



**„Fóður eða fæða?“**  
Skólamáltíðir grunnskólabarna

Hnetá Rós Þorbjörnsdóttir

**Lokaverkefni til MA-gráðu í mannfræði**

**Félagsvísindasvið**



**HÁSKÓLI ÍSLANDS**

**„Fóður eða fæða?“**  
***Skólamáltíðir grunnskólabarna***

Hnetta Rós Þorbjörnsdóttir

Lokaverkefni til MA-gráðu í mannfræði  
Leiðbeinandi: Kristín Loftsdóttir

Félags- og mannvísindadeild  
Félagsvísindasvið Háskóla Íslands  
Október 2014

Ritgerð þessi er lokaverkefni til MA-gráðu í mannfræði og er óheimilt að afrita ritgerðina á nokkurn hátt nema með leyfi rétthafa.

© Hnetá Rós Þorbjörnsdóttir 2014

Reykjavík, Ísland 2014

## Útdráttur

Grunnstef ritgerðarinnar er tengslin milli náttúru, umhverfis, fæðu og heilsu. Fjallað verður um þessi hugtök eins og þau birtast í umræðu um skólamáltíðir íslenskra grunnskólabarna. Börn þjást í síauknum mæli af ýmsum kvillum og lífstíllssjúkdómum. Því er brýnt að beina sjónum að þeim fæðuvíddum sem börn búa við ekki síst af þeim sökum að mörg börn eyða drjúgum hluta dags innan veggja skólans. Skv. kenningu Bourdieu mótast bragðskyn og smekkur einstaklinga m.a. vegna áhrifa frá umhverfinu. Maturinn sem boðið er upp á í skólum hefur þannig töluverð áhrif á matarvenjur og heilsufar barna. Því er mikilvægt að beina sjónum að ólíkum þáttum málaflokksins og þeim tækifærum sem þar leynast til þess að upplýsa nemendur um víxlverkandi þætti eigin neyslu, heilsu og umhverfis sjónarmiða. Skólaumhverfið er kjörinn vettvangur fyrir slíkt en bent hefur verið á skólamáltíðir séu ein tegund kennsluvettvangs.

Eigindlegri aðferðafræði var beitt við öflun gagna þar sem fyrst og fremst voru tekin viðtöl en einnig var gerð orðræðugreining á opinberri umfjöllun sem birtist í dagblöðum auk fjögurra þátttökuathugauna. Niðurstöður rannsóknarinnar benda til þess að stéttaskipting hafi verið og sé hugsanlega enn til staðar, í einhverri mynd. Þá kom einnig fram að skortur er á samvinnu ólíkra aðila sem standa að málaflokknun auk þess sem ríkara samstarf heimilis og skóla þarf að eiga sér stað. Skólamáltíðir eru mikilvægur og mótandi vettvangur en einnig kimi opinberrar þjónustu sem býður upp á mikla möguleika. Með skólamáltíðum er unnt að ná fram fyrirbyggjandi aðgerðum sem geta haft áhrif á einstaklinginn sjálfan og samfélagið allt.

Lykilorð: Skólamáltíðir, stéttir, smekkur, fæðuvíddir, fæðufélagsmótun, matarmenningarauður, næringarhyggja, næringarráðleggingar, heilsa, sjálfbær þróun.

## **Abstract**

This thesis centers on the interconnections between nature, environment, food and health. I will discuss these as they appear in the context of school meals in Icelandic elementary schools. Increasingly, children suffer a host of lifestyle diseases and conditions. One way to gain insights into this trend is to espouse a broad focus on what has been called the "foodscapes" that children exist in, not least because children spend a considerable part of their time away from home and at school. Bourdieu argued that taste is a function of social milieu. The food children are offered at school is thus likely to impact their taste, habits and health. An approach that takes various facets of children's lives into account is therefore called for. This also offers the chance to educate children about the interconnected impact of food choices, health and the environment. School meals are thus an ideal site of research for scholars as well as a learning opportunity for children.

I took a qualitative approach to this topic, focusing on expert and stakeholder interviews and discourse analysis of public debates that appeared in newspapers. I conclude that class disparities have been and likely continue to impact children's school meals. My analysis also revealed that greater cooperation amongst the various providers of school meals is called for. School meals are at once an important site of education and a publicly provided service and as such they could be treated as a form of preventative treatment that could benefit both individual children and society as a whole.

Key words: School meals, class, taste, foodscapes, foodsocialization, culinary capital, nutritionism, nutritional advice, health, sustainable development.

## Formáli

Rannsókn þessi er metin til 60 ECTS eininga af meistaraþrófi í mannfræði við Félags- og mannvísindadeild Háskóla Íslands og naut ég leiðsagnar Kristínar Loftsdóttur.

Ég vil byrja á því að tileinka móður minni, Hildi Karen Jónsdóttur þessa ritgerð. Hún var á undan sinni samtíð þegar ég var að vaxa úr grasi, frumkvöðull og hugsjónakona. Í uppeldinu gerði hún sitt hjartans mál að mínu hjartans máli og fyrir það verð ég ávallt þakklát. Þá vil ég þakka fjölskyldu minni og tengdafjölskyldu alla þá ómetanlegu hjálp sem þau hafa veit mér og okkur í gegnum tíðina. Jónínu Herðísi Ólafsdóttur færi ég þakkir fyrir að bjóða fram snöggan yfirlestur og góðar athugasemdir. Þá vil ég einnig þakka Rögnu og Manuel fyrir góða aðstoð rétt fyrir skil og elsku Una mín, fær þakkir fyrir að skila verkinu í réttar hendur. Söru Sigurbjörns- Öldudóttur, vinkonu minni og samferðarkonu með meiru þakka ég fræðilegt spjall í gegnum árin, góðar ráðleggingar varðandi efnið, aðstoð við þýðingar og yfirlestur. Oddný Helgadóttir vinkonufrænka mín, fær sérstakar þakkir fyrir að draga mig í land, í orðsins fyllstu merkingu og gefa mér að auki byr undir báða vængi á lokasprettinum, því verður seint gleymt. Þá þakka ég Kristínu Loftsdóttur leiðbeinenda mínum, fyrir að sýna mér þolinmæði í gegnum þetta allt saman og að veita mér fræðilegan innblástur í náminu öllu. Viðmælendum mínum færi ég mínar bestu þakkir fyrir að hafa sýnt rannsókninni áhuga og að hafa gefið mér tíma sinn til þess að upplýsa mig um viðfangsefnið. Síðast en ekki síst vil ég þakka elskulegum eiginmanni mínum Styrmi Guðmundssyni fyrir endalaus þolinmæði á þessu langa ferðalagi og börnum okkar tveimur Freyju og Ými fyrir að minna mig á hvað það er sem raunverulega skiptir máli.

# Efnisyfirlit

|  |            |
|--|------------|
| <b>Abstract</b> .....  | <b>5</b>   |
| <b>Formáli</b> .....   | <b>3</b>   |
| <b>1. Fræðin og fæðan</b> .....  | <b>11</b>  |
| 1. 1. Fæða sem félagsvísindalegt viðfangsefni.....                       | 11         |
| 1. 2. Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas og Pierre Bourdieu .....         | 14         |
| 1. 3. Smekkur og stéttir .....   | 17         |
| 1. 4. Smekkur, stéttir og matarvenjur .....                              | 19         |
| <b>2. Fæðuvíddir og matarmenningarauður</b> .....                        | <b>21</b>  |
| 2. 1. Fæðufélagsmótun á vettvangi skólans.....                           | 26         |
| <b>3. Heilsa og næring</b> .....   | <b>30</b>  |
| 3. 1. „Fimm á dag“ – Næringarráðleggingar .....                          | 33         |
| 3. 2. Öld næringarhyggjunnar .....                                       | 37         |
| 3. 3. Heilsufar barna- lengi býr að fyrstu gerð .....                    | 38         |
| <b>4. Sjálfbær þróun</b> .....   | <b>43</b>  |
| 4. 1. Hvað er sjálfbærni? .....  | 44         |
| 4. 2. Magn og gæði.....  | 45         |
| 4. 3. Skólamáltíðir og sjálfbærni .....                                  | 48         |
| 4. 4. Möguleikar sjálfbærra skólamáltíða .....                           | 50         |
| <b>5. Aðferðafræði</b> .....   | <b>54</b>  |
| 5. 1. Tilurð rannsóknarinnar .....                                       | 54         |
| 5. 2. Etnógrafían.....   | 56         |
| 5. 3. Sjálfsrýni .....   | 57         |
| 5. 4. Framkvæmd rannsókna.....   | 59         |
| 5. 5. Úrvinnsla gagna .....  | 62         |
| 5. 6. Siðferðileg álitamál .....   | 64         |
| <b>6. Skólamáltíðir í Reykjavík og nágrenni</b> .....                    | <b>66</b>  |
| Fyrri hluti .....  | 66         |
| 6. 1. Staða þekkingar .....  | 66         |
| 6. 2. Hugmyndir um stéttir og stéttleysi á Íslandi .....                 | 67         |
| 6. 3. Skólamötuneyti sem vettvangur, bakgrunnur þeirra og hlutverk ..... | 69         |
| 6. 4. Skólamáltíðir í Reykjavík og nágrenna sveitafélögum .....          | 70         |
| 6. 5. Viðhorf og gagnrýnisraddir .....                                   | 74         |
| Síðari hluti.....  | 78         |
| 6. 6. Bágbornar aðstæður .....   | 79         |
| 6. 7. Unnar matvörur .....   | 80         |
| 6. 8. Gæði og fjárfesting í heilsunni .....                              | 86         |
| 6. 9. Hugmyndir að úrbótum .....   | 93         |
| <b>7. Umræður og samantekt</b> .....                                     | <b>97</b>  |
| <b>Heimildaskrá</b> .....  | <b>102</b> |

## Inngangur

Á lokaári mínu í grunnnámi í mannfræði datt ég niður á svið sem ég hafði ekki veitt sérstaka athygli áður. Umfjöllunarefnið var fæða út frá félagsvísindalegu sjónarhorni og tengsl mataræðis og heilsufars. Að vissu leyti opnaðist fyrir mér nýr heimur þegar ég áttaði mig á möguleikum þess að tengja þetta viðfangsefni við hugmyndir úr mannfræði. Á hinn bóginn var þetta efni þó líka gamalkunnugt. Ég ólst upp við mikla meðvitund um heilbriggt og lífrænt mataræði, áður en slíkt varð jafn vinsælt og viðurkennt og það er í dag og í ljósi þess var þetta viðfangsefni kjörið fyrir mig. Eftir því sem ég las meira efldist sjálfstraust mitt á sviðinu og ég áttaði mig á því að þrátt fyrir að matur kunni við fyrstu sýn að virðast afar hversdagslegt og jafnvel einfalt viðfangsefni, er veruleikinn allt annar. Ég fann fljótlega að þetta var efni sem vakti hjá mér nýjar og spennandi spurningar. Þegar ég svo ákvað að halda áfram og hefja meistarnám var ég staðráðin í því að þetta væri eitthvað sem ég vildi einbeita mér sérstaklega að. Í námskeiðum sem ég sótti, reyndi ég af fremsta megni að tengja þennan áhuga minn við mannfræðilegar áherslur og kenningar. Jafnframt áttaði ég mig á því að á þessum tíma fjölgaði bókum og fræðigreinum um þetta viðfangsefni ört. Það sannfærði mig um að þetta svið væri vaxandi innan mannfræðinnar auk annarra greina félagsvísindanna. Það veitti mér meðbyr og auðveldaði mér að staðsetja hugmyndir mínar og spurningar innan sviðsins.

Grunnstef ritgerðarinnar er tengslin milli náttúru, umhverfis, fæðu og heilsu. Til að afmarka þetta áhugasvið, mun ég fjalla um þessi hugtök eins og þau birtast í umræðu um skólamáltíðir íslenskra grunnskólabarna. Börn þjást í síauknum mæli af ýmsum kvillum og lífstílssjúkdómum. Því er brýnt að beina sjónum að því matarumhverfi sem börn búa við. Í því samhengi skiptir máli að flest börn eyða drjúgum hluta dags innan veggja skólans. Maturinn sem boðið er upp á í skólum hefur þannig töluverð áhrif á heilsufar og matarvenjur barna. Þetta hafa fræðimenn á borð við Morgan (2006; 2007; 2008), Morgan og Sonnino (2008) og Weaver- Hightower og Robert (2011) vakið athygli á og benda í skrifum sínum á mikilvægi þess að beina sjónum að ólíkum þáttum málaflokksins og þeim tækifærum sem þar leynast. Þótt foreldrar beri þegar upp er staðið ábyrgð á mataræði og næringu barna sinna, hefur skólaumhverfið þó ákveðnum skyldum að gegna. Það er mikilvægur þáttur í menntun og uppeldi að upplýsa börn um næringarríka fæðu og að venja þau á að borða hollan og fjölbreyttan mat en mikilvægt er að heimili og skóli vinni vel saman (Aðalnámsskrá grunnskóla, 2013). Skólaumhverfið er kjörinn vettvangur fyrir slíkt og mannfræðin getur veitt mikilvæga innsýn í hvernig þessum þætti menntunar og uppeldis er best sinnt.



Slæmt heilsufar og vaxandi tíðni hinna ýmsu lífsstílssjúkdóma er þungur baggi á heilbrigðiskerfum margra þjóða. Eitt markmið mitt í þessari ritgerð er því að vekja máls á fyrirbyggjandi aðgerðum sem geta í senn bætt heilsufar og dregið úr kostnaði við heilbrigðisþjónustu. Oft er gert ráð fyrir því að ekki sé hægt að ná góðum árangri nema með miklum tilkostnaði, en það er meðal niðurstaðna þessarar umfjöllunar að sú er ekki raunin. Þannig er markmið ritgerðarinnar enn fremur að varpa ljósi á þá möguleika sem vettvangur skólamáltíða býður upp á til þess að efla meðvitund barna og ungmenna um sjálfbæra þróun og víxlverkanir einstaklings, samfélags og náttúru.

Að mati Robert og Weaver- Hightower (2011), er brýnt að fræðimenn sem tilheyra ólíkum sviðum, viðurkenni mikilvægi skólamáltíða. Nefna þau sex tiltekna ástæður fyrir því, sem verður nú greint frá. Fyrsta ástæðan felst í því að börnin tileinka sér ákveðið viðmót í garð fæðu. Í ljósi þess hversu miklum tíma mörg börn eyða innan veggja skólans má ætla að á þeim vettvangi mótist viðhorf þeirra til mataræðis að miklu leyti. Þannig benda Robert og Weaver-Hightower á að í skólanum tileinki nemendur sér hugmyndir um mat og hráefni sem tilheyrir að þeirra mati einhverskonar „ósýnilegri námsskrá“. Gott dæmi um slíkt, má að mati ofangreindra höfunda, greina í föndri sem börn eru látin gera úr hráefni á borð við pasta eða baunir. Þegar fæða er notuð á þann hátt, er hætt á að nemendur fari á mis við þann lærdóm að bera virðingu fyrir hráefni. Einnig er vert að minnast á umhverfi skólamáltíða, aðstæður og tímaskort sem er víða einkennandi, hvort sem um er að ræða erlenda eða íslenska skóla. Höfundar benda á að sökum þess hversu knappan tíma börnin hafa til þess að næra sig, séu þau hálfpartinn þjálfuð í að gleypa matinn í kappi við tímann.

Þá eru Robert og Weaver-Hightower (2011) þeirrar skoðunar að fæða eigi ríkan þátt í menningu og mótun sjálfsmynda. Maturinn sem við neytum skilgreinir okkur að nokkru leyti og gefur, líkt og Pierre Bourdieu fjallaði um í verkum sínum, vísbendingar um það félagslega samhengi sem við tilheyrum. Ástæða þess að hér er fjallað um smekk og stéttir er sú að erlendar rannsóknir (sjá Ludvigsen og Scott (2009), benda t.d. á að þrátt fyrir ungan aldur geti börn gert greinamun á „barnamat“ annarsvegar og „fullorðinsmat“ hinsvegar, sem þau álíta jafnframt vera hollari en maturinn sem ætlaður er börnum. Þetta má víða sjá á matsölustöðum, þar sem börnum er boðið að velja sér rétti af sérstökum barnamatseðli, sem samanstendur oftast en ekki af einföldum mat og skyndibita á borð við samlokur og hamborgara. Því er ljóst að börn hafa fyrirfram ákveðnar skoðanir á því að ákveðin fæða sé ætluð ákveðnu lífskeiði og áætla höfundar bókarinnar að um nokkurskonar félagslegan felulit (e. social camouflage) sé að ræða, sem börnin tileinka sér í þeim tilgangi að falla inn í hópinn eða forðast aðkast

annarra barna. Að mati höfunda væri það því sterkur leikur ef sérfræðingar í menntamálum myndu viðurkenna að fæðumenning er staðreynd sem víða má greina og er skólavettvangurinn þar ekki undanskilinn (Robert og Weaver-Hightower, 2011).

Þriðja ástæðan er sú að skólamáltíðir hafa áhrif á heilsu og námsárangur barna. Mikið er í húfi og rannsóknir hafa sýnt að ef vel er haldið á spöðunum strax frá upphafi gengur nemendum betur í námi og möguleikar þeirra á að ná árangri til langs tíma eru meiri (Belot og James, 2009). Þess má geta að um þessar mundir taka Íslendingar þátt í umfangsmikilli samnorrænni rannsókn. Tilgangurinn er að meta áhrif skólamáltíða í tengslum við frammistöðu og hegðun barnanna en spennandi verður að sjá hverjar niðurstöðurnar verða („Rannsaka áhrif skólamáltíða á athygli“, 2013). Þá benda margar rannsóknir (sjá Taras, 2005; Hinrichs, 2010 í Robert og Weaver-Hightower, 2011) til þess að aðgangur að hollum mat í skóla hafi meiri áhrif á árangur barna í skólanum en heilsufar þeirra (Belot og James: 2009).

Í fjórða lagi hafa skólamáltíðir áhrif á kennslu, kennara og annað starfsfólk skólanna. Í mörgum tilfellum borða þeir sama mat og nemendur og eru því jafn berskjaldaðir og börnin hvað varðar áhrif fæðunnar á líkamann. Þá hefur einnig komið í ljós að aðstæður, hávaði og hegðun barnanna í matsalnum, hefur mikil áhrif jafnt á nemendur sem og starfsmenn skólans (Robert og Weaver-Hightower 2011).

Fimmta atriðið sem þau Robert og Weaver-Hightower nefna, varðar þau áhrif sem skólamáltíðir hafa á umhverfi og dýralíf. Fæðan sem ratar á diska skólabarna og fólks yfir höfuð hefur oft á tíðum ferðast um langan veg. Það er í sjálfu sér afar orkufrekt og krefst þess að mikið eldsneyti sé notað í samgöngur. Þá fer einnig mikill orka í að frysta, kæla, elda og halda hita á fæðu. Ef hugað er að umfangi skólamáltíða á heimsvísu er ljóst að þar er um að ræða málefni sem hefur gífurleg umhverfisleg áhrif. Að lokum nefna Robert og Weaver-Hightower (2011) að skólamáltíðir hafi áhrif á félagslegt réttlæti sem er góð ástæða til þess að færa málaflokkinn frá jaðrinum og inn að miðju menntavísindalegrar hugsunar.

Rannsókn þessi byggir á eiginlegri aðferðafræði. Framkvæmdar voru fjórar þátttökuathuganir og tekin voru átta viðtöl. Jafnframt var fylgst með opinberri umfjöllun sem birtist í fjölmiðlum, þá aðallega á síðum dagblaða og var sú orðræða greind. Við úrvinnslu og greiningu gagnanna er fyrst og fremst notast við viðtölin sem tekin voru og dagblaðagreininguna. Þó voru þátttökuathuganir einnig greindar og eru þau gögn höfð til hliðsjónar. Með þátttökunni öðlaðist ég innsýn í viðhorf foreldra og fagaðila auk þess sem þar fékk ég hugmyndir að spurningum til að spyrja viðmælendur mína. Rannsóknarspurningar

sem lagðar voru til grundvallar voru eftirfarandi: Hvert er viðhorf fagaðila til næringar og mataræðis barna og þeirrar þjónustu sem veitt er í mótuneytum í grunnskólum höfuðborgarsvæðisins? Hvernig skynja þessir aðilar samband kostnaðar og heilsufars? Hvaða skilaboð sendum við börnum um fæði, hráefni og matarvenjur? Hvert ætti að vera hlutverk skólamötuneyta og hvað er hægt að gera til þess að færa þjónustuna í þá átt?

Málaflokkurinn- og viðfangsefni ritgerðarinnar er umfangsmikið auk þess sem margskonar þemu komu fram á meðan á rannsókninni stóð- og við úrvinnslu gagnanna. Í fræðilega hluta ritgerðarinnar sem hefst í fyrsta kafla og þræðir sig í gegnum kaflanna sem á eftir fylgja, leitast ég því við að setja þau þemu í samhengi og varpa jafnframt ljósi á víxlverkandi áhrif ólíkra þátta sem hlut eiga að máli. Þá taldi ég brýnt að draga saman ákveðna þekkingu sem tengist sviðinu. Þrír fyrstu kaflar fræðilega hlutans, taka því fyrir þrjár megin stoðir ritgerðarinnar, þ.e.a.s. fæðu sem félagslega mótaða, næringu og heilsu auk þess sem ég fjalla um áhrif neysluvenja á umhverfið.

Vettvangur skólamáltíða sætti um tíma talsverðri gagnrýni, sem var hvað mest áberandi í kringum skólaárið 2010-2011. Ólíkir aðilar standa að málaflokknum og er óneitanlega um vandmeðfarið og viðkvæmt umfjöllunarefni að ræða. Engu að síður tel ég mikilvægt að hefja máls á því og varpa þannig ljósi ekki bara á vandamál, heldur einnig tækifærin sem skólar búa að. Vettvangur skólamáltíða hefur upp á margt að bjóða og því er eitt af markmiðum mínum með ritgerð þessari líkt og áður sagði, að vekja máls á þeim fyrirbyggjandi aðgerðum sem hægt er að ná fram á þeim vettvangi auk þess sem þar má finna ýmis tækifæri til þess að upplýsa börn og efla meðvitund þeirra um eigin neyslu og hverslags áhrif hún getur haft á þau sjálf og á umhverfið. Nánasta umhverfi barna, jafnt heima fyrir og í skóla, ásamt viðhorfi og neysluvenjum sem börn skynja, hefur umtalsverð áhrif á hvernig börn tileinka sér og þróa með sér afstöðu til fæðu. Með tilliti til þess er ljóst að afar brýnt er að halda vel á spöðunum, ekki sist vegna þess að lífstíllsjúkómar herja nú í auknum mæli á börn og ungmenni sem geta kostað einstaklinginn sjálfan og samfélagið allt, mikið fjármagn. Því vil ég einnig fjalla um sjálfbæra þróun og hvernig hægt er að upplýsa börn um það stóra samhengi sem þau tilheyra.

Í fyrsta kafla ritgerðarinnar hefst fræðileg umfjöllun sem þræðir sig í gegnum kaflana sem á eftir fylgja. Greint verður frá því hvernig fæða og neysluvenjur eru félagslega mótaðar. Sérstök áhersla verður lögð á kenningar Pierre Bourdieu en í verkum sínum skoðaði hann m.a. víxlverkanir einstaklinga, fæðu og umhverfis. Nokkur af þekktustu hugtökum Bourdieu-veruháttur, svið og auðmagn- verða tekin til umfjöllunar í þeim tilgangi að varpa ljósi á þau

áhrif sem umhverfið hefur á einstaklinga, smekk þeirra og bragðskyn. Félagsleg mótun sem byggist á stétt hefst strax á æskuárum barna og stýrir einstaklingnum í átt að „viðeigandi“ hegðun og smekk. Með tilliti til þess, má segja að börn erfi að nokkru leyti menningarleg viðhorf sín, matarsmekk og neysluvenjur. Þá mun ég greina frá niðurstöðum Guðmundar Ævars Oddsonar (2010; 2011) er varða stéttavitund og hugmyndir um stéttir og stéttleysi á Íslandi. Líkt og niðurstöður hans kveða á um, er margt sem bendir til þess að Ísland sé nú meira stéttþjóðfélag en áður tíðkaðist.

Í kjölfarið greini ég frá nálgun sem kölluð er fæðuvíddir og á rætur sínar að rekja til kenningar Arjun Appadurai um víddir (e. scapes) (1996). Fræðimenn hafa notað fæðuvíddir jöfnum höndum sem kenningu og aðferð. Um er að ræða greiningartæki sem beita má í fæðutengdum rannsóknum. Þessi nálgun gengur út frá því að einstaklingar búi gjarnan við margar ólíkar fæðuvíddir, rými eða félagslegar aðstæður þar sem ólík gildi og viðhorf til næringar eru við lýði. Í umfjölluninni er gengið út frá því að skólavettvangurinn sé ein fæðuvídd sem börn komast í snertingu við, en talið er að stór hluti af fæðufélagsmótun barna fari fram í þessari fæðuvídd. Með því að styðjast við fæðuvíddir, má öðlast dýpri skilning á því fæðutengda samhengi sem börn komast í snertingu við utan heimilis og þær merkingar og víxlverkanir sem það hefur í för með sér. Með fæðuvíddunum er jafnframt lögð sérstök áhersla á það að ef vinna á markvisst að því að móta viðhorf einstaklinga til heilbrigðis, er brýnt að virkja umhverfislega þætti á borð við skólaumhverfið.

Því næst mun ég fjalla um það sem ég kys að þýða sem „matarmenningarauð“ (e. culinary capital), um er að ræða nýja tegund auðmagns sem Naccarato og LeBesco (2012) byggja á kenningum Bourdieu. Þessi tegund auðmagns vísar í það hvernig og hversvegna ákveðin fæða og fæðutengdar athafnir skírskota til- og hafa í för með sér stöðu og vald meðal þeirra sem hafa tiltekna þekkingu. Þessi nálgun minnir óneitanlega á kenningar Foucault, sem koma sér vel þegar öðlast á skilning á hlutverki matarmenningarauðsins, í útbreiðslu og aðgangi að völdum. Matarmenningarauðurinn skipar stórt hlutverk í mótun sjálfsmyndar og félagsmótun barna. Nánar tiltekið þá hefur félagsmótun mikil áhrif á viðhorf barna til fæðu, næringar og heilsu.

Í þriðja kafla ritgerðarinnar er fjallað um heilsu og næringu. Lögð er áhersla á heildræna sýn í heilsu- og næringarmannfræði og talið brýnt að forðast smættarhyggju en brúa þess í stað bil tvíhyggjunnar og hafna aðgreiningu í náttúru og menningu. Með lífmennningarlegum samruna er því lögð áhersla á þverfaglega samvinnu fræðimanna og tillit tekið til mjög ólíkra þátta. Þá mun ég greina frá næringarfræðilegum ráðleggingum sem

byggðar eru á vísindalegum rannsóknum og gefnar út af embætti Landlæknis. Kenningar Michel Foucault verða hafðar til hliðsjónar í þeirri umfjöllun. Auk þess mun ég ræða gagnrýni sem beinist að smættarhyggju lífvísindanna sem bent hefur verið á að taki ekki mið af þáttum á borð við framleiðsluáðferðir, umhverfi og samgöngur. Ég mun einnig fjalla um heilsufar barna og hvernig breytingar á mataræði geta verið áhrifavaldur hvað varðar svokallað tvíeggja sverð næringar.

Í fjórða kafla mun ég ræða um sjálfbæra þróun og verður umfjöllunin að miklu leiti byggð á fræðiskrifum Kevin Morgan og Roberta Sonnino. Ástæðan er sú að þau hafa ritað ríkulegt magn af efni er varðar skólamáltíðir, sjálfbærni og þá möguleika sem þar felast til þess að upplýsa og mennta börn, ungmenni og aðra sem þurfa á opinberri fæðu úthlutun að halda. Með sjálfbærri þróun er leitast við því að finna aðferðir til þess að framkvæma hugmyndir, svo allur heimurinn njóti góðs af. Sjálfbær þróun hefur því mikið fram að leggja hvað stefnumótun varðar. Markmið kaflans er að vekja athygli á því stóra samhengi sem um ræðir. Með tilliti til þess tel ég brýnt að varpa sjónum að mikilvægi þess að ólíkir aðilar taki höndum saman, svo mögulegt sé að bjóða upp á skólamáltíðir sem samanstanda af gæðum. Þá myndast einnig grundvöllur til þess að stuðla að heilbrigði barna auk þess að efla meðvitund þeirra varðandi víxlverkandi þætti manns, umhverfis og náttúru.

Ég mun svo greina frá tilurð rannsóknarinnar og þeirri aðferðafræði sem ég beitti í fimmta kafla. Að auki tel ég mikilvægt að staðsetja sjálfa mig í rannsókninni og fjalla ég um kosti þess og galla að veita slíkri sjálfsrýni rými í fræðilegri umfjöllun. Þá verður framkvæmd rannsóknarinnar og úrvinnslu gerð skil auk þess sem fjallað verður um siðferðileg álitamál sem upp komu í ferlinu. Í sjötta kafla ritgerðarinnar geri ég grein fyrir niðurstöðum rannsóknarinnar og hef ég kosið að skipta kaflanum í tvo hluta. Í fyrri hlutanum mun ég kortleggja fyrri rannsóknir og útgefið efni sem varðar skólamáltíðir og tengist efninu sem hér verður til umfjöllunar. Auk þess skoða ég hugmyndir um stéttir og stéttleysi á Íslandi. Að því loknu geri ég grein fyrir vettvangi skólamáltíða á höfuðborgarsvæðinu og í nágretta sveitafélögum. Þá mun ég einnig greina frá umræðu um skólamötuneytin eins og hún birtist á síðum dagblaða á tímabilinu 2010-2014. Fjallað verður um þau þemu sem mér þóttu hvað mest áberandi. Í síðari hluta niðurstöðukaflans dreg ég fram raddir viðmælenda minna og skipti þeirri umfjöllun niður í fjóra undirkafla þar sem sjónum verður beint helstu þemum sem fram komu.

# 1. Fræðin og fæðan

## 1. 1. Fæða sem félagsvísindalegt viðfangsefni

Fæða er áhugavert fræðilegt viðfangsefni því hana má nálgast bæði frá menningarlegu og líffræðilegu sjónarhorni. Við lifum ekki án næringar, en matur snýst ekki bara um næringu, heldur hefur hann undarleg tök á okkur og fullnægir jafnt líkamlegu hungri okkar og andlegu (Counihan, 1999). Fæða skipar þannig stóran sess í samfélagi okkar og gegnir margvíslegum hlutverkum. Ekki er nóg með að matur setti og nærri líkamann, heldur snertir fæða einnig hin ýmsu svið menningarinnar, líkt og hið félagslega, trúarlega og hagræna. Matur og matarsíðir eru því oft þrungið táknaðum merkingum sem gefa vísbendingu um samband manns við sjálfsmynd sína, annað fólk og umhverfi sitt (Helman, 1997). Því er ekki að undra að félagsvísindamenn hafi snemma veitt viðfangsefninu athygli. Fyrst um sinn beindist sú athygli þó mestmegnis að óiðnvæddum samfélögum. Framleiðsluhættir, neysla og dreifing á matvælum voru á þeim tíma helstu viðfangsefnin sem voru til skoðunar. Tilgangur rannsóknanna var að dýpka þekkingu á formgerð og þróun á sviði félagslegs skipulags og menningar yfir höfuð. Önnur hugðarefni mannfræðinga beindust jafnframt að vistfræði, verslun og aðgengi fólks að mat og hvernig hann flokkaður ýmist í ætan eða óætan (Messer, 1984). Eftirfarandi tilvitnun í Arjun Appadurai: „Matur er afar samþjöppuð félagsleg staðreynd“, (1981: 494), rammur vel inn það sem hér er rætt um. Athafnir sem við fyrstu sýn gætu virst ómerkilegar geta þannig samkvæmt Appadurai, veitt djúpa sýn á víxlverkanir manns og umhverfis. Þannig er einföld og hversdagsleg athöfn líkt og að nærast mun margslungnari en hún kann að virðast við fyrstu sýn. Þar er ekki eingöngu um að ræða lífeðlisfræðilegt ferli, því fæðan tengir okkur við annað fólk og staði um víða veröld, óháð tíð og tíma (Belasco, 1999: 273).

Þrátt fyrir að mannfræðingar hafi sýnt fæðu og fæðuvejnum áhuga í árdaga fagsins, bendir Warren Belasco (2008) á að lengi vel hafi fræðimenn verið tregir til að rannsaka fæðu og mataræði í þverfaglegu samhengi, sem nú er orðið algengara. Robert og Weaver-Hightower (2011) eru sama sinnis. Þau telja umrætt áhugaleysi akademíunnar að hluta til tengjast tvíhyggjunni og skírskotunum í líkamann en nánar verður farið í saumana á því síðar í þessum kafla. Þessi tregða fræðimanna sem Belasco (2008) vísar í hér að ofan, er í sjálfu sér áhugaverð, ekki síst með tilliti til þess hversu veigamikinn sess matur og næring skipa í lífi fólks.

Í bók Lupton, sem gefin var út árið 1996, bendir hún á að í lok 8. áratugar síðustu aldar hafi farið að örla á vaxandi áhuga félagsvísindamanna á þessu viðfangsefni. Þá telur hún ennfremur að á þeim tíma hafi sjónir fræðimanna einnig beinst að vestrænum löndum í ríkara mæli en áður var gert. Nú, rétt tæpum 20 árum síðar, er fæðu- og næringarmannfræði vaxandi svið innan mannfræðinnar. Þá benda Counihan og Van Esterik (2013) á að með rannsóknum á þessu sviði hafi tekist að láta þverfaglegar áherslur ganga upp. Ekki síst því fæðu- og næringarmannfræðinni tekst að brúa bil tvíhyggjunnar, einkum vegna þess að lögð er áhersla á styrkleika ólíkra þátta sem hlut eiga að máli.

Þrátt fyrir þetta áhugaleysi á árum áður vöktu vissir fletir viðfangsefnisins samt sem áður áhuga fræðimanna. Ekki síst hungur, vannæring og fæðuframleiðsla. Hinsvegar hefur verið vöntun á svörum við spurningum er snúa að hversdagslegri neyslu, líkt og hvað við borðum, hvenær og hversvegna. Ástæða þess liggur e.t.v. í því að dags daglegar athafnir líkt og að matast, gætu við fyrstu sýn virst einfaldar eða ekki nægilega margþættar og merkilegar. Þrátt fyrir ört stækkandi hóp fræðimanna sem beina sjónum sínum að fæðutengdum athöfnum, er enn að finna hóp menntamanna sem þykja slík viðfangsefni ekki verðug (Belasco, 2008). Ein af ástæðum þess að fræðimenn hafa verið tregir til rannsókna á þessu sviði, á að mati Belasco rætur að rekja í hina klassísku tvíhyggju. Aðgreiningu í náttúru og menningu, líkama og huga. Í ljósi tvíhyggjunnar sem metur hugann fram yfir líkamann og með tilliti til sögulegs samhengis er hægt að ímynda sér að snemma hafi athöfnin að nærast þótt óæðri, frumstæð og jafnvel dýrsleg hvöt. Því hafi ekki þótt ástæða til að kryfja slíkt til mergjar. Síðastliðna tvo til þrjá áratugi, hefur fyrrgreint áhugaleysi akademíunnar tekið að víkja, ekki síst því fræðimenn beina nú í ríkara mæli sjónum að ýmsum fjölbreyttum víddum fæðunnar. Uppruni matar, framleiðsluhættir og áhrif fæðu á líkamann, fagurfræði og víxlverkanir ólíkra þátta, svo eitthvað sé nefnt, hafa nú öðlast sess undir stækkunargleri fræðimanna sem tilheyra ólíkum sviðum (Bealsco, 2008).

Nokkrar ástæður eru nefndar fyrir aukningu á fæðurannsóknum í menningarlegu samhengi í inngangskafli bókarinnar *Food and Culture: a reader* (Counihan og Van Esterik, 2013). Lengi vel beindust rannsóknir mest megnis að hinu opinbera og karlmannlega, þ.e.a.s. landbúnaði, matvælatækni og slíku. Um tíma var þó mikið um rannsóknir á konum og fæðuneyslu þeirra, en þá sér í lagi neikvæðri neyslu, þar sem oft var einblínt á átraskanir kvenna (Counihan og Van Esterik, 2013; Belasco, 2008: 3). Í kjölfar þess að hlutfall kvenna sem hófu háskólanám fór hækkandi á 7. áratug síðustu aldar, breyttust áherslur í rannsóknum. Fræðikonan Susan Bordo (1993) hefur m.a. skoðað neikvæða neyslu kvenna, þá einkum

hverslags áhrif neyslu- og afþreyingarmenningin hefur á konur, ekki síst líkama þeirra. Að hennar mati eru líkamar kvenna dæmi um það sem Foucault (2005) kallaði viðráðanlega líkama (e. docile bodies). Slíkir líkamar lúta valdi og eru móttækilegir fyrir breytingum og endurmótunum.

Annað atriði sem Counihan og Van Esterik (2013) nefna tengist því að nú er frekar litið á pólitíkina sem felst í fæðunni og öllum þeim þráðum sem hún samanstendur af. Það hvað fólk borðar eða borðar ekki, hefur verið dregið fram í sviðsljósið, líkt og fjallað hefur verið um. Neysla fólks er því orðin pólitísk (Bordo, 1993), sem er afar áhugavert í sjálfu sér. Upp hafa sprottið félagslegar hreyfingar í tengslum við það, sem byggja m.a. á vaxandi meðvitund og auknum áhuga fólks á tengslum framleiðslu og neyslu. Vísbendingar um það eru á hverju strái. Nefna má vakningu fólks hvað varðar framleiðsluferli, rekjanleika, sanngjarna viðskiptahætti, staðbundinn landbúnað, bændamarkaði og kröfur um endurbætur í stefnumálum í tengslum við landbúnað (Pratt og Luetchford, 2014; Pollan, 2008). Einmitt þetta virðist nú víða eiga sér stað og áhugi fólks brýst m.a. fram í aukinni eftirspurn eftir vörum sem vottaðar eru lífrænar (Laufey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008).

Þriðja ástæðan sem Counihan og Van Esterik (2013) benda á, felst einkum í því sem þegar hefur verið fjallað um, þ.e.a.s. að matur og menning þykir nú víða ferskt og nýstárlegt viðfangsefni í fræðaheiminum. Sviðið býður upp á ýmsa nýja rannsóknarmöguleika og óhætt er að segja að um auðugan garð sé að gresja. Fæðurannsóknir sem snúa að líkama og sál, því einka og opinbera, hinu efnislega sem og hinu táknræna, svo dæmi séu tekin, geta gefið djúpa innsýn í víxlverkanir einstaklings og samfélags. Það sem enn fremur gerir fæðu að áhugaverðu rannsóknarefni er hvernig hún umbreytist úr staðbundnu yfir í hnattrænt. Á því ferðalagi getur hráefni og fæða orðið tákn fyrir ótta, ásamt því að vekja upp spurningar um siðferði (Counihan og Van Esterik, 2013).

Í tengslum við orðið „ótti“ sem nefnt var hér að ofan, er áhugavert að tefla fram kenningu Ulrich Beck (2007) um áhættusamfélagið og hversu berskjaldaður almenningur er gagnvart ýmsum ógnvöldum sem ekki eru alltaf sýnilegir. Beck skilgreinir því áhættu nútímans, sem kerfisbundna leið til þess að takast á við fyrrnefndar hættur. Má þar helst nefna meindýraeitur, meðhöndlun matvæla, erfðabreytingar og aukefni í matvælum, svo eitthvað sé nefnt. Varðandi meðhöndlun á matvælum, bendir Lupton (2012) á að nú sé búið að ögra því sem áður var hægt að skipta í „góðan mat“ annarsvegar og „vondan mat“ hinsvegar og er þá ekki verið að skírskota í bragðið eitt og sér í því samhengi. Munurinn



þarna á milli er talsvert flóknari en áður var, ef tekið er mið af fyrrnefndri meðhöndlun matvæla sem getur tekið á sig ýmsar misalvarlegar myndir.

Hvað áhuga fræðimanna og almennings varðar, velta Warren Belasco (2008) og Michael Pollan (2008) því fyrir sér hvað valdi þessum nýtilkomna áhuga. Belasco telur að eflaust sé ein orsökinn fyrir því að ýmsar hreyfingar spretta fram einmitt nú, sé sú að við lifum á tíma mikils hraða og óstöðugleika. Með því að vera á varðbergi gagnvart innkaupum og neyslu öðlast einstaklingurinn atbeina og stjórn yfir eigin líkama og lífi sem endurspeglast í áhuga og eftirspurn eftir ákveðnum vörum líkt og Layfey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir (2008) bentu á. Rétt eins og fræðimenn eru nú í auknum mæli farnir að gefa gaum að næringu og matarvenjum fólks, er víða sömu sögu að segja meðal almennings sem nú er orðinn jafnt upplýstari sem og kröfuharðari. Í Bandaríkjunum og víða annarsstaðar, má nú greina ákveðið andóf gegn því sem kalla má hefðbundnar framleiðsluáferðir, meðhöndlun hráefnis og því sem í daglegu tali er kallað vestrænt mataræði sem skírskotar einna helst í skyndibitammat. Birtingarmyndir andófsins má einnig sjá í áherslu á staðbundið og lífrænt hráefni, svokallaða *slow food* hreyfingu, æ fleiri bændamarkaði og aukið aðgengi að þeim. Auk áherslu á hreina, óunna og ómengaða fæðu. Að sama skapi hafa ógrynni rannsókna sýnt fram á ýmsa lífstílstengda sjúkdóma sem rekja má til mataræðis. Ekki má gleyma gagnrýni og herferðum gegn skyndibitafæðu, þar sem markmiðið er t.a.m. að draga úr slíkri fæðu í mötuneytum heilbrigðisstofnana og skóla (Pollan, 2008) en stjörnukokkurinn Jamie Oliver hefur líkt og áður var rakið vakið verðskuldaða athygli á þeim málaflokki í Bretlandi og Bandaríkjunum.

## **1. 2. Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas og Pierre Bourdieu**

Nokkrir fræðimenn af gamla skólanum voru og eru enn áberandi í félagsvísindalegum rannsóknum á sviði fæðumynsturs og matarmenningar og ber þar helst að nefna Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas og Pierre Bourdieu. Þau áttu það sameiginlegt að vera undir áhrifum formgerðarhyggjunnar og helsta framlag þeirra til málaflokksins felst í því að bragðskynið sé menningarlega skapað og mótist af umhverfisþáttum (Mennell, 1985). Verður nú greint stuttlega frá framlagi þeirra til viðfangsefnisins, bæði í þeim tilgangi að sýna fram á sögulegt samhengi og til þess að skapa grundvöll fyrir það sem koma skal.

Sjónarhorn formgerðarhyggjunnar felur í sér að athafnir, gildi, sjálfsmyndir fólks sem og hugsanir þeirra, séu formgerðar útfrá þeim félagslegu viðmiðum sem eru við lýði hverju sinni. Í einfölduðu máli er hér um að ræða utanaðkomandi áhrif á einstaklinginn, það hvernig

hann mótast út frá umhverfi sínu. Tilgangur félagslegra stofnanna og þeirra viðmiða sem þar ríkja, er að halda uppi röð og reglu, þ.e.a.s. viðhalda skipulagi innan samfélagsins. Áhrif þessara utanaðkomandi afla á einstaklinginn endurspeglast m.a. í þeim væntingum sem hann hefur til annarra, auk þess sem hver og einn þarf að geta mætt væntingum annarra. Mannfræðingar sem aðhylltust þessa hugmyndafræði, ekki síst áður fyrr, litu gjarnan á fæðuhegðun líkt og um væri að ræða málvísindi eða tungumál sem svipta þyrfti hulunni af og ráða í, á svipaðan hátt og menn ráða í dulmál. Markmið slíkra rannsókna var að grennslast fyrir um notagildið sem felst í fæðu sem hluta af félagslegu lífi. (Lupton, 1996; Goody, 1982).

Því hefur hin félagsmannfræðilega sýn í garð fæðunnar, þróast í þrjár megin áherslur sem byggja aðallega á áhuga vestrænna mannfræðinga í garð fjarlægra og framandi samfélaga. Í fyrsta lagi var litið á fæðu sem menningarlegt samhengi og talið var að með því að rýna í það samhengi mætti öðlast skilning á meginreglum hinna ýmsu menningarkerfa. Í öðru lagi að túlka mætti hin ýmsu siðferðilegu kerfi samfélaga út frá þeirri fæðu sem þar tíðkaðist að snæða og þeim reglum sem settar eru í tengslum við fæðuhegðun. Í þriðja lagi var um að ræða áherslu á að matur og næringin sem hann inniheldur gangi þvert á svið vistfræði, líffræði og menningarkerfa í mannlegum samfélögum. Það er því augljóst að viðfangsefnið er umfangsmikið og rannsóknarmöguleikar fjölbreyttir (Lupton, 1996).

Franski mannfræðingurinn Claude Lévi-Strauss, einn þekktasti kenningarmiður félagsvísindanna og faðir formgerðarhyggjunnar þróaði og lagði til fræðanna hinn svokallaða matargerðarþríhyrning (Goody, 1982; Lévi-Strauss, 2013). Að hans mati er menningin samsuða þeirra þátta sem aðgreinir mannfólkið frá öðrum tegundum. Hann greindi fæðumynstur fólks út frá málvísindum með því að bera kennsl á grundvallar andstæður sem öll menningarsamfélög eiga sameiginleg, þ.e.a.s. tvíhyggjuna, aðgreiningu í náttúru og menningu. Matarvenjur eru dæmi um andstæður og verður það augljóst þegar þær eru bornar saman við aðrar andstæður. Líkt og þegar hið hráa og eldaða stendur saman annarsvegar og hið æta og óæta hinsvegar. Þegar matur er eldaður, á sér stað menningarleg umbreyting. Það sem var náttúrulegt og hrátt umbreytist í menningu, þ.e.a.s. eldað hráefni. Aðferðir þessarar umbreytingar og hvernig hún á sér stað í hversdagsleikanum skilgreinir hverja menningu fyrir sig (Lupton, 1998). Meginhugmynd matargerðarþríhyrningsins er því sú að eldamennskan sé ýmist sett í náttúrulegt eða menningarlegt samhengi. Matvælin er flokkuð eftir því hvort þau eru hrá, elduð eða rotin annarsvegar og steikt, reykt eða soðin hinsvegar. Þessi mismunandi stig eldamenskunnar eru þá flokkuð í náttúruleg eða menningarleg. Það hversu mikilla verkfæra er þörf við matargerðina segir til um hvar innan þríhyrningsins maturinn er settur. Þá

beindi Claude Lévi-Strauss sjónum sínum m.a. að neyslumynstri fólks og reglum sem settar eru í tengslum við fæðu. Benti hann m.a. á að slíkar reglur eða fæðumynstur geti styrkt samsemd hópa, auk þess að skilgreina stöðu og vald á hinu félagslega sviði (Goody, 1982; Leach 1974).

Framlag Mary Douglas til fæðurannsóknna í mannfræði hefur líka verið veigamikil. Fræðistörf hennar grundvallast hvoru tveggja af virknishyggju og formgerðarstefnu. Líkt og Lévi-Strauss, studdist Douglas við málvísindalega nálgun þegar hún fékkst við greiningu á fæðumynstri fólks. Viðhorf hennar fólst í því að matur væri samsuða líffræðilegra og félagslegra þátta sem möguleiki væri að ráða í, á svipaðan hátt og menn ráða í dulmál. Útkoman gæti því varpað ljósi á félagsleg mynstur samfélaga (Douglas, 1998; Goody, 1982). Ennfremur lagði hún áherslu á að ekki væri litið á máltíð sem samansafn tvenndarpara, heldur væri brýnt að skoða hverja máltíð fyrir sig í samhengi við aðrar máltíðir. Þannig stendur engin máltíð stök, óháð öðrum, og er þýðing einnar máltíðar greipt í aðra máltíð. Hver og ein máltíð er félagslegur atburður sem hefur sína eigin formgerð og formgerir svo aftur aðra auk þess að vera á sama tíma eftirmynd sinnar eigin ímyndar (Douglas, 1975).

Framlag Mary Douglas undirstrikar það, að hinar hversdagslegu athafnir líkt og að borða, sem við fyrstu sýn gætu virst innihaldslausar og óspennandi í augum félagsvísindanna, eru í raun þrungnar merkingu og þekkingu. Það bendir Douglas (1998) m.a. á í bókarkafnanum *Coded Messages*, þar sem hún lýsir því þegar hún fékk nemandu sinn til að skrifa meistaraþrófsritgerð um matarvenjur verkalýðsins í London á þeim tíma. Nemandi hennar átti að rannsaka matarvenjur fólks líkt og um atferlisfræði simpansa væri að ræða, nema með málvísindalegri nálgun þannig að hann einblíndi sérstaklega á kerfið í kringum hinar ýmsu fæðureglur. Niðurstöðurnar sýndu m.a. að fæðuflokkar hafa áhrif á félagslega atburði og varpa einnig ljósi á valdakerfi, innlimun, útilokun og mörk (Douglas og Nicoid, 1974; Douglas, 1982).

Pierre Bourdieu var franskur fræðimaður sem skildi eftir sig ógrynni af félagsvísindalegum kenningum. Líkt og Douglas og Lévi-Strauss beindi hann sjónum sínum einnig að víxlverkunum einstaklings, fæðu og umhverfis. Framlag hans til fæðutengdra rannsókna fólst m.a. í því að gefa fæðu menningarlega merkingu. Hann kynnti til sögunnar hugtökin *veruhátt* (e. habitus), *svið* (e. field) og *auðmagn* (e. capital) sem hann notaði í kenningum sínum er varða víxlverkanir félagslegra formgerða og daglegra athafna, það er að segja hvernig utanaðkomandi hlutlæg öfl hafa áhrif á atferli okkar og ástæður þess að við gerum það sem við gerum. Eitt af þekktustu hugtökum Bourdieu, *habitus*, sem hér verður þýtt

sem *veruháttur* getur verið hvoru tveggja persónulegur og ópersónulegur. Hver og einn hefur sinn eigin persónulega *veruhátt* sem er beintengdur því umhverfi sem umlykur viðkomandi. Gærdagurinn og allir þeir dagar sem við höfum lifað, dvelja innra með okkur og ríkja um leið yfir okkur. Þannig erum við sjálf niðurstaða okkar eigin fortíðar, þ.e.a.s. mótuð af fortíðinni og því umhverfi sem lifum og hrærumst í (Bourdieu, 1977). Að mati Bourdieu (1984) er bragðskynið t.a.m. mótað á æskuárum fólks, þegar við lærum gildi og norm fjölskyldunnar og samfélagsins. Veruháttur einstaklings getur þó einnig verið ópersónulegur og félagslegur. Þannig geta aðilar sem alast upp við svipaðar aðstæður eða innan ákveðins umhverfis tileinkað sér sama *veruháttinn*. Þess ber þó að geta, að þrátt fyrir að *veruháttur* sé meðfæddur að ákveðnu leiti getur hann tekið breytingum, t.d. í gegnum utanaðkomandi þætti á borð við nám (Davíð Kristinsson, 2007).

### 1. 3. Smekkur og stéttir

Eitt þekktasta verk Pierre Bourdieu kom út árið 1979 og ber heitið *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Verkið var ansi umdeilt á sínum tíma og túlkuðu lesendur innihald bókarinnar á ýmsa vegu (Fowler,1997). Deilurnar voru aðallega á milli þeirra sem verkið byggði á og fjallar um, þ.e.a.s. menntaða franska borgara, en fyrir þeim var menningarlegur greinarmunur ekki endilega tiltökumál (Jenkins, 2002). Eflaust hefur þeim líka fundist þeir vera einum of mikið undir stækkunargleri félagsvísindanna í þessu verki Bourdieus. Þessi umfangsmikla bók er af sumum talin vera etnógrafia Frakklands þar sem fléttað er saman félagslegum stéttum, fagurfræðilegum smekk fólks og gildisdómum (Reed-Danahay, 2005). Í þessu umfangsmikla verki fjallar Bourdieu (1984) um hvernig valdhafar stýra og skilgreina smekk fólks. Félagslegar stéttir sem greina má í ákveðnum samfélögum, hafa gjarnan áhrif á hvað fólki líkar við eður ei, áhugamál og hvernig greinarmunur sem byggður er á félagslegri stétt styrkist í hversdagslegu lífi. Þessi stéttatengda mótun hefst strax á unga aldri og stýrir einstaklingum í átt að tiltekinni hegðun og smekk. Þannig má segja að hver og ein persóna erfi menningarleg viðhorf sín. Smekkur fólks hefur sterka stöðu í daglegu lífi fólks en að mati Bourdieu er bragðskynið, menningin og túlkun einstaklingsins vísbending um hvaða stétt viðkomandi tilheyrir. Hversdagslegar athafnir líkt og það hvernig fólk tjáir sig og veruhátt sinn í gegnum umhverfið t.a.m. með líkamsburði og útliti, klæðaburði og matreiðslu spegla einstaklinginn, veruhátt hans, félagslega stöðu eða stétt.

Meginkenning verksins felur í sér að stéttastaða einstaklinga speglast í lífstíl þeirra. Eða líkt og Bourdieu (1979/ 2007: 41) sagði sjálfur: „smekkurinn flokkar, ekki síst þann sem flokkar“. Smekkur hefur gjarnan verið talinn einstaklingsbundið fyrirbæri en Bourdieu sýnir

með kenningu sinni að smekkurinn er að stórum hluta félagslega mótaður og endurspeglar þá stétt eða þjóðfélagsstöðu sem viðkomandi tilheyrir. Smekkurinn er þ.a.f.l. eins konar stéttvísir sem kemur upp um einstaklinginn og þá stétt eða stöðu sem hann tilheyrir. Bourdieu rannsakaði smekkin með aðferðafræði félagsvísindanna. Hann komst m.a. að þeirri niðurstöðu að menningarþarfir hvers og eins eru beintengdar og beinlínis afurð af uppeldi og menntun hvers og eins. Þannig náði Bourdieu að afbyggja hugmyndina um að smekkur sé eingöngu einstaklingsbundið fyrirbæri og lagði þess í stað áherslu á að smekkur sé félagslega mótaður auk þess sem hann gefi til kynna hvaða þjóðfélagsstöðu viðkomandi tilheyrir (Bourdieu, 1979/2007). Af umfjöllun Bourdieu að dæma, er smekkur fyrirbæri sem auðkennir og viðheldur félagslegum mörkum. Slíkt getur átt sér stað jafnt innan stétta sem og á milli þeirra. Þá taldi Bourdieu menningarleg flokkunarkerfi vera rótgróin þátt í stéttakerfinu. Neysluhegðun einstaklings getur því gefið til kynna hver stéttastaða hans er (Bourdieu, 1984; Davíð Kristinsson, 2007).

Samkvæmt íslenskri orðabók er þýðing orðsins smekkur eftirfarandi: „hæfileikinn að geta fundið bragð, bragðskyn, eitt af skilningarvitunum: sjón, heyrn, ilman“ (Árni Böðvarsson, 1993: 912). Einnig felst í orðinu „bragð, keimur“ eða „persónulegt mat“ auk þess sem talað er um að fólk „hafi smekk fyrir einhverju“. Þá er einnig til orðið smekkvís og er það m.a. notað um þá sem þykja hafa „góðan smekk“ fyrir t.d. fæðu, fatnaði eða list. Ef orðið smekkur er sett í samhengi við athöfnina að nærast, vísar það yfirleitt í skynjun sem fólk upplifir þegar fæðan eða drykkurinn er settur inn fyrir varirnar og tungan nemur salt, sykrað, súrt eða beiskt.

Deborah Lupton (1996) veltir fyrir sér skilgreiningum og hugmyndum um smekk í bók sinni, *Food, the Body and the Self*. Hún bendir á að þegar fjallað er um góðan smekk sé yfirleitt verið að vísa í einskonar viðmið sem finnst um gjörvallan heim og mögulegt sé að beita á alla meðlimi samfélags. Smekkur er því fagurfræðileg og siðferðileg flokkun og leið til að aðgreina og aðskilja, bera kennsl á hina fáguðu og siðmenntuðu annarsvegar sem hafa tileinkað sér viðeigandi smekk og svo lægri stéttar almúga hinsvegar sem hefur ekki eins góðan smekk, a.m.k. ekki í augum þeirra fyrrnefndu. Að mati Lupton, er því hér um bil ómögulegt að kenna „góðan smekk“ því slíkt er fyrirbæri sem einungis er hægt að öðlast eða tileinka sér í gegnum menningartengda aðlögun.

Óhætt er að segja að kenning Bourdieu um smekk, stéttir og aðgreiningu sé eitt af helstu framlögum hans til félagsvísindanna, þó vissulega eigi hann heiðurinn af fleiri áhrifaríkum kenningum. Hann notaði hugtakið smekk, til þess að skoða að hvaða leyti

einstaklingar aðlagast í gegnum félagslega stöðu sína og þróa í leiðinni með sér ákveðnar tilhneigingar (Lupton, 1996). Líkt og kom fram hér á undan, beitti Bourdieu kenningunni um veruhátt svo ramma mætti inn að hvaða leyti bragð og lunderni er túlkað, þ.e.a.s. hvernig veruhátturinn er tjáður í gegnum holdgervingu. Líkt og Bourdieu sjálfur myndi segja: „líkaminn er tvímælaust holdgerving þess smekks sem tilheyrir stéttinni“ (Bourdieu, 1984: 190). Umrædd líkamning birtist í lögum líkamans þ.e.a.s. hvernig einstaklingar huga að heilsu og líkama sínum. Auk þess sem birtingarmynd stétta má greina í göngulagi, framkomu og viðhorfi fólks til ákveðinna matvæla (Lupton, 1996).

Í umfjöllun sinni um líkama og heilsu, gerir Lupton (2012) grein fyrir því hvernig veruháttur fólks getur birst í hversdagsleikanum. Þar kemur m.a. fram að mataræði geti haft umtalsverð áhrif á líkama, útlit og líðan fólks. Út frá því má ætla að neyslumynstur fólks geti verið áletrað á líkama þess. Fortíðin dvelur innra með okkur og gerir okkur að því sem við erum í nútíðinni (Bourdieu, 1977). Að mati Lupton (2012) er mataræði ekki undanskilið í því samhengi. Húðin, hárið, neglur, líkamlegur styrkur, líkamsþyngd og melting geta verið vísbending um heilsufar og eru gjarna talin vera bein afleiðing af mataræði. Líkt og Bourdieu bendir á í verkum sínum er val einstaklings á þessu sviði þó ekki endilega frjálst, þó við fyrstu sýn megi ætla að svo sé. Ef marka má kenningar hans, ræðst hegðun einstaklingsins að miklu af séttastöðu. Þar skipta bæði efnislegur auður og menningarlegar væntingar þeirra aðila sem tengjast ólíkum stéttum eða hópum máli. Líkaminn er þ.a.f.l. mótaður af smekk þeirrar stéttar sem einstaklingurinn tilheyrir (Lupton, 2012). Einstaklingur sem tilheyrir svokallaðri verkamannstétt í Englandi, þróar t.a.m. með sér allt annan smekk en einstaklingur af millistétt (Lupton, 2012). Bourdieu bendir jafnframt á að börn læra reglur og viðmið sem hver stétt skilgreinir sem góðan smekk strax á unga aldri. Sá lærdómur fer fram innan veggja heimilisins, en ekki í gegnum formlega skólagöngu. Foreldrar miðla borðsiðum jafnt og fæðuvali til barna sinna í gegnum þá fæðu sem boðið er upp á frá degi til dags (Lupton, 1996). Eftir því sem uppeldisstofnanir taka ríkari þátt í því að fæða börn, má þó gera ráð fyrir því að skólayfirvöld og heimili vinni saman að slíku uppeldi.

#### **1. 4. Smekkur, stéttir og matarvenjur**

Ástæða þess að hér er fjallað um smekk og stéttir er að erlendar rannsóknir (sjá Ludvigsen og Scott, 2009) benda til þess að greinileg tengsl séu milli matarvenja og félags-hagrænnar stöðu fólks. Börn sem búa við erfiðar aðstæður og skort borða í vaxandi mæli næringarsnauðan og einhæfan mat. Oft á tíðum fá þessi börn óholla fæðu frá blautu barnsbeini og má því áætla að mataruppeldi þeirra sé ekki upp á marga fiska. Algengt er að mataræði barna sem búa við

kröpp kjör, samanstandi að miklu leiti af unnum kolvetnum á borð við hvítt brauð, kartöfluflogur og hvítan sykur, á kostnað ferskmetis úr plönturíkinu, kjöts og fiskmetis. Hermann Óskarsson (2005) greinir einnig frá samnorrænni samanburðarrannsókn er varðar tengsl milli stéttastöðu og heilsufars. Niðurstöður rannsóknarinnar gefa til kynna að félagslegt umhverfi hafi áhrif á heilsufar fólks. Auk þess benda niðurstöðurnar til þess að heilbrigði barna á Norðurlöndunum sé að einhverju leyti, háð þeirri stétt sem þau tilheyra. Vert er að geta þess að stétt barnanna var í þessu tilfelli skilgreind út frá menntun og atvinnu foreldra þeirra. Hermann Óskarsson ítrekar einnig þann almenna skort sem er á rannsóknum er varða efnið, ekki síst hvað varðar stétt og heilsufar barna.

Þá hafa niðurstöður erlendra rannsókna sýnt að í skólum á svæðum sem einkennast af efnaleysi, er börnum boðið upp á næringarsnauðari fæðu en í efnameiri skólum (sjá Ludvigsen og Scott, 2009). Næringarlegur mismunur af þessu tagi er beintengdur heilsufarslegum ójöfnuði. Þetta staðfesta Ludvigsen og Scott og benda á að á þeim svæðum þar sem skortur er einkennandi sé offita meðal barna algengust. Matarval- og venjur fólks ætti því ekki að skoða sem einangraðan þátt sem byggist eingöngu á valkostum og bragðskyni hvers og eins. Mun árangursríkara er að líta heildrænt á viðfangsefnið og skoða bragðskyn með tilliti til ólíkra þátta. T.d. ber að taka tillit til félags-hagrænnar stöðu, aldurs, kyns og þjóðernis. Matur sem börn fá, hvort sem er heima eða í skóla, er þannig háður menningartengdum venjum og umhverfi. Að sama skapi eru hugmyndir barna um fæðu í beinum tengslum við félagslegar væntingar og lærða hegðun. Stephen Mennell (1985) er einn af þeim fræðimönnum sem skoðað hefur sögulegar breytingar á matarmenningu Frakklands og Bretlands. Niðurstöður hans samræmast kenningum Bourdieu, en líkt og Mennell bendir á eru t.d. frönsk börn félagsmótuð á þann hátt að þau kunna vel að meta fjölbreytta fæðu og athöfnina sem felst í því að snæða málsverð með fjölskyldu sinni. Hinsvegar virðist breska jafningja þeirra skorta það jákvæða hugarfar sem frönsku börnin virðast hafa í garð ýmiskonar fæðutegunda og samverustunda í tengslum við matmálstíma, sem alið er upp í frönsku börnunum. Niðurstöður Mennells vísa því í tilvist svokallaðrar fæðufélagsmótunar sem greint verður nánar frá í næsta kafla.

## 2. Fæðuvíddir og matarmenningarauður

Í kaflanum hér að ofan var greint frá því að umhverfislegir þættir á borð við stéttastöðu einstaklinga, geta mótað og haft áhrif á börn og viðhorf þeirra til fæðu. Margir fræðimenn (Brembeck og Johansson, 2010; Johansson og Roos, 2009; Osowski o.fl. 2011; Sobal og Wansik, 2007; Mikkelsen, 2011), sem fjallað hafa um víxlverkanir fæðu, einstaklings og umhverfis styðjast við hugtakið *fæðuvíddir* (e. foodscape) í umfjöllun sinni um efnið. Um er að ræða kenningarlega hugmynd, eða einskonar verkfæri, sem hægt er að beita í rannsóknum er varða efnið og verður nú fjallað nánar um.

Arjun Appadurai (1996) notaði hugtakið *víddir* til þess að rannsaka hvernig menningarleg fyrirbæri dreifast og endurspeglast í hinum ýmsu myndum og misjöfnu samhengi. Í huga Appadurai samanstendur hnattvæðingin af ólíkum víddum sem skarast á ýmsa vegu. Víddirnar aðgreinir hann í fimm hluta: Fjármálavíddir, tæknivíddir, fjölmiðlavíddir, þjóðvíddir (e. ethnoscape) og hugmyndavíddir (e. ideoscape). Með þessum hugtökum vildi Appadurai varpa ljósi á það hvernig fólk, hið efnislega, auk hugmynda og hagkerfa tengjast óháð fjarlægð. Því má segja að víddir í skilningi Appadurai séu einskonar rammi til þess að rannsaka menningarlegt flæði í hnattvæddum heimi. Einstaklingar lifa í síbreytilegri veröld þar sem stöðugar víxlverkanir eiga sér stað milli ólíkra fyrirbæra. Þessar víxlverkanir eru einkenni umræddra vídda (Mikkelsen, 2011). Líkt og hver vídd gefur til kynna er þó um að ræða ólíkar áherslur sem taka fyrir ákveðin viðfangsefni.

Hugtakið fæðuvíddir byggir á kenningarlegri undirstöðu Appadurai og er nú notað í auknum mæli í næringartengdri lýðheilsu, heilsufarslegri eflingu og fæðurannsóknum af ýmsu tagi. Fæðuvíddir fela í sér öll þau fæðutengdu rými sem við komumst í tæri við og er notað sem einskonar verkfæri til þess að lýsa fæðutengdum aðstæðum. Hugtakið má einnig nota til greiningar á því hvernig fæðuhegðun hefur áhrif á staði, fólk og fæðu og hvernig víxlverkanir þar á milli eiga sér stað. Þá hentar vel að nota hugtakið við greiningu á þeim „atbeina“ sem fæða eða fæðurýmið hefur. Með því að hafa fæðuvíddir að leiðarljósi í rannsóknum og fræðiskrifum, er mögulegt að fara í saumana á því hvernig samfélagsþegnar og neytendur upplifa fæðu og máltíðir í ólíkum kringumstæðum og hverskyns tengingar verða þar á milli (Mikkelsen, 2011).

Johansson, Roos, o.fl. (2009) notuðu fæðuvíddir sem kenningarlega undirstöðu í norrænni rannsókn sem fjallaði m.a. um fæðutengd skilaboð sem börn fá úr umhverfi sínu. Í rannsókninni voru skólabörn virkjuð sem rannsakendur og fengu einnota myndavélar sem þau



áttu að nota til þess að taka myndir af fæðuvíddunum í umhverfi sínu. Ákveðin þemu voru lögð til grundvallar við framkvæmd rannsóknarinnar. Börnin áttu að taka myndir af því sem þau álitu hollt eða óhollt, hversdagslegt eða hátíðlegt, auk eftirlætis máltíðar. Markmið rannsókninnar var að fá innsýn í það hvernig börn skynja og útskýra fæðu í hversdagsleika sínum. Niðurstöðurnar sýndu að börnin voru vel til þess hæf að meta fyrrgreind þemu og gátu einnig greint frá því hvað tíðkast að snæða í mismunandi samhengi, líkt og heima eða að heiman. Í umræddri rannsókn kom sér vel að styðjast við fæðuvíddir, ekki síst til þess að öðlast skilning á þeim kenningarlega margbreytileika sem einkennir líf barna frá sjónarhóli fæðu. Þá telja Johansson og Roos o.fl. að með því að leggja áherslu á fæðuvíddir barnanna í rannsókninni, hafi verið auðveldara að henda reiður á þeim blæbrigðum og vandamálum sem tengjast fæðuvíddum barna.

Að mati Johansson, Roos o.fl. (2009) og Mikkelsen (2011), eru fæðuvíddir hugtak sem beita má þegar rannsaka skal áhrif sem fæða getur haft annarsvegar og áhrif á fæðu hinsvegar. Þá er einnig talið árangursríkt að nýta hugtakið til þess að skoða „hvernig fólk lifir lífinu með fæðu, í samræmi við fæðu og í gegnum fæðu“ (Johansson, Roos o.fl. 2009: 30). Hugtakið hefur hagnýtt gildi en Mikkelsen (2011) bendir á að það sé afar hentugt að beita því í rannsóknum þar sem fæðuhegðun sem á sér stað utan heimilisins er undir stækkunarglerinu. Á það sérlega vel við þegar kemur að stofnanavæddu umhverfi á borð við mótuneyti. Fæðuvíddum má þó einnig beita á vettvangi veitingastaða, þegar kemur að matarvali, heilsutengdri hegðun, neyslu-og markaðsfræðum, svo dæmi séu tekin. Þá telur Christine Persson Osowski (2012) einnig hentugt að rýna í umhverfi skólamáltíða út frá sjónarhorni fæðuvídda, til að öðlast betri skilning á því fæðutengda samhengi sem börn komast í snertingu við utan heimilis og hvaða merkingar og tengsl felast í slíku samhengi. Aukinn áhugi rannsakanda endurspeglast m.a. í því hvernig fólk, rými og fæða verka á víxl og að hvaða leiti þær víxlverkanir hafa áhrif á neyslu og fæðuvenjur fólks.

Í greininni *Foodscapes and Children's Bodies*, vísa Johansson, Roos o.fl. (2009) í Eivind Jacobsen sem bendir á að þrjú svið hafi mótandi áhrif á viðhorf okkar til fæðu, þ.e.a.s. náttúra, menning og söluvörur. Þessi þrjú svið eru að mati Jackobsen, innbyggðis tengd og því getur fæða aldrei staðið stök. Þvert á móti er fæða samkrull náttúru og samfélags og því mikilvægt að skoða fæðutengd málefni með það í huga. Að mati Sobal og Wansik (2007), skapa byggð umhverfi samhengi sem felur í sér ákveðið matarval. Því má segja að neysla og fæðuinntaka ákvarðist að miklu leiti af því efnislega umhverfi sem um er að ræða hverju sinni. Til útskýringar má nefna að hver og ein fæðuvídd kallar á ákveðna hegðun sem á við

hverju sinni. Því er hegðun fólks sem staðsett er í skólamötuneyti eða á bensínstöð þar sem pantað er við lúguna, af öðrum toga en t.a.m. á finum veitingastað þar sem þrúðbúnum gestum er þjónað til borðs. Staðir og efnislegir hlutir, líkt og áhöld, borðbúnaður og húsgögn hafa því talsverð áhrif á fæðuhegðun og fæðuinntöku fólks. Sobal og Wansink (2007) færa fyrir því rök að byggð umhverfi stýri að nokkru leyti ákvörðunum er snúa að magni og tegundum fæðu sem fólk kys að leggja sér til munns hverju sinni. Það hefur svo aftur áhrif á orkuinntöku sem síðan getur haft áhrif á líðan og heilsufar fólks. Með tilliti til þess er ljóst að brýnt er að virkja skólaumhverfið.

Bent Egberg Mikkelsen (2011) bendir á að fæðuvíddir og áhrif þeirra á hegðun einstaklinga og heilsu þeirra sé ekki ný af nálinni. Slíkar hugmyndir má rekja til ársins 1986 þar sem umfjöllunarefnið kom upp innan vébanda Alþjóðaheilbrigðismálastofnunar. Í kjölfarið kom fram sú hugmynd að kringumstæður fólks í lífi og starfi geti haft töluverð áhrif á heilsufar einstaklinga. Því er ljóst að ef vinna á markvisst að því að móta og „ala upp“ hugarfar einstaklinga til heilsusamlegs þankagangs er brýnt að virkja umhverfislega þætti. Í þessu samhengi er enn á ný fjallað um áhrif umhverfisins og hefur það gjarnan verið útgangspunktur í rannsóknum á offitu, þar sem gengið er út frá því að manngert umhverfi geti stuðlað að, eða dregið úr þyngdaraukningu. Gjarnan er notast við enska orðið *obesogenicity* í slíkum rannsóknum en orðið felur í sér skírskotun í áhrif umhverfis á þyngdaraukningu. Um er að ræða áhrif, möguleika eða aðstæður sem geta ýtt undir þróun í átt að vandamálum sem tengjast þyngd. Nánar verður fjallað um heilsutengda þætti síðar í ritgerðinni.

Hvað áhrif umhverfis á heilsufar varðar, benda Sobal og Wansink (2007) á að með fæðu landslagi sé einnig verið að vísa í hið manngerða og byggða umhverfi, þar sem hægt er að kaupa matvöru. Fæðu landslagið getur því haft talsvert um það að segja hvaða matvörur koma inn á heimili fólks. Sobal og Wansink benda á að umfangsmiklar kannanir hafi sýnt fram á að fæðu landslag, þ.e.a.s. staðsetning stórmarkaða, skyndibitastaða og annarra staða þar sem hægt er að kaupa mat, hafi áhrif á fæðu inntöku og þ.a.l. tilhneigingu til offitu. Fyrirnefndar kannanir hafa sýnt fram á að tiltekið fæðu landslag getur ýtt undir eða dregið úr ákveðnu neyslumynstri sem svo getur haft áhrif á aukna þyngd og mögulega offitu.

Í framhaldi af umfjöllun um fæðuvíddir og hvernig megi nota hugtakið sem kenningarlegt verkfæri er athyglisvert að draga fram þráð úr kenningasmiðju Pierre Bourdieu. Peter Naccarato og Kathleen LeBesco (2012) sækja innblástur í kenningar hans, þegar þau brydda upp á hugtakinu „matarmenningarauður“ (e. *culinary capital*). Líkt og Bourdieu, leggja þau áherslu á að fæða og fæðuvenjur skipi stórt hlutverk í félagslegri stöðu fólks. Þau

líta á þessa tegund auðmagns sem viðbót við þær tegundir sem Bourdieu sjálfur setti fram með kenningum sínum, þ.e.a.s. félagslegt, táknrænt, hagrænt og menningarlegt auðmagn (Bourdieu, 1987). Í grófum dráttum felast í auðmagni allir þeir hagsmunir sem fyrirfinnast á sviði, líkt og sambönd, orðstýr, þekking og vald svo dæmi séu tekin. Bourdieu notaði kenninguna um auðmagn til þess að varpa ljósi á hvernig ólíkar tegundir þess, ferðast um hinn félagslega vettvang. Með auðmagni öðlast einstaklingur stöðu og völd í samfélaginu. Veruháttur einstaklings og sú staða sem hann hefur á sviðinu, stýrir því hvaða tegund af auðmagni viðkomandi hefur og hversu mikið af því (Naccarato og LeBesco, 2012). Fyrirnefndur matarmenningarauður er leið til þess að öðlast stöðu og vald í félagslega samhenginu. Markmið Naccarato og LeBesco er ekki að einangra matarmenningarauðinn frá öðrum víddum hins félagslega rýmis, heldur þvert á móti að öðlast skilning á því, að hvaða leyti auðmagnið ferðast vítt og breitt um hið menningarlega landslag. Þá er markmið þeirra enn fremur að rýna í áhrif hins menningarlega auðmagns og víxlverkanir þess við ríkjandi gildi og hugmyndafræði. Naccarato og LeBesco einblína því á margþættar og oft á tíðum mótsagnakenndar verkanir auðmagnsins.

Hugtakið „matarmenningarauður“ (e. culinary capital) er notað til þess að varpa ljósi á það hvernig og hversvegna ákveðin fæða og fæðutengdar athafnir skírskota til- og hafa í för með sér stöðu og vald meðal þeirra sem hafa tiltekna þekkingu á sviði er varðar fæðu. Þannig hefur t.a.m. manneskja sem kýs að neyta staðbundinnar og sjálfbærrar fæðu öðlast matarmenningarauð. Naccarato og LeBesco (2012) líta svo á að sú manneskja hafi að vissu leiti styrkt stöðu sína og þ.a.f.l. sjálfsmynd sína. Í kjölfarið öðlast viðkomandi þekkingu og vald á ákveðnu sviði. Því má segja að þeir einstaklingar sem kjósa t.d. að borða lífrænt hráefni, eru grænmetisætur eða annað slíkt, hafi fyrirnefnt auðmagn. Líta má á þessa tegund auðmagns sem viðbót við það auðmagn sem Bourdieu greindi frá. Þannig er matarmenningarauðurinn, nátengdur hagrænu auðmagni, stéttaskipan og því valdakerfi sem þar liggur að baki. Þá eru Naccarato og LeBesco áhugasöm um þau áhrif sem menningarleg rými geta haft á einstaklinga, sem í þessu samhengi minnir á fæðuvíddirnar og áhersluna á að skoða víxlverkanir ólíkra þátta. Þau tengja matarmenningarauðinn við sjálfsmyndir og benda á að tilraunir fólks til þess að öðlast slíkt auðmagn, megi túlka sem viðleitni til þess að skapa og viðhalda sjálfsmyndum. Þær sjálfsmyndir eru oftast en ekki nátengdar þeim væntingum og gildum sem eru ríkjandi í samfélaginu.

Kenningar Michel Foucault gagnast til að öðlast skilning á hlutverki matarmenningarauðsins, hvað varðar útbreiðslu og aðgang að völdum. Naccarato og LeBesco

(2012) greina á milli valds sem er skapandi annarsvegar og þvingandi hinsvegar. Með því benda þau á að þó kúgun, boð og bönn séu afdrifarík í viðhorfsmótun gagnvart fæðu, sé brýnt að hafa í huga hversu mikilvægt hlutverk matarmenningarauður skipar þegar kemur að því að móta sjálfsmyndir einstaklinga, þ.e.a.s. félagsmóta börn á sviði fæðu. Mikilvægt er að líta ekki framhjá því að þar getur verið um að ræða ákveðið ferli sjálfsmyndarmótunar sem oft á tíðum má bendla við stjórnun á hegðun einstaklinga og athöfnum þeirra. Í því samhengi kemur Foucault og kenning hans um *lífvald* (e. biopower) við sögu. Samkvæmt þeirri kenningu er líkaminn kjörinn „vettvangur“ til þess að beita valdi eða streitast gegn því. Þó Foucault hafi ekki endilega verið með hugann við fæðu þegar hann smíðaði kenningu sína, má vissulega fella kenninguna inn í viðfangsefni sem snúa að fæðu og fæðutengdri hegðun. Naccarato og LeBesco benda t.a.m. á að matarmenningarauðurinn skipi stórt hlutverk þegar kemur að því að skoða „fjárfestingu valds í líkamanum“ (sjá Foucault, 1980: 56 í Naccarato og LeBesco, 2012: 4).

Brembeck og Johansson (2010) nota einnig kenningar Foucault í grein sinni sem fjallar um fæðuvíddir og líkama barna. Þau benda á að ákveðin ögunartækni sé notuð í skólum með þeim tilgangi að „framleiða“ *auðsveipa líkama* (e. docile bodies) en hugtakið er fengið frá Foucault (2005). Slíkir líkamar lúta valdi og eru móttækilegir fyrir breytingum og endurbótum. Við framleiðslu á auðsveipum líkómum er lögð áhersla á að einstaklingar læri að hafa stjórn á löngunum sínum, með þeim tilgangi að stjórna líkamanum í átt að viðeigandi og almennt viðurkenndum hugmyndum um rétta líkamsstærð og mataræði, svo dæmi séu tekin. Angela McRobbie (sjá Brembeck og Johansson, 2010) hefur t.a.m. haldið því fram að líkamsstjórn fari að miklu leyti fram í samfélagslegum stofnunum á borð við skóla og heilsugæslu auk þess sem afþreyingariðnaðurinn og fjölmiðlar hafi mikil áhrif. Líkt og Naccarato og LeBesco (2012) benda á, er brýnt að taka mið af fæðuhegðun svo hægt sé að skilja líkamann í samhengi við vald. Ástæðan er sú að líkaminn er mótaður af ákveðinni hegðun og helgisíðum, sem vissulega minnir aftur á veruhátt Bourdieu. Þá telja þau að matarmenningarauðurinn, sé nauðsynlegur undanfari fyrir lífvaldið (e. biopower). Það er því ljóst að stofnanir og menningartengd rými móta einstaklinga og geta haft umtalsverð áhrif ekki bara á viðhorf þeirra til fæðu, næringar og mataræðis, heldur líka birtingarmyndir líkama þeirra, sem veita svo aftur vísbendingar um stétt og félagslega stöðu.

## 2. 1. Fæðufélagsmótun á vettvangi skólans

Líkt og rætt er hér að ofan mótast börn af því umhverfi sem þau lifa og hrærast í. Heimili, skóli og samfélag eru því miklir áhrifavaldar. Í grein Osowski, Göranson og Fjelleström (2012) er fjallað um skólamáltíðir sem eina tegund kennsluvettvangs. Á vettvangi skólámötuneyta, öðlast nemendur þekkingu á fæðu og næringu en höfundar fjalla um viðfangsefnið út frá kenningu um félagslega samsetningu (e. social construction). Með því að setja skólamáltíðir í samhengi við þá kenningu, er áhersla lögð á þekkingarlega uppbyggingu barnanna. Líkt og Berger og Luckmann (1966) benda á, má þar beita félagsfræði þekkingar (e. sociology of knowledge), sem tekur fyrir allt það sem fellur undir fróðleik innan samfélagsins. Sjónum er einkum beint að þeirri tilhneigingu fólks að taka ákveðnum þáttum umhverfisins sem sjálfsögðum í sýn sinni á heiminn. Barnæskan er t.a.m. álitin félagsleg samsetning samkvæmt nýjum áherslum á sviði félagsfræði barna og lögð er áhersla á að börn séu virkir þátttakendur í uppbyggingu á eigin lífi (Prout og James, 1997). Þessi nýja áhersla er talsvert á skjön við það sem áður var álitnið, þ.e.a.s. að barnið sé hlutlaust og „sjóist“ í samfélaginu sem þjálfar það til að verða virkur samfélagsþegn.

Í framhaldi af umfjöllun um fæðuvíddir er athyglisvert að velta fyrir sér hugtakinu fæðufélagsmótun, eða félagsmótun í tengslum við fæðu og minnir það óneitanlega á fyrri umfjöllun um áhrif umhverfisþátta á veruhátt einstaklinga. Hér er gengið út frá því að skólamáltíðir grunnskólabarna sé ein tegund fæðuvíddar sem börn standa frammi fyrir. Martha Karrebæk (2012) telur að fæðufélagsmótun barna eigi sér að stórum hluta stað í menntakerfinu. Slík mótun hefur hvoru tveggja áhrif á kurteisisvenjur barna sem og hugmyndir þeirra um fæðu, næringu og heilsu. Ennfremur lúta börnin reglum innan veggja skólans, auk yfirvalds sem getur verið kennari eða skólayfirvöld. Ákveðinn skóli getur t.a.m. haft tiltekna hugmyndafræði að leiðarljósi eða stefnu sem gengið er út frá í skólasterfinu og þurfa börnin þá að fylgja því fyrirkomulagi. Næringartengdar upplýsingar geta t.a.m. orðið vinsælar og útbreiddar og ná mögulega að verða einskonar valdataeki í leiðinni, sem felur einnig í sér það hlutverk að framleiða og viðhalda því sem þykir eðlilegt eður ei.

Hér kemur umfjöllun um mjólkurvörur upp í hugann, sem dæmi um slíkar næringartengdar upplýsingar. Óhætt er að fullyrða að íslensk börn alist upp við það að „mjólk sé góð“ og eru auglýsingar Mjólkursamsölunnar greyptar í huga margra Íslendinga. Þrátt fyrir það eru mjólkurvörur talsvert umdeildar og sitt sýnist hverjum um ágæti þeirra. Nestle (2006) rekur þá umfjöllun í bók sinni. Hún bendir á að rannsóknir á tengslum mjólkurafurða og heilsu séu vægast sagt mótsagnarkenndar og erfitt að henda reiður á merkingu þeirra hverju sinni. Hvað

næringartengdar upplýsingar varðar, getur það hinsvegar verið álitamál hvað þykir eðlilegt og skoðun fólks á því getur verið breytileg eftir fjölskyldum, heimilum og menningum. Börn geta því staðið frammi fyrir því að þurfa að hlíta ólíkum reglum og viðmiðum innan veggja heimilisins annarsvegar og á vettvangi skólans hinsvegar. Ljóst er að það getur mögulega verið villandi fyrir börn. Vettvangur skólamáltíða getur því undir vissum kringumstæðum orðið einskonar „vígvollur“ ef um togstreitu milli heimilis og skóla er að ræða. Hér er vert að taka fram að það er ekki algilt, heldur er eingöngu verið að benda á aðstæður sem upp geta komið (Karrebæk, 2012)

Þó algengt sé að börn séu í mataráskrift í skólum sínum er þó ákveðinn hópur barna sem kemur með nesti að heiman. Í umfjöllun sinni um fæðufélagsmótun, bendir Martha Sif Karrebæk á að nestisboxið sé hlaðið ákveðnu menningarlegu gildi. Þá er hún ennfremur þeirrar skoðunar að nestið sé „táknræn gjöf auk þess að vera til marks um heimili barnsins“ (Karrebæk, 2102: 5), sem ætla má að veki ákveðna öryggistilfinningu í brjósti barnsins. Allison (2013/1991) fjallar um svipað efni í grein sinni um japanskar nestisvenjur. Í umfjöllun hennar kemur fram að matarböggulinn sem barn kemur með í stofnavætt umhverfi skólans sé einkaeign barnsins sem veiti því öryggiskennd í opinberu umhverfi sem einkennist síður en svo af næði og einrúmi. Að mati Allison er líkt og kennarinn öðlist vald yfir barninu og nesti þess á stofnavæddum skólavettvangi og við slíkar aðstæður getur kennarinn notað stöðu sína til þess að messa yfir nemendanum um hvað er æskilegt og óæskilegt ásamt því hversu mikið eða lítið það á að borða hverju sinni. Karrebæk (2012) tekur undir þetta og telur að þrátt fyrir persónulegt eðli nestisins, taki kennarar sér mögulega þá stöðu að gaumgæfa nestið og leggja blessun sína yfir það eður ei. Osowski, Göranson og Fjelleström (2011) benda á að viðhorf barna til skólamáltíða fari eftir því hvort kennarar nærast með börnunum eður ei og hvernig samveru milli nemenda og kennara er háttað á meðan á máltíðinni stendur. Samkvæmt niðurstöðum þeirra, gegna kennarar í grófum dráttum, þremur mismunandi hlutverkum á meðan á skólamáltíð stendur. Í fyrsta lagi er um að ræða kennarann sem snýr máltíðinni upp í félagslegan atburð, þar sem hægt er að njóta félagsskaparins t.a.m. fremur en að einblína á kennslu. Þá er það fræðandi kennarinn sem tekur að sér að upplýsa börnin um fæðuna og tryggja röð og reglu. Að lokum er um að ræða kennarann sem er nokkuð aðgerðarlaus og kýs að snæða með samkennurum sínum fremur en nemendum. Martha Sif Karrebæk vitnar í Bourdieu og Passeron (sjá Karrebæk, 2012) og bendir á að ákveðin tegund fæðufélagsmótunar í skólum, geti hugsanlegt endurspeglast í því sem kallað hefur verið táknrænt ofbeldi. Slíkt á sér þá stað gagnvart þeim börnum sem einhverra hluta vegna taka ekki þátt í því ríkjandi fyrirkomulagi sem skólinn býður upp á. Táknrænt ofbeldi felur í sér að

einstaklingur notar aðstöðu sína til þess að beita aðra, mögulega með veikari stöðu, ákveðnu valdi sem getur tekið á sig ýmsar myndir og verið ansi lúmskt. Slíkt táknrænt ofbeldi getur jafnvel átt sér stað í garð þeirra barna sem ýmist koma með nesti að heiman (mögulegt andóf gegn ríkjandi fyrirkomulagi skólans) eða velja sér mat í mötuneyti skólans sem samræmist ekki því sem jafningjar barnsins velja sér. Dæmi væri t.a.m. þegar barn kemur með nesti í skólann sem vekur upp mikil og jafnvel neikvæð viðbrögð hjá öðrum börnum, vegna þess að það er hugsanlega framandi í huga annarra nemenda.

Í grein Ludvigsen og Scott (2009) er fjallað um álit vina og skólafélaga og hvaða áhrif slíkt getur haft á börn, hvort sem um er að ræða nesti eða val á skólamat. Í fyrrnefndri grein, sem byggð er á viðtölum við 174 skólabörn, kom m.a. í ljós að börn virðast hafa mikla þörf til þess að þóknast samnemendum sínum og falla í kramið. Dæmi voru um að börn ýmist skiptu úr nesti yfir í áskrift að skólamat, eða öfugt eingöngu til þess að samlagast hópnun. Þá geta kennarar eða annað starfsfólk skóla eða mötuneyta auk þess tekið sér stöðu yfirvalds með því að messa yfir börnunum og segja sögur af sveltandi börnum, æskilegu eða óæskilegu útliti og heilsufari eða annað slíkt. Sömu aðilar geta ennfremur tekið þátt í því að skapa félagslega aðgreiningu á þessu sviði. Þá hefur ennfremur verið bent á að ýmsar upptakomur líkt og veisluhöld í tengslum við afmæli eða hátíðarhöld af ýmsu tagi, séu vettvangur til þess að félagsmóta börn sem tilheyra ólíkum þjóðernishópum (Karrebæk, 2012).

Melissa L. Salazar (2007) hefur greint frá því að vettvangur skólamáltíða geti verið flókið opinbert rými sem reynist erfitt fyrir börn sem tilheyra minnihlutahópum. Ekki síst vegna þess að í sumum tilfellum eru skilaboðin sem börnin fá á heimili sínu á skjön við það sem fram fer í skólaumhverfinu. Salazar kallar því eftir samvinnu næringarfræðinga, starfsfólks menntamála og annarra sem hlut eiga að máli þegar kemur að umræðu um fjölmenningu og fæðutengda menningarblöndun. Sneja Gunew (2000) hefur líka bent á að fæða sé enn ein leiðin til þess að draga fram menningarlegan mun í ólíkum þjóðríkjum og draga í leiðinni fram aðgreininguna í „okkur“ og „hina“, eitt af hinu sígilda viðfangsefni mannfræðinnar.

Karrebæk (2012) telur líkt og áður sagði, að matarviðburðir af ýmsu tagi félagsmóti börn. Þá telur hún einnig að staðbundin yfirvöld eigi stóran þátt í félagsmótun barna. Fæðufélagsmótunin felur í sér ákveðinn skilning barna á fæðuframkvæmdum, félagslegu skipulagi og félagslegum sjálfsmyndum auk þess sem hún bendir á að tungumálið skipi stóran sess í umræddu mótunarferli. Því til stuðnings nefnir hún að orðræðan um heilsusamlegan og góðan mat, sé ávallt háð samhengi og greipt í hverja menningu fyrir sig. Þá hafa rannsóknir

sýnt að auglýsingar sem beint er að börnum hafa mikil áhrif á neysluvitund þeirra, val og viðhorf þeirra til fæðu (sjá Hastings o.fl., 2003 í Ludvigsen og Scott, 2009). Það styrkir svo aftur kenningu Bourdieu hvað varðar þá félagslegu mótun sem stafar af umhverfislegum þáttum.

Líkt og Mikkelsen (2011) bendir á er í rannsóknum þar sem stuðst er við fæðuvíddir, litið til þess hvort og að hvaða leyti ólíkir þættir í lífi fólks geti stuðlað að heilsusamlegra lífi og kunnáttu einstaklinga á því sviði. Þar með talið að hvaða leyti heilsutengd menntun og sjálfbærni getur mögulega spilað í því samhengi. Mikkelsen fjallar í framhaldi um verkefni sem snúast um það að efla heilsu í skólum þar sem notast er við heilræna og kerfisbundna nálgun til þess að vinna að svokallaðri „skólaheilsu“. Þessi aðferð hefur gjarnan verið notuð sem nokkurskonar sniðmát í heilsutengdum íhlutunum á vettvangi skóla. Í þesslags íhlutun væri áhersla ekki eingöngu lögð á fæðu og þjónustu í kringum hana, heldur jafnframt á það hvernig málefnum er varða fæðu og næringu er stjórnað og hvernig skipulagi og orðræðu um málefnið er háttað. Ramminn sem fæðuvíddirnar skapa hentar einnig vel í öðrum verkefnum er tengjast nýbreytni á sviði fæðu og skólastarfs. Má sem dæmi nefna garðyrkjuverkefni á vettvangi skólans, samstarf með staðbundnum matvælaframleiðendum og öflun lífrænnar fæðu. Í raun má nýta fæðuvíddirnar á öllum þeim stöðum þar sem boðið er upp á fæðuþjónustu, á borð við vinnustaði og stofnanir, leikskóla, skóla o.s.fr. Mikkelsen (2011) fjallar um lífstíls menntun í þessu samhengi og telur að ekki sé lengur litið á slíka menntun sem eingöngu ábyrgð einstaklingsins og hans nánasta umhverfis. Stofnanir á borð við þær sem áður voru nefndar bjóða nú í auknum mæli upp á heilsurækt og heilnæma fæðu. Ef tekið er dæmi úr leikskóla, þá var viðhorfið áður fyrr fyrst og fremst að matur væri nauðsyn en nú einkennist sjónarmiðið frekar af því að fæðan sé greypt í hið daglega starf. Starfsfólk sem vinnur á leikskólanum fær þannig það hlutverk að miðla upplýsingum um málaflokkinn. Því má segja að fæðuvíddir á vettvangi stofnanna séu líkamleg, skipulags- og félagsmenningarleg rými þar sem skjólstaðingar standa andspænis fæðutengdum málefnum og skilaboðum sem fela í sér heilsutengdar upplýsingar.



### 3. Heilsa og næring

Heilsumannfræði sem stundum er kölluð læknisfræðileg mannfræði (e. medical anthropology) er undirgrein mannfræðinnar sem tekur til félags- og menningarlegra rannsókna og fræðilegar umfjöllunar er snýr að heilsu, sjúkdómum og lyfjum. Þetta undirsvið varpar ljósi á vandamál sem varða allt það sem tengist heilsufari manna auk þess sem aðferðir til lækninga eru rannsakaðar. Heilsumannfræðin byggir nálgun sína á líffræðilegum og félagslegum grunni auk þess sem tillit er tekið til klínískrar reynslu. Verkefni heilsumannfræðinnar fela t.a.m. í sér að unnið er að grunnrannsóknum á sviði heilsu og lækningakerfa af ýmsu tagi. Einnig eru framkvæmdar hagnýtar rannsóknir sem hafa m.a. þann tilgang að efla jafnt meðferðir í klínísku umhverfi sem og samfélagsleg verkefni, þar sem unnið er að forvörnum gegn sjúkdómum og aðferðum til þess að meðhöndla sjúkdóma (Barnard og Spencer, 1996; Inhorn, 2007).

Í heilsu- og næringarmannfræði er lögð áhersla á heildræna sýn, þar sem tekið er mið af hvoru tveggja líffræði og menningu. Þessi heildræna sýn er gegnumgangandi þráður í þeirri umfjöllun sem hér er greint frá og verður fjallað nánar um síðar í þessum kafla, undir formerkjum hins lífmenningarlega sjónarhorns. Heilsumannfræðin teygir anga sína um víðan völl og lögð er áhersla á alla þætti sem hlut eiga að máli. Því skipta hefðir, hugtök og mannfræðilegar kenningar miklu máli auk þess sem tekið er tillit til þeirra samfélaga eða hópa sem eru til rannsóknar hverju sinni.

Næringarmannfræðin er einnig undirgrein hagnýtrar mannfræði sem kom fram á sjónarsviðið í upphafi 8. áratugarins og hefur vaxið hratt síðan. Helstu áherslur felast í tengslum líffræðilegra og félagslegra þátta og að hvaða leyti þeir stýra neysluvenjum og næringarstöðu einstaklinga og hópa. Tilgangur næringarmannfræðinnar er að varpa ljósi á það hvernig fólk nýtir næringu til þess að uppfylla líffræðilegar þarfir sínar. Þverfaglegar áherslur einkenna næringarmannfræðina í þeim skilningi að aðferðir og kenningar hinna ýmsu greina eru nýttar (Christiansen, 1997; Himmelgreen og Crooks, 2005).

Kandel, Pelto og Jerome (sjá Christiansen, 1997) benda á að næringar-mannfræðina megi greina í fjórar hefðir. Um er að ræða vistfræðilegan þátt þar sem sjónarhornið er á þann veg að maðurinn er hluti af vistkerfinu og fæðan er orkuflutningur sem á sér stað á milli ólíkra hluta vistkerfisins. Þar af leiðandi ráðast næringarþarfir af vistfræðilegum þáttum (Christensen, 1997). Í öðru lagi er rannsóknarhefð sem á ensku kallast *foodways* og er hún talin geta veitt upplýsingar um fæðuviðhorf. Áhersla er lögð á fæðuval og mataræði fólks svo

hægt sé að öðlast innsýn í atriði er varða félags- og menningarlega þætti. Í þessu samhengi er fæða skilgreind út frá sjónarmiði menningar í stað líffræði. Með þriðju rannsóknarhefðinni er litið á fæðuna í hugrænum skilningi og athygli beint að viðhorfi til fæðunnar. Markmiðið er að fá innsýn í menningarlega og táknræna merkingu fæðunnar. Næringargildi hennar fær því ekki eins mikið vægi en þess í stað er lögð áhersla á að skoða hvernig fæða getur falið í sér félagslega og hugræna tjáningu. Þess ber að geta að tvær síðari aðferðirnar sem hér var greint frá, eru almennt kallaðar fæðumannfræði. Ástæðan er sú að aðgreina áherslur hennar frá næringarmannfræðinni sem leggur ríkari áherslu á líffræðilegan þátt fæðunnar sem og næringargildi.

Mannfræðin er því afar hentug þegar rannsaka á næringu og fæðuveitur fólks. Ekki síst því víða nær tvíhyggjan að mynda gjár á milli ólíkra fræðigreina. Því má segja að hið líffræðilega og menningarlega sé aðskilið. Fæðu- og næringarmannfræðin nær hinsvegar að brúa þetta bil. Auk þess sem víxlverkanir einstaklings og samfélags annarsvegar og þess staðbundna og hnattræna hinsvegar fá aukið vægi, líkt og þegar hefur verið greint frá. Þess í stað er lögð áhersla á að flétta ólíka þætti saman og þannig hefur fæðu- og næringarmannfræðinni tekist að vinna á þverfaglegum grundvelli og skapa afar sterka og vandaða kenningasmíð (Counihan og Van-Esterik, 2013).

Næringarmannfræðin myndaði þ.a.f.l. grundvöll fyrir ráðleggingar og stefnumótun opinberra aðila og alþjóðasamtaka sem höfðu það að markmiði að færa þekkinguna úr fræðasamfélaginu og til almennings. Tilgangurinn var að upplýsa og bæta næringu fólks og koma í veg fyrir alvarlega sjúkdóma. Líkt og Laufey Steingrísmdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir (2008) hafa bent á, er mörgum af mikilvægustu viðfangsefnum og ógnum okkar tíma að finna á sviði næringar og matvæla. Beck (2007) hefur fjallað um slíkt og bendir á að mannkyninu stafi ógn af ýmsum áhættuþáttum sem geta haft áhrif á heilsu okkar. Má þar nefna æxlunargetu, löghelgun, eignir okkar og hagnað. Slíkar áhættur valda ójöfnuði sem á sér stað þvert á landamæri. Þá skapast oft ójöfnuður milli iðnvæddra og óiðnvæddra ríkja en á endanum erum við öll jafn berskjölduð. Á það við hvort sem er gagnvart hnattrænum hættum, heilsu eða stjórnmiskunni (Foucault, 2005) sem segja má að fylgi okkur hvert fótspor. Því hefur verið bent á að þörf sé á svokölluðum lífmenningarlegum samruna sem felur í sér aukna samvinnu meðal fræðimanna sem tilheyra ólíkum sviðum. Goodman og Leatherman (1998, 2005) eru áhugasamir um þetta efni og benda á ýmsir þættir, á borð við félags- og menningarleg ferli auk hagrænna og pólitískra, geti verið áhrifavaldar þegar kemur að líffræði mannsins. Þar kemur lífmenningarlegi samruninn til sögunnar því hlutverk hans er að vinna

Þvert á landamæri ólíkra fræðigreina og sameina styrkleika þeirra í heina heild. Þannig þarf t.a.m. að setja líffræðina í samhengi við þá hagrænu, hugmyndafræðilegu, menningarlegu og sögulegu þætti sem eiga við hverju sinni. Ennfremur þarf að taka menninguna með í reikninginn og skoða hvernig hún „formgerir efnislegan raunveruleika og upplifanir fólks og hvernig það mótar bæði spurningarnar sem við spyrjum og túlkanir“ (Leatherman og Goodman, 2005: 182).

Lengi vel hefur sjónarhorn næringarfræðinnar og félagslíffræðinnar verið ríkjandi hvað varðar rannsóknir á matarhefðum- og venjum fólks. Í rannsóknum á því sviði hefur megin áherslan verið á líffærafræðilega virkni mannslíkamans. Matarvenjur og fæðuneysla er skoðuð og þá hvernig hún getur verið jákvæð og stuðlað að líkamlegu heilsufari eða verið neikvæð með þeim mögulegu afleiðingum að veikja líkamann (Lupton, 1996). En hvað er það sem aðgreinir nálgun næringarfræðings annarsvegar og félagslíffræðings eða næringarmannfræðings hinsvegar?

Ein af áherslum næringarfræðinnar felst í ráðleggingum er varða almennt mataræði fólks og byggjast þær á gagnasöfnun og vísindalegum rannsóknum. Næringarfræðingurinn skipar því stórt hlutverk þegar kemur að því að upplýsa almenning um hvernig heilsusamlegum matarvenjum skuli háttað og hvernig best sé að fá ráðlagða dagskammta af hinum ýmsu næringarefnum. Neyslan að baki þess er skilyrði fyrir hinni útópísku hugmynd um mataræði sem er lykillinn að fullkominni heilsu. Hinsvegar felur sjónarhorn félagsvísindanna á næringu og fæðuvenjum, í sér að matarvali sé stýrt hvoru tveggja af erfðatengdum tilhneigingum og menningarlega samsettum valkostum. Mannfræðingar og annað félagsvísindafólk beina sjónum sínum að táknrænu eðli fæðunnar og hvernig hið menningarlega getur haft áhrif jafnt á fæðu, sem og neysluvenjur fólks. Viðurkennt er að líffræðilegar þarfir knýji fram þær athafnir sem snúi að þörf okkar til að borða. Athafnirnar eru þó mun flóknari en svo að vera eingöngu næringarlegs eðlis. Þær eru útfærðar í samhengi við þau menningarlegu gildi sem eru ríkjandi hverju sinni. Deborah Lupton (1996) bendir á mikilvægi þess að falla ekki í gryfju tvíhyggjunnar á þessu sviði. Það geti valdið miklum vandkvæðum að aðskilja matarval fólks frá hinu félagslega samhengi. Því má segja að allar þær athafnir sem hafi með næringu, neyslu og matarvenjur að gera sé ekki hentugt að skoða út frá einu sjónarhorni, t.a.m. eingöngu út frá lífeðlisfræðilegum áhrifum næringar. Rétt eins og mikilvægt er að forðast tvíhyggju á þessu sviði, er að sama skapi einnig brýnt að vera á varðbergi gagnvart smættarhyggju. Með smættarhyggju er átt við þá tilhneigingu að skoða ákveðið fyrirbæri eingöngu út frá einu sjónarhorni. Þannig byggir t.a.m. líffræðileg

mannfræði, á aðferðafræði og kenningum vísinda sem vinna á grundvelli smættarhyggju. Má þar nefna lífeðlisfræði, þróunarvistfræði og sameindarlíffræði. Með tilliti til þess að líffræðilega mannfræðin er samsett úr tveimur fræðigreinum má segja að hún sameini kosti hvernar greinar og geri í leiðinni tilkall til þess að brúa bil tvíhyggjunnar og sameina hið vísindalega og mannúðlega, náttúruna og menninguna. Ef smættarhyggjan væri höfð að leiðarljósi þegar víxlverkanir manns og umhverfis eru annars vegar, væri eingöngu litið til fárra áhrifaþátta. Í stað þess að nýta lífmenningarlega sjónarhornið, þar sem áhersla er lögð á að setja fólk og umhverfi í stærra og flóknara menningarlegt samhengi (Goodman og Leatherman, 1998, 2005). Slíkt samhengi felur m.a. í sér að tillit sé tekið til staðbundinna þátta og það viðfangsefni sem væri undir stækkunarglerinu væri sett í hnattrænt og/eða sögulegt samhengi, líkt og áður sagði. Lífmenningarlegi samruninn varpar auk þess ljósi á félagsleg tilbrigði og athafnir fólks sem setja má í samhengi við formgerðir valds. Slíkt vald getur stýrt og sett svip sinn á víxlverkanir fólks við hvort annað, umhverfi sitt og menningu. Leatherman og Goodman (2005) fjalla m.a. um þetta og benda á að of mikil einföldun, þ.e.a.s. smættarhyggja, geti takmarkað heildrænan skilning á líffræði mannsins. Þeir færa rök fyrir því að til þess að öðlast fullan skilning á mannlegri líffræði sé brýnt að beina sjónum að sambandi manns og umhverfis. Það sem fram kemur í þessum kafla, rýmar við mörg atriði sem þegar hefur verið fjallað um og verðar áhersluna á að tekið sé tillit til allra þátta sem hlut eiga að máli þegar kemur að heilsu barna, næringu, fæðu og vistkerfi. Það er því ljóst að lífmenningarlega sjónarhornið skýtur víða upp kollinum og skapar nýjan þverfaglegan vettvang út af fyrir sig.

### **3. 1. „Fimm á dag“ – Næringarráðleggingar**

Eitt af verkefnum næringarfræðinnar er að safna gögnum og byggja á þeim, grunn að ráðleggingum um almennt mataræði fólks. Næringarfræðingurinn hefur því vald til þess að kveða upp hvernig viðeigandi matarvenjum skuli háttað. Neyslan sem liggur að baki þeirra matarvenja, er lykillinn að útópískri hugmynd um mataræði sem er ennfremur lykillinn að góðri heilsu (Lupton, 1996). Á þessu byggja t.a.m. ráðleggingar um mataræði og næringarefni sem birtar eru á vegum landlæknisembættisins (Embætti landlæknis, 2011/2013).

Hugmyndin um virkni næringar grundvallast á því að markmið fæðunnar sé að næra kroppinn, stuðla að heilbrigðum tönnum, beinum og vöðvum. Því má segja að í hugtakinu „næring“ sé fólgin virknisleg og heilsumiðuð undirstaða. Áhrif fæðunnar á líkamann, hin lífeðlisfræðilega virkni næringarinnar er útgangspunktur og aðalatriði. Að mati Deborah Lupton (1996) er áhugi næringarfræðinga á félagsmenningarlegum þáttum fæðunnar, fólgin í

þeim hömlum eða betrumbótum sem fólk temur sér í átt að heilsusamlegu líferni með tilheyrandi mataræði. Að mati Lupton er því tilhneiging til þess að litið sé á menningu sem fyrirstöðu gegn markmiðum næringar. Þetta minnir óneitanlega á tvíhyggjuna sem áður var greint frá (Belasco, 2008), aðgreininguna á milli náttúru og menningar.

Skólamáltíðir þurfa að samræmast ráðleggingum Landlæknisembættisins sem byggðar eru á næringarfræðilegum grunni. Opinberir aðilar og alþjóðasamtök, á borð við Alþjóðaheilbrigðismálastofnun (WHO), birta reglulega ráðleggingar byggðar á nýjustu rannsóknum um ákjósanlega samsetningu fæðunnar. Í kjölfarið setja stjórnvöld saman stefnumótun og aðgerðaáætlanir með þeim tilgangi að betrumbæta heilsu fólks með hollu fæði. Matvælaframleiðendur horfa einnig til næringartengdra ráðlegginga og eru dæmi um að framleiðslu hafi verið breytt svo hægt sé að mæta auknum kröfum samfélagsþegna um heilsusamleg matvæli (Laufey Steingrímisdóttir, Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008).

Markmið næringarráðlegginga er að „auðvelda fólki að velja fæði í samræmi við næringarþörf með því að leggja áherslu á tegund og magn matvæla“ (Embætti Landlæknis, 2011/2013). Í ráðleggingunum felast enn fremur upplýsingar um ráðlagða dagskammta hinna ýmsu vítamína og steinefna, auk þess sem þar er að finna viðmiðunargildi fyrir orkuþörf. Ráðleggingar um mataræði og næringarefni byggjast á nýjum vísindarannsóknum á sviði næringarfræði og heilsu. Á Íslandi er í núverandi ráðleggingum, tekið mið af niðurstöðum könnunar á mataræði barna og fullorðinna Íslendinga frá árinu 2002. Þá eru næringarráðleggingar annarra landa einnig hafðar til hliðsjónar.

Það er því óhætt að fullyrða að næringarfræðin hafi talsvert vægi nú til dags. Í umhverfi okkar, á síðum dagblaða og á vefnum, felast víða næringartengdar upplýsingar sem hafa það markmið að miðla upplýsingum og fræðslu til fólks um næringu og hollustu. Að sama skapi styðjast stjórnvöld við fyrrnefndar ráðleggingar þegar kemur að stefnumótun á sviði málefna sem snúa að hollustu. Næringarfræðin hefur því hvoru tveggja völd og áhrif, ekki síst nú á dögum þegar kappkostað er við að koma nýjustu vísindum er varða næringu, hollustu og hráefni á framfæri (Laufey Steingrímisdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008)

Næringin býr í hráefninu en eflir okkur og heldur í okkur lífinu þegar hún kemur inn fyrir varir okkar. Franski fræðimaðurinn Michel Foucault (2005), hafði þá skoðun að líkaminn væri beintengdur inn á svið stjórn mála, sem hefðu líkamann á sínu valdi rétt eins og strengjabrúðu. Það er áhugavert að setja næringarfræðilegar ráðleggingar í samhengi við eitt frægasta hugtak Foucault, stjórnvísu (e. governmentality). Hugmyndin að baki hugtaksins felst í því hvernig „stjórnun á stjórnun“ fer fram. Stjórnvíska vísar í þær úthugsuðu leiðir sem

notaðar eru til þess að hafa áhrif á þankagang og atbeina annarra. Næringarfræðilegar ráðleggingar eru t.a.m. ágætis birtingarmynd slíkrar stjórnvísku. Markmið þeirra er að hvetja fólk til að láta sig heilsu varða, innbyrða fimm skammta af ávöxtum og grænmeti á dag og hafa helst myndina góðu af matardisknum í huga við val á samsetningu máltíða. Stjórnviskan er því einskonar afl, eða vald sem gjarnan er tengt þekkingarfræði, sem í þessu samhengi er næringarfræðin. Þetta vald mótar og stýrir hegðun og framkomu fólks. Markmiðið er að „leiðbeina“ og hafa í leiðinni áhrif á samfélagsþegna ásamt því að kenna þeim að haga sér í heimi næringarefnanna. Með því að skoða hvernig þessi stjórnun á sér stað, má fá innsýn inn í hvernig nútímalegt vald fer fram og hvernig því er beitt á fólk, aðstæður þeirra, óskir og vonir (Inda, 2005; Redfield, 2005).

Laufey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir (2008) eru talsvert gagnrýnar í garð næringarfræðinnar sem þær telja að einkennist um of af smættarhyggju. Það er að segja að umræddar ráðleggingar taki nánast eingöngu mið af lífeðlisfræðilegum þörfum fólks. Aðrir þættir á borð við samfélagslegar þarfir, aðstæður, umhverfissjónarmið og sjálfbæra nýtingu auðlinda fái litla sem enga athygli. Laufey og Bryndís Eva sem hér á undan er vísað í, setja spurningarmerki við umræddar ráðleggingar og telja brýnt að forðast einstrengingslega nálgun smættarhyggjunnar. Mikilvægt sé að efla alla umræðu um næringarfræðilegar ráðleggingar og það stóra samhengi sem þær tilheyra. Má þar nefna umhverfisþætti, auðlindir, samgöngur, framleiðslu, meðhöndlun af ýmsu tagi o.fl. Til eru „dæmi þar sem ráðleggingar um neyslu, án viðhlýtandi lausna í framleiðslu matvæla og án tillits til umhverfisáhrifa, haf[í] þegar valdið alvarlegum umhverfisspjöllum“ (Laufey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008: 73). Fiskneysla er ágætt dæmi. Ef allir myndu borða fisk tvisvar í viku, líkt og ráðleggingarnar kveða á um, er ólíklegt að fiskistofnar sjávar og vatna myndu ná að standa undir slíkri neyslu. Fiskeldi um víða veröld, hefur því færst í aukana til þess að mæta kröfum neytenda um hollustuþætti sjávarfangs. Óhætt er að segja að það geti haft óendurkræf áhrif á umhverfið, líkt og þar sem um kóralrif og fenjaskóga er að ræða.

Í grein sinni um þáttaskil á vettvangi fæðuöryggis, lýðheilsu og skólamáltíða, benda Ashe og Sonnino (2012) á hvernig næringarráðleggingar er í eðli sínu ósanngjarnar. Ástæðan er sú að það er ekki á færi allra að fara eftir þeim, þrátt fyrir vilja. Höfundar greina frá þeim hnattrænu þáttaskilum sem næringartengd lýðheilsa stendur nú frammi fyrir. Um er að ræða fæðu, umhverfis- og heilbrigðiskerfi, sem hafa að mati höfunda komið af stað aðkallandi og síbreytilegu vandamáli sem svo skapar óöryggi í tengslum við fæðu. Orsökina er að þeirra mati geturöskun (e. dysfunction) á þeim sviðum er varða heilbrigði, fæðu og umhverfismál og ógna nú velferð mannfólks, plantna og dýra. Ógnin felst í víxlverkandi fyrirbærum sem stafa

af hnattrænum umhverfisbreytingum ásamt ósjálfbærni á sviði umhverfisins. Þetta kalla Ashe og Sonnino „hina nýju fæðu jöfnu“ (e. new food equation), sem í grundvallaratriðum vísar í þann gífurlega fjölda fólks sem hefur ekki tók á því að öðlast næringarlega heilsu, vegna efnahags og /eða félagslegrar stöðu. Þessi nýja tegund fæðuóryggis fyrirfinnst hvoru tveggja í auðugum og fátækum samfélögum, óháð löndum, þróun og efnahag. Um er að ræða tvíeggja sverð, sem skírskotar í van- og ofnæringu, hungur og offitu ásamt magni gegn gæðum (Weaver-Hightower og Robert, 2011). Birtingarmynd þess hefur nokkrar útgáfur en sem dæmi má nefna vannærð börn sem vaxa úr grasi og verða of þungir einstakaklingar (Leatherman og Goodman, 2005). Ashe og Sonnino (2012) eru sama sinnis og Weaver-Hightower (2011) og telja ýmsa möguleika felast í vettvangi skólamáltíða sem nánar verður fjallað um síðar.

Slagorðið „fimm á dag“ hefur fest í sig í sessi í næringartengdri umræðu á Íslandi og felur í sér ráðlagðan dagskammt af grænmeti og ávöxtum. Líkt og fram kemur á heimasíðu Embættis landlæknis (2011) er ráðlagt að neyta fimm skammta af grænmeti og ávöxtum á dag, eða því sem nemur 200 gr. af ávöxtum og 200 gr af grænmeti. Líkt og Laufey Steingrímsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir (2008) benda á, taka þessar ráðleggingar ekki mið af árstíðum eða staðháttum og hafa enn fremur ýtt undir umfangsmikinn matvælaflutning sem gengur oft þvert yfir hnöttinn. Vissulega eru hin ýmsu lönd misvel í stakk búin til framleiðslu ólíkra tegunda og má segja að eyja á borð við Ísland sé háð matvælaflutningum upp að vissu marki. Þrátt fyrir það, er hægt að koma í veg fyrir orkusóun með betri nýtingu á innlendum og staðbundnum vörum úr nærumhverfi, auk þess að breyta flutningsmáta þar sem lögð er áhersla á skipaflutninga í stað flug- eða bílaflutninga (Blanke og Burdick: 2005).

Ef höfð er hliðsjón af umfjöllun Ashe og Sonnino (2012) er ljóst að næringarráðleggingar skírskota einna helst til þeirra sem hafa tók á því að versla og borða samkvæmt slíkum ráðleggingum. Er þá verið að vísa í jafnt fjárhagslegar og staðbundnar og hnattrænar aðstæður auk annarra þátta sem haft geta áhrif á möguleika fólks til þess að fara eftir slíkum ráðleggingum. Í grein þeirra er auk þess fjallað um umhverfislega þætti næringar sem rýma við ofangreinda gagnrýni Laufeyjar Steingrímsdóttur og Bryndísar Evu Birgisdóttur (2008) í garð næringarráðlegginga. En sitt sýnist hverjum um hina ríku áherslu á næringarefni og ráðleggingar á því sviði og hefur Michael Pollan (2008) t.a.m. sett spurningarmerki við þá ofuráherslu sem lögð er á stök næringarefni nú til dags.

### 3. 2. Öld næringarhyggjunnar

Í framhaldi af umfjöllun um ráðleggingar á sviði næringar, er vert að tefla fram því sem Michael Pollan kallar næringarhyggju (e. nutritionism), sem að mati hans einkennir okkar samtíma. Pollan bendir á að næringarfræðin hafi vaxið samhliða iðnvæðingu á sviði fæðu og að áherslur fagsins taki því mið af vestrænu mataræði og venjum. Næringarhyggjan felur því í sér það sem hann kallar „opinbera hugmyndafræði hins vestræna mataræðis“ (Pollan, 2008: 11). Þar af leiðandi er fagið ekki í stakk búið til þess að svara krefjandi og mögulega róttækum spurningum um hin ýmsu viðfangsefni sem upp koma. Þá tilgreinir hann það álit sitt, að hugmyndafræði næringarfræðinnar sé mótuð af vísindamönnum og markaðsfræðingum. Næringarhyggjan hefur að hans mati, sannfært fólk um að það sem mestu máli skipti, sé ekki fæðan í heild heldur næringarefni. Með þessu er Pollan, rétt eins og Laufey og Bryndís Eva (2008), að gagnrýna næringarfræðina fyrir of mikla líffræðilega smættarhyggju, með ofuráherslu sinni á efni og virkni þeirra. Líkt og hann bendir á þá snýst fæðan og það að nærast um mun fleira en stök næringarefni. Þar má segja að hinn menningar- og samfélagslegi flötur komi til sögunnar. Því rétt eins og fram kom í upphafskaflanum, snýst fæða og næring einnig um það sem við eigum sameiginlegt, sjálfsmýnd, fjölskyldu, samskipti okkar við umhverfið og hið andlega, svo dæmi séu tekin.

Afleiðingar þessarar ofuráherslu á næringarhyggju eru m.a. þær að fólk er nú víða, ekki síst í Bandaríkjunum sem Pollan notar sérstaklega sem dæmi, haldið kvíða og óöryggi varðandi grundvallaratriði fæðu og heilsu og hvað skuli leggja sér til munns yfir höfuð. Pollan (2008) telur brýnt að hafa það í huga að þrátt fyrir að rót næringarhyggjunnar liggja í vísindalegri nálgun á fæðu, þá er næringarhyggjan í sjálfu sér ákveðin hugmyndafræði. Hér mætti aftur draga Foucault (2005: Inda, 2005) og kenningu hans um þekkingarvald og stjórnvísu fram í dagsljósið. Matvælaíðnaðurinn, fulltrúar fjölmiðla og ríkisstjórnir með ráðleggingar sínar í fararbroddi, eiga stóran hlut að máli og axla talsverða ábyrgð varðandi útbreiðslu hugmyndafræðinnar og þau áhrif sem hún hefur haft á jafnt huga okkar og mataræði sem Pollan telur að líkist ekki lengur raunverulegri fæðu. Með því er hann að vísa í geysilegt umfang matvælaíðnarins, meðhöndlun í framleiðslu sem og á hráefni auk notkunar aukefna svo eitthvað sé nefnt. Marion Nestle (2006) er sömu skoðunar og bendir m.a. á að fæðutengt markaðsátak hafi haft talsverð áhrif á hið félagslega mynstur. Það er nú félagslega viðurkennt að borða meiri mat, oftast á fleiri stöðum en áður. Hún tekur dæmi um börn sem víða í Bandaríkjunum hafi nú ótakmarkaðan aðgang í sjálfssala í skólum sem selja sykraða gosdrykki (Crooks, 2003) og virðast jafnvel hafa vald til að ákveða sjálf hvað þau borða á



heimilinu. Hver kannast t.a.m. ekki við það, að heyra foreldra á háanna tíma í verslunum spyrja börnin sín hvað þau vilja fá í kvöldamat?

Í þrjátíu ár hefur afar stór hópur fólks farið eftir næringarlegum ráðleggingum en þrátt fyrir það hafa lífstílssjúkdómar aldrei verið eins algengir og mannfólkið er víða veikara, feitara og illa nært. Það er því tími til kominn að endurhugsa viðhorf okkar til fæðu og næringar að mati Michael Pollan (2008). Að lokum er vert að minnast á að þó hér megi greina gagnrýnistón í garð næringarfræðinnar, beinist hann í meginatriðum að smættarhyggjunni. Næringarfræðin er ung að árum en hefur engu að síður opinberað mikilvægi næringar og lífshátta í garð heilsu. Auk þess að vekja athygli á tengslum næringar og heilsu í baráttunni við hina ýmsu sjúkdóma sem herja á mannfólk (Laufey Steingrímsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008).

### **3. 3. Heilsufar barna- lengi býr að fyrstu gerð**

Þó orðið „heilsa“ skírskoti í fljótu bragði í heilbrigða sál í hraustum líkama, er um flókið og vandmeðfarið viðfangsefni að ræða. Heilsa er menningarlega afstæð og velta má vöngum yfir því hvernig og hvort hægt sé að skilgreina hvað felst í heilsu og hollu mataræði. Sjúkdómar og viðhorf til heilsu, geta rétt eins og matarvenjur fólks, veitt innsýn í virkni og skipulag samfélaga (White, 2002). Í bók sinni *Heilbrigði og samfélag, heilsufélagsfræðilegt sjónarhorn* fjallar Hermann Óskarsson (2005) um þýðingu heilbrigðishugtaksins. Í bókinni er m.a. fjallað um það hvernig heilbrigði vísar í ólíka hluta og fjölbreyttar aðstæður í lífi fólks. Auk þess getur heilbrigði verið líkamlegt og andlegt, ásamt því að vera beintengt líðan og viðhorfi til lífsins. Þá ræðst heilbrigði einnig af því vísindalega samhengi sem á við hverju sinni. Þannig er sjónarhorn félagsvísindanna ekki endilega það sama og tíðkast í lífvísindum.

Næringar- og lýðheilsufræðingar auk yfirvalda á borð við Embætti landlæknis, bera mikla ábyrgð þegar kemur að opinberum ráðleggingum sem og auglýsingum er varða mataræði fólks og heilsu. Rétt eins og fram hefur komið byggjast næringarráðleggingar á vísindalegum rannsóknnum og bendir Karrebæk (2012) á, að skilgreining heilsusamlegrar fæðu er dregin úr heimi vísindanna. Eitt af markmiðum næringarfræðinnar er jú að afla gagna varðandi næringarinnihald, hráefni og fæðu, færa svo þekkinguna úr fræðaheiminum og til almennings í formi ráðlegginga er kveða á um hvað er hollt og hvað ekki (Lupton, 1996). Almennigur er þó ekki endilega samhuga um hvað felst í heilsusamlegri eða æskilegri fæðu. Heilsa er menningarbundið hugtak og sama má segja með hollan eða óhollan mat. Það sem álitid er ætileg og heilnæm fæða á einu heimili eða í einni menningu, er mögulega alls ekki

talin holl fæða í öðrum menningum eða á öðru heimili, þó það sé hugsanlega staðsett í næsta húsi.

Í orðræðu um skólamáltíðir grunnskólabarna, má iðulega greina þráð sem er talsvert áberandi og snýr að heilsu barna. Það er jú mergur málsins, að börnin borði heilsusamlega og næringarríka fæðu svo þau hafi úthald og eirð til þess að sitja á skólabekk og meðtaka það sem fer fram í kennslustofunni. Áður fyrr voru heilsufarslegir kvillar sem hrjáðu börn og mátti rekja til mataræðis einkum tengdir vannæringu. Þess má geta að ein af ástæðum þess að skólamáltíðir voru settar á laggirnar á sínum tíma, var tilraun til þess að sporna gegn vannæringu meðal barna (Osowski, 2012). Heilsufar barna hefur þó breyst í takt við tíð og tíma. Nú eru þeir kvillar sem helst herja á börn, lífstíls sjúkdómar af ýmsu tagi og má segja að offita og vandamál tengd ofnæringu séu hvað mest áberandi. Með ofnæringu er átt við eina tegund vannæringar sem felur í sér að neysla á ákveðnum næringarefnum og fæðu er óhófleg (Ashe og Sonnino, 2012). Ástæða þess að heilsufars vandamál sem rekja má til mataræðis hafa breyst, stafar m.a. af því, að fæðan hefur í grunninn tekið breytingum. Það er að segja, fæðan sem áður var næringar- og innihaldssnauð og olli frekar vannæringu, inniheldur nú í auknum mæli óæskilegt hlutfall af óhollri fitu, sykri, salti og unnum matvælum sem getur ýtt undir ofnæringu (Burke, 2002).

Offita og áunnin sykursýki meðal barna, eru þau heilsufarslegu vandamál sem um þessar mundir fá hvað mesta athygli fræðimanna og þá í þverfræðilegu samhengi. Einnig má nefna vandamál tengd átröskunum sem herja þó frekar á eldri börn og ungmenni (Bauer o.fl., 2004). Ástæða þess að fræðimenn hafa beitt sér talsvert mikið á umræddu sviði er m.a. sú að offita og vandamál henni tengd, er nú hnattrænt vandamál og er gjarnan vísað í offitu farald í því samhengi. Faraldurinn herjar á fullorðna sem og börn. Þess má geta að áætlað er að á heimsvísu hafi árið 2007, um 22 milljónir barna undir 5 ára aldri verið of þung. Að sama skapi er talið að, ef tíðni offitu meðal barna heldur áfram að vaxa, þá muni 50% af breskum börnum vera of þung árið 2020 (Neeley, 2007; Morgan, 2006). Það er því ljóst að um raunverulega lýðheilsuógn er að ræða og er Ísland þar engin undantekning (Ásta Dís Óladóttir o.fl., 2008). Því er brýnt að grípa í taumana til þess að sporna gegn þessu vaxandi heilsufars vandamáli.

Samkvæmt Alþjóðaheilbrigðismálastofnun eru nokkur atriði sem má rekja til þessarar aukningar á offitu barna. Í fyrsta lagi hefur neysla umbreytt í kjölfar hnattrænna breytinga. Neysla á orkuríkri fæðu, sem rík er af fitu og sykri hefur aukist á kostnað vítamína, steinefna og annarra nauðsynlegra næringarefna. Þá má nefna að í kjölfar samfélagslegra breytinga

hefur dregið úr hreyfingu og almennri líkamsrækt. Orsökina er að finna í aukinni þéttbýlismyndun, breytingum á samgöngum auk þess sem nefna má áhrif af völdum nútíma- og hnattvæðingar sem hafa sitt að segja. Að lokum er talið að offita meðal barna sé einnig afurð ýmissa umhverfislegra þátta, þ.e.a.s líkt og fyrrnefndra fæðuvídda. Auk þess má nefna meðhöndlun á fæðu, dreifingu og markaðssetningu ásamt menntun. Nestle (2006) bendir t.a.m. á að fæðu markaðssetning ein og sér, sem beint er að börnum sé gifurleg og hafi umtalsverð áhrif á börn og viðhorf þeirra til fæðu. Sökum þess að vandamálið má m.a. rekja til samfélags og umhverfis er ljóst að til þess að vinna bug á því er brýnt að nýta þverfaglegar áherslur og hið lífmenningarlega sjónarhorn (Morgan, 2006).

Offita er sjúkdómur sem fyrst og fremst má rekja til mataræðis þó umhverfislegir þættir séu einnig áhrifavaldar. Líkt og áður var greint frá, getur mataræði fólks þó verið undir áhrifum þess umhverfis eða þeirra fæðuvídda sem eiga við hverju sinni. Sjúkdómurinn hefur afar slæmar afleiðingar og ógnar lífi og heilsu þeirra sem kljást við hann. Komið hefur í ljós að sjúkdómurinn er einna algengastur á ákveðnum svæðum og innan ákveðinna stétta (Morgan, 2006), sem styrkir kenninguna um fæðuvíddirnar. Því eru dæmi um að börn sem alast upp við kröpp kjör fái næringarsnauða fæðu sem samanstendur af unnum kolvetnum í miklu magni (Ludvigsen og Scott, 2009). Ástæðan er sú að næringarsnautt fæði líkt og hér er vísað í, þ.e.a.s. unnin kolvetni á borð við kornvörur, sykur, kartöfluflogur og óholla fitu er ódýrari kostur og oft hentug fæða fyrir upptekið fólk sem einnig hefur lítið milli handanna. Fjölbreytt fæða sem samanstendur af fisk- og kjötmeti, grænmeti, ávöxtum og óunnum kornvörum er aftur á móti almennt talsvert kostnaðarsamari (Drewnowski og Darmon, 2005).

Brýnt er að huga að forvörnum og möguleikum til umbótana hvað varðar þau málefni sem greint hefur verið frá. Ástæðan er margþætt og snertir marga fleti; einstaklinginn, umhverfið, heilsuna, fjármál einstaklinga sem og samfélags svo eitthvað sé nefnt. Offita og heilsufarskvillar henni tengdir er þung byrði jafnt á sjúklinginn sjálfan sem og heilbrigðiskerfið og hefur gjarnan verið vísað í „hagfræði offitu í tengslum við það (Drewnowski og Darmon, 2005). Þess má geta að árið 2007 var kostnaður íslenska samfélagsins vegna sjúkdómsins metinn á 5,8 milljarða. Í skýrslu sem unnin var fyrir heilbrigðisráðuneytið vegna offitu, kemur fram að útgjöld vegna sjúkdómsins séu tvískipt. „Kostnaðurinn skiptist annars vegar í beinan meðferðarkostnað vegna offitunar sjálfrar og hins vegar í beinan og óbeinan kostnað vegna fylgikvilla offitu“ (Ásta Dís Óladóttir o.fl., 2008: 5).

Kevin Morgan (2008) sem hefur rannsakað skólamáltíðir, þá einna helst á Ítalíu, Bretlandseyjum og í Bandaríkjunum, setur stefnumótun skólamáltíða í samhengi við nýfrjálshyggju. Hann bendir á að það siðferðilega ástand sem nú tengist offitu, eigi rætur sínar m.a. að rekja til nýfrjálshyggjunnar. Með áherslum hennar hafi skólamáltíðir þurft að aðlagast nýjum neysluvenjum sem áttu sér stað á 8. áratug síðustu aldar. Litið hafi verið á málaflökk skólamáltíða sem vettvangur þar sem möguleikar til sparnaðar voru til staðar. Ennfremur áttu sér stað breytingar sem ollu því að aukning varð á ófaglærðu eða óvönu starfsfólki, mótuneyti voru tekin úr skólum og þjónustan sem tók við gróf undan heilsusamlegri neyslu. Morgan bendir á að þá hafi átt sér stað gildislækkun fæðunnar og er ástæðan einkum sú að boðið var upp á ódýrar og unnar vörur í auknum mæli. Mér áherslum nýfrjálshyggjunnar hafi verið gerð tilraun til þess að spara opinber útgjöld en að mati Morgan voru það skammtíma markmið sem höfðu langtíma afleiðingar. Hann bendir á að þarna hafi verið gerð óheyrileg mistök. Í stað þess að spara varð til vandamál sem Morgan telur að kosti almenning mun meira heldur en lagt var upp með að geta sparað á sínum tíma og er hann þá að vísa í kostnað vegna heilsufarslegra vandamála sem tengjast mataræði. Hér má aftur tefla fram tvískiptingunni í hið einka og opinbera, sökum þess að neyslumynstur einstaklinga er síður en svo eingöngu persónuleg. Ástæðan er sú að kostnaður almennings, vegna sjúkdóma sem stafa af mataræði hefur aukist til muna. Með þverfaglegum áherslum, forvörnum og heilsufarslegum íhlutum t.d. í skólaumhverfinu, má lækka þennan samfélagslega kostnað umtalsvert. Að sama skapi þarf að upplýsa almenning um afleiðingar offitu svo hægt sé að stemma stigu við ört vaxandi kostnaði sem hlýst af offitu og fylgikvillum sjúkdómsins. Svo ekki sé talað um líðan einstaklingsins og þau minnkuðu líf skjör sem sjúklingurinn kann að upplifa.

Kevin Morgan (2006) bendir á að þegar kemur að offitu barna sé vandasamt að skella skuldinni á einn sökudólg eða annan. Því líkt og fram hefur komið er áhættuþætti að finna víða í umhverfinu og freistingarnar eru á hverju strái. Matvæla- og auglýsinga iðnaðurinn hvetur t.d. fólk til þess að láta ýmislegt eftir sér þegar kemur að mat og drykk. Með tilliti til þess bendir Morgan á að ef vinna á gegn offitu, þurfi að beina sjónum að öllum sviðum umhverfisins. Að hans mati mun það ekki bera árangur að einblína sérstaklega á einstaklinginn, síst af öllu á börnin og ætlast til þess að þau tileinki sér sjálfsaga gegn fyrirbæri sem samfélagið allt tekur þátt í að ota að fólki og gengur út á það að hvetja fólk til óhóflegrar neyslu. Þá bendir Morgan á að ein lykil aðferð til þess að draga úr sí vaxandi tíðni offitu, sé að vinna að stefnumótun á vettvangi skólans og ná þannig til foreldra sem og barna. Með því að koma með slíka íhlutum inn í skólaumhverfið sé hægt að vinna að því að hafa áhrif

á matarsíði barna, upplýsa þau og stuðla þannig að jákvæðu hugarfari þeirra gagnvart fjölbreyttri og heilsusamlegri fæðu.

Það er afar mikilvægt fyrir foreldra, ummönunaraðilar og skólayfirvöld að hafa í huga að lengi býr að fyrstu gerð. Hér er átt við foreldra og forráðamenn barna, jafnt sem skólayfirvöld. Ef vel er hugað að heilbrigðum matarvenjum barna er afar líklegt að börn tileinki sér jákvætt hugarfar gagnvart fjölbreyttu og hollu fæði. Hér er því um langtíma áhrif að ræða sem fylgja barninu um ókomna tíð. Góðar matarvenjur ættu því að vera hluti af uppeldi barna. Ekki síst því mörg börn eru stóran hluta dags á vettvangi skólans. Skólinn þarf því að sjá til þess að útvega og bjóða upp á heilnæma og fjölbreytta fæðu. Líkt og Burke (2002) bendir á, er skólaumhverfið kjörinn vettvangur til þess að upplýsa og mennta börn um fæðu og tengd málefni. Skólinn getur ennfremur stuðlað að jákvæðu matarvali í tengslum við heilsusamlegt fæðuval.

Mikkelsen (2011) telur að fæðuvíddirnar sem þegar hefur verið fjallað um, sé umgjörð sem hægt sé að virkja til þess að hafa áhrif á heilsu. Hugmyndin er sú að fæðu umhverfi barna sem í þessu tilfalli er skólinn, geti haft áhrif á hegðun einstaklinga og aukið eða dregið úr heilsufari. Í ljósi þess að lýðheilsufræði hafa talsvert vægi þegar kemur að stefnumótun og framleiðslu á næringartengdri þekkingu, bendir Mikkelsen á að kjörið væri að þróa kenningarlegan ramma þar sem áherslur fæðuvíddanna fengju að njóta sín í bland við áherslur lýðheilsufræðinnar. Hugmyndin um að umhverfið hafi áhrif er nú að komast á skrið í fræðaheiminum. Því er eitt af hlutverkum fræðasamfélagsins að komast að því hvort og hvernig fæðuvíddir í opinberum rýmum líkt og skólum, geti stuðlað að heilsusamlegri færni og lífstíl meðal fólks. Er þá einnig verið að vísa í það hlutverk sem heilsumenntun og sjálfbærni skipa.

## 4. Sjálfbær þróun

Nú í upphafi 21. aldarinnar má segja að mannfólkið standi frammi fyrir straumhvörfum sem eiga rætur sínar að rekja til umhverfislegra þátta. Um er að ræða hnattrænt vandamál sem birtist í loftslagsbreytingum, mengun og breytingum á dýralífi, svo eitthvað sé nefnt. Fræðimenn á sviði félags- og náttúruvísinda hafa bent á að fæða í iðnvæddu samhengi hafi haft töluverð áhrif á hinn hnattræna umhverfisvanda (Morgan og Sonnino, 2008). Ástæðan er m.a. sú að landbúnaður, framleiðsla, vinnsla, matvælaflutningar, meðhöndlun matvæla og umstang í kringum matvæli, á borð við þökkun og umbúðir, hefur allt áhrif (Laufey Steingrímsdóttir og Bryndís Eva Brigisdóttir, 2008; Blanke og Burdick: 2005).

Miðað við þann fjölda fræðigreina sem nú má finna varðandi líftækni, umhverfisvernd og tengsl samfélags og náttúru, má segja að Goodman og Redclift hafi verið talsvert á undan sinni samtíð með útgáfu bókarinnar *Refashioning Nature: Food, Ecology & Culture*, sem kom út árið 1991. Í inngangskafli bókarinnar benda þeir á að orðið „náttúrulegt“ hafi ekki lengur afdráttarlausu merkingu og að mannkynið standi nú frammi fyrir því að geta tortímt umhverfi sínu, því sé þörf á afdrifaríkum breytingum á hugsunarhætti. Ekki sé lengur hægt að horfa fram hjá loftslagsbreytingum án þess að gaumgæfa það hvernig vörur sem vísindin og tæknin hafa áhrif á, umbreyti daglegu lífi okkar. Því er ljóst að breytingar og erfiðleikar sem eiga sér stað í umhverfi- og vistkerfi okkar, endurspeglast mjög greinilega í félags- og hagrænum vandamálum jafnt sem stefnumálum. Það er því augljóst að um víxlverkanir milli umhverfis og samfélags að ræða og benda Goodman og Redclift (1991) á, að vandasamt sé að ræða um fæðu, þá sér í lagi í samhengi við iðnvæddar þjóðir án þess að setja umhverfið inn í dæmið. Það er þó vert að leggja áherslu á það að ólík samfélög leggja misjafna merkingu í umhverfið og gildi þess og litast viðhorf þeirra til umhverfisins vissulega af því (Morgan og Sonnino, 2008).

Líkt og Goodman og Redclift (1991) benda á, hefur maðurinn tekið sér leyfi til þess að endurhanna náttúruna innan frá, og sníða að þörfum sínum og óskum. Hér er verið að vísa í meðhöndlun mannsins á sviði erfðafræðilegrar samsetningar dýra og nytjaplantna. Slík meðhöndlun er ein hliðin á þeirri tæknilegu byltingu sem hefur sett mark sitt á umhverfið og fæðukerfið. Þær breytingar sem geta stafað af slíkri meðhöndlun, hafa veruleg áhrif á líf þeirra sem starfað hafa við staðbundinn landbúnað og afleiðingarnar birtast m.a. í breytingum á vinnuafli, félagslegum deilum og pólitískum kröfum. Það sem hér á undan var talið upp, er forsenda umhverfishreyfingarinnar (e. green agenda) en eitt af markmiðum hennar er að varpa ljósi á þau geysilegu áhrif sem þróun á fæðukerfinu hefur haft á hið svokallaða náttúrulega

umhverfi auk þess sem hreyfingin skírskotar í þá vakningu meðal almennings sem og fræðimanna, sem upp hefur sprottið í kjölfarið.

Ef eingöngu er litið á landbúnað og notkun á áburði og meindýraeitri, er ljóst að áhrifin felast víða og eru vægast sagt umfangsmikil. Gengið hefur verið á jarðvegi, mengun hefur orðið á vötnum auk þess sem dýralíf og vistkerfið hefur víða orðið fyrir áhrifum. Þessi atriði sem hér eru nefnd, geta verið undanfari annarra vandamála sem birtast í kjölfarið. Dæmi um það má sjá víða í hinum svokölluðu þróunarlöndum þar sem neikvæð áhrif má greina í félags- menningarlegum háttum heimamanna (Morgan og Sonnino, 2008). Það rímar við það sem kemur fram hjá Goodman og Redclift (1991) varðandi það hvernig hnattrænn umhverfisvandi hefur oft á tíðum staðbundin áhrif og þá ekki síst hvað varðar framleiðslu og neyslu á fæðu (Leatherman og Goodman, 2005). Það sem gjarnan vill gleymast í umræðu af þessu tagi, er að áhrif þessara breytinga sem hér er rætt um endurspeglast jafnt innan vistkerfisins sem og á öðrum sviðum samfélagsins.

Þessi margslunni og hnattræni vandi hefur orðið til þess að brýnt er að endurhugsa ýmsa þætti á borð við magnbundinn vöxt. Það sem hér er átt við er að nú er aukin þörf á því að hnoða saman stefnumótun þar sem horft er framhjá þeirri miklu áherslu á hagrænan vöxt sem nútímavæðingin hefur haft í för með sér. Þvert á móti telja Morgan og Sonnino (2008) þörf á því að fólk viðurkenni og tileinki sér það sem hinir umhverfis- og félagslegu þættir lífsins bjóða upp á. Það er að segja, stuðla að fyrirmynd sem birtist í áherslu á víxltengslum hagkerfis, samfélags og náttúru. Í því samhengi kemur hugtakið sjálfbær þróun til sögunnar, sem er afar gagnlegt verkfæri til þess að varpa ljósi á þær félags- og vistfræðilegu aðstæður sem eru nauðsynlegar til þess að styðja við möguleika komandi kynslóðar til velferðar. Það er því í okkar höndum að undirbúa jarðveg afkomenda okkar (Sigrún Helgadóttir, 2013).

#### **4. 1. Hvað er sjálfbærni?**

Hugtakið sjálfbær þróun hefur frá upphafi verið hlaðið ákveðnu ósætti og mótsögnum og hafa fjölmargar skilgreiningar verið í umferð. Jennifer A. Elliot (2006) bendir á að þrjú þemu sem tengjast innbygðis séu hvað mest áberandi þegar kemur að skilgreiningum hugtaksins, þau eru umhverfistengd, félagsleg og hagræn. Ehrenfeld (2008) er þeirrar skoðunar að leitinn að endanlegri merkingu hugtaksins sé komin á leiðarenda og að nú sé svo komið að hugtakið skírskoti eingöngu í það að minnka ósjálfbærni.

Morgan og Sonnino eru höfundar sem hafa skrifað mikið um sjálfbærni í tengslum við skólamáltíðir. Þau vitna í tuttugu ára gamla skilgreiningu á sjálfbærri þróun sem felur í sér að

hugtakið vísi í „þróun sem mæti þörfum samtímans án þess að ógna möguleikum komandi kynslóða til þess að mæta sínum eigin þörfum“ (Morgan og Sonnino, 2008: 2). Kevin Morgan (2008) leggur áherslu á að þegar hugað sé að sjálfbærri þróun sé nauðsynlegt að taka mið af ólíkum þáttum, sem rýmar vissulega við áherslur lífmenningarlega sjónarhornansins. Brýnt sé að skoða hugtakið í sínu víðasta samhengi þar sem gert er ráð fyrir félagslegum, hagrænum og umhverfislegum víddum þróunar.

Að mati Morgan og Sonnino er þýðing sjálfbærrar þróunar afstæð og hefur ekki algilda merkingu. Sjálfbær þróun hefur mikið fram að færa hvað stefnumótun varðar, ekki síst á sviði pólitíkur og vísinda og segja má að matvælaíðnaðurinn sé nokkurskonar samsuða af þeim þáttum. Þrátt fyrir það er brýnt að hafa það í huga að hin fjölmörgu samfélög sem fyrirfinnast á jörðinni, leggja misjafna merkingu í umhverfi sitt (Goodman og Redclift, 1991). Með tilliti til þess má segja að sjálfbær þróun, öðlist merkingu í hverju umhverfi fyrir sig. Líkt og Morgan og Sonnino (2008) benda á, eru ýmiskonar verkfæri fólgin í sjálfbærri þróun. Þau telja t.a.m. að mun árangursríkara sé að taka taka opnum örmum á móti þeim fjölmörgu nálgunum og sjónarhornum sem sjálfbær þróun samanstendur af. Þá er einnig mikilvægt að viðurkenna hinar ýmsu túlkanir hugtaksins. Þegar öllu er á botninn hvolft, snýst málið um að komast að samkomulagi um lögmál hugtaksins og koma svo sjálfbærri þróun í framkvæmd. Þá er hægt að aðlaga sjálfbærni að því samhengi sem á við hverju sinni, þeim þörfum og forgangsverkefnum sem brýnt er að ganga í.

## **4. 2. Magn og gæði**

Með tilliti til þeirrar umfjöllunar sem hér hefur farið fram er ljóst að víða er þörf á breytingum og þá einkum og sér í lagi er varða umhverfislega þætti og heilsufar barna. Líkt og greint hefur verið frá krefst framleiðsla, þökkun og flutningar á matvælum mikillar orkunýtingar. Inn í það bætist meðferð á dýrum og notkun á sýklalyfjum (Weaver-Hightower og Robert, 2011). Hér er vert að draga aftur fram kenningu Beck (2007) um áhættusamfélagið og áherslu hans á nútíma hættu sem felst m.a. í „ósýnilegum“ ógnum sem segja má að séu afleiðingar iðnvæddrar offramleiðslu. Í slíkri framleiðslu er gjarnan notast við óæskileg efni, hvort sem um er að ræða skordýraeitur, kjarnorku, sýklalyf eða efni sem eru mis ákjósanleg í fæðunni. Nestle (2006) fjallar í bók sinni stuttlega um skordýraeitur og börn, sem hún telur vera mun berskjaldaðari fyrir slíkum efnum en fullorðnir. Þá fjallar Nestle um rannsókn frá árinu 2003 en niðurstöðurnar sýna að börn á forskóla aldri, sem neytt höfðu hefðbundinnar fæðu þ.e.a.s. sem ekki var lífrænt ræktuð, mældust með sex sinnum meira magn af leifum skordýraeiturs í þvagi heldur en börn í samanburðarhópi sem fengið höfðu lífrænt fæði.



Miklar breytingar hafa átt sér stað í matvælaframleiðslu sl. áratugi ekki síst vegna sívaxandi framleiðslu. Matvælaíðnaðurinn hefur lengi vel gengið út á það að viðhalda frjósemi jarðvegs, vernda plöntur gegn gróðri, skordýrum og öðrum lífverum og hefur verið gripið til ýmissa mis æskilegra efna til að ná slíkum markmiðum. Að sama skapi hefur líftækni verið notuð í auknum mæli, með þeim umdeilda tilgangi að erfðabreyta plöntum. Stöðugt er verið að leita leiða til þess að hámarka getu mannsins til að hemja náttúruna og ríkja yfir henni, svo hægt sé að lágmarka hið náttúrulega ferli sem annars myndi eiga sér stað. Þessi þáttur matvælaíðnaðarins gengur út á að auka uppskeru, framleiða og selja svo hráefnið eins ódýrt og mögulegt er. Pratt og Luetchford (2014) fjalla um þetta og benda á að í stærstum hluta hins iðnvædda heims hafi mannfólkið aldrei fyrr ráðstafað jafn litlum hluta af fjármagni sínu í matvæli og nú tíðkast. Höfundar fara ekki nánar í saumana á ástæðunni, en ef lesið er í samhengið má ætla að orsökina megi m.a. rekja í þá offramleiðslu sem víða einkennir matvælaframleiðslu. Auk þess sem gripið er til ýmissa íblöndunarefna og meðhöndlunar á hráefni og lækka þ.a.f.l. verð vörunnar.

Afstaða fólks til fæðu er tvíbendin, þ.e.a.s. hvað fólk kærir sig um að vita og hvað ekki, t.d. varðandi matarkostnað. Þess má geta að ódýr matur er ekki eins ódýr og kann að virðast við fyrstu sýn. Þvert á móti er ódýr matur talsvert kostnaðarsamur og getur sá kostnaður verið af ýmsum toga. Hann getur verið af umhverfislegum toga vegna áhrifa á land, dýr og plöntur en hann getur einnig haft bein áhrif á mannfólk og hagkerfi. Víða um heim starfa milljónir manna við matvælaframleiðslu sem oft á tíðum er illa launuð auk þess sem þekkt er að starfsfólk sem starfar við hefðbundna ræktun og framleiðslu starfar mögulega við afar slæm skilyrði og er því berskjaldað fyrir áðurnefndum áhættum (Pratt og Luetchford, 2014). Hér koma stéttir aftur við sögu en líkt og Ulrich Beck (2007) greinir frá- og vísar í sögu áhættudreifingar innan samfélaga, máli sínu til stuðnings, þá fylgir áhættan ákveðnu stéttamynstri. Því virðist sem áhætta styrki stéttasamfélagið og bendir hann á að fátækt laði að sér aukna tilhneigingu til áhættu. Þetta rýmar einnig við fyrrnefndar niðurstöður Ludvigsen og Scott (2009) sem benda til þess að tengsl séu á milli matarvenja og félags-hagrænnar stöðu fólks. Aftur á móti eru hinir menntuðu, valdamiklu og fjáðu í þeirri stöðu að geta keypt sér öryggi og frelsi frá áhættu. Fyrir vikið eru það aðilar sem tilheyra lágtekju hópum og eru frekar búsett(ir) á iðnaðarsvæðum, líkt og við matvælaframleiðslu sem eru varnarlausari gagnvart mengun í lofti, vatni og jarðvegi. Fólk er því í mis góðri félagslegri stöðu til þess að takast á við þá auknu áhættu sem felst í umhverfinu. Þeir sem hafa fjárhagslegt bolmagn, eru menntaðir og / eða vel upplýstir eru því í þeirri stöðu að geta varið sig gegn áhættum, m.a. með því að sniðganga ákveðna framleiðslu og styrkja fremur aðra framleiðslu með kaupum á

staðbundu og lífrænu hráefni, eggjum sem koma frá lausagögnu hænum o.s.fr. (Pratt og Luetchford, 2014; Beck, 2007).

Líkt og áður sagði hefur matvælaframleiðsla aukist og er gjarnan vísað í offramleiðslu í því samhengi. Fæðan er því orðin ódýrari, skammtar hafa stækkað og víða, þá einkum í auðugari samfélögum, borðar mannfólkið mun meira en áður tíðkaðist. Mataræði sem samanstendur af magni fremur en gæðum hefur skapað vandamál, jafnvel áhættu sem ekki hefur þekkst áður í mannkynssögunni, þ.e.a.s. hið tvíeggja sverð sem greint hefur verið frá (Leatherman og Goodman, 2005; Pollan, 2008). Síðastliðinn áratug hefur í auknum mæli verið gripið til hugtaksins „gæði“ þegar fjallað er um þá dínamik sem einkennir hið iðnvædda landbúnaðarkerfi og þær breytingar sem hafa átt sér stað frá hinu hefðbundna og iðnvædda fæðukerfi í átt að nýjum áherslum sem fela m.a. í sér staðbundna fæðuframleiðslu og nýja möguleika. Roberta Sonnino (2009) fjallar um skilgreiningu gæða hugtaksins í grein sinni sem fjallar um gæði og sjálfbæra þróun á vettvangi skólamáltíða í Róm á Ítalíu. Á þeim vettvangi var unnið að því að þróa svokallað *hagkerfi gæða*. Hugmyndin er að færa hinn umhverfislega, hagræna og félagslega ávinning sem sjálfbær þróun felur í sér, inn í fæðukerfið. Sonnino bendir á að fræðimenn notist aðallega við tvær megin nálganir þegar kemur að gæða hugtakinu í tengslum við fæðu. Í fyrsta lagi er sá hópur fræðimanna sem hefur einbeitt sér að þeirri hlið fæðukeðjunnar sem snýr að eftirspurn. Viðhorf þeirra er á þá leið að gæði séu félagslega byggð á grundvelli neytenda og varða heilsu, vistkerfi og öryggi. Í öðru lagi er hópur fræðimanna sem hefur beint athygli sinni að þeirri hlið fæðukeðjunnar sem snýr að útvegun. Sú túlkun á gæðum sem hér er um að ræða felur í sér að gæði séu afleiðing af áherslum framleiðenda sem gjarnan eru í einhversskonar andófi gegn hefðbundinni matvælaframleiðslu. Hér eru gæði skilgreind út frá sanngjörnum viðskiptum og því staðbundna og rekjanlega (Sonnino, 2009; Morgan og Sonnino, 2008).

Þó fræðimenn séu á einu máli varðandi það að gæði séu í grunninn ekki innbyggð í eðli fæðunnar, þá eru gæði gjarnan skilgreind sem andstæða iðnvæddrar framleiðslu. Því er ljóst að hugtakið hefur sprottið fram í kjölfar slíkrar framleiðslu. Á sl. 15 árum hafa fræðimenn notað gæðahugtakið á vettvangi landbúnaðar og fæðu. Tilgangurinn er að skírskota í það fráhrarf sem orðið hefur frá fjöldaframleiðslu sem einkennt hefur hinn iðnvædda matvælaíðnað og í átt að „óhefðbundnari“ fæðukerfi sem er greypt í hefðir, staði, rekjanleika og traust. Í því liggur styrkleiki fæðugæðanna ásamt áherslu á ríkt næringarinnihald og fagurfræði fæðunnar (Sonnino, 2009).

### 4. 3. Skólamáltíðir og sjálfbærni

Opinber útvegur á fæðu (e. public procurement), skírskotar í það ferli sem liggur að baki hinum almenna matardiski sem borinn er fram í mótuneytum menntastofnanna, hjúkrunarheimila, sjúkrahúsa og fangelsa, svo dæmi séu tekin. Að mati Morgan (2008) má þar finna þá neytendur sem eru hvað mest varnarlausir. Um er að ræða nemendur, eftirlaunaþega, sjúklinga, fanga s.s. einstaklinga sem eru háðir opinberri öflun fæðu að hluta til, eða að öllu leiti. Sá vettvangur sem hér er rætt um, lýtur reglugerðum ríkisins jafnt innanlands sem og alþjóðlega og eiga þær reglur að tryggja gegnsæi þess ferlis sem að baki liggur, auk þess að stuðla að öryggi fæðunnar. Að mati Morgan og Sonnino (2008) hefur vettvangur þessi lengi vel farið varhluta af pólitískri athygli. Þannig hafi eftirliti um gæði, næringarinnihald, meðhöndlun og uppruna verið ábótavant. Höfundar benda þó á að nú sé útlit fyrir breytingar en félagslegar hreyfingar hafa nú sprottið upp og má víða greina aukna kröfu um sjálfbærni í landbúnaði. Því er málaflokkurinn stöðugt að færast ofar á forgangslista stjórnámálanna í Evrópu og Bandaríkjunum. Vettvangur opinberra stofnanna líkt og skólamótuneyti, skapar t.a.m. nýja möguleika til að hafa áhrif á komandi kynslóðir. Áhrif sem skila sér inn á einkasvið einstaklings og að endingu einnig, á hið opinbera svið sem tilheyrir almenningi og samfélaginu öllu. Morgan og Sonnino (2008) benda á að hér sé um að ræða afar gott verkfæri sem yfirvöld hafi til umráða en þrátt fyrir það, virðist sem stjórnvöld hafi tilhneigingu til að hirða ekki um þá möguleika sem leynast á þessu sviði.

Hinn opinberi fæðugeiri er- og getur verið áhrifavaldur á heilsu þeirra milljóna einstaklinga sem staðsettir eru í menntastofnunum, sjúkrahúsum, fangelsum og mótuneytum um víða veröld. Sjálfbær útvegur á opinberri fæðu (e. sustainable public procurement) snýst ekki einvörðungu um góða næringu, því fleiri atriði skipta máli svo sem hvaðan fæðan kemur, gæði hennar og öryggi. Að mati Defra (sjá Defra, 2003 í Morgan og Sonnino, 2008) snýst sjálfbær útvegur á opinberri fæðu fyrst og fremst um það að skilgreina verðgildi í sínu víðasta samhengi. Hér má áætla að verið sé að vísa í langtíma kostnað fyrir jafnt einstaklinginn sjálfan sem og samfélagið allt.

Í bókinni *School Food Politics*, sem ritsýrð er af þeim Robert og Weaver-Hightower (2011) er gengið út frá því að skólamáltíðir séu einn þáttur í umfangsmiklu samhengi sem fæðupólitík (e. food politics) samanstendur af. Fæðupólitík skírskotar í grófum dráttum í það hvernig yfirvöld ráðstafa málefnum er varða tap og gróða á sviði fæðu og landbúnaðar. Aðild ríkisins er að mati ritstjóra, grundvallaratriði til þess að skilja pólitíkina sem felst í skólamáltíðum. Nú ástæða þess að tekist er á um skólamáltíðir af jafn miklum ákafa og víða

má skynja, felst að mati ofangreindra bókarhöfunda í því að yfirvöld eru flækt í málið og þau beita táknrænu ofbeldi. Hugtakið er fengið úr smiðju Bourdieu og Passeron (sjá Robert og Weaver-Hightower, 2011) en stuttulega var fjallað um táknrænt ofbeldi í tengslum við fæðufélagsmótun fyrir í ritgerðinni. Þau atriði sem vekja hvað mestar deilur í tengslum við skólamáltíðirnar, varða það hvaðan fæðan sem börnin borða kemur, hvenær og hvað þau borða og hvað það kostar að gefa þeim að borða, mikið til atriði er varða sjálfbæra þróun. Þess má geta að þrátt fyrir að höfundar séu hér að vísa í bandarískt samfélag má fyrrnefnd atriði einnig greina í íslenskri orðræðu um skólamáltíðir. Allt er þetta spurning um pólitík, ekki síst því líkt og áður kom fram er fæða margslungið og margþátta viðfangsefni. Þá benda höfundar á að skólinn er stofnun sem í sumum tilfellum er tengdur yfirvöldum. Stefnumótun og ákvarðanir sem teknar eru um málaflokkinn ætti því að skoða með hliðsjón af slíku samhengi. Fæðupólitík skólamáltíða vísar þó einnig í staðbundin og þverþjóðleg áhrif, þá helst í samhengi við framleiðsluferli, dreifingu og neyslu fæðunnar. Með tilliti til þess sem komið hefur fram er óhætt að halda því fram að skólamáltíðir séu sérlega gott dæmi um fæðupólitík. Ekki síst því málaflokkurinn snýr að börnum, og fæðan hefur áhrif á líðan barnanna og líkama þeirra. Að mati Robert og Weaver-Hightower (2011) má að auki, greina áhrif fæðunnar á hinu menningarlega sviði, þar sem fæðan hefur einnig áhrif á huga barnanna og viðhorf.

Sjónarhornið sem gengið er út frá í bókinni *School Food Politics*, felst í því að skólamáltíðir séu hluti af hinu stóra samhengi sem fæðupólitíkin samanstendur af. Ritstjórar bókarinnar leggja áherslu á mikilvægi þess að hugsa um skólamáltíðir sem flókið atriði sem helst í hendur við vistfræði. Hér má nefna ferðalag fæðunnar sem dæmi. Ferlið sem á sér stað frá því að fræi er sáð og þar til hráefnið sem úr fræinu sprettur, ratar loks á matardisk skólabarns er einn hlekkur í víðtækri, pólitískri og flókinni vistfræði sem snertir fjöldan allan af fólki um allan heim. Höfundar kaflanna í bókinni styðjast því við svokallaða vistfræði stefnu (e. policy ecology), sem er einskonar samnefnari allra þeirra atriða er málið varðar. Það er að segja fólkið, sagan, hefðir, staðir, pólitískar og hagrænar aðstæður, stofnanir og sambönd geta ýmist haft áhrif eða orðið fyrir áhrifum. Ef rannsakandi vinnur út frá áherslum vistfræði stefnunar, tekur hann eða hún tillit til allra áhrifaþátta og reynir af fremsta megni að öðlast skilning á þeim áskorunum sem liggja í umhverfinu eða þeim samskiptum sem eru til staðar, þarf að eiga við eða breyta. Robert og Weaver-Hightower (2011) telja slíkt vera grundvallar forsendur ef gera á breytingar á vettvangi skólamáltíða. Enn og aftur er óhætt að segja að sú nálgun sem felst í vistfræðistefnunni, rými við áherslur lífmenningarlega sjónarhornsins.

Með vistfræðistefnunni er einnig lögð áhersla á að líta til þeirra möguleika sem felast í umhverfinu. Morgan og Sonnino (2006, 2007, 2008, 2008, 2009) hafa saman og í sitthvoru lagi rannsakað skólamáltíðir og setja þau málaflökkinn í samhengi við ýmsa þætti. Má þar nefna sjálfbærni, félagsleg réttindi, nýfrjálshyggju, heilsu og efnahag auk þess sem þau gera sambandi kostnaðar og gæða skil. Í inngangskafli bókar sinnar, *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development* (Morgan og Sonnino, 2008) benda þau á að skólamáltíðir séu rannsóknarvettvangur þar sem unnt er að leita svara við nokkrum helstu spurningum sem brenna á fræðimönnum sem og almenningi og varða mikilvæg málefni sem mannfólkið stendur andspænis. Vísindamenn og stefnumótendur eru nú í auknum mæli að átta sig á því að miklir möguleikar eru til staðar í fæðukerfinu. Um er að ræða tækifæri til þess að stuðla að sjálfbærni, hagrænni þróun, lýðræði og umhverfislegri samþættingu sem svo hefur áhrif á persónulega heilsu manna sem og heilsu umhverfsins. Með sjálfbærri þróun í tengslum við opinbera útvegum á fæðu, er ekki eingöngu átt við næringarríkt fæði, heldur er einnig lögð rík áhersla á uppruna hráefnis, framleiðslu, hvernig flutningi á milli staða er háttað og hvar fæðan svo endar.

#### **4. 4. Möguleikar sjálfbærra skólamáltíða**

Ef sporna á gegn þróun á slæmu heilsufari barna er þarft að huga að forvörnum en þar kemur vettvangur skólamáltíða sterklega til greina. Ástæðan er sú að matur sem boðið er upp á í opinberum stofnunum getur skipað stóran sess þegar kemur að langtíma heilsu þjóðarinnar auk langtíma áhrifa á efnahagskerfi (Morgan og Sonnino, 2007). Þá benda Løes og Nölting (2009) á að lífrænt fæði á vettvangi skólamötuneyta geti stutt við sjálfbæra þróun, einkum með tilliti til þess að framleiðsla á lífrænu fæði, dregur úr neikvæðum áhrifum á umhverfið. Þau telja ennfremur að með því að bjóða upp á lífrænar skólamáltíðir opnast möguleikinn til þess að upplýsa börnin um sjálfbæra næringu. Einnig hefur verið bent á að skólamáltíðir feli í sér kerfisbundinn og félagslegan lærdóm. Um er að ræða tækifæri til þess að efla og upplýsa börn um neysluhegðun og þá einkum og sér í lagi hegðun í átt að jákvæðu neyslumynstri (sjá Jackson, 2004 í Morgan og Sonnino, 2007).

Þess má geta að til þess að nýta þau tækifæri sem leynast á fyrrnefndum vettvangi, þarf að eiga sér stað menningarleg umbreyting, svo hægt sé að stuðla að því að breyta hugarfari samfélagsþegna. Með því er átt við að hverfa frá neyslusamfélaginu og færast nær hinu útópíska samfélagi þar sem þegnar þess eru meðvitaðir og stendur ekki á sama um þróun samfélags og náttúru. Breytinga er þörf hvað viðhorf einstaklinga varðar sem og hegðun þeirra í átt að sjálfbærari lífstíl. Því er brýnt að skapa það sem kallað hefur verið

*vistfræðilegur þegnskapur*. Markmiðið er að kenna fólki að hugsa á gagnrýninn hátt um þær víxlverkanir sem eiga sér stað á félagslega- og umhverfislega sviðinu. Skólamáltíðir eru sérlega góður vettvangur fyrir heilsuáhlutun auk þess sem þar er að finna margskonar tækifæri til að hafa umtalsverð áhrif á viðhorf barna til fæðu og stuðla þ.a.f.l. að vistfræðilegum þegnskap (Morgan og Sonnino, 2008).

Líkt og áður sagði er sjónarhorn fæðuvídda nú notað í auknum mæli í fæðurannsóknnum er varða lýðheilsu, heilsufarslega eflingu og fæðurannsóknir af ýmsu tagi. Af þeim sökum, huga nú vísinda- og fræðimenn að því hvernig og að hvaða leiti fæðutengd rými, þ.e.a.s. fæðuvíddir geti stuðlað að færni einstaklinga til þess að öðlast heilsusamlegri lífstíl auk þess sem lítið er til þeirra möguleika sem heilsutengd menntun og sjálfbærni geta skipað í því samhengi. Mikkelsen (2011) hefur fjallað um þetta efni og greinir einnig frá verkefnum þar sem unnið er sérstaklega að því að efla heilsu í skólum. Að hans mati skapa fæðuvíddirnar hentugan ramma til þess að vinna út frá þegar um heilsueflingu og íhlutun á vettvangi skóla er að ræða. Þá telur hann fæðuvíddirnar einnig koma vel út við ýmiskonar nýjungar í verkefnavinnu sem varðar garðyrkju, staðbundna fæðu og verkefni þar sem unnið er með útvegum á lífrænni fæðu. Mikkelsen telur að þessi nýja áhersla rími við það hvernig viðhorf til lífstílbreytinga er nú að þróast. Með því á hann við að nú er í auknum mæli lítið svo á að umhverfið og stofnanir á borð við menntastofnanir, sem er ein fæðuvídd í lífi barna, hafi hlutverki að gegna og taki ábyrgð á einstaklingnum, heilsu hans og lífstíl. Sem dæmi má nefna að vinnustaðir og opinberar stofnanir bjóða nú í ríkara mæli upp á virkni af ýmsu tagi, auk þess að taka þátt í framkvæmdar áætlunum sem varða fæðu, næringu og heilsu. Fæðuþjónusta sem áður snerist eingöngu um að metta skjólstæðinga sína, er nú í framför í átt að því að bera að hluta til ábyrgð á heilsu og lífstíl skjólstæðinga sinna. Þar koma fæðuvíddirnar við sögu, því þessi mikla áhersla á heilsu og næringu er nú að samþættast hinu daglega lífi sem fram fer á vettvangi hinna ýmsu stofnana.

Á Ítalíu, Bretlandseyjum og í Bandaríkjunum er nú mjög víða stuðlað að slíkum umbreytingum á þeim vettvangi þar sem opinber útvegum á fæðu fer fram, þ.e.a.s. í menntastofnunum á borð við skóla en einnig á sjúkrahúsum, hjúkrunarheimilum og fangelsum. Þannig er hinn opinberi matardiskur, í þeim tilfellum sem Morgan og Sonnino (2008) vísa í, notaður til þess að mennta samfélagið um sjálfbæra þróun. Með því er verið að stuðla að ákveðinni þekkingar tilfærslu sem snýr að því að koma þekkingu um fæðugæði og tengsl neyslu og umhverfis til skólabarna. Þannig er hægt að vinna statt og stöðugt að því, að skapa nýja kynslóð meðvitaðra neytenda. Morgan og Sonnino (2008) hafa gert þetta að

umfjöllunarefni sínu og byggja nálgun sína á því sjónarhorni að skólamáltíðir hafi mikið fram að færa þegar kemur að tækifærum og áskorunum sem felast í sjálfbærri þróun. Um er að ræða vettvang þar sem opinber þjónusta fer fram og miðar einkum að komandi kynslóðum. Sú áhersla sem lögð er á komandi kynslóðir rímar við eitt af meginþema sjálfbærrar þróunar sem felur í sér að vernda þurfi auðlindir jarðar svo afkomendur okkar geti mætt þörfum sínum, þegar fram líða stundir. Ef vel er haldið á spöðunum er þar einnig um að ræða þjónustu sem hefur möguleika til að miðla margvíslegum hagnaði til hins einka annarsvega og opinbera hinsvegar, þ.e.a.s. einstaklingsins og samfélagsins í heild. Um er að ræða heilsufarslegan, vistfræðilegan, félagslegan og hagrænan hagnað, þar með talið að minnka samfélagslegan og persónulegan kostnað sem rekja má til slæmrar fæðu, lækka kolefnis útblástur og skapa í leiðinni ný og fersk úrræði á borð við nýja markaði fyrir gæðaframleiðslu og að valdefla neytendur á þann hátt að styrkja þá í átt að því að borða heilsusamlega.

Óhætt er að segja að Ítalir hafi verið frumkvöðlar á því sviði að ýta undir sjálfbæra neyslu þar sem lögð er áhersla á staðbundna og lífræna fæðu. Á Ítalíu er viðhorfið í garð skólamáltíða á þá leið, að um sé að ræða almenn mannréttindi fólks til menntunar auk réttinda neytenda til heilsu. Í því felst enn fremur sú viðleitni að vernda þurfi börn á þessu sviði og er með því verið að vísa í börn sem meðlimi fjölskyldu sem og samfélagsþegna sem tilheyra kynslóð, sem mun taka við síðar meir. Því er ljóst að Ítalir setja skólamáltíðir í menningarlegan ramma sem leggur áherslu á menntunar tilgang skólamáltíða auk þess sem lögð er áhersla á að vernda hið staðbundna. Hér kemur áhrifavald umhverfis við sögu, því með þeirri ítölsku áherslu sem hér var greint frá er talið afar þýðingarmikið að kenna börnum matarmenntun sem samræmist þá menningu og því svæði sem um er að ræða hverju sinni. Líkt og umfjöllunin hér gefur til kynna, þá eru ítalskar skólamáltíðir greypar í matarmenningunni sem er nátengd þeirri staðbundnu sjálfsmynd sem einkennir hvern stað fyrir sig. Með tilliti til þess er fyrst og fremst litið á skólamáltíðina sem tækifæri til menntunar, auk þess sem þar skapast enn fremur samhengi þar sem á skapandi hátt er mögulegt að stuðla að því að leggja merkingu í þau gildi sem tengist fæðu. Slíkt gildi þarf að kenna og framkalla hjá hverri kynslóð fyrir sig. Sem dæmi, þá þarf að leiðbeina börnum, í átt að heilsusamlegu mataræði og kenna þeim að kunna slíkt að meta. Það er m.a. hægt að gera með því að hrinda í framkvæmd verkefni þar sem lögð er áhersla gildi, staðbundna fæðu og tengsl við árstíðir. Þá hefur Jackson (sjá Jackson, 2004 í Morgan og Sonnino, 2007), bent á að líta megi á skólamáltíðir sem kerfisbundinn félagslegan lærdóm. Um er að ræða tækifæri til þess að efla og upplýsa börn um neysluhegðun og þá einkum og sér í lagi, hegðun í átt að jákvæðu neyslumynstri. Með því að endurhugsa- á skapandi máta, það ferli sem opinber

útvegum á fæðu felur í sér, og nýta að auki námsáætlanir, er opinberi þjónustu geirinn á Ítalíu að stuðla að því að endurhanna skólamáltíðakerfi. Það leiðir svo af sér vel upplýsta neytendur sem eru viljugir og hæfir til þess að velja gæðafæði fram yfir annað fæði.

Svo við snúum okkur að heimahögunum, svona rétt í lokin má geta þess að í fjárhagsáætlun Reykjavíkurborgar fyrir árið 2014 (Reykjavíkurborg, 2013a) kemur fram að skóla- og frístundastarf eigi á næstu árum, að taka mið af stefnu borgarinnar í umhverfis- og auðlindarmálum auk þess sem leggja eigi á áherslu á menntun til sjálfbærni. Ekki er þó farið nánar í saumana á hvernig koma eigi slíkri menntun í framkvæmd. Sú umfjöllun sem hér hefur farið fram rímar að hluta, við það efni sem kynnt er í ritröð um grunnþætti menntunar og fjallar um sjálfbærni á vettvangi skóla. Ritið kom út árið 2011 og er þar kveðið á um sex grunnþætti íslenskrar menntunar líkt og þeir koma fram í aðalnámskrá leikskóla, grunnskóla og framhaldsskóla. Um er að ræða: „læsi, sjálfbærni, heilbrigði og velferð, lýðræði, mannréttindi, jafnrétti og sköpun“ (Sigrún Helgadóttir, 2013: 6). Eiga grunnþættir þessir að endurspeglast í námsumhverfi barna og ungmenna, inntaki þess og starfsháttum. Að auki kemur fram að til þess að upplýsa börn og ungmenni um sjálfbærni, þurfi að kenna þeim að huga að víxlverkunum umhverfis, efnahags, samfélags og velferðar. Rétt eins og fram hefur komið snýst sjálfbærni að mikli leiti um tillit. Því ber okkur að huga vel að umhverfi okkar, nýtingu auðlinda, efnahag og víxlverkunum á milli þeirra þátta, svo við skerðum ekki tækifæri komandi kynslóða til að mæta þörfum sínum. Menntun í átt að sjálfbæru viðhorfi er samfélagslegt viðfangsefni sem öllum kennurum, óháð námsstigi nemenda og námsgreina er ætlað að sinna, líkt og fram kemur í skýrslu sem unnin var fyrir Kennaraháskólann árið 2008 (Ingólfur Ásgeir Jóhannesson o.fl., 2008). Þar kemur einnig fram að menntun til sjálfbærni sé fjölbreytt efni, sem kemur inn á margskonar svið sem eiga að hvetja og ýta undir áhuga nemenda til þess að taka þátt í samfélagslegum verkefnum jafnt staðbundið sem og hnattrænt. Það sem hér hefur verið greint frá rímar við það sem Morgan (2008) kallar neytenda menntun (e. consumer education). Um er að ræða menntun sem hefur það markmið að „framleiða“ upplýsta og meðvitaða neytendur, sem síðar meir munu hafa öðlast hæfni til þess að velja sjálfbærari neysluvenjur en víða tíðkast. Neysluvenjur sem hafa áhrif inn á hvoru tveggja einkasviðið sem og hið opinbera.



## 5. Aðferðafræði

### 5. 1. Tilurð rannsóknarinnar

Umfjöllunarefni þessarar ritgerðar er vægast sagt umfangsmikið og skarast á við önnur fræðasvið. Í raun má líkja því við bútasaumsteppi þar sem margir hlutar falla saman og ólíkir þræðir mynda eina heild. Áhuginn liggur því um hin ýmsu svið og víða hægt að leita fanga. Ég hafði lesið talsvert af heimildum í tengslum við þau verkefni sem ég vann í námskeiðum í meistaranáminu. Þá áttaði ég mig á því hversu lítið var til um næringu og fæðu í félagsvísindalegum rannsóknum og þá sér í lagi sem dregin væru úr íslensku samfélagi. Lítið sem ekkert hefur verið rannsakað og ritað um næringar- og fæðumannfræði á Íslandi, þrátt fyrir að úr auðugum garði sé að gresja og því taldi ég brýnt að ríða á vaðið. Stóra spurning sem ég stóð frammi fyrir var þá hvar ég gæti fundið vettvang sem sameinaði fræðilegan áhuga minn og myndaði grundvöll fyrir rannsókn. Það var svo á vormisseri árið 2010 þegar ég var stödd í námskeiðinu heilsumannfræði, að þangað kom gestafyrirlesari. Erindi hennar fjallaði um margt sem tengdist áhuga mínum og sá ég að ýmislegt sem kom fram í fyrirlestri hennar, hafði ég sjálf fjallað um í BA-ritgerð minni sem fjallaði um tengsl mataræðis og sjúkdóma á hnattrænum tímum. Lassitier (2005) telur að ein leið til þess að sameina þarfir fólks og markmið etnógrafiunnar sé að leita til mögulegra þátttakenda og leita svara meðal þeirra hvað brýnt sé að rannsaka. Ég ákvað því að hafa samband við fyrirlesarann og leita álits varðandi mögulegt viðfangsefni í meistaraþrófs ritgerð. Við hittumst svo yfir kaffibolla síðar þetta vor og ég spurði hana hvað henni þætti brýnt að skoða með tilliti til fyrrnefnds áhuga. Ef ég man rétt var hún ekki lengi að hugsa sig um og nefndi fljótlega skólamáltíðir íslenskra barna. Hennar fyrsta hugmynd var þó að framkvæma viðmikla meginlega rannsókn, sem hentaði ekki að þessu sinni en væri engu að síður, kjörið efni í doktorsverkefni. Sumarið notaði ég til þess að sofa á þessari hugmynd, en þess má geta að einmitt þetta sumar fór að bera á umfjöllun um skólamáltíðir sem voru í deiglu af og til og einnig talsvert umdeildar. Á þeim tíma óraði mig síður en svo, fyrir því hversu margþátta vettvangurinn var og í raun gat ég valið hin ýmsu sjónarhorn til að beita við rannsóknina.

Í ritgerð þessari er fjallað um skólamáltíðir íslenskra grunnskólabarna og er einkum lítið til skóla á höfuðborgarsvæðinu og nágrenni þess. Ástæða þess að ég kýs að leggja áherslu á Reykjavík og nágretta sveitafélög er einkum sú að fyrirtækið *Skólamatúr* sem starfrækt er í Reykjanesbæ, afgreiðir mat til skóla í næsta nágrenni Reykjavíkur. Þar er niðurgreiðsla af öðrum toga en í höfuðborginni auk þess sem stefnumál fyrirtækisins voru áberandi á þeim málþingum og ráðstefnu sem sótt voru. Þessi rannsókn beinist þó ekki sérstaklega að þessu

fyrirtæki. Ég kys að greina frá nokkrum atriðum varðandi rekstur þess, af þeim sökum að *Skólamatur* er umfangsmikið fyrirtæki sem eldar fyrir stóran hóp nemenda í mörgum skólum. Þar er eldað í miðlægu eldhúsi og er maturinn svo eldaður for- eða fullleldaður þangað sem hans er þörf. Almennt séð er misjafnt eftir skólum hvort eldað er í skólanum eða í miðlægu eldhúsi og fer það eftir því hvort í skólanum séu aðstæður til eldamennsku eður ei. Því er líka misjafnt hvort skólar kaupa þjónustu af fyrirtækjum eða hafi á sínum snærum matreiðslumenn sem sjá um eldamenskuna. Í umfjölluninni vísa ég einnig til eldhúss sem á tímabili framleiddi skólamáltíðir til tveggja einkarekinna skóla. Þar var fyrirkomulagið á þann veg að eldað var í miðlægu eldhúsi og maturinn keyrður fullleldaður í skólana. Ástæða þess að ég kaus að skoða þetta eldhús, er af þeim sökum að þar er lögð sérstök áhersla ferskleika, fagurfræði og heilsusamlegt mataræði. Þar fer val á hráefni og réttum m.a. fram með hliðsjón af rannsóknum sem benda til fyrirbyggjandi eiginleika hráefnis hvað sjúkdóma varðar.

Vert er að taka það fram að rannsóknin byggir ekki á samanburði matseðla eða úttekt ákveðinna mötuneyta eða skóla. Þess í stað legg ég áherslu á að fjalla almennt um málaflokkinn, með áherslu á Reykjavík og nágretta sveitafélög. Að auki skoða ég

hvernig orðræðu um efnið hefur verið háttað. Þá vil ég ennfremur koma því á framfæri að þrátt fyrir að málaflokkurinn varði börn, ákvað ég að leggja ekki áherslu á sjónarhorn og raddir þeirra að þessu sinni, sem er gagnrýnivert út af fyrir sig. Einkum með tilliti til þess að mikill skortur er á eiginlegum rannsóknum um efnið, ekki síst þar sem börn eru virkir þátttakendur. Sjónarhorn þeirra er jafnframt, talið geta veitt vísbendingar um hvernig best er að hafa jákvæð áhrif á matarvenjur þeirra (Ludvigsen og Scott, 2009; Johansson, Hansen, o.fl. 2009; Mandell, 1991). Í ljósi þess að orðræðan um skólamáltíðir var afar hávær og gagnrýnin, á þeim tíma sem ég hófst handa við gagnasöfnun, ákvað ég því að gera þeirri gagnrýni skil, auk þess að gera grein fyrir viðhorfi viðmælenda minna í garð málaflokksins, þar sem sérstök áhersla er lögð á ákveðin þemu.

Markmið rannsóknarinnar er því að varpa ljósi á neysluvenjur- og mataræði barna, auk þess að spyrja hvert við stefnum. Mörg börn dvelja innan veggja skólans stóran hluta úr deginum og því er ekki úr vegi, að vekja athygli á því hvað fer fram í skólamötuneytum. Einkum með hliðsjón af þeirri gagnrýni sem þau hafa sætt. Oft heyrst því fleygt fram að sjúkdómar sem rekja má til mataræðis herji nú í auknum mæli á börn. Það er ekki síst með tilliti til þess sem ég ákvað að skoða viðfangsefnið. Þá vil ég jafnframt vekja máls á fyrirbyggjandi aðgerðum sem geta í senn bætt heilsufar og dregið úr langtíma kostnaði við heilbrigðisþjónustu. Ég vonast því til að rannsóknin varpi ljósi á mikilvægi stefnumótunar í

málaflökknum. Að sama skapi vil ég vekja athygli á þeim möguleikum sem leynast á vettvangi skólamáltíða. Þannig má nýta máltíðir skólabarna, til þess að upplýsa börn um heilsusamlegt mataræði, sjálfbærni, umhverfisvernd og þær víxlverkanir sem eiga sér stað á milli einstaklings, umhverfis og náttúru. Þegar börn og ungmenni eru upplýst um þessi atriði er von mín að þar liggi ein fyrirbyggjandi aðgerð gegn slæmu heilsufari sem í sumum tilfellum má rekja til mataræðis.

Rannsóknarspurningar sem lagðar voru til grundvallar voru eftirfarandi: Hvert er viðhorf fagaðila til næringar og mataræðis barna og þeirrar þjónustu sem veitt er í mötuneytum í grunnskólum höfuðborgarsvæðisins? Hvernig skynja þessir aðilar samband kostnaðar og heilsufars? Hvaða skilaboð sendum við börnum um fæði, hráefni og matarvenjur? Hvert ætti að vera hlutverk skólamötuneyta og hvað er hægt að gera til þess að færa þjónustuna í þá átt?

## **5. 2. Etnógrafían**

Ég nota eigindlega rannsóknaraðferð til þess að fá svör við rannsóknarspurningu minni. Slík aðferðafræði hentar vel í hug- og félagsvísindum, ekki síst vegna áherslunnar á að veruleikinn sé félagslega mótaður. Til þess að öðlast skilning á reynsluheimi fólks og öllum þeim fyrirbærum sem innan hans finnast, er nauðsynlegt að fara á vettvang og hlýða á upplifun þátttakenda á heildrænan máta. Rannsakandinn þarf því að leggja til hliðar fyrirfram ákveðnar skoðanir og hugmyndir sínar, eins framarlega og unnt er. Að sama skapi, er brýnt að hlusta á raddir fólks með opnum huga. Með eigindlegri aðferðafræði er því tekið mið af þeirri þýðingu sem fólk leggur í umhverfi sitt. Þá leitast eigindlegur rannsakandi við því að finna þemu, hugtök og mynstur í gögnum sínum og hefur því aðleiðslu að leiðarljósi við úrvinnslu gagnanna. Með því er átt við að kenningarnar spretta úr gögnunum og styrkja þannig það sem þar kemur fram. Kenningarnar eru því grundaðar í þeim gögnum sem rannsakandinn safnar, þannig má segja að gögn rannsakandans stýri því hvert kenningarlegt sjónarhorn rannsóknarinnar verður. Sú nálgun er ólík þeirri sem einkennir afleiðslu, en þá hafa kenningarnar fyrirfram áhrif á sjónarhorn rannsakandans (Creswell, 2007; Taylor og Bogdan, 1998).

Eigindlegar rannsóknaraðferðir er hugtak sem er mikið notað og áberandi í umræðu um rannsóknaraðferðir en iðulega er fjallað um slíkar aðferðir sem andstæðu meginlegrar aðferðafræði, þar sem unnið er með mælanleg- og töluleg gögn. Kristín Loftsdóttir (2010) gerir þessari umræðu góð skil í bók sinni. Þar kemur m.a. fram að eigindlegar

rannsóknaraðferðir vísi til aðferða sem eru hluti af vettvangsrannsóknum, á borð við viðtöl og orðræðugreiningu. Hún bendir á að vettvangsrannsóknir feli í sér fleiri aðferðir en þessar tvær og nefnir þar sérstaklega þátttöku rannsakanda í því samfélagi sem unnið er í hverju sinni.

Etnógrafían á rætur að rekja í vestræna mannfræði 19. aldarinnar og samanstendur af margskonar aðferðum sem notaðar eru í félagsvísindalegum rannsóknum. Merking hugtaksins getur þ.a.f.l. sveiflast eftir því sem fengist er við hverju sinni (Hammersley og Atkinson, 2007). Þá hefur etnógrafían einnig orðið fyrir áhrifum ýmissa kenninga úr ólíkum greinum félagsvísindanna og því er ekki að undra að það geti verið snúið að skilgreina þýðingu hugtaksins. Umfang og eðli etnógrafiunnar hefur því tekið mið af þeim ólíku aðstæðum sem framkvæmd aðferðarinnar getur byggst á. Aðferðafræðin sem liggur að baki, felst í því að rannsakendur leggi áherslu á það að „draga upp mynd af því hvernig fólk talar og hegðar sér í sínu hversdagslega rými“ (Taylor og Bogdan, 1998: 135). Að mati Wolcott (1999) felur etnógrafían þó í sér mun meira en aðferð, um er að ræða menningarlega túlkun sem mannfræðingurinn kemur áleiðis úr einu menningarlegu samhengi í annað.

Á seinnihluta síðustu aldar hófu mannfræðingar í auknum mæli að skoða sínar eigin heimaslóðir, jafnt í dreifbýli sem og þéttbýli en er þá átt við svokallaða *heimamannfræði*. Gjarnan er vísað í slíka mannfræði, sem andstæðu þess að fara að heiman, með þeim tilgangi að dvelja í lengri tíma í fjarlægu landi, meðal heimamanna og rannsaka viðhorf þeirra, siði, og venjur. Rannsóknir sem framkvæmdar eru „heima“ einkennast í raun af meiri nálægð við þátttakendur og vettvanginn sjálfan, heldur en ef um er að ræða framandi vettvang í öðru landi. Það fer engu að síður, eftir því samhengi sem um er að ræða hverju sinni og hvernig rannsakandinn skilgreinir það að vera heima. Gott dæmi væri, rannsókn danska mannfræðingsins Hastrup (1987, sjá Voloder, 2008) sem framkvæmdi sína rannsókn á Íslandi og áleit sem svo að hún væri að vinna „heima“ af þeim sökum, að hún tilheyrði sama menningar svæði, þ.e.a.s. Norðurlöndunum. Því er óhætt að fullyrða að hugtakið „heima“ getur falið í sér margskonar merkingar og vísar í senn í heimahaga, þjóð, tungumál eða menningarlegan hóp sem viðkomandi samsvarar sig með. Það má því segja að mannfræði sem iðkuð er „heima“ raski tvískiptingunni í *heima* annarsvegar og *vettvanginn* hinsvegar en er þá fyrst og fremst verið að vísa í fjarlægð á milli tveggja staða.

### 5. 3. Sjálfsrýni

Haft er eftir Anaís Nin, rithöfundu sem var uppi á 20. öldinni að „við sjáum ekki hlutina eins og þeir eru, við sjáum þá eins og við erum“. Þetta eru orð að sönnu og eiga að mínu mati vel

við þá aðferðafræðilegu umfjöllun sem hér fer fram. Tilurð rannsóknar, aðferðirnar sem notast er við sem og niðurstaðan, bera vissulega merki þeirrar persónu sem vann vinnuna. Þannig er rannsóknin undir áhrifum rannsakandans, áhuga hans og gildum, þó sannarlega þurfi stöðugt að gæta hlutleysis. Að sama skapi er brýnt að huga að aðferðafræðilegum þáttum er varða úrvinnslu gagna, þau þemu sem dregin eru úr gögnunum auk þess hvernig rannsakandinn skrifar um það sem „fyrir augu bar“ á vettvanginum. Þá gerir Wolcott (1999) greinarmun á því að *horfa* annarsvegjar og *sjá* hinsvegjar. Með þeirri aðgreiningu er hann að vekja athygli á því að etnógrafían felur í sér mun meira en öflun gagna og rannsóknar aðferð. Etnógrafían er útkoma og útskýring á þeim spurningum sem varpað var fram á vettvangi og þeirri persónulegu sýn sem mannfræðingur upplifir þar. Það er svo ábyrgð rannsakandans að koma niðurstöðunum til skila á skýran og ítarlegan máta, umbreyta reynslunni yfir í orð á blaði.

Á síðustu áratugum hefur talsvert verið skrifað um þekkingarfræðilega framsetningu, trúverðugleika, valdatengsl og hlutleysi (Kaplan, 2002). Stóra spurningin felst m.a. í því hvort raunverulega sé hægt að viðhalda algeru hlutleysi í gegnum allt rannsóknarferlið. Þau atriði sem hér hafa verið nefnd, bjóða aftur á móti upp á umræðu um svokallaða sjálfsrýni (e. reflexivity) rannsakandans, sem er ávallt hluti af því félagslega samhengi sem er til skoðunar hverju sinni. Sjálfsrýni felur í sér viðurkenningu á þeim atriðum sem hafa áhrif á rannsakandann svo sem sögulegt samhengi, staðsetning vettvangsins og rannsakandans innan hans, auk þess sem áhugi og gildismat geta haft sitt að segja. Þá ber að nefna atriði á borð við tíma sem getur haft utmálsverð áhrif á framgang rannsóknar og niðurstöður. Þannig geta athafnir fólks og viðhorf sveiflast til og frá í takti við tímann og skipt sköpum hvað kenningarlega nálgun og úrvinnslu gagna varðar. Engu að síður er markmið rannsóknar ávallt að framleiða þekkingu. Í raun má segja að sjálfsrýni sé nokkurskonar aðferð í sjálfu sér sem fengið hefur aukið vægi í etnógrafíum og bíður upp á það að rannsakandinn fær tækifæri til þess að staðsetja sig í textanum og spegla sig í rannsókninni (Hammersley og Atkinson, 2007). Þá hefur enn fremur verið bent á hvernig nota megir sjálfan sig til þess að skilja upplifun annarra, ekki síst þegar unnið er *heima*, eða í einhverskonar samhengi sem rannsakandi getur samsamað sig við. Þetta fjallar Voloder (2008) um í grein sinni er varðar sjálfsævisögulegar etnógrafíur. Um er að ræða frásögn þar sem rannsakandinn skrifar sjálfan sig inn í textann og gerir sig um leið, sýnilegan í textanum. Með slíkri aðferð fær sjálf rannsakandans ákveðið vægi í félagslegu samhengi og er í senn speglað við fortíð og tilurð rannsóknarinnar sem og samband hans eða hennar við þátttakendur og vettvanginn sjálfan. Þessi aðferð býður að auki upp á það að rannsakandinn fær möguleika til þess að nota sjálfan sig sem greiningartæki. Voloder tekur þó fram að í sjálfsævisöguleg skrif, séu ákveðinn línudans og því

vandmeðfarinn, einkum vegna þess að frásögnin á ekki að snúast alfarið um rannsakandann (Wolcott, 2009). Kristín Loftsdóttir (2010) fjallar einnig um þá gagnrýni sem borið hefur á, hvað varðar persónuleg fræðaskrif af þessu tagi. Hún bendir þó á að slík gagnrýni eigi vel rétt á sér en leggur áherslu á það að framsetning rannsókna og kynning á niðurstöðum feli í sér ýmsa möguleika. Því beri að fagna að mannfræðin, fag sem kveður skýrt á um menningarlega og samfélagslega fjölbreytni bjóði upp á ýmsa möguleika til þess að koma fræðitexta á framfæri.

Það hefur alla jafna tíðkast að rannsakendur endurspegli reynslu sína og upplifun af vettvangi og viðmælendum sínum. Áður fyrr var slík umfjöllun aldrei miðlæg, þvert á móti var hún notuð með þeim tilgangi að leiðrétta hlutdrægni. Því fór snemma að bera á tvenskonar literatúr, annarsvegar hinum vísindalega og hlutlausu texta þar sem fjallað var um *hina* (e. other), og hinsvegar texta sem talinn var vera meira í átt að almennum bókmenntum. Þar var leyfilegt að koma huglægu viðhorfi á framfæri, fjalla um sjálfið (e. self) rétt eins og sjálfsævisögulegar etnógrafiur gera. Þessa tvískiptingu má vel greina í tveimur af þekktustu verkum Malinowski, etnógrafiu hans *Argonauts of the Western Pacific*, þar sem hann gerir *hina* að umtalsefni, og svo hin fiðfrægu dagbókarskrif hans þar sem hann fjallar um *sjálfið* á vettvanginum (Lassiter, 2005).

Sú umfjöllun sem hér hefur verið rakin og varðar gagnverkun sem óhjákvæmilega á sér stað á milli rannsandans og vettvangs, má hvoru tveggja nýta sem kenningu eða aðferð í rannsóknarvinnu. Einnig má líta á samskipti sem fara fram á meðan á vettvangsrannsókn stendur sem samstarfsaðferðir (Lassiter, 2005). Með slíkum aðferðum er lögð áhersla á að rannsakandinn og þátttakendur vinni saman að rannsókninni. Slíkt samstarf getur byggst á ýmsum nálgunum sem fer eftir samhengi hverju sinni.

#### **5. 4. Framkvæmd rannsókna**

Umfjöllunarefnið varðar starf sem fram fer á vettvangi skólamötuneyta í Reykjavík og nágretta sveitafélögum, hér er því um heimamannfræði að ræða. Við úrvinnslu gagnanna leitaði ég eftir þeim á borð við: Skynjun, viðhorf, skilaboð og hlutverk. Notast var við þrjár aðferðir til þess að henda reiður á viðfangsefnið. Tekin voru viðtöl, framkvæmdar voru vettvangsathuganir og orðræða í dagblöðum var greind. Þeirri orðræðu var safnað með því að fylgjast vel með umræðunni í dagblöðum, á tímabilinu frá sumri 2010 til vors árið 2014.

Þátttaka mín sem fram fór á „vettvangi“ má segja að hafi átt sér stað í þeim fjórum þátttökuathugunum sem gerðar voru. Einungis ein þeirra fór í sér beina verklega þátttöku. Þá

dvaldi ég hluta úr degi í eldhúsi þar sem eldað var fyrir skólabörn og var máltíðunum svo ekið í skóla, sem í þessu tilfalli voru báðir einkareknir grunnskólar. Sérstaða þessa eldhúss fólst í því að réttirnir samanstóðu af hráefni sem talið var hafa fyrirbyggjandi eiginleika hvað þróun sjúkdóma varðar og voru rannsóknir þess efnis hafðar til hliðsjónar. Þá var einnig lagt mikið upp úr ferskmeti og fagurfræði fæðunnar. Þátttaka mín fólst í almennri aðstoð á borð við að skera grænmeti. Auk þess var ég vakandi fyrir því sem var í umhverfinu, rak augun í hverslags krydd tegundir voru notaðar, uppskriftarbækur o.þ.h. Að taka þátt í eldhús starfi af þessu tagi var mér þó ekki sérstaklega framandi. Ástæðan er sú að áður en ég hóf háskólagöngu mína starfaði ég í eldhúsi á veitingastöðum og hafði þ.a.f.l. talsverða reynslu af því að vinna undir því álagi sem einkennir slíkt starf. Nú ég fór svo á tvö málþing sem haldin voru til þess að bregðast við þeirri miklu umræðu sem fram fór um skólamáltíðir á þessum tíma. Annað var um mat í skólamötuneytum og var haldið á vegum Matvís og hitt var almennt um skólamötuneyti og var haldið af samtökum iðnaðarins. Að lokum skráði ég mig á ráðstefnu um heilsueflandi skóla og tók þar þátt í vinnustofu um næringu. Í þessum þátttökuathugunum fékk ég góða innsýn í málaflokkinn, einkum því á málþingum og ráðstefnunni, héldu ólíkir aðilar erindi um efnið. Þegar opnað var fyrir spurningar úr sal mátti að auki greina raddir foreldra, forráðamanna og aðila sem starfa í tengslum við málefnið sem og annarra áhugasamra. Þar komst ég einnig í tæri við þátttakendur og fékk hugmyndir að spurningum til að spyrja þá. Þátttaka af þessum toga gaf mér fjölbreytta innsýn í málaflokkinn og styður því vel við önnur gögn auk þess að skapa ákveðinn ramma utan um efnið. Þess ber að geta að ég fylgdist grannt með allri umræðu á opinberum vettvangi, klippti út blaðagreinar og leitaði að auki á vefnum að efni sem tengdist málaflokknum.

Við úrvinnslu gagnanna styðst ég að stærstum hluta við viðtölin og orðræðugreiningu en önnur gögn voru þó greind og höfð til hliðsjónar. Orðræðugreining er t.a.m. hjálpleg aðferð til þess að öðlast heildræna sýn á texta og opinbera umfjöllun af ýmsu tagi en þar má draga ýmislegt fram sem varpað getur ljósi á viðfangsefnið (Wetherell, 2001). Með því að orðræðugreina opinbera umfjöllun um skólamáltíðir, fékk ég því góða innsýn í almenna umfjöllun um efnið, viðhorf, hugmyndir og þau samfélagslegu átök sem einkenndu málaflokkinn um tíma. Ástæða þess að ég segi *um tíma*, er sú að frá því að gagnasöfnun hófst og þar til hafist var handa við að vinna úr gögnunum, leið langur tími og hefur lítið borið á gagnrýni upp á síðkastið. Hugsanlega er ástæðan sú að árið 2010 fór fyrst að bera á gagnrýniströddum og var í kjölfarið talsverð umfjöllun en áætla má að nú sé komið ákveðið jafnvægi á málaflokkinn. Nú er lognið á eftir storminum ef svo má að orði komast en fyrrsagnir blaðgreina á borð við: „Sérfræðingar vakta skólafæðið“ (Fréttablaðið, 1. 12.

2012); „Betri og hollari matur fyrir krakkana“ (Fréttablaðið, 24. 9. 2013); „Rannsaka áhrif skólamáltíða á athygli“; (Fréttablaðið, 8. 10. 2013) og „Jafnnæringarríkur matur í öllum grunnskólum“ (13. 3. 2014) bera þess vitni. Mögulega átti gagnrýnin og umfjöllunin öll rétt á sér og vakti jafnframt fólk til umhugsunar um viðfangsefnið, svo ríkari áhersla var lögð á upplýsingaflæði til foreldra og eftirlit með því sem fram fer á vettvanginum.

Þá eru viðtöl hentug aðferð til þess að hlýða á raddir viðmælenda og öðlast, eins framarlega og unnt er, skilning á skoðunum þeirra og reynsluheimi. Með viðtölum er einnig hægt að ná fram ólíkum sjónarhornum fólks (Taylor og Bogdan, 1998). Þátttökuathugun hinsvegar er hentug af þeim sökum að þar er rannsakandinn í eðlilegu umhverfi þátttakenda og getur því séð með eigin augum hvernig fólk hegðar sér í umhverfinu (Delamont, 2007).

Rannsóknin var tilkynnt til persónuverndar en formleg gagnasöfnun hófst á haustmisseri 2010 og var viðtölum safnað í hérumbil ár. Fyrsta viðtalið var tekið 30. október 2010 og síðasta viðtalið 25. október 2011. Alls voru tekin átta viðtöl við fimm konur og þrjá karlmenn og stóðu þau yfir í 50-70 mínútur. Viðtölin fóru fram á ýmsum stöðum og notast var við stafrænt upptökutæki. Tvö viðtöl voru tekin á kaffihúsi, eitt í heimahúsi og hin fóru fram á vinnustöðum viðmælenda. Áður en viðtölin hófust undirbjó ég mig á þann veg að ég kynnti mér viðkomandi eins og hægt var, og „gúgglaði“ tilvonandi viðmælenda. Bent hefur verið á að of mikil áhersla hafi í gegnum tíðina verið lögð á samskipti sem eiga sér stað á milli rannsakanda og þátttakanda á meðan á viðtali eða þátttöku stendur. Því er hætt á að mörgum lykilþáttum hins félagslega lífs verði gleymt. Að mati Hammersley og Atkinson (2007) er brýnt að rannsakendur hugi að þeim margvíslegu gögnum sem varpað geta ljósi á hina ýmsu þætti rannsóknar. Þannig eru t.a.m. opinber gögn, dagbækur, ljósmyndir og internetið félagsleg afurð út af fyrir sig sem getur haft talsvert vægi í allri úrvinnslu.

Ég undirbjó mig einnig með því að setja saman viðtalsramma, líkt og ætlast var til af nemendum í námskeiðinu eigindleg aðferðafræði I. Slíkt tíðkast ekki í etnógrafískum rannsóknum þó vissulega sé rannsakandi yfirleitt með einhverjar fyrirfram ákveðnar spurningar í huga (Hammersley og Atkinson, 2007). Mitt mannfræðilega uppeldi gerði það að verkum að þær spurningar sem viðtalsramminn samanstóð af, tóku breytingum eftir viðmælendum þó hluti þeirra væri sameiginlegur. Því hófust öll viðtölin á svokölluðum opnum og leiðandi „hvaða“ spurningum en tóku breytingum eftir því hvernig viðtalið þróaðist. Þegar viðtalinu lauk, punktaði ég hjá mér atriði sem mér þótti brýnt að muna eftir eða kröfðust nánari skoðunar. Þessir punktar voru ritaðir í vettvagsdagbók sem heldur utan um slík atriði auk þess sem þar gefst tækifæri fyrir rannsakanda að spegla sjálfan sig í



rannsókninni og framgangi hennar. Innihald slíkra dagbóka getur verið greiningartæki útaf fyrir sig því upplifun rannsakanda litar ávallt það hvernig hann eða hún lítur á vettvanginn og greiningu gagnanna (Hammersley og Atkinson, 2007). Loks voru viðtölin afrituð, gerðar voru athugasemdir rannsakanda þar sem við átti og hugleiðingar um viðtalið og innihald þess í lokin.

Í hópi viðmælenda minna, sem koma öll fram undir nafnleynd, eru menntaðir matreiðslumenn af báðum kynjum, sumir starfa sem slíkir en aðrir ekki. Í hópnum eru einnig matvælafræðingur, áhugamanneskja um mataræði barna og aðili sem um tíma rak fyrirtæki sem framleiddi skólamáltíðir. Þá starfar einn viðmælandi minn við fjármál og framleiðslu í fyrirtæki sem einnig framleiðir skólamáltíðir. Öll eiga þau sameiginlegt að starfa beint eða óbeint við fæðutengd málefni, vera foreldrar, hafa brennandi áhuga á málflokknum, hafa beitt sér fyrir úrbótum og eru með hugmyndir að jákvæðum breytingum hvað umfjöllunarefnið varðar. Síðustu tvö atriðin höfðu mikið að gera með val á þátttakendum því mér fannst áhugavert og mikilvægt að flétta þeim sjónarhornum inn umfjöllun um skólamáltíðir. Það má því segja að viðmælendur mínir hafi hinn svokallaða *matarmenningarauð*, sem áður var greint frá. Aðgengi að viðmælendum gekk vel og má segja að það hafi verið nokkuð líkt því sem Taylor og Bogdan (1998) kalla snjóboltatækni. Ég hafði fyrst um sinni grófa hugmynd um mögulega viðmælendur en eftir að ég hófst handa við gagnasöfnun þá fór boltinn að rúlla. Ég setti mig í sambandi við viðmælendur með tölvupósti. Tvo viðmælendur fann ég á opinberum vettvangi þar sem fjallað var um málaflokkinn. Þess má geta að eftir ítrekaðar tilraunir til þess að fá fund með aðila sem skv. heimasíðu Reykavíkurborgar starfar sem upplýsingafulltrúi skólamáltíða hjá borginni, gafst ég upp og hætti að ónáða viðkomandi með tölvupóstum.

## 5. 5. Úrvinnsla gagna

Í öllum rannsóknum kemur að því að vinna þarf úr þeim gögnum sem safnað hefur verið. Þegar svokölluð *mettun* gagna hefur orðið, þarf rannsakandinn að draga sig til hlés og hefjast handa við úrvinnslu gagnanna (Creswell 2007). eru þá ýmsir þræðir dregnir úr vettvangsnótum sem svo er saumað saman við fræðilega þætti og að lokum verður til heildstæð etnógrafía sem varpar ljósi á það félagslega samhengi sem var til skoðunar (Emerson, Fretz og Shaw, 1995). Í etnógrafískum rannsóknum er þó lögð rík áhersla á stöðuga gagnagreiningu sem er hluti af öllu rannsóknarferlinu. Ein af ástæðum þess að slíkt er talið árangursríkt er sú að kenningarnar eru þá grundaðar í gögnunum (e. grounded theory), spretta úr þeim og þ.a.f.l. eru það gögnin sem kalla á kenningarnar sem notaðar eru, en ekki

öfugt. Þessi nálgun hefur einnig verið kölluð (e. induction) (Charmaz, 2004). Þær kenningar sem notaðar eru í rannsókninni þróast því fyrir tilstilli gagnanna og gögnin sem safnað er í kjölfarið eru undir áhrifum þeirrar kenningar sem fram kom. Því vilja sumir meina að grunduð kenning sé kenningarlegt sjónarhorn í sjálfu sér, mun frekar en aðferð. Ástæðan er m.a. sú að með grundaðri kenningu er lagt mikið upp úr stöðugu samspili gagna og þeirra hugmynda sem fram koma í ferlinu (Hammersley og Atkinson, 2007; Taylor og Bogdan, 1998). Um er að ræða markvissa aðferð sem jafnframt felur í sér þrep í gagnagreiningu (Creswell, 2007).

Gagnagreining felst í því að farið er kerfisbundið í gegnum öll þau gögn sem safnað var. Tilgangurinn er að öðlast skilning á innihaldinu og henda reiður á þá þekkingu sem þar er til staðar. Þá eru gögnin kóðuð (e. coding) og getur rannsakandi verið með fyrirfram ákveðna kóðunarflokkum eða unnið út frá áherslum grundaðrar kenningar og látið kóðunarflokkana þróast samhliða gagnasöfnun og greiningu. Kóðunin felur í sér að „spyrja gögnin spurninga“ og „hugsa með fingrunum“, þ.e.a.s. hripa niður allt það sem kemur upp í hugann og raða í viðeigandi kóðunarflokkum (Emerson, Fretz og Shaw, 1995; Taylor og Bogdan: 1998). Rannsakandinn skapar því kóðin á meðan unnið er í gögnunum (Charmaz, 2004) og dregur þannig fram öll atriði sem vekja athygli: þemu, mynstur, tengsl, mótsagnir, ósamræmi, viðhorf, trú o.þ.h. (Hammersley og Atkinson, 2007). Þetta ferli, felur í sér stöðugt samspil á milli kenninga og gagna, þar sem kenningin mótast greiningu sem að lokum skilar sér í niðurstöður etnógrafiunnar (Emerson, Fretz og Shaw, 1995). Við úrvinnslu gagnanna og framsetningu þeirra í formi texta, hefur reynst mörgum vel að byggja textaskrifin á einskönar hugmynd að söguþræði (Taylor og Bogdan, 1998). Að hafa slíka hugmynd í huga, hjálpar rannsakandanum að setja hugtök og þemu fram á skipulegan hátt sem ennfremur stuðlar að rökréttri uppbyggingu og flæði textans.

Taylor og Bogdan (1998) benda á mikilvægi þess að útskýra fyrir lesendum hvernig gögnin voru túlkuð og hvort túlkunina megi rekja til kenninga eða menningarlegrar þekkingar, viðtala, þátttöku á vettvangi eða persónulegri upplifun? Áður en ég hófst handa við gagnasöfnun, hafði ég grófa hugmynd um hvaða þemu það voru sem ég vildi þreifa eftir og samanstendur rannsóknarspurningin af spurningum sem ættu að geta kallað á slík svör. Þó voru atriði sem komu fram á meðan á gagnasöfnun stóð, jafnt í viðtölum sem og á málþingi sem sótt var. Þar af leiðandi breyttust áherslur rannsóknarinnar í takti við það. Þessi atriði varða efnið sem fjallað er um í kaflanum um sjálfbæra þróun, umhverfisvernd, gæði og lífrænt hráefni. Auk þess kemur áherslan á menntun og tækifæri til kennslu, alfarið frá viðmælendum mínum, sem mér þóttu afar hagnýt og áhugaverð þemu að vinna með. Þessi þróun

verkefnisins rímar tvímælalaust við grundaða kenningu. Stærsti hluti úrvinnslunnar fór fram samhliða gagnasöfnun. Því vissi ég í gegnum allt ferlið nokkurnveginn hvaða þemu ég var að vinna með og gat þ.a.f.l. unnið fræðilegu umfjöllunina út frá því.

## 5. 6. Siðferðileg álitamál

Rannsakanda ber, eftir fremsta megni að gæta hlutleysis á öllum stigum rannsóknarvinnunar. Þá er vert að hafa í huga að sá eða sú sem framkvæmir rannsóknina, er ávallt hluti af því félagslega samhengi sem er undir stækkunarglerinu hverju sinni og getur þ.a.f.l. tæplega forðast það að verða fyrir áhrifum vettvangs og þátttakenda að einhverju leyti. Mörg atriði geta haft áhrif á tilfinningu rannsakandans hvað hlutleysi varðar en það er á ábyrgð viðkomandi, að hafa siðferðileg álitamál stöðugt í huga en jafnframt að vega og meta hvað er réttlætlanlegt og hvað ekki (Hammersley og Atkinson, 2007).

Ég hef nú tilgreint bakgrunn minn og rakið tilurð rannsóknarinnar. Líkt og eflaust mátti greina í þeirri umfjöllun, hef ég miklar skoðanir á mataræði, uppruna og rekjanleika hráefnis og sanngjörnum viðskiptaháttum. Með hliðsjón af því tel ég óhætt að fullyrða að viðhorf mitt, hafi mótað þróun rannsóknarinnar og það sjónarhorn sem beitt er. Þrátt fyrir að hafa stöðugt verið með siðferði og hlutleysi í huga á meðan á rannsóknarvinnu stóð reyndist mér oft erfitt að leggja sjálfa mig algerlega til hliðar, sérstaklega á meðan á samskiptum við viðmælendur mína stóð. Enda hefur verið bent á að slíkt sé nánast ógjörningur. Í því samhengi kemur veruhátturinn upp í hugann, því líkt og Bourdieu (1977) benti á, þá er fortíðin líkömnuð í okkur og ríkir stöðugt yfir okkur. Þar af leiðandi hlýtur veruháttur okkar, að einhverju leyti að hafa áhrif á samskipti okkar, viðbrögð og túlkun gagna. Hvað sem því líður er brýnt að rannsakandinn spyrji sig spurninga um siðferðileg álitamál og tjái sig um slíkt í samhengi við rannsóknina, t.a.m. í umfjöllun um sjálfsrýni eða önnur siðferðileg álitamál.

Líkt og áður hefur komið fram, koma allir viðmælendur mínir fram undir nafnleynd. Einn viðmælandi minn taldi ekki nauðsynlegt að þiggja nafnleynd, en ákvað ég engu að síður að gæta trúnaðar og vitna ekki í hið sanna nafn viðmælendans. Hvað aðrar tilvitnanir í textanum varðar vil ég geta þess, að í umfjöllun um viðhorf og gagnrýnisraddir, vitna ég eingöngu í nöfn þeirra sem hafa tjáð sig opinberlega um efnið.

Þá vil ég að endingu taka það fram að rannsóknin var lengi í vinnslu. Gagnasöfnun hófst í upphafi haustmíssis árið 2010 og þrátt fyrir að viðtalssöfnun hafi lokið rúmu ári síðar, eða í lok október 2011 hélt ég áfram að fylgjast með umfjöllun um efnið á meðan á

vinnunni stóð, eða allt fram á sumarmánuði 2014. Því má segja að rannsókn þessi sé korlagning á umræðu um skólamáltíðir eins og hún fór fram á árunum 2010-2014. Á þeim tíma hefur mikið vatn runnið til sjávar og ýmislegt breyst. Orðræðan um málaflokkinn hefur t.a.m. verið jákvæðari og síður áberandi. Sú umfjöllun sem hefur birst í fjölmiðlum, ber þess merki að stöðugt er verið að vinna að úrbótum skólamáltíða. Að auki, hefur fræðilegt efni um fæðu í félagsvísindum sem og skólamáltíðum aukist umtalsvert síðan ég hófst handa við öflun gagna og heimilda. Það er vísbending út af fyrir sig, ekki bara um vöxt þessa undirsviðs í fræðasamfélaginu heldur einnig um mikilvægi málaflokksins í heild.

## 6. Skólamáltíðir í Reykjavík og nágrenni

Umfjöllunin sem hér fer á eftir er byggð á gagnasöfnun sem fram fór á árunum 2010-2014. Viðtölin voru tekin á tímabilinu 2010-2011 en öðrum gögnum, líkt og blaðaumfjöllun um efnið, var safnað fram á vormánuði 2014. Ég hef ákveðið að skipta eftirfarandi kafla í tvo hluta. Í fyrri hlutanum kortlegg ég þá þekkingu sem til er um efnið og skoða hugmyndir um stéttir og stéttleysi í tengslum við íslenskt samfélag. Þá mun ég einnig fjalla um skólamötuneyti sem vettvang, tilgreini bakgrunn þeirra og hlutverk. Í lok fyrri hlutans fjalla ég um þemu sem dregin eru úr orðræðugreiningunni. Sú orðræða fór fram í kjölfar viðtals sem tekið var við óánægðar mæður skólabarna. Umfjöllun mín er byggð á skólamáltíðum eins og þær eru í Reykjavík og nágretta sveitafélögum. Líkt og greint var frá í aðferðafræðikaflanum er markmið mitt ekki að bera saman ólík mötuneyti á höfuðborgarsvæðinu og nágrenni. Þess í stað fjalla ég almennt um efnið eins og það birtist í þeim gögnum sem safnað var.

Í þeirri orðræðugreiningu á viðhorfi og gagnrýnisröddum sem gerð verður grein fyrir í fyrri hluta niðurstöðukaflans, voru fimm atriði sem komu ítrekað fram og verður fjallað um þau. Niðurstöður úr greiningu viðtala haldast í hendur við þau fimm atriði og gefa jafnframt svör við rannsóknarspurningunni. Umfjöllunin í síðari hlutanum er skipt niður í fjóra kafla þar sem greint verður frá helstu þemum sem fram komu í frásögnum viðmælenda minna og verður það skoðað með tilliti til fræðanna.

### Fyrri hluti

#### 6. 1. Staða þekkingar

Íslenskar rannsóknir og útgefið efni um tengsl mataræðis og heilsu í félagsvísindalegu samhengi eru af skornum skammti. Þó eru til umfangsmiklar næringar- og lýðheilsu rannsóknir á mataræði Íslendinga sem eru unnar að stórum hluta með megindlegum rannsóknaraðferðum. Inga Þórsdóttir og Ingibjörg Gunnarsdóttir (2006) gerðu t.a.m. könnun á mataræði 9-15 ára barna á árunum 2003-2004. Þar kemur fram að þrátt fyrir að að borið hafi á jákvæðum breytingum, líkt og aukinni vatnsdrykkju og vaxandi neyslu grænmetis og ávaxta, sé þörf á frekari breytingum. Benda þær einnig á að íslensk börn hafi á þyngst umtalsvert og því sé afar brýnt að fræða jafnt foreldra sem börn um mikilvægi næringar. Þá framkvæmdu Ingibjörg Gunnarsdóttir og Hafdís Helgadóttir o.fl (2012) landskönnun á mataræði 6 ára barna en niðurstöður þeirra benda til þess að mikilvægt sé að leita leiða til þess að bæta mataræði

íslenskra barna sökum þess að það samræmist ekki ráðleggingum Landlæknis. Auk þess eru til skýrslur sem fjalla um neysluvenjur og mataræði barna á leik- og grunnskólaaldri. Reykjavíkurborg gaf t.a.m. árið 2010 út skýrslu starfshóps um rekstarhagræðingu í máltíðabjónustu leik- og grunnskóla Reykjavíkurborgar. Þá er vert að minnast á skýrslu Önnu Elísabetar Ólafsdóttur, o.fl. (2006) sem ber heitið *Léttara líf*. Markmiðið með skýrslunni var að „greina vanda sem tengist óhollu mataræði, offitu, átröskun og hreyfingarleysi, bæði orsakir vandans og afleiðingar“ (Anna Elísabet Ólafsdóttir, Árni Einarssonar o.fl., 2006: 1).

Ein ástæða þess að lítið efni er til um skólamáltíðir barna á Íslandi er eflaust sú að stutt er síðan allir grunnskólar á höfuðborgarsvæðinu hófu að bjóða upp á heitan málsverð í hádeginu. Ef marka má fjölmiðlaumræðu og málþing sem haldin hafa verið, er ljóst að að áhugi á þessu efni er þó mikill. Skiptar skoðanir eru á hlutverki og frammistöðu skólamötuneyta á Íslandi. Því er vissulega þörf á fleiri rannsóknum, ekki síst á sviði félagsvísinda, þar sem lögð er áhersla á að skoða viðfangsefnið út frá ýmsum vinklum. Í skýrslu sem unnin var af faghópi um aðgerðir til þess að efla lýðheilsu á Íslandi (Anna Elísabet Ólafsdóttir o.fl., 2006) kom meðal annars fram að margir utanaðkomandi þættir hafa áhrif á matarvenjur og heilsusamlegt lífni barna, sem minnir nokkuð á hugmyndir Appadurai (1996) um fæðuvíddir. Í skýrslunni er m.a. fjallað um samfélagslegan kostnað og mikilvægi forvarna hvað mataræði snertir. Þá kemur fram að skólamáltíðir hafi uppeldisgildi og því sé afar mikilvægt að líta á hádegisverðinn sem hluta af menntun og skólastarfi sem slíku. Niðurstöður þessar ríma við margar erlendar rannsóknir sem gerðar hafa verið um sambærilegt efni.

## 6. 2. Hugmyndir um stéttir og stéttleysi á Íslandi

Í fyrsta kafla fræðilega hlutans var fjallað um stéttir með hliðsjón af kenningum Bourdieu. Sú umræða var byggð á erlendum samfélögum þar sem stéttahefð hefur í gegnum árin verið talsvert ríkari en hér á landi. Áhugavert er að skoða stéttir og hugsanlega misskiptingu í tengslum við skólamötuneytin. Ekki síst með tilliti til þeirrar umræðu sem farið hefur fram varðandi rannsóknir sem sýna fram á tengsl félags- hagrænnar stöðu fólks og matarvenja. En hvernig skildi þá stéttamálum vera háttáð á Íslandi?

Hin íslenska sjálfsmynd (e. identity), hvort sem um er að ræða persónulega sjálfsmynd eða sjálfsmynd þjóðarinnar sem hóps, hefur að mati Gurdin (1996) verið nátengd hugmyndinni um sjálfstæði Íslendinga. Rétt eins og Gurdin bendir á, mátti eitt sinn greina rómantíska ímynd af landinu sem stéttlausu og hreinu. Durrenberger (1996) fjallar einnig um

stéttir í sama riti. Hann bendir á að hugmyndinni um stéttir sem félagslegu fyrirbæri hafi mest megnis verið hafnað hér á landi. Líkt og Gurdin, telur Durrenberger að þessi afneitun á stéttaskiptingu tengist sögu Íslands og sjálfstæðisbaráttu, sem byggist aftur á hugmyndafræði um sjálfstæði, jafnrétti og einsleitni. Ef allir landsmenn standa jafnfætis, þá er ekki möguleiki á stéttamyndun eða félagslegri aðgreiningu af nokkru tagi. Hann bendir þó einnig á að þessi viðhorf til stétta byggist á hugmyndafræði frekar en staðreyndum.

Hvað hversdagslegar staðreyndir varðar, þá hefur Guðmundur Ævar Oddson (2010; 2011) rannsakað stéttavitund og hugmyndir um stéttir og stéttleysi á Íslandi. Stéttavitund skírskotar í þá sýn sem einstaklingar hafa í garð þess þjóðfélags sem þeir búa í og skiptingu þess í stéttir. Hann telur að hugmyndir fólks „um að Ísland sé tiltölulega stéttlaust samfélag [séu] útbreiddar og margþættar“ (Guðmundur Ævar Oddsson, 2011: 27). Þrátt fyrir að þessar hugmyndir séu enn við lýði benda rannsóknir hans til þess að ójöfnuður hafi aukist hratt og örugglega á síðustu árum. Sérstaklega jókst stéttaskipting í takt við þá nýfrjálshyggju sem einkenndi árin fyrir hrun íslensku bankanna. Guðmundur Ævar (2010) vitnar í Max Weber en líkt og kenningar hans kveða á um, eru það markaðsöflin sem móta ójöfnuð. Það á einnig við um Ísland, en á síðustu árum hefur þessi þróun verið hraðari en áður. Áhrifin birtast m.a. í aukinni stéttamyndun en niðurstöður Guðmundar Ævars benda til að Ísland sé nú meira „stéttaþjóðfélag“ en áður tíðkaðist. Þá kemur einnig fram að líklega hafi efnahagshrunið og kreppan aukið stéttavitund Íslendinga, miðað við það sem áður var. Ekki er óalgengt að fjárhagslegur ójöfnuður aukist í efnahagskreppum og oftast er ekki bitnar niðursveiflan aðallega á þeim sem minna hafa á milli handanna. Því er mikil þörf á fleiri íslenskum stéttarannsóknum, en það er athyglisvert hversu tregir íslenskir fræðimenn hafa verið til rannsókna er varða jafn mikilvægt efni og stéttir eru í heimi félagsvísindanna. Hugsanlega eru íslenskir fræðimenn, líkt og aðrir landsmenn undir áhrifum þeirrar hugmyndafræði að Ísland sé stéttlaust land. Líkt og fram kom í fræðilega hlutanum, eru vísbendingar uppi um að heilbrigði barna á Norðurlöndunum sé að einhverju leiti háð þeirri stétt sem þau tilheyra. Þá benda erlendar rannsóknir til þess að í skólum sem staðsettir eru á svæðum þar sem efnaleysi er einkennandi, sé boðið upp á næringarsnauðari fæðu en í efnameiri skólum. Slíkur mismunur endurspeglast í heilsufarslegum ójöfnuði (Ludvigsen og Scott, 2009). Með hliðsjón af því er áhugavert að skoða hvort stéttaskipting geti endurspeglast á vettvangi skólamáltíða.

### 6. 3. Skólamötuneyti sem vettvangur, bakgrunnur þeirra og hlutverk

Upplýsingar um tilurð íslenskra skólamáltíða og stöðu málaflokksins í dag eru ekki á hverju strái. Það er því ekki um auðugan garð að gresja hvað heimildaöflun snertir. Á hinn bóginn er komin ágæt reynsla meðal annarra norræna þjóða. Í Svíðþjóð hafa skólamáltíðir t.a.m. verið bornar á borð í meira en 60 ár. Ólíkt því sem gerist á Íslandi eru þær foreldrum að kostnaðarlausu. Saga málaflokksins í Svíðþjóð er áhugaverð og tengist hugmyndum um félagslegan jöfnuð þar sem lögð var áhersla á að öll börn, óháð stétt og stöðu, fengju sömu næringarríku máltíðirnar. Skólamáltíðir voru einnig kynntar til leiks sem tilraun til þess að sporna gegn næringarsnaudum mat og slælegum matarsíðum. Nú þegar lífsstílsjúkdómar eru algengari um allan heim er í auknum mæli litið á málaflokkinn sem mögulega forvörn gegn slíku. Þess má geta að í Svíðþjóð hefur lengi verið litið á skólamáltíðir sem lið í því að ala upp heilbrigða og meðvitaða þjóðfélagsþegna, jafnvel áður en lífsstílsjúkdómar urðu algengir. Næringarlegt uppeldi barna var því ekki eingöngu á herðum foreldra heldur tók samfélagið á sig hluta þeirrar ábyrgðar (Osowski, 2012).

Litið var á málaflokkinn sem lið í því að auka jafrétti, þar sem algengast var að konur hefðu umsjón með því að reiða fram heitan málsverð í hádeginu eða smyrja ofan í börnin nesti. Með tilkomu skólamáltíða myndaðist aukið svigrúm fyrir húsmæður að fara út af heimilinu og sinna öðrum störfum. Skólamáltíðir geta þannig verið afar pólitískur vettvangur. Þær hafa mögulega áhrif á heilsu, stjórnmal, fjárútlát og hlutverk og stöðu kynjanna innan fjölskyldunnar og á atvinnumarkaði (Weaver-Hightower, 2011). Þannig eru skólamáltíðir einnig viðfangsefni þar sem einkalífið, eða heimur fjölskyldunnar, og hið opinbera skarast. Viðfangsefni af þessu tagi geta riðlað viðteknum hefðum og eru því gjarnan eldfim og umdeild. Spurningar vakna um hver ber ábyrgð á hverju og hver hefur skilgreiningarvald til að ákveða hvað er hluti af einkalífinu og hver innkoma hins opinbera á að vera. Þá getur ennfremur orðið togstreita á milli þessara tveggja sviða, þ.e.a.s. þess einka annarsvegar og opinbera hinsvegar sem getur flækt máltíðir skólabarna.

Almennt séð hafa samfélagslegar breytingar orðið til þess að flestir meðlimir fjölskyldunnar borða nú oftast utan heimilisins og þegar börn eyða drjúgum tíma innan veggja skólanna, færast ábyrgðin að hluta til yfir á skólayfirvöld, líkt og komið hefur fram. Ábyrgðin á næringu nemenda sem lögð er á menntastofnanir er þó misjöfn eftir samfélögum. Sænska velferðarkerfið hefur t.a.m. tekið afar mikla ábyrgð með því að bjóða upp á fríar skólamáltíðir, en það er undantekning frekar en regla. Osowski sem skrifaði lokaritgerð sína um sænskar skólamáltíðir við háskólann í Uppsölum, vitnar í Esping-Andersen (sjá: Christine



Persson Osowski: 2012) sem flokkar velferðarkerfi í þrennt, út frá því hvernig félagslegri ábyrgð er skipt á milli ríkis, markaðar og fjölskyldunnar. Í fyrsta lagi má nefna hið frjálslynda velferðar stjórnarfyriřkomulag, sem finna má í löndum á borð við Bandaríkin, Kanada og Ástralíu. Lögð er áhersla á markaðinn og kaup á persónulegri velferð en félagslegum stefnumálum er haldið í lágmarki. Í öðru lagi er um að ræða íhaldssamt velferðar fyrirkomulag sem er einkennandi í Austurríki, Frakklandi, Þýskalandi og Ítalíu. Þar er algengt að málum sé háttáð á þann veg, að velferðarkerfið er hannað til að auðvelda karlmönnum að vinna, sem gerir það að verkum að konur taka að sér ákveðna tegund af félagslegri þjónustu, ef svo má að orði komast. Að lokum má nefna þriðja dæmið sem er einkennandi í skandinavískum löndum og er félags-lýðræðislegt (e. social democratic) stjórnarfar. Þar er áherslan á að veita öllum þegnum félagslega þjónustu og takmarka markaðsáhrif. Velferðarkerfið á þannig að vera fyrir alla og samfélagsgæði eiga að skiptast nokkuð jafnt milli þegna samfélagsins. Hluti þeirra verkefna sem áður voru unnin innan fjölskyldunnar, líkt og að næra börn á skólaaldri, færast yfir á verkefnaskrá ríkisins. Litið er á skólamáltíðir sem einn þátt í því starfi sem fram fer í skólanum og skólayfirvöld axla þannig hluta af því sem áður var á ábyrgð fjölskyldunnar og eiga þ.a.f.l. meiri þátt í heilsufari og félagsþroska barna. Þetta viðhorf er þó ekki ríkjandi á öllum norðurlöndum. Í Noregi er fyrirkomlagið t.a.m. allt annað og litið er á fjölskylduna sem ábyrga fyrir næringu og mataruppeldi.

#### **6. 4. Skólamáltíðir í Reykjavík og nágretta sveitafélögum**

Ísland er oftast talið til norrænna velferðarríkja, þótt velferðarkerfið hér sé ekki jafn viðamikið og á öðrum norðurlöndum. Tilhögun skólamáltíða ber þess vott í þeim skilningi að þær voru innleiddar nokkuð seint hér á landi miðað við nágrettalöndin. Skólamáltíðir á Íslandi eiga sér því ekki langa sögu en það var árið 2000 sem fyrst var lögð fram stefna sem sneri að uppbyggingu í mótuneytum grunnskólanna. Þeirri uppbyggingu lauk síðla árs 2008, þegar allir grunnskólar höfuðborgarinnar buðu upp á heitan málsverð í hádeginu. Á heimasíðu Reykjavíkurborgar (2013b) kemur fram að 12.168 börn, eða níu af hverjum tíu nemendum, séu í mataráskrift í borginni. Aftur á móti eru tölurnar aðrar í greinagerð með fjárhagsáætlun Reykjavíkurborgar (2013a) en þar kemur fram að fjöldi nemenda í grunnskóla á vorönn 2014 sé 13.424. Fjöldi nemenda í mataráskrift er sá sami, þ.e.a.s. 13.424. Þá eru börn 6 ára og eldri í sérskólum 159 og börn í sjálfstætt starfandi skólum 546. Í heildina litið eru því 14.129 börn sem skráð eru í grunnskóla borgarinnar. Þessar tölur virðast því ekki reikna með þeim nemendum sem einhverra hluta vegna, eru ekki í mataráskrift. Þrátt fyrir það virðist sem áskriftarhlutfall hafi aukist jafnt og þétt síðan farið var að bjóða upp á skólamáltíðir. Sem

dæmi má nefna að árið 2006 nýttu aðeins 66% nemenda sér mötuneyti grunnskólanna (Reykjavíkurborg, 2010) en tölurnar hér fyrir ofan virðast endurspeglar að öll börn séu í mataráskrift.

Viðhorfið til skólamáltíða virðast í sumum tilfellum svipað og í Svíþjóð í þeim skilninga að þær séu taldar liður í auknu uppeldishlutverki skóla. Þannig eru aðilar sem sátu í faghópi sem átti að efla heilbrigði þjóðarinnar, þeirrar skoðunar að hádegisverður á skólatíma ætti að „vera hluti af skólastarfinu með aga, reglum og utanumhaldi eins og um hefðbundna kennslustund væri að ræða“ (Anna Elísabet Ólafsdóttir o.fl., 2006: 15). Í þessari tilvitnun má greina það sjónarhorn að margir möguleikar felist í máltíðum skólabarna og þær eigi að nýta til margs annars en að næra börnin. Samkvæmt lögum ber öllum börnum á Íslandi að stunda grunnskólanám og mörg börn eyða drjúgum hluta af tíma sínum innan veggja skólans. Því má færa fyrir því sterk rök að það sé hluti af ábyrgð skólayfirvalda að sjá börnum fyrir næringarríku mat í hádeginu, ekki síst með tilliti til þess að það er ekki á færi margra barna að bregða sér heim í hádegismat. Þrátt fyrir að ábyrgð foreldra á uppeldi barna sinna sé ótvíræð, má þannig segja að samfélagið allt taki þátt í uppeldinu.

Ólíkar menntstofnanir hafa þó ekki allar sömu getu til að takast á við þetta uppeldishlutverk. Í Reykjavík og nágrenni eru fjölmargir skólar sem byggðir voru á ólíkum tímum og því allur gangur á því hvort húsakostur geri ráð fyrir eldhúsi og mötuneyti eður ei. Ekki hafa allir skólar vinnuáðstöðu sem býður upp á matreiðslu í því magni sem um ræðir fyrir stóran hóp nemenda og jafnvel þar sem mötuneyti eru til staðar vinna kokkar og matráðar við misgóðar aðstæður (Reykjavík, 2010). Því er fyrirkomulag skólamáltíða í Reykjavík og nágrenna sveitafélögum, tvenns konar: Annars vegar er um að ræða skóla þar sem skólamáltíðir eru eldaðar í mötuneyti skólans og hins vegar eru til fyrirtæki sem sérhæfa sig í því að elda matinn í miðlægu eldhúsi sem svo er keyrður for- eða fülleldaður þangað sem hans er þörf. Dæmi um slíkt eldhús er Skólamatúr sem starfrækt er í Reykjanesbæ.

Í skýrslu á vegum Reykjavíkurborgar (2010) kemur fram að matseld og meðhöndlun hráefnis taki mið af þeim aðstæðum sem eru til staðar í hverjum skóla fyrir sig. Dæmi eru um að þar sem aðstæður eru bágbornar, sé stór hluti af hráefni keypt tilbúið til hitunar eða framleiðslu. Ástæðan er oftast nær sú að tækjabúnaður og tímaskortur bjóða víða ekki upp á að hráefnið sé unnið og eldað frá grunni á staðnum. Aðstöðuleysi getur ennfremur haft áhrif á pantanir og nýtingu á afgangum, og fer það t.a.m. eftir því hvort pláss sé fyrir kæli, frysti og lager. Þá hefur einnig verið bent á að mötuneyti séu undirmönnuð og að sumstaðar séu eingöngu þrír starfsmenn sem elda ofan í 500 einstaklinga, sem svo hafa aðeins um hálf tíma

til að matast („Tvisvar á hjartadeild og hætti í Hagaskóla“, 2011; Steinunn Stefánsdóttir, 2011).

Þá má einnig nefna önnur atriði. Birgjar sjá t.a.m. um að útvega kokkum hráefni en samkvæmt skýrslu starfshóps um rekstrarhagræðingu í máltíðaþjónustu (Reykjavíkurborg, 2010) er notast við rammameninga og tilboð hjá birgjum nýtt þegar þau eru í boði. Þess ber að geta að rammameningar hafa það í för með sér að kokkar geta ekki ákveðið sjálfir af hvaða birgjum þeir kaupa hráefnið. Skiptar skoðanir eru á innkaupum, t.d. hvað varðar gæði hráefnis og hvort innkaup skóla eigi að vera sameiginleg eður ei. Matreiðslumeistari við skóla einn í nágrenni sveitarfélags Reykjavíkur, leggur t.a.m. mikla áherslu á bein viðskipti við birgja og telur miklu skipta hvort maturinn sé eldaður frá grunni í eldhúsi skólanna eða fluttur þangað og hitaður upp („Kvartað undan einhæfum mat í skólum“, 2010). Allir þessir þættir gera það að verkum að gæði skólamáltíða geta verið mismunandi í ólíkum skólum.

Framlag sveitafélaga til niðurgreiðslu skólamáltíða er ekki alltaf með sama sniði. Því er kostnaður foreldra ekki sá sami í öllum skólum. Á heimasíðu fyrirtækisins „Skólatur“ (Skólatur, 2014), sem afgreiðir skólamáltíðir til 25 skóla í nágrenni Reykjavíkur auk annarra skóla á Reykjanesi má sjá hversu misjafnt mótframlag sveitafélaga er fyrir hverja máltíð en foreldrar greiða frá 290 og upp í 428 krónur, sem er algengasta verðið og talsvert herra en í Reykjavík. Vert er að taka það fram að höfuðborgin á ekki að vera viðmið í þessu samhengi heldur er þetta sett fram til þess að gefa samanburð. Skólastarf í Reykjavík hefur ekki farið varhluta af niðurskurði á síðustu misserum. Hagræðingaraðgerðir höfðu áhrif á ýmsa fleti skólastarfsins, þ.a.m. rekstur skólamötuneyta. Í frétt frá Reykjavíkurborg sem birtist í október 2013, kom fram að gjald fyrir skólamáltíðir ætti að hækka um 9, 5% (Reykjavíkurborg, 2013b). Mánaðaráskrift á skólamáltíðum hækkaði þá upp í 6600 krónur, sem nemur um 1000 króna hækkun á mánuði frá því sem áður var. Það þýðir að hver máltíð í reykvískum grunnskólum kostar nú 330 krónur. Þá er tekið fram að sú upphæð sé með því lágsta sem foreldrar á höfuðborgarsvæðinu greiða fyrir mötuneytisáskrift. Ástæða sem gefin er fyrir hækkuninni er að auka eigi gæði fæðunnar í skólamötuneytum „í samræmi við manneldismarkmið og til að mæta verðlagshækkunum hráefnis síðustu árin“ (Reykjavíkurborg, 2013a: 68).

Ýmsar hugmyndir hafa verið viðraðar til að tryggja og jafna gæði skólamáltíða. Til að mynda, hafa verið uppi hugmyndir um að koma á laggirnar viðmiðunarmatseðli til að tryggja að hráefni sem er notað falli að gæðakröfum. Starfsfólk mötuneytanna hefði þó frjálssar hendur með gerð uppskrifta, svo fremi þær fylgi næringarlegum kröfum sem kveðið er á um í

ráðleggingum Embættis landlæknis og skal Handbók fyrir skólamötuneyti vera höfð að leiðarljósi (Lýðheilsustöð, 2010). Að auki hefur verið stungið upp á því að fyrrnefndur viðmiðunarmatseðill verði lagður til grundvallar fyrir samræmd innkaup mötuneytanna. Markmiðið er að ná niður kostnaði en hagræðingin er fólgin í því að birginn fær magnafslátt og í ofanálög lækkar sendingarkostnaður (Reykjavíkurborg, 2010).

Í fréttatilkynningu frá Reykjavíkurborg sem fjallað var um á vef Morgunblaðsins í október 2013, kom auk þess fram að unnið sé að þróun á sameiginlegum gagnagrunni fyrir yfirmenn skólamötuneyta í höfuðborginni. Tilgangurinn er að halda utan um hráefniskaup, matseðla og verð en hugmyndin er að samræma hráefniskaup svo hvert og eitt mötuneyti hafi úr sams konar hráefni að moða. Ennfremur kemur fram að matseðlar verði næringarútreiknaðir samkvæmt ráðleggingum Landlæknisembættisins. Með því á að tryggja að öll börn fái „sambærilega næringarríka máltíð í skólanum“ (Morgunblaðið, 2013). Þá kemur einnig fram að mötuneytum borgarinnar verði skipt upp í sex hverfi og hráefniskaup samræmd. Þannig á að gera verð rammamninga aðgengilegri við gerð matseðla, sem svo eykur hagkvæmni innkaupa. Kosturinn við þetta fyrirkomulag og skipulag matseðla fram í tímann, er einnig talinn felast í því að framleiðsla og innkaup hjá birgjum verði auðveldari. Yfirmenn mötuneyta geta ennfremur nýtt sameiginlegan gagnagrunn sem býður upp á samvinnu matráða og fjölbreytni. Þess má auk þess geta að á vormánuðum 2014 var fyrsta skrefið stigið í átt að því að „innleiða þjónustustaðal í skólamötuneytum borgarinnar þannig að hráefni sé sambærilegt að gæðum og matseðlar næringarútreiknaðir í samræmi við ráðleggingar Embættis landlæknis“ („Jafnnæringarríkur matur í öllum grunnskólunum“, 2014: 14). Í upphafi verður þessi þjónusta sett á laggirnar í tveimur grunnskólum. Haustið 2014, á svo að bæta við skólum og verður þjónustan innleidd smátt og smátt í fleiri hverfi. Leiða má að því líkum að hugmyndafræðin að baki þessu fyrirkomulagi hafi þann tilgang að sporna gegn allri mismunun á milli skóla og hverfa. Tilgangurinn er þó vissulega einnig að ná fram auknu hagræði í innkaupum.

Ef málefni skólamáltíða og fréttir því tengdar eru skoðaðar er ljóst að málaflokkurinn er enn í mótun og virðist sem stöðugt sé verið að leita leiða til þess að bæta þennan vettvang skólastarfsins. Nemendur þurfa að fá næringarríkan skólamat sem mikilvægt er að samræmist ráðleggingum Landlæknisembættisins. Að sama skapi hafa aðrir þættir áhrif. Miklir fjármunir eru í húfi og brýnt að huga að öllum atriðum því málaflokkurinn þarf að ganga upp fjárhagslega í hverju sveitafélagi fyrir sig.

Í samantekt er óhætt er að segja að skólamáltíðir grunnskólabarna á Íslandi séu mikið hitamál. Ýmsir þættir- m.a. verð, hráefni, mannekla, slæm vinnuaðstaða matráða, hávaði og knappur tími fyrir börnin til að matast- gera að verkum að gæði skólamáltíða eru misjöfn eftir skólum. En líkt og fram hefur komið er saga skólamáltíða á Íslandi stutt og því enn verið að vinna í því að móta málaflokkinn og slípa til. Með tilliti til þess er ekki að undra að ólíkir aðilar líkt og foreldrar og fagaðilar á borð við matreiðslumenn, næringar- og lýðheilsufræðinga, auk skólayfirvalda láti að sér kveða í umræðunni. Talsvert hefur borið á gagnrýni og óánægju í garð skólamáltíða þó vissulega megi einnig greina margt jákvætt í orðræðunni um málaflokkinn.

## 6. 5. Viðhorf og gagnrýnisraddir

Víða má skynja vaxandi áhyggjur fólks af neysluvenjum barna. Dagblöð landsmanna hafa birt fyrirsagnir á borð við „Kvartað undan einhæfum mat í skólum“ (2010, 8. september) og „Stofnanavæddur hádegismatur“ (Þórir Bergsson og Gunnar Smári Egilsson, 2011). Í fyrrgreindum fyrirsögnum felst viss óánægja og áhyggjutónn sem einnig má greina í eftirfarandi fyrirsögn sem birtist á síðum DV árið 2011: „Börn fá óhollan skólamat. Fóður en ekki fæða segja mæður sem skera upp herör“ (Gunnhildur Steinarsdóttir, 2011). Umræðan um skólamáltíðir grunnskólabarna fór á flug sumarið 2010 í kjölfar þess að fjallað var við Margréti Gylfadóttur, Sigurrósu Pálsdóttur og Sigurveigu Káradóttur í Morgunblaðinu (Bergþóra Njála Guðmundsdóttir, 2010, 13. júní). Þær eiga það sammerkt að vera mæður grunnskólabarna sem voru óánægðar með skólamáltíðir barna sinna. Þessar konur voru á sínum tíma áberandi í umræðunni um skólamáltíðir. Eftir að hafa grennslast fyrir um ýmislegt tengt málaflokknum, funduðu þær með aðilum sem vinna í þessum málum og gerðu úttekt á matseðlum skólanna og innihaldi fæðunnar sem boðið var upp á. Líkt og þær nefna sjálfar í viðtalinu, skipuðu þær „eiginlega rannsóknarnefnd mötuneytismála“ (Bergþóra Njála Guðmundsdóttir, 2010: 1). Könnun þeirra leiddi í ljós að maturinn var einhæfur og einkenndist af reyktum kjötvörum, söltuðum, sykruðum og aðkeyptum vörum („Eiga betri mat skilinn“, 2011). Þremmingarnir fullyrtu að maturinn sem börnin fá í skólanum sé „alls ekki eins hollur og foreldrar halda...Salt, reykt, stútfullt af aukefnum, forsteikt, innflutt og pakkasúpur (þar á meðal stafasúpa og kakósúpa...vissi ekki að það væri ennþá til, hvað þá í boði í skólum!)“ (Gunnhildur Steinarsdóttir, 2011: 14).

Það sem vekur athygli eru niðurstöður kannanna á skoðunum foreldra á mat sem börn fá utan heimilisins. Þá kemur í ljós að um 80% foreldra eru ánægð með máltíðir barna á leikskólaaldri. Hinsvegar lækkar hlutfall ánægðra foreldra um röskan helming þegar börnin

fara í grunnskóla (Reykjavíkurborg 2013). Þó kemur fram í þjónustukönnun sem Fréttablaðið vísar í 13. mars 2014, að 68% foreldra séu ánægð með skólamáltíðir barna sinna („Jafnnæringarríkur matur í öllum grunnskólunum“, 2014). Orðræðan um viðfangsefnið ber þess þó vitni að sitt sýnist hverjum um gæði máltíðanna.

Ef farið er yfir gagnrýni á skólamáltíðum út frá þeirri umræðu sem spratt upp í kjölfar viðtalsins sem birtist við mæðurnar þrjár, má greina fimm atriði sem skjóta ítrekað upp kollinum. Í fyrsta lagi er um að ræða bágbornar aðstæður. Það á við bæði um vinnuaðstæður starfsfólks mótuneytanna og þær aðstæður sem nemendum er boðið upp á. Í raun má færa fyrir því rök að slæmar aðstæður séu undanfari margra atriða sem önnur gagnrýni beinist að. Mannfæð, tímaskortur, niðurskurður og takmarkanir á vinnurými hafa þær afleiðingar að í auknum mæli er á boðstólum aðkeyptur og unninn matur sem er foreldaður og hitaður upp. Í slíku ferli er hætt á að næringarefni glatist (Steinunn Stefánsdóttir, 22. 10. 11), auk þess sem útlit og bragðgæði matarins geta farið forgörðum.

Annað atriði sem er áberandi í gagnrýni á skólamáltíðir snýr að því að fá börnin til að borða. Staðreyndin er sú að stór hluti þess sem eldað er á degi hverjum endar í ruslinu. Þó eru dæmi um að reynt hafi verið að sporna gegn því að maturinn endi í ruslinu, m.a. með því að bjóða upp á salatbari eða val á milli rétta (Sigríður Dögg Auðunsdóttir, 2013, 18.-20. janúar). Ragnheiður Héðinsdóttir o.fl. (2010) telja að máltíðir snúist um meira en næringarefnin. Ef börnin eiga að borða matinn, þarf hann að líta vel út og vera bragðgóður. Til viðbótar kemur fram að miklu máli skipti að aðstaðan og viðmót afgangslufólks sé til fyrirmyndar, svo nemendum líði vel meðan á matmálstíma stendur. Jafnframt hefur verið bent á kosti þess að fullorðnir aðilar, kennarar eða annað starfsfólk snæði með nemendum (Þorgils Jónsson og Steinunn Stefánsdóttir, 2010).

Þriðja atriðið sem sætt hefur gagnrýni snýr að unnum matvælum, atriði sem er afar áberandi í umræðu um skólamáltíðir. Gagnrýnin beinist hvoru tveggja að innihaldi slíkra matvæla og uppruna þeirra. Með uppruna matvæla er t.d. verið að vísa í eftirfarandi umfjöllun sem birtist í Fréttablaðinu 2012: „Það er til dæmis verið að kaupa forskrældar og innfluttar kartöflur og fiskinagga frá Alaska“ („Barnamatseðlar eru vanvirðing við börn“, 2012). Hvort sem það er satt að verið sé að flytja inn matvörur um langan veg eður ei, er vitneskja um uppruna og rekjanleiki matvæla mikilvægur liður í að tryggja gæði. Almennt er mikilvægt að leggja áherslu á samvinnun hollustu og umhverfis, því raunin er sú að „ekkert mannanna umstang hefur meiri áhrif á umhverfið en einmitt framleiðsla, vinnsla og dreifing matvæla“ (Laufey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir, 2008: 74).

Með unnum matvælum er oftast verið að vísa í vörur sem hafa verið meðhöndlaðar með einhverjum hætti. Vinnslan sjálf er þó misjöfn en felur gjarnan í sér að aukefnum eða íblöndunarefnum af ýmsu tagi er bætt í matinn. Þá getur hugtakið vísað í erfðabreytingu, sem er afar umdeild. Líkt og Marion Nestle (2007) bendir á, getur meðhöndlun matvæla m.a. haft þau áhrif að næringarlegt gildi rýrnar. Michael Pollan (2008) fjallar einnig um þetta. Hann undirstrikar að skordýraeitur og áburður geta dregið úr líffræðilegri virkni jarðvegs og plantna með þeim afleiðingum að næringargildi rýrnar. Auk þess eru oft fleiri hitaeytingar í unnum matvælum vegna viðbættar fitu og sykurs. Þess ber þó að geta að ekki eru allar unnar vörur óheilsusamlegar. Margir hefðbundnir og hollir íslenskir réttir líkt og slátur, lifrarpýlsa og skyr flokkast t.a.m. sem unnar vörur. Sama má segja um hakk sem þó er skilgreint sem ferskvara í Handbók um skólamötuneyti (Lýðheilsustöð, 2010), þrátt fyrir að það hafi vissulega verið unnið. Ætla má að ádeilan gegn unnum matvælum beinist fyrst og fremst að því hvernig varan er unnin og hvaða auka- eða íblöndunarefnum er bætt út í. Þó unnin matvæli séu almennt hlaðin talsvert neikvæðri merkingu er skilgreining orðasambandsins umdeild. Landlæknisembættið (2011/2013) gefur út leiðbeiningar um rekstur skólamötuneyta en í því kveri er ráðlagt að nota unnar matvörur í hófi. Það eitt og sér má telja að sé vísbending um að ákveðnar tegundir unninnar vörur séu varasamar. Í umræðu um unnar matvörur hefur verið bent á að slíkar vörur séu ekki jafn varasamar og áður. Matvælafræðingarnir Ragnheiður Héðinsdóttir, Valgerður Ásta Guðmundsdóttir og Guðjón Þorkelsson (2010) velta því fyrir sér hvort Handbók um skólamötuneyti, sem notast var við þegar grein þeirra var birt og er enn í notkun, taki mið af því sem þau kalla jákvæða þróun á unnum matvælum. Með jákvæðri þróun er átt við að dregið hafi úr notkun á salti og fitu, þá sér í lagi í unnum kjötvörum.

Þess má geta að í ráðleggingum sem gefnar eru út af Embætti landlæknis (2011/2013) er ekki greint frá ákveðnu viðmiði varðandi neyslu unninnar kjötvöru. Þó er tekið fram að takmarka skuli neyslu á söltum mat. Samkvæmt Handbók um skólamötuneyti (Lýðheilsustöð, 2010) er mælt til þess að unnar kjötvörur séu notaðar sjaldnar en einu sinni í mánuði. Þá kemur fram að farsvörur og nagga eigi að bjóða upp á sjaldnar en einu sinni í viku. Ofangreint hljómar talsvert opið og gefur svigrúm til þess að slíkt sé í boði, jafnvel tvisvar til þrisvar í mánuði. Könnun mæðranna þriggja, sem hér að ofan var greint frá, leiddi í ljós að þrátt fyrir að víða sé ekki mælt til þess að unnar kjötvörur séu á boðstólum of oft, sé raunin sú að slík fæða sé borin á borð 7-12 sinnum í mánuði (Bergþóra Njála Guðmundsdóttir, 2010). Þess ber að geta að talsvert vatn hefur runnið til sjávar síðan þetta var í deiglunni og stöðugt er verið að endurskoða viðmið og næringarlegar ráðleggingar.

Líkt og fram hefur komið þurfa skólamáltíðir grunnskólabarna líka að falla inn í ákveðinn fjárhagsramma og er um takmarkað fjármagn að ræða eftir niðurskurð síðustu ára. Það getur því reynst þrautinni þyngri að reiða fram næringarríkan og bragðgóðan mat sem gengur ofan í börnin. Í blaðagrein Ragnheiðar, Valgerðar og Guðjóns (2010), sem greint var frá hér að ofan, kemur fram að unnar kjötvörur séu „fjölbreyttur vöruflokkur, vinsælar hjá flestum börnum, tiltölulega ódýrar og hægt að laga samsetningu þeirra að næringarþörfum barna og bera með þeim fjölbreytt meðlæti“. Hér er vakin athygli á því að þrátt fyrir að unnar kjötvörur þurfi ekki að vera af hinu slæma er í þessari grein sleginn tónn sem felur í sér að unnar kjötvörur séu góð lausn fyrir skólamötuneytin. Unnar kjötvörur eru því augljóslega umdeildar og má einnig greina skilgreiningarvanda í orðræðu um slíkar vörur. Þess ber þó að geta að Alþjóða krabbameinsrannsóknarsjóðurinn (2007) ráðleggur fólki að forðast neyslu unninna kjötvara og er þá helst verið að vísa í pylsur, beikon og skinku.

Í fjórða lagi hefur töluverð gagnrýni beinst að skorti á eftirliti með skólamáltíðum á höfuðborgarsvæðinu, þá helst hvað innihald og gæði snertir. Líkt og komið hefur fram ber matráðum skólamötuneyta að fara eftir næringarlegum ráðleggingum sem birtar eru á vegum Landlæknisembættisins. Þrátt fyrir það virðist sem um tíma hafi ekki verið fylgst með því hvort og að hvaða leyti hafi verið farið eftir þeim ráðleggingum. Umræðan sem átti sér stað í samfélaginu undanfarin misseri, blaðagreinar auk málþinga sem hafa verið haldin af ýmsum aðilum, hefur þó hvatt til aðgerða á þessu sviði. Ætla má að það sé viðleitni til þess að bregðast við þeirri þeirri miklu umfjöllun sem einkenndi málaflokkinn. Gripið hefur verið til ýmissa ráða til að svara kröfum um aukið eftirlit. Má nefna tilkomu sameiginlegs gagnagrunns og samræmingu á hráefniskaupum sem rætt var að ofan. Þá stendur til að safna saman þeim réttum sem vekja hvað mesta ánægju meðal barnanna og verða þeir aðlagðir að ráðleggingum Landlæknisembættis til þess að mæta kröfum um næringarlega samsetningu (Reykjavíkurborg, 2013b).

Í fimmta og síðasta lagi, hefur verið bent á gildi þess að skoða allan málaflokkinn frá grunni og út frá heildrænni nálgun. Áhersla á samvinnu og þverfaglega nálgun, hefur að sama skapi verið áberandi hjá mörgum aðilum sem hafa áhuga á málaflokknum eða starfa innan hans, líkt og greina má í blaðagreinum (Gunnhildur Steinarsdóttir, 2011: Þorgils Jónsson og Steinunn Stefánsdóttir, 2010, 27. 11). Þess má geta að á málþingum og ráðstefnu sem sótt var á meðan gagnasöfnun fór fram mátti einnig greina áhuga- og heimtingu um endurskoðun málaflokksins og heildræna nálgun, sem rímar vel við þá fræðilegu umfjöllun sem farið hefur fram.



## Síðari hluti

Verður nú fjallað um þemu sem fram komu í frásögnum viðmælenda minna og þau skoðuð með hliðsjón af fræðunum. Umfjöllunin í þessum hluta skiptist í fjóra undirkafla þar sem fjallað verður um bágbornar aðstæður, unnar matvörur, gæði og fjárfestingu í heilsunni. Að lokum greini ég frá hugmyndum viðmælenda minna að mögulegum úrbótum.

Í hópi viðmælenda minna, sem öll koma fram undir nafnleynd eru ólíkir aðilar sem eiga þó ýmislegt sameiginlegt. Þau eru öll foreldrar sem hafa á beinan eða óbeinan hátt, innsýn í málaflokkinn og brennandi áhuga á mataræði barna. Viðmælendur mínir og tengsl þeirra við málaflokkinn eru eftirfarandi: Ólafur Sigurðsson er menntaður matreiðslumaður. Hann starfaði ekki sem slíkur þegar viðtalið var tekið en vann þó starf sem tengist málaflokknum og hefur þ.a.f.l. mikla innsýn í viðfangsefnið. Örn Jónsson er líka matreiðslumaður sem hefur áralanga reynslu af eldamennsku fyrir börn og unglinga. Hann kveðst hafa tekið þátt í uppbyggingu skólamötuneyta og þ.a.f.l. hafa þekkingu á hvernig það ferli fór fram. Bjarney Sigurðardóttir er einnig menntuð á sviði matreiðslu og hefur mikla reynslu af því að elda fyrir börn. Hún hefur líkt og aðrir viðmælendur miklar skoðanir á málaflokknum og margar góðar hugmyndir að tækifærum sem felast á vettvangi skólamáltíða. Sólveig Jóhannsdóttir er matreiðslu menntuð. Hún hafði ekki reynslu af því að elda í mötuneyti sem slíku en hafði engu að síður þekkingu og áhugaverðar skoðanir hvað efnið varðaði. Halla Sigurðardóttir er ekki menntuð í þessum efnum en mikil áhugakona auk þess að vera fróð um matreiðslu og næringu, því má segja að hún sé sjálfmenntuð. Hún hefur skoðað sérstaklega mataræði fyrir börn og því vildi ég fá sjónarhorn hennar á efnið. Guðrún Birna Gunnarsdóttir rak á þeim tíma sem viðtalið var tekið, eldhús sem eldaði fyrir tvo einkarekna skóla og var þar lögð sérstök áhersla á gæði. Af þeim sökum vildi ég heyra hvað hún hafði til málanna að leggja. Þá skal nefna Helgu Emilsdóttur en hún er matvælafræðingur að mennt. Hún hefur góða þekkingu á málaflokknum og hefur starfað við námskeiðahald fyrir starfsfólk mötuneyta. Hún hefur margar hugmyndir um hvernig hægt er að ná niður kostnaði með því að blanda ólíku hráefni saman, svo sem baunum og kjöti. Að lokum er það Helgi Jónsson en hann starfaði við fjármál og framleiðslu í fyrirtæki sem sérhæfði sig í afgreiðslu skólamáltíða.

## 6. 6. Bágbornar aðstæður

Viðmælendur mínir eru sammála því að aðstæður skólamötuneytanna séu víða bágbornar. Það er einnig rót þeirrar gagnrýni sem borið hefur á. Þá er í fyrsta lagi verið að vísa í aðbúnað og aðstæður starfsfólks sem mótast af því hvort gert var ráð fyrir skólamötuneyti og iðnaðareldhúsi við byggingu skólans eða ekki. Að sama skapi höfðu hagræðingar aðgerðir sem gripið var til í kjölfar efnahagshrunsins á Íslandi margskonar afleiðingar. Vegna niðurskurðar er nú mannekla víða mikil og því mikið álag á starfsfólki sem þarf að matreiða fyrir stóran hóp nemenda. Ólafur Sigurðsson bendir á að hagræðingar aðgerðir í kjölfar efnahagshrunsins hafi haft slæm áhrif á skólamötuneyti. Laun voru lækkuð og starfshlutfall minnkað en líkt og hann bendir á var það:

Arfavitlaus gjörningur, vegna þess að um leið og það gerist þá er vinna keypt annarsstaðar frá. Vinnan við matinn, hún þarf alltaf að eiga sér stað. Ef matreiðslumaðurinn gerir það ekki í mötuneytinu, þá gerir einhver annar það einhversstaðar annarsstaðar. Maturinn kemur ekki á snúru. Það þarf að búa hann til, hvar sem það er gert. Eftir því sem við getum gert meira af því heima í eldhúsi, þeim mun minna þurfum við að borga í vinnulaun annarsstaðar. En vinnulaunin koma alltaf, þannig að skera niður á einum stað, það eykur útgjöld á öðrum stað.

Ólafur bendir á að í mörgum skólamötuneytum sé skortur á faglærðu fólki, enda sé „lítið vit í því að ráða matreiðslumann inn til að kaupa tilbúin mat og afgreiða í móttöku, eldhúsi og skóla“. Með því á hann við að vegna aðstöðuleysis og manneklu, neyðist starfsfólk til þess að kaupa inn forunnin matvæli. Þá er Ólafur þeirrar skoðunar að þegar maturinn er eldaður frá grunni í mötuneytinu þá verði hann „persónulegri“ og líkari því sem hann er heima en með því má ætla að viðmælandi minn gefi hér í skyn að börnunum líki hugsanlega betur við matinn þegar hann er eldaður frá grunni.

Í öðru lagi er um að ræða aðstæður barnanna í mötuneytum sem er víða ábótavant, þó það sé ekki algilt. Í mörgum skólum fá þau stuttan tíma til að nærast auk þess sem hávaði og erill er víða mikill. Samkvæmt Guðrúnu Birnu, sem eitt sinn afgreiddi skólamáltíðir inn í einkarekinn grunnskóla er í þeim skóla lögð áhersla á að börnin borði inni í sinni kennslustofu. Í því felst viðleitni til þess að draga úr áreiti sem getur skapast ef stærri barnahópur kemur saman.

Nokkrir viðmælendur mínir eru þeirrar skoðunar að skólamáltíðir hafi þróast of hratt eða líkt og einn matreiðslumeistarinn orðar það: „Verið kastað inn í grunnskólana“ og þ.a.f.l. hafi skólarnir ekki verið tilbúnir fyrir það umfangsmikla starf sem um er að ræða þegar eldað er fyrir marga á knöppum tíma, sem stundum á sér stað í takmarkandi aðstæðum. Aðspurður um ástandið í mötuneytunum segir viðmælandi minn, sem starfar sem kokkur og hefur mikla reynslu af því að elda fyrir börn og ungmenni að ástandið sé:

Að mörgu leyti alveg skelfilegt“, þá bætir hann við „það er hérna--- hægt að gagnrýna grunnskólakerfið alveg svakalega fyrir að hafa, hafa sko umhverfið svona geðveikt í kringum þetta. Hafa þetta svona „flýttu þér umhverfi og áfram með þig og villtu ekki klára matinn þinn og svona, annaðhvort færðu þetta eða ekkert.

Þessi sami viðmælandi nefnir dæmi úr grunnskóla á höfuborgarsvæðinu.

Þar eru---- um 270--- nemendur eða 300 nemendur og segjum bara að 60- 70% af því erum í mat, eða hvort það eru 250 sem eru í mat. Ö, það eru bara tveir starfsmenn sem vinna þar á morgnanna, matartíminn sjálfur er bara hálf tími. Og ef þú þarft að gefa 250 munnum að borða á hálf tíma, þá hefur þú bara örfáar sekúndur til þess að afgreiða hvern disk. Síðan hefur það þróast þannig að á meðan viðkomandi starfsfólk er að elda þennan mat eða ekki elda hann eða hvað sem er, þá er búið að bæta við hafragrauts afgreiðslu og eldamennsku. Starfsfólkinu hefur aldrei fjölgað, það segir sig bara sjálft þegar þú hefur þrjá tíma til þess að elda ákveðinn mat og það er alltaf verið að bæta á þig. Þá minnka gæðin á öllu.

Af þessu samtalsbroti er ljóst að um er að ræða mikið álag sem skapast getur vegna manneklu, vinnuaðstæðna og tímaskorts. Líkt og fram hefur komið hafa þessar bágbornu aðstæður margskonar áhrif, svo sem á starfsfólk, börnin og hráefnið sem þeim er boðið upp á en líklegra er að gripið sé til hráefnis sem er foreldað eða unnið á einhvern hátt þegar aðstæður til eldmennsku eru takmarkandi og mannekla mikil. Frásagnir nokkurra viðmælenda benda til óánægju hvað varðar það hráefni sem oft virðist vera notað skólamötuneytum. Sú óánægja beinist einna helst að unnum kjötvörum sem samræmist einnig þeirri orðræðu sem birtist á síðum dagblaðanna sem greind voru. Verður nú farið nánar í saumana á hvernig sú óánægja endurspeglast í viðhorfi viðmælenda.

## **6. 7. Unnar matvörur**

Sívaxandi framleiðsla er einkennandi fyrir hefðbundinn matvælaíðnað. Í slíkum iðnaði er gjarnan notast við ýmskonar efni á öllum framleiðslustigum, nefna má skordýraeitur, sýklalyf og aukefni sem hafa þann tilgang að vernda vöruna eða bæta útlit hennar (Weaver-Hightower

og Robert, 2011; Pratt og Luetchford, 2014; Beck, 2007). Unnin matvæli eru ýmist forelduð eða tilbúin og því getur verið hentugt að grípa í slíkt þegar tíminn er knappur og aðstæður bágbornar. Rétt eins og þegar hefur verið greint frá, eru unnin matvæli talsvert umdeild en slík matvæli hafa verið meðhöndluð á einn hátt eða annan.

Vissulega er meðhöndlunin og umhverfis- og heilsuspillandi áhrif hennar misjöfn en umræðan um unnar matvörur er þráður sem er áberandi í öllum þeim gögnum sem safnað var. Þrátt fyrir að um ákveðinn skilgreiningarvanda sé að ræða, hvað unnin matvæli varðar, eru flestir viðmælendur mínir þeirrar skoðunar að unnar matvörur eigi eingöngu að nota í hófi sem samræmist einnig ráðleggingum Landlæknisembættisins (2011/ 2012). Örn Jónsson, viðmælandi minn sem hefur mikla reynslu af matreiðslu í skólamötuneytum segir:

Ég fæ bara gubb tilfinningu að tala um þetta núna sko. Þessar unnu matvörur, sérstaklega þar sem maður veit ekki hvað maður er að éta, ætli það sé ekki það sem að er verra. Ja, það er notað [unnar matvörur þ.e.a.s.]. Þessvegna er þessi gagnrýni. Þessi umræða um skólamötuneytin. Það er verið að nota mjög mikla unna vöru!

Líkt og fram kemur í þessari tilvitnun telur Örn að unnar matvörur séu notaðar í óhóflegu magni og telur hann það vera eina ástæðu þess að skólamötuneytin hafi sætt gagnrýni. Í þessu viðtalsbroti má ennfremur greina töluvert neikvætt viðhorf Arnar til unninna matvæla sem beinist þó fyrst og fremst að matvörum sem litlar upplýsingar eru gefnar um, þ.e.a.s. að viðkomandi á erfitt með að átta sig á tegund hráefnis eða innihaldi, líkt og hvort er um fiskmeti eða kjöt að ræða. Þess má geta að í öðru viðtali, sem vitnað verður í síðar, kom fram að börnin vissu ekki hvort bollurnar sem boðið var upp á væru kjöt- eða fiskibollur.

En sitt sýnist þó hverjum um unnar matvörur líkt og sjá má á þeirri ólíku merkingu sem fólk leggur í þýðingu hugtaksins. Sú neikvæða umfjöllun sem einkennir efnið, beinist helst að íblöndunar- og aukefnum sem bætt er út í. Helgi Jónsson, sem starfar við fjármál og framleiðslu hjá einu fyrirtæki sem framleiðir skólamáltíðir er þeirrar skoðunar að flest fæða sé unnin að einhverju leiti. Gott dæmi er nautahakk sem skilgreint er sem ferskvara en er engu að síður unnið. Þá telur hann að sú neikvæða umræða sem einkennt hefur efnið varði óæskileg efni sem bætt er út í, svo sem íblöndunar og aukefni sem eiga m.a. að lengja líftíma og bæta útlit og bragð.

Þá voru skiptar skoðanir meðal viðmælenda minna á t.d. bjúgum og hvort slík fæða væri dæmi um „góðar“ eða „slæmar“ unnar kjötvörur. Tveir viðmælendur mínir töldu að bjúgun, líkt og þau voru gerð í gamla daga væru eflaust í góðu lagi og sama væri uppi á

teningnum með aðrar unnar kjötvörur, líkt og slátur og lifrarpylsu. Aftur á móti væru bjúgun í dag síðri, þá einkum af þeirri ástæðu að oftast en ekki er blandað út í þau íblöndunarefnum, auk þess sem þessar vörur innihalda oft mikla herta fitu. Þetta viðhorf kom einnig fram í öðru viðtali og voru bjúgun, eins og þau eru gerð í dag, yfirleitt tekin sem dæmi um óæskilegar unnar kjötvörur. Þó viðmælendur mínir séu allir sammála um að unnar matvörur séu- eða geti verið varasamar, gefa svör viðmælenda minna til kynna að slíkar matvörur séu annarsvegar „góðar“, líkt og bjúgun voru í gamla daga, eða „vondar“ hinsvegar sem frekar er boðið upp á nú til dags. Þær síðarnefndu eru líklegri til að innihalda íblöndunar- eða aukefni af einhverju tagi.

Helga er matvælafræðingur að mennt en að hennar mati eru aukefni jafn misjöfn og þau eru mörg auk þess sem sum eru skaðleg en önnur ekki.

Það er náttúrulega langur listi til af svona efnum, e-efnum, sem eru aukefni. Sum af þeim óæskileg og væri t.d. óæskilegt að vera með mikið af þeim, eitt af þeim er t.d. níturat, sem er rotvarnarefni og gerir kjöt líka rautt á litinn og rotvarnarefni á að koma í veg fyrir að bakteríur geti fjölgað sér og svoliðis. Og það er t.d. óæskilegt að það sé í mjög miklu magni og auðvitað væri náttúrulega best að vera algjörlega laus við það.

Helga bendir þó á síðar í viðtalinu að sum efni sem skilgreind eru sem aukefni, séu alveg skaðlaus. Dæmi um það væri aukefnið „carrageenan“, sem finnst í þörungum. Um er að ræða bindiefni, sem hefur e-númer og finnst t.d. í hreinni jógúrt sem er almennt talin holl matvara. Hún heldur áfram umfjöllun um unnin matvæli og bætir við:

Það er ógeðslega flókið. Þetta er ekki bara eitthvað unnið eða ekki unnið en mikið af unnum, jú ég get alveg sagt, æskilegra minna unnin matvæli. En unnin matvæli þurfa ekkert að vera alslæm. Svo er hægt að gera flott unnin mat, þar sem er verið að nota kannski smá kjöt og fullt af maukuðum linsubaunum og maukað grænmeti og búið til bollur eða, öö ösvikinn héra eða hvað þetta heitir, þetta eru allt unnin matvæli, eitthvað sem er unnið.

Þarna kemur skilgreiningarvandinn fram, því líkt og fram kemur í viðtalinu vísar hugtakið í það að búið er að vinna hráefnið. Þess má geta að í *Handbók um skólamötuneyti* (Lýðheilsustöð, 2010) er hark skilgreint sem ferskvara, þó vissulega sé búið að vinna það. Ádeilan gegn unnum matvælum beinist því fyrst og fremst að þeim efnum sem bætt er út í, líkt og fjallað hefur verið um.

Ólafur Sigurðsson er ekki sammála þeirri gagnrýni sem einkennt hefur unnar matvörur. Í eftirfarandi tilvitnun má að auki greina það viðhorf að unnar matvörur séu ýmist „góðar“ eða „slæmar“ en þær góðu voru frekar á bóðstólum í gamla daga, líkt og bjúgun sem áður var tekið dæmi um.

Það er búið að gera gífurlega mikið átak í því að unnin matvara er ekkert eins óholl eins og hún var. En það er búið að minnka bæði saltmagn og sykurmagn og annað. Þannig að mér finnst svona þessi gagnrýni sem hefur verið að koma kannski ekki alveg rétt. Ég er svona, maður þarf oft að spá og vita sko og það er eins og það er talað niður um t.d. þegar verið er að tala um bjúgu. Að það sé eitthvað sko sem er mjög óhollt. Bjúgu eru ekkert annað en hreint kjöt. Þínulítið kartöflumjöl bætt út í þetta og það er ekki óhollt og síðan er það saltið. Ef það má ekki neinar saltaðar vörur þá held ég að það sé illa komið fyrir okkur, þá værum við ekki hér að byggja þessa þjóð. Þannig að ég held að það svona svolítið gengur út í öfgar.

Ofangreind tilvitnun, auk þeirrar sem fylgir hér að neðan, varpa ágætu ljósi á þau ólíku viðhorf sem einkenna orðræðuna um unnin matvæli. Einn viðmælandi minn sem er matreiðslu menntaður og fór á stúfana til þess að kanna innihald matseðla og hráefni í skólamáltíðum, þá einkum í unnum kjötvörum er gagnrýninn á slíkar vörur og segir:

Það er mikið af uppfyllingarefnum og E-efnum og, og dóti og hvað prótein magnið var oft komið neðarlega. Það er svona fremst, það sem er sko mest af. Þannig að kjötið var oftast kjöt og svo vatn (já). Þú veist, þannig að það segir sig sjálf að þetta er ekkert næringarríkt og- og það er voða mikilvægt á þessum tímum, því það er fullt af fólki sem kannski treystir á þessar máltíðir. Og hugsar sem svo að, börnin séu að fá heitan mat í hádeginu, svo eru þau að fá þetta! Þau geta alveg eins borðað pappakassa, þú veist það.

Þá telur þessi viðmælandi minn að foreldrar geri sér ekki alltaf grein fyrir innihaldi fæðunnar sem boðið er upp á í skólunum. Foreldrar skoða mögulega matseðil vikunnar og sjá að það var plockfiskur í vikunni:

Eins og ef það stendur „plockfiskur“ þá hugsar það bara hvernig þú býrð hann til sjálfur (uhu). Fattar ekki að það er búið að gera hann í stórri verksmiðju oft. Setja hann í bakka, frysta, svo hita hann aftur upp og hann er sko bæði eru næringarefni búin að tapast og svo er hann orðinn gúmmíkenndur og ógeðslegur. Og svo stendur „kjötbollur“ og í flestum tilfellum þegar stendur kjötbollur, nema það sé skýrt tekið fram að það sé sænskar kjötbollur, þá eru þetta kjötfarsbollur og þú getur hreinlega tekið þær sko, og látið þær skoppa á veggnum. Það hefur verið prófað sko. Bara fjúfff, það er eins og gúmmíboltar og börnin vissu ekki hvort þetta voru fiskibollur eða herna kjötbollur. Þetta voru bara bleikar bollur (já). Þannig að þetta er orðið bara eins og gúmmí og, og þá ertu líka sko að, ekki bara eitra fyrir börnunum heilsulega séð, líka að skemma bragðlaukana þeirra og þau, þau læra ekki að meta góðan mat (já). Foreldrar eru ekki að fatta þetta, þeir sjá bara kjötbollur og átómatískt hugsar maður bara hvernig kjötbollur voru hjá mömmu í gamla daga eða eitthvað sko.

Þetta viðtalsbrot minnir vissulega á orð Ólafs sem talaði um „persónulegan mat“. Því væri fæðan sem er vísað í hér að ofan hugsanlega „ópersónuleg“ af þeim sökum að hún er útbúin í stórri verksmiðju, auk þess sem innihaldið getur verið óljóst, líkt og Örn talaði um. Í þessari tilvitnun má einnig greina nokkur þemu sem einkenna almennt viðhorf og gagnrýni á málaflökkinn. Í fyrsta lagi virðst í sumum skólum, hafa verið skortur á nákvæmum innihaldslýsingum þeirra rétta sem eru á matseðlinum. Í dag er sívaxandi hópur fólks sem gerir kröfu um rekjanleika og óunnar matvörur, auk þess sem ofnæmi og óþol ýmiskonar hrjá marga. Með tilliti til þess má undirstrika mikilvægi þess að ítarlegar upplýsingar varðandi hráefni og innihald sé aðgengilegt.

Í tilvitnuninni hér að ofan má einnig greina áherslu á að börn hljóti gott mataruppeldi en að mati viðmælenda míns er hægt að skemma bragðlauka þeirra með „slæmu hráefni“ eða „slæmum mat“. Smekkur fólks er vissulega beintengdur því uppeldi og umhverfi sem umlykur einstaklinginn (Bourdieu, 1979/2007) sem undirstrikar mikilvægi þess að hafa slíkt umhverfi eins heilbrigt og fjölbreytt og unnt er. Á það við bæði innan veggja heimilis og skóla. Með hliðsjón af fyrrgreindri umfjöllun, er ljóst að einstaklingurinn er félagslega mótaður og verður fyrir áhrifum umhverfislegra þátta. Þess má geta að allir viðmælendur mínir voru á sama máli hvað varðar ótvíræða ábyrgð foreldra hvað næringartengt uppeldi og heilsufar varðar. Skv. kenningu Bourdieu má telja að barn sem alið er upp við einhæfa og næringarsnauða fæðu, sé líklegur til þess að þróa með sér smekk fyrir slíku. Það barn ætti þá skv. Morgan (2006) og Ludvigsen og Scott (2009) að vera í meiri áhættu með að þróa með sér heilsufarskvilla.

Í efri tilvitnun má einnig greina það viðhorf að foreldrar stóli á skólamáltíðir og treysti því að þar fái börnin kjarngóðan hádegisverð. Erill og álag í hversdagslífinu leiðir e.t.v. til þess að foreldrar varpi ábyrgðinni á því að standa undir undir næringarfræðilegum þörfum barnanna yfir á skólayfirvöld. Það má þó með sanni segja að með þátttöku sinni, séu skólayfirvöld að bjóða upp á þátttöku í að þjóna þörfum barnanna fyrir næringarlegt uppeldi í samvinnu við foreldra. Með hliðsjón af því má undirstrika mikilvægi þess að fæðuvídd skólaumhverfisins myndi nokkurskonar öryggisnet og styðji við foreldra með því að bjóða upp á fjölbreyttar og heilsusamlegar skólamáltíðir frekar en unnin matvæli en þau innihalda fyrrnefnd aukefni sem talin eru óæskileg og mögulega áhættusöm (Beck, 2007). Í sumum tilfellum má ætla að foreldrar, þá einkum þeir foreldrar sem standa höllum fæti fjárhagslega, treysti nánast algerlega á að skólamáltíðirnar útvegi helstu næringarefni. Það rýmar við

sögulegan bakgrunn skólamáltíða en ein af ástæðum þess að farið var að bjóða upp á heitan málsverð í hádeginu, fyrir skólabörn var að sporna gegn vannæringu meðal barna (Osowski, 2012). Þá bendir Guðmundur Ævar Oddson (2010; 2011) á að efnahagshrunið hafi m.a. valdið því að fjárhagslegur ójöfnuður jókst, sem bitnar einna helst á þeim sem lítið hafa á milli handanna. Því er nokkuð ljóst að heilsusamlegar skólamáltíðir geta verið mikilvægur þáttur í að styrkja heilsufar barna sem að búa við fátækt heima fyrir.

Sú gagnrýni sem einkennt hefur málaflökkinn er, líkt og áður sagði að hluta til tengd þeim bágbornu aðstæðum sem um er að ræða í mörgum skólamötuneytum. Slæmar aðstæður má svo aftur tengja við afleiðingar efnahagskreppunnar og þeirra hagræðingaraðgerða sem fylgdu í kjölfarið. Einn viðmælandi minn sem starfar við skólamáltíðir, þó ekki við matreiðsluna heldur fjármál og framleiðslu bendir á að í þeim mötuneytum þar sem aðstæður séu slæmar, megi greina neikvæð áhrif vegna afleiðinga efnahagshrunsins. Aðspurður um tengsl efnahagskreppunnar við gæði skólamáltíða segir hann: „Þetta hefur klárlega samkvæmt því sem ég hef lesið í fjölmiðlum bitnað á gæðum“. Hann telur þó ekki að kreppan hafi haft neikvæð áhrif á gæði í því fyrirtæki sem hann starfar í. Hinsvegar hafi hún bitnað á áskriftarhlutfalli, þ.e.a.s. hvaða nemendur eru að nýta sér matinn.

Þá eru nokkrir viðmælendur þeirrar skoðunar að efnahagskreppan og þær hagræðingaraðgerðir sem fylgdu í kjölfarið hafi haft veruleg áhrif á rekstur skólamötuneyta. Af þeirri orsök séu aðstæður slæmar, mannekla og takmarkanir í vinnurými og því sé frekar gripið til unninna matvæla. Eins og Beck (2007) bendir á eru samfélagsþegnar eru í mis góðri félagslegri stöðu til þess að takast á við þá auknu áhættu sem felst í umhverfinu. Þeir sem hafa sterka stöðu, eru þ.a.l. líklegri til þess að geta varið sig gegn áhættu með því að sniðganga ákveðna framleiðslu eða kaupa t.a.m. staðbundið og lífrænt fæði fram yfir annað. Nú eða greiða sérstaklega fyrir skólagöngu barna í einkareknum skóla. Þetta viðhorf má greina hjá Guðrúnu Birnu, sem á þeim tíma sem viðtalið var tekið, rak fyrirtæki sem framleiddi skólamat í tvo einkarekna skóla þar sem áhersla var lögð á mataruppeldi, gæði, fagurfræði og ríkulegt magn af ávöxtum og grænmeti. Í viðtalinu kemur fram að:

Foreldrar hljóti að vera aðeins, hérna meðvitaðir um þetta. Af því að þeir sem velja að setja börnin sín í þessa skóla sem við erum akkúrat að gefa mat, þau eru auðvitað að borga dýrari skólagjöld. Og að hluta til af því að þau eru að krefjast meiri gæða til, handa sínum börnum. Þannig að, og það á örugglega bæði við um mat og annað.



Með hliðsjón af því sem hér hefur komið fram, má leiða að því líkum að talsverð misskipting hafi verið, eða sé til staðar á vettvangi skólamáltíða. Sú ályktun byggist m.a. á því að fyrirtækið sem Guðrún Birna rak, framleiddi skólamáltíðir í einkarekna grunnskóla þar sem rík áhersla var lögð á gæði jafnt í hráefni, eldamennsku og útliti fæðunnar. Að sama skapi var hráefnið í réttina valið inn með hliðsjón af rannsóknum sem sýndu fram á fyrirbyggjandi eiginleika hráefnisins. Í þessu tiltekna fyrirtæki voru því unnar kjötvörur t.a.m. alveg sniðgengnar af þeim sökum að rannsóknir benda til þess að varast eigi neyslu á slíkum vörum. Það eitt og sér er á skjön við mörg önnur skólamötuneyti í almennum skólum sem hlýtur því að benda til misskiptingar eða stéttastkiptingar af einhverju tagi. Eins og fram kemur í orðum Guðrúnar Birnu voru foreldrar nemenda í þeim skólum, að greiða skólagjöld og mataráskrift aukalega, sem vel að merkja var ekki niðurgreidd af sveitafélaginu. Því virðist sem ákveðnir skólar hafi eða hafi haft, meiri metnað en almennir skólar í að bjóða nemendum upp á heilsusamlegan mat. Slíkan metnað mátti t.a.m. greina hjá fyrrnefndu fyrirtæki sem viðmælandi minn rak. Annar viðmælandi minn sem starfaði í öðrum skóla í nágrenni Reykjavíkur, lagði áherslu á að elda sem mest úr lífrænt ræktuðu hráefni auk þess sem hráefni var keypt að hluta til beint frá bónda.

## **6. 8. Gæði og fjárfesting í heilsunni**

Hvað umfjöllun um gæði varðar, má þar einnig greina skilgreiningarvanda. Hér er þó gengið út frá því að gæði séu einfaldlega, andstæða iðnvæddrar offramleiðslu (Sonnino, 2009). Þrátt fyrir það má segja að gæði hafi ýmsar birtingarmyndir, t.a.m. hvað varðar bragð og áferð, auk þess sem uppruni og meðhöndlun getur haft sitt að segja. Við öflun gagna hafði ég áhuga á að leita svara um samband gæða, kostnaðar og heilsu. Raunin er sú að gæði eru alla jafna dýrari en það sem ekki er talið til gæða. Ég hef þó hug á að beina sjónum að því, að kostnaður getur jafnt verið til skamms tíma og til langs tíma, en ýmislegt bendir til þess að hægt sé að „fjárfesta í heilsunni“.

Guðrún Birna sem kom við sögu í kaflanum á undan, kemst svo að orði: „Ég veit að þetta snýst um kostnað. Því að gott hráefni sem er gott fyrir líkamann, það er dýrara og það er erfitt að finna þetta jafnvægi en við verðum að fara að hugsa um þetta, því þetta skiptir svo miklu máli“. Ljóst er að ekki er á færi allra foreldra að kaupa „gott hráefni“. Þó má velta því fyrir sér hvort réttlætjanlegt er að boðið sé upp á gott hráefni í sumum skólum en ekki öðrum og ef svo er bendir það til að misskipting sé í einhverri mynd á þessum vettvangi.

Annar viðmælandi minn er sömu skoðunar og telur að opinber útvegum á fæðu (e. public procurement) eigi að innihalda „topp hráefni“, hvort heldur sem er í skólum eða á heilbrigðisstofnunum. Algengt sé að fyrirtæki hafi dýrindis hádegismat á boðstólnum fyrir starfsfólk sitt en viðmælandi minn telur að málið blasi öðruvísi við þegar kemur að skólamáltíðum en „þá missi allir fókusinn“. Hér er ekki verið að vísa eingöngu í bragðgæði, heldur á hráefnið og meðhöndlun þess að vera til fyrirmyndar. Þetta er í sjálfu sér áhugavert og byggist hugsanlega á því viðhorfi, að börn eru almennt talin hafa einfaldan og einhæfan matarsmekk (Ludvigsen og Scott, 2009). Því er fæðan sem þeim er boðið upp á, hvort heldur sem er á veitingastöðum, í skólum eða annarsstaðar gjarnan sniðin eftir því. Það eru þó ósjaldan foreldrar sem eiga hlut að svokallaðri „matarmenningu barna“ sem felur í sér að börn eru almennt talin vilja einfaldari og bragðminni fæðu en þeir fullorðnu. Velta má yfir því vöngum hvort slíkt eigi sér stað í skólamáltíðum eður ei en af orðum nokkura viðmælenda minna má draga þá ályktun að svo sé.

Einn viðmælandi minn sem er matreiðslumeistari og hefur eldað fyrir börn í u.þ.b. áratug telur það mikla ábyrgð að gefa börnum að borða. Í viðtalinu komu fram margar hugmyndir að því hvernig hægt sé að efla fæðuvíddir skólamáltíða og þurfa slíkar aðgerðir ekki að vera jafn kostnaðarsamar og kann að virðast við fyrstu sýn. Þessi viðmælandi hefur, þrátt fyrir efnahagskreppu og hagræðingu, náð að kaupa ákveðinn hluta af hráefni beint frá bónda auk þess sem hluti af því sem er keypt inn er með lífræna vottun.

Ég hef getað leyft mér að kaupa allt að 40-50% lífrænt. Sem er náttúrulega dýrara hráefni (uhu). Ég hef boðið upp á grænmeti og ávexti í hverju einasta hádegi og ég vil að börnin borði mikið af því. Þannig að ég hvet mjög mikið til grænmetisáts og það kaupir ég lífrænt. Og það er nú svona blandað, eftir því hvað er hægt að fá og kannski ekki eins mikið lífrænt. Allt pasta og hrísgrjón og það allt saman, það kaupir ég lífrænt og það er aðeins dýrara. Og svo, svo reyni ég að kaupa sem minnst af unnum vörum.

Þessi viðmælandi er þeirrar skoðunar að með mataruppeldi sé verið „að búa til matarsmekk fyrir lífstíð“ og að sum börn hafi „hreinlega verið svikin um það að læra að borða“. Mikilvægt sé því að kenna börnum að meta gott hráefni, með því að hafa slíkt á boðstólnum.

Hvað varðar heilsufar eru allir viðmælendur mínir á einu máli um að heilsufar barna er áhyggjuefni. Í orðum þónokkurra viðmælenda minna má jafnframt greina hugmyndir um að börn séu móttækilegri og þ.a.f.l. varnarlausari en fullorðnir gagnvart óæskilegum efnum í fæðunni, líkt og finna má í sumum unnum matvörum, þá einkum kjötvörum. Af þeim sökum verði foreldrar og forráðamenn barna að vera vakandi og ábyrg. Hvað ábyrgðina varðar voru

viðmælendur mínir þeirrar skoðunar að foreldrar séu yfirhöfuð ábyrgir fyrir mataræði og heilsu barna sinna. Líkt og einn viðmælandi benti á: „Það er viðhorfið heima og matarvenjurnar heima og það hvernig þú talar við barnið þitt sem hefur held ég áhrif á það hvernig krakkarnir borða þegar upp er staðið“. Það eru því foreldrarnir sem sjá um mataruppeldið. Engu að síður er staðreyndin sú að foreldrar eru flestir útivinnandi og því má segja að meiri krafa sé nú lögð á samfélagið að taka á sig hluta þessarar ábyrgðar, líkt og komið hefur fram. Þess má geta að fram kemur í Aðalnámsskrá grunnskóla (2013) að mikilvægt sé að heimili og skóli vinni saman að því að mennta og upplýsa börn, á sviði næringar og heilsufars sem og öðrum sviðum.

Lífstílsjúkdómar eru nú mikil lýðheilsuógn og því brýnt að grípa í taumana strax svo sporna megi gegn slæmri þróun á því sviði. Þó viðhorf matreiðslumeistarans sem vitnað var til hér að ofan feli í sér að kostnaður vegna kaupa á lífrænu fæði þurfi ekki endilega að vera mikill, er þó almennt talið að gæði og lífrænt hráefni sé kostnaðarsamara en „hefðbundið“ hráefni. Því er áhugavert að beina sjónum að tengslum kostnaðar og heilsu, þ.e.a.s. hvort almenningur og foreldrar eru yfirhöfuð tilbúin til þess að leggja á sig meiri kostnað í samtímanum, ef sú er raunin og eiga þá möguleika á heilbrigðari framtíð, sem jafnframt sparar kostnað vegna heilbrigðisþjónustu. Í orðræðunni um tengsl mataræðis og heilsu skólabarna má vel greina þetta viðhorf hjá nokkrum viðmælendum mínum. Þegar ég spurði viðmælendur mína hvort þau héldu að foreldrar væru tilbúnir að greiða aukalega fyrir meiri gæði og jafnvel lífrænt ræktað hráefni í skólamáltíðum barna sinna, voru flestir þeirrar skoðunar að svo væri ekki. Einnig kom fram það viðhorf að foreldrar hefðu yfirhöfuð ekki miklar skoðanir á t.a.m. lífrænu hráefni og hvað fer almennt fram í skólamötuneytinu. Þó voru flestir á því máli, að hugsanlega væru þeir foreldrar sem hafa meira á milli handanna viljugir til að greiða aukalega fyrir betra hráefni. Í einu viðtali sem tekið var við Guðrúnu Birnu, kom fram að foreldrar barnanna sem gengu í þá skóla sem keyptu skólamáltíðir af henni, væru að greiða aukalega fyrir hvoru tveggja skólagönguna og skólamáltíðir. Að hennar mati var ástæðan m.a. sú að foreldrarnir krefðust meiri gæða heldur en gengur og gerist í almenna skólakerfinu. Hún benti jafnframt á að þar sem um tilraunaverkefni var ræða, væru vonir þó bundnar við að foreldrar myndu finna mun á börnunum sínum sem svo myndi gera það að verkum að þeir væru viljugri til þess að fjárfesta í heilsu barnanna sinna og borga meira fyrir betri skólamáltíðir fyrir börnin sín. Þá benti hún á að: „okkur langar að gera fólk meðvitað um það að matur á ekki að vera rusl og þar af leiðandi kostar eitthvað“.

Varðandi tengsl mataræðis og heilsu til langtíma litið, voru þrír viðmælendur með miklar skoðanir á slíku. Hjá þeim komu fram hugmyndir sem líkja má við einskonar „heilsubanka“. Ef lagt er inn á bankann í samtímanum, með því að huga vel að heilbrigði og fjölbreyttri og góðri næringu, megi hugsanlega ná fram langtíma sparnaði, einkum varðandi kostnað vegna heilbrigðisþjónustu. Ein kona sem er í hópi viðmælenda kemst svo að orði um matarumhverfi barna og heilsufar þeirra:

Ef ekkert breytist, þá verða börnin ennþá feitari og heilsulausari og þar sem að við erum ekki búin að eyða í mat þegar að núna, og þetta umhverfi mun bitna á meiri lækniskostnaði í framtíðinni. Og við erum bara að ala upp sjúklinga fyrir framtíðinni. Sem að munu ekki hafa neitt bragðskyn eða neitt. --- Þetta verður bara ennþá verra eftir nokkur ár. Þannig að---- þetta er fjárfesting.

Þessi kona hefur miklar áhyggjur af mataruppeldi og heilsufari barna en hún telur bein tengsl vera þar á milli. Í orðum hennar má einnig greina að brýnt sé að huga að breytingum svo koma megi í veg fyrir slæmt heilsufar og kostnað sem af því getur stafað (Drewnowski og Darmon, 2005).

Halla Sigurðardóttir hefur mikinn áhuga hollu mataræði en í sínu starfi hefur hún m.a. beitt sér fyrir bættu mataræði barna. Hún bendir á að þó vissulega sé ábyrgðin fyrst og fremst hjá foreldrum, beri skólanum samt sem áður skylda til þess að mynda nokkurskonar öryggisnet, svo tryggt sé að börn fái þau næringarefni sem þau þurfa. Það á sérsaklega við í tilfellum þar sem foreldrar eru ýmist ekki vel upplýstir um næringu og hráefni eða illa staddir fjárhagslega. Á þeim tíma sem viðtalið var tekið, bjó Halla tímabundið í úthverfi og sagðist hún sjá töluverðan mun á börnum sem búa í því úthverfi annarsvegar og börnum sem búa meira miðsvæðis hinsvegar.

Ég sé alveg mun á börnunum þar og börnunum hérna niðri í bæ í skóla þar sem stelpan mín er í. Þannig að það er klárlega orðin stéttaskipting. Og þar með og þá, þá koma peningar þar inn. Og, og hérna það eru engar lífrænar búðir í úthverfunum og, og hérna fólk hefur oft minni peninga. Þannig að ég sé að börnin eru þar þyngri og fölari finnst mér oft líka, heldur en kannski hér. Þó það sé ekki allt stórkostlegt miðsvæðis að þá sé ég mun sem er ekki náttúrulega gott. Og, þar þyrfti skólinn einmitt að hysja upp um sig brækurnar og vera með þetta í lagi (já) og sýna gott fordæmi. Af því að sko, nú heyri ég að foreldrar eigi að sýna gott fordæmi. En, og auðvitað virkar þetta í báðar áttir sko en skólinn ekki síður. Af því að sumir foreldrar, við vitum bara að sum börn fá lélega ummönnun heima. Þannig að manni finnst að skólinn verður að hafa þetta í lagi, þetta er okkar allra hagur, vegna þess að þetta er sparnaður, þvílíkur sparnaður fyrir heilbrigðiskerfið ef að við hlúum vel að börnunum okkar andlega og líkamlega.

Hér koma fram hugmyndir um hinn svokallaða „heilsubanka“ þ.e.a.s. sem felur í sér aukin útgjöld í dag en hugsanlega sparnað síðar meir. Í orðum Höllu má að auki greina hugmyndir um smekk og stéttaskiptingu auk þess sem vitna má í Lupton (2012) í þessu samhengi en skv. henni er mataræði og neyslumynstur fólks áletrað á líkama þess. Ef neyslan er óákjósanleg og óheilbrigð er því líklegra að það sjáist á fólki því útlit fólks og líðan getur verið vísbending um neyslu fólks og heilsufar. Það rýmar vissulega við orð Bourdieus (1977) en skv. kenningu hans, dvelur fortíðin sem í þessu samhengi væri neyslan, innra með okkur og gerir okkur að því sem við erum í nútíðinni. Þá hafa Ludvigsen og Scott (2009) einnig sýnt fram á að tengsl séu á milli matarvenja og félagslegrar stöðu fólks, líkt og komið hefur fram. Þó í tilvitnuninni hér að ofan sé ekki tekið fram um hvaða úthverfi sé að ræða, þá nefnir viðmælandi minn sérstaklega stéttaskiptingu milli hverfa í þessu samhengi. Það er vísbending út af fyrir sig um að í því hverfi sé félagsleg- og hagræn staða fólks af öðrum toga en miðsvæðis sem svo getur endurspeglast í fæðuvæði og heilsufari.

Í öðru viðtali sem tekið var við Helga Jónsson sem líkt og áður sagði starfar við fjármál og framleiðslu skólamáltíða, mátti greina sama viðhorf. Þegar ég spurði hann um viðhorf foreldra til sambands kostnaðar og heilsu, svaraði hann á þann veg að: „Minnihluti sé tilbúinn til að borga meira fyrir hollustu og meirihlutinn sem að bara spáir ekkert í þessu“. Þá telur hann að það megi greina mismunandi skoðanir á milli sveitarfélaga og notar orðið „menningu“ til að greina þennan mun:

Kúltúr, ég sé mjög sterkan kúltúr mun, milli aðallega hverfa. Nýbyggðu hverfin vs. stabílu hverfin eða eitthvað annað, það er mjög mikill munur eða talsverður munur á væntingum foreldra, til okkar þjónustu eftir þessum hverfum. Í ríku hverfunum, ef það má kalla þau það, stabílu hverfin þá, þessir foreldrar greinilega hafa pening á milli handanna. Þá gerir fólk ákveðnar kröfur og það vill ekki svona eða hitt, það vill,gerir gæðakröfur á matinn. Ekki bara hollustukröfur, heldur gæðakröfur.

Bæði viðtalsbrotin sem hér er vísað í, gefa til kynna að félagslegt umhverfi, stéttir og fjárhagur fólks hafi áhrif á heilsufar fólks. Þar af leiðandi má draga þá ályktun að í íslensku samfélagi megi greina ákveðna stéttaskiptingu sem endurspeglast m.a. í viðhorfi fólks, búsetu og heilsufari (Hermann Óskarsson, 2005; Ludvigsen og Scott, 2009).

Þá má í orðum nokkura viðmælenda minna greina gagnrýni á opinberar máltíðir (e. public procurement) yfirhöfuð. Í því samhengi hefur t.a.m. Morgan (2008) bent á að einstaklingar sem þurfa á slíkum máltíðum að halda, séu mun varnarlausari en aðrir borgarar enda hefur víða verið skortur á eftirliti hvað varðar gæði, næringarinnihald, meðhöndlun og

uppruna hráfnisins sem slíkar máltíðir samanstanda af (Morgan og Sonnino, 2008). Guðrún Birna, viðmælandi minn telur vera bein tengsl á milli skólamáltíða og heilsufars barna:

Ég er sannfærð um það að maturinn sem við erum að gefa börnum í grunnskólum, er einn af herna þáttunum sem að, eða hann á þátt í aukinni tíðni lífstílssjúkdóma hjá börnum. Og þar með talið ofvirkni og athyglisbrest (já). Ég er alveg sannfærð um það. Til dæmis ef þú spyrð hvort það er „msg“ í mat skólabarna, færðu yfirleitt svarið „já“. Það finnst mér bara eitt og sér alveg ótrúlegt. Því það er búið að rannsaka þetta svo mikið og það hefur komið svo mikið neikvætt út úr þeim rannsóknum. Að við skulum ennþá vera að gefa börnunum þetta, og þau eru varnarlaus. Þau, það er bara þetta í matinn og þú verður bara að borða það. Þau hafa ekkert val og ekki þekkingu til að segja „ég tek ekki þátt í þessari vitleysu“ (hlær). Þannig að við verðum, mér finnst það bara réttur barnanna okkar að fá alvöru mat og hreinan mat. Við megum ekki eittra fyrir börnunum okkar. Seinna á lífsleiðinni þá er þetta á þeirra ábyrgð en við megum ekki byrja á þessu strax.

Guðrún Birna er þeirrar skoðunar að börnin séu varnarlaus og því ber foreldrum þeirra að standa vörð um réttindi þeirra og vernda þau gegn þeim „ósýnilegu“ áhættum sem felast í umhverfi okkar og matvælum (Beck, 2007). Stóra spurningin er hvort almenningur, foreldrar og yfirvöld á borð við Landlæknisembættið, geri sér grein fyrir því að matvæli geti verið áhættusöm og því þurfi að sniðganga, eða lágmarka neyslu ákveðinna matvæla.

Langflestir viðmælendur mínir eru á þeirri skoðun að foreldrar ættu almennt að hafa meiri áhuga á því hvað fer fram í skólamötuneytum, hvað verið er að bjóða upp á og hvaðan það kemur. Þannig segir t.a.m. einn viðmælandi minn sem ég kalla Helga Jónsson, að það sé: „ákveðinn minnihluti foreldra sem eru með miklar og sterkar skoðanir á því hvaða mat börnin þeirra eru að fá í skólanum“. Þegar ég spurði Ólaf um hvort hann teldi foreldra vera tilbúna til að borga meira fyrir skólamáltíðir barna sinna og fá þá lífrænt hráefni sagði hann:

Mér finnst að þeir ættu að vera það en þau þekkja það bara ekki. Þau vita ekki hvað þau eru að tala um held ég. Ég held að það vanti eins og ég segi, það er þarna glötuð kynslóð sem spáir ekki mikið í þessa hluti, eða ekki nógu mikið. Þannig að ég held að ef við myndum búa til eins og ég var að segja, samstarfsvettvang milli foreldra og skóla, fagaðila og fræðimanna. Þá held ég að við ættum að geta komið með eitthvað vitrænt inn í þetta með tímanum.

Líkt og greina má í þessu broti, þá er Ólafur þeirrar skoðunar að foreldrar séu margir hverjir áhugalausir eða skorti þekkingu hvað efnið varðar. Aðrir viðmælendur eru flestir sammála auk þess sem sumir bentu á að foreldrar væru margir hverjir ekki nægilega vel upplýstir um hráefni almennt, hvaðan það kemur og hverskyns efni geta leynst í fæðunni. Þar gætu lýðheilsufræðingar og næringarfræðingar sem starfa við næringartengdar ráðleggingar haft

mikið að segja hvað varðar að koma slíkum upplýsingum á framfæri til almennings. Flestir viðmælendur mínir hafa þó sitthvað að segja um ráðleggingar Landlæknis, sumir eru gagnrýnir í garð slíkra ráðlegginga en aðrir hafa ekki miklar skoðanir á slíkum ráðleggingum. Ólafur, sem vitnað var í hér að ofan, segist setja spurningarmerki við hvoru tveggja markaðssetningu og ábendingar sem birtar eru í nafni Landlæknis. Skv. Kenningum Foucault (2005) kristallast þekkingarvald og stjórnvíska í slíkum næringarfræðilegum ráðleggingum sem gjarnan er tengd þekkingarfræði sem í þessu tilfalli væri næringarfræðin. Í ráðleggingum felst einskonar vald, sem stýrir fólki í ákveðnar áttir og mótar viðhorf þeirra og hegðun.

Í orðum margra viðmælanda minna má greina gagnrýni í garð slíkra næringarráðlegginga. Sumir eru þeirrar skoðunar að ráðleggingarnar samræmist ekki því sem raunverulega á sér stað í mötuneytum og séu að auki of sveigjanlegar, sbr. viðmið um unnar kjötvörur. Þá má einnig greina það viðhorf að ráðleggingarnar séu í grunninn góðar en mjög strangar og erfitt sé að fylgja þeim til fullnustu. Að lokum mátti greina gagnrýni á næringarráðleggingarnar varðandi skort á eftirliti um rekjanleika, uppruna og meðhöndlun matvæla. Þau viðhorf rýma vissulega við gagnrýni Laufeyjar Steingrímsdóttur og Bryndísar Evu Birgisdóttur (2008) sem í grein sinni varpa ljósi á þá smættarhyggju sem virðist einkenna næringarfræðina hvað þetta varðar. Einkum af þeim sökum að ráðleggingarnar taka nánast eingöngu mið af lífeðlisfræðilegum þörfum fólks en síður til umhverfisþátta. Þegar ég spurði Ólaf Sigurðsson hvernig hann teldi ráðleggingarnar samræmast því sem fram fer í skólamötuneytum sagðist hann halda að það væri í þokkalegu lagi. Þrátt fyrir það var hann þeirrar skoðunar að ýmsu væri þó ábótavant:

Er rétt að auglýsa og hafa flottar myndir af glansandi, myndir af eplum og ávöxtum og segja, þetta er það sem þið eigið að borða. Vegna þess að mér finnst gljáfægð epli, þau eru ekki það sem, þau eru falleg fyrir augað og það náttúrulega skiptir máli að maturinn sé fallegur fyrir augað svo maður borði hann. En er það rétt að þetta, það sem við eigum, setja mynd af eplum sem eru svoleiðis úðuð eiturefnum, síðan vaxborin svo þau haldi safanum í sér. Hvaða afleiðingar hefur þessi, bæði eiturefnin sem eru á hýðinu og vaxið sem er á hýðinu, á líkama okkar? Hvernig losum við okkur við þessi efni sjálf? Er það náttúrulegt fyrir meltingarfærin okkar að melta eiturefnin og vaxið og koma því frá okkur? Þetta finnst mér svona, svarið sem ég fékk: „ja það er litið svo á að láta ávexti njóta vafans“. Mér finnst ekki rétt að vera að presentera það að þetta sé það sem við eigum að lifa á, áður en við erum búin að rannsaka hvernig líkaminn tekur þessu. Ég vil geta keypt epli sem eru með smá maðki eða eitthvað sko, ef þau eru hrein og óeitruð þá veit ég það að ég þoli þau alveg.

Líkt og þessi tilvitnun ber vott um, má gagnrýna næringarfræðilegar ráðleggingar sem gefnar eru út í nafni Landlæknis, fyrir það að taka ekki mið af umhverfissjónarmiðum og mæla að

auki með neyslu á hráefni sem búið er að úða með skordýraeitri o.þ.h. Eiga foreldrar að sætta sig við að yfirvöld láti „ávexti njóta vafans“? Sumir viðmælendur mínir eru þeirrar skoðunar að börn séu móttækilegri fyrir óæskilegum efnum í fæðunni og þ.a.f.l. í meiri áhættu en fullorðnir. Ef marka má áhættu kenningu Beck (2007) er í sjálfu sér gagnrýniverð að yfirvald á borð við embætti Landlæknis ráðleggi börnum og fullorðnum að neyta fimm skammta af ávexti og grænmeti á dag, sem hugsanlega er ekki alveg öruggt að borða. Í raun og veru ætti að rannsaka slíkt til hlítar áður en mælt er með neyslu á slíku hráefni.

Hjá Höllu Sigurðardóttir má greina sama viðhorf auk þess sem hún vekur athygli á flutningsleiðum sem óhjákvæmilega geta haft slæm áhrif á umhverfið.

Einmitt bæði með flutninginn og líka með það að þetta grænmeti sem að t.d. er keypt frá Spáni og Hollandi það er oft svakalega mikið sprejjað! Og það er sko verið að flytja inn þræla til að vinna í þessum gróðurhúsum og þeir drepast er mér sagt sko eftir nokkur ár úr bara eitrunum, lungnasjúkdómum af því að þeir eru að anda að sér þessu eitri sem að er hérna (já). Þetta er, þetta er. Já þú veist það vantar aðeins uppá, því miður.

Það eru því ekki bara neytendur sem eru í auknum áhættuhópi hvað varðar hin óæskilegu efni, sama er uppi á teningnum varðandi það starfsfólk sem starfar við framleiðslu hráefnisins. En er hugsanlegt að skólamötuneytin geti boðið upp á lífrænt ræktað grænmeti eða er það of kostnaðarsamt? Ólafur, sem vitnað var í hér að ofan telur það vera misskilning að það sé mikið dýrara að kaupa meira af lífrænt ræktuðu hráefni inn í mötuneyti skólanna. Það stafestir matreiðslumeistari sem talað var við, sem leggur sérstaka áherslu á að kaupa um 40-50% af öllu hráefni lífrænt en þrátt fyrir það segist viðkomandi ekki koma út í mínus, heldur þvert á móti. Því er áhugavert að varpa að lokum ljósi á mögulegar úrbætur skólamáltíða.

## **6. 9. Hugmyndir að úrbótum**

Eitt af markmiðum mínum með rannsókn þessari er að varpa ljósi á þau tækifæri sem felast á vettvangi skólamáltíða. Hjá viðmælendum mínum komu fram ýmsar hugmyndir að úrbótum, sumar voru nýstárlegar og tengdust t.a.m. sjáfbærri þróun. Þá bentu nánast allir viðmælendur mínir á, að skortur væri á samvinnu þeirra aðila sem standa að málaflokknum. Það viðhorf kom einnig fram í öðrum gögnum. Fæðu- og næringarmannfræðin myndar góðan grundvöll fyrir slíka samvinnu, einkum með tilliti til þess að með lífmenningarlega samrunanum er lögð áhersla á aukna samvinnu milli fræðimanna sem tilheyra ólíkum sviðum (Goodman og Leatherman, 1998, 2005). Ástæðan er m.a. sú að ýmsir menningartengdir þættir eru taldir vera



áhrifavaldar hvað líffræði mannsins snertir. Undir það fellur t.a.m. að skoða heilsufarskvilla á borð við offitu, með hliðsjón af aðstæðum og umhverfi sem fólk býr við. Þar koma fæðuvíddirnar við sögu, sem henta vel til greiningar á því hvernig fæðuhegðun hefur áhrif á staði, fólk og fæðu auk þeirra víxlverkandi áhrifa sem þar eiga sér stað (Brembeck og Johansson, 2010; Johansson og Roos, 2009; Osowski o.fl. 2011; Sobal og Wansik, 2007; Mikkelsen, 2011).

En það er ekki eingöngu skortur á samþættingu menningar- og líffræðilegra þátta sem þarf að huga að, því samvinna milli heimilis og skóla þarf líka að eiga sér stað líkt og kveðið er á um í Aðalnámsskrá grunnskóla (2013). Það viðhorf má einnig greina í orðum viðmælenda minna sem eru nokkrir þeirrar skoðunar að það eigi „að vera hluti af náminu að kenna börnum að borða“. Viðmælandi minn, Sólvæg benti á ýmsa möguleika til þess að efla vettvang skólamötuneyta hvað þetta varðar. Með því að hafa garða við skólann væri t.d. hægt að rækta kryddjurtir og nokkrar grænmetistegundir. „Þannig myndu þau læra hvernig hlutirnir vaxa“. Í kjölfarið myndu börnin hugsanlega fá ríkari tilfinningu fyrir uppruna hráefnis, þá vinnu sem liggur að baki uppskerunnar og bera þ.a.f.l. meiri virðingu fyrir hráefninu.

Að mati Robert og Weaver- Hightower (2011) er orðið tímabært að fræðimenn og þeir sem starfa við menntamál viðurkenni mikilvægi skólamáltíða. Með því að efla fæðuvíddir skólans verður unnt að upplýsa og mennta börn, kenna þeim að bera virðingu fyrir fæðunni, auk þess sem hægt væri að fræða þau um sjálfbæra þróun. Osowski, Göranzon og Fjellström (2012) sem fjallað hafa um skólamáltíðir sem kennsluvettvang, setja viðfangsefnið í samhengi við kenningu um félagslega samsetningu (e. social construction) en er þá lögð áhersla á þekkingarlega uppbyggingu barnanna. Líkt og kom fram meðal nokkurra viðmælenda minna má nýta vettvang skólamáltíða til fræðslu og eru flestir þeirrar skoðunar að hentugt væri að setja slíkt inn í stefnumótun skólanna enda væri það „fjöður í hattinn á hvaða skóla sem er“.

Á málþingum sem sótt voru, kom einnig fram það viðhorf að skólinn sé kjörinn vettvangur fyrir heilsueflingu og að þar séu möguleikar til þess að kenna börnum góðar neysluvenjur. Guðrún Birna sem sínum rekstri lagði mikla áherslu á gæði, segir að þegar farið var af stað með að elda fyrir skólabörn, hafi þeim langað til að hafa áhrif á börnin og gera matartímamann að ánægjustund.

Þetta á að vera stund þar sem þú sest niður og nýtur. Þannig að við höfum svolítið gert í því að senda þeim mat sem að stundum þau þurfa að gera eitthvað við sjálf. Eins og ef það er hérna píta með grænmeti að þá þurfa þau stundum að setja grænmetið sjálf ofan í hana. Og fyrst kvörtuðu kennararnir yfir þessu, töldu að þetta myndi ekki ganga og sögðu svona hluti eins og „þetta er of mikið vesen“. En við bara prófuðum að svara þeim og það ætti alveg að vera svona mikið vesen og það mætti alveg vera það.

Síðar í viðtalinu kemur auk þess fram að hún telur að börnin séu „viljugri til þess að borða ef þau fá að vera með puttana aðeins í því sjálf hvað þau eru að gera“. Guðrún Birna segir að fyrst um sinn hafi þetta fyrirkomulag ekki fallið vel í kramið hjá starfsfólki skólanna, „það væri of mikið vesen“. Vissulega þurfa kennarar að fylgja stundaskrá skólans og því hafa börnin oft knappan tíma til þess að nærast. Því má vel hugsast að svona fyrirkomulag sé of tímafrekt. En Guðrún Birna bendir á að eftir því sem á leið hafi viðhorf starfsfólksins breyst til hins betra og að kennarar og starfslið hafi orðið mun jákvæðari yfir matartímunum.

Einn viðmælandi minn sem er matreiðslumeistari að mennt hefur ýmsar hugmyndir að úrbótum skólamáltíða sem margar hverjar rýma við áherslur sjálfbærrar þróunar. Með því að innleiða slíkar áherslur inn í skólastarfið má jafnframt kenna nemendum að hugsa á gagnrýninn hátt um víxlverkanir þess persónulega, félagslega og umhverfislega. Þannig væri hægt að stuðla að vistfræðilegum þegnskap meðal barnanna sem líklegt er að fylgi þeim inn í fullorðins árin (Morgan og Sonnino, 2008). Í starfi sínu leggur þessi sami viðmælandi áherslu á gæði og kaupir hluta af hráefni beint frá bónda og eftir sanngjörnum viðskiptaleiðum (e. fair trade). Að auki eru innkaupin að hluta til árstíðabundin.

Eins og t.d. við fáum kokteil tómata sem að eru kannski mjög dýrir. En þau fá bara einn en það svo mikil gæði í þessum eina (uhu) að þau, þeir eru bara eins og 3, 4 venjulegir (uhu). Og þau bara kaupa þetta. Og þau líta á þetta sem svona lítið gull og ofboðslega gott gull sko (uhu). Þannig að hérna --- að magnið þarf ekkert að vera, þau þurfa ekkert að fá einhverja 4- 5 tómata. Þau fá bara einn svona í eftirrétt uppfullur, stútfullur af vítamínunum. Og svo geta þau bara fengið appelsínu eða epli á móti (uhu), þú veist. En, en hérna -- við gefum sko á kostnað magnsins þá leyfum við okkur þetta svolítið. En svo eins og með hrísgrjónin og pasta og þetta sem maður er að kaupa frá Yggdrasil, að þetta er ekkert að kosta það miklu, miklu meira þegar á heildina er lítið, þannig að þetta er ekkert að telja neitt.

Til þess að slík innkaup séu möguleg, er m.a. verslað inn í stórum þokum. Þessi matreiðslumeistari bakar allt brauð og notar í það lífrænt mjöl, „það er dýrara, við vitum það alveg. En þetta er bara svo miklu betra hráefni“. Líkt og fram kemur í tilvitnuninni, er gæðavara keypt inn á kostnað magnsins. Í viðtalinu kemur einnig fram að: „Lífrænt ræktað grænmeti er ekkert, nær ekki einu sinni tölunni sem að hakk kostar í kílóaverði sko“. Þá kemur einnig fram í þessu viðtali, að í tengslum við notkun á lífrænu hráefni væri hægt að kynna þá hugmyndafræði fyrir börnum. Þannig mætti fræða þau og hafa jákvæð áhrif á viðhorf þeirra til hráefnis og umhverfis sjónarmiða. Síðar í sama viðtali kemur einnig fram að með því að láta börnin borða með fullorðnum einstaklingum, kennurum eða öðru starfsfólki

skólanna sé bæði hægt að hafa aukið eftirlit með því sem fram fer á matmálastíma en einnig gæti tíminn orðið einskonar lífsleikni „og hægt að gera rosalega margt skemmtilegt í kringum þetta“. Til dæmis er hægt að finna ákveðna framleiðendur og koma nemendum í samband við þá.

Þá getur þú farið inn í tölvuna og stimplað númer og þá hittir þú bóndann sem gerir þetta. Og þau, t.d. við vorum með herna eggaldin og það var einhvern bóndi í Chile sem sagði takk fyrir að þið voruð að borða ávöxt frá mér. Og þeim fannst þetta æðislega gaman (já). Og eins t.d. með herna og þá getur maður verið með umræðuna, sko þessi bóndi hann er að rækta og þetta er bara selt beint, það er ekki þú veist chiquita eða dole eða eitthvað sem kemur þarna inn á milli og, og herna eyðileggur þetta allt fyrir okkur. Heldur er þetta, hann fær fyrir sinn snúð sko.

Tilvitnunin hér að ofan rýmar við umfjöllun Mikkelsen (2011) hvað varðar fæðuvídd skólans og þá möguleika sem þar felast til þess að stuðla að heilsusamlegu lífi og kunnáttu einstaklinga á því sviði. Heilsutengd menntun og sjálfbærni skipa þar stórt hlutverk en unnt er að upplýsa börn um slíkt í gegnum heilsutengdar ihlutanir á borð við garðyrkjuverkefni eða samstarf með matvælaframleiðendum, svo dæmi séu nefnd. Ramminn sem fæðuvíddirnar skapa henta vel í slíkum verkefnum. Mikkelsen fjallar um lífstíls menntun í þessu samhengi og telur að samfélagið verði að axla sinn hluta ábyrgðarinnar við slíka uppfræðslu. Máli sínu til stuðnings nefnir hann stofnanir á borð við vinnustaði, leikskóla og skóla sem hann telur að bjóði nú í auknum mæli upp á heilsurækt og heilnæma fæðu. Fæðuvíddir skólanna og annarra stofnanna eru spennandi svið þar sem vinna má að slíkri uppfræðslu. Með því að koma á tengslum milli framleiðenda og nemenda, má virkja starfsfólk og nemendur upplýsa þá og fræða um ferðalag fæðunnar, aðstæður framleiðenda, landafræði matvöru og það stóra samhengi sem við tilheyrum. Skólamáltíðir eru hluti af hinni fæðu-póltísku heild og bent hefur verið á að mikilvægt sé að hugsa um málaflokkinn í tengslum við vistfræðileg sjónarmið. Að mati Morgan og Sonnino (2008) er leiðina út úr ósjálfbærni að finna í fæðunni sjálfri og telja þau að þar liggi lykillinn falinn. Vísindamenn og stefnumótendur eru nú í auknum mæli að horfa til þeirra tækifæra sem leynast í fæðukerfinu svo stuðla megi að sjálfbærni, hagrænni þróun, lýðræði og umhverfislegri samþættingu sem svo hefur jákvæð áhrif á persónulega heilsu manna og umhverfis. Auk þes hefur verið bent á að skólamáltíðir fela í sér kerfisbundinn og félagslegan lærdóm. Með því að leggja áherslu á sjálfbæra þróun í tengslum við opinbera útvegum á fæðu er lögð áhersla á uppruna og rekjanleika, næringarríkt fæði, framleiðslu og flutningsmáta. Því er kjörið að nýta vettvang skólamáltíða til fullnustu svo efla megi tilfinningu nemenda fyrir þeim víxlverkandi þáttum sem hér hafa verið nefndir.

## 7. Umræður og samantekt

Upplifun mín af rannsókn þessari var og er enn margvísleg. Umfjöllunarefnið er margbrotið og margir fletir sem mögulegt hefði verið að fara nánar í saumana á. Áherslur rannsóknarinnar þróuðust á leiðinni og komu til mín eftir því sem ég fór dýpra í efnið. Það eitt og sér, fannst mér áhugavert að „upplifa á eigin skinni“. Þó mig hafi upphaflega langað til að skoða efnið eins og ég gerði á endanum, þá var um tíma ekki útlit fyrir að það myndi takast vegna skorts á heimildum. Það breyttist þó allt saman þegar á fjörur mínar rak loks efni sem studdi við það sem mig langaði til að gera. Óhætt er að fullyrða af eftir því sem tíminn leið, hafi orðið talsverð aukning á útgáfu fræðilegra greina og bóka um málaflokkinn, sem er áhugavert í sjálfu sér og vísbending um mikilvægi málaflokksins.

Í raun má segja að fyrst um sinn hafi staðið til að svipta hulunni af skólamáltíðum, ef svo má að orði komast. Grennslast fyrir um hvort ástandið væri raunverulega jafn slæmt og gagnrýnar raddir gáfu til kynna. Þá lék mér forvitni á að vita hvort e.t.v. mætti greina stéttaskiptingu á þessum vettvangi. Ástæðuna má rekja til þess að þegar ég upphaflega fór að skoða efnið, varð ég vör við að nokkrir einkareknir skólar virtust bjóða upp á metnaðarfullt fæði fyrir nemendur en á sama tíma var á síðum dagblaða verið að gagnrýna almenna skóla fyrir að hafa „forskrældar og innfluttar kartöflur og fiskinagga frá Alaska“ á boðstólnum („Barnamatseðlar eru vanvirðing við börn“, 2012). Það eitt og sér fannst mér benda til þess að einhverskonar misskipting væri raunveruleg á vettvanginum. Af þeim sökum vildi ég leggja áherslu á kenningar Bourdieu en fræðilegur efniviður hans kom sér einnig vel til þess að undirstrika það mótandi áhrifavald sem felst í umhverfi barna, jafnt heima og að heiman.

Á vissum tímavörðum fannst mér almennt skorta gagnrýna umfjöllun um þá smættarhyggju sem er einkennandi fyrir næringarráðleggingar sem gefnar eru út á vegum Landlækniseimbættisins. Ráðleggingarnar virðast fyrst og fremst taka mið af lífeðlisfræðilegum þörfum fólks en síður af utanaðkomandi þáttum. Því var afar áhugavert þegar slíkar raddir komu fram í viðtölunum. Að sama skapi komu fram atriði sem mér þóttu mjög athygliverð og höfðu talsverð áhrif á þróun verkefnisins. Má þar helst nefna efni sem tengist sjálfbærri þróun og gagnrýna umfjöllun um það þekkingarvald sem einkennir næringarráðleggingar. Þau sjónarhorn komu fram í frásögnum viðmælenda og þótti mér það afar mikilvægt efni sem ég vildi gjarnan flétta inn í ritgerðina.

Ég á persónulega erfitt með að sjá að það sé hægt að ná miklum gæðum fram með magni. Þess í stað held ég að það væri sterkur leikur að hafa mótuneytin í smærra sniði svo hægt sé að vinna meira með gæðin og mynda að auki svigrúm fyrir möguleika til fræðslu á

vettvanginum. Einnig er mikilvægt að upplýsa foreldra svo þau geti undirbúið jarðveginn, með því að venja börn strax á fjölbreytt og næringarríkt mataræði. Því er brýnt að heimili og skóli vinni saman og tel ég að efla þurfi þann vettvang skólstarfsins, ekki síst þegar kemur að máltíðum skólabarna. Þörf er á frekari rannsóknum innan málaflokksins og væri heppilegt að nýta lífmennningarlega samrunann. Einkum vegna þeirrar áherslu sem lögð er á samvinnu fræðimanna sem vinna á þverfaglegum nótum. Þannig mætti taka tillit til þeirra fjölmörgu þátta sem hlut eiga að máli hvað efnið varðar.

Megin niðurstöður úr frásögnum viðmælenda minna eru, að vegna bágborinna aðstæðna sé í auknum mæli gripið til unninna matvæla. Sitt sýnist hverjum um slíkar vörur en viðmælendur mínir eru þeirrar skoðunar að neyslu unninna kjötvara eigi að stilla í hóf eða jafnvel sniðganga alveg. Þá komu fram hugmyndir um að heilsan sé fjárfesting og með því að borða betra hráefni og huga að heilsunni megi hugsanlega koma í veg fyrir heilsufarskvilla síðar meir. Út frá frásögnum nokkurra viðmælenda má draga þá ályktun að stéttaskipting sé í einhverri mynd á vettvanginum. Sú ályktun byggist á því að ekki fá öll börn máltíðir sem eru sambærilegar að gæðum. Að lokum eru viðmælendur mínir margir hverjir með ýmsar hugmyndir til þess að efla vettvang skólamáltíða og upplýsa í leiðinni nemendur um víxlverkandi þætti neyslu, heilsu og umhverfis.

Skv. kenningum Bourdieu hefst stéttatengd mótun strax á unga aldri og beinir einstaklingum í átt að tiltekinni hegðun og smekk. Með því að skoða sérstaklega smekk fólks má greina hvernig einstaklingar þróa með sér ákveðnar tilhneigingar, þ.e.a.s. hvernig veruhátturinn er túlkaður í gegnum holdgervingu. Ýmislegt bendir til þess að misskipting í einhverri mynd, hafi verið til staðar á vettvangi skólamáltíða. Það vekur upp spurningar um hvað ræður því hvort skólar leggja sig fram um að bjóða upp á heilsusamlegan mat. Eigi hugmyndir Bourdieus við á Íslandi má gera sér í hugarlund að muninn megi að einhverju leyti rekja til misskiptingar, sem birtist m.a. í ólíkum smekk, bragðskyni og heilsufari. Ein leið til að sporna gegn slíkri misskiptingu væri þá að virkja og valdefla skólaumhverfið, þar sem það tekur þátt í fyrnefndri mótun nemenda og getur því haft heilmikil áhrif á heilsufar barnanna og viðhorf þeirra til langs tíma. Hér er óneitanlega um vandmeðfarið og viðkvæmt umfjöllunarefni að ræða en engu að síður er mikilvægt að hefja máls á því og varpa þannig ljósi ekki bara á vandamál, heldur einnig tækifærin sem skólar búa að.

Niðurstöður þessarar rannsóknar sýna að skólamáltíðir eru mikilvægur og mótandi vettvangur auk þess að vera kimi opinberrar þjónustu sem býður upp á mikla möguleika. Með skólamáltíðum er unnt að ná fram fyrirbyggjandi aðgerðum sem geta haft áhrif á

einstaklinginn sjálfan og samfélagið allt. Þá kom einnig fram að svo virðist sem skortur sé á samvinnu ólíkra aðila sem standa að málaflöknum auk þess sem samstarf heimilis og skóla þarf að eiga sér stað. Með hliðsjón af gögnum mínum og frásögnum nokkurra viðmælenda, dreg ég þá ályktun að stéttaskipting í einhverri mynd hafi verið og sé hugsanlega enn til staðar á vettvangi skólamáltíða. Ýmislegt bendir til þess að Ísland sé nú meira stéttþjóðfélag en áður tíðkaðist en Guðmundur Ævar Oddson telur að ójöfnuður og stéttamyndun hafi aukist jafnt og þétt sl. ár, ekki síst vegna þeirrar nýfrjálshyggju sem einkenndi árin fyrir hrun íslensku bankanna. Þess má geta að Kevin Morgan telur að það siðferðilega ástand sem tengist slæmu heilsufari barna eigi rætur sínar að rekja til nýfrjálshyggju í tengslum við skólamáltíðir. Með áherslum nýfrjálshyggjunnar hafi verið gerð tilraun til þess að spara opinber útgjöld með þeim afleiðingum að gildislækkun varð á fæðunni. Það voru að hans mati skammtíma markmið með langtíma afleiðingar, líkt og sjá má á vaxandi tíðni áunninna heilsufarskvilla meðal barna.

Matarmenningarauðurinn er einkennandi meðal viðmælenda minna en bent hefur verið á að hugtakið sé hentugt til þess að greina viðhorf fólks til fæðu. Þannig er hægt að komast að því hvernig og hversvegna fæðutengdar athafnir hafa í för með sér stöðu og völd meðal þeirra sem hafa tiltekna þekkingu. Viðhorf viðmælenda minna til næringar og mataræðis barna og þeirrar þjónustu sem veitt er í grunnskólum á höfuðborgarsvæðinu, er af margvíslegum toga. Fram kom að ýmsu er ábótavant í skólamötuneytum grunnskólabarna, einna helst atriði er varða bágbornar aðstæður, tímaskort og menneklu. Afleiðingar þess eru m.a. þær að í auknum mæli er gripið til unninna matvæla. Skiptar skoðanir voru um slíkar matvörur og hvort þær eru óæskilegar eður ei. Nokkrir viðmælendur mínir hafa áhyggjur af neyslu unninna matvæla sem geti verið áhættusamar heilsu barna en það rýmar við kenningu Beck um áhættusamfélagið og þær „ósýnilegu áhættur“ sem felast í umhverfi okkar.

Þá voru allir viðmælendur á einu máli hvað varðar ótvíræða ábyrgð foreldra á næringartengdu uppeldi og heilsufari barna sinna. Þó er hugsanlegt að foreldrar séu ekki nægilega upplýstir um hvað fer fram í mötuneytum og hverskonar hráefni boðið er upp á, sem viðmælendum mínum finnst mörgum hverjum gagnrýnivert. Með aukinni samvinnu heimilis, skóla og yfirvalda væri hægt að efla fræðslu fyrir foreldra og börn hvað þetta efni varðar. Skólinn skipar mikilvægt hlutverk þegar kemur að því að móta bragðskyn og viðhorf barna til fæðu, ekki síst vegna þess að mörg börn eyða drjúgum hluta dags á vettvangi skólans. Líkt og Bourdieu sýnir með kenningum sínum þá hafa utanaðkomandi hlutlæg öfl, líkt og skólinn mótandi áhrif á atferli einstaklinga. Bragðskynið mótast t.a.m. á æskuárum fólks þegar það

lærir gildi og norm samfélagsins. Foreldrar hafa því augljóslega mikið um það að segja hvernig smekkur barna þróast. En þrátt fyrir að veruháttur einstaklings sé meðfæddur að vissu leyti, getur hann tekið breytingum í gegnum utanaðkomandi þætti á borð við nám. Því er nokkuð ljóst að ábyrgðin liggur einnig á skólayfirvöldum og samfélaginu sem ætti að mynda nokkurskonar öryggisnet.

Hvað varðar samband gæða, kostnaðar og heilsu var viðhorf viðmælenda minna á ýmsa vegu. Fæstir töldu foreldra vera tilbúna til að greiða meira fyrir betra hráefni barna sinna, þrátt fyrir að slíkt hráefni innihaldi síður óæskileg efni og valdi þ.a.f.l. síður auknum áhættum. Skoða má það með hliðsjón af kenningu Beck en skv. honum búum við í samfélagi þar sem „ósýnilegar áhættur“ felast allt um kring, t.d. í matvælum.

Í frásögnum nokkurra viðmælenda, mátti greina gagnrýni í garð ráðlegginga sem gefnar eru út í nafni Landlæknis og varða ráðlagða skammta af grænmeti og ávöxtum. Voru slíkar ráðleggingar skoðaðar með tilliti til kenningar Foucault um stjórnvísu. Sú gagnrýni sem fram kom í frásögnum viðmælenda minna var af ýmsum toga en áhugavert var að viðmælendur mínir setja nokkrir hverjir spurningamerki við það hvort óhætt sé að mæla með neyslu á hráefni sem búið er að úða með eitri og vaxbera. Vissulega er afstaða fólks til fæðu og meðhöndlunar hennar tvíþendin en ýmislegt bendir þó til þess að ódýr matur geti verið kostnaðarsamur. Sá kostnaður getur verið af umhverfislegum toga en hann getur jafnframt haft bein áhrif á mannfólk og hagkerfi. Í þessu samhengi koma stéttir aftur við sögu því áhætta styrkir stéttasamfélagið. Þar af leiðandi laðar fátækt að sér aukna tilhneigingu til áhættu. Þeir sem eru menntaðir, fjáðir og upplýstir hafa því betra tækifæri til þess að sniðganga ákveðnar vörur og forðast þ.a.f.l. ákveðnar áhættur. Því mætti segja að foreldrar sem velja að setja börn sín í skóla þar sem val á hráefni og réttum skólamáltíða er með öðru sniði en í almennum skóla, hafi ákveðið forskot og geti því frekar komið í veg fyrir að börn þeirra komist í snertingu við fyrrnefndar áhættur. Þetta staðfesta erlendar rannsóknir sem benda til þess að stéttir hafi áhrif á matarvenjur og þ.a.f.l. heilsufar fólks. Þannig er t.d. algengt að börn sem búa við kröpp kjör og ganga í skóla á svæðum þar sem efnaleysi er einkennandi, borði óholla fæðu sem einkennist af unnum kolvetnum. Neysluvenjur og matarval fólks ætti því ekki að skoða sem einangraðan þátt sem byggist eingöngu á valkostum og bragðskyni hvers og eins. Þvert á móti er brýnt að líta heildrænt á viðfangsefnið og skoða viðfangsefnið með tilliti til ólíkra þátta sem hlut eiga að máli.

Í gegnum uppeldi og menntun mótast menningarþarfir sem fylgja mörgum um ókomna tíð. Því liggur beinast við að efla fæðuvátt skólaumhverfisins þar sem augljóslega

leynast tækifæri til þess að hafa áhrif á upplag einstaklinganna til framtíðar. Ef vel er hugað að slíkum tækifærum má stuðla að vistfræðilegum þegnskap nemenda, sem felur í sér að upplýsa þá um umhverfisvernd og samhengi hlutanna. Þegar heilsan er sett inn í þá mynd, má jafnframt efla nemendur á þessu sviði og vekja máls á áhrifum fæðunnar á líkamann og líðan. Slík menntun stuðlar að matarmenningarauði þeirra sem gefur þeim í hendur ákveðin völd. Einkum af þeim sökum að hann skipar stórt hlutverk þegar kemur að því að móta sjálfsmyndir einstaklinga og félagsmóta börn í tengslum við fæðu. Það er forsenda þess að vinna að auknum lífsgæðum einstaklinganna og minni samfélagslegum kostnaði vegna heilsukvilla til framtíðar.

Hlutverk skólamáltíða ætti því m.a. að felast í því að nýta styrkeika fæðuvíddanna sem finnast á vettvangi skólamáltíða, til þess að hafa jákvæð áhrif á fæðufélagsmótun barna. Að sama skapi ættu lýðheilsu- og skólayfirvöld að draga úr neyslu á hráefni sem sætt hefur meðhöndlun sem felur í sér erfðabreytingar eða íblöndunarefni sem mörg hver eru óæskileg. Þannig mætti ennfremur skjóta skjaldborg utan um heimili þar sem börn búa við skort og koma þannig í veg fyrir misskiptingu sem birst getur á vettvangi skólamáltíða. Ljóst er að sá vettvangur er ein tegund kennsluvettvangs þar sem nemendur öðlast þekkingu á fæðu og næringu. Með því að skoða málaflokkinn í tengslum við kenningu um félagslega samsetningu er lögð áhersla á þekkingarlega uppbyggingu barna og hvernig unnt er að efla þekkingu þeirra. Þá skapa fæðuvíddir hentugan ramma í verkefnum sem tengjast nýbreytni á sviði fæðu og skólastarfs líkt og þar sem áherslur sjálfbærrar þróunar eru kynntar, garðyrkjuverkefni eða samstarf með matvælaframleiðendum. Í slíkum verkefnum er notast við heilðræna nálgun, sem rýmar við áherslur lífmenningarlega sjónarhornsins og er þá unnið að svokallaðri „skólaheilsu“.



## Heimildaskrá

- Allison, A. (2013/1991). Japanese Mothers and Obentōs: The Lunch-Box as Ideological State Apparatus. Í C. Counihan og P. Van Esterik (Ritstj.), *Food and Culture: a Reader*, (3. útg). New York: Routledge.
- Alþjóða krabbameinsrannsóknarsjóðurinn. (2007). *Food, Nutrition, Physical Activity, and the prevention of Cancer: a Global Perspective*. World Cancer Research Fund. American Institute for Cancer Research.
- Anna Elísabet Ólafsdóttir, Árni Einarsson o.fl. (2006). *Léttara líf. Tillögur að fjölþættum aðgerðum til að efla lýðheilsu á Íslandi með hollara mataræði og aukinni hreyfingu*. Skýrsla faghóps forsætisráðherra um bætt heilbrigði þjóðarinnar. Lögð fyrir á Alþingi á 133. löggjafarþingi 2006-2007 (þingskj. 1149-699. mál).
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Appadurai, A. (1981). GastroPolitics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8(3), bls. 494-511.
- Ashe, L. M., Sonnino, R. (2012). At the Crossroads: New Paradigms of Food Security [Rafræn útgáfa]. *Public Health Nutrition and School Food. Public Health Nutrition* : 16(6), bls. 1020-1027.
- Ásta Dís Óladóttir, Birgir Óli Sigmundsson, Esther Helga Guðmundsdóttir, Helga Einarisdóttir, Kári Joensen og Reynir Kristinsson. (2008). *Þjóðfélagslegur kostnaður vegna offitu*. Skýrsla unnin fyrir heilbrigðisráðuneytið. Rannsóknarmiðstöð Háskólans á Bifröst.
- Árni Böðvarsson (Ritstj.). (1993). *Íslensk orðabók* (2. útgáfa). Reykjavík: Mál og menning.
- „Barnamatseðlar eru vanvirðing við börn“. (2012, 8. 11). *Fréttablaðið*, bls. 2.
- Barnard, A. og Spencer, J. (Ritstj.). (1996). *Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. London: Routledge.
- Bauer, K. W., Yang, Y. W. og Austin, S. B. (2004). „How Can We Stay Healthy when you’re Throwing All this in Front of Us?” Findings from Focus Groups and Interviews in Middle Schools on Environmental Influences on Nutrition and Physical Activity. *Health Education & Behaviour*, 31(1), bls. 34-46.
- Beck, U. (2007). *Risk Society: Towards a New Modernity* (Mark Ritter þýddi). Los Angeles: Sage Publications.

- Belasco, W. (1999). Food and the Counterculture: A Story of Bread and Politics. R. Grew (Ritstj.), *Food in Global History* (273-292). Boulder, CO: Westview Press.
- Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- Belot, M. og James, J. (2009). *Healthy School meals and Educational Outcomes*. University of Oxford. University of Essex. Sótt 28. janúar 2014 af: <http://cess-wb.nuff.ox.ac.uk/downloads/schoolmeals.pdf>.
- Berger, P.L. og Luckmann, T. (1966). *The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge*. London. Penguin.
- Bergþóra Njála Guðmundsdóttir. (2010, 13. júní). Pottur víða brotinn. *Gagnasafn Morgunblaðsins*. Sótt 16. september 2010 af: [mbl.is/gagnasafn](http://mbl.is/gagnasafn).
- Betri og hollari matur fyrir krakkana. (24. 9. 2013). *Fréttablaðið*, bls. 13.
- Blanke, M., Burdick, B. (2005). Food (miles) for Thought-Energy Balance for Locally-grown versus Imported Apple Fruit. *Environmental Science and Pollution Research*, 12 (3), bls. 125-127.
- Bordo, S. (1993). *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*. Berkeley: University of California Press.
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of a Theory of Practice* (Richard Nice þýddi). Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, P. (1979/2007). Aðgreining: Félagsleg gagnrýni smekkvísinnar (Gunnar Harðarson þýddi). Í Davíð Kristinsson (Ritstj.), *Pierre Bourdieu: Almenningsálitið er ekki til*. Reykjavík: Omdúrman. Reykjavíkur Akadémían.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. New York: Routledge.
- Bourdieu, P. (1986). The Forms of Capital. Í J. Richardson (Ritstj.). *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education* [Rafræn útgáfa], 32, bls. 1-18. New York: Greenwood.
- Bourdieu, P. (1987). What makes a social class? On the theoretical and practical existence of groups [Rafræn útgáfa]. *Berkeley Journal of Sociology*, 32, bls. 1-18.
- Burke, L. (2002). Healthy eating in the School Environment- a holistic approach. *International Journal of Consumer Studies* (26), bls. 159-163.
- Charmaz, K. (2004). Grounded Theory. Kafli 23 í Hesse-Biber, S. N. og Leavy P. (Ritstj.), *Approaches to Qualitative Research: A Reader of Theory and Practice* (1. útg.), (bls. 496-521). New York: Oxford University.

- Counihan, C. M. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge: New York.
- Counihan, C. og Van Esterik, P. (2013). Why Food? Why Culture? Why Now? Introduction to the Third Edition. Í C. Counihan og P. Van Esterik (Ritstj.), Í *Food and Culture: a Reader*, (3. útgáfa). New York: Routledge.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Traditions* (2. útgáfa). Thousand Oaks: Sage.
- Crooks, D. L. (2003). Trading Nutrition for Education: Nutritional Status and the Sale of Snack Foods in an Eastern Kentucky School [Rafræn útgáfa]. *Medical Anthropology Quarterly* 17(2), bls.182-199.
- Christiansen, Pia Monrad. (1997). Næringarmannfræði. Í Gísli Pálsson, Haraldur Ólafsson og Sigríður Dúna Kristmundsdóttir (Ritstj.), *Við og hinir: Rannsóknir í mannfræði* (bls. 206-216). Reykjavík: Mannfræðistofnun Háskóla Íslands.
- Davíð Kristinsson. (Ritstj.). (2007). *Pierre Bourdieu. Almenningsálitid er ekki til*. Omdúran: Reykjavíkur Akadémián. Í þýðingu Björns Þorsteinssonar, Egils Arnarsonar og Gunnars Harðarsonar.
- Delamont, S. (2007). Ethnography and Participant Observation. Í Seale, C., Gobo., Gubrium J. F. og Silverman D. (Ritstj.). *Qualitative Research Practice* (1. útgáfa), (bls. 205-217). London: Sage.
- Douglas, M og Nicod, M. (1974). Taking the bisquit: the structure of British meals. [Rafræn útgáfa]. *New Society*. 19. des. 1974. Bls. 744-746. Sótt 7. 10. 2013 af: <http://www.stanford.edu/class/linguist62n/douglas001.pdf>.
- Douglas, M. (1975). *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*. London: Routledge & Kegan Paul
- Douglas, M. (1982). *In the Active Voice*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M. (1998). Coded Messages. Í S. Griffiths og J. Wallace (Ritstj.), *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*. Manchester University Press: Mandolin.
- Durrenberger, E. P. (1996). Every Icelander a Special Case. Í G. Pálsson og E. P. Durrenberger (Ritstj.), *Images of Contemporary Iceland. Everyday Lives and Global Contexts* (bls.171-190). Iowa City: University of Iowa.
- Drewnowski, A. og Darmon, N. (2005). The economics of obesity: dietary energy density and energy cost. *American Journal of Clinical Nutrition*, 82, bls. 265-273.
- Ehrenfeld, J. (2008). *Sustainability by Design*, New Haven: Yale University Press.

- Eiga betri mat skilinn. (2011, 17. 9). *Reykjavík*, bls. 12-13.
- Elliot, Jennifer. A. (2006). *An Introduction to Sustainable Development (Third Edition)*. Routledge Perspective on Development Series. London: Routledge. Taylor & Francis Group.
- Embætti landlæknis, (2011/2013). *Ráðleggingar um mataræði og næringarefni fyrir fullorðna og börn frá tveggja ára aldri*. Sótt 13. janúar 2014 af: <http://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item11479/mataraedi-lowres.pdf>. Ísafoldarprentsmiðja.
- Embætti landlæknis, (2011, 21.06.). *Fimm skammtar af grænmeti og ávöxtum á dag*. Sótt 14. janúar 2014 af: <http://www.landlaeknir.is/um-embættid/frettir/frett/item13916/Fimm-skammtar-af-graenmeti-og-avoxtum-a-dag>.
- Emerson, R. M, Fretz, R. I. og Shaw, L. L. (1995). Processing Fieldnotes: Coding and memoing. Kafli 6 í *Writing Ethnographic Fieldnotes* (bls. 142-168). Chicago: Chicago University Press.
- Foucault, M. (1995). *Discipline & Punishment: The Birth of the Prison*. New York: Vintage Books.
- Foucault, M. (2005). The Political Investment of the Body. Í M. Fraser og M. Greco (Ritstj.), *The Body: A Reader* (bls. 100-104). London: Routledge.
- Fowler, B. (1997). *Pierre Bourdieu and Cultural Theory. Critical Investigations*. London: Sage Publications.
- Goodman, A. H. og Leatherman, T. L. (1998). Traversing the Chasm between Biology and Culture: An Introduction. Í A. H. Goodman og T. L. Leatherman (Ritstj.), *Building a New Biocultural Synthesis: Political-Economic Perspectives on Human Biology* (bls. 3-41). Ann Arbor: The University of Michigan Press.
- Goodman, D. og Redclift, M. (1991). *Refashioning Nature: Food, Ecology & Culture*. London: Routledge.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: University Press.
- Guðmundur Ævar Oddsson. (2010). Stéttavitund Íslendinga í kjölfar efnahagshruns. *Íslenska þjóðfélagið (1)*, 5-26. Félagsfræðingafélag Íslands.
- Guðmundur Ævar Oddsson. (2011). Hugmyndir um stéttleysi Íslendinga. *Íslenska þjóðfélagið (2)*, 27-46. Félagsfræðingafélag Íslands.
- Gunew, S. (2000). Introduction: multicultural translations of food, bodies, language. *Journal of Intercultural Studies*, 21(3). Bls. 227-237.

- Gunnhildur Steinarsdóttir. (2011). Börn fá óhollan skólamat. Fóður en ekki fæða segja mæður sem skera upp herör. *DV*, bls14-15. Sótt 21. mars 2011 af: <http://www.dv.is/consumer/2011/3/21/ohollur-skolamatur/>.
- Gurdin, J. E. (1996). Motherhood, Patriarchy, and the Nation: Domestic Violence in Iceland. Í G. Pálsson og E. P. Durrenberger (Ritstj.), *Images of Contemporary Iceland. Everyday Lives and Global Contexts* (bls. 126-145). Iowa City: University of Iowa.
- Hammersley, M og Atkinson, P. (2007, 3. útg.). *Ethnography: Principles in Practice*. London: Routledge.
- Helman, C. G. (1997). *Culture, Health and Illness: An Introduction for Health Professionals* (3. útgáfa). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hermann Óskarsson. (2005). *Heilbrigði og samfélag. Heilsufélagsfræðilegt sjónarhorn*. Háskólinn á Akureyri.
- Himmelgreen, D. A. (2002). "You Are What You Eat And You Eat What You Are." The Role Of Nutritional Anthropology In Public Health Nutrition And Nutrition Education, *Nutritional Anthropology*, 25, bls. 2-12.
- Himmelgreen, D. A. og Crooks, D. L. (2005). Nutritional Anthropology and Its Application to Nutritional Issues and Problems. Í S. Kedia og J. Van Willigen (Ritstj.), *Applied Anthropology: Domains of Application* (bls. 149-188). Westport: Praeger.
- Inda, J. X. (2005). Analytics of the Modern: An Introduction. Í J. X. Inda (Ritstj.), *Anthropologies of Modernity: Foucault, Governmentality, and Life Poilitics* (bls. 1-20). Blacwell Publishing.
- Inga Þórsdóttir og Ingibjörg Gunnarsdóttir. (2006). *Hvað borða íslensk börn og unglingar? Könnun á mataræði 9 og 15 ára barna og unglunga 2003-2004*. Rannsóknarstofa í næringarfræði við Háskóla Íslands og Landspítala – háskólasjúkrahús.
- Ingibjörg Gunnarsdóttir, Hafdís Helgadóttir, Birna Þórisdóttir og Inga Þórsdóttir. (2013). Landskönnun á mataræði sex ára barna 2011-2012. *Læknablaðið*, 99. Bls. 17-23.
- Ingólfur Ásgeir Jóhannesson, Kristín Norðdahl, Auður Pálsdóttir, Björg Pétursdóttir, Eygló Björnsdóttir, Gunnhildur Óskarsdóttir og Þórunn Reykdal. (2008). *Andi sjálfbærrar þróunar í námskráum og menntastefnu- náum honum til jarðar*. Skýrsla 1. Kennaraháskóli Íslands.
- Inhorn, M. C. (2007) Medical Anthropology at the Intersections. *Medical Anthropology Quarterly* 21(3): 249-256.

- Jafnnæringarríkur matur í öllum grunnskólunum. (2014, 13. mars). *Fréttablaðið*, bls. 14.
- Jenkins, R. (2002). *Pierre Bourdieu*. London: Routledge.
- Johansson, B., Roos, G., Hansen, G. L., Mäkelä, J., Hillén, S., Jensen, T. M., Huutilainen, A. (2009). Nordic Children's Foodscapes. Images and Reflections. *Food, Culture and Society*, vol. 12 (1), bls. 25-51.
- Kaplan, E. (2002). Many Paths to Partial Truths: Archives, Anthropology, and the Power of Representation. *Archival Science* 2: 209-220. Kluwer Academic Publishers.
- Karrebæk, M., S. (2012). "What is in Your Lunchbox Today?": Health, Respectability, and Ethnicity in the Primary Classroom. *Journal of Linguistic Anthropology*, 22 (1). Bls. 1-22.
- Kristín Loftsdóttir. (2010). *Konan sem fékk spjót í höfuðið. Flækjur og furðuheimar vettvangsrannsókna*. Háskólaútgáfan.
- Kvartað undan einhæfum mat í skólum. (2010, 8. september). *Fréttablaðið*, bls. 6.
- Lassiter, L. E. (2005). *The Chicago Guide To Collaborative Ethnography*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Laufey Steingrimsdóttir og Bryndís Eva Birgisdóttir (2008). Holl næring fyrir menn og jörð. *Fræðaging landbúnaðarins*, 5, bls. 71-76.
- Leach, E. (1974). *Claude Lévi-Strauss*. The University of Chicago Press.
- Leatherman, T. og Goodman, G. (2005). Context and Complexity in Human Biological Research. Í McKinnon, S. og Silverman, S. (Ritstj.), *Complexities: Beyond Nature and Nurture*. The University of Chicago Press.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The Culinary Triangle. Í C. Counihan og P. Van Esterik (Ritstj.), *Food and Culture: a Reader*, (3. útg). New York: Routledge
- Ludvigsen, A. og Scott, S. (2009). Real Kids Don't eat Quiche: What Food Means to Children. *Food, Culture and Society*. 12 (3), bls. 418-436.
- Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- Lupton, D. (2012). *Medicine as Culture: Illness, Disease and the Body*. Los Angeles: Sage.
- Løes, A. K. og Nölting B. (2009). Organic school meal systems – towards a more sustainable nutrition. *Agronomy Research* 7 (Special Issue II), 647-653.

- Lýðheilsustöð (2010). *Handbók fyrir skólamötuneyti* (4. útgáfa). Ritstj. Anna S. Ólafsdóttir.
- Mandell, N. (1991). *The Least Adult Role in Studying Children*. (Ritstj. F. D. Waksler). Sociological reading. London: Falmer Press.
- Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell
- Messer, E. (1984). Sociocultural Aspects of Nutrient Intake and Behavioral Responses to Nutrition. Í J. R. Galler (Ritstj.), *Human Nutrition: A Comprehensive Treatise* (bls. 417-471). New York: Plenum Press.
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscapes studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. [Rafræn útgáfa]. *Perspectives in Public Health*. 131: 209.
- Morgan, K. (2006). School Food and the Public Domain: The Politics of the Public Plate. *The Political Quarterly*, 77 (3), bls. 379-387.
- Morgan, K. (2008). Greening the Realm: Sustainable Food Chains and the Public Plate. *Regional Studies*, 42: 9, bls. 1237-1250.
- Morgan, K. og Sonnino, R. (2007). Empowering consumers: the Creative procurement of school meals in Italy and the UK. *International Journal of Consumer Studies*, 31, bls. 19-25.
- Morgan, K. og Sonnino, R. (2008). *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London. Earthscan.
- Morgunblaðið (2013, 23. 10). Samræma hráefniskaup skólamötuneyta. *Morgunblaðið*. Sótt 9. janúar úr gagnagrunni Morgunblaðsins, mbl.is: [http://www.mbl.is/frettir/innlent/2013/09/23/samraema\\_hraefniskaup\\_skolamotuneyta](http://www.mbl.is/frettir/innlent/2013/09/23/samraema_hraefniskaup_skolamotuneyta).
- Naccarato, P. og LeBesco, K. (2012). *Culinary Capital*. London: Berg.
- Neeley, S. (2007). Children's Nutritional Understanding. Levels of Knowledge and Sources of Influence. Í K. M. Ekström og B. Tufte (Ritstj.), *Children, Media and Consumption: On the Front Edge* (bls. 259-272). The International Clearinghouse of Children, Youth and Media. Nordicom: Göteborg University.
- Osowski, C. P., Göranson, H. og Fjellström, C. (2011). Children's Understanding of Food and Meals in the Foodscape at School. *International Journal of Consumer Studies*, 36. bls. 54-60.
- Osowski, C. P. (2012). *The Swedish School Meal as a Public Meal: Collective Thinking, Actions and Meal Patterns*. Acta Universitatis Upsaliensis Uppsala.

- Pollan, M. (2008). *In Defence of Food: The Myth of Nutrition and the Pleasures of Eating*. New York: Penguin Books.
- Pratt, J. og Luetchford, P. (2014). *Food for change. The Politics and Values of Social Movements*. London: Pluto Press.
- Ragnheiður Héðinsdóttir, Valgerður Ásta Guðmundsdóttir og Guðjón Þorkelsson. (2010). Unnin matvæli mikilvægur þáttur í fæði Íslendinga. *Gagnasafn mbl.is*. Sótt 27. janúar 2014 af: <http://www.mbl.is/greinasafn/grein/1340847/>.
- Rannsaka áhrif skólamáltíða á athygli. (2013, 8. október). *Fréttablaðið*, bls. 6.
- Redfield, P. (2005). Foucault in the Tropics: Displacing the Panopticon. Í J. X. Inda (Ritstj.), *Anthropologies of Modernity: Foucault, Governmentality, and Life Poilitics* (bls. 50-79). Blackwell Publishing.
- Reed-Danahay, D. (2005). *Locating Bourdieu*. Bloomington: Indiana University Press.
- Reykjavíkurborg (2010). *Skýrsla starfshóps um rekstrarhagræðingu í máltíðaþjónustu leik- og grunnskóla Reykjavíkurborgar*. Verkefnisstjórar: Helgi Bogason og Bragi Guðmundsson.
- Reykjavíkurborg (2013a). *Greinargerð með fjárhagsáætlun Reykjavíkurborgar 2014*. Lagt fram í borgarstjórn 29. október 2013. Sótt þann 8. janúar 2014 af: [http://eldri.reykjavik.is/Portaldata/1/Resources//Greinarger\\_\\_2014\\_\(lok\).pdf](http://eldri.reykjavik.is/Portaldata/1/Resources//Greinarger__2014_(lok).pdf)
- Reykjavíkurborg (2013b). *Aukin gæði í mótuneytisþjónustu skóla*. 15. 10. 2013. Sótt 20. 11. 2013 af vef Reykjavíkurborgar: [http://eldri.reykjavik.is/desktopdefault.aspx/tabid-3801/2281\\_read-37443/](http://eldri.reykjavik.is/desktopdefault.aspx/tabid-3801/2281_read-37443/)
- Robert, S. A. og Weaver-Hightower, M. B (2011). Introduction: School Food Politics. Í M. B. Weaver-Hightower og S. A. Robert (Ritstj.), *School Food Politics: The Complex Ecology of Hunger and feeding in Schools around the World* (bls. 1-19) New York: Peter Lang.
- Salazar, M., L. (2007). Public Schools, Private Foods: Mexicano Memories of Culture and Conflict in American School Cafeteria. *Food and Foodways*, 15, bls. 153-181.
- Saillant, F. og Genes, S. (2007). Introduction. Í F. Saillant og S. Genest (Ritstj.). *Medical Anthropology. Regional Perspectives and shared Concerns*, bls. xviii-xxxiii. Malden, Ma: Blackwell.
- Sérfræðingar vakta skólafæðið. (1. 12. 2012). *Fréttablaðið*, bls. 2.



- Sigrún Helgadóttir. (2013). *Sjálfbærni-Grunnpáttur menntunar á öllum skólastigum*. Mennta- og menningarmála ráðuneytið og Námsgagnastofnun. Sótt 28. maí af: <http://namtilframtidar.is/themahefti/sjalbbaerni/sjalbbaerni.html>
- Skólamatur, (2014). Verðskrá. Sótt 13. janúar 2014 af: <http://www.skolamatur.is/Verdskra/>.
- Sobal, J. og Wansink, B. (2007). Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes: Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and Behaviour* 39 (1), bls. 124-142. Sage Publications.
- Sonnino, R. (2009). Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome. *Environment and Planning*, 41, bls. 425-440.
- Steinunn Stefánsdóttir. (2011, 22. 10). Skólamatur er liður í uppeldisstarfi skólanna. Meira en að metta börn. *Fréttablaðið*, bls. 12.
- Taylor, S., J og Bogdan, R. (1998). *Introduction to Qualitative Research Methods: A Guidebook and Resource* (3. útgáfa). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Tvisvar á hjartadeild og hætti í Hagaskóla. (2011, 22. 10). *Fréttablaðið*, bls. 2.
- Voloder, L. (2008). Autoethnographic Challenges: Confronting Self, Field and Home. *The Australian Journal of Anthropology* 19 (1), bls. 27-40.
- Porgils Jónsson og Steinunn Stefánsdóttir. (2010, 27. 11). Máltíðir eru meira en næringarefnin. *Fréttablaðið*, bls. 36.
- Pórir Bergsson og Gunnar Smári Egilsson (2011, 8.-10. apríl). Stofnanavæddur hádegismatur. *Fréttatíminn*, bls. 50.
- Weaver-Hightower, M. B. (2011). Why Education Researches Should Take School Food Seriously [Rafræn útgáfa]. *Sage Journals*, 40, 1, bls. 15-21.
- Webb, J., Schirato, T. og Danaher, G. (2002). *Understanding Bourdieu*. London: Sage.
- Wetherell, M., Stehanie, T. og Simeon, Y. (2001). *Discourse as data: a guide for analysis*. London: Sage.
- White, K. (2002). *An Introduction to the Sociology of Illness*. London: Sage.
- Wolcott, H. F. (1999). *Ethnography: A Way of Seeing*. Walnut Creek: A Division of Sage Publications, Inc.
- Wolcott, H. F. (2009). *Writing up Qualitative Research* (3. útg.). Los Angeles: Sage.

