

---

DRAGANA RADOJIČIĆ

---

*Sodobne življenjske razmere so prinesle tudi globalni pristop h kulturi prehranjevanja, in to na vseh celinah in območjih. Zlasti mediji omogočajo, da so porabniki preplavljeni z »eksotično« kulinariko in najpogosteje s produkti in recepti »tradicionalnih jedi«. To je navdihnilo ta prispevek, ki je nastal po dveh krajših terenskih raziskavah v Ljubljani, novembra 2008 in 2009. V središču pozornosti so selitveni procesi iz Srbije v Slovenijo po 1. svetovni vojni do danes in njihov odsev v sprejemanju prehranskih produktov iz Srbije, ki so sčasoma postali del usakdanje prebrane Slovencev.*

*Ključne besede: selitve, prehrana, čevapčići, srbski/slovenski kajmak.*

*Contemporary living conditions have resulted in a global approach to diet and food culture worldwide, which is encouraged and disseminated through various media. The market is filled with a wide range of food-related products, some of which include recipes from "traditional" but unknown sources. This was the inspiration for this article, which is also supported by the findings of fieldwork carried out in Ljubljana in November 2008 and 2009. The research included immigration trends from Serbia to Slovenia from 1918 to the present, and how these are reflected in the acceptance of food-related products and dishes that originated in Serbia and have become part of Slovenians' everyday diet.*

*Keywords: immigration, diet, čevapčići, kajmak.*

*Al' se nekad dobro jelo, baš.*

Hrana je već vekovima predmet zanimanja različitih naučnih disciplina, a kao etnološka/ antropološka i ekološka kategorija zauzima značajno mesto u svim društvenim zbivanjima. Svedoci smo medijske kampanje koja favorizuje globalni pristup kulturi ishrane, iako je ipak često upakovana u „nacionalni omot“. Mnogi propisi u vezi sa ishranom regulišu umerenost u jelu i piću, raznovrsnost i ravnomernost, a društvena pravila i običaji ukazuju da su preko hrane kao emitenta poruka omogućeni i najraznovrsniji vidovi komunikacije. Ishrana je rezultat uzajamnih odnosa čoveka i prirode, ali ovome treba dodati i to da je hrana delovala kako na čoveka tako i na njegovo stvaralaštvo i kulturu u celini. Aktivno delovanje ishrane kao kulturne kategorije na čoveka možda je najlakše uočiti onda kada je hrana deficitarna, kada je oskudna, ili u vreme gladi. „U vremenima ekonomskog blagostanja dominira snobizam, a u vremenima ekonomske oskudice trijumfuje luksuz.

---

<sup>1</sup> Članak je nastao kao rezultat rada na projektu *Srbija između tradicionalizacije i modernizma – etnološka i antropološka proučavanja kulturnih procesa* (br. 147020) koji u potpunosti finansira Ministarstvo za nauku i tehnološki razvoj Republike Srbije, kao i rada na projektu *Kulturni i naučni kontakti – Srbi i Slovenci od 19. do 21. veka* (2008–2009).

Snobizam otkriva draži priprostih jela sirotinjske kuhinje, koji, uzgred budi rečeno, baš zato i iziskuju najveću kulinarsku veštinu“ – kazao je, dobro uočivši vezu između stavova o ishrani i socijalnih prilika, Arigo Ćiprijani, jedan od najslavnijih italijanskih *maestara* i izumitelj bifteka zvanog *karpačo* (Radojičić 2009 b: 107).

Potreba za hranom nesumnjivo je najstarija biološka i kulturna pojava, proistekla iz urođenog nagona, pa je stoga definišemo kao najstariju kulturnu kategoriju. Od XVIII veka moguće je pratiti povećano interesovanje za hranu, prvenstveno među francuskim enciklopedistima, a od tada ona postaje predmet interesovanja i u medicinskoj literaturi, a ne samo u kuvarima.

Različiti narodi imali su različit odnos prema kuhinji i njenom značaju – poznato je, na primer, da se francuska kuhinja, od one najjednostavnije do one najprefinjenije, smatra jedinstvenom u svetu. Odnos Francuza prema hrani isti je kao i prema ljubavi, kaže poznati francuski književnik Patrik Beson (Radojičić 2009b: 98). „Kulinarstvo bogatsvo je odraz različitosti koje proističu iz raznovrsnosti tla ... Još od doba Rablea hrana je u Francuskoj ozbiljna stvar. Ne teži se toliko obilnosti i hranljivosti jela koliko skladu, raznovrsnosti i kreativnosti. Traganje za savršenstvom u pripremi jela za svakoga je pitanje časti,“ reči su gospođe Mari-Pjer Teral, koja u knjizi *Umeće življenja na francuski način* konstatuje da, dok se u svetu sve razvija i ubrzano menja, kulinarstvo ostaje prefinjeno i ima ključno mesto u kulturi i načinu života Francuza. Ona smatra da se sve više opaža povratak izvornom, tako da se, po njenom kazivanju, danas najviše cene sasvim klasična jela, uz konstataciju da se pod uticajem ekologije dovodi u red stanje u kulturi ishrane, te su na ceni prirodne vrednosti, one koje su sadržane u receptima naših baka (Teral 2008: 27).

O značaju kuhinje u izvesnim kulturnim tradicijama svedoči i to da način spremanja hrane može postati dobro čuvana tajna – porodični recepti, stari više od dvesta godina, u porodici Kontičeli se iz predostrožnosti ne zapisuju, već se prenose isključivo usmenim putem, ističe Vićenco Kontičeli koji pripada petoj generaciji kuvara i vlasnik je najčuvanijeg restorana na Siciliji (Radojičić 2009b: 98). I u Kini je kulinarstvo uvek bilo nešto više od puke potrebe da se utoli glad – ono je uzdignuto na nivo umetnosti, filozofije, medicine, kulture itd. Među nacionalnim kuhinjama, kineska kuhinja, stara nekoliko hiljada godina, ponosno sledi svoju dugu i bogatu tradiciju. Pravila po kojima njeni kuhinari danas spremaju ukusne specijalitete nastala su pre nekoliko milenijuma. „Put hrane“ pripada Marku Polu, koji je iz Kine 1295. godine u Italiju doneo špagete. Legenda kaže da je za invaziju testenina kriv Markov mornar, izvesni Špageti (*Spaghetti*), zaljubljen u lepu Kineskinju koja je vrlo spretno razvlačila testo u tanke niti<sup>2</sup> (Politika 2007 :11). Mnogi znalci smatraju da je i sladoled stigao iz Kine, a o tome šta je sve na slovenačku trpezu stiglo iz Srbije i kojim putem, biće reči u ovom radu.

<sup>2</sup> Po drugom tumačenju, međutim, naziv *špageti* zapravo potiče od italijanske reči *spaghetto* – *spago* “tanka vrpca” ili “zavrnuti”.

To što su zapisi o ishrani tokom XIX veka i početkom XX veka retki objašnjava se uticajem romantičarskog pravca na razvoj etnologije. Poimanje hrane kao kulturnog dobra u etnološkoj nauci javlja se tek poslednjih nekoliko decenija, otud i njena slaba proučenost (Godina Golija 1996: 13). U poslednjih nekoliko decenija primetno je intenzivno interesovanje za kulturu ishrane i velike kulinarske scene. Odgovor leži i u činjenici da savremeni čovek sve više teži zdravoj, prirodnoj ishrani, svestan da je to put ka zdravom životu, kao i da je, zbog sveopšte zagađenosti, ekološki ispravne hrane u svetu sve manje.<sup>3</sup> Možda, međutim, zbog zasićenosti političkim temama i problemima – poput ratova, elementarnih nepogoda, pandemija, ozbiljnih oboljenja i siromaštva – ljudi svoje vreme i radoznalost sve masovnije usmeravaju ka kulinarstvu. Na veoma interesantan način danas se hranom bave i *kvirkolozi*<sup>4</sup> kao recimo Dejvid Somer sa Univerziteta Kalifornija, koji je ispitivao kakvu ličnost imaju biljke, došavši do zaključka da je limun neprihvatan, crni luk glup, a da šampinjoni imaju ambicije.

U prošlosti je kod nas o hrani, njenoj pripremi i konzumiranju pisano sa većim ili manjim intenzitetom, pa su utoliko podaci koje nam pruža starija literatura, ali i ona novija, kao i aktuelni mediji, dragoceniji za proučavanje ovog segmenta kulture. Balkanska kuhinja predstavlja svojevrsan primer regionalne kuhinje, ona je deo balkanskog kulturnog identiteta, a njena prednost je u tome što u svakodnevnu upotrebu uključuje različitu hranu (Krasteva Blagoeva 2008: 26). Međutim, na Balkanu je ishrana, za razliku od drugih kategorija narodnog života, u etnološkim proučavanjima bivala sporadično razmatrana, iako je u istraživačkoj praksi bilo vanrednih nastojanja da se prouči i odrede njene specifičnosti. Međutim, u odnosu na istraživanja koja se odnose na običaje životnog ciklusa, socijalne i porodične odnose, ishrana je ostala bez naučnog pristupa i prilično je zapostavljena (Radojičić 2009a: 102).

Značajnije promene u ishrani stanovnika Slovenije desile su se na kraju Prvog svetskog rata, kao rezultat preokreta u političkom i ekonomskom sistemu. Hrana u novoj državi – Kraljevini Srba, Hrvata i Slovenaca – menjala se u skladu sa ekonomskim promenama i aktivnostima, uključujući i migracije, što je sve rezultiralo kulturološkim promenama u ishrani populacije. Migracije na teritoriji Slovenije od prvih decenija XX veka presudno su uticale na promene jelovnika stanovništva Slovenije, bilo da se radi o postepenom uvođenju određenih vrsta namirnica, bilo o primeni

<sup>3</sup> „U naučnim i stručnim krugovima više uopšte nema otpora tvrdnji da je pravilna ishrana najvažniji ekološki činilac, koji uslovljava ne samo pravilan fizički, dobrim delom i psihički razvoj, već i dobro zdravlje pojedinaca i naroda u celini. Sada je već opšte poznata činjenica da nedovoljna, nepravilna, neracionalna ili zagađena hrana dovodi do brzih ili kasnih, akutnih ili hroničnih, primetnih ili neprijetnih poremećaja zdravlja sa ozbiljnim posledicama. Osim loših navika u ishrani našeg stanovništva, koje se prenose sa jedne na drugu generaciju, do sada nije dovoljno učinjeno na obuci stanovništva u racionalnoj ishrani i formiranju odgovarajućeg stava o ovom problemu kod većine ljudi.“ (Radojičić 2009 b: 101)

<sup>4</sup> *Quirkology* (kvirkologija), engleski naziv za „otkačenu“ nauku. Neki naučnici smatraju da je fascinantna kao i tradicionalna, možda i više, dok psiholozi tvrde da se u svakoj generaciji pojavi nekoliko naučnika koji krenu putem kojim se malo ko usuđuje da pođe (Evropa, 17. 05. 2007: 87).

novih tehnika pripremanja nekih jela u svakodnevnoj ishrani. Novine u ishrani prihvatane su u zavisnosti od socijalnog statusa – najbrže u urbanim centrima, a žene su bile te koje su najviše eksperimenstisale, unoseći novu vrstu hrane i gotoveći razna importovana jela (Godina Golija 1998: 243–244). Izmenjeni stil života odrazio se ne samo na sastav jelovnika, već i na način konzumiranja hrane. Ubrzani ritam kojim čovek današnjice živi doveo je do nestanka porodičnog ručka oko koga su se okupljali ukućani, jede se „kad ko stigne“, jedino se još zadržao nedeljni i praznični ručak, kao povlašćeno vreme za okupljanje porodice oko bogate trpeze ispunjene domaćim specijalitetima (Renčelj 2003: 194).

Tokom boravka u Ljubljani, novembra 2008. i 2009. godine, na terenu<sup>5</sup> sam istraživala puteve kojima su određeni prehrambeni proizvodi i jela, poreklom iz Srbije, kao što su razni mlečni proizvodi poput kajmaka i sira ili specijaliteti poput leskovačkog roštilja, stizali u Sloveniju i bivali prihvaćeni kao sastavni deo svakodnevne ishrane Slovenaca.<sup>6</sup>

Srpski sir i kajmak na slovenačke pijace do devedesetih godina XX veka donosili su proizvođači iz srpskih sela, da bi ih nakon raspada SFRJ proizvodili i prodavali Slovenci. Tako su ovi mlečni proizvodi, uz leskovački roštilj i druga srpska jela, postali sastavni deo svakodnevne ishrane Slovenaca, te je i ovom prilikom potvrđeno pravilo da je „govor“ hrane uvek autentičan i da odražava neposredni unutrašnji osećaj koji svedoči o dubokoj i intenzivnoj povezanosti gastronomije sa celokupnom kulturom baštinom i njenim razvojem, kao i sa identitetskim promenama.

Do devedesetih godina prošlog veka iz Srbije su, uglavnom vozom, redovno stizali proizvođači mlečnih proizvoda, najčešće dva puta nedeljno. U dane vikenda, tj. petkom i subotom, uzimali su u zakup fiksne tezge za prodaju mlečnih proizvoda na glavnoj tržnici u Ljubljani. Tada su oni imali monopol nad ovim proizvodima. Za vreme ratnih dešavanja, početkom devedesetih godina XX veka, ove kupoprodajne veze se kidaju. Slovenci, naviknuti na ukus srpskog sira i kajmaka, savladavaju tehnologiju pripreme i u svojim domaćinstvima (*kmetijama*) proizvode sir i kajmak. Po kazivanjima mnogih sagovornika dâ se zaključiti da su se tim poslom bavili i u periodu kada su ove proizvode donosili seljaci iz Srbije. Naviknuti na ove mlečne proizvode, Slovenci ih prihvataju kao svoje kulturno dobro.

U razgovorima sa prodavcima, od kojih su mnogi i proizvođači, kao i sa kupcima koje sam pijačnim danima (petkom i subotom) vodila u nekoliko navrata na pijacu u Ljubljani, lako se dalo uočiti koliko su se kajmak i sir odomaćili u svakodnevnoj ishrani Slovenaca. Na štandu 2 prodavačica „Kmetije Križman“ informisala me je da njena

<sup>5</sup> Podatka o *srpskoj kuhinji* i njenom odomaćivanju u Sloveniji takođe ima u *Slovenskoj kubarici* iz 1912. godine i u knjizi Olge Marković *Jugoslovenska kuhinja*, objavljenoj osamdesetih godina XX veka, ali je ovaj rad pre svega baziran na terenskom istraživanju, te će o tome drugom prilikom biti reči.

<sup>6</sup> Na saradnji i pruženoj pomoći zahvaljujem kolegama iz Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU (Ljubljana).

gazdarica kajmak pravi već 50 godina. U „Kmetiji pri Škotin“ proizvode ga više od 40 godina, dok na drugom štandu kažu da ove mlečne proizvode samostalno prave oko 34 godine, a proizvodnja se odvija na privatnim gazdinstvima u okolini Ljubljane. Zupanc Janez, koji je služio vojsku u Kraljevu, a čija porodica drži „Kmetiju Španc“, kaže da kajmak i mladi sir proizvode više od 40 godina. Zupanc Janez je recepturu naučio od svoje majke, za koju kaže da je „čula od drugih“ i da je iz knjiga učila tehnologiju proizvodnje kajmaka. Danas, da bi zadovoljio sve probirljivije kupce, čiji se ukusi i prohtevi menjaju, koristi podatke sa interneta radi novih saznanja i poboljšanja proizvodnje kajmaka. Mada poštuje proceduru proizvodnje kajmaka koju je nasledio od mame, kaže da je zbog sve veće brige o zdravlju povećana potražnja kajmaka sa manje holesterola, kao i da se kajmak sve manje kupuje, dok je sve veća potražnja za mladim sirom.

Briga o zdravlju, ekonomska kriza ili nešto treće? – ipak treba imati na umu da je cena jednog kilograma kajmaka na pijaci u Ljubljani u novembru 2009. godine iznosila 15 evra. Cene su iste i na ostalim štandovima sa ovim proizvodom.<sup>7</sup> Na štandu 23 prodaju mlečne proizvode sopstvene proizvodnje. Ovim poslom bave se već tri generacije zaredom i, kako kažu, tehnologiju rada samo su neznatno izmenili. Mladi sir prodaju po 8 evra po kilogramu, dok im je cena slanog mladog sira 9 evra, a u ponudi imaju i „slani sir za šopsku i grčku salatu“. Od kupaca sam saznala da oni dugi niz godina redovno kupuju mlečne proizvode na ovom štandu. Pijačnu komunikaciju divno je dopunilo kazivanje stalne mušterije ovog štanda dr Marijana Dermelja.<sup>8</sup> Rado se prisetio sedamdesetih i osamdesetih godina XX veka, kada su na ljubljansku pijacu stizali proizvodi poput kajsija i marelica iz Grocke i grožđa iz Smedereva. Po njegovim rečima, najbolji su bili kraljevački sir i kajmak. U periodu mog istraživanja u ponudi se mogao naći i mladi sir: srednjeslan, neslan i slan. Cene na ljubljanskoj pijaci za ovaj proizvod kretale su se od: 7 ili 8 do 8,5 evra, a stari i mladi kajmak nuđen je u tri varijante: neslan, srednjeslan i slan.

Jedna od prodavačica naglasila je da se danas kajmak kupuje sve manje: „tek da ih želja mine – radi zdravlja“. Smanjena je i proizvodnja – svi informatori smatraju da su mladi za ovakav posao slabo zainteresovani, dok su stari umorni od posla, a i malo ih je na selima ostalo.<sup>9</sup> Ovakva slika opštepoznata je i u Srbiji, ali i u drugim tranzicionim državama, što čini sasvim razumljivom nostalgiju za vremenima „kad se dobro jelo“, zabeleženu i u poznatim, ovde citiranim stihovima Đorđa Blaševića.

U potrazi za kajmakom i sirom obišla sam samoposlugu Mercator u centru Ljubljane i tržni centar BTC i ustanovila da kajmaka i mladog sira ima u ponudi,

<sup>7</sup> Kmetija „Pozaršek - Strle“ (Ižanska cesta 336), na kojoj takođe kilogram kajmaka košta 15 evra, a mladi sir ima cenu od 8,5 evra.

<sup>8</sup> Na informacijama se zahvaljujem gospodinu Marijanu Dermelju (78 godina), doktoru hemije, koji je pre raspada SFRJ često dolazio u Srbiju zbog poslovne saradnje sa Institutom Vinča.

<sup>9</sup> Informator je prodavačica „Kmetije Vistevec“ iz Škofje Loke.



Prodavačica kajmaka na ljubljanskoj pijaci (foto: J. Rehberger Ogrin, januar 2010).



Kajmak na ljubljanskoj pijaci (foto: J. Rehberger Ogrin, januar 2010).



kako su me i prodavci informisali, u svim samoposlugama u Sloveniji. Mladi sir i kajmak prodaju se upakovani u ambalaži zapremine od po 250 do 500 grama. Najviše ove proizvode na slovenačko tržište plasiraju proizvođači: Meggle (sir od 200 grama košta 2,59 evra) i Kekec (domaći kajmak prodaje se po ceni od 9,50 evra za 250 grama, a 1 kilogram košta 38 evra) i Vipava (cena mladog sira iznosi 11,83 evra za jedan kilogram).

Priča o hrani veoma je složena i povezana je sa svim društvenim, privrednim i kulturnim dešavanjima. Kao što se iz rečenog može zaključiti – zbivanja na prostoru nekadašnje SFRJ nesumnjivo su se reflektovala na ishranu – najpre na prihvatanje tradicionalnih mlečnih proizvoda iz Srbije, potom na njihov uvoz, ali i na proizvodnju, koja je vremenom postala deo „tradicionalne“ delatnosti slovenačkih poljoprivrednih domaćinstava.

Međutim, recepture raznih jela nacionalnih kuhinja služe i kao komunikativni vid kulture – te stoga hrana ima funkciju socijalnog zblizavanja ljudi, a značajna je uloga njene socijalne segregacije:

*Osim socijalnog aspekta ishrane, važno je spomenuti i skup kulturno-vrednosnih elemenata koji su povezani sa pripremom i konzumiranjem hrane. Naime prilikom priprema i konzumiranje hrane ograničeni su određenom vrstom vrednosti, tj. normama i konvencijama koje određuje, konstruiše, pa i ograničava, jedna grupa ljudi. Njihovo iskustvo oblikovano je njihovom sopstvenom tj. nasleđenom kulturom i naučnim kulturnim metodama. (Godina Golija 1996: 9–10)*

Poznato je da je za uspostavljanje komunikacije između dva pojedinca ili pojedinca i grupe korišćena ona hrana koja je ujedno **simbol sitosti** i **simbol svetosti**. To su na balkanskim prostorima odvajkada bili **hleb** i **so**, kojima se dočekuju kum, prijatelj, sveštenik, vladar, vojska, pa i neprijatelj (Radojičić 2009a: 102). Kao socijalna i kulturološka kategorija hrana, dakle, obezbeđuje veoma upotrebljiv teoretski okvir za probleme na relaciji hrana–identitet (Krasteva Blagoeva 2008: 25).

U vezi sa tim navešću primer male svečanosti berbe maslina (koja postaje “tradicionalna”). U Slovenskoj Istri ova svečanost osmišljena je u želji da se propagira maslinarstvo kao poljoprivredna delatnost, kao i neke specijalne autohtone sorte maslina. U Sloveniji je kultura uzgoja maslina dugo vremena bila zapostavljena. Privatnom inicijativom u poslednjih 10–15 godina ova delatnost je revitalizovana i u koparskom institutu ima stručnjaka koji se sada intenzivnije bave izučavanjem maslinarstva i maslina, pa i ekoloških uslova za uzgoj i proizvodnju kvalitetnog maslinovog ulja.<sup>10</sup> Oktobra meseca 2009. godine na svečanost povodom berbe maslina pozvani su gradonačelnici obalnih opština (Koper, Izola, Piran) i drugi ugledni gosti. Na televizijskom izveštaju moglo se videti da su organizatori goste dočekali *hlebom*

<sup>10</sup> U ministarstvu poljoprivrede Republike Slovenije postoji Komisija za zaštitu originalnih – tipičnih proizvoda ili jela tradicionalne ishrane, koja izdaje sertifikat za njihovu dalju primenu.

*i solju*– što inače nije običaj gostoprimstva u Sloveniji, ponajmanje u Istri, gde su se gosti dočekivali uz čašu rakije ili vina.<sup>11</sup>

Još za vreme zajedničke države (SFRJ) taj način dočekivanja bio je frekventan, pa se kolegunica Slavec Gradišnik seća da je pre tridesetak godina ovo uvođenje novog običaja kritikovao kolega Janez Bogataj. Od kada je Slovenija postala samostalna država „ovaj običaj vezan za svečane prigode izgubio se, neko ga se setio i tako – opuštene prakse dođu opet na vidjelo,“ kako kaže Ingrid Slavec Gradišnik, a hleb i so kao obeležje dobrodošlice, inače identitetski srpski marker, ponovo se nastanjuju u Sloveniji.

U svojoj knjizi *Prehrana v Mariboru* dvadesetih i tridesetih godina XX veka Maja Godina Golija navodi da su se u Maribor preselili najpre mnogi stanovnici iz okolnih mesta koji su dobili zaposlenje u industriji. Iz svojih matičnih krajeva preneli su i regionalne različitosti/specifičnosti u ishrani. Naseljavanjem Primoraca dolazi i do uticaja sredozemne kuhinje, a vojska i srpski oficiri donose srpske i balkanske specijalitete (Golija Godina 1996: 24). U prvim decenijama XX veka stanovnici Slovenije susreli su se sa brojnim pridošlim Srbima: železničarima, carinicima, vojnim licima i žandarima, koji su posla radi došli u Sloveniju. Oni su donosili iz svojih rodni krajeva i način ishrane (ibid: 243–245). Slovenke su počele da pripremaju sarme, i to po recepturi koju su pomenuta „službena lica“ kao novinu donela iz Srbije. Srpska kuhinja bila je veoma brzo prihvaćena i u svakodnevnoj ishrani (ibid: 99–101).

*Srpska kuhinja* se sve intezivnije primala u Sloveniji u periodu između dva svetska rata. Od tada se *đuveč*, *sarma*, *musaka* i *punjena paprika* sve češće nalaze u svakodnevnom kućnom jelovniku Slovenaca. Ove kulinarske inovacije odomaćile su se u kućama urbane slovenačke populacije, naročito nakon Drugog svetskog rata, a srpski *pasulj*, *musaka*, *ljute papričice* i *sataras* postaju sve popularniji, te se u ishrani koriste i danas. Jedinstvenu konstataciju o namirnicama i jelima koja su import iz Srbije, a odomaćila su se od prošlog veka pa do danas u Sloveniji, izrekli su svi oni sa kojima sam imala priliku da razgovaram – opšti zaključak glasi da su favoriti punjene paprike, a prate ih sarme i *đuveč*.<sup>12</sup>

Sa razvojem seoskog turizma, pored već navedenih, stizala su tokom sedamdesetih godina XX veka na slovenačku trpezu i druga jela iz Srbije. Dugi niz godina porodice iz Srbije dolazile su na letovanje u Sloveniju, sklapala su se tako trajna prijateljstva, ali i razmenjivala kulinarska umeća. Radi popunjavanja kućnog budžeta, u prvoj polovini sedamdesetih godina XX veka turistima je izdavala sobe gospođa Marija iz gorenjske oblasti – iz kraja koji se zove Nova Vas (blizu Predvora), 10 km od Kranja.<sup>13</sup> Veći-

<sup>11</sup> Na informacijama koje mi je pružila dr Ingrid Slavec Gradišnik iz Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana, ljubazno se zahvaljujem.

<sup>12</sup> Informacije pružili Igor Mravlja i Jože Ogrin, kojima se najlepše zahvaljujem.

<sup>13</sup> Informacije je pružio gospodin Jože Ogrin i njegova mama Marija, rođena 1929. Ona se nakon muževljeve smrti bavila domaćinstvom (ranije je radila i kao krojačica u fabrici), penzija joj je bila mala i da bi dodatno zaradila odlučila je da radi još jedan posao, pa je turistima izdavala sobe. Najlepše se zahvaljujem Ogrinovima na pruženim informacijama.



na gostiju bila je iz Srbije, Makedonije i Hrvatske. Neki su bili iz Nemačke, Italije i Austrije, ali oni su uglavnom bili gosti na proputovanju. Turisti iz Srbije, Hrvatske i Makedonije postali su prijatelji i dolazili su svake godine. Redovno su na letovanje dolazile dve porodice iz Srbije. Prvo je došla tročlana porodica hirurga Jovičića iz Beograda, a godinu dana kasnije i porodica iz Novog Sada (i okoline Fruške Gore). Oni se pre toga nisu međusobno poznavali. U prelepom kraju Nova Vas ove porodice su se sprijateljile, kao i njihova deca – Vitomir i Simo. Dolazili su ovde zajedno godinama, porodica iz Beograda dolazila je na letovanje 12 godina zaredom, a porodica iz Novog Sada 6 godina. Komunikacija ovih porodica sa domaćinima iz Slovenije odvijala se redovno putem pisama, a za vreme letovanja delili su ponekad kuhnju i kuvali srpska i slovenačka jela, povremeno svako za sebe, a povremeno svi zajedno. Uzajamno su gotovili jela, pa su domaćini jeli hranu koju su spremali gosti i obrnuto, gosti su jeli hranu koju su spremali domaćini, a koja je bila „tipična“ za deo Slovenije u kome su živeli – gorenjsku oblast. Jela koja je gospođa Marija naučili od srpskih gostiju bila su sledeća: punjene paprike (i ranije ih je pripremala, samo ne na isti način), sarme u sosu i zapečene u rerni, boraniju spremljenu na način na koji su to radili gosti iz Srbije, zatim đuveč, slatko i pečene paprike. „Zajedničko kuvanje u vreme kada su gosti bili kod nas nije bilo pravilo, ali se gotovo uvek spontano dešavalo. Često smo kuvali i istovremeno svako za sebe i razgovarali, zabavljali se. Često sam pomagao gospođa Berti i puno sam naučio gledajući je. Naravno, ja sam to doživeo ka stvar poverenja i posledicu ličnih nakolnosti“ – kaže sin gopođe Marije. „Gosti iz Srbije nikada nisu doneli kajmak niti su spremali jela od sira i nikada nismo zajedno pravili roštilj ili prasetinu, ali smo slatko jeli, obično uz jutarnju ili popodnevnu tursku kafu“ – priseca se gopodin Jože i dodaje da i dan-danas spremaju sarme, boraniju, a ponekad i pečene paprike, kao nekad.

Nedugo nakon Prvog svetskog rata beleže se i prve migracije iz Leskovca u Sloveniju. Ove migracije dovele su do toga da su se u skromnim gostionicama u Mariboru, gde je zbog pristupačnih cena jeo „običan“ svet, već 1933. godine služili: *čevapi*, *pljeskavice*, *ražnjići* i drugi specijaliteti sa roštilja. Vođena rečima *Golog kuvara*<sup>14</sup> obišla sam kafanu „Dubočica“, ali i saznala da u kafanu „Kod Jove“ (Park Kodeljevo) mnogi Slovenci rado idu, na primer za Novu godinu, jer je „tu fešta sa srpskim specijalitetima“. <sup>15</sup> U Ljubljani, u ulici Zaloška 31, otvorena je 1982. godine kafana „Dubočica“. Ovaj ugostiteljski objekat nudi specijalitete leskovačke kuhinje. Gosti

<sup>14</sup> *Goli kuvar*, kako nazivaju Džejmija Olivera, izjavio je prilikom obilaska Italije da nije odlazio u vrhunske restorane, naprotiv, zanimali su ga isključivo obični radni ljudi, za koje se vezuje pojam *cucina povera*, i njegov zaključak je bio da se i najsiromašniji Italijan hrani bolje od prosečnog Engleza. „Jedna baka iz Palerma je od svežeg kravlje sira, raznih začina, svežeg povrća i najboljeg maslinovog ulja na svetu napravila takvu gozbu o kakvoj uspešan menadžer u Londonu može samo da sanja.“ Cilj mu je i bio da Englezima pokaže kako za kuvanje i kvalitetnu ishranu ne treba mnogo para i vremena već samo „malo mozga“.

<sup>15</sup> Informator Jože Ogrin.

su „svih boja i nacija“, kako su ljubazni konobari kazivali dok su se na ćumuru roštiljali ćevapi i pljeskavice. Vlasnik je Srbin, a kuvari i roštiljdžije školovani su upravo za pripremanje tradicionalnih srpskih specijaliteta.<sup>16</sup> Od svog otvaranja pa do danas ova kafana je radila u kontinuitetu, sa izuzetkom devedesetih godina XX veka, kada je jedan kraći period bila zatvorena. Na reklamnom panou iznad ulaznih vrata kafane naslikana je pljeskavica i piše: *Pljeskavica v lepinji* – mala košta 3, a velika 5 evra. Sa zidnog panoa pozivaju goste: *Leskovački specijaliteti iz roštilja*. Na Slovenskoj cesti radi kafana „Rio“, a i u kafanama „Gurman“ i „Gostišče Portal“ nude se leskovački specijaliteti. „Gostišče Portal“, smešteno u mirnom delu uz reku Ljubljanicu, u neposrednoj blizini tržnog centra BTC, otpočela je sa radom 1995. godine. Organizuju razna slavlja i nadaleko su poznati po *leskovačkom roštilju*.

Kao što je istraživanje pokazalo, fenomen „globalne kuhinje“ javlja se i na geografski bliskim, iako donekle kulturno različitim područjima, i tu pokazuje svoje specifičnosti. Stvaranje zajedničke države, što je uticalo na živu kulturnu i trgovinsku komunikaciju, ali dovelo i do niza migracija iz Srbije u Sloveniju, promenilo je način ishrane Slovenaca, koji su prihvatili ne samo poznate specijalitete iz Srbije, već i neke običaje u vezi sa hranom, kao što je tradicionalno dočekivanje gostiju *hlebom i solju*. Prihvatanje prehrambenih proizvoda i jela poreklom iz Srbije, koji su vremenom postali deo svakodnevne ishrane Slovenaca, odvijalo se na različite načine – tradicionalni srpski mlečni proizvodi prihvaćeni su, pre svega, pod uticajem „tržnice“ – odnosno najpre kao uvoz iz Srbije, da bi vremenom postajali sve više „tradicionalni“ proizvod slovenačkih poljoprivrednih domaćinstava. Razni domaći specijaliteti poput sarmi, musake ili đuveča prihvatani su uglavnom u procesu privatne komunikacije doseljenika i gostiju iz Srbije sa Slovencima, dok je prihvatanje „leskovačkih“ specijaliteta sa roštilja, poput ćevapčića i pljeskavica ili bureka i pita, pre svega rezultat ugostiteljske preduzimljivosti.

Hronološki praćen proces promena u ishrani je išao od prihvatanja do potpunog usvajanja „novina“, a odvijao se preko pijace i kafane do porodične trpeze. Promene koje su nastale u slovenačkoj ishrani prevashodno su bile uslovljene migracijama, a namirnice iz Srbije, zajedno sa receptima za pripremanje jela, na teritoriju Slovenije prvo su donela vojna lica. Naravno, s obzirom na ispitani uzorak i kratak vremenski period istraživanja, nije bilo moguće potpuno obuhvatiti temu migracije–ishrana. Zato su naglašeni oni primeri koji su danas postali opšte mesto u svakodnevnoj ishrani Slovenaca. Nastojala sam da potvrdim da je „govor hrane“ autentičan i neposredan, te je stoga gastronomija duboko povezana sa celokupnom kulturom i tradicijom, ali i sa identitetskim promenama. Ishrana prožima sve obli-

<sup>16</sup> Nakon što ustanovite na koliko se dobrih lokacija u Ljubljani nalaze buregdžinice, nećete se posebno iznenaditi ni kada saznate da je 2008. godine objavljen doktorat pod naslovom *Burek. Si?! koncepti/recepti*, autor J. Mlekuž.

ke društvenog ponašanja, a u ovom radu proučavana je pre svega kao migracioni i komunikativni fenomen. Pokazalo se da je „govor hrane“ fenomen koji najuspešnije i najbrže može da prebrodi postojeće razlike, ali i da opstane kao komunikativni i objedinjavajući faktor čak i u uslovima hotimičnog isticanja različitosti i posebnosti nacionalnih identiteta.

## LITERATURA

Godina Golija, Maja

1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.

1998 The Influence of Migration on the Foodways of Slovene Styria in the Twentieth Century. U: Lysaght, Patricia (ur.), *Food and the Traveller: Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Foods: Proceedings of the 11th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Cyprus, June 8–14, 1996*. Nicosia: Intercollege press: Department of Irish Folklore, University College Dublin, 241–245.

Krasteva Blagoeva, Evgenija

2008 Tasting the Balkans: Food and Identity. *Etnologia Balkanica* 12: 25–36.

Renčelj, Stanislav

2003 *Knjiga o notranjski kuhinji in drugih rečeh*. Koper: Libris.

Radojičić, Dragana

2009a Kultura ishrane u delu Pavla Rovinskog. U: *Pavle Rovinski i Crna Gora*. Podgorica: Crnogorska akademija nauka i umjetnosti (Zbornik radova; 99), 101–108.

2009b Kulinarsko umeće u medijima. *Glasnik Etnografskog instituta SANU* [Beograd] 57: 93–107.

Teral, Mari-Pjer i Zoran Milenković

2008 *Umeće življenja na francuski način*. Beograd: Laguna, 13–236.

## WEB-STRANICA

Kulinarična Slovenija (<http://www.kulinarika.net/baze/receptirezultati>).

## ČASOPISI

*Politika*, 5. jun 2007, Beograd, 11.

*Politika*, 9. januar 2000, Beograd, 8.

*Evropa*, 17. maj 2007, Beograd, 86–87.

## INTERVJUJI

Golja Godina, Maja, 11. 2008 i 2009, Ljubljana

Mravlja, Igor, 11. 2008 i 2009, Ljubljana

Ogrin, Jože, 11. 2009, Ljubljana

Slavec Gradišnik, Ingrid, 11. 2008 i 2009, Ljubljana

## SERBIAN DISHES ON THE SLOVENIAN TABLE

*Conversation about food is an easily digestible subject on almost every social occasion, making it easy to establish contact. For centuries, diet and cuisine have been at the core of interest of various scholarly disciplines. As an ethnological, anthropological, and ecological topic, they hold a significant place in all social events. This article draws on research on immigration from Serbia to Slovenia from 1918 to today. Special emphasis is placed on the acceptance of certain food products and dishes that originated in Serbia and came to be accepted and adopted in Slovenians' everyday diets. Chronologically, it follows the process of acceptance and adoption of new dietary habits among the Slovenians, including Leskovac-style grilled meat (leskovački specijaliteti sa roštilja), kajmak (kajmak), soft and hard Serbian cheese, börek (burek), stuffed cabbage leaves (sarma), moussaka (musaka), meat and vegetable stew (đuveč), and other dishes. The changes in the Slovenian diet appear to be the result of immigration, first brought about by Serbian military personnel. Spatial limitations preclude addressing all aspects of food influenced by immigrants; however, the article emphasizes examples that have become widespread in Slovenians' everyday diet.*

*Serbian cheese and kajmak were sold at Slovenian markets by producers from Serbian villages until the 1990s, and today these products are made and sold by Slovenians themselves. Gradually, these dairy products, along with Leskovac-style grilled meat, have become part of the everyday diet in Slovenia. This supports the claim that the "language" of food is always authentic, testifying to the deep and intense connection of gastronomy with cultural heritage and development as well as identity changes.*

---

Prof. dr. Dragana Radojčić, Etnografski institut SANU,  
Knez Mihailova 36/IV, 11000 Beograd, Srbija, dragana.  
radojicic@ei.sanu.ac.rs