

PRILAGAJANJA IMIGRANTSKIH JEDILNIKOV: TRANSFORMACIJE PREHRANJEVALNIH VZORCEV PRI IMIGRANTIH IZ DRUGIH NEKDANJH JUGOSLOVANSKIH REPUBLIK V SLOVENIJI

Luka ZEVNIK¹ in Peter STANKOVIĆ²

COBISS 1.01

IZVLEČEK

Prilaganja imigrantskih jedilnikov: Transformacije prehranjevalnih vzorcev pri imigrantih iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji

V Sloveniji živi pomembna etnična manjšina imigrantov, ki se je v preteklih desetletjih priselila iz drugih republik nekdanje Jugoslavije. V kvalitativno zastavljeni raziskavi avtorja iščeta morebitne spremembe njihovih prehranjevalnih vzorcev v Sloveniji, pri tem pa ju zlasti zanimajo interpretativni okviri, s katerimi (si) imigranti pojasnjujejo morebitne spremembe prehranjevanja. Raziskava ugotavlja visoko stopnjo pragmatizma v odnosu do prehranjevanja, fatalizem nasproti spremembam in omejitvam, odsotnost nacionalističnih prvin v utemeljitvah kulinarčnih izbir in veliko mero strpnosti do vseh oblik morebitnih kulinarčnih drugačnosti.

KLJUČNE BESEDE: hrana, etničnost, nacionalizem, imigranti, Slovenija

ABSTRACT

Changing Diets: Eating habits of immigrants from the other former Yugoslavian republics in Slovenia

A significant minority of immigrants from the other former Yugoslavian republics lives in Slovenia. In research based on qualitative methodology, authors look for possible changes that happened to the immigrants' culinary practices in Slovenia, whereby they are primarily interested in the interpretative schemes that the immigrants employ when reflecting upon these changes. The results show a large amount of pragmatism in relation to the culinary choices, fatalism with respect to the limitations they are encountering in their newly adopted environment, an almost complete absence of nationalist discourses, and an impressive amount of tolerance towards any kind of possible culinary differences.

KEY WORDS: food, ethnicity, nationalism, immigrants, Slovenia

1. UVOD

Ko so se v Jugoslaviji, večetnični, kulturno in zgodovinsko skrajno pisani državni tvorbi, ki je obstajala med letoma 1918 in 1991 (do leta 1929 pod imenom Kraljevina Srbov,

¹ Asistent na Katedri za kulturologijo, Univerza v Ljubljani, FDV, Kardeljeva ploščad 5, SI-1000 Ljubljana; e-naslov: luka.zevnik@fdv.uni-lj.si.

² Izredni profesor na Katedri za kulturologijo, Univerza v Ljubljani, FDV, Kardeljeva ploščad 5, SI-1000 Ljubljana; e-naslov: peter.stankovic@fdv.uni-lj.si.

Hrvatov in Slovencev), po komunističnem prevzemu oblasti leta 1945 pospešili procesi modernizacije in industrializacije, se je njeno družbeno tkivo začelo na različnih ravneh korenito spreminjati. Ena od opaznejših posledic močnih modernizacijskih sunkov je bila povečana stopnja migracij, ki so se razmahnile kmalu po vojni. Najprej je šlo predvsem za migracije iz vasi v mesta, pozneje pa so se pojavili tudi vedno bolj množični odhodi iz manj razvitih republik v bolj razvite in v tujino (predvsem zahodnoevropske države, od teh pa najbolj intenzivno v Zahodno Nemčijo). Ekonomska migracija med republikami je bila pogosto načrtovana in spodbujana, toda v šestdesetih letih, v času ekonomske in politične liberalizacije, je izseljevanje zlasti iz manj razvitih socialističnih republik neredko uhajalo iz načrtovanih okvirov. Za uradno politiko je bilo najbolj problematično izseljevanje v tujino, saj je pomenilo simbolno neprijetno sporočilo, da je za delavce življenje v državah izkoriščevalskega kapitalizma očitno bolj privlačno od domnevne idile doma. Ne glede na to pa je bila vsaj na eni ravni za Jugoslavijo kot politično tvorbo dolgoročno usodnejša migracija med republikami. Zlasti v Sloveniji, ki je bila iz različnih zgodovinskih vzrokov tradicionalno zelo občutljiva na svoje kulturne posebnosti, je prihod delavcev iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik sprožil občutke ogroženosti, s tem pa podžgal tleči nacionalizem, ki se je nato razmahnil v osemdesetih letih in na koncu pomembno prispeval k razpadu jugoslovanske federacije. V manjši meri se je nekaj podobnega dogajalo tudi na Hrvaškem.

Na začetku devetdesetih let, med slovenskim osamosvajanjem, je v Sloveniji živelo 7,28 odstotka pripadnikov narodov iz drugih jugoslovanskih socialističnih republik, od tega 2,76 odstotka Hrvatov, 2,48 odstotka Srbov, 1,39 odstotka Muslimanov, 0,31 odstotka Albancev, 0,20 odstotka Makedoncev in 0,14 odstotka Črnogorcev (Statistični urad Republike Slovenije 2002).³ S to številko je imigracija doživela svoj višek, pozneje pa je začel delež nekoliko upadati: po zadnjem popisu prebivalstva (iz leta 2002) v Sloveniji živi 6,483 odstotka pripadnikov narodov iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik (vključno z ambivalentno kategorijo tistih, ki so se opredelili za Jugoslovane). V študiji naju zanimajo morebitne kulturne transformacije, do katerih je prišlo pri imigrantih iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji. Etnične skupine v novem okolju običajno razvijajo nove kulturne vzorce, pri čemer je treba takoj poudariti, da ti ne vključujejo nujno enosmernega prilagajanja etnični večini. Poleg prilagajanj so možni tudi procesi distanciranja oziroma celo retraditionalizacije, v splošnem pa velja, da se dogajajo kompleksni prepleti obeh omenjenih tendenc skupaj s procesi simbolnih izmenjav

³ Pri teh deležih je nemogoče upoštevati Madžare, Nemce, Italijane in pripadnike drugih etnij, ki so prišli iz drugih republik nekdanje Jugoslavije (na primer Madžari iz Vojvodine), saj se v popisu prebivalstva ne razlikujejo od slovenskih Madžarov, Nemcev, Italijanov in podobno (niso zavedeni posebej). To sicer ne moti pretirano, ker so njihovi deleži v slovenski populaciji prav gotovo zelo majhni. Posebna kategorija so tudi tisti, ki so se opredelili za Jugoslovane (ob statističnem popisu leta 1991 je bil njihov delež v slovenski populaciji 0,63-odstoten): ker se je ta kategorija rekrutirala po vseh tradicionalnih etničnih identifikacijah (se pravi tako med Slovenci kot tudi pripadniki drugih narodov), je bil delež pripadnikov drugih nacionalnosti v Sloveniji verjetno blizu 8 odstotkov.

z dominantno etnično skupino (ne prilagajajo se zgolj migranti novemu okolju, marveč tudi novo okolje migrantom).

Ker bi bil poskus identifikacije kulturnih transformacij, ki se dogajajo med imigranti iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji, v celoti preobsežen projekt, se bova v študiji osredotočila na zgolj en segment omenjenih procesov, ki pa je po najini oceni dovolj indikativen, da si lahko na njegovi osnovi začnemo vsaj od daleč oblikovati podobo o širših premikih: prehranjevanje. Prehranjevanje je ena od osnovnih človekovih potreb, ki pa se praviloma zadovoljuje na kulturno specifične načine, tako da lahko veliko pove o procesih kulturnih transformacij, ki se dogajajo, še zlasti pa je uporabno izhodišče v primeru raziskovanja marginalnih družbenih skupin, kot so manjšinske družbene skupine in identitete. Ker so imigranti iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji pogosto tarča različnih simbolnih, nenazadnje pa tudi realnih izključevanj, je verjetno, da na vprašanja, ki bi se eksplicitno lotevala njihove kulturne drugačnosti, ne bi odgovarjali povsem sproščeno (ali odkrito), pri prehranjevanju pa precej verjetne zadržanosti odpade, saj ljudje kulturnih referenc, ki so skrite v prehranjevalnih navadah in izbirah, pogosto ne reflektirajo v širših družbenih kontekstih.

Ker je različne pomene in njihove odtenke, ki se skrivajo v hrani, težko izluščiti iz kratkih, strukturiranih vprašanj anketnega tipa, sva raziskavo zasnovala v obliki petih polstrukturiranih poglobljenih intervjujev z ljudmi, ki že dlje časa živijo v Sloveniji kot pripadniki prve ali druge generacije priseljencev iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik. Kot pri drugih podobnih primerih izrazito kvalitativno nastavljenega raziskovanja bo dobljene ugotovitve nemogoče posploševati, kljub temu pa verjameva, da bosta interpretativna globina in širina raziskovalnega nastavka prispevala k razumevanju procesov kulturnih in simbolnih izmenjav med etnično večino in etničnimi manjšinami v sodobni Sloveniji.

2. HRANA IN ETNIČNE IDENTITETE

Skupni imenovalec različnih raziskav prehranjevanja, ki potekajo znotraj različnih družboslovnih in humanističnih disciplin, je podmena, da zagotavljanje in delitev hrane v vseh družbah vsebujeta pomembna simbolna sporočila o tem, kako ljudje konstruirajo in izražajo svoje družbene odnose (Khare in Rao v Khan 1994: 249). Antropološka perspektiva (glej npr. Levi-Strauss 1964; Harris 1986) se osredotoča predvsem na proučevanje kulturno značilnih simbolnih pomenov in tabujev, ki jih pripadniki posamezne kulture uporabljajo pri razumevanju svojih prehranskih navad, običajev in priprave hrane. Sociologijo prehranjevanja na drugi strani (glej Mennell idr. 1993; Beardsworth in Kiel 2001) zanima zlasti družbena strukturiranost prehranjevalnih vzorcev, ki vključuje vse od vplivov industrializacije, tehnološkega napredka, migracij, globalizacije in vzgoje, do razrednih, etničnih in spolnih delitev. Precej sociološkega zanimanja je v zadnjem času namenjenega tudi tveganjem in zaskrbljenosti s (pre)hrano ter zdravi prehrani (glej npr. Kamin in Tivadar 2002; 2003), pri čemer mnogi raziskovalci opozarjajo, da je skrb

za zdravo hrano seveda pomembna, a hkrati s širše kritične družboslovne perspektive tudi vsaj potencialno problematična: na eni strani je mogoče zanimanje za zdravo prehrano populacije v foucaultovskem smislu razumeti kot tehniko njenega nadzorovanja in obvladovanja (glej npr. Kamin in Tivadar 2003), na drugi pa populariziranje določenih nacionalnih prehranjevalnih praks – tipično sredozemske kuhinje – ki se danes pojavlja kot posledica različnih raziskav prehranskih vrednosti jedi, pogosto počiva na zelo problematičnih posplošitvah in stereotipih (Visser 1999).

Pri raziskovanju razmerja med hrano in etnično pripadnostjo Bob Ashley, Joanne Hollows, Steve Jones in Ben Taylor v svojem pregledu ugotavljajo, da je razmerje med etničnimi pripadnostmi in prehranjevalnimi navadami pokrito predvsem z vidika tematizacij samega koncepta nacionalne kulinarike. Različni avtorji v tej povezavi razbirajo tesno povezanost procesov konstrukcije nacionalnih identitet s kulturnimi, s tem pa tudi kulinaričnimi dejavniki. Med pomembnejšimi elementi definiranja nacionalne identitete je namreč poleg drugih kulturnih dejavnikov prav gotovo jedilnik (v Angliji na primer angleški zajtrk z jajcem, s slanino in klobaso, kosilo s pečeno govedino, popoldanski čaj s piškoti in večerja z ocvrtimi ribami in s krompirjem (Ashley idr. 2004: 76), pri čemer natančnejša analiza hitro pokaže, da so take določitve v resnici precej arbitrarne, celo izrazito oddaljene od prehranjevalnih praks ljudi v njihovih resničnih življenjih (Ashley idr. 2004: 76–78)). Jedilnike bi kazalo torej v tem smislu razumeti kot pomembne elemente v procesih konstrukcij nacionalnih identitet in ne, tako kot je to običajno, kot odraze nekih »naravnih«, od vedno že obstoječih etničnih substanc (Ashley idr. 2004: 82).

Tu pa se zadeve začnejo zapletati: konstrukcije stabilnih nacionalnih identitet ne le s pomočjo institucionalnih, marveč tudi kulturnih aparatov, med katere sodi tudi standardiziran nacionalni jedilnik, so zgolj navidez neškodljive. Massimo Montanari (1998: 190) s tem v zvezi opozarja, da se je prehrana že od samih začetkov človekove zgodovine, zlasti pa od starega veka, pogosto uporabljala kot strategija razlikovanja oziroma mehanizem utrjevanja družbenih hierarhij, zametki nacionalističnih teženj, povezanih s prehranjevanjem, pa se po njegovem v Evropi začnejo pojavljati že v srednjem veku. Tako razmišljanje je razumljivo v kontekstu konstruktivistične podmene, da je stabilizirana in naturalizirana mreža diskurzov, ki nastaja v mreži povezav med institucionalnimi in simbolnimi ravni v družbi in ki »narod« kot nadzgodovinsko esenco šele konstruira, mogoča zgolj s procesi distanciranja nasproti simbolnemu Drugemu (enemu ali več). Tu gre za to, da nacionalna identiteta, tako kot vse druge identitete, ni nekaj, kar bi obstajalo samo po sebi in bi bilo šele naknadno definirano glede na druge podobne identitete, ampak je, prav nasprotno, od te razlike že v samem jedru odvisna: brez »njih« tudi »nas« ni. Ta argument v osnovi izhaja iz strukturalistične teze o binaristični strukturi jezika, ki kaže na odvisnost vsakega koncepta od njegovega relacijskega okolja, pri čemer to v primeru nacionalnih identitet pomeni, da je za pozitivno etnično samopodobo nujno, da je kulturna razlika v diskurzih vedno predstavljena tako, da je »lastno« boljše od »drugega« in »drugačnega«. Etnična identiteta se na ta način lahko predstavlja hkrati kot konsistentna in kot pozitivna, je pa taka logika konstrukcije po drugi strani tudi zelo problematična, saj spodbuja nestrpnosti in konflikte, v najslabšem primeru celo spopade ali pogrome. Proces konstrukcije stabil-

nih identitet in njihova problematičnost so bili sicer v kulturnih študijah (glej na primer: Woodward 1997; Gillroy 1997; Segal 1997; Hall 2000; Bhabha 2002; Butler 2002) pa tudi drugih družboslovnih disciplinah že mnogokrat prepričljivo razdelani, tako da se na tem mestu ne bova pretirano zadrževala, pomembno je le razumeti, da so tudi prehranjevalne prakse kot eno od mest simbolne stabilizacije domnevno naravnih etničnih (in nacionalnih) identitet tesno povezane s procesi vzpostavljanja in vzdrževanja družbenih razlik. Deborah Lupton v zvezi s tem (1996: 26) poudarja, da imata »prehrana in prehranjevalne prakse veliko moč pri definiranju razlik med nami in njimi«, pri čemer Montanari, kot smo videli zgoraj, opozarja, da te razlike nikoli niso zgolj formalne.

Hrana je torej pomemben element družbenih klasifikacij, celo do te mere, da »vsak grižljaj preplavljajo indikatorji o posameznikovem razumevanju samega sebe, njegovem moralnem in emocionalnem stanju (Saunders 2007: 209). V kontekstu pričujoče študije je v zvezi s tem pomembno, da je hrana simbolno še zlasti pomembna za imigrantske etnične skupine, ki se soočajo z življenjem v novem okolju. Laura Huttunen pravi, da »biti doma pomeni življenje v okolju, ki je domače, pri čemer ob čute trkajo pretežno zgolj znani dražljaji, migracija v novo okolje pa nasprotno pomeni nenavadne telesne občutke, telesno neugodje« (Huttunen 2005: 183). Pomen »domače« hrane tako v novem okolju pridobiva kup novih razsežnosti: od tega, da je sedaj poudarjeno cenjena kot »dobra«, »domača«, »znana« in podobno, do tega, da lahko pridobi niz novih, z etničnimi identitetmi eksplicitno povezanih pomenov. Saunders v svoji študiji indijskih imigrantov v Združenih državah na primer ugotavlja, da izseljenim Indijcem indijska hrana v novem okolju sedaj (prvič) označuje samo »indijskost«, pri čemer poudarja, da je v skupnosti mogoče zaznati tudi povečevanje števila vegetarijancev (Saunders 2004: 219). Ker je vegetarijanstvo prepoznavni označevalec indijskosti, mnogi izseljenci postajajo vegetarijanci preprosto zato, da poudarijo kulturno razliko in s tem ohranijo svojo etnično identiteto, čeprav Saunders opozarja, da v tej povezavi igra pomembno vlogo tudi religiozna razsežnost: tudi hinduizem se tipično povezuje z vegetarijanstvom.

Zelo veliko raziskav, ki bi potrjevale podmeno o pomenu vpetosti hrane v procese simbolnega pozicioniranja imigrantskih skupnosti v njihovih novih okoljih, poleg omenjene Saundersove, sicer zaenkrat še ni bilo izvedenih, v pričujoči študiji pa bova poskusila ugotoviti, kako je s tem pri imigrantih iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji. Izhajala bova iz predpostavke, da teorije o modernizaciji in akulturaciji, ki so napovedovale vedno večjo homogenizacijo in vesternizacijo zahodnih kultur, ne ustrezajo temu, kar raziskovalci že dolgo opažajo ob različnih kulturnih stikih: manjšinske družbe ne prevzemajo enoznačno (če sploh) kulturnih vzorcev večine, saj se v resnici pojavljajo kompleksni vzorci raznovrstnih kulturnih izmenjav in vplivov (prim. Wilk 1999: 244). Zdi se, da svet zaznamuje vedno večja stopnja kulturne diverzifikacije, pri čemer to pri prehranjevanju morda še najlepše ilustrira fenomen McDonalda. Če so še pred kratkim mnogi pričakovali (glej Ritzer 2007), da se bo družba kulturno poenotila pod dežnikom kapitalističnih načel učinkovitosti in racionalnosti, ki ju pri prehranjevanju najlepše povzema prav McDonalds, do tega danes ne le da ni prišlo, marveč je McDonalds celo v

veliki meri postal sinonim za skrajno nezaželen tip prehranjevanja in – širše, kot kulturni znak – delovanja.

Ker skladno s tem ne moremo pričakovati, da so imigranti iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji zgolj prevzeli slovenske jedilnike in se tako prilagodili večinskim kulturnim vzorcem, nas torej zanima, kako konkretno se spreminjajo imigrantske prehranjevalne prakse v Sloveniji. Da bi ustrezno razumeli procese transformacij, do katerih na tem področju prihaja, se najprej ustavimo pri temeljnih značilnostih kulinarik prostorov, od koder so imigranti iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji prihajali, in kulinarike prostora, kjer so se naselili (Slovenije same). Tu je seveda treba biti skrajno previden: če nočemo reproducirati omenjenih esencionalizirajočih etnocentrističnih diskurzov, ki konstruirajo narode kot nadzgodovinske esence, je treba stvari postavljati previdno in ob nenehni pozornosti na različne, praviloma zelo heterogene kulturne, ekonomske, zgodovinske in druge dejavnike, ki še vedno konstituirajo kulinariko določenih prostorov (raje kot narodov). Na tem mestu žal ni prostora za več kot zgolj informativni oris.

3. KULINARIKE S PROSTOROV NEKDANJE JUGOSLAVIJE

Za razumevanje Balkana, kamor republike nekdanje socialistične Jugoslavije, zdaj neodvisne države, z izjemo Slovenije (ne smemo pa prezreti, da tudi Hrvaške in Vojvodine) bolj ali manj konsistentno – čeprav ne enoznačno – sodijo tako v geografskem kot kulturnem smislu, je najprej treba vedeti, da je bil otomanski imperij, ki je te prostore obvladoval približno med 14. in 19. stoletjem, organiziran po sistemu miletov. Miletu so bile religijske skupnosti veroizpovedi, ki izhajajo iz stare zaveze (muslimani, pravoslavni, katoliki in judje) in v otomanskem imperiju tudi temeljne upravne, legalne in izobraževalne enote (Gleny 2000: 71). Sama beseda *milet* sicer pomeni 'narod', treba pa je poudariti, da je Turkom narodna pripadnost takrat pomenila religiozno pripadnost, »tako da so bili na primer bosanski, turški in albanski muslimani – čeprav so govorili različne jezike in imeli različne kulturne tradicije – del istega »naroda« (ibid.). Dejstvo, da je imela v otomanskem imperiju pri določanju identitet religiozna pripadnost prednost pred kulturo, raso in jezikom, je med oblikovanjem samostojnih državnih entitet v 19. in 20. stoletju izrazilo pripomoglo k zapleteni politični sliki in v marsičem tudi k številnim krvavim spopadom, ki so iz nje sledili, saj je z Zahoda uvožen koncept naroda pogosto sekal na Balkanu uveljavljene identifikacije.

Balkan je sicer sam po sebi problematičen termin: Maria Todorova upravičeno opozarja, da koncept »Balkana« vsaj toliko kot neki smiselno zaokrožen geografski, politični ali kulturni prostor zadeva tudi niz esencionalizirajočih, »orientalističnih« diskurzivnih določitev, ki se v Evropi v zadnjih nekaj stoletjih gostijo v mrežo konsistentnih (dis)kvalifikacij Balkana kot neevropskega simbolnega Drugega (glej Todorova 2001). Temu bi bilo treba pritrditi, toda ker je predmet pričujoče analize usmerjen h kritični dekonstrukciji tovrstnih (v tem primeru slovenskih) balkanističnih diskurzov, termin Balkan ohranja kot

okvirni, neizključujoči označevalec prostorov turškega kulturnega vpliva v Jugovzhodni Evropi. Obstoja slednjega namreč niti ni mogoče niti ni smiselno zanikati, pomembno je predvsem to, da se ga razume v kompleksnih, neesencializirajočih pojasnjevalnih okvirih.

Prva stvar, ki je v tem oziru vprašljiva, je sam zahodni koncept naroda: v kulinariki je zaradi historične dediščine sistema miletov še danes težko govoriti o zelo prepoznavnih »nacionalnih« kuhinjah na Balkanu. Ne samo da je, kot smo videli zgoraj, problematičen že koncept sam po sebi, mnoge jedi kot del skupne zgodovinske in kulturne izkušnje tudi prečijo uveljavljene (konstruirane) nacionalne meje, razlike med različnimi kulinarikami pa so posledica predvsem religioznih, delno tudi ekonomskih in političnih, ne pa etničnih delitev. V vseh kuhinjah Balkana so tako izrazito navzoče jedi, ki temeljijo na kombinacijah na koščke narezanega mesa (čevapi), pripravljene z različnimi omakami/prilogami iz čebule, paradižnika in paprik, včasih tudi s še kakšno drugo zelenjavo, ki je pri roki. Od tipičnih tovrstnih jedi bi kazalo omeniti na primer kebab, hadžijski čevap, hajduški čevap, leskovačko mučkalico, različne ražnjiče (nabodala, na primer grška souvlakia), čevapčiče in pleskavice s prilogami, ipd. Praktično povsod so prisotne tudi različne vrste zelenjave, praviloma polnjene z začinjenimi mešanicami riža in mletega mesa, tipično spet paradižnik in paprike (polnjene paprike), lahko pa tudi zeljni (sarma) ali trtini listi (dolme). Pogoste so tudi pite, z različnimi nadevi premazani tanki listi testa, ki se zlagajo drug na drugega in spečejo; od nadevov sta zelo razširjena mesni (v Bosni in Hercegovini se zgolj za to vrsto pite uporablja popularni naziv burek, čeprav v turškem izvirniku *börek* označuje kakršnokoli 'pito') in sirov, možni pa so seveda še mnogi drugi: od krompirjevega in špinačnega do porovega. Od pogostejših glavnih jedi, ki jih je mogoče najti praktično v vseh delih regije, ki so bili dlje časa del otomanskega imperija, je treba omeniti vsaj še musake (zloženske, praviloma iz mletega mesa, jajčevcev in paradižnikov, včasih krompirja, čeprav seveda obstajajo mnoge variacije), čufte (kroglice začinjenega mletega mesa, pripravljene ob zelenjavi, najpogosteje s paradižnikovo omako) in različne čorbe (oziroma lonce – enolončnice z različnimi kombinacijami zelenjave in mesa ali rib, ki so pri roki). Sladice so praviloma v manjših (v primerjavi z evropskimi tortami in kolači) kosih, a so zelo sladke (na primer baklave).

Iz opisanega standarda balkanskih jedi od republik nekdanje Jugoslavije, kot rečeno, poleg Slovenije izstopata tudi Vojvodina (takrat avtonomna pokrajina znotraj Srbije) in Hrvaška, ki prav tako nikoli nista bili daljše obdobje del otomanskega imperija in tudi geografsko pretežno ne segata na območje Balkanskega polotoka v ožjem smislu. Vojvodinska kulinarika je skladno z zgodovino pokrajine predvsem pod madžarskim vplivom, medtem ko je hrvaška precej raznolika, v obalnem in otoškem delu izrazito sredozemska, v celinskem pa bistveno bolj slovansko močna (kalorična), mestoma, sploh v Slavoniji in drugih panonskih delih, tudi madžarsko ognjevita. Od specialitet v primorskem delu običajno posebej omenimo ribe na različne načine, rižote, brodet, buzaro, bakalar in tudi istrsko joto, na celinskem pa štruklje, slavonski kulen, kokošjo juho z domačimi rezanci, zagorsko purico z mlinci, ipd. Hrvaška in vojvodinska kulinarika sta sicer zanimivi, a ker za pričujočo raziskavo nimata večjega pomena, saj se s Hrvati in z Vojvodinci v

raziskavi nisva ukvarjala (v Fužinah so deleži ljudi s teh prostorov majhni), ju bova v nadaljevanju odmisliła.

Z izjemo delov, ki niso bili izpostavljeni daljšemu turškemu kulturnemu vplivu, je torej kulinarika območja, za katero se je uveljavil naziv Balkan, razmeroma konsistentna, variacije se pojavljajo zgolj v poudarkih, rabi določenih sestavin (npr. olivnega olja in jajčevcev v grški kuhinji) in začimb (npr. cimeta in limoninega soka (tudi) v grški kuhinji). Večje razlike – in to je sedaj pomembno – so praviloma posledica predvsem religioznih zavezanosti, delno tudi ekonomskih kontekstov, sama etnična pripadnost pa ne igra pomembnejše vloge. Bosanski muslimani (Bošnjaki) tako skladno z religioznimi zapovedmi ne jedo svinine, kar pomeni, da so mesne jedi praviloma pripravljene iz jagnjetine, govedine ali perutnine, medtem ko je na drugi strani Drine, v Srbiji, svinina na jedilnikih izrazito navzoča, v tem primeru iz povsem praktičnih ekonomsko-zgodovinskih razlogov: srbska ekonomija je bila v 18. in 19. stoletju izrazito usmerjena v vzrejo prašičev.

Slovenska kuhinja se zaradi zgodovinskih posebnosti od balkanske precej razlikuje; v številnih poudarkih je še najbližje hrvaški, s katero Slovenci delijo kar nekaj skupnih (ali vsaj vzporednih) zgodovinskih izkušenj. V stoletjih pod vplivom, pretežno pa tudi neposrednim gospostvom Avstrije in Benetk slovenska kuhinja vsebuje mnoge tipične elemente, značilne za avstrijsko (dunajski zrezek, jabolčni zavitek, mesno pečenko Stephanie, cesarski praženec ali »šmorn«, itd.) ter severnoitalijansko kulinariko (testenine, ribe, joto, različne mineštre, itd.), v ne povsem zanemarljivem segmentu pa je prek slovenske mejne pokrajine Prekmurje zaznaven tudi madžarski vpliv (golaž, bograč, ipd.). Med bolj avtohtonimi slovenskimi jedmi, v kolikor je v kontekstu razprave sploh mogoče uporabljati ta termin, bi kazalo opozoriti na različne obare (ponekod znane kot ajmoht), žgance, znamenite kranjske klobase, potico (ki pogosto funkcioniira kot vrhovni označevalec slovenske kuhinje, čeprav jo v resnici poznajo tudi na Hrvaškem (kot savijačo)), govejo juho z rezanci, šaro (slabši deli suhega mesa, zlasti drobnice, skuhani z različnimi vrstami »prašičje zelenjave«, največkrat z rumeno kolerabo, repo, rumenim ali rdečim korenjem in s krompirjem (Kulinarična)), enolončnice (na primer ričet in joto), kisló juho, kisló mleko, krvavice, koroške mavžle, regrat s krompirjem, in podobno. Te v glavnem preprostejše jedi izhajajo iz dejstva, da je bil slovenski kmečki živelj v preteklosti pretežno reven, meščanstvo pa je bilo vse do prve polovice 20. stoletja na Slovenskem v glavnem tuje, vsekakor pa nagnjeno k navdihovanju pri uglednejših tujih kuhinjah (prim. Kulinarična).

Kako torej reagirata balkanska in slovenska kulinarika pri imigrantih iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji?

4. TRANSFORMACIJE V NOVEM OKOLJU

Da bi razbrala procese kulinarčnih transformacij med imigranti iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik v Sloveniji, sva izvedla pet poglobljenih polstrukturiranih intervjujev z različnimi pripadniki slovenske imigrantske skupnosti. Poglobljeni polstrukturirani intervjuji so bili izbrani kot najpripravnější raziskovalna metoda zaradi

težke dostopnosti populacije (ki zelo nerada odgovarja na vprašanja; več o težavah, ki sva jih imela pri raziskavi, zasnovani na večjem vzorcu: Zevnik in Stanković 2008), nenazadnje pa tudi iz vsebinskih razlogov, saj pri raziskovanju prehranjevalnih vzorcev gole številke ne pomagajo veliko. Polstrukturirane intervjuje tako razumeva kot od anket veliko pripravnejša »osebna srečanja med raziskovalcem in informatorji, usmerjena k razumevanju informatorjevega pogleda na svoje življenje, izkušnje in življenjske situacije« (Taylor in Bogdan 1998: 88), saj pri takem pristopu po mnenju Flicka (2006: 149) lahko pričakujemo, »da bodo respondenti bolj izražali svoje poglede kot pri standardiziranem intervjuju ali anketnem vprašalniku«, poleg tega pa je bolj »prilagodljiv in dinamičen« (Taylor in Bogdan 1998: 88). Za potrebe najine raziskave sva s pomočjo teoretskega vzorčenja opravila pet poglobljenih polstrukturiranih intervjujev z ljudmi, ki že dlje časa živijo v Sloveniji kot pripadniki prve ali druge generacije priseljencev iz drugih nekdanjih jugoslovanskih republik, respondente pa sva rekrutirala iz najine socialne mreže ter s pomočjo t. i. *snow-ball* metode. Taylor in Bogdan (1998: 93) pojasnjujeta, da je pri teoretskem vzorčenju »dejansko število proučenih primerov relativno nepomembno«, saj je pri takem tipu raziskovanja pomembno predvsem, »da vsak obravnavani primer raziskovalcu pomaga razviti teoretske uvide v področje družbenega življenja, ki ga obravnava«. Intervjuji so bili izvedeni decembra 2008 in januarja 2009, zaradi anonimnosti, ki sva jo zagotovila, pa bova intervjuvance v besedilu imenovala s črkami A, B, C, D in E. A je bosanski Srb druge generacije iz Ribnice, star 27 let, B je 49 let stara bosanska Srbkinja iz Ribnice, ki je do intervjuja v Sloveniji preživela že 28 let, C je 50 let stara bosanska Srbkinja iz Ribnice, ki v Sloveniji živi 30 let, 23 let stara D je rojena v Sloveniji staršema muslimanske (bošnjaške) narodnosti iz Prijedora v Bosni in je doma v Zagorju, E pa je 51 let stara Črnogorka iz Ljubljane, ki je v Slovenijo prišla leta 1987.

Intervjuje sva osredotočila okoli nekaj osnovnih zanimanj, s katerimi sva poskušala razumeti transformacije prehranjevalnih navad v novem okolju. Najprej sva želela izvedeti, kakšni so sploh tipični jedilniki intervjuvancev (oziroma njihovih družin). Intervjuvance sva prosila, naj naštejejo deset jedi, ki se tipično pojavljajo na njihovih jedilnikih ob kosilih, in vsaj nekaj jedi, ki se pri njih doma običajno pripravljajo ob praznikih, pri čemer naju je v zvezi s tem zanimalo tudi, katere praznike sploh praznujejo in kaj jim ti pomenijo. Spraševala sva tudi, ali imajo katere od naštetih jedi za njih poseben status (in zakaj), kako so se njihovi jedilniki spremenili med bivanjem v Sloveniji in kakšni so odnosi do novih jedi znotraj družine (predvsem so naju tu zanimale morebitne generacijske razlike v odnosu do tradicionalnih na eni in prevzetih jedi na drugi strani). V drugem sklopu sva se osredotočala na ideološko os morebitnega prevzemanja novih jedi iz okolja: ali obstaja pri kulinaričnih izbirah tudi ideološka platforma (v smislu »to jem, ker je naše«, ipd.)? Gre v nasprotju s tem za povsem nerefektirano »navado«? S tem je bil povezan tudi naslednji sklop vprašanj, s katerimi sva od intervjuvancev želela izvedeti, koliko na njihove kulinarične izbire vplivajo povsem praktični razlogi (nekaterih sestavin, ki so nujne za pripravo imigrantom domačih jedi, v Sloveniji ne morejo kupiti, schengenska meja prepoveduje vnos hrane v Evropsko unijo, ipd.). Povsem na koncu naju je zanimala intergeneracijska os, kako konkretno se prilagajajo okusi znotraj družine, še zlasti v

zvezi s tradicionalnimi in z novimi jedmi (tistih, prinešenih iz izvornega okolja, in tistih, privzetih v Sloveniji).

Ob spraševanju o jedilnikih sva ugotovila, da se na jedilnih mizah pri vseh intervjuvancih pojavlja pisana mešanica različnih jedi, ki so jih prinesli iz svojega izvornega okolja, in privzetih slovenskih »klasik«. Med prvimi se tipično pojavljajo pite (pri vseh vprašanih, čeprav C pripominja, da jih ne pripravlja pogosto, »ker nima časa«), golaž in pečeno meso s krompirjem, med preostalimi pa največkrat goveja juha, ričet, jota in zrezki s prilogo. Zgleda celo, da je na jedilnikih slovenskih jedi več, medtem ko se tradicionalne jedi, prinešene iz izvornega okolja, pojavljajo predvsem ob posebnih priložnostih. Intervjuvanec A v zvezi s tem opozarja, da se pri njih doma najpogosteje pije vino, česar so se starši navadili šele v Sloveniji, medtem ko se je prej pilo pivo in (ob posebnih priložnostih, vključno z obiski prijateljev) žganje (rakija).

Od posebnosti bi kazalo opozoriti na družino D, ki prihaja iz muslimanskega dela Bosne. V nasprotju z drugimi vprašanci, pri katerih je mogoče razbrati relativno pragmatičen in preprost odnos do jedi, starša intervjuvanke ohranjata tesne vezi z domačim okoljem (vsaj desetkrat letno obiščeta sorodnike v Bosni) in temu ustrezno tudi kuhata. Vsak teden je vsaj nekajkrat na vrsti kakšna bolj tradicionalna bosanska jed, na primer dilja (gratiniran krompir), kvrguša, kljukuša ali bosanski lonac, od vojne v Bosni sredi devetdesetih let pa tudi ne jedo več svinine, saj so se »zaradi konfliktov muslimani bolj začeli zavedati svoje identitete in veroizpovedi«.

Bolj konzervativni so torej intervjuvanci ob prazničnem prehranjevanju. Intervjuvanec A pravi, da so ob raznih praznovanjih (ob odhodu v vojsko, rojstnih dnevih, porokah, smrti, slavi in podobnem) na mizi praviloma čevapčiči, ražnjiči, predvsem pa pečen odojek, nekoliko starejši intervjuvanki B in C pa navajata, da se pri njih praznujejo predvsem božič, velika noč in slava:

Pred božičem je postni večer, ko se je skuhan, potlačen in s papriko zabeljen fižol, krompir, kuhano zelje ter riba. Naslednji dan sledijo odojek, sarma, juha, peciva (baklave, torte, ipd.) in *cvicara* iz koruzne moke. Ob slavi so najprej na sporedu predjedi, ki vključujejo razne solate, pite (*carska pita*), *projo* (koruzni kruh) in narezke, pozneje sledijo juhe (goveja, piščančja ali telečja čorba) in glavne jedi, ki vključujejo odojka, sarme in svatovsko zelje, vse skupaj pa se konča s tortami in pecivi.

Tudi intervjuvanka E poudarja pomen pečenega odojka ob prazničnih priložnostih, pri čemer pripoveduje, da je svinina pri Srbih tako zelo razširjena, ker je bilo v preteklosti najbolj racionalno gojiti prav prašiče: Turki so jagneta zaplenili, prašiče pa so zaradi religioznih zapovedi pustili pri miru. Pri E se za veliko noč pripravijo jajca, šunka in hren, namesto potice pa je na slavnostni mizi v navadi pogača.

Po prazničnih jedilnikih se spet nekoliko razlikuje družina intervjuvanke D, ki se kot edina družina muslimanskega porekla od preostalih razlikuje že po samih praznikih, zaznavno pa je tudi razmeroma temeljito in resno upoštevanje pravil (zdi se, da drugi intervjuvanci, vsi pravoslavnega (trije Srbi in ena Črnogorka) porekla, teh ne jemljejo tako

zelo resno oziroma so prazniki pri njih prej izgovor za uživanje kot resen duhovni napor). V tej zvezi je pomenljiva izjava intervjuvanca A: »Proslavljajo se vsi prazniki, izkoristi se vsaka priložnost.« V družini intervjuvanke D se ob ramazanu posti praviloma samo oče, ki si zjutraj pripravi zajtrk, vsi skupaj pa jedo zvečer *iftar* (večerni obrok po sončnem zahodu: s sončnim zahodom se med ramazanom konča dnevni post). Prav poseben status ima datelj, ki ga zaužijejo po postu. Nekaj posebnega so pri družini D tudi bajramska kosila: zbere se cela družina (prideta še dva strica iz Trbovelj), na prvi bajramski dan, ki naj bi se praznoval v krogu ožje družine, pa običajno jedo polnjene paprike, sarmo, pite in obvezno baklavo. Med bajramom se za duše pokojnih *jé halva*.

Na vprašanje o morebitnem posebnem pomenu tradicionalnih jedi, ki jih imigranti vključujejo v svoje jedilnike tudi v novem okolju, so vsi intervjuvanci odgovarjali, da so zanje te jedi predvsem neke vrste nostalgična povezava z izvornim okoljem. Glede na to da nas v kvalitativno naravnani raziskavi ne zanimajo toliko prehranjevalni vzorci sami (število intervjuvancev je premajhno za kakršnokoli zanesljivo sklepanje na celotno populacijo), marveč predvsem izkustvo, se ustavimo za nekaj trenutkov pri tej temi. V kontekstu vsaj občasno napetega odnosa slovenske večine do imigrantov z juga bi bilo mogoče pričakovati, da so za slednje njihove tradicionalne jedi pomembna simbolna vez s kulturnim okoljem, od koder prihajajo, nemara celo potrditev etnične oziroma nacionalne identitete. Intervjuji v resnici kažejo drugače: starejšim intervjuvancem hrana prikliče pretežno zgolj nostalgične spomine, mlajša generacija pa do tovrstne hrane sploh nima posebnega odnosa. Intervjuvanka C, 50 let stara Srbkinja, tako pravi:

Včasih si čakal celo leto, da si dočakal tak praznik, bilo je drugače, ko so se klali prašiči, zdaj tega ni več. Ta hrana pa še vedno prebuja spomine ... nostalgija. Bila so domača jajca, kokoš je jedla domačo koruzo, domače gnojilo je bilo (...). Danes to ni več enako.

Intervjuvanka E podobno pojasnjuje, da pri tradicionalnih jedeh vztraja predvsem iz domotožja, ki je »vedno prisotno«.

Na drugi strani mlajša intervjuvanca ne izkazujejo pretirano močne simbolne povezanosti s tradicionalno hrano okolja, od koder sta prišli njuni družini. Intervjuvanec A pojasnjuje:

Pomen hrane je povezan s spominom, sama hrana nima vrednosti. Manj ko živiš tam, manj je teh spominov. Moja mama ima še vedno »fetiš«, da poje noge od kure (tisto malo mesa okoli krempljev). Čeprav je zanič, se takrat spomni na čas, ko je bila majhna in niso imeli denarja: ko je babica dala to na mizo, so bili vsi veseli. Danes to vržemo stran. Tega imam jaz manj kot moji starši, moji otroci verjetno tega ne bodo imeli skoraj nič. Jedi ne pogrešam. Mi vsake toliko časa zapaše, ampak na vsake toliko jih mama tudi pripravi.

D poroča, da njenima staršema tradicionalne jedi verjetno predstavljajo tudi potrditev

njune identitete, vendar to njej ni pomembno, saj »nima identitete, povezane z nacionalnostjo«. Podobno kot zgoraj omenjeni starejši intervjuvanci zase, D za svoja starša pravi, da tradicionalne jedi verjetno kuhata tudi zaradi spominov.

V nadaljevanju naju je zanimalo, koliko in kako so se spremenili jedilniki intervjuvancev po njihovem prihodu v Slovenijo. A pripoveduje, da se je pri njih doma spremenila predvsem ozaveščenost o škodljivosti nekaterih jedi oziroma sestavin. Medtem ko naj bi v Sloveniji prevladovalo močno zavedanje o vplivu hrane na zdravje, v Bosni po njegovem pričevanju tega ni veliko:

Primerjaš jajca, narejena v Sloveniji in Bosni. V Bosni je jajce majčkeno in plava v masti, tukaj pa se jajce razlije po ponvi in ni toliko masti. V Bosni je vse vsaj dvakrat bolj mastno kot tukaj, tam namreč še ni takega zavedanja, za njih velja še preprosto: kar je dobro, je dobro.

Drugi intervjuvanci bolj zdrave prehrane ne omenjajo, je pa pri vseh zaznati precejšnjo mero sprejemanja slovenskih jedi. Vsi pravijo, da je za slovensko hrano značilna pogosta raba krompirja in da so se na to navadili, poleg različnih vrst krompirjevih jedi pa po slovenskem navdihu pogosto pripravljajo tudi govejo juho, zrezke, ričet, krvavice, potico in druge podobne slovenske klasike. Nekoliko drugače je spet pri družini, iz katere prihaja D, ki študira v Ljubljani. Pravi, da starša v glavnem pripravljata tradicionalno bosansko hrano in da je k spremembam najbolj pripomogla sama; v Ljubljani namreč poskusi tudi nove jedi, in tiste, ki so ji všeč, nato pripravi tudi doma. Posebnost je v tej povezavi ta, da večina teh jedi ni ozko slovenska, ampak vključujejo tudi modernejše, nacionalno nespecifične oziroma mednarodne jedi (na primer zrezke v naravni omaki, testenine s tuno, dunajske zrezki in pomfri, riž z zelenjavo, pizze).

Na vprašanje o razlikah pri pomenih jedi med generacijami so vsi intervjuvanci odgovorili, da razlike med generacijami so in to po pravilu take, da mladini tradicionalne jedi, prinešene v Slovenijo iz izvornega okolja, ne pomenijo več veliko. Razmišljanja, ki jih je imel na to temo A, sva že omenila, podobno pa ugotavljajo tudi intervjuvanci B, C in D. B se je na primer pritožila, da njeni sinovi o njihovi tradicionalni hrani ne mislijo enako kot ona, pri čemer nekaterih jedi nočejo niti pokusiti, D pa zase pravi, »da ni pretirano navdušena nad tradicionalnimi bosanskimi jedmi«, saj se ji zdijo preveč preproste: »Čprav jih jem brez odpora, pa zame nimajo posebnega simbolnega pomena.« Včasih se ji tudi zdi, da z zavrnitvijo tradicionalne jedi starše neposredno prizadene. E v tej povezavi ni mogla veliko povedati, saj njen že odrasli sin živi v Bosni, pravi pa, da v njeni izjemno pisani širši družini (ona je Črnogorka, mož Makedonec, živita v Sloveniji, sin pa v Bosni) vsak pripravlja svoje nacionalne jedi in da to nikogar ne moti – vsem je pomembno le, da so okusne.

Pri vprašanjih, ki so poskušala identificirati morebitne ideološke razsežnosti v igri sprejemanja jedi iz novega okolja oziroma vztrajanja pri bolj tradicionalnih receptih, poudarjeno ideoloških vzgibov ni bilo mogoče identificirati: večina intervjuvancev je omenjala povsem praktične motive. A tako pravi, da so pri njem doma slovenske jedi

sprejeli, ker so jih pač spoznali v službah, šoli in podobno, pri čemer spet poudarja, da »tradicionalna hrana ni v koraku z medicino, s skrbjo za telo«, C pa v svoji ugotovitvi, da »če je nekaj dobro, pač pripravljaj, drugače ne«, še najtemeljiteje povzema precej pragmatičen odnos vseh vprašanih do tega vprašanja. Močna poteza pragmatičnosti pri kulinaričnih izbirah se je pokazala tudi takrat, ko sva intervjuvance spraševala o morebitnih praktičnih omejitvah, ki vplivajo na njihovo prehrano. Večina intervjuvancev je menila, da tako zelo velikih razlik med slovensko kuhinjo in balkanskimi kuhinjami ni, da bi bili omejeni z dostopnostjo različnih vrst prehrane na trgu, po drugi strani pa so vsi poudarili, da nekaterih jedi v Sloveniji kljub temu ne morejo pripraviti, ker sestavin preprosto ni, na neki način pa njihovo prehranjevanje zaznamuje tudi schengenska meja (hrane se v Evropsko unijo od drugod ne sme prinašati). A povzema:

Sestavine, ki se jih ne da dobiti, so zamenljive, denarja za hrano pa je tudi vedno dovolj. Večji problem je to, da niti ne znam vsega pripraviti, pite recimo: neznanje in veččnost sta največji faktor. Hrano kupujemo večinoma v trgovinah (imajo tudi testo za baklavo), in čeprav ni čisto ista kot domača, je dober nadomestek.

B in C podobno pravita, da pri samih sestavinah ni zelo velikih razlik, da pa se pozna razlika v njihovi pripravi: domače (bosanske) sestavine naj bi bile boljše preprosto zato, ker so sveže in domače. C pojasnjuje:

Največja razlika je v tem, da je tam hrana narejena doma in počasi, v Sloveniji pa je proizvodnja, in to se pozna na okusu. Čeprav tudi tukaj pravijo, da je domače, to ni res ... Mi vemo, kako se stvari delajo in zato takoj opazimo razliko med domačim in nedomačim; če hrano prineseš z vrta, je drugačen okus. Morda na razliko v okusu vpliva tudi klima: jaz iz Bosne vedno prinesem paprike, brez njih sploh ne grem nazaj.

B celo pravi, da sedaj tudi njene kolegice, »ki so Slovenke, naročajo hrano pri meni, da jo dobijo iz Bosne«. E poudarja, da so razlike predvsem pri kajmaku in ovčetini. Kajmaka naj Slovenci ne bi znali narediti, ovčetina pa tudi ni enaka, kar pripisuje temu, da se v Črni gori, od koder prihaja, ovce pasejo na pravih gorskih pašnikih. Za odtenek bolj resne težave s sestavinami, ki so na voljo v Sloveniji, omenja D, ki je iz muslimanske družine. Sedaj naj bi bilo bolje, včasih pa so težko dobili mleto meso in salame, ki ne bi vsebovale svinine.

Vsi intervjuvanci v rednih a ne prepogostih intervalih obiskujejo domače v krajih, od koder so emigrirali. Vedno je bil običaj, da so se v Slovenijo vračali polni domačih dobrot in sestavin, odkar pa na slovenski meji veljajo schengenski predpisi, to ni več tako zelo preprosto. Sedaj sicer velja odredba, ki pravi, da je iz Hrvaške, ki je v posebni uredbi EU opredeljena kot država minimalnega tveganja, mogoče vnašati manjše količine hrane, toda v praksi to pomeni, da so vnosi hrane omejeni na hrvaških mejah (z Bosno in Hercegovino, s Srbijo in Črno goro). Intervjuvanci poročajo, da je novi režim prav gotovo zmanjšal njihov kulinarični stik z domovino, zdi pa se, da tega ne dramtizirajo. C tako na primer

povzema: »Schengenska meja seveda vpliva; rajši bi pripeljala hrano od doma. Včasih tudi reskiramo in če gre, gre, ampak sigurno vpliva, če ne uspeš pripeljati čez mejo, moraš hrano zavreči – na meji sem pustila tudi že cel pršut.« A je podobno resigniran:

Pošlje baba sir, rakijo, kar ima ... Na meji pa moramo zmetati stran, saj baka ne razume, da ne smemo peljati čez mejo. Ampak na meji tudi vedno kaj spregledajo, tako nekaj le pride do doma. Vedno ko gremo tja, pa kaj prinesemo. Hrana, ki pride iz Bosne, ima poseben status ... da bo oče vesel.

Ob koncu so naju zanimali še kulinarični odnosi znotraj družin. So v družini okusi različni? Je razlike mogoče povezati z generacijskimi razlikami? Zanimalo naju je tudi, kako se prilagajajo različnim okusom, še zlasti kadar so v družini pripadniki različnih etničnih skupin. Nekaj informacij o kulinaričnih pogajanjih znotraj družin sva dobila že pri drugih odgovorih, v kombinaciji z na to temo posebej postavljenim vprašanjem pa ugotavljava dve osnovni potezi. Prva je ta, da ima mladina izrazito drugačen okus od starejše generacije: jedi, prinešenih iz izvornega okolja, posebno ne ceni, in se, tako kot verjetno mladi kjerkoli po svetu, navdušuje predvsem nad sodobno hitro hrano (pizzami, sendviči, hamburgerji in podobnim). Druga prepoznavna značilnost prehranjevalnih navad v družinah intervjuvancev je, da kljub nemajhnim generacijskim razlikam s prehrano ni večjih težav. Intervjuvanec A to pojasnjuje z ugotovitvijo: »Bosanci smo spraven narod in pojemo vse, kar skuhamo, potem pa to jemo še cel teden.« Bolj specifično pa vsi ugotavljajo, da je kuhanje stvar ljubezni in da torej s tem ni večjih težav, saj se tisti, ki hrano pripravljajo, prilagodi vsem potrebam. »Življenje je prekratko, da bi se kregali zaradi hrane«, trdi na primer B, A pa pravi: »Mama, bakica vedno skuhata za vse, za vsakega, kar ima rad. Nikoli ni bilo nikogar, ki ne bi jedel ničesar, sploh če je slavje. Vse se meša, nekdo nečesa ne je, pa se pač naredi zanj nekaj drugega.«

5. SKLEP

V raziskavi so naju zanimali procesi morebitnih kulinaričnih transformacij v skupnosti imigrantov iz republik nekdanje Jugoslavije v Sloveniji. S pomočjo petih poglobljenih polstrukturiranih intervjujev nisva poskušala razbirati strukturnih pravilnosti v razmerju med prehranjevalnimi navadami slovenskih etničnih manjšin in etnične večine, saj bi bilo kaj takega na tako majhnem vzorcu nesmiselno. Namesto tega so naju zanimali predvsem subjektivni interpretativni okviri izbranih pripadnikov etnične manjšine iz republik nekdanje Jugoslavije v Sloveniji, njihove povsem konkretne kulinarične prakse in z njimi povezani procesi racionalizacij, utemeljitev in pojasnitev.

Na ravni kulinaričnih izbir sva med intervjuvanci opazila nekaj izrazito prisotnih značilnosti. Najprej so tu razmeroma neortodoksni jedilniki, iz katerih je mogoče razbrati, da imigranti z delno izjemo družine intervjuvanke D voljno in pogosto na svoje jedilnike vključujejo slovenske jedi. Izjema so prazniki, za katere se zdi, da ostajajo pomembna

simbolna vez s kulturami lastnega etničnega izvora. Ob praznikih se tradicionalne jedi, prinesene iz izvornega okolja, pripravljajo redno in skrbno ne glede na to, da njihova priprava zahteva precejšen časovni vložek. Toda v isti sapi je treba pibiti, da intervjuvancem prazniki sami v njihovih uveljavljenih tradicionalnih (verskih ali kakšnih drugih) okvirih ne pomenijo zelo veliko. Bolj kot to so prazniki zanje pomembni kot točka druženja, sprostitve in krepite v novem okolju razrahljanih sorodstvenih vezi. Druga izrazita značilnost odgovorov intervjuvancev je opozarjanje na velik generacijski razkol med tistimi, ki so se v Slovenijo priselili, in njihovimi otroki, ki so se tu rodili. Medtem ko je za prve hrana razmeroma pomembna simbolna vez s kulturo, ki so jo zapustili, pa čeprav v razmeroma nedoločnih terminih nostalgije, drugi tradicionalnih jedi ne cenijo in se, tako kot mladina povsod, navdušujejo zlasti nad sodobno mednarodno kulinariko in hitro pripravljeno hrano. In končno, vsi intervjuvanci so razmeroma dosledno izkazovali poudarjeno pragmatičen odnos do hrane nasploh, sprememb, ki jih njihove kulinarične prakse doživljajo v novem okolju, in omejitve, ki jih prinšajo nove državne meje in administrativne ureditve.

Na za naju raziskovalno pomembnejši ravni interpretativnih shem in kulturnih referenc, ki so jih intervjuvanci uporabljali pri razmislekih o svojih prehranjevalnih navadah, sva s tem v povezavi identificirala nekaj izrazito prisotnih potez, ki v splošnem govorijo o zelo neobremenjenem odnosu do hrane, nenazadnje pa tudi – v kolikor je mogoče sklepati iz dobljenih rezultatov – do lastnih etničnih oziroma nacionalnih identifikacij. Prva taka značilnost je vseprisotni pragmatizem. Intervjuvanci s hrano ne komplicirajo, skladno z možnostmi, s potrebami in z navdihom pa novosti iz okolja, kamor so se priselili, tudi pogosto sprejemajo in to brez večjih zadržkov ali pomislekov. Tudi njihova domača hrana jim ne pomeni zelo veliko in jo interpretirajo zgolj v abstraktnem smislu nostalgije po domu: na nobeni točki se ne pojavlja kot pomembno mesto simbolne artikulacije oziroma potrditve lastne etnične pripadnosti oziroma drugačnosti. Skladno s spremembami prehranjevalnih navad, v katere so zaradi različnih dejavnikov potisnjeni, z različnimi omejitvami (schengenska meja) in podobno, intervjuvanci izkazujejo tudi nemajhno potezo fatalizma. Spremembe, omejitve, novosti in podobno jemljejo kot neogibne in se z njimi hitro in voljno sprijaznijo, ne da bi pomislili, da bi se nad njimi pritoževali, kaj šele da bi jih bilo mogoče spremeniti. Fatalizem na eni strani omogoča hitro in ne pretirano boleče prilagajanje okoliščinam, toda po drugi spodbuja pasivnost in resigniranost tudi v primerih, ko bi bile spremembe mogoče. Slednje v Sloveniji nenazadnje dokazuje tudi izredno nizka stopnja politične artikulacije imigrantov iz prostorov nekdanje Jugoslavije, ne glede na to, da jih v resnici niti ni tako zelo malo. S tem je povezana naslednja značilnost diskurzivnih okvirov, ki jih je bilo mogoče razbrati med intervjuji: skoraj popolna odsotnost kakršnihkoli nacionalističnih prvin. Kljub medijski konstrukciji Balkana kot prostora pobesnelih etničnih strasti vsaj teh nekaj opravljenih intervjujev kaže na to, da etnične identifikacije pripadnikom imigrantskih skupin ne pomenijo zelo veliko. Poudarjenih etničnih identifikacij in sklicov ne le da ni bilo opaziti pri odgovorih na vprašanja, ki so merila v to smer, marveč tudi na tistih mestih, kjer so intervjuvanci interpretirali pomen svojih jedi. Za praznike je bilo na primer pogosto rečeno, da so pomembni, toda skoraj brez izjeme kot mesto sorodstvenih in morda tudi prijateljskih povezav, ne pa tudi kot

kakršenkoli sklic na nacionalne, kulturne, religiozne in druge podobne širše identifikacije. V intervjujih sva zaznala tudi veliko strpnosti do vseh oblik kulinarčnih drugačnosti, bodisi nacionalnih, generacijskih ali preprosto individualnih, v nekaterih odtenkih pa tudi vdor popularnih diskurzov o zdravi prehrani.

Vsi ti izsledki skupaj pričajo o prilagodljivi manjšini, ki se ne obremenjuje in se tudi ne želi pretirano obremenjevati s svojo morebitno drugačnostjo od večine. Poteza prilagodljivosti v povezavi z odsotnostjo eksplicitnejših političnih artikulacij je verjetno v kontekstu problemov in simbolnih (ter realnih) diskriminacij, ob katere pogosto naletijo pripadniki etničnih manjšin v Sloveniji, razumljiva, čeprav ne nujno vedno najboljša. Morda je vsakemu posebej še najlažje, če zaradi svojih etničnih in kulturnih posebnosti ne komplicira, toda na dolgi rok to zgolj reproducira molk o ne tako zelo maloštevilnih izključevalnih praksah, ki se v slovenski družbi dogajajo pod pokrovom tihega konsenza o slovenski kulturni večvrednosti.

LITERATURA

- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones in Ben Taylor (2004). *Food and Cultural Studies*. Oxon: Routledge.
- Bhabha, Homi K. (2002). Interrogating identity: The post colonial prerogative. *Identity: A reader* (ur. Paul du Gay, Jessica Evans in Peter Redman). London: Sage Publications.
- Bearsworth, Alan in Teresa Kiel (2001). *Sociology on the Menu*. New York: Routledge.
- Butler, Judith (2002). Critically Queer. *Identity: A reader* (ur. Paul du Gay, Jessica Evans in Peter Redman). London: Sage Publications.
- Flick, Uwe (2006). *An introduction to qualitative research*. London: Sage.
- Glenny, Misha (2000). *The Balkans 1804–1999. Nationalism, War and the Great Powers*. London: Granta Books.
- Gilroy, Paul (1997). Diaspora and the detours of identity. *Identity and Difference* (ur. Kathryn Woodward). London: Sage Publications, 299–346.
- Hall, Stuart (2000). The spectacle of the “other”. *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices* (ur. Stuart Hall). London: Sage Publications, 223–290.
- Harris, Marvin (1986). *Good To Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon & Shuster.
- Huttunen, Laura (2005). “Home” and ethnicity in the context of war: Hesitant diasporas of Bosnian Refugees. *European Journal of Cultural Studies* 17(7): 177–195.
- Kamin, Tanja in Blanka Tivadar (2002). Moram? Smem? Naj? Skrb za hrano. *Socialna pedagogika* 6: 279–308.
- Kamin, Tanja in Blanka Tivadar (2003). Laično upravljanje s telesom v imenu zdravja: iskanje ravnotežja s prehranjevanjem. *Teorija in praksa* 40: 889–906.
- Khan, Aisha (1994). “Jutha” in Trindinad: Food, pollution, and hierarchy in a Caribbean diaspora community. *American Ethnologist* 21(2): 245–269.

- Kulinarična Slovenija, <http://www.kulinarika.net/clanki/slovenskakuhinja.asp> (25. 2. 2008).
- Levi-Strauss, Claude (1964). *Le cru et le cuit: Mythologiques I*. Paris: Plon.
- Lupton, Deborah (1996). *Food the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- Mennel, Stephen, Anne Murcott in Anneke van Otterloo (1993). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London. Sage.
- Montanari, Massimo (1998). *Lakota in izobilje: Zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Založba /*cf.
- Ritzer, George (2007). *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Segal, Lynn (1997). *Sexualities. Identity and Difference* (ur. Kathryn Woodward). London: Sage Publications.
- Saunders, Jennifer B. (2007). "I don't eat meat": Discourse on food among transnational Hindus. *Contributions to Indian Sociology* 41(2): 203–223.
- Statistični urad Republike Slovenije (2002). *Popis prebivalstva, gospodinjstev in stanovanj*. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije.
- Taylor, J. Steven in Robert Bogdan (1998). *Introduction to Qualitative Research Methods: A Guidebook and Resource*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Todorova, Maria (2001). *Imaginarij Balkana*. Ljubljana: Inštitut za civilizacijo in kulturo.
- Visser, Margaret (1999). Food and Culture: Interconnections. *Social Research* 1(66): 117–130.
- Wilk, Richard (1999). "Real Belizean food": Building national identity in the transnational Caribbean. *American Anthropologist* 101(2): 244–255.
- Woodward, Kathryn (1997). Concepts of Identity and Difference. *Identity and Difference* (ur. Kathryn Woodward). London: Sage Publications, 299–346.
- Zevnik, Luka in Peter Stanković (2008). Jedilniki v Novih Fužinah. *Teorija in praksa* 45(5): 552–574.

SUMMARY

CHANGING DIETS: EATING HABITS OF IMMIGRANTS FROM THE OTHER FORMER YUGOSLAVIAN REPUBLICS IN SLOVENIA

Luka Zevnik, Peter Stanković

There is a significant minority of immigrants from the other former Yugoslavian republics in Slovenia. The immigrants came to the country during the last decades before the dissolution of the former common state and were looking for work: Slovenia was at the time the most developed republic in Yugoslavia and as such promised at least some possibilities for social mobility. In their research based on qualitative methodology, the

authors look for possible changes that have happened to the immigrants' culinary practices during their stay in Slovenia. In the first part, they try to identify the possible culinary changes and modifications themselves, and then proceed with the analysis of interpretative schemes that the immigrants employ when reflecting upon these changes.

The results show a large amount of pragmatism in relation to the culinary choices among the immigrants: in situations when they have difficulties obtaining traditional ingredients for their dishes, they readily accept local alternatives, but in most cases they include various Slovenian foods in their menus in spite of this. In many cases it even appears that the immigrants eat a predominantly Slovenian diet, the only consistent exception being various celebrations and fetes, which are more strictly structured around traditional menus. Interviewees also display a distinctively fatalistic attitude towards changes. Although new borders and the newly adopted Schengen rules in many respects limit their culinary and other connections with the countries from which they emigrated, they do not complain and accept the changes as simply given (and therefore unquestionable). Furthermore, in the context of widely accepted stereotypes about the Balkans as the place of violent ethnic passions, it is interesting to note that interviewees do not understand their culinary choices in nationalist or even more neutral ethnic terms. For them food appears to something to be enjoyed, a means of bringing people together, and not as something that would keep them apart. Related to this is the above observation about the impressive amount of tolerance towards any kind of possible culinary differences. According to the interviewees, different tastes should be respected, even if this means an extra effort for the person who is preparing the meals.

Translated by Peter Stanković