

JEDILNIKI V NOVIH FUŽINAH

Hrana in procesi medkulturnih izmenjav v večetnični soseski

Povzetek. *Nove Fužine so najbolj razvpita soseska v Sloveniji: zaradi etnično mešane sestave prebivalstva, ki jo zaznamuje znaten delež priseljencev iz drugih bivših jugoslovanskih republik, so postale sinonim za Balkan v Sloveniji, s tem pa mesto, okoli katerega se zbira množica negativnih stereotipov. Na osnovi raziskave vzorcev prehranjevanja, predvsem kulinaričnih izbir pri kosilu, avtorja analizirata stopnjo resničnih razlik med tremi najštevilčnejšimi etničnimi skupinami v soseski (Slovenci, Srbi in Bošnjaki), predvsem pa ju zanima, ali soseska funkcionira kot zgolj tipično anonimno in kulturno fragmentirano spalno naselje ali pa je – nasprotno – bližina ljudi z različnih etničnih ozadij spodbudila intenzivnejše procese oblikovanja hibridnih kulturnih vzorcev zunaj parametrov tradicionalnih označevalcev etničnih skupin, ki jim prebivalci izvorno pripadajo. Rezultati raziskave so zaradi velike neodzivnosti raziskovane populacije sicer spoznavno omejeni, toda kolikor jih je vseeno mogoče jemati kot vsaj približen pokazatelj kulinaričnega razpoloženja v soseski, kažejo, da so kakršni koli intenzivnejši kulinarični, s tem pa verjetno tudi kulturni stiki skorajda v celoti odsotni. Tako med Slovenci kot priseljenci je sicer mogoče zaznati vključevanje jedi drugih skupnosti na jedilnike, vendar analiza kaže, da gre to pripisati drugim dejavnikom, ne sosedskim vplivom.*

Ključni pojmi: *hrana, etničnost, Nove Fužine, soseska, kulturne izmenjave, kulinarika, priseljenci, Slovenija.*

Uvod

Nove Fužine¹ so v Sloveniji najverjetneje najbolj razvpita soseska: veliko blokovsko naselje na robu Ljubljane je zaradi etnično pisane sestave prebivalstva postalo sinonim »juga« v Sloveniji, s tem pa kmalu tudi tarča različnih

* Luka Zevnik, mladi raziskovalec na Fakulteti za družbene vede, Univerza v Ljubljani.

** Dr. Peter Stanković, docent na Fakulteti za družbene vede, Univerza v Ljubljani.

¹ »Nove« v imenu ločujejo sosesko od manjše vasi na robu Ljubljane z imenom Fužine, ob kateri je bila postavljena.

simbolnih diskvalifikacij vse do mere, ko v prestolnici že nekaj časa velja za izrazito najbolj nezaželen kraj bivanja (Krevs, 2004: 374). Pomenljivo je, da so bile Nove Fužine simbolno konstruirane kot etnični geto z različnih koncev družbe, ne le iz konzervativnih, ki praviloma gojijo nezaupljiv odnos do kulturne in etnične drugačnosti, temveč tudi liberalnih. Eden pomembnih medijev konstrukcije Novih Fužin kot »južnjaške«, s tem pa tudi ne ravno simpatične soseske, je bil, denimo, v osemdesetih letih liberalni tednik Mladina, ki je to blokovsko naselje v popularnih rubrikah konsistentno imenoval *u Fužinama*. Na tem mestu velja takoj omeniti, da je konstrukcija Novih Fužin kot »južnjaške« in (posledično) »nevarne« soseske v precejšnji meri neutemeljena, saj je večinski delež populacije v resnici slovenski, sami prebivalci pa po podatkih, ki so na voljo, niso bolj nezadovoljni s svojim bivališčem od prebivalcev drugih arhitekturno podobnih blokovskih naselij v Ljubljani (Rebernik, 2002).

Ne glede na to pa v etnično tako izrazito homogeni državi, kot je Slovenija, kjer se več kot 90 % ljudi deklarira za Slovence, Nove Fužine z znatnim deležem prebivalcev, ki so po poreklu iz drugih bivših jugoslovanskih republik, predstavljajo sinonim za izrazito etnično drugačnost, celo za etnični geto. Po dostopnih podatkih je, kot rečeno, takšna percepcija pretirana, kljub temu pa do neke mere drži, da so Nove Fužine v resnici za Slovenijo netipična etnično mešana soseska. Iz podatkov popisa prebivalstva iz leta 1991 (podatki za nacionalnost iz zadnjega popisa iz leta 2002 zaradi občutljivosti teme niso javno dostopni) je mogoče razbrati, da je delež Slovencev v soseski 59,96 %, Srbov 14,27 %, Muslimanov 6,15 %, Hrvatov 6,25 %, Črnogorcev 0,36 %, Makedoncev 0,48 % in drugih 11,54 %. Ker so ti podatki relativno zastareli, smo se še sami lotili računanja deležev prebivalstva na način preštevanja vseh naročnikov stacionarnih in mobilnih telefonov na eni od osrednjih ulic v naselju, na Preglovcem trgu, pri čemer smo o nacionalni pripadnosti sklepali po imenih in priimkih. Ta postopek izračunavanja nacionalnih deležev je seveda razmeroma sporen in nezanesljiv; ker pa nimamo drugih virov podatkov, je verjetno edini možen postopek, glede na rezultate pa očitno celo presenetljivo natančen (oziroma vsaj podoben rezultatom popisa iz leta 1991). Ugotovili smo namreč, da je od 1.178 naročnikov 64,53 % Slovencev, 18,35 % Srbov, 10,72 % Muslimanov, 5,05 % Hrvatov, 0,6 % Makedoncev, 0,51 % Albancev in slab odstotek drugih, kar je precej blizu uradnim podatkom iz leta 1991; opaznejše odstopanje je zaznati zgolj pri kategoriji »drugi«, kar gre verjetno v pomembni meri na račun tistih, ki so se na popisu leta 1991 opredeljevali za Jugoslovane, skratka za kategorijo, ki je zgolj na osnovi imen in priimkov sami seveda nismo mogli razbrati.

V raziskavi nas je zanimalo, kaj etnični pluralizem soseske v resnici pomeni za njene prebivalce. Ali so Nove Fužine ne glede na svojo nacionalno relativno pisano sestavo zgolj eno od mnogih anonimnih spalnih naselij na

obrobju Ljubljane ali pa morda njihova drugačnost v smislu opaznejšega deleža pripadnikov drugih etničnih skupnosti nasprotno vendarle pomeni, da so se v soseski razvili posebni kulturni vzorci, ki izhajajo iz večje bližine pripadnikov različnih etničnih skupnosti? Ali so Nove Fužine v tem smislu križišče različnih kultur s prostorov bivše Jugoslavije, neke vrste talilni lonec, kjer nastaja nova, prepoznavno hibridna kulturna identiteta zunaj parametrov tradicionalnih označevalcev etničnih skupin, ki jim prebivalci Novih Fužin izvirno pripadajo, ali zgolj preprosto prostor integracije pripadnikov drugih etničnih skupin v dominantno kulturo slovenske večine, prostor njihove inkulturacije? Oziroma tretja možnost: ali so Nove Fužine preprosto niz blokov, kjer ljudje živijo drug mimo drugega, zaprti za zidove svojega stanovanja in svojih kulturnih okvirov?

Vprašanje je seveda kompleksno in odgovor zelo verjetno vse prej kot preprost. Da pa bi vendarle razbrali kakšne vsaj splošne vzorce procesov morebitnih medkulturnih izmenjav v Novih Fužinah, smo v raziskavi poskusili identificirati kulturne stike med pripadniki različnih etničnih skupnosti v četrti na osnovi analize njihovih jedilnikov. Prehranjevanje je namreč pomemben pokazatelj kulturnih referenc in pripadništev, saj gre za eno od osnovnih človekovih potreb, ki pa se praviloma zadovoljuje na kulturno specifične načine, pri čemer so ti ljudem običajno tako zelo samoumevni, da jih ne reflektirajo v splošnejših družbenih terminih. Glede na to je prehranjevanje mogoče razumeti kot pomemben pokazatelj kulturnih referenc: praviloma je kulturno zelo specifično, hkrati pa ga ljudje ne razumejo na ta način, kar pomeni, da je mogoče ravno prek tega ovinka izvedeti marsikaj zanimivega o njihovih kulturnih identitetah. V primeru raziskovanja procesov medetničnih interakcij v Novih Fužinah je slednje še posebej pomembno, saj gre za kontekst, kjer je treba biti še posebej previden. Ljudje v velikih blokih so najpogostejša tarča različnih marketinških projektov in se posledično izrazito odklonilno odzovejo na kakršna koli vprašanja raziskovalcev, hkrati pa je tema etnične drugačnosti v Sloveniji izrazito občutljiva: ksenofobije je v državi veliko in pripadniki drugih etničnih skupnosti so neredko zaradi svoje drugačnosti vsaj simbolno – če že ne realno – šikanirani in diskriminirani, s tem pa posledično poudarjeno nezaupljivi do kakršnih koli vprašanj v zvezi z njihovo etnično pripadnostjo, kulturnimi referencami, navadami ipd..

Prehrana in etnične identitete

Raziskovanje hrane in prehranjevalnih praks v sociologiji in antropologiji je že dokaj uveljavljeno podjetje. Antropološka perspektiva (glej npr. Levi-Strauss, 1964; Douglas, 1984; 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. Na drugi strani sociologijo prehranjevanja (glej Mennell in drugi, 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. Posebna sociološka senzibilnost je v zadnjem času namenjena zlasti tveganjem in zaskrbljenosti s (pre)hrano ter zdravi prehrani (glej npr. Kamin in Tivadar, 2002, 2003). Skrb za zdravo hrano je seveda pomembna, čeprav iz širše kritične družboslovne perspektive tudi vsaj potencialno problematična: na eni strani je v foucaultovskem smislu zanimanje za zdravo prehrano populacije mogoče razumeti kot tehniko njenega nadzorovanja in obvladovanja (glej npr. Coveney, 2000; 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).

Ashley, Hollows, Jones in Taylor v svojem pregledu kulturoloških raziskav prehranjevanja 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, v tem oziru pa tudi kulinaričnimi dejavniki. Eden od pomembnejših elementov definiranja nacionalne identitete je namreč poleg ostalih kulturnih dejavnikov prav gotovo jedilnik (v Angliji na primer angleški zajtrk z jajcem, slanino in klobaso, kosilo s pečeno govedino, popoldanski čaj s piškoti in večerja z ocvrtimi ribami in krompirjem (Ashley in drugi, 2004: 76)), pri čemer natančnejša analiza hitro pokaže, da so takšne določitve v resnici precej arbitrarne, celo izrazito oddaljene od prehranjevalnih praks ljudi v njihovih resničnih življenjih (Ashley in drugi, 2004: 76–78). Jedilnike velja torej v tem smislu razumeti kot pomembne elemente v procesih konstrukcij nacionalnih identitet in ne, tako kot to velja običajno, kot odraze nekih »naravnih«, od vedno že obstoječih etničnih substanc (Ashley in drugi, 2004: 82).

Tu pa se zadeve pričnejo zapletati: konstrukcije stabilnih nacionalnih identitet ne le s pomočjo institucionalnih, temveč tudi kulturnih aparatov, med katere sodi tudi standardiziran nacionalni jedilnik, so zgolj navidez neškodljive. Montanari (1998; 2000: 190), denimo, ugotavlja, da je prehrana že od samih začetkov človekove zgodovine, zlasti pa od starega veka dalje, pogosto uporabljena kot strategija razlikovanja in odraz družbene hierarhije, zametki nacionalističnih teženj, povezanih s prehranjevanjem, pa se po njegovem v Evropi začnejo pojavljati v srednjem veku. Stabilizirana in naturalizirana mreža diskurzov, ki nastaja v mreži povezav med institucionalnimi in simbolnimi ravnmi v družbi in ki konstruira »narod« kot nadzgodovinsko

esenco, vsekakor pomeni stabilizacijo in naturalizacijo mnogih vse prej kot pravičnih razmerij moči v družbi, kar se najizraziteje kaže v odnosu do različnih simbolnih Drugih. Tu gre za to, da nacionalna identiteta, tako kot vse ostale identitete, ni nekaj, kar bi obstajalo samo po sebi in bi bilo šele naknadno definirano glede na druge podobne identitete, ampak je ravno nasprotno od te razlike že v samem jedru odvisna, v resnici je sama »odraz« razlike, ki jo ustvarja jezik (s svojim nenehnim ločevanjem, denimo na »mi« in »oni« (glej: Gilroy, 1997: 302). Za pozitivno etnično samopodobo mora biti posledično razlika v različnih diskurzih vedno predstavljena tako, da je »lastno« boljše od »drugega« in »drugačnega«. To pa je seveda zelo problematično, saj spodbuja nestrpnosti in konflikte, v najslabšem primeru celo spopade ali pogoje. Procesi konstrukcije stabilnih identitet 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 se bomo v nadaljevanju nekoliko osredotočili zgolj na postopke pripisovanja negativnih značilnosti simbolnemu Drugemu, ki, kot rečeno, izhajajo iz neogibno binaristične logike konstrukcije identitet.

V grobem potekajo na ravni etničnih identitet ti postopki v dveh smereh. Najbolj je pri konstrukcijah etničnih identitet očitno simbolno distanciranje od Drugega v okolici (običajno so to sosednje etnične skupine, ki so v tem kontekstu tipično reprezentirane ne le kot bistveno drugačne, temveč tudi kot manjvredne), toda nič manj niso pomembni procesi distanciranja v povezavi s pripisovanjem negativnih značilnosti od simbolnega Drugega navznoter (običajno različne etnične in rasne manjšine). Oboje je seveda problematično, toda ta drugi del, poudarjanje razlike nasproti Drugemu navznoter, je še toliko bolj kritičen, saj je običajno naravnano nasproti družbenim manjšinam, ki so po pravilu šibkejšje in se težje branijo (na primer s produkcijo protihegemonskih diskurzov). Tipičen postopek distanciranja od šibkega Drugega in njegovega simbolnega omalovaževanja so stereotipi, ki po Dyerju v skladu s svojo vpletenostjo v mreže družbene moči ločujejo med normalnim in sprejemljivim družbene večine na eni strani ter nenormalnim in nesprejemljivim manjšine na drugi, pri čemer to počnejo tako, da vse tisto, kar je na nasprotni strani (kot nenormalno in drugačno), izločajo – delegirajo v temen prostor nevarnega, onesnaženega ali tabuiziranega (Dyer v: Hall, 2000: 258). Stereotipi skratka najprej simbolno fiksirajo meje med »nami« in »njimi« kot nekaj večnega in nespremenljivega, potem pa zagotovijo, da se okoli tistega, kar ni »naše«, zbirajo negativni občutki (ibid.).

V Sloveniji je v tem smislu mogoče zaznati številne procese simbolne marginalizacije etničnih manjšin, med drugimi tudi izrazito takšne, ki so naperjeni proti pripadnikom drugih bivših jugoslovanskih narodov, ki živijo v državi. To običajno poteka na način simbolnega razločevanja Slovencev od

domnevno radikalno drugačnih »Bosancev« (kar je popularni skupni naziv za pripadnike vseh teh narodov), pri čemer so slednji v stereotipih tipično konstruirani negativno kot leni, umazani, neumni itd. »čefurji«. ² Za pričujočo razpravo, ki se osredotoča na blokovsko soslesko z visokim deležem pripadnikov te manjšine, je pomembno, da je eden od medijev, v katerem to razločevanje poteka, prav prehrana. Po mnenju Luptonove (1996: 26) imata namreč »prehrana in prakse prehranjevanja veliko moč pri definiranju razlik med nami in onimi«. Nekaterim jedem, ki so značilno prisotne na jedilnikih pripadnikov narodov iz drugih bivših jugoslovanskih republik v Sloveniji, so tako pripisani pomeni, ki izrazito reproducirajo njihovo manjvrednost v različnih simbolnih, s tem pa tudi v zadnji instanci realnih družbenih razmerjih. V nadaljevanju bomo sicer videli, da stvari niso povsem črno-bele, toda vse kakor je treba poudariti, da jed, ki v Sloveniji najbolj konsistentno označuje »južnjake«, *burek*, nosi niz poudarjeno negativnih konotacij: neumnost, cenenost, umazanijo, nerodnost, neiznajdljivost ipd. (primerjaj: Stankovič, 2005 in Mlekuž, 2006). »Ne bodi takšen burek!« je v tem smislu sintagma, ki se jo nameni komu, ki v dani situaciji deluje izrazito nespretno, naivno ali kakor koli drugače slabo, v bistvu še slabše od slabega. Nekaj podobnega velja tudi za popularno sintagmo »Nimaš za burek!«, ki lahko pomeni, da je človek dobesedno tako ubog, da nima niti za nekaj tako preprostega, banalnega in cenenege, kot je burek, ali pa – bolj metaforično – da zgolj »ne razume«, »nima pojma« ipd.. Nestrpnost mnogih Slovencev nasproti pripadnikom drugih bivših jugoslovanskih republik v Sloveniji pa se ne kaže zgolj skozi rabo njihove domnevno tipične (kajti tudi to je stereotip) jedi za označevanje vsesplošne »brezvrednosti«, temveč pogosto tudi tako, da se burek uporablja kot naravnost dobeseden ozačevalec »juga«. Na eni od stavb v središču Ljubljane je na primer še vedno vidna sled velikega grafita: »Burek? Nein, Danke!«, ki ni pomenljiv toliko zaradi rabe nemščine (poskus imitacije avtoritarnega nacističnega diskurza?), kot zato, ker kaže na stopnjo naturaliziranosti enačenja bureka z »jugom«: vsak prebivalec Slovenije, ki grafit prebere, dobro razume, da grafit v resnici ne govori o nezaželenosti samega bureka, temveč veliko splošneje, pa čeprav nič manj določno, o nezaželenosti »južnjakov« nasploh. Če burek v tem primeru nosi še tiste temeljne konotacije, ki so bile omenjene zgoraj, iz vidika etnocentrističnega diskurza toliko boljše: »bureki« torej niso zgolj »južnjaki«, ampak so »južnjaki« tudi tipični »bureki«: nevedni, ceneni, umazani itd. ³

² *Čefur* je popularna zmerljivka, ki se jo v Sloveniji uporablja za označevanje (in omalovaževanje) pripadnikov drugih narodov bivše Jugoslavije. Beseda izhaja iz turcizma *čifut* (turško *Cühut*, arabsko *Yahud*), ki je izvorno izraz za Juda (internetni vir 3). Čifut se je kot zmerljivka za »Balkance« v Sloveniji uporabljala vsaj že v 19. stoletju.

³ Na nizek kulturni status bureka nenazadnje opozarja tudi precejšnja neprijateljnost bureka v Sloveniji kot jedi same po sebi. Po podatkih iz raziskave SJM 1994 na reprezentativnem vzorcu je povprečna ocena priljubljenosti bureka (na razponu od 1 do 5) precej nizka, 2,63 (za primerjavo: povprečna ocena

Pri tem pa je potrebno poudariti, da negativnih konotacij ne nosijo vse značilne jedi pripadnikov bivših jugoslovanskih republik v Sloveniji. Čevapčiči in pleskavica sta v Sloveniji popularni jedi, ki se kot po pravilu pripravljata na piknikih in vrtnih zabavah brez izrazitejših negativnih konotacij kljub njenemu očitnemu in vsem poznanemu izvoru; polnjene paprike in sarme, še dve od »južnjaških« jedi, ki so razmeroma razširjene v Sloveniji, pa v določenih okoljih in kontekstih celo veljata za zmerno prestižni jedi, ki se lahko mirno servirata tudi ob posebnih priložnostih.

Skratka, ne povsem linearna geografija konotacij, ki se v resnici še zaplete z dejstvom, da v Sloveniji živijo pripadniki različnih bivših jugoslovanskih narodov, ki imajo sami med seboj – tudi to je v nasprotju s popularnimi slovenskimi stereotipi – pogosto različne jedilnike z različnimi pomenskimi poudarki. Ker so nas v raziskavi zanimale različne simbolne relacije med etničnimi skupnostmi znotraj soseske Nove Fužine, kot se kažejo na jedilnikih pripadnikov različnih narodov, izpostavimo nekaj osnovnih značilnosti njihovih kulinarik. Seveda moramo biti previdni: če nočemo reproducirati esencializirajočih etnocentrističnih diskurzov, ki konstruirajo narode kot nadzgodovinske esence, velja 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). Tu žal ni prostora, da bi šli v podrobnosti, tako da zgolj hiter, ne več kot informativen oris.

Kulinarike s prostorov bivše Jugoslavije

Za razumevanje Balkana, kamor republike bivše 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 od 14. do 19. stoletja, organiziran po sistemu *miletov*. Mileti so bile religijske skupnosti veroizpovedi, ki izhajajo iz Stare zaveze (muslimani, pravoslavni, katoliki in judje) in ki so v Otomanskem imperiju predstavljale tudi osnovne 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, »tako da so bili na primer bosanski, turški in alban-

kranjske klobase je 2,94, pice 3,14 in orehove potice 3,77). Odlična ilustracija povedanega sicer je tudi skladba »Ti si burek!« Tria Genialci: v njem atraktivna Slovenka vrže iz stanovanja svojega moža – skozi različne stereotipne označevalce nam videospot jasno pove, da gre za »tipičnega« lenega, umazanega in neokusno oblečenega »južnjaka« –, pri čemer je njena obsodba in hkrati utemeljitev nadvse jedernata, v kontekstu pričujoče razprave več kot pomenljiva: »Ti si burek, burek na kvadrat, namesto mene daj si štrik za vrat!« (Glej: internetni vir 2.)

ski muslimani – kljub temu da so govorili različne jezike in imeli med seboj različne kulturne tradicije – del istega 'naroda' (ibid.). Dejstvo, da je imela v Otomanskem imperiju religiozna pripadnost prednost pred kulturo, raso in jezikom pri določanju identitet, je v času oblikovanja samostojnih državnih entitet v 19. in 20. stoletju izrazito pripomoglo k zapleteni politični sliki in v marsičem tudi k številnim krvavim spopadam, 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, političen ali kulturni prostor zadeva tudi niz esencializirajočih, »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 velja pritrditi, toda ker je predmet pričujoče analize usmerjen h kritični dekonstrukciji tovrstnih (v tem primeru slovenskih) balkanističnih diskurzov, termin Balkan ohranjamo 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: na področju kulinarike 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 ta 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*)⁴, pripravljenega z različnimi omakami/prilogami iz čebule, paradižnika in paprik, včasih tudi s še kakšno drugo zelenjavo, ki je pri roki. Od tipičnih tovrstnih jedi velja omeniti na primer kebab, hadžijski čevap, hajduški čevap, leskovaško mučkalico, različne ražnjiče (nabodala, na primer grška *souvlakia*), čevapčiče in pleskavice s prilogami ipd. Nadalje so praktično povsod prisotne tudi različne vrste zelenjave, praviloma polnjene z začinjanimi mešanici riža in mletega mesa, tipično spet paradižnik in paprike (poljne paprike), lahko pa tudi zeljni (*sarma*) ali trtni listi (*dolme*). Pogoste so tudi *pite*, z različnimi nadevi premazani tanki listi testa, ki se zlagajo druga na drugo in spečejo; od nadevov sta zelo razširjena mesni (v Bosni in Hercegovini se zgolj za to vrsto pite uporablja popularni naziv *burek*, čeprav v

⁴ Beseda čevap izhaja iz turškega izvirnika *kebap*, ki pomeni ravno na manjše kose razrezano in potem na različne načine pripravljeno meso.

turškem izvorniku *börek* označuje kakršno koli 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 zelenjavni, najpogosteje s paradižnikovo omako) in različne *čorbe* (oz. *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 tega standarda balkanskih jedi od republik bivše 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 v skladu z zgodovino pokrajine predvsem pod madžarskim vplivom, medtem ko je hrvaška precej raznolika, v obalnem in otoškem delu je 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 izpostavimo 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 Vojvodinci v raziskavi nismo ukvarjali (v Fužinah so deleži ljudi s teh prostorov majhni), ju bomo v nadaljevanju odmislili.

Z izjemo delov, ki niso bili izpostavljeni daljšemu turškemu kulturnemu vplivu,⁵ je torej kulinarika območja, za katero se je uveljavil naziv Balkan, razmeroma konsistentna, variacije se pojavljajo zgolj v poudarkih, rabi določenih sestavin (npr. olivno olje in jajčevci v grški kuhinji) in začimb (npr. cimet in limonin sok (tudi) v grški kuhinji). Kar je večjih razlik – 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 v skladu z religioznimi zapovedmi ne jedo svinjine, kar pomeni, da so mesne jedi praviloma pripravljene iz jagnjetine, govedine ali perutnine, medtem ko je na drugi strani Drine, v Srbiji, svinjina 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.

⁵ Tu bi lahko omenili tudi Romunijo, ki je geografsko in kulturno tudi nekako na robu Balkanskega prostora, toda ker za našo raziskavo prav tako ni relevantna, jo puščamo ob strani.

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 teku stoletij pod vplivom, pretežno pa tudi neposrednim gospodstvom Avstrije in Benetk slovenska kuhinja tipično vsebuje mnoge elemente, ki so značilni za avstrijsko (dunajski rezek, jabolčni zavitek, mesna pečenka stephanie, cesarski praženec ali »šmorn« itd. ter severnoitalijansko kulinariko (testenine, ribe, jota, različne mineštre itd.), v ne povsem zanemarljivem segmentu pa je zaznaven tudi madžarski vpliv prek slovenske mejne pokrajine Prekmurje (golaž, bograč ipd.). Od bolj avtohtonih slovenskih jedi, v kolikor je v kontekstu razprave sploh mogoče uporabljati ta termin, velja izpostaviti različne obare (ponekod znane kot *ajmoht*), žgance, znamenite kranjske klobase, potico (ki pogosto funkcionira kot vrhovni označevalec slovenske kulinarike, 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 (internetni vir 1)), enolončnice (na primer ričet in joto), kislo juho, kislo mleko, krvavice, koroške *mavžle*, regrat s krompirjem in podobno. V glavnem gre za preprostejše jedi, kar izhaja 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 bolj uglednih tujih kuhinjah (primerjaj: internetni vir 1).

Kako je zdaj z morebitnimi stiki med omenjenimi različnimi kulinarikami s prostorov bivše Jugoslavije v blokovskem naselju Nove Fužine, kjer se različne kulture, s tem pa tudi kulinarike, vsaj načelno, zaradi velike gostote in etnično pisane sestave prebivalstva, dotikajo?

Stiki in mimobežja v kuhinjah Novih Fužin

Da bi razkrili vzorce kulinaričnih stikov, smo zasnovali manjšo raziskavo v Novih Fužinah, kjer smo prebivalce spraševali po jedeh, ki jih tipično jedo za kosilo (vsak je moral naštetih deset jedi), in jedeh, ki jih najpogosteje pripravljajo ob posebnih priložnostih (tri jedi). Respondente smo tudi spraševali, ali zaznavajo kakšne neposredne kulinarične vplive ožje (soseska) in širše okolice (Slovenije kot splošnega kulturnega referenčnega okvira, pri čemer je to vprašanje relevantno seveda zgolj za priseljence iz drugih bivših jugoslovanskih republik). Poleg nekaj osnovnih demografskih podatkov, ki se niso izkazali kot relevantni, nas je seveda zanimala tudi etnična pripadnost. Vprašanja v smislu, kdo kuha, kolikokrat na teden jedo doma in od kod dobivajo recepte, so bila sicer zanimiva, toda v kontekstu zanimanja za procese medkulturnih izmenjav v Novih Fužinah odgovori niso ponujali zani-

mivejših interpretativnih nastavkov, tako da smo jih na koncu pustili ob strani in se osredotočili na same jedilnike, skratka na razbiranje »kulinaričnih sledov« morebitnih prepoznavnih kulturnih stikov v soseski.

Ker smo pričakovali zelo slab odziv na naše anketiranje, pred raziskavo populacije nismo vzorčili. Rezultati v tem smislu nimajo zavezujoče vrednosti, saj niso reprezentativni, v vsakem primeru pa se je izkazalo, da je bil odziv v resnici izredno majhen – v resnici še manjši od pričakovanega –, kar je pomenilo, da smo dobili zelo malo odgovorov (vsega skupaj je bilo uspešno izvedenih 91 anket; v nekaterih blokih s po 100 stanovanji, denimo, ni bil pripravljen odgovarjati niti en sam vprašani). Razloge za visoko stopnjo neodzivnosti, ki nam je povzročala veliko težav, gre verjetno iskati v dejstvu, da so Nove Fužine blokovsko naselje, ki je zaradi velike gostote prebivalstva zelo priročno za akviziterje, kar pomeni, da so ljudje naveličani oseb, ki se pojavljajo z različnimi željami in ponudbami na vratih, poleg tega pa velja izpostaviti, da živi v stanovanjih verjetno kar nekaj neprijavljenih oseb, iz česar izhaja nezaupljivost do neznancev, ki se oglašajo. V povezavi s tematiko raziskave pa je zelo pomemben tudi dejavnik nezaupanja do raziskovanja stvari, ki so tako ali drugače povezane z etnično pripadnostjo: ker so pripadniki drugih bivših jugoslovanskih republik v Sloveniji pogosto tarča različnih simbolnih diskriminacij, o temah, povezanih s svojo etnično pripadnostjo, najraje ne govorijo. Slednje se je še posebej izrazito kazalo pri Bošnjakih.

V skladu z majhnim in nereprezentativnim vzorcem izračunavanje korelacij in izpeljevanje kakršnih koli zaključkov seveda ni smiselno; spričo nezanesljivosti podatkov, ki izhajajo iz premajhnega numerusa, bi to bilo zavajajoče. Analiza bo posledično zelo previdna (zgolj štetje pogostosti pojavljanja različnih elementov na jedilnikih), rezultati sami pa bodo razumljeni zgolj kot možni indici morebitnih prehranjevalnih vzorcev in medkulturnih stikov v soseski. Strogo gledano ima raziskava zaradi omejenega obsega prej ali slej status zgolj pilotske študije, okvirnega pregleda raziskovalno zanimivih parametrov, ki lahko služijo kot izhodišče za temeljitejši raziskovalni spoprijem v prihodnosti. Ker je v skladu z izkušnjo nedostopnosti populacije težko verjeti, da bi bilo mogoče v Novih Fužinah kdaj koli izvesti metodološko resnično korektno kvantitativno raziskavo, bo morebitno prihodnje delo zelo verjetno pretežno kvalitativne narave, tu pa bo nekaj grobih potez strukturnih značilnosti kulinaričnih izbir v soseski, ki jih želimo razbrati iz dobljenih rezultatov, kljub njihovi metodološki hibnosti, vsekakor boljše izhodišče kot nič. Nenazadnje nam je pomembno tudi to, da bi z odrekanjem interpretacije zaradi »neraziskavljivosti« odnosov med skupinami v soseski v resnici pripomogli, da se nadaljuje marginalizacija priseljencev iz drugih bivših jugoslovanskih republik v Sloveniji. To ni problematično zgolj z etičnega zornega kota, temveč tudi raziskovalno: ker priseljenci niso dostopni med drugim tudi zaradi nelagodja, ki ga imajo v Sloveniji zaradi svoje etnične drugačno-

sti, izostanek kritične analize odnosov med različnimi etničnimi skupnostmi v Novih Fužinah pomeni reprodukcijo natanko tistih okoliščin, ki to predmestje delajo za »neraziskavljivo« (vsaj v splošnih terminih: Nove Fužine so raziskovalno prav gotovo dostopne s kvalitativnimi metodami, vendar je z njimi praktično nemogoče priti do rezultatov, ki bi kazali na strukturne poteze medkulturnih izmenjav v soseski). Zaradi vsega tega v nadaljevanju torej sledijo predstavitev, okvirna klasifikacija in interpretacija rezultatov, kot rečeno, strogo v statusu pilotske študije, okvirne informacije o potezah kulinarčnih vplivov med etnijami v soseski, ki naj pomaga uokvirjati nadaljnje delo na tem področju.

Ker v Novih Fužinah prevladujejo zgolj tri etnične skupnosti, smo se pri analizi tudi osredotočili zgolj na te tri (Slovenci, Srbi, Bošnjaki), saj je ostalih premalo, da bi njihovi odgovori lahko služili kot izhodišče za še tako previdno sklepanje o kakršnih koli vzorcih socialnih interakcij. Konkretno je na anketi odgovorilo 39 Slovencev, 23 Srbov, 22 Muslimanov/Bošnjakov, štirje Hrvati, dva Črnogorci in eden Makedonec, kar v grobem ustreza etničnim deležem, kot smo jih identificirali zgoraj, pri čemer smo, kot rečeno, zadnje tri etnične skupine zaradi prenizkih števil iz nadaljnje analize izločili.

Raziskavo smo izvedli med novembrom 2007 in januarjem 2008 pretežno na naslovih treh največjih ulic (trgov) v naselju (Preglov trg, Brodarjev trg in Rusjanov trg), rezultate, ki so zanimive vzorce kazali predvsem na razsežnostih jedilnikov v povezavi z etnično pripadnostjo, pa smo posledično razvrstili v nekaj osnovnih skupin jedi, ki so se pri raziskovanih etničnih skupinah v jedilnikih najpogosteje pojavljale. Ker hrana seveda ni natančno merljiva, so sicer meje spet problematične in domet interpretacij še toliko bolj omejen, toda v nekem splošnem smislu bi bilo mogoče trditi, da skupine, ki smo jih razbrali in v skladu z njimi tudi potem organizirali podatke v posebne kategorije, vsaj v grobem držijo in da torej z mero previdnosti lahko služijo kot povsem korektno izhodišče za sklepanje o socialnih interakcijah v soseski. Na osnovi dobljenih podatkov smo pri treh raziskovanih etničnih skupinah identificirali naslednje skupine tipično pojavljajočih se jedi:

1. *elementi tradicionalne etnične kulinarike*: gre za jedi, ki smo jih zgoraj omenjali kot prepoznavne, že dolgo uveljavljene jedi obravnavanih nacionalnih kuhinj (pri Slovencih so to na primer goveja juha, krvavice, ričet, žganci, kranjska klobasa ipd., pri Bošnjakih pite, musake, lonci, baklave, čevapi ipd.);
2. *elementi sodobne etnične kulinarike*: sodobne, v ne preveč oddaljeni preteklosti prevzete ali uveljavljene jedi, ki pa so že postale del določenega splošno razumljenega sodobnega nacionalnega kulinarčnega standarda (na primer dunajski zrezek, riži-biži, golaž in druge podobne jedi pri Slovencih);

3. *elementi sodobne ali tradicionalne slovenske kulinarike*: ta kategorija nas je zanimala pri Bošnjakih in Srbih; v resnici gre za ključno dimenzijo raziskave, saj smo razbirali, v kolikšni meri se slovenske jedi pojavljajo na jedilnikih prve ali druge generacije priseljencev iz ostalih bivših jugoslovanskih republik. Temu analogna je kategorija *elementi balkanskih kuhinarik* pri Slovencih, kje smo razbirali elemente kulinaričnega vpliva v nasprotni smeri;
4. *elementi mednarodne kulinarike*: jedi, ki ne sodijo v splošno sprejete kulinarične repertoarje obravnavanih etnij; gre bodisi za prehrano drugih etničnih, kulturnih in geografskih prostorov (zunaj geografskih parametrov bivše Jugoslavije) bodisi za sodobno hibridno (*fusion*) kulinariko na presečišču različnih vplivov oziroma brez jasnih izvorov.

Poleg teh smo pri smo pri interpretiranju upoštevali še nekaj drugih kategorij, ki smo jih identificirali med raziskovanjem: prva izhaja iz posebej zastavljenega vprašanja in je ena ključnih pri poskusu razbiranja morebitnih kulinaričnih izmenjav v soseski, pri ostalih pa gre za (skupine) jedi, ki sicer niso neposredno povezane s procesi medsebojnih vplivov med etnično večino in etničnimi manjšinami v soseski, a smo jih med anketiranjem zaznali kot pogoste in v tem smislu kot potencialno interpretativno zanimive:

1. *percepcija vpliva soseske*: ta kategorija se edina ne nanaša na konkretne jedi na jedilnikih, saj povzema odgovore na posebej zastavljeno vprašanje o tem, ali zaznavajo, da soseska, v kateri živijo, kakor koli vpliva na njihove prehranjevalne prakse (Nove Fužine);
2. *testenine*: ta in naslednji dve kategoriji jedi nista neposredno povezani z raziskovalnim interesom, ker pa so se vse tri na jedilnikih pojavljale pogosto in praviloma tudi specifično glede na obravnavane etnične skupnosti, so se nam zdele interpretativno zanimive in smo jih posledično tudi izpostavili kot posebne kategorije;
3. *puran*;
4. *zdrava prehrana*: kulinarični elementi in prakse, v katerih je mogoče razbrati jasno sled sodobnih diskurzov o zdravi prehrani (sveža zelenjava, soja, tofu, oreščki, raba polnozrnatih moke in bioizdelkov ipd.).

Oglejmo si deleže po kategorijah glede na nacionalno pripadnost v skladu s podatki iz raziskave. Tabela 1 povzema deleže za Slovence.

Tabela 1

SLOVENC N = 39	ELEMEN- TI TRAD. ETNIČNE KULINA- RIKE	ELEMEN- TI SO- DOBNE ETNIČNE KULIN- RIKE	ELEMEN- TI BAL- KANSKIH KULI- NARIK	ELEMEN- TI MED- NAROD- NE KULI- NARIKE	PERCEP- CIJA VPLIVA SOSESKE	TESTENI- NE	PURAN	ZDRAVA PREHRA- NA
Total:	31	21	17	16	0	31	15	4
%	73,8	50	40,5	38	0	73,8	35,7	9,5

V tabeli je tako mogoče razbrati razmeroma močno navzočnost (73,3 %) elementov tradicionalne slovenske kulinarike (na jedilnikih so pogosto ričet, jota, goveja juha, svinjska pečenka, kuhana govedina, pražen krompir, različne obare ipd.; nekateri respondenti so celo navajali danes sicer že nekako »zastarele« ali vsaj – zaradi svojih neatraktivnih sestavin – izrazito neaktualne tradicionalne slovenske jedi (obara, šara ipd.)). Presenetljivo je, da je nekoliko slabša navzočnost elementov sodobne nacionalne kulinarike (50 %) (skorajda obvezen je v tem okviru dunajski zrezek, priljubljene so tudi rižote, manj golaži, slivovi/marelični cmoki ipd.). Razmeroma pogosti in za raziskavo pomenljivi pa so različni elementi balkanskih kulinarik (40,5 %) (najpogosteje pasulj, segedinski golaž, polnjene paprike, sarme in pleskavice). Podoben delež je tudi pri elementih mednarodnih kulinarik (38 %), čeprav velja poudariti, da gre v večini primerov za različne popularne italijanske jedi (pice, testenine, ravioli, njoki ipd.), ki so v marsičem že na meji tega, da bi jih bilo mogoče razumeti kot »ponarodele« in s tem kot del sodobne slovenske kulinarike, medtem ko resnično kulturno in geografsko oddaljenjših jedi praktično ni (izjema so čiliji pri enem respondentu). Testenine so – posledično razumljivo – izrazito prisotne (73,8 %), praktično v istem deležu kot elementi slovenske tradicionalne kulinarike. Na jedilnikih je razmeroma pogosto tudi puran (35,7 %). Glede na intenzivnost diskurzov o zdravi prehrani v najrazličnejših medijih je presenetljivo malo respondentov (9,5 %), ki bi jedli izrazito zdravo (veliko sveže zelenjave, bioizdelki ipd.; morda je še najopaznejša sled zdrave prehrane v identificiranem razmeroma visokem deležu purana med mesnimi jedmi).⁶ In končno eden od za raziskavo ključnih podatkov: vsi respondenti so zanikali kakršen koli vpliv soseske na njihove prehranjevalne prakse. Slednje se na prvi pogled izključuje z identificiranimi elementi balkanskih kulinarik, toda rezultate bomo interpretirali v nadaljevanju; na tem mestu izpostavljamo zgolj deleže.

Za srbske respondente so deleži po kategorijah povzeti v Tabeli 2.

Tabela 2

SRBI N = 23	ELEMEN- TI TRAD. ETNIČNE KULINA- RIKE	ELEMEN- TI SO- DOBNE ETNIČNE KULIN- RIKE	ELEMEN- TI BAL- KANSKIH KULI- NARIK	ELEMEN- TI MED- NAROD- NE KULI- NARIKE	PERCEP- CIJA VPLIVA SOSESKE	TESTENI- NE	PURAN	ZDRAVA PREHRA- NA
Total:	9	18	9	10	2	15	4	1
%	39,1	78,2	39,1	43,4	8,7	65,2	17,4	4,3

Pri Srbih je mogoče opaziti manjši delež tradicionalnih jedi (39,1 %) (sarme, pleskavice, prebranec, odojki, pite ipd.) kot pri Slovencih in, verjetno vzporedno s tem, večji delež (78,2 %) pri elementih sodobne etnične kulinarike (rižote, pomfrit, različni zrezki, pečen piščanec, segedinski golaž ipd.), pri čemer pa je zanimivo delež prepoznavno slovenskih jedi (39,1 %) (tipično se pojavljajo dunajski zrezki, goveja juha, svinjska pečenka, ponekod celo potica in ajdovi žganci) skoraj identičen deležu balkanskih jedi med slovenskimi respondenti. Tudi pri elementih mednarodne kulinarike rezultati kažejo podobne deleže, tokrat smo pri Srbih pri 43 % respondentov identificirali vsaj nekoliko pogostejše pojavljanje tujih jedi, čeprav se same testenine pojavljajo še pogosteje (65,2 %), ampak če so bile izpostavljene na jedilniku zgolj testenine, tega pri raziskavi zaradi njihove omenjene skorajda ponarodnosti nismo šteli kot prepoznavno mednarodnega elementa. Znova se zastavlja vprašanje spolzkih meja pri tovrstnem raziskovanju, saj smo respondentom pripisali – tako kot pri Slovencih – elemente mednarodne kulinarike že v primeru, če je bilo več popularnih italijanskih jedi (poleg testenin še pice, ravioli ipd.), ampak mejo je nekje treba potegniti. V resnici je pri Srbih, ki so odgovarjali na vprašanja, položaj skorajda identičen kot pri Slovencih: od elementov mednarodnih kulinarik se tudi tu vztrajno pojavljajo zgolj popularne italijanske jedi, izjema je spet zgolj en sam respondent, tudi v tem primeru gre za mehiško hrano. Delež purana na jedilniku je manjši (17,4 %), prav tako je manj respondentov, ki bi pripravljali strogo zdravo prehrano (4,3 %). Pri zaznavi vpliva soleske pa so srbski anketiranci – v primerjavi s slovenskimi, ki so bili zelo jasni pri svojem zanikanju vpliva – sicer v glavnem zanikali kakšen jasen vpliv, vendar vsaj nekateri za nekaj odtenkov manj odločno, tipično z izjavami v slogu: »Niti ne«, »Mogoče kdaj na obisku vprašaš za kakšen recept« ipd.. Dva respondenta (8,7 %) pa sta vpliv soleske celo potrdila.

In še deleži za bošnjaške respondente:

Tabela 3

BOŠNJAKI N = 22	ELEMEN- TI TRAD. ETNIČNE KULINA- RIKE	ELEMEN- TI SO- DOBNE ETNIČNE KULIN- RIKE	ELEMEN- TI BAL- KANSKIH KULI- NARIK	ELEMEN- TI MED- NAROD- NE KULI- NARIKE	PERCEP- CIJA VPLIVA SOSESKE	TESTENI- NE	PURAN	ZDRAVA PREHRA- NA
Total:	7	14	10	9	0	18	2	2
%	31,8	63,6	45	41	0	81	9	9

V grobem so deleži različnih kulinarik med bošnjaškimi respondenti podobni deležem srbskih anketirancev. Elementov izrazito tradicionalne kulinarike je razmeroma malo (identificirani pri 31,8 % respondentov - najpogosteje se pojavljajo pite, musake, tufahije, baklava, polnjene paprike in jagnjetina na različne načine, čeprav slednja v glavnem ob posebnih priložnostih), bistveno več pa je respondentov, ki kuhajo nekakšno sodobno različico nacionalne kulinarike, ki vključuje rižote, pasulj, pečenega piščanca, puranje zrezke, pečen krompir in podobno (63,6 %). Elemente tradicionalne oziroma sodobne slovenske kulinarike (tipično dunajski zrezek, jota in ričet, v enem primeru tudi matevž) smo razbrali pri 45 % vprašanih, podobno pa je tudi pri mednarodni kulinariki: tako kot pri Slovencih in Srbih tudi pri Bošnjakih velja, da gre v glavnem za različne popularne italijanske jedi, same testenine se, denimo, pojavljajo pri 81 % respondentih. In končno, puran in elementi izrazito zdrave prehrane se pojavljajo v dveh primerih (9 %), vpliva neposredne okolice (soseske) pa ne zaznava nihče od vprašanih.

Kaj pomenijo rezultati? Še enkrat velja poudariti, da so zaradi izredno slabega odziva prebivalcev Novih Fužin ugotovitve vse prej kot zanesljive, v najboljšem primeru zgolj približen pokazatelj resničnih prehranjevalnih navad v soseski. Ker pa bi bilo škoda, če bi tematiko, ki je sama po sebi zanimiva, nenazadnje tudi pomembna za razumevanje širših procesov kulturnih izmenjav na pogorišču bivše skupne države (zaradi razlogov, ki sami izhajajo iz - vsaj do neke mere - napetosti, ki so med drugim predmet raziskovanja, tako prebivalci soseske nočejo govoriti o svoji etnični pripadnosti, ker je ta pogosto v večinski družbi razumljena kot nekaj problematičnega, manjvrednega), opustili, nenazadnje tudi zato, ker se je izkazalo, da so vzorci odgovorov znotraj teh omejenih okvirov izrazito konsistentni, poskušamo v nadaljevanju rezultate vseeno vsaj okvirno interpretirati.

Prva stvar, ki pade v oči, je razmeroma konsistenten vzorec prehranjevanja v soseski, če seveda odmislimo dejstvo, da so pri različnih etničnih pripadnostih posamezne kategorije zapolnjene z različnimi jedmi. Opaznejše razlike so med Slovenci na eni strani in Srbih ter Bošnjakih na drugi - predvsem v tem, da je pri Slovencih zaznati večji delež tradicionalnih jedi in v skladu s tem manjši delež elementov sodobne kulinarike, medtem ko je pri

Srbih in Bošnjakih obratno: zelo tradicionalni elementi so pojavljajo redkeje, okvirno pri tretjini vprašanih, sodobnejši pa pri večini (dobri dve tretjini). V ostalem pa so si vse tri skupine precej blizu: elementi bivših jugoslovanskih kulinarik pri Slovencih in slovenske jedi pri Srbih in Bošnjakih (se pravi element kulturne izmenjave, ki nas zanima) se pri vseh vrtijo na približno 40 %, podobno tudi izrazitejši elementi mednarodne kuhinje, pri čemer smo tudi pri vseh razbrali, da gre v tem primeru skoraj izključno za različne popularne italijanske jedi, medtem ko se same testenine pri vseh pojavljajo pri približno 80 % respondentov. To je torej jed, ki je – vsaj po raziskavi sodeč – *de facto* v Sloveniji najbolj pogosta. Purana in zdrave hrane je na slovenskih jedilnikih za malenkost več kot pri Srbih in Bošnjakih. Ugotovitev, ki iz teh rezultatov izhaja, je vsekakor ta, da je med obravnavanimi populacijami – vsaj strukturno gledano – bistveno več kulinaričnih podobnosti kot razlik, kar seveda pomeni, da je dramtizirajoč popularni diskurz o Novih Fužinah kot – v primerjavi z drugimi ljubljanskimi okoliši – o radikalno drugačnem »getu« neutemeljen. Res je sicer, da tu živi večji delež priseljencev iz drugih bivših jugoslovanskih republik, toda njihova kultura, vsaj kolikor je mogoče soditi po prehranjevalnih vzorcih (in podmena pričujoče raziskave je, da je takšno sklepanje z mero previdnosti vsekakor mogoče), ki so po deležih različnih tipov jedi zelo podobni slovenskim, ni dosti drugačna od slovenske.

Druga ugotovitev, ki jo je mogoče izpeljati iz rezultatov raziskave, je, da med jedilniki preučevanih etničnih skupnosti tudi vsebinskih razlik ni zelo veliko. Z izjemo elementov tradicionalnih kulinarik, ki so neogibno za vsako skupino razmeroma specifični, so si jedi, ki se očitno tipično pojavljajo na mizah fužinskih družin, precej podobne, v veliki meri tako rekoč identične: prevladujejo testenine, neredko so na mizi tudi ostale popularne italijanske jedi, opaznega eksperimentiranja z drugimi kulinarikami praktično ni, vsaj v nekem deležu se na jedilnikih konsistentno pojavlja puran, slaba polovica vprašanih pri vseh treh obravnavanih skupinah na svoje jedilnike vključuje jedi, ki so značilne za druge etnične skupnosti v soseški, sodobne kulinarike pa se pri Slovencih, Srbih in Bošnjakih očitno tudi med seboj ne razlikujejo bistveno: vsi jedo rižote, pomfrit, različne zrezke, pečenega piščanca, golaž in podobno. Skratka: z izjemo nekaj značilnih poudarkov tradicionalnih kuhinj, ki so – zanimivo – po raziskavi še najbolj navzoči pri Slovencih, se tudi na konkretni ravni hrane, ki jo uživajo tri največje skupnosti v Novih Fužinah, med seboj ne razlikuje izrazito. Pomenljivo je, da obstaja velika konsistentnost tudi pri odgovorih na vprašanje, ali zaznajo vpliv okolice na jedilnike; z izjemo Srbov, ki so odgovarjali zgolj za odtonek manj decidirano, so odgovori respondentov vseh skupin popolnoma konsistentni – vpliva okolice ne zaznava nihče.

S tem pa je povezan tretji niz ugotovitev, ki je za raziskovalni interes, kot je bil postavljen na začetku, tudi ključen: raziskava zaznava zmerno intenziv-

ne procese kulinarčnih izmenjav med Slovenci na eni ter priseljenci iz drugih bivših jugoslovanskih republik (v našem primeru Srbi in Bošnjaki) na drugi strani, saj se pri 40,5 % Slovencev pojavljajo na jedilnikih jedi, ki so očitno balkanskega izvora, približno podoben delež pa je tudi pri Srbih (39,1 %) in Bošnjakih (45 %), ko gre za elemente slovenske kuhinje. Toda medtem ko slaba polovica populacije očitno na svoje jedilnike vključuje jedi svojih etničnih sosedov, v odgovorih na izrecno postavljeno vprašanje, ali zaznavajo vpliv okolice, tako neposredne (soseska) kot širše (Slovenija za Srbe in Bošnjake, bivša Jugoslavija za Slovence), vprašani izrazito konsistentno zanikajo kakršne koli vplive. Kaj to pomeni?

Najbolj verjetno je, da kuhinje sosedov v sami soseski v resnici ne vplivajo, iz česar je mogoče do neke mere sklepati, da izrazitejših medkulturnih stikov v soseski ni, da pa so priseljenci (Srbi in Bošnjaki) v času svojega življenja v Sloveniji vendarle pobrali številne kulinarčne elemente iz večinske, slovenske kuhinje, čeprav očitno na način, ki ni reflektiran oziroma da gre za jedi, ki jih respondenti ne prepoznavajo kot slovenske, in tako njihovega pojavljanja ne pripisujejo konkretnemu slovenskemu vplivu. Kjer gre za jedi, ki so pogosto v smeri splošne, nenacionalno specifične kuhinje (na primer dunajski zrezki), je to nezaznavanje slovenskega vpliva sicer razumljivo, še posebej če gre za priseljence, ki živijo v Sloveniji že dalj časa in so torej skupaj s Slovenci modernizirali svoje jedilnike s tovrstnimi jedmi. Manj razumljivi pa so neredki primeri, kjer se na jedilnikih pojavljajo nekatere bolj izrazito tradicionalne slovenske jedi (na primer jota, ričet, matevž, svinjska pečenka, potica ipd.), pa so vprašani tudi zanikali kakršenkoli slovenski vpliv. Ali gre v teh primerih za izraz načelnega distanciranja od slovenskega okolja, ki se proži ob eksplicitnem vprašanju o njegovem morebitnem vplivu, pa čeprav je ta vpliv, vsaj kolikor je mogoče soditi po jedilnikih, jasno zaznaven (čeprav pri respondentih ne nujno ozaveščen)? To je seveda zgolj možen razmislek o tej temi, morda smiseln (kot neke vrste refleks ponosa) v kontekstu neredko odklonilnega odnosa slovenske večine do priseljencev, toda na osnovi rezultatov, ki jih imamo, je v resnici o čem takem težko sklepati s kakršno koli gotovostjo.

Navzočnost tipičnih balkanskih jedi na jedilnikih nekaj manj kot polovice vprašanih Slovencev – ob eksplicitnem zanikanju kakršnega koli neposrednega vpliva soseske – je verjetno razumljiva predvsem v kontekstu desetletij bivanja v bivši skupni državi, Jugoslaviji. Slovenci so v obdobju med letoma 1918 in 1991, ko so bili formalno del Jugoslavije, sicer obdržali številne kulturne posebnosti, toda na mnogih področjih vsakdanjega življenja je vendarle prihajalo tudi do vpliva kultur prebivalcev drugih republik, tipično – vsaj glede na rezultate raziskave – pri prehranjevanju, a brez dvoma tudi na številnih drugih področjih. Da bi razbrali vsaj grobo genealogijo pojavljanja balkanskih kuhinjskih jedi v Sloveniji, smo pregledali vse pomembnejše kuharske

knjige, ki so bile objavljene v Sloveniji od druge polovice 19. stoletja naprej, in ugotovili, da balkanskih jedi, vsaj kolikor je mogoče sklepati iz popularnih kuharic, v Sloveniji pred nastankom nove države (najprej Kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev, od leta 1929 naprej Kraljevine Jugoslavije) leta 1918 ni, da pa se začnejo pojavljati že kmalu po tem. V *Spretni kuharici: Nova velika kuharska knjiga: navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila* neznane- ga avtorja iz leta 1922 jedi iz balkanskih kulturnih krogov še ni, toda v *Slovenski kuharici, sedma izdaja* Felicite Kalinšek, ki je izšla leto pozneje, se pojavlja že kar nekaj prepoznavno balkanskih jedi: segedinski golaž, sarma, polnjene paprike in srbski golaž z rižem. V *Novi Kuharici* Gizele Ferjančič iz leta 1931 jedi iz drugih delov Jugoslavije spet ni; to je mogoče posledica dejstva, da je knjiga izšla v Gorici, ki ni (bila) del Slovenije in so jo torej takrat aktualni tokovi vplivov Balkana očitno zaobšli, se pa jedi iz drugih delov Kraljevine Jugoslavije (konkretno: čorba, sataroš, bosanska rižota, paprikaš in sarma) pojavljajo v *Kuharici v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši* Marije Remec iz istega leta, vedno več pa jih je potem v kuharicah, ki so izšle v letih po vojni. V *Slovenski kuharici, deveta izdaja* Felicite Kalinšek iz leta 1946 je – v primerjavi z izdajo iz leta 1923 – mogoče zaznati opazen porast balkanskih jedi; kuharica vključuje srbsko čorbo, čevapčiče, segedinski golaž, sarmo, musako, džuveč, srbski golaž, srbsko kapamo, srbsko solato in polnjene paprike. V *Praktični kuharici, 5. izdaja* Pavle Zakonjšek iz leta 1952 se sicer pojavljajo zgolj nekatere osnovne balkanske jedi (čevapčiči, sarma, džuveč, segedinski golaž), v deseti izdaji iste knjige iz leta 1965 pa jih je že več. V *Veliki sodobni kuharici* Andreje Grum iz leta 1954 je – v nasprotju s tem postopnim vključevanjem balkanskih specialitet – že objavljenih razmeroma veliko receptov iz drugih delov Jugoslavije: srbska čorba, srbski golaž, segedinski golaž, bosanski golaž, boranija, džuveč, musaka, papazjanija (stara srbska narodna jed), sarma, srbska solata, slavonski štruklji, pečene in vložene paprike ter ajvar.

Na osnovi teh podatkov in rezultatov raziskave, kjer so vprašani jasno zanikali, da bi na njihove jedilnike kakor koli vplivala soseska, torej sklepamo, da se balkanske jedi na slovenskih jedilnikih v Novih Fužinah v prvi vrsti pojavljajo kot posledica razmeroma dolgega kulturnega stika med Slovenijo in drugimi republikami bivše Jugoslavije in da sama soseska tudi na tej ravni ne deluje kot prostor opaznejših kulinarčnih izmenjav med pripadnikih analiziranih etničnih/kulturnih krogov.

Sklep

V raziskavi smo poskušali ugotoviti, kako v resnici funkcionira etnični pluralizem razvpite ljubljanske soseske Nove Fužine: ali gre za tipično anonimno spalno naselje na obrobju Ljubljane, kjer razmeroma pisana etnična

sestava populacije ne pomeni nič drugega kot to, da je soseska med Slovenci v glavnem nepriljubljena, sami pripadniki različnih etnij pa v njej živijo drug mimo drugega, ali pa je nasprotno bližina ljudi z različnih etničnih ozadij v soseski spodbudila intenzivnejše procese kulturnih izmenjav, s tem pa nastanek prepoznavno posebnih, hibridnih kulturnih vzorcev zunaj parametrov tradicionalnih označevalcev etničnih skupin, ki jim prebivalci Novih Fužin izvirno pripadajo?

Rezultati sicer omejene, a spričo konsistentnosti vzorcev, ki so bili identificirani, verjetno vsaj okvirno pomenljive raziskave precej izrazito kažejo na odgovor v smeri prve od nakazanih možnosti: Nove Fužine so vsaj na ravni kulinarčnih interakcij med pripadniki različnih etničnih skupin v naselju precej atomizirano naselje, kjer živijo etnične skupine druga mimo druge. Kolikor je kulinarčnih stikov in izmenjav, so ti očitno posledica širših procesov, ki bi jim analizirani podlegali tudi v katerem koli drugem naselju v Sloveniji. Na strani priseljencev iz drugih republik bivše skupne države gre za postopno privzemanje kulturnih in kulinarčnih vzorcev večinske etnije, pogosto pa, v prvi vrsti pri priseljencih, ki živijo v Sloveniji že dlje časa, verjetno tudi za procese prilagajanja kuhanja modernizacijskim tokovom vzporedno (skupaj) s Slovenci (npr. vključevanje testenin, pic, purana na jedilnike), medtem ko se na slovenski strani elementi balkanskih kulinarik očitno pojavljajo predvsem kot kulturni ostanek iz desetletij življenja v skupni državi Jugoslaviji.

Skorajda popolna odsotnost kulinarčnih stikov med etničnimi skupnostmi v soseski nas torej navaja, da so Nove Fužine sicer strnjeno blokovsko naselje, da pa kot skupnost prej ali slej ne obstajajo. Tvegano je sicer sklepati o kulturnih procesih zgolj na osnovi analiz jedilnikov, še toliko bolj ker v raziskavi število respondentov ne dovoljuje statistično zanesljivih ugotovitev, toda grobe poteze dobljenih rezultatov vsekakor kažejo v to smer, upajoč seveda na potrditve/dopolnitve nadaljnjega raziskovalnega dela. Kolikor je vendarle mogoče sklepati o medkulturnih stikih na osnovi omejene primerjalne analize prehranjevalnih praks, se vsekakor zdi, da intenzivnejših kulturnih izmenjav med pripadniki različnih etnij skorajda ni, da se novi, hibridni kulturni vzorci ne pojavljajo in da same razlike med različnimi skupnostmi – v nasprotju s popularnimi stereotipi – v resnici sploh niso velike; podobnosti je bistveno več od razlik. V kontekstu precejšnje podobnosti jedilnikov pri analiziranih skupinah se tako kot morda še najbolj zanimiv rezultat raziskave kaže izsledek, da so testenine pri vseh obravnavanih populacijah najpogostejša jed, kar pomeni, da bo treba začeti razmišljati o redefiniciji, kaj v resnici predstavlja tipične »nacionalne« jedi. Na osnovi dobljenih rezultatov v Novih Fužinah je vsekakor mogoče trditi, da dandanes kulinariko v Sloveniji bolj kot tradicionalni kulinarčni označevalci slovenskosti (goveja juha, dunajski zrezek, pečenka in potica) – oziroma njihove

morebitne balkanske dopolnitve, na primer čevapčići, pleskavice in bureki, zaznamujejo – preprosto – špageti.

Slednje je vsekakor zanimiv, čeprav ne povsem presenetljiv izsledek, ki ima pomembne implikacije. Na eni ravni je na osnovi takšnega rezultata prav gotovo mogoče pritrditi argumentom, ki smo jih navajali v delu, kjer smo razpravljali o konceptu nacionalnih kuhinj, namreč da nacionalne kulinarike bolj kot v resničnem svetu obstajajo v imaginarnih sferah kot kolektivne predstave, ki se oblikujejo v procesih kompleksnih izmenjav med institucionaliziranimi in simbolnimi ravnmi v družbi in katerih funkcija je v prvi vrsti šele konstrukcija stabilnega koncepta nacionalne oziroma etnične identitete (in torej ne njen odraz). Toda to, kot rečeno, ni pretirano presenetljivo; odsotnost konsistentnih prehranjevalnih vzorcev znotraj nacionalno definiranih skupnosti je izkazalo že mnogo raziskav. Bolj zanimiva je druga raven, ki zadeva vprašanje testenin: zakaj se ravno testenine pojavljajo kot najbolj prepoznaven skupni imenovalac različnih kulinarčnih globalizacij, tako tistih, ki se jih je dotaknila pričujoča raziskava v Novih Fužinah, kot tudi širše (primerjaj Ashley in drugi, 2004, 77)? Tu ni prostora za podrobno analizo, toda razmišljati je mogoče, da je razlog v tem, da testenine stojijo na presečišču dveh danes dominantnih diskurzov. Na eni strani je diskurz učinkovitosti, ki prežema sodobne postfordistične družbe kot brezpriziven imperativ ne le dela, temveč vedno bolj tudi preživljanja prostega časa: življenje sodobnega posameznika je ujeto v niz parametrov, tako praktičnih (vse deluje hitro in učinkovito) kot ideoloških (potrebno je delovati hitro in učinkovito), ki ga silijo v življenje hitrega tempa in nenehnega ekonomiziranja s časom, to pa pomeni da je vedno pomembnejše, da je hrana hitro pripravljena (in použita).

Drug izrazit diskurz, ki zaznamuje sodobne postindustrijske družbe, pa je zdravje: obsedenost z zdravim življenjem, ki jo intertekstualno proizvajajo različne institucije (od ministrstev za zdravje do različnih podjetij, nevladnih organizacij ipd.) in teksti (reklame, revije, filmi, dokumentarci, specializirane revije in priloge različnih časopisov), je ena od najbolj očitnih diskurzivnih formacij v zahodnih družbah na prehodu v novo tisočletje; na področju hrane se kaže na različne načine: od skrbi za nabavo zdravih, genetsko nespremenjenih živil (popularizacija ekološko pridelane hrane, redne panike v zvezi z različnimi žvili ipd.) do pridelovanja hrane doma, skrbne priprave svežih jedi ipd.. Skrb za zdravo hrano, sicer tako zelo značilna za sodobne družbe, je resda v precejšnji meri v nasprotju z diskurzom hitrosti in učinkovitosti, toda ravno na tem mestu se pojavljajo testenine: za razliko od večine drugih jedi je testenine mogoče hitro pripraviti, hkrati pa so zelo konsistentno predstavljane kot zdrava prehrana. Testenine v tem smislu stojijo kot učinkovita razrešitev napetosti med sicer medsebojno precej izključujočima diskurzivnima zahtevama (post)modernosti, hitrostjo in zdravjem, in v tem

smislu je njihova vedno večja zastopanost na jedilnikih in tudi popularnost razumljiva.

LITERATURA

- Ashley, Bob, Hollows, Joanne, Jones, Steve in Taylor, Ben (2004): *Food and Cultural Studies*. Oxon: Routledge.
- Avtor neznan (1922): *Spretina kuharica. Nova velika kuharska knjiga: navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila*. Ljubljana: A. Turk.
- Bhabha, Homi K. (2002): *Interrogating identity: The post colonial prerogative*. V: Paul du Gay, Jessica Evans in Peter Redman (ur.), *Identity: A reader*. London: Sage Publications.
- Bearsworth, Alan in Kiel, Teresa (2001): *Sociology on the Menu*. New York: Routledge.
- Butler, Judith (2002): *Critically Queer*. V: Paul du Gay, Jessica Evans in Peter Redman (ur.), *Identity: A reader*. London: Sage Publicac.
- Ferjančič, Gizela (1931): *Nova kuharica*. Gorica: Književna zadruga Goriška matica.
- Flandrin, Jean-Luis and Montanari, Massimo (2000): *Food: A Culinary History*. New York: Penguin.
- 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*. V Kathryn Woodward (ur.), *Identity and Difference*, 299–346. London: Sage Publications.
- Grum, Andreja (1954): *Velika sodobna kuharica*. Ljubljana: Naša žena.
- Hall, Stuart (2000): *The spectacle of the 'other'*. V Stuart Hall (ur.), *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*, 223–290. London: Sage Publications.
- Harris, Marvin (1986): *Good To Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon & Shuster.
- Kalinšek, Felicita (1923): *Slovenska kuharica, sedma izdaja*. Ljubljana: Jugoslovan-ska knjigarna.
- Kalinšek, Felicita (1946): *Slovenska kuharica, deveta izdaja*. Ljubljana: T. Delniška Tiskarna.
- Kamin, Tanja in Tivadar, Blanka (2002): *Moram? Smem? Naj? Skrb za hrano*. *Socialna pedagogika* (6): 279–308.
- Kamin, Tanja in Tivadar, Blanka (2003): *Laično upravljanje s telesom v imenu zdravja: iskanje ravnotežja s prehranjevanjem*. *Teorija in praksa* (40): 889–906.
- Krevs, Marko (2004): *Perceptual spatial differentiation of Ljubljana*. *Dela* (21): 371–379.
- 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, Murcott Anne in van Otterloo, Anneke (1993): *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London. Sage.
- Mlekuž, Jernej (2006): *Slovenci z burekom v Evropo in/ali diktatura kranjske klobase: nekaj o bureku, reprezentacijah bureka in 'slovenskem' etnonacionalnem diskurzu*. *Dve domovini* (23): 159–179.

- Monatanari, Massimo (1998): Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi. Ljubljana: Založba /*cf.
- Rebernik, Dejan (2002): Urbano-geografsko preučevanje blokovskih urbanih sosesk kot element urbanističnega planiranja. *Dela* (18): 463–475.
- Remec, Marija (1931): Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši. Celje: Mohorjeva družba.
- Segal, Lynn (1997): *Sexualities*. V: Kathryn Woodward (ur.), *Identity and Difference*. London: Sage Publications.
- Stankovič, Peter (2005): Burek? Ja, bitte! Prispevek k politični filozofiji bureka na Slovenskem. *Zelena pika* (sobotna priloga Dnevnika), 15. 1.
- Tivadar, Blanka (2001): Družbeno strukturiranje prehranjevalnih vzorcev, doktorska disertacija. Ljubljana: FDV.
- Todorova, Maria (2001): *Imaginarij Balkana*. Ljubljana: Inštitut za civilizacijo in kulturo.
- Visser, Margaret (1999): Food and Culture: Interconnections. *Social Research*, 1(66): 117–130.
- Woodward, Kathryn (1997): *Concepts of Identity and Difference*. V: Kathryn Woodward (ur.), *Identity and Difference*. London: Sage Publications.
- Zakonjšek, Pavla (1952): *Praktična kuharica*: 5. izdaja. Ljubljana: Kmečka knjiga.
- Zakonjšek, Pavla (1965): *Praktična kuharica*: 10. izdaja. Ljubljana: samozaložba.

INTERNETNI VIRI:

Internetni vir 1: Kulinarična Slovenija. Dostopno prek

<http://www.kulinarika.net/clanki/slovenskakuhinja.asp>; dostop 25. 2. 2008

Internetni vir 2:

<http://www.youtube.com/watch?v=hJb9K4by390&feature=related>; dostop 13. 6. 2008

Internetni vir 3: <http://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cefur>