

Maja Godina Golija

Inštitut za slovensko narodopisje, ZRC SAZU, Ljubljana
maja.godina@zrc-sazu.si

Povednost materialnega. Slovenske praznične jedi in Slovenci v Srbiji

When Material World Speaks. Slovenian Festive Food and Slovenians in Serbia

This paper draws on material collected during this author's fieldwork research in Belgrade, Novi Sad and Ruma in 2008, 2012 and 2015. Obtained by various research methods, particularly the narrative interview, observation methods, and the questionnaire, the data provides an insight into the Slovene immigrant community in Serbia and the importance of Slovene food elements for members of this community and for the community as a whole. Although primarily an element of the material world, food also plays an important role within the context of a different cultural or social milieu. Some elements of food culture, particularly certain dishes, spices, and food preparation techniques, are especially important in the creation and preservation of ethnic identity of immigrant communities and of individual identities of their members. Among the Slovenes living in Serbia, this prominent position is occupied primarily by Slovene festive dishes, which are prepared for all major family celebrations and events. Food and especially festive dishes not only symbolizes the social ties and the division but actively participates in their creation and rebirth. Having become a symbol of ethnic affiliation of Slovenes living outside Slovenia, such food serves to materialize their ethnic identity.

Key words: Slovene immigrant, Serbia, food culture, festive dishes, celebrations, ethnic identity

Речитост материјалног. Словеначка празнична јела и Словенци у Србији

Рад је посвећен материјалу сакупљеном у току ауторског теренског рада у Београду, Новом Саду и Руми у току 2008, 2012. и 2015. Сакупљање података различитим истраживачким методама, нарочито коришћењем наративног интервјуа, методе посматрања и упитника, подаци обезбеђују увид у словеначку имигрантску заједницу у Србији и значај словеначких елемената исхране код чланова ове заједнице, као и у словеначкој заједници у целини. Премда храна примарно представља елемент материјалног света, она такође игра значајну улогу у контексту различитих друштвених и културних миљеа. Неки од елемената културе исхране, нарочито одређена јела, зачини и технике припреме су нарочито значајни у креирању и очувању етничког идентитета имигрантских заједница, као и индивидуалних

идентитета њихових чланова. Међу Словенцима који живе у Србији, ово важно место заузимају, пре свега, словеначка празнична јела која се припремају за већину великих породичних прослава и догађаја. Храна, а нарочито празнична јела, не само да симболизују друштвене везе и поделе, већ активно учествују у њиховом креирању и обнављању. Постајући симбол етничке афилијације Словенаца који живе ван Словеније, ова јела имају сврху материјализације етничког идентитета.

Кључне речи: словеначки имигранти, Србија, култура
исхране, празнична јела, прославе, етнички идентитет.

Prazniki so dnevi, ki se po svojem poteku, vsebini in sestavinah močno ločijo od delavnikov. Že etimologija besede praznik razlaga in poudarja njegovo glavno značilnost, to je, da je to dan, ki je dela prazen – prosti dan.¹ Dan, ko imajo ljudje več časa za druženje, razvedrilo, uživanje ob hrani, pijači, za izlete in obiske. Praznični dnevi niso le spremembe v enoličnem vsakodnevem ritmu in rutini, so tudi dejavniki, ki imajo pomembno socialno vlogo v družini in širši skupnosti, ker legitimirajo družinske vrednote, družbeno in tudi državno ureditev. Ameriški raziskovalec praznikov Jack Santino je poudaril, da so prazniki splošno poznani in razširjeni, vendar jih ljudje vedno praznujejo v posebnih, od delavnika drugačnih okoliščinah in na posebnih, nekoliko drugačnih lokacijah, zato se ločijo od vsakdanjika. Ker so priložnosti in simbolični načini praznikov družbeno in zgodovinsko pogojeni, so si praznovanja mnogokrat podobna, a tudi vsakič drugačna. Prazniki in različne oblike praznovanj se vedno manifestirajo kot posebni primeri in posebni – edinstveni, za posameznike in skupnost pomembni dogodki (Santino 1996, 17).

Pomembno vlogo pri poteku praznovanj praznikov, njihovem ločevanju od vsakdanjikov in druženju družinskih članov, sorodnikov in prijateljev imajo posebne – praznične in ritualne jedi. Praznična hrana je bolj kot vsakodnevne jedi in sestava jedilnih obrokov povezana z gmotnim in družbenim položajem družine (Wiegmann 2006, 15), predvsem pa s tradicijo okolja, iz katerega posameznik ali družinska skupnost izvira, s kraji in regijami, ki praznično hrano in jedilne obroke močno zaznamujejo (Godina Golija 2008, 125). Praznična hrana izraža močno navezanost na dom, na jedi iz otroštva, pa tudi na družbeno, versko in etnično pripadnost družine in posameznika, kar se kaže v prenašanju receptov za praznične jedi znotraj družinskih skupnosti iz roda v rod. S potekom praznovanj, predvsem osebnih in koledarskih praznikov, ki so vedno povezani tudi s skupnim uživanjem prazničnih jedi, so v neposredni povezavi spomini na ožje življenjsko okolje, predvsem na dom in na družino. Spomini na dom se prenašajo in ohranjajo z izvajanjem različnih ritualov in koledarskih praznovanj, oblikujejo se tudi s pomočjo prenašanja znanj, predstav, norm in vrednot (Sutton 2001, 102).

Za Slovence po svetu, ki živijo zunaj matične domovine, so koledarska praznovanja in značilne slovenske praznične jedi pomembna vez z domovino ter sredstvo za izražanje in vzpostavljanje etnične identitete v večinskem, Slovincem

¹ Primerjaj opredelitev praznika v *Slovenski etnološki leksikon*, str. 256.

tujem jezikovnem in kulturnem okolju. Tudi za pripadnike slovenske skupnosti v Srbiji so koledarski in osebni prazniki ter njihova praznovanja pomembna oblika druženja, ne samo s člani družine, ampak tudi širše slovenske skupnosti v tej državi. Raziskovanju te skupnosti sem se bolj intenzivno posvečala v zadnjih štirih letih.² S pomočjo narativnih intervjujev in vprašalnikov odprtega tipa sem med Slovenci v Beogradu, Rumi in Novem Sadu zbirala podatke o ohranjenosti slovenske kulinarne tradicije, pripravi slovenskih vsakdanjih in prazničnih jedi ter o praznikih in poteku praznovanj Slovencev v Beogradu in Vojvodini.

Med koledarskimi prazniki, ki jih praznujejo Slovenci v Srbiji po gregorijanskem koledarju, imajo večji pomen decembrski prazniki: miklavževanje, praznovanje božiča in novega leta. Slovenci v Srbiji organizirajo tudi pustovanja, praznujejo veliko noč in martinovo. Večino koledarskih praznikov, npr. božič, novo leto in veliko noč, praznujejo po domovih v krogu družine, spet druge, npr. pustovanje, miklavževanja in martinovanja, pa v društvenih lokalih v okviru delovanj slovenskih društev v Srbiji (Poljak Istenič 2010, Godina Golija 2014). Poleg praznovanj, povezanih z gregorijanskim praznovanjem in slovenskim izročilom praznovanj, so vsi Slovenci, ki so sodelovali z menoj pri terenskem delu, odgovorili, da praznujejo tudi pravoslavne praznike po julijanskem koledarju; praznujejo jih podobno kot večinsko srbsko prebivalstvo.

Pri praznovanju koledarskih praznikov skušajo Slovenci v Srbiji ohraniti sestavine in dediščino praznovanj iz slovenskega okolja, iz katerega izvirajo ali so ga pred leti zapustili, skušajo jih praznovati na podoben način, kot praznujejo posamezne praznike Slovenci v Sloveniji. Za božič v večini družin slovenskih priseljencev v Srbiji pripravijo smrečico, ponekod izdelajo tudi jaslice. Za veliko noč izdelujejo butarice, barvajo pirhe in pripravljajo značilne velikonočne jedi in žegen.

Večina od Slovencev v Srbiji, ne glede na starostno in poklicno pripadnost ter spol, želi ohraniti iz Slovenije prenesene sestavine praznikov, še posebej tradicionalni potek praznovanj in značilne praznične jedi, ki praznike zelo močno označujejo. Danes Slovenci, ki živijo v Beogradu, Novem Sadu in Rumi, uživajo slovenske praznične jedi predvsem za koledarske praznike po gregorijanskem koledarju, manj za osebna praznovanja v krogu družine, kot so npr. rojstni dnevi in poroke. Za nekatere osebne mejnike pogosto upoštevajo sodobna priporočila in nasvete o pripravi praznovanj iz medijev ter preizkušajo in pripravljajo nove in manj znane jedi. Podobno v svojih raziskavah praznične prehrane ugotavljajo evropski etnologi. Praznovanja osebnih mejnikov v življenju so bolj kot koledarska praznovanja izpostavljena sodobnim vplivom in modnim jedilnikom (Hörandner 2002, 259). Samo ena respondentka iz Rume – od 42 vprašanih Slovencev iz tega kraja, ki so odgovarjali na vprašalnik o slovenskih jedeh med Slovenci v Srbiji – je odgovorila, da tudi za rojstni dan pripravlja slovenske jedi, in sicer orehovo potico

² Med letoma 2011 in 2013 sem ob podpori ARRS vodila bilateralni projekt z naslovom »Srbi in Slovenci: migranti, manjšina, kolektivne identitete in spomini«, ki sta ga prijavila Inštitut za slovensko narodopisje in Inštitut za slovensko izseljenstvo in migracije ZRC SAZU ter Etnografski institut Srpske akademije nauka i umetnosti. Maja 2015 sem izvedla tudi terensko delo med Slovenci v Rumi.

in blejsko »kremšnito« (kremno rezino). Drugi respondenti so odgovorili, da pečejo predvsem torte po sodobnih receptih, pečejo meso, pripravljajo različne solate in kuhajo sarme.³ Pri tem uporabljajo recepte, objavljene v sodobnih kuharskih knjigah, časopisih in revijah. Tudi v evropskih študijah o prehrani in o spreminjanju prazničnih jedilnikov je poudarjeno, da so najbolj ohranjene tradicionalne sestavine prehrane v jedilnih obrokih, ki so povezani s praznovanji božiča in velike noči, to je ob praznikih, ki ju imajo mnogi ljudje za najpomembnejša in največja praznika, praznovanja osebnih praznikov, npr. rojstnih dni in porok, pa so podvržena največjim spremembam, podobno kot tudi preživljanje drugih dela prostih dni, npr. nedelj, in priprava nedeljskih jedilnih obrokov (Mennel 1998, Haid 2002, Hörandner 2002).

Prisotnost slovenskih prazničnih jedi v Srbiji

Med Slovenci v Srbiji in tudi med njihovimi družinskimi člani, ki so različne narodnosti, npr. Srbi, Slovenci, Madžari, nekateri tudi pripadniki drugih nacionalnosti, in živijo v srbskih mestih in naseljih, imajo slovenske jedi pri pripravi praznovanj v domačem okolju zelo velik pomen, zlasti pri praznovanju dveh najbolj priljubljenih slovenskih družinskih praznikov, božiča in velike noči. Respondenti iz Beograda, Novega Sada in Rume so odgovorili, da za veliko noč pečejo orehovo potico, pripravljajo šunko s hrenom in jajca, nekatere gospodinje ohranjajo tudi tradicijo peke velikonočnih dobrot iz domačega kraja in pečejo za ta praznik tudi menihe, mlečni kruh in šarkelj (Godina Golija 2008, 114). Za božič, za mnoge Slovence največji in najbolj priljubljen družinski praznik, slovenski priseljenci v Srbiji pripravljajo svinjske pečenke in orehove potice, ponekod pečejo tudi medenjake, domače piškote in sadni kruh.⁴

Slovenci v Srbiji skušajo koledarske praznike praznovati na podoben način kot Slovenci v Sloveniji. Večina jih želi ohraniti dediščino praznikov in praznovanj, prinesenih iz Slovenije, še posebej nekatere slovenske tradicionalne jedi, ki praznike zelo močno označujejo. Področje prazničnega prehranjevanja je bolj konzervativno kot področja vsakdanje hrane in bolj odvisno od tradicionalnih vzorcev. Praznično prehranjevanje tudi kaže močno navezanost na dom in na jedi iz otroštva, prenesene na naslednje generacije skoraj v nespremenjeni obliki (Wiegmann 2006, 19). Razumevanje slovenske tradicije, kulinaričnega izročila Slovenije in značilnih slovenskih prazničnih jedi med Slovenci v Srbiji je povezano z izkušnjami, znanjem in vrednotami, pridobljenimi v domačem okolju. Slovenske praznične jedi so jedi, poznane iz kraja, iz katerega so se ljudje izselili v Srbijo, oziroma značilne jedi posameznih slovenskih regij. Pogosto so to jedi, ki so jih spoznali doma, njihovo pripravo so se naučili od mame ali babice in jih po njihovih receptih pripravljajo še danes.

³ Glej odgovore na vprašalnik Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji. Vprašalnik hrani Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU.

⁴ Glej odgovore na vprašalnik Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji. Vprašalnik hrani Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU.

To potrjujejo tudi številni odgovori, zbrani z vprašalnikom med Slovenci v Vojvodini in v Beogradu.⁵ V odgovorih lahko preberemo, da pripravljajo praznične jedi tako, kot sta jih nekoč pripravljali babica ali mama, od katerih so prevzeli tudi recepte za pripravo slovenskih prazničnih jedi. Nekatere Slovenke, predvsem mlajše in rojene v Srbiji, so zapisale, da se morajo za praznike šele naučiti pripravljati potico po maminih receptih ali da bodo sedaj one prevzele peko potice po mami, ki tega ne zmore več ali je pred kratkim umrla.⁶ V procesu spominjanja na dom ima velik pomen skupno uživanje jedi; pri tem je, kot ugotavljajo tuji raziskovalci, treba poudariti zelo pomembno vlogo subjektivnih odločitev, povezanih s prehranjevanjem, še posebej v prazničnem kontekstu. Razumevanje prazničnih jedi izhaja iz subjektivne izkušnje, podobno kot posameznikove odločitve o pripravi in izboru jedi, zlasti prazničnih, zato da bi se ob njihovem uživanju spominjali doma in negovali družinska praznovanja iz nekdanjega domačega okolja (Sutton 2001, Petridou 2001).

Nekateri socialni vidiki prazničnih jedi Slovencev v Srbiji

Sestavine, značilne za praznovanja koledarskih praznikov na Slovenskem, so se ohranile tako v praznovanjih družin, v katerih sta oba zakonca Slovenca, kot tudi v družinah, v katerih je Slovenec samo eden od zakoncev. Pri tem družine, v katerih sta oba zakonca Slovenca, pri pripravi značilnih prazničnih jedi skoraj v ničemer ne izstopajo od družin, v katerih sta zakonca različnih nacionalnosti. V obeh tipih družin pripravljajo slovenske jedi samo za nekatere praznike, predvsem največje koledarske praznike, povezane z družinskimi praznovanji. To potrjuje hipotezo, da so družinska praznovanja koledarskih praznikov tako pomembna v življenju posameznikov, da skušajo tudi v mešanih družinah ohraniti in razvijati tiste oblike praznovanj, ki so jih doživeli doma in se jih spominjajo iz otroštva (Godina Golija 2014, Mennell 1993).

Informator, ki je že leta 1941 z ženo Slovenko pred vojnimi grozotami zbežal v Beograd, je pripovedoval, da so slovenske jedi pripravljali vse do ženine smrti, predvsem za božič in novo leto, za druge praznike pa so pripravljali jedi različnega izvora. To so bile boljše jedi, znane v različnih evropskih kuhinjah, saj je bila družina zelo mešana: tašča je bila Francozinja, žena Slovenka, on pa je Srb. Informatorica iz Vojvodine je v intervjuju navedla, da je Madžarka, mož pa Slovenec, zato pripravlja nekatere madžarske in nekatere slovenske praznične jedi, npr. potico. Omenila je še, da se ji razlike med madžarsko in slovensko kulinariko ne zdijo velike, zato se je hitro naučila tudi priprave nekaterih slovenskih jedi, ki jih postreže za božič in veliko noč.⁷

⁵ V času terenskega dela v Srbiji, to je v Beogradu leta 2008 in 2012, v Rumi leta 2012 in 2015 ter Novem Sadu leta 2015, je na vprašalnik Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji odgovorilo 96 respondentov.

⁶ Glej odgovore na Vprašalnik Slovenske praznične jedi.

⁷ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji decembra 2012, arhiv ISN ZRC SAZU.

Respondentka, ki je bila rojena leta 1962 v mešanem zakonu v Beogradu, pa je zapisala, da za vsakdanje jedilne obroke iz slovenske kuhinje pripravljajo le kranjske klobase in obaro, za božič potico, za veliko noč pa šunko, hren in potico. Druga respondentka iz Rume, rojena leta 1958 v mešanem zakonu, pa je navedla, da pripravlja od slovenskih jedi za novo leto potico, za veliko noč pa pirhe in orehovo potico. Slovenske jedi so pri večini srbskih zakoncev iz mešanih zakonov dobro sprejete, uživajo jih doma, predvsem za različne koledarske praznike in na prireditvah slovenskih društev. Še posebej dobre se jim zdijo kranjske klobase in potice, menijo, da so to najboljše sestavine slovenske prehrane, ki jih v srbski kuhinji nimajo. Te jedi so tudi pomemben simbol nacionalne identitete Slovencev v Srbiji, zlasti ko se želijo s svojimi kulturnimi značilnostmi predstaviti v javnosti. Na društvenih prireditvah slovenskih društev v Srbiji in na nekaterih drugih dogodkih so sredstvo samoreprezentacije Slovencev, zlasti ker jih obiskujejo tudi pripadniki drugih nacionalnosti in visoki gostje iz srbskega političnega in javnega življenja (Godina Golija 2014, 60).

Razlike med naborom jedi, ki jih pripravljajo v družinah za praznike v večjih mestih, kot sta Beograd in Novi Sad, ter v manjših krajih, kot so Vrdnik, Indija in Ruma, so majhne. V družinah, v katerih živijo slovenski priseljenci ali njihovi potomci, slavijo predvsem božič, veliko noč, novo leto, rojstne dneve in slavo; za praznovanje teh praznikov pripravljajo tudi nekatere slovenske jedi, predvsem potico in šunko s hrenom. Nekateri pečejo tudi gibanice, kuhajo štruklje in za pusta cvrejo krofe. Zanimivo je, da odgovori na vprašalnik pričajo, da je pestrost slovenskih jedi, ki so jih ohranili Slovenci in njihovi potomci, ki živijo v manjših krajih, večja.⁸ Tu je priprava domačih jedi še zelo živa, za praznično in vsakodnevno kuhanje jedi porabijo več časa, uživajo manj kupljenih in vnaprej pripravljenih jedi, pa tudi izbor živil iz velikih supermarketov je pri pripravi vsakdanjih in prazničnih jedilnih obrokov manjši. Tako so respondenti iz manjših vojvodinskih krajev navajali, da poleg potic, šunke s hrenom in pirhov pripravljajo tudi druge slovenske jedi: gibanice, marelične cmoke, pečeno raco, piščanca, žgance, krofe in polento. Mlajši respondent iz Vrdnika, rojen v tem kraju leta 1984 v družini, v kateri je ena od babic Slovenka, je zapisal: »... za praznike v družini pripravljamo nenavadne slovenske jedi. Babica še vedno pripravlja potico, žgance, krofe in marelične cmoke.«⁹

Mnogi respondenti iz vojvodinskih krajev so zapisali, da si želijo naučiti se priprave še večjega števila slovenskih jedi, zato bi radi dobili natisnjene recepte za svojo kuho.¹⁰

⁸ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, arhiv ISN ZRC SAZU.

⁹ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, arhiv ISN ZRC SAZU.

¹⁰ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, arhiv ISN ZRC SAZU.

V velikih mestih, npr. v Beogradu, so mnogi potožili, da so odvisni od ponudbe živil v supermarketih. Tu je možnost, kupiti bolj kakovostna in sveža domača živila, manjša, zato imajo težave pri pripravi nekaterih slovenskih jedi. Informatorica iz Dolenjske, ki še danes v Beogradu zelo rada pripravlja sirove štruklje, je v pogovoru omenila, da v Beogradu ni mogoče dobiti mladega sira – skute, ki bi bila primerna za nadev za štruklje. Kupovala je različne vrste sirov, a noben ni bil primeren, zato je za ta nadev sestavila svojo lastno recepturo. Testo za štruklje pripravlja sama, namesto skute pa uporablja sir feta, ki ga pomeša s kisló smetano. Ta nadev jo najbolj spominja na okus dolenjskih štrukljev iz otroštva.¹¹

Priprava slovenskih jedi, tudi prazničnih, torej ni odvisna le od prenesenega znanja, sposobnosti, želje in zanimanja posameznikov, ampak tudi od sestavin, ki so v Srbiji Slovincem dostopne za pripravo slovenskih prazničnih jedi. Tuje okolje ni tuje le zaradi drugačnih navad, vrednot in načina življenja, ampak zaradi mnogih sestavin materialnega sveta, ki kljub temu, da so popolnoma vsakdanje sestavine okolja, pomembno zaznamujejo po eni strani dom, po drugi strani pa tujost (Douglas 1984, 9).

Mnoga slovenska živila, tudi najbolj vsakdanja, kot sta npr. mleko in krompir, niso dostopna in jih Slovenci v Srbiji zelo pogrešajo, zato si želijo, da bi jih lahko kupovali tudi v trgovinah v srbskih mestih. Starejša pripovedovalka iz Beograda, ki se zelo rada posveča kuhanju in peki peciva, je potožila, kako zelo pogreša značilen okus slovenskega krompirja, pa dobre slovenske zelene solate, predvsem motovilca.¹² Tudi drugi informatorji in respondenti so v svojih odgovorih navajali živila, ki jih spominjajo na dom, slovensko domovino in jih v Srbiji zelo pogrešajo. Med ta živila in jedi so uvrstili: kisló repo, koruzno moko za žgance, zaseko, krvavice, kranjske klobase, pečenice, potico, božični kruh, pršut, žemlje, zelene solate.¹³

Pomanjkanje slovenskih živil v trgovinah v Srbiji, zlasti v manjših srbskih mestih, zelo omejuje pripravo prazničnih in vsakdanjih jedilnih obrokov s slovenskimi jedmi. Mnoge gospodinje iščejo nekatera živila, ki bi lahko nadomestila slovenske sestavine, potrebne za kuho in peko. Nekoliko drugače je v Beogradu, kjer so Slovenci zelo navezani na ponudbo slovenskih živil v Mercatorjevem trgovskem centru v Beogradu. Ta, nekdanja slovenska trgovina jim je v preteklih letih približala vsaj nekatere sestavine slovenske kuhinje, ki jih drugje v Srbiji niso mogli kupiti, zato so to trgovino radi obiskovali pred prazniki.

Drugi Slovenci, ki živijo v manjših mestih in krajih po Srbiji, te možnosti nimajo. Kako velik pomen je imela v preteklih letih ta beograjska trgovina, pričata priprava in potek martinovanja v Društvu Slovencev v Beogradu »Sava«. Za martinovanje v tem društvu tradicionalno postrežejo s kranjskimi klobasami, kislim zel-

¹¹ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, arhiv ISN ZRC SAZU.

¹² Primerjaj terenske zapiske avtorice, Beograd, december 201.

¹³ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, arhiv ISN ZRC SAZU.

jem, zaseko in poticami. Beograjski nadškof msgr. Stanislav Hočevar vsako leto obišče to prireditev in udeležencem podari cviček. Čeprav pojedina, ki jo pripravljajo v društvu, ni značilno martinova, je dober odsev tega, kako z nekaterimi materialnimi sestavinami kulture, v tem primeru hrane, konstruirati ta novodobni in ne posebej pomembni praznik za Slovence kot odmeven, pomemben, značilno slovenski praznik v tujem okolju. V pogovoru z informatorji sem izvedela, da so ta praznik namenoma izbrali za eno izmed svojih osrednjih prireditev, ker je družabnega značaja in ni povezan s slovensko kulturno ustvarjalnostjo v ožjem pomenu ali zgodovinskimi in političnimi prelomnicami.¹⁴ Toda ob prvem navdušenju nad to obliko druženja in praznovanja se pojavljajo nekatere nove zagate, kajti ob martinovem poteka poleg druženja v beograjskih društvenih prostorih tudi program, ki pa ga je iz leta v leto težje pripraviti, ker so praznik oz. zabave ob tem prazniku na Slovenskem razmeroma nove, z njim pa so povezane maloštevilne etnološke sestavine in tradicija (Hazler 2014, 50). Tako sta najpomembnejši del tega praznovanja Slovencev v Beogradu veselo druženje in pogostitev, ta pa je najbolj odvisna od ponudbe v beograjskem Mercatorju. Dokler bodo v tej trgovini prodajali slovenska živila, npr. kranjsko klobaso, zaseko in kislo zelje, bo lahko potekalo tudi martinovanje, če pa ta beograjska trgovina ne bi več ponujala slovenskih živil, bodo imeli organizatorji velike težave z organizacijo prireditve in lahko, da bo odpovedana. To so v pogovoru, podobno kot strah, da bi se to lahko zgodilo, izrazili mnogi pripovedovalci, tudi člani beograjskega društva Sava.¹⁵ Pri tem praznovanju se lepo izraža sinkretizem praznikov in prilagajanje njihovega poteka in vsebine lokalnim scenarijem in okoliščinam (Slavec Gradišnik 2014, 137), ki so v Beogradu popolnoma drugačni kot na slovenskih vinorodnih območjih, npr. na Dolenjskem, Vipavskem ali v Prlekiji.

Martinovanje v beograjskem društvu nazorno prikazuje uporabo stereotipnih podob dediščine Slovencev za njihovo izražanje nacionalnosti (Poljak 2014, 78) in vzpostavljanje lastne identitete v tujem okolju. Pri tem ima še poseben pomen hrana, zlasti nekatere praznične, ritualne in po mnenju slovenske skupnosti v tujini boljše jedi. Njihovo skupno uživanje ima za Slovence v Srbiji konstitutivni in povezovalni pomen (Godina Golija 2014). Kljub temu da člani društva in udeleženci te prireditve izvirajo iz različnih slovenskih pokrajin, tudi tistih, v katerih martinovo in martinova pojedina nimata večjega pomena, so v tujem okolju prevzeli nekatere sestavine slovenskih regionalnih praznovanj in praznične hrane kot svoje, to je kot značilno slovenske.

Sklepne misli o povednosti materialnega

Hrana je več kot le hrana, na to opozarjajo že prve, bolj poglobljene etnološke raziskave tega področja materialne kulture v šestdesetih letih 20. stoletja. S hrano zaužijemo še mnogo drugega: ščepec socialnih in kulturnih značilnosti,

¹⁴ Primerjaj terenske zapiske avtorice, Beograd, december 2013.

¹⁵ Prav tam.

religije, norm in vrednot, pogleda na svet, znanja in spretnosti, ljubezni, razdajanja in žrtvovanja (Jeggle 1988). Hrana torej ni samo področje materialnega, ampak tudi duhovnega in socialnega sveta, področje čustev, spominov, okusov, vonjev in še česa. A vendar in predvsem je področje materialnega, pogosto kratko živeče, a zato toliko bolj zaželeno in slastno. Globoko zasidrano v razumevanju sebe, svoje skupnosti in sveta. Če so se v 19. stoletju v obdobju, ki je sledilo revolucionarnemu vrenju v Evropi, nekatere sestavine materialne kulture, kot npr. noša, ljudska arhitektura, ornamentika in narodne barve, izoblikovali v označevalce narodove kulture, potem lahko podobno ugotovimo tudi za nekatere boljše jedi posameznih narodov, ki so zaradi političnih potreb postale narodne jedi (Makarovič 1991, 127). Materialne sestavine t. i. ljudske kulture so igrale pomembno vlogo pri oblikovanju nacionalnih identitet in nacionalnih držav (Buchli 2002, 7).

V Evropski uniji, zvezi različnih narodov, religij, kultur in jezikov, postajajo sestavine lastne kulture ponovno pomembne in politično zanimive. Ne le zaradi občutka izgubljenosti, nepomembnosti in neprepoznavnosti nekaterih evropskih narodov v evropskih oblikah integracij, ampak zaradi želje po večji neodvisnosti in samostojnosti evropskih regij, izražene pri nekaterih političnih orientacijah in razumevanju pomena dediščine v teh procesih. Tradicionalne jedi in živila so razumljeni kot dejavnik tvorbe lokalnih identitet, pa tudi kot spodbujevalec gospodarskega razvoja evropskih regij, predvsem na področju turizma, gostinstva in nekaterih kmetijskih panog, npr. planšarstva in sirarstva. Hkrati se zanimanje za regionalne značilnosti življenja in kulture povezuje z naraščajočim zanimanjem prebivalcev zahodnega sveta za zdrav način življenja, bolj neoporečno in kakovostno hrano, avtarkijo evropskih regij in z varovanjem narave (Köstlin 2010, 44).

Navedene ugotovitve niso značilne le za območje Evropske unije, ampak tudi za druga okolja, ki so bila zaradi zgodovinskih, političnih in ekonomskih vzrokov izpostavljena močnejšim tokom migracij in skupnemu bivanju različnih etničnih skupin in narodov. Materialne sestavine kulture, npr. noša in hrana, so v večetničnih okoljih označevalci nacionalne pripadnosti, neverbalni način izražanja etničnih in intimnih identitet ter oblika komuniciranja navzven in prezentacije v večinsko tujem okolju. Za skupine izseljencev po svetu, tudi za Slovence v Srbiji, so sestavine prehrane, predvsem nekatere praznične jedi, izraz njihove etnične pripadnosti, služijo za materializacijo njihove nacionalne identitete (Buchli 2002, 17). Jedi in sestavine prehrane, npr. kranjska klobasa, so za te prakse zelo pripravi, izpričevanju nacionalnih oz. etničnih identitet so, kot smo pokazali, služili že v preteklih stoletjih, zlasti v 19. stoletju po pomladi narodov.

Hrana Slovence po svetu med seboj močno povezuje, a jih tudi ločuje od večinskih skupnosti. Vedno večji pomen nekaterih narodnih, predvsem prazničnih jedi sovpada s sodobnimi težnjami v Evropi. Za ta prizadevanja je značilno povečano zanimanje za t. i. etnične sestavine kulture, kar označujejo kot kulturni fundamentalizem, ki poudarja potrebo po izpričevanju in negovanju svoje identitete (Rowlands 2002, 105). Nekatere tipične jedi ne samo da simbolizirajo družbene vezi in delitev, ampak sodelujejo tudi pri njihovem ponovnem rojevanju. Slovenske praznične jedi za Slovence v Srbiji torej niso le simbol njihove nacionalne

identitete, označevalec slovenske skupnosti in sredstvo samoreprezentacije, ampak pomembno soustvarjajo in utrujejo njihovo povezanost in nacionalno pripadnost.

Reference:

- Baš, Angelos et al. 2004. *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Buchli, Victor. 2002. Introduction. *The material culture reader* (ed. Victor Buchli). Oxford in New York: Berg, 1–23.
- Douglas, Mary. 1984. *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russel Sage Foundation.
- Dawson, Andrew, Rapport, Nigel. 1998. *Migrants of Identity* (ed.). Oxford in New York: Berg.
- Godina Golija, Maja. 2008. "Materialne sledi kulture. Prazniki in praznična miza Slovencev v 20. in 21. stoletju." *Traditiones* 37 (2): 111–128.
- Godina Golija, Maja. 2014. "Potica in njene zgodbe. Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane." *Dve domovini* 3: 55–66.
- Haid, Oliver M. 2002. Tasks and Challenges of Nutritional Ethnology in Current Festival Culture: A Case Study of Two-South Tyrolean Town Festivals. *Food and celebration. From fasting to feasting. Proceedings of the 13th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Ljubljana, Preddvor, and Piran, Slovenia, June 5–11, 2000*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU; Dublin: Department of Irish Folklore, University College, 371–379.
- Hazler, Vito. 2014. "O svetnikih, ki nam vinca rujnega dajó." *Praznična večglasja. Prazniki in oblikovanje skupnosti na Slovenskem*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 29–71.
- Hörandner, Edith. 2002. Food and Ambience. *Food and celebration. From fasting to feasting. Proceedings of the 13th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Ljubljana, Preddvor, and Piran, Slovenia, June 5–11, 2000*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU; Dublin: Department of Irish Folklore, University College, 253–256.
- Jeggle, Utz. 1988. "Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird." *Zeitschrift für Volkskunde* 84: 189–205.
- Köstlin, Konrad. 2010. "A new Ascension of Regional Food." *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Oslo: Novus Press, 36–46.
- Makarovič, Gorazd. 1991. "Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem." *Slovenski etnograf* 33-34/ : 127–205.
- Mennell, Stephen et al. 1998. *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*. Zagreb: Jesenski i Turk.

- Petridou, Elia. 2001. "The taste of home. Home possessions." *Material culture behind closed doors* (ed. Daniel Miller). Oxford in New York: Berg, 87–107.
- Poljak Istenič, Saša. 2010. "Pomen društev za izseljence. Društvo Slovencev »Sava«, Beograd." *Traditiones* 39 (1): 195–217.
- Poljak Istenič, Saša. 2014. "Prazniki, identiteta, ideologija. Kmečka ohcet v Ljubljani." *Praznična večglasja. Prazniki in oblikovanje skupnosti na Slovenskem*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 71–91.
- Rowlands, Michael. 2002. The Power of Origins. Questions of Cultural Rights. *The material culture reader* (ed. Victor Buchli). Oxford in New York: Berg, 105–115.
- Santino, Jack. 1996. *New Old-Fashioned Ways: Holidays and Popular Culture*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Slavec Gradišnik, Ingrid. 2014. "Ubrani in razglašeni decembrski čas." *Praznična večglasja. Prazniki in oblikovanje skupnosti na Slovenskem*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 133–165.
- Sutton, David E. 2001. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford in New York: Berg.
- Wiegelmann, Günter. 2006. *Alltags und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.

Примљено / Received: 22. 02. 2016.
Прихваћено / Accepted : 24. 05. 2016.