



Repräsentationen des sozialistischen Jugoslawiens im Umbruch

Jugoslovenske fabrike dobrih ukusa

Vladimir Ivanović

Humboldt-Universität zu Berlin

Forschungsprojekt: *Repräsentationen des sozialistischen Jugoslawien im Umbruch*

Teilprojekt: „Ćevapčići und Kruškovac. Gastronomische Betriebe von MigrantInnen aus dem ehemaligen Jugoslawien in der BRD“

Working Papers

1

Berlin 2013

Gefördert vom

DAAD

Jugoslovenske fabrike dobrih ukusa

Vladimir Ivanović

Ovaj radni članak predstavlja uvod u istraživanje restorana jugoslovenske kuhinje u Berlinu, čiji će konačni rezultati biti prezentovani u završnom radu. Autori ovog članka trudili su se da daju neke osnovne smernice vezane za rezultate dosadašnjih istraživanja. Osnovna pitanja od kojih se pošlo su: Kakve reprezentacije nude kuvari o socijalističkoj Jugoslaviji i šta je to jugoslovenska kuhinja?

Poslednje pitanje čućete od svakog žitelja bivše Jugoslavije. Ali ako upitate jednog Nemca šta je to jugoslovenska kuhinja, vrlo brzo ćete dobiti odgovor. Jugoslovenska kuhinja nije nastala u Jugoslaviji, tvorci ove kuhinje bili su jugoslovenski gastarbajteri, pre svega u SR Nemačkoj. Iako se danas na prostoru bivše Jugoslavije kao tradicionalna jela služe uglavnom slična jela koja su se nalazila na meniju jugoslovenskih restorana u inostranstvu, ona nikada nisu recipirana kao jugoslovenska. Tipičan primer su beogradski restorani, koji kao proizvod prodaju tradicionalna jela: pored rinflajša, ciganskog plesa, manastirske piletine, u tradiciju spadaju ćevapi sa kamena lave, iako Srbiju ne karakteriše postojanje vulkana, a još manje vulkanskog kamenja.¹ Kada je reč o Hrvatskoj, roštilj je još uvek prisutan kao tradicionalna hrana, koja se služi zajedno sa mediteranskim, tj. dalmatinskim specijalitetima. Hrvatska poslednjih godina je u stalnom traganju za specifičnim nacionalnim jelom. Gastronomski identitet bitan je deo turističke ponude svake zemlje.²

Hrana, pored jezika, himne, simbola, praznika, zajedničke istorije, služi učvršćivanju, očuvanju ali i stvaranju nacionalog identiteta. Ritualni koji se izvode pri obedu, duboko su ukorenjeni u identitet svakog čoveka.³ To se najbolje vidi na primerima migranata, koji svoje tzv. emocionalno ispunjenje zadovoljavaju spremajući obroke iz domovine.⁴ To je u svojoj psihoanalitičkoj studiji o migraciji i identitetu u potpunosti pokazao Salman Ahtakar. Pored hrane koja je jedan od osnovnih vezivnih tkiva prema zemlji porekla, u tzv. emocionalno punjenje spadaju još muzika, koncerti, druženje sa istom migrantskom grupom, praćenje vesti iz zavičaja i česte posete zavičaju. Svi mi se identifikujemo preko hrane sa zemljom porekla. Svesno ili nesvesno, ono nas prati, kako kroz migraciju, tako i kroz putovanja.

¹ Mala fabrika dobrih ukusa: Meni.

² Više o tome: Zaper, Ana (2004): Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. U: Naše more 51, str. 228–238.

³ Vidi Köstlich, Konrad (1991): Heimat geht durch die Magen Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul food in der Moderne. Beiträge zur Volkskunde, Bd. 4, Landstellen fürs Volkskunde in Freiburg und Stuttgart. Stuttgart: Thesis Verlag, S. 147–165.

⁴ Ahtakar, Salman (2007): Imagination und Identität. Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie. Gießen: Psychosozial-Verlag, S. 105.

Kuvari kao izvori reprezentacija

Kuvari predstavljaju izvrstan istorijski izvor. Kroz njih se može mnogo toga saznati o jednom društvu, njegovim fantazijama, samospoznaji, ali i ideologiji koja je pratilac određenog vremena. Pored pisanih recepata, kuvari često obiluju slikama, utičući kompletno na čitaočev svet fantazija, kako na kognitivni, tako i afektivni. Treba imati na umu da oni stoje u direktnoj vezi sa zadovoljavanjem osnovnog čovekovog nagona.

Mi se ovde nećemo upuštati u dublju analizu kuvara sa prostora bivše Jugoslavije.⁵ Mi ćemo pre svega posvetiti pažnju jugoslovenskoj kuhinji, pokušavajući da sagledamo njeno ideološko stanovište, ali i koje su reprezentacije pružali kuvari o socijalističkoj Jugoslaviji. Listajući katalog Narodne biblioteke u Beogradu, autori ovih redova naišli su na tri naslova vezanih za jugoslovensku kuhinju tj. tri kuvara jugoslovenske kuhinje. To je bio čitav opus koji je za sobom ostavila jugoslovenska država u toku svog sedamdesetogodišnjeg postojanja.

Kuvanje *la Franka* ili „po evropski”, počelo se u istočnim delovima Jugoslavije tj. u Srbiji uvoditi u škole za domaćice posle Prvog svetskog rata, kada su Srbi imali masovan susret sa Evropom.⁶ Ishrana srpskog stanovništva svodila se pre toga uglavnom na ogromne količine hleba (oko jedan kg dnevno) pasulj i meso. Prosečna potrošnja mesa u prestonici Srbije iznosila je oko 350 g. Ishrana je bila vrlo jednolika sa malo povrća i začina. Pokretač promene navika ishrane u Srbiji bila je srpska vojska. Naime, ishrana vojnika počela je od početka XX veka da se uvodi po uzoru na evropske standarde. Kako je služenje vojnog roka bilo obavezno za sve stasale muškarce, oni su bili prvi multiplikatori – da upotrebimo današnji termin – evropskog načina ishrane.⁷

Kada su u pitanju zapadni delovi Jugoslavije, ishrana je bila drugačija i zavisila je od regiona i geografskog prostora, ali i uticaja koje su sa sobom donosile kuhinje kako Habsburške monarhije tako i Italije i mediteranskog prostora. Kuvanje *la Franka* nije predstavljalo veliku novinu. U Bosni i Makedoniji se u gradovima osećao uticaj turske i persijske kuhinje, ali pre svega u pripremanju kolača i testa.

Masovni susret Srbije sa Evropom, tj. Fancuskom, i stvaranje zajedničke države sa drugim južnoslovenskim narodima doneli su i nove načine kuvanja i ishrane. Tada počinju da se izdaju kuvari u kojima se spremanje hrane čini pre svega po evropskom modelu. Uvode se i elementi stranih kuhinja. Spasenija Pata Marković bila je ikona međuratnog kulinarstva u Srbiji. Ona je tvorac kulturnog kuvara, koji je bio miraz svake srpske mlade. Pored toga, Spasenija je imala nedeljnu kolumnu u najtiražnijem beograskom listu *Politika*. Spasenija Pata u kuvaru iz 1939. godine govori o „našim običajima”: slavama, venčanjima, Božiću, mladencima kao i šta se tom prigodom kuva.⁸ „Naši običaji” odnose se na srpske pravoslavne običaje. Upravo pred izbijanje

⁵ Istoriju potrošnje (Konsumgeschichte) kroz kuvare u Jugoslaviji, vršeći njihovu detaljnu analizu sagledala je: Bracewell, Wendy (2012): *Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia*. In: Paulina Bren und Mary Neuburger (Hg.): *Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe*. Oxford; New York: Oxford University Press. S. 169–196.

⁶ Vidi Vučetić, Radina (2003): *Evropa na Kalimegdanu*. Beograd: Inis.

⁷ Miličević, Milić (2002): *Vojnička kuhinja. Ishrana vojske u Srbiji krajem 19. i početkom 20. veka*. Beograd: Srpski genealoški centar; Etnografski muzej Srbije.

⁸ Marković, Spasenija Pata (1939): *Moj kuvar*, Beograd: Politika.

Drugog svetskog rata, ovaj kuvar svedoči o nepostojanju recepcije zajedničke kuhinje u mladoj državi Kraljevini Jugoslaviji. U Hrvatskoj je pandan Spaseniji bio kuvar Mire Vučetić, koji je doživljavao uvek nova izdanja i u socijalističkoj Jugoslaviji. On je takođe krasio police svake domaćičke kuhinje, koliko i zidni sat.⁹

U socijalističkoj Jugoslaviji prvi jugoslovenski kuvar pojavljuje se 1961. godine.¹⁰ Bilo je to izdanje već pomenute Spasenije Pate Marković. Izdavanje jugoslovenskog kuvara pod njenim imenom, bio je pokušaj jugoslovenskih vlasti da iskoriste njenu popularnost kako bi se ideja zajedništva i jugoslovenstva popularisala. Interesantno je da jela u ovom kuvaru nisu poređana klasično prema vrstama, već po teritoriji odakle dolaze. Tako se mogu naći zagrebačka torta ili beogradski kolač.¹¹ Do osamdesetih godina XX veka kuvari koji su se pojavljivali na tržištu Jugoslavije nosili su uglavnom neutralne nazive: Narodni kuvar, Veliki ili mali, Naš kuvar – mala enciklopedija kulinarstva, tradicionalni kuvar, Kuvar za bebe ili odojčad, Kuvar zdravlja i lepote. Jedini kuvari sa geografskim odrednicama bili su Vojvođanski i Dalmatinski kuvar.¹² Osamdesete godine donele su shodno novim društvenim trendovima u ishrani i nove vrste kuvara: Mikrotalasni, španski i makrobiotički kuvar. Te decenije veliku popularnost je uživao Veliki Burdin kuvar sa preko 500 recepata i fotografija.¹³ Časopis Burda, imao je jugoslovensko izdanje, koje je bilo vrlo popularno na prostorima bivše Jugoslavije. Savremene jugoslovenske domaćice trudile su se da kroz ovaj časopis idu u korak sa najnovijim svetskim modnim i kulinarskim trendovima.

Pojava nacionalizma na prostoru bivše Jugoslavije uslovlila je pojavu kuvara sa izričito nacionalnim identitetom. Tako se pojavljuju Hrvatski kuvar, Bosanski kuvar, a najeklatantniji primeri novih političkih strujanja u Jugoslaviji predstavljaju kuvari objavljeni 1989. godine: Srpski kuvar, Pravoslavni kuvar posnih salata, jela i koktela, Srpski kuvar jeromonarha Jeroteja. To nas upućuje na *revival* nacionalnog identita kroz pravoslavnu religiju, odnosno Srpsku pravoslavnu crkvu, koja se na ovaj način trudila da uspostavi kako politički tako i društveni autoritet u Srbiji.¹⁴

Dakle, jugoslovenski kuvari bili su stvar koja se ticala stranaca. Tako dolazimo do zaključka da su za stvaranje tipične jugoslovenske kuhinje, a sa tim u vezi i reprezentacije Jugoslavije u SR Nemačkoj pre svega zaslužni gastarbajteri. Ali pre nego što se dotaknemo teme endo i egzokuhinje, trebalo bi pogledati kada i gde se pojavljuju prvi kuvari koji se dotiču jugoslovenske kuhinje pisani na nemačkom jeziku. Iako su neki od kuvara bili prevodi jugoslovenskih, oni ipak odišu reprezentacijama stranaca o Jugoslaviji, što se vidi ili iz uvoda ili

⁹ Vučetić, Mira (1943): Kuharica, Zagreb, 1943.

¹⁰ Marković Spasenija, Pata (1961): Jugoslovenska kuhinja- specijaliteti, Beograd.

¹¹ Ibid.

¹² Totović, Vida (1960): Vojvođanski kuvar, Novi Sad: Forum; Marjanović-Radica, Dika (1984): Dalmatinska kuhinja. Zagreb: Mladost. Izuzetak su predstavljala nova izdanja starijih kuvara. Vidi npr. Sagrak, Mirko; Boško, Tomislav (ur.) (1976): Hrvatska kuharica: prema knjizi Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela (u Zagrebu 1876). Zagreb: Stvarnost.

¹³ (1984): Veliki Burdin kuvar: 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija. 450 fotografija u boji. Beograd: Nolit.

¹⁴ Više o tome: Radić, Radmila (2003): Verska elita i modernizacija-teškoće nalaženja odgovora. U: Perović, Latinka (ur.): Srbija u modernizacijskim procesima 19. i 20. veka. 3. Uloga elita. Beograd: INIS, S. 153–191.

iz izbora jela.¹⁵

Prvi kuvari jugoslovenske kuhinje u prenesenom smislu, bili su kuvari balkanske kuhinje, sa, može se reći izrazitim, naglaskom na jugoslovenski prostor. Na nemačkom jeziku prvi balkanski kuvar pojavljuje se 1973. godine. Kuvar je izdat u Austriji, u Innsbuku. Znači već nedugo nakon etabliranja jugoslovenskih restorana. Autorka već u uvodu pokušava da reši kontroverzno pitanje gde počinje Balkan upućujući nas pri tome na prostor gde se može pojesti pravi đuveč, čevapčići, dobra musaka i slatka štrudla.¹⁶

Interesantna je odrednica Balkana kroz novootkrivenu kuhinju. Izdavač iz Innsbuka doneo je najbolje recepte iz balkanske kuhinje. Iako je to bila knjižica malog formata, budila je mnogobrojne lepe uspomene i asocijacije na odmor. Balkan se u ovom kuvaru, bar sudeći po ilustracijama recipira kao idealno, tradicionalno mesto. Kao edemski vrt, obiluje mirom, harmonijom, predivnom hranom i prirodom. Interesatno je da se gotovo sve fotografije, koje su u boji, slikaju na otvorenom u prirodi. Receptcija odnosno zamišljanje Balkana najbolje pokazuje naslovna fotografija: U prvom planu nalazi se postavljen sto sa „tipičnim balkanskim jelima” (punjene paprike, meso, krompir i gibanica) i vidno naglašenim i poznatim dalmatinskim vinom Dingač. Fotograf je ispunio osnovno pravilo o najmanje tri boje jela na stolu. U pozadini pored svežeg voća i cveća, pogled se pruža na more i dubrovčku tvrđavu. Može se reći to je bila tipična slika o Balkanu tj. Jugoslaviji, jednog Nemca ili Austrijanca. Treba imati na umu da je to i vreme turističkog buma, kada veliki broj Nemaca i Austrijanaca, provodi odmor na Jadranu.¹⁷ Od glavnih jela se izdvajaju: divlja pačestina na kranjski način, hajdučki ražnjići, goveđi gulaš na mađarski način, srpski pilav sa mesom, segedinski gulaš, punjena paprika, rumunske ćufte i čevapčići. Ali i tipična jela dunavskih Švaba iz Banata.¹⁸ Autorka na taj način uvodi i doprinos nemačke kuhinje stvaranju balkanskih jela, ukazujući na njen internacionalni karakter. To je tipična reprezentacija Balkana kroz hranu, kao mešavina mnogobrojnih etničkih zajednica.¹⁹

Pogleda li se Burdin kuvar balkanske kuhinje iz 1981 godine, stiče se sličan utisak o predstavi Balkana kao konglomeratu naroda iz kog nastaje jedna tipična kuhinja. Burda je malo određenija u geografskom poimanju Balkana, pa tako čitaocima već na početku donosi geografsku kartu na kojoj je predstavljena teritorija Balkana. On se prostire od Budimpešte do Male Azije. Još interesantnija je ilustracija koja prati kartu, ukazujući na tipične sastojke balkanskih jela. U prvom redu to su: ovca, živina, riba, kao i sveže voće i povrće. I ovde se uz kartu nudi perpepcija rajskog vrta uz obilje sunca, vina i dobre hrane. Za razliku od prethodnog kuvara, te asocijacije nisu eksplicitno date, ali su adresirane na čitaočevu kogniciju kao i svet fantazije, koja je u ovom slučaju vođena. Balkanska kuhinja je raznolika, baš kao i njegovi

¹⁵ Na nemačkom jeziku pojavili su se prevodi sva tri jugoslovenska kuvara. Marković Spasenije Pate iz 1961, Olge Novak-Marković, kao i Jugoslovenski specijaliteti, Ljjane Bisenić. Za njihovu detaljniju analizu vidi: Bracewell (2012).

¹⁶ Scheibenpflug, Lotte (1973:) *Das Beste der Balkanküche*. Innsbruck: Pinguin Verlag, S. 3

¹⁷ Vidi Grandits, Hannes; Taylor, Karin (ur.) (2010): *Yugoslavia's Sunny Side. A History of Tourism in Socialism (1950s–1980s)*. Budapest; New York: CEU Press.

¹⁸ Scheibenpflug, S. 34.

¹⁹ O načinima kreiranja slika o balkanskom prostoru vidi: Goldsworthy, Vesna (1998): *Inventing Ruritania, Imperialism of Imagination*. New Haven: Yale University Press; Todorova, Maria (1997): *Imagining the Balkans*. Oxford: Oxford University Press.

stanovnici. Oni su gostoljubivi i gostoprимljivi, a najviše uživaju u slavlјima za koja se već danima unapred pripremaju i kuvaju. Sam kuvar i jela dobijaju tradicionalani romantičarski okvir, jer sve što se priprema je sveže i uzgajano na selu ili u regionu. Jedan od balkanskih rituala je često sretanje prijatelja na vinu, pivu ili šljivovici, pri tome su čevapčići neizbežni. „Male kobasice od mlevenog mesa jedu se u svakoj prilici nezavisno od doba dana ili noći. Zavodljiv miris roštilja na ćumur na kojima se peku ćevapi oseća se svugde po sokacima i restoranima i neizbežno zove da se sedne na prijatan razgovor sa poznanicima.“²⁰ Pogledaju li se, međutim, istraživanja javnog mnjenja Savezne Republike Nemačke tokom sedamdesetih godina u odnosu na Jugoslovene zaposlene u Saveznoj republici slika je sasvim drugačija. To naravno važi za i ostale grupe stranih radnika. Kada se, međutim, to isto javno mnjenje izjašnjavalo o sunarodnicima stranih radnika u zemlji porekla, percepcija se u dobroj meri poklapala sa prezentovanim slikama u kuvarima.²¹

Za razliku od prvog kuvara na nemačkom, burdin kuvar ne donosi specijalitete dunavskih Švaba, ali zato se iz svakog balkanskog regiona našlo po neko jelo: srpski kavijar, dalmatinski paradajz, bugarska jaja sa lukom, slovenačka kisela supa, grčka supa od spanaća ili makedonska riblja čorba. Od gavnih jela tu su na prvom mestu ćevapčići, pljeskavica, ražnjići, meso na ražnju što jasno ukazuje na percepciju glavnih i najomiljenijih balkanskih jela, odnosno upravo onih koji su se nudili u jugoslovenskim restoranima. Ćevapčići i paprika su predstavljali centralno obeležje balkanske kuhinje.

Interesantno je da se u SR Nemačkoj nije štampao ni jedan kuvar jugoslovenske kuhinje. Dva jugoslovenska kuvara na nemačkom jeziku objavljena su 1987. godine. Jedan je štampan u Ljubljani na nemačkom i engleskom i predstavljao je jugoslovensku kuhinju. To je bio prevod kuvara Olge Novak-Marković koji je izašao 1983. godine.²² Po nazivu jela moglo se zaključiti odakle neko jelo dolazi. Ipak, autorka svesna toga da su jugoslovenski narodi različiti, kao i to da imaju različite kuhinje uslovljene geografskim položajem, pokušala je prvi put u istoriji Jugoslavije da ukaže na jela koja Jugosloveni vrlo rado jedu, kao i na ona koja se Jugoslovenima vrlo rado nude.²³ Autorka ne razvrstava jela po regionima, već po vrsti, pokušavajući da dočara sliku tradicionalne izvorne kuhinje, koja spaja jugoslovenske narode.

Drugi kuvar jugoslovenske kuhinje štampan je iste 1987. godine, ali u Istočnoj Nemačkoj. Jugoslovenska kuhinja predstavljena je kao egzotična kuhinja nastala iz uticaja turske, persijske, grčke i italijanske kuhinje. Za razliku od ostalih kuvara koji na prvo mesto ističu meso, kao glavno i tipično jelo, koje dočarava sve ove uticaje, ovaj kuvar izdvaja gibanicu. Ova vrsta testa jeste tipično jelo, koje se jelo kod kuće i predstavljalo deo endo-kuhinje. Kod ovog kuvara, ne nalazimo na romantičarske predstave, ipak treba imati na umu da je to bio prevod Veikog narodnog kuvara iz Beograda, pa shodno tome izdavači nisu unosili naročiti pečat.²⁴

²⁰ (1981): *Balkanküche. Über 150 Rezepte von pfefferscharf bis zuckersüß*. Herrsching: Pawlak (Burda), S. 9.

²¹ Više o slici Jugoslovena: Ivanović, Vladimir (2012): *Geburtstag pišeš normalno: Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973)*. Beograd: Institut za savremenu istoriju.

²² Novak-Marković, Olga (1983): *Jugoslavenska kuhinja*, Ljubljana: Cankarjeva založba.

²³ Novak-Marković, Olga (1987): *Die jugoslawische Küche*. Ljubana: Cankarjeva založba, S. 7.

²⁴ (1987): *Vom Čimbur bis Gibanica. Rezepte aus Jugoslawien*. Leipzig: Verlag für die Frau.

Jugoslovenska kuhinja

Jugoslovenka kuhinja nastala je i postojala je u inostranstvu kroz jugoslovenske restorane. Sastojala se uglavnom od mesa i jela, koji su se retko nalazili na svakodnevnoj trpezi, ali su zato bila neizostavni deo svakog slavlja odnosno svetkovina i vašara na prostoru Jugoslavije. Na meniju restorana nalazili su se: vešalice, ćevapčići, pljeskavice, uštipci. Imena su vrlo često nosila prizvuke rodnog kraja, ali je u suštini to uvek bio tanjir pun mesa. Jugoslovenski gastarbajteri, od kojih je nemali broj imao gastronomsko obrazovanje, stvorili su proizvod, koji se skoro pune tri decenije dobro prodavao na tržištu – jugoslovensku kuhinju – i koji je zabeležio nezapamćen uspeh. Gotovo da nijedna strana nacionalna kuhinja nije samo u nekoliko godina izgradila sopstveni identitet. Posetioci jugoslovenskih restorana bili su pre svega Nemci, dok su jugoslovenski gastarbajteri retko zalazili u jugoslovenske restorane. To nas dovodi do zaključka, da su se na njihovim trpezama nalazila druga jela.²⁵

Restorani jugoslovenske kuhinje rasli su neslućenom brzinom od kraja šezdesetih godina. Novinar jugoslovenskog lista *Svet* izbrojao je u telefonskom imeniku grada Minhena 240 restorana, kafanica, kafana i lokala čiji su vlasnici bili Jugosloveni.²⁶ Početkom osamdesetih godina u Berlinu je postojalo 364 jugoslovenska ugostiteljska objekta, a čak je bilo i osnovano Udruženje jugoslovenskih ugostitelja.²⁷ Tipična jugoslovenska kuhinja već se prepoznaje u nemačkom i jugoslovenskom javnom mnjenju sedamdesetih godina. Bilo je to izmišljanje tradicije na delu.²⁸ Jugoslovenski konzul u Manhajmu na neformalnom prijemu služio je „tipičnu jugoslovensku kuhinju“, ćevapčiće, kako je izveštavao lokalni list.²⁹ Ovo je primer da je jugoslovenska država itekako profitirala od novog proizvoda. Pored same artikulacije identiteta, nudila se i turistička slika zemlje u inostranstvu.

Na unutrašnjem planu došlo je do naglog razvoja male privrede. Naime, tokom sedamdesetih godina oko sto hiljada jugoslovenskih građana vratilo se u SFRJ.³⁰ Velika većina odlučivala se na otvaranje samostalnih radionica, ali je najveći broj otvarao restorane, prenoseći iskustva stečena u SR Nemačkoj u sopstvenu zemlju. Donošenje novog ustava 1974. godine, a zatim i drugi zakonski akti omogućavali su lako otvaranje malih privrednih radnji.³¹ Bio je to svojevrsan transnacionalni proces, jer neretko su vlasnici restorana u Nemačkoj koristili već postojeću mrežu da prošire posao sa ugostiteljstva na hotelijerstvo. Stalni gosti u SR Nemačkoj i njihovi prijatelji bili su česti klijenti povratnika na primorju ili u nekom drugom turističkom mestu. Početkom osamdesetih godina u Privrednoj komori Jugoslavije više od petine zahteva za otvaranje malih privrednih objekata bili su gastronomske prirode.³²

²⁵ Za proces stvaranja nacionalne kuhinje vidi: Appadurai, Arjun (1988): *How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. U: *Comparative Studies in Society and History* 30 (1), str. 3–24.

²⁶ (1972): *Mujo deluks*. U: *Svet*, 9.6.1972.

²⁷ Davidović-Primorac, Milena (1982): *O povratku naših radnika iz inostranstva*. U: *Sociološki pregled* 16 (1-2), str. 5–45; (1973): *Jugosloveni hrane Nemce*. U: *Ekspres politika*, 13. 5 1973.

²⁸ Vidi Hobsbawm, Eric (1992): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

²⁹ (1977): *Zwanglos und ganz ohne Programm*. U: *Mannheimer Morgen*, 01.12. 1977.

³⁰ Savezni zavod za statistiku (izd.) (1981): *Popis stanovništva, domaćinstva i stanova u 1981. godini*. Beograd: Savezni zavod za statistiku.

³¹ Vidi (1974): *Ustav SFRJ 1974*. U: *Službeni list SFRJ XXX 9/74*; (1977) *Ustav SFRJ 1974*. U: *Službeni list 19/77*.

³² (1978): *Ne možemo svi u kafedžije*. U: *Ilustrovana Politika*, 22. 3. 1978.

Jugoslovenska kuhinja iščezla je zajedno sa nestankom zajedničke države, ali nestanak mnogobrojnih restorana nije imao mnogo veze sa raspadom Jugoslavije. Taj proces je, bar kada su restorani u pitanju, počeo nekoliko godina ranije. Uprkos tome, glavno obeležje jugoslovenske kuhinje – ćevapčići – nastavilo je dalje da živi. Ovog puta zahvaljujući pre svega nemačkim lancima supermarketa, koji u svojim vitrinama i danas nude ćevapčiće. To je svojevrsan dokaz njihove popularnosti. Iako nikada nisu dostigli slavu *döner kebaba* ipak se može govoriti o njihovim impresivnom uspehu. Pouplaran časopis *Men's health* ćevape je čak uvrstio u fitnes ishranu.

Cilj ove studije jeste da na primeru grada Berlina istraži nastanak jugoslovenske kuhinje, njenih reprezentacija, mreže, transnacionalnih veza. Ključni podstrek za pisanje ovog rada dalo je delo Maren Möhring, koja je u svojoj nedavno objavljenoj knjizi posvetila čitavo poglavlje jugoslovenskim restoranima.³³ Njena istraživanja su rađena pre svega na osnovu dokumentrane građe. O temi stranih restorana u SR Nemačkoj nije mnogo pisano, a isto važi i za prostor bivše Jugoslavije. Ishranom su se uglavnom malo bavili etnolozi i sociolozi, što predstavlja pravo iznenađenje s obzirom na to da su teorije potrošačkog društva i konzuma vrlo zastupljene u istorijskim radovima i istraživanjima. Možda razloge za nepostojanje većeg broja radova treba tražiti u specifičnosti izvora koji istraživačima stoje na raspolaganju.

Autori ovog članka istraživanje su zbog kratkog vremenskog perioda ograničili na novinske članke, literaturu, kuvare. Ipak najveći deo rada bazira se na intervjuima koji su se obavili u Berlinu, ali i u Splitu i selu Tiljarica u Dalmatinskom zaleđu. Sto se arhivske građe tiče, ona nam, bar kada je jugoslovenska strana u pitanju, ne donosi obilje informacija. Sudeći prema građi u Diplomatskom arhivu u Beogradu, koja se odnosi na privrednu saradnju između SFRJ i SRN za period od 1960. do 1982. godine, jugoslovenski restorani se ne pominju, dok se saradnja sa preduzećima koja se bave uvozom gastronomskih proizvoda iz Jugoslavije pominje samo u nekoliko dokumenata. Fondovi Arhiva Jugoslavije koji se odnose na jugoslovensku radnu snagu ne pominju jugoslovenske restorane. Predpostavljamo da su postojale regionalne razlike, kada su jugoslovenski restorani u pitanju, ali se te razlike mogu ispitati u nekom drugom istraživanju većeg obima.

Autori su intervjuue vodili na osnovu sledećih pitanja:

Kako se došlo na ideju otvaranja restorana? Kako se došlo do imena restorana? Šta nam to ime govori o njegovom određenju? Beograd, Croatia, Split, Avala, Kod Milana? Da li se na osnovu toga može zaključiti o kakvom je tipu restorana reč i kojoj je publici namenjen (emigranti, gastarbajteri, Nemci)? Kako se pribavila dozvola? Kako se izabrala lokacija? Da li se biralo na osnovu prisustva domaće zajednice, dobre lokacije, ili zato što se za taj deo grada mogla dobiti dozvola? Da li se investiralo na početku i kako se došlo do novca? Kako se napravio meni? Da li su jela imala egzotične nazive, ili je postojao i opis na nemačkom? Da li su se nudila i nemačka jela? Da li je njihov izbor stajao možda u vezi sa dobijanjem dozvole? Da li je postojala podrška i kontakt od strane jugoslovenske turističke zajednice? Kakva je bila atmosfera u restoranu? Ko je radio u restoranu? Da li su zaposleni imali iskustva u tome? Da li su

³³ Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Oldenburg Verlag.

se školovali dalje za gastronome? Kako se nabavljalo meso? Kako se nabavljala rakija? Šta su to bili specijaliteti, i da li su se nazivali jugoslovenskim, hrvatskim, srpskim? Da li se izlazilo u susret nemačkim gastronomskim navikama? Da li je postojalo preduzeće iz Jugoslavije koje se specijalno bavilo uvozom specijaliteta? Kako je restoran bio dekorisan? Kako se dekor menjao sa vremenom? Da li se otvorio restoran u zavičaju? Kakva je bila publika? Da li su to bili mladi ljudi, kojima je prijala atmosfera? Kakva je bila klasna pripadnost posetilaca? U kojoj meri je socijalističko uređenje uticalo na privlačenje publike? Da li otvaranje restorana ima veze sa sigurnošću radnog mesta? Da li *Anwerbestopp* utiče na povećano otvaranje restorana? Kako se Balkan predstavljao, reprezentirao? Da li se u restoranima mogu opaziti rasističke prezentacije? Da li su restorani bili mesta gde su se gosti osećali slobodnim, nediskriminisanim, gde su dolazili u dodir sa Nemcima, bez bojazni? Koji su razlozi naglog nestanka restorana?

Literatura

- Ahtakar, Salman (2007): *Imagination und Identität. Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie*. Gießen: Psychosozial-Verlag.
- Appadurai, Arjun (1988): *How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. U: *Comparative Studies in Society and History* 30 (1), str. 3–24.
- (1981): *Balkanküche. Über 150 Rezepte von pfefferscharf bis zuckersüß*. Herrsching: Pawlak (Burda).
- Bracewell, Wendy (2012): *Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia*. In: Paulina Bren und Mary Neuburger (Hg.): *Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe*. Oxford; New York: Oxford University Press. S. 169–196.
- Davidović-Primorac, Milena (1982): *O povratku naših radnika iz inostranstva*. U: *Sociološki pregled* 16 (1-2), str. 5–45.
- Goldsworthy, Vesna (1998): *Inventing Ruritania, Imperialism of Imagination*. New Haven: Yale University Press.
- Grandits, Hannes; Taylor, Karin (ur.) (2010): *Yugoslavia's Sunny Side. A History of Tourism in Socialism (1950s–1980s)*. Budapest; New York: CEU Press.
- Hobsbawm, Eric (1992): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ivanović, Vladimir (2012): *Geburtstag pišeš normalno: Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973)*. Beograd: Institut za savremenu istoriju.
- (1973): *Jugosloveni hrane Nemce*. U: *Ekspres politika*, 13. 5 1973.
- Köstlich, Konrad (1991): *Heimat geht durch die Magen Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul food in der Moderne*. Beiträge zur Volkskunde, Bd. 4, Landstellen fürs Volkskunde in Freiburg und Stuttgart. Stuttgart: Thesus Verlag, S. 147–165.
- Mala fabrika dobrih ukusa: Meni.
- Marjanović-Radica, Dika (1984): *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb: Mladost.
- Marković Spasenija, Pata (1961): *Jugoslovenska kuhinja- specijaliteti*, Beograd.
- Marković, Spasenija Pata (1939): *Moj kuvar*, Beograd: Politika.
- Miličević, Milić (2002): *Vojnička kuhinja. Ishrana vojske u Srbiji krajem 19. i početkom 20. veka*. Beograd: Srpski genealoški centar; Etnografski muzej Srbije.
- Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Oldenburg Verlag.
- (1972): *Mujo deluks*. U: *Svet*, 9.6.1972.
- (1978): *Ne možemo svi u kafedžije*. U: *Ilustrovana Politika*, 22. 3. 1978.
- Novak-Marković, Olga (1983): *Jugoslavenska kuhinja*, Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Novak-Marković, Olga (1987): *Die jugoslawische Küche*. Ljubana: Cankarjeva založba.
- Radić, Radmila (2003): *Verska elita i modernizacija-teškoće nalaženja odgovora*. U: Perović, Latinka (ur.): *Srbija u modernizacijskim procesima 19. i 20. veka*. 3. Uloga elita. Beograd: INIS, S. 153–191.
- Sagrak, Mirko; Boško, Tomislav (ur.) (1976): *Hrvatska kuharica: prema knjizi Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela (u Zagrebu 1876)*. Zagreb: Stvarnost.
- Savezni zavod za statistiku (izd.) (1981): *Popis stanovništva, domaćinstva i stanova u 1981. godini*. Beograd: Savezni zavod za statistiku.
- Scheibenpflug, Lotte (1973:) *Das Beste der Balkanküche*. Innsbruck: Pinguin Verlag.

- Todorova, Maria (1997): *Imagining the Balkans*. Oxford: Oxford University Press.
- Totović, Vida (1960): *Vojvođanski kuvar*, Novi Sad: Forum.
- (1974): Ustav SFRJ 1974. U: *Službeni list SFRJ XXX 9/74*.
- (1977) Ustav SFRJ 1974. U: *Službeni list 19/77*.
- (1984): *Veliki Burdin kuvar: 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija. 450 fotografija u boji*. Beograd: Nolit.
- (1987): *Vom Čimbur bis Gibanica. Rezepte aus Jugoslawien*. Leipzig: Verlag für die Frau.
- Vučetić, Mira (1943): *Kuharica*, Zagreb, 1943.
- Vučetić, Radina (2003): *Evropa na Kalimegdanu*. Beograd: Inis.
- Zaper, Ana (2004): *Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*. U: *Naše more* 51, str. 228–238.
- (1977): *Zwanglos und ganz ohne Programm*. U: *Mannheimer Morgen*, 01.12. 1977.