



# Repräsentationen des sozialistischen Jugoslawiens im Umbruch

## Jugoslovenske fabrike dobrih ukusa (Working Paper II)

Vladimir Ivanović  
Univerzitet u Beogradu

Forschungsprojekt: *Repräsentationen des  
sozialistischen Jugoslawien im Umbruch*

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

## Working Papers 11

Berlin 2013

Gefördert vom

**DAAD**

# Jugoslovenske fabrike dobrih ukusa

## (Working Paper II)

Vladimir Ivanović

Ovaj radni članak predstavlja uvod u istraživanje restorana jugoslovenske kuhinje u Berlinu, čiji će konačni rezultati biti prezentovani u završnom radu. Autor ovog članka trudio se da neke osnovne smernice vezane za rezultate dosadašnjeg istraživanja, koje je rađeno zajedno za Ružom Fotiadis.

Cilj ove studije jeste da na primeru grada Berlina istraži nastanak jugoslovenske kuhinje, njenih reprezentacija i transnacionalnih veza. Ključni podstrek za pisanje ovog rada dalo je delo Mahring Möhring, koja je u svojoj nedavno objavljenoj knjizi posvetila čitavo poglavlje jugoslovenskim restoranima.<sup>1</sup> Njena knjiga predstavlja temelj bilo kakvog proučavanja inostranih restorana u SR Nemačkoj. Opseg tema, teorijski pristup, dubina istraživanja ostavlja svakako svakog istraživača bez daha. Reći nešto potpuno novo o ovoj temi nakon sveobuhvatnog dela Mahren Möhring predstavlja izazov. Ipak, postoji još prostora da se pojedine teme prodube, kao što je slučaj sa jugoslovenskim restoranima s obzirom na to da su istraživanja Mahren Möhring bazirana uglavnom na dokumentarnoj građi. O temi stranih restorana u SRN nije mnogo pisano, isto važi i za prostor bivše Jugoslavije.<sup>2</sup> 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.

Zbog kratkog vremenskog perioda istraživanje je ograničeno na novinske članke, literaturu i kuvare. Najveći deo rada bazira se na intervjuima koji su se obavili u Berlinu i Splitu. Ipak, da bi rad mogao da se odnosi na čitavu SR Nemačku, neophodno je da se istraživanje produbi i proširi na druge gradove i regije, kao i na druge zajednice, shodno migracionom poreklu iz SFRJ. Takođe, neophodno je uraditi i kontrolne intervjuje. To je ono što se očekuje u drugoj fazi istraživanja. Što 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 par dokumenata. Fondovi Arhiva Jugoslavije koji se odnose na jugoslovensku radnu snagu ne pominju jugoslovenske restorane.

Hrana predstavlja fascinaciju svakoga od nas. O njoj se govori, diskutuje, postuje na socijalnim mrežama. Svako od nas na svom facebook profilu ima bar jednu sliku tanjira napunjenih raznovrsim đakonijama. Hrana, jela, jelovnik, ishrana predstavljaju reprezentaciju, sliku određenje zemlje ili podneblja. Upravo kroz nju pokušavamo da oživimo, dešifrujemo i postanemo deo jednog

---

<sup>1</sup> Möhring, Mahren (2012): *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Oldenburg.

<sup>2</sup> Up. Jovanović, Miroslav; Radić, Radivoj (2009): *Kriza Istorije*. Beograd: UDI.

geografskog prostora kako ga mi zamišljamo. Teorija reprezentacija nas uči da naš svet nikada ne nastaje sam od sebe. Mi mu dajemo smisao, preko jezika, simbola, slika. One su vrlo često zamišljene slike, ali su i relikviji jednog vremena. U ogledanju sa drugima, uči se o sebi samima. Reprezentacije postaju naročito vidljive u domenu naglih promena, preloma ili kriznih situacija.<sup>3</sup> To se u ovom slučaju reflektuje na restorane, koji pokušavaju da se uklape u novi poredak, u novu sliku sveta, nastalu na kraju kratkog XX veka.<sup>4</sup>

Antropolozi vide hranu kao ekspresiju nacionalnog identita. Ona, pored jezika, himne, simbola, praznika, zajedničke istorije, služi učvršćivanju, očuvanju ali i stvaranju nacionalnog identiteta.<sup>5</sup> Ritualni koji se izvode pri obedu, duboko su ukorenjeni u identitet svakog čoveka.<sup>6</sup> To se najbolje vidi na primerima migranata, koji svoje tzv. emocionalno ispunjenje zadovoljavaju spremajući obroke iz domovine. To je u svojoj psihoanalitičkoj studiji o migraciji i identitetu pokazao Salman Ahtakar.<sup>7</sup> Pored hrane koja je jedan od osnovnih vezivnih tkiva prema zemlji porekla, u tzv. emocionalno ispunjenje 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.

Ajrun Appadurai definisao je koncepte tzv. *scapes* tj. prostora u okviru koji se krećemo. Tako se može govoriti o *ethnoscapes*, *mediascapes*, *ideoscapes*, *technoscapes* i *finanscapes*.<sup>8</sup> Upravo na primeru globalizacije ishrane dolazi do preplitanja ovih prostora. Prema Mahren Möhring *ethnoscapes* se može videti na primeru migracije i turizma, *ideoscapes* i *mediascapes* nas dovodi do širenja kuliranskog znanja, poboljšani transport robe je u domenu *technoscapes*, dok je regrutovnje radne snage deo *finanscapes* i često ima transnacionalni karakter.<sup>9</sup> Svi ovi prostori prepliću se u jednom inostranom restoranu stvarajući *foodscapes*. Oslanjajući se na koncepte Appadurajia italijanska naučnica Ferrero razvila je koncept *foodscapes*, upravo da bi mogla da shvati i analizira načine i praktike ishrane kao i njihove dinamike.<sup>10</sup>

Restorani strane kuhinje predstavljaju transnacionalna mesta *par excellence*. Shodno današnjoj naučnoj paradigmi u istraživanju migracija koncept transnacionalizma uzima u obzir veze i mreže

---

<sup>3</sup> O teoriji reprezentacija vidi: Baberowski, Jörg (2009): Was sind Repräsentationen sozialer Ordnungen im Wandel? Anmerkungen zu einer Geschichte interkultureller Begegnungen. In: Jörg Baberowski (Hg.): Arbeit an der Geschichte. Wie viel Theorie braucht die Geschichtswissenschaft? Frankfurt am Main; New York: Campus, S. 7-18.

<sup>4</sup> Hobsbawm, Eric (2002): The Age of Extremes: The Short Twentieth Century, 1914–1991.

<sup>5</sup> Vidi: Grandits, Hannes; Brunnbauer, Ulf (2013): The Ambiguous Nation. Socialist and Post-Socialist Nation-Building in Southeastern Europe in Perspective (Introduction). In: Ulf Brunnbauer and Hannes Grandits (ed.): The Ambiguous Nation. Case Studies from Southeastern Europe in the 20th Century. München: Oldenbourg Verlag (Südosteuropäische Arbeiten, 151), pp. 9-39.

<sup>6</sup> Vidi Köstlich, Konrad (1991): Heimat geht durch die Magen Oder: Das Maultachensyndrom-Soul food in der Moderne, Beiträge zur Volkskunde, Bnd.4, Landstellen fürs Volkskunde in Freiburg und Stuttgart, Thesus Verlag Stuttgart, S.147-165.

<sup>7</sup> Ahtakar, Salman, (2007): Imagination und Identität, Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie, Giessen, S.105.

<sup>8</sup> Appadurai, Ajrun, (1990): Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy, in: Theory Culture Society 7; 295 - 310. s. 296.

<sup>9</sup> Möhring, Mahren (2012): Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, Oldenburg, 18.

<sup>10</sup> Vidi: Ferrero, Sylvia (2002), Comida Sin Par, Consumption of Mexican Food in Los Angeles: "Foodscapes" in a Transnational Consumer Society', in Warren Belasco and Philip Scranton (eds) Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies 194–219. New York: Routledge.

koje migrantni stvaraju sa domaćim stanovništvom, ali i razmenu dobara, ideja i ljudi koji se odvijaju preko nacionalnih granica. U tom pogledu treba i posmatrati inostrane restorane kao transnacionalne socijalne prostore, gde se svi ovi procesi mogu posmatrati i gde je mobilnost kao jedna od osnovnih karakteristika transmigracionih procesa veoma izražena.<sup>11</sup>Upravo u tim prostorima se stupa u direktan kontakt sa domaćim stanovništvom i potrebama domaćih posetioaca, čime se otvara prostor za stvaranje novih ili širenje već postojećih reprezentacija.

## 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, već će pažnja biti posvećena jugoslovenskoj kuhinji.<sup>12</sup> Sagledaće se njeno ideološko stanovište, ali i koje su reprezentacije pružali kuvari o socijalističkoj Jugoslaviji.<sup>13</sup> Listajući katalog Narodne biblioteke u Beogradu, autor ovih redova naišao je 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.<sup>14</sup> 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 grama. 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.<sup>15</sup>

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 s Evropom tj. Francuskom, i stvaranje zajedničke države sa drugim

---

<sup>11</sup> Vidi: Čapo- Žmegač, Jasna (2006) Dynamik der Beziehungen der Migranten zum Herkunftsland biographische Perspektive in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 102, 1-20, 2.

<sup>12</sup> Istoriju potrošnje (Konsumgeschichte) kroz kuvare u Jugoslaviji, vršeci njihovu detaljnu analizu sagledala je: Bracewel, Wendy (2012): Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia in: Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe, Oxford. S.169-196.

<sup>13</sup> Za dublju analizu kuvara pogledati rad Ruže Fotiadis.

<sup>14</sup> Vidi: Vučetić, Radina (2003): Evropa na Kalimegdanu, Inis, Beograd

<sup>15</sup> Miličević, Milić (2002): Vojnička kuhinja. Ishrana vojske u Srbiji krajem 19. i početkom 20. veka, Srpski genealoški centar, Etnografski muzej Srbije, Beograd 2002.

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 kultnog kuvara, koji je bio miraz svake srpske mlade. Pored toga Spasenija je imala nedeljnu kolumnu u najtiražnijem beogradskom listu „Politika”. Spasenija Pata u kuvaru iz 1939. godine govori o „našim običajima”: slavama, venčanjima, Božiću, mladencima kao i šta se tom prigodom kuva.<sup>16</sup> „Naši običaji” odnose se na srpske pravoslavne običaje. Upravo pred izbijanje 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 je police svake domaćičke kuhinje, koliko i zidni sat.<sup>17</sup>

U socijalističkoj Jugoslaviji prvi jugoslovenski kuvar pojavljuje se 1961.godine.<sup>18</sup> 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.<sup>19</sup> 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,<sup>20</sup> 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 u boji.<sup>21</sup> 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, usloвила 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 identiteta kroz pravoslavnu religiju, odnosno Srpsku pravoslavnu crkvu, koja se na ovaj način trudila da uspostavi kako politički tako i društveni autoritet u Srbiji.<sup>22</sup>

Pored nacionalnih kuvara, koji još uvek dominiraju na policama u knjižarama na prostoru bivše Jugoslavije, pojavljuju se nove tendencije stvaranja regionalnih kuvara. U tome može opaziti i politička težnja Evropske unije ka regionalnom povezivanju, koja svoj izražaj dobija kroz kuvare. Jedan od najpoznatijih TV lica na prostoru bivše Jugoslavije Stevo Karapandža objavio je kuvar

---

<sup>16</sup> Marković, Spasenija Pata (1939): Narodni kuvar, Beograd 1939.

<sup>17</sup> Vučetić, Mira (1943): Kuharica, Zagreb, 1943.

<sup>18</sup> Marković, Spasenija Pata (1961): Jugoslovenska kuhinja- specijaliteti, Beograd.

<sup>19</sup> Ibid.

<sup>20</sup> Vojvođanski kuvar, Novi Sad 1960, Dalmatinski kuvar, Zagreb 1984.

<sup>21</sup> Veliki Burdin kuvar (1984): 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija: 450 fotografija u boji, Beograd.

<sup>22</sup> Više o tome: Radić, Radmila (2003): Verska elita i modernizacija-teškoće nalaženja odgovora, u: Srbija u modernizacijskim procesima 19. i 20. veka, INIS, Beograd. S.153-191.

regiona. Interesatna je reprezentacija regiona, tj. šta se pod tim pojmom podrazumeva. Prvi put se u jednom kuvaru govori o albanskoj kuhinji, ali ne o grčkoj i turskoj, koje se percipiraju kao posebne nacionalne kuhinje. One ne potpadaju pod region. Tvorcima ovog kuvara, ističu izrazitu multikulturalnost regiona, koja se ogleda u kuhinji i doprinosi bogastvu jelovenika.<sup>23</sup>

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 kroz hranu u SR Nemačkoj pre svega zaslužni gastarbajteri. Ali pre nego što se dotaknemo teme endo i egzokuhinje<sup>24</sup>, 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 iz izbora jela.<sup>25</sup>

Prvi kuvari jugoslovenske kuhinje u prenosnom 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 Insbruku. 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.<sup>26</sup>

Interesantna je odrednica Balkana kroz novootkrivenu kuhinju. Izdavač iz Insbruka 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. Receptica 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 dubrovačku 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<sup>27</sup>. Og glavnih jela se izdvajaju: divlja pačestina na kranjski način, hajdučki ražnjići, govedji gulaš na mađarski način, srpski pilav sa mesom, segedinski gulaš, punjena paprika, rumunske ćufte i čevapčići. Ali i tipična jela dunavskih Švaba iz Banata.<sup>28</sup> 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

---

<sup>23</sup> Karapandža, Stevo/ Bogataj Janez (2011), Ukusi regiona, odabrana jela Jugoistočne Evrope i Balkana, Novi Sad.

<sup>24</sup> Reč je hrani koja se priprema kod kuće i one koja se vezuje za određenu zemlju tj. region kao nacionalna, tradicionalna kuhinja.

<sup>25</sup> Na nemačkom jeziku pojavili su se prevodi sva tri jugoslovenska kuvara. Marković Spasenije Pate iz 1961, Olge Novak-Marković, kao i Jugoslovenski specijaliteti, Ljijane Bisenić. Za njihovu detaljniju analizu vidi: Bracewel, Wendy (2012): Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia in: Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe, Oxford. S.169-196.

<sup>26</sup> Scheibenpflug, Lotte (1973): Das Beste der Balkanküche, Pinguin Verlag, Innsbruck, S.3

<sup>27</sup> Vidi, Grandits, Hannes Yugoslavia's Sunny Side. A History of Tourism in Socialism (1950s–1980s), Budapest/New York: CEU Press 2010. (Hg. mit Karin Taylor).

<sup>28</sup> Scheibenpflug, Lotte (1973): Das Beste der Balkanküche, Pinguin Verlag, Innsbruck, S.34.

mnogobrojnih etničkih zajednica.<sup>29</sup>

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 geografsku kartu nudi percepcija rajskog vrta uz obilje sunca, vina i dobre hrane. Za razliku od prethodnog kuvara, te asocijacije nisu eksplicitno date, ali adresiraju na čitaočevu kogniciju kao i svet fantazije, koja je u ovom slučaju vođena. Balkanska kuhinja je raznolika, baš kao i njegovi 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 tradicionalni romantičarski okvir, jer sve što se priremna 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 prijatno razgovor sa poznanicima.“<sup>30</sup> Pogledaju se međutim istraživanja javnog mnjenja SRN 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.<sup>31</sup>

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 glavnih 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 su bili prevodi kuvara Olge Novak-Marković koji je izašao 1983. godine.<sup>32</sup> 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 uslovene geografskim položajem, pokušala je prvi put u istoriji Jugoslavije da ukaže na jela koja Jugosloveni vrlo rado jedu, kao i na ona koja se Jugosloveni vrlo rado nude.<sup>33</sup> Autorka ne razvrstava jela po regionima, već po vrsti. pokušavajući da dočara sliku tradicionalne izvorne kuhinje, koja spaja jugoslovenske narode.

---

<sup>29</sup> O načinima kreiranja slika o balkanskom prostoru vidi: Goldsworthy Vesna (1998): *Imagining Ruritania, Imperialism of Imagination*, Yale ; Todorova, Maria: *Imagining the Balkans*: (1997): Oxford, Oxford University Press

<sup>30</sup> *Balkanküche, Über 150 Rezepte von pfefferscharf bis zuckersüß* (1981), Burda, Pawlak, Ofenburg, S.9.

<sup>31</sup> Više o slici Jugoslovena. Ivanović, Vladimir(2012): *Geburtstag pišeš normalno: Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973)*, ISI, Beograd.

<sup>32</sup> Novak- Marković, Olga (1983): *Jugoslovenska kuhinja*, Ljubljana.

<sup>33</sup> Novak- Marković, Olga (1987): *Die jugoslawische Küche*, Cankarijeva založba, Ljubana, S.7



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 predstavlja 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.<sup>34</sup>

## Video vs. Ćevapičići - Jugoslovenski restorani u Berlinu

Ako upitate jednog Nemca šta je to jugoslovenska kuhinja, vrlo brzo ćete dobiti odgovor. U bivšoj Jugoslaviji tako nešto gotovo da nije postojalo, bar ne u izvornom jugoslovenskom značenju. Jugoslovenska kuhinja nije nastala u Jugoslaviji, tvorci ove kuhinje bili su jugoslovenski gastarbajteri, pre svega u SR Nemačkoj.

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.<sup>35</sup> Početkom osamdesetih godina u Berlinu je postojalo 364 jugoslovenska ugostiteljska objekta, a čak je bilo i osnovano Udruženje jugoslovenskih ugostitelja. Tipična jugoslovenska kuhinja već se prepoznaje u nemačkom i austrijskom javnom mnjenju sedamdesetih godina. Bilo je to izmišljanje tradicije na delu.<sup>36</sup> Jugoslovenski konzul u Manhajmu na neformalnom prijemu služio je „tipičnu jugoslovensku kuhinju”. Ćevapčiće, kako je izveštavao lokalni list.<sup>37</sup> Ovo je primer da je jugoslovenska država itekako profitirala od novog proizvoda. Pored same artikulacije identiteta, nudila se i turistička slika zemlje u inostranstvu.

Restorani nisu samo izaraz nacionalnog identiteta, oni vrlo često predstavljaju mesta razamene i jačanja jedne nacionalne zajednice u okviru migrantskog društva, ali i u okvirima sopstvene zajednice.<sup>38</sup> Sredina šezdesetih godina XX veka označava pojavu jugoslovenskih restorana u Zapadnom Berlinu. Iako je uvreženo mišljenje da su restorane otvarali gastarbajteri bez gastronomskog iskustva, pokazalo se da to nije bilo baš tako. Prvi restoran u Berlinu otvorio je izučeni kuvar iz sela Tiljarica u dalmatinskoj zagori, Matija Bratić. On je kao radnu snagu zapošljavao uglavnom izučene gastronome iz Jugoslavije. Jedan od njih bio je Petar Čovići kasniji vlasnik nekoliko restorana, koji je udario temelj i prokorčio put jugoslovenskim restoranima u Berlinu.

Petar je bio izučeni gastronom koji je završio ugostiteljsku školu u Opatiji. Kao veoma mlad čovek postao je šef kuhinje u hotelu Železničar u Bolu na Braču. Kako je čuo od ljudi da u SR Nemačkoj može zaraditi puno novca, rešio da ode u Berlin i otvori restoran. Ipak, problem je bio dobiti pasoš, jer ga direktor hotela nije želeo da pusti kao dobrog radnika. Tek nakon njegovog pristanka otisnuo se u Nemačku, gde je najpre radio kao konobar, a onda je uspeo da 1965. godine otvori svoj

---

<sup>34</sup>Vom Čimbur bis Gibanica, Rezepte aus Jugoslawien (1987): Verlag für die Frau, Leipzig

<sup>35</sup>Svet, Mujo deluks, 9.6.1972

<sup>36</sup>Vidi, Hobsbawm, Eric (1992): The Invention of Tradition, Cambridge University Press

<sup>37</sup>Mannheimer Morgen, Zwanglos und ganz ohne Programm, 01.12. 1977

<sup>38</sup>Vidi: Belasco; Warren/ Scranton, Philip (2002): *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, Routledge. New York.



restoran.<sup>39</sup> Slična je situacija bila i sa vlasnikom restorana Split. I on je došao u Berlin, gde je najpre radio kao konobar da bi zatim zajedno sa prijateljem 1966. godine otvorio svoj restoran.<sup>40</sup> Naći materijalnu podršku i otvoriti restoran u Berlinu nije bilo toliko komplikovano. Iako su se banke po pravilu držale podalje od davanja kredita u gastronomskom sektoru, njihovu ulogu su preuzele pivare i mesare. Problem se pre svega nazirao u komplikovanoj i teškoj birokratskoj proceduri.

Zakonska regulativa bila je takva da je stranac mogao otvoriti jedan restoran tek nakon birokratske provere, odnosno dobijanja posebne dozvole i ukoliko su opštinski organi smatrali da postoji izuzetna potreba za otvaranje nekog inostranog restorana u nekom delu grada. Mahren Möhring vidi u tome mogućnosti za potpunu kontrolu od strane nemačkih vlasti, koje su mogle tačno da određuju gde će biti otvoren koji restoran, ali bila je to i svojevrsna diskriminacija radnika koji su došli u SR Nemačku. Zakonska regulativa promenjena je 1978. godine, kada je stranim radnicima dato pravo da obavljaju samostalnu delatnost.<sup>41</sup>

Da bi se izbegla komplikovana procedura, ljudi su vrlo često uzimali tzv. koncesije. To bi značilo da se restoran fiktivno vodio na neko lice, kome se plaćala izvesna suma novca, dok bi restoran u stvarnosti vodili drugi ljudi. Vrlo često su Nemci bili ti na koje se su se vodile koncesije, mada je bilo i Jugoslovena koji su uspeli da dobiju dozvole, a onda bi živeli samo od davanja koncesija.<sup>42</sup> Ipak, jugoslovenske restorandžije trudile su se da se institucionalno bore protiv ovakvih stavova nemačkih organa. Interesantno je da su u odbrani svojih prava bili vrlo često podržani od članova pojedinih partija – socijaldemokarata - koji su bili posetioci jugoslovenskih restorana.. „Jedan od njih Filet, mi je poručio moraćeš se Mate upisati u Socijaldemokratsku stranku, da bi mi preko naših ljudi u Senatu, isposlovali da preko njih probijemo led. Međutim nakon po godine ganjanja vamo tamo smo i uspeli vala. Mi smo se žalili i rekli nismo mi osuđeni čitavi život da kopamo kanale imate veliki broj ljudi koji su spremni kadri imaju sposobnosti da rade neke druge stvari i poslove. Ne, oni su nama rekli vi ste ovde došli kao *arbeitnehmer* drugo vam nedamo raditi. Najveći je problem bio da se u *aufenthaltu* skine *gerwerbe nicht gestattet*.”<sup>43</sup>

Interesanta je interakcija između gosta i vlasnika restorana. Uspotavljena je potka poverenja i javlja se želja od strane nemačkih gostiju da se pomogne mladim strancima. Tako restoran postaje prostor oslobođen straha od došljaka ali i mesto prve i slobodne interakcije između stranaca i domaćeg stanovništva. Ono bi se moglo i nazvati mestom osnaženja, jer stupanje u socijalne kontakte sa domaćinima bilo je lišeno straha od pričanja stranog jezika. To su bila mesta gde su gosti često učili novo pridošle konobare jezik, ispravljajući im greške. „Pošto nismo više ni pričali, više smo upijali šta gost reče, koje bi ti jelo upro u špajze karti i tako bi se ti kroz to učio i pomalo, pomalo kroz razgovor sa tim stalnim gostima koji bi kao svaki dan bi došli na piće i onda bi te oni ispravili ako kažeš nešto krivo i tako se nešto pomalo učio njemački.”<sup>44</sup> Bilo je i slučajeva da su posetioci pomagali pojedincima da otvore restoran. Tako je u slučaju Markos Schlemmerstube izvesni arhitekt Daniel završio ceo posao: od izbora lokacije do pribavljanja dozvole i kredita od

---

<sup>39</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Tijarica; Spilt, 22 .8. 2013.

<sup>40</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Split, Berlin 22. 4. 2013.

<sup>41</sup> Vidi. Möhring (2012), str. 188

<sup>42</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin 28. 04. 2013

<sup>43</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Split, Berlin 22.4. 2013

<sup>44</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Dalmacija grill, Berlin, 27.04.2013

pivare.<sup>45</sup> Jednom dobijena dozvola za restoran, važila je takoreći zauvek, te nije bio problem pored jednog otvoriti još nekoliko. Kada su pak restorani brze hrane bili u pitanju, a njih je bilo gotovo nemoguće dobiti dozvole, tako da su vlasnici uglavnom imali koncesije, čiji su vlasnici bili Nemci.<sup>46</sup>

Izbor lokacije za otvranje budućeg restorana zavisio je pre svega od dobijanja koncesije, odnosno od mogućnosti da se preuzme neka kafana, čiji su vlasnici bili Nemci. Biće da je popularnost jugoslovenskih restorana u drugoj polovini šezdesetih godina bila već tolika, da lokacija nije bila toliko bitna. Imena restorana imala su uglavnom emotivni prizvuk i podsećala su na mesta odakle su vlasnici došli. Tako su se prvi restorani zvali Tijarica, Opatija, Dalmacija grill, Adria grill, Split, Avala grill, Avamor, Balkan pik, Emona.. Vlasnik restorana Emona, nazvao je svoj restoran po jednom restoranu u splitskoj luci u kome je kao mladić voleo da sedi.<sup>47</sup>

Uređenje restorana zavisilo je od standarda koje je trebalo ispuniti, arhitekta, ali i od pivare koja je u najvećem broju slučajeva obezbeđivala novac za uređenje šanka i nameštaj. Naime, vlasnik se obavezivao da se određeni broj godina prodavati samo pivo određene pivare, a za uzvrat je dobijao kredit. Pogledaju se današnji restorani u Berlinu, mnogi od njih kao da su ostali u nekom prošlom vremenu. S obzirom na to, mnogi vlasnici restorana najpre bili zaposleni kao konobari, pa se tek onda osamostalili, kopiranje je bila krajnje normalna pojava. Mnogi restorani slični jedan drugome. Uglavnom su uređeni u masivnom drvetu, preovladavaju tamne boje zelene, braon i oker, i obavezni su separei za goste.<sup>48</sup> Današnji restorani balkanske odnosno hrvatske kuhinje baštine enterijer iz 70-tih i 80-tih godina XX veka. Tako su uglavnom izgledale tada nemačke kafane. U tim restoranima nije bilo puno rustikalnih stvari. Moglo se tu i tamo naći neki krajnje ekstravagantni enterijer, kao npr. preparirani magarac. Židovi međutim nisu bili oblepljeni ćilimima, fresakama, ili drugim predmetima. Jugoslovenke restorane krasili su posterii nekog dalmatinskog grada, ili nekog drugog turističkog mesta. Gost nije imao utisak da se nalazio u jugoslovenskom restoranu, već pre u restoranu iza ugla, koji nudi dobru hranu za jeftine pare.

Iako je većina restorana imala u svom imenu odrednicu gril, roštilj nje bio vidljiv. On se nalazio u kuhinji, a po pravilu bio je na gas, a ne na ćumur, jer je bilo komplikovano napraviti odžak po standardima i dobiti dozvoli nadležnih organa. Nakon promena iz 90-tih godina, većina restorana zadržala je stari način enterijera, koji je tu i tamo obnovljen. Doduše ikonografija se takođe promenila, pa se enterijer restorana uređuje više na osnovu nacionalnog tj. lokalnog porekla. Balkanski specijaliteti se zamenjuju hrvatskim i internacionalnim, odnosno dalmatinskim. Zastave određene zemlje, obeležja lokalnih klubova postaju sastavni deo enterijera. To znači da su jugoslovenske zastave zamenje srpskim odnosno hrvatskim, da su vidljive slike aktuelnog verskog poglavara odnosno freske svetaca u slučaju restorana čiji su vlasnici Srbi.. Ipak, reprezentacija o zemlji porekla ostala je u očima vlasnika ista, jedino su se insignije promenile. Pojedini restorani promenili su tokom 90-tih godina u potpunosti unutrašnje uređenje. Oni doduše više ni ne nose odrednice balkanske kuhinje. To je slučaj sa Žikos grilom čija unutrašnjost izgleda kao bečki restorani.<sup>49</sup> Isto važi i za restoran Adriatic, koji je u potpunosti uređen na najmoderiji način. On se

---

<sup>45</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Marko Schlemmerstube, Berlin, 29. 04. 2013.

<sup>46</sup> Intervju sa vlasnikom restorana brze hrane Balkan grill, Berlin. 14. 4. 2013.

<sup>47</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin, 28. 04. 2013

<sup>48</sup> Tako izledaju restoran Split, Marko Schlemmerstube, Dalmacija grill, Ziko grill.

<sup>49</sup> <http://www.zikos-grill.com/sr/restoran>

kao i Žikos grill karakteriše kao restoran nemačke kuhinje.<sup>50</sup>

Personal koji je bio zaposlen u jugoslovenskim restoranima bio je uglavnom iste nacionalne pripadnosti, tačnije bili su to prijatelji, rođaci, prijatelji prijatelja, poznanici. Tokom vremena ustalio se princip da su vlasnici restorana imali u istoj zgradi par iznamljenih stanova „u koji je kotirao taj personal iz Hrvatske tj. ondašnje Jugoslavije. Stanovao si gore, radia si dole, imao si slobodan dan, otiša si kod jednog svog poznanika, komšije prijatelja, de facto nisi imao izdataka nikakvih. Oni su imali znači hranu, piće, stanovanje, i to je bilo isključivo za mnogo svita jedno dobro jako rešenje, gde se oni mogu sebi nekakvi novac ušparati sebi nešto kupit, nešto dole obnovit sagraditi, ili pomoć, što je bilo često puta treba pomoć prethodnu generaciju. Tako da je to za njih bio idealan cilj. Ja imam, hranu imam stanovanje i dobijem plaću.”<sup>51</sup> Raditi u jugoslovenskom restoranu bio je zaista odličan izvor prihoda, jer nije bila reč samo o plati, već i o dobrom bakšišu koji je često bio viši od same plate. Upravo u ovim primerima vidi se neposredni uticaj jugoslovenskih restorana na jugoslovensku privredu, ali bio je to i *ethnic business*, kada se pri poslovanju oslanja na sopstvenu etničku grupu.<sup>52</sup>

S druge strane, zapošljavanje putem drugarskih i rodbinskih veza imalo je i ekonomskih prednosti za same vlasnike restorana. Činjenica da je neko znao ljude iz istog mesta, olakšavala je komunikaciju na relaciji vlasnik – zaposleni, lišavajući ih potencijalnih konflikata. „Nikome nije palo na pamet da kaže: „slušaj nemoj da imamo komplikacija, ja sam radio dvadeset i više sati, a ti mi nisi platio. Ta diskusija uopće nije postojala. Zato što i drugo vreme nije postojalo .Sve se vrtilo krevet, posa' i taj novac koji mi je doneo taj posa”.<sup>53</sup> Posuđivanje radnika drugim restoranima bila je gotovo svakodnevna pojava. U slučaju da tog dana nije bilo posla u jednom restoranu, odlazilo bi se u drugi na ispomoć.<sup>54</sup>

Iako je osoblje restorana bilo uglavnom bez iskustva, kuvari zaposleni u prvim jugoslovenskim restoranima bili su izučeni gastronomi u Jugoslaviji. Upravo su oni bili tvorci jugoslovenske kuhinje. Iako ne možemo govoriti o postojanju mnoštva kuvara jugoslovenske kuhinje, ljudi koji su prošli iste škole u socijalističkoj Jugoslaviji učestvovali su u stvaranju prvih jelovnika jugoslovenskih restorana. Zato jugoslovenski restorani jesu na neki način osobiti jer su reprodukovali sliku jedne zajedničke države. Kuvari i kuvarice iz Novog Sada, Opatije, Beograda. Trstenika prošli su kroz isti školski sistem i na osnovu istog stečenog znanja stvorili su prve jelovnike jugoslovenske kuhinje. Oni su kasnije uglavnom preuzimani odnosno prepisvani od potonjih vlasnika restorana.

Jugoslovenka kuhinja nastala je i postojala je u inostranstvu kroz jugoslovenske restorane. Sastojala se uglavnom od mesa i jela, koja su se retko nalazila 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 pojedinih jela 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

<sup>50</sup> <http://restaurant-adriatic.de/Speisekarte%20&%20Bilder.html>. 04.10.2013

<sup>51</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin. 28. 04. 2013

<sup>52</sup> *Ethnic business* je pojam koji se uvodi tokom osamdesetih godina, pre svega u sociološkim istraživanjima etničkih zajednica u Britaniji i Americi: Ward, Robin /Jenkins, Richard (1984): *Ethnic Communities in Business: Strategies for Economic Survival*. Cambridge: Cambridge University Press.

<sup>53</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin. 28. 04. 2013

<sup>54</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Tiljarica, 22. 8. Split 2013.

decenije dobro prodavao na tržištu – jugoslovensku kuhinju -i koji je zabeležio nezapamćen uspeh. Gotvo da nijedna strana nacionalna kuhinja nije samo u nekoliko godina izgradila sopstveni identitet. Posetioци jugoslovenskih restorana bili su pre svega Nemci, dok su jugoslovenski gastarbajteri retko zalazili u jugoslovenske restorane. To nas dovodi do zaključka, da se na njihovim trpezama nalazila druga jela.<sup>55</sup>

Jelovnici su izvrstan izvor reprezentacija. Oni nam govore mnogo toga o zamišljenoj slici jedne zemlje, ali i kako su vlasnici restorana zamišljali svoju zemlju. Preuzme li se njihova perspektiva onda se pre može govoriti o reprezentaciji odnosno želji da se zemlja tj. lokalni kraj predstavi kao bogata oblast, endemski rajski vrt, gde se pre svega dobro jede. O tome nam govore meniji restorana na kojima se nalazilo samo meso.<sup>56</sup> Za posetioce bilo je to pored dobrog jela i nešto posve poznato, ali istovremeno egzotično, s obzirom na to da su se na jelovniku nudili: hadžiski ćevap, čobanski ćevap, prebranac, hajduk plate, pola-pola, gusarski spiess. veseli dalmatinac.<sup>57</sup> Bilo je tu i jela koja su nosila nazive lokalnih sela i zaoseka, odakle je poticao vlasnik restorana. „Ljudi su ovde nazivali jela po svojoj ogradi, po tome kako se dica zovu, kako se baba zove”<sup>58</sup> Npr. tiljarica plate, ribnica teller, sinjski alkar: bile su to svojevrsne varijacije šnicli preliveanih šunkom ili sirom i zapečenih u rerni.<sup>59</sup>

Jugoslavija se u restoranima prepoznavala u piću. Naime, svaki restoran je imao vina i rakiju koja je dolazila iz Jugoslavije, dok se meso nabavljalo na licu mesta. Nemci su jako voleli šljivovicu, julišku, kruškovec, pelinkovec. Bili su i ljubitelji slatkih vina, a jedno od njih Dalmatiner punilo se u Berlinu, kao svojevrsni domaći proizvod vlasnika restorana.<sup>60</sup> Postojanje velikog broja jugoslovenskih restorana uslovio je i otvaranje posebnog preduzeća koje se bavilo samo njihovim snadbevanjem. To je bio popularno zvani Triva- Bugrin koji je studirao u Beogradu, a zatim u Nemačkoj otvorio firmu za snadbevanje jugoslovenskim proizvodima. On je bio zastupnik jugoslovenskih firmi pića: Dalmacija vino, Navip, Zlatne kapi. Jugoslovenski restorani nisu imali direktno pravo uvoza ovih proizvoda, već su se snadbevali preko ovih firmi. Interesatno je da je u SRN postojalo još nekoliko firmi koje su se bavilo uvozom poljoprivrednih proizvoda iz Jugoslavije. Ipak, nije svako imao pravo da trguje sa SFRJ, jer postojao je spisak firmi, koje su otvorili jugoslovenski emigratni sa kojima je poslovanje bilo zabranjeno.<sup>61</sup> Jugoslavija se sa svoje strane nije puno trudila da otvori prodavnice jugoslovenske robe. Postojala su predstavništva velikih firmi i poljoprivrednih kombinata, najčešće u Frankfurtu i Minhenu, ali je njihovo poslovanje bilo orijentisano ka velikoprodaji.

Gosti jugoslovenskih restorana bili su pripadnici uglavnom srednje klase u usponu. Kod

---

<sup>55</sup> Za proces stvaranja nacionalne kuhinje vidi: Appadurai Ajrun (1988), How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, Comparative Studies in Society and History, Vol. 30 No.1, 3-24.

<sup>56</sup> Jugoslavija se sredinom šezdesetih godina nalazila na pragu revolucionarnih promena. U periodu od samo petnaest godina, zemlja je doživela drastične promene u pogledu životnog standarda. Treba samo imati na umu, da je većina sela dobila asfaltirani put i struju. S druge strane, u roku od samo nekoliko decenija došlo je do promene u ishrani. Masovno ulaganje u stočarstvo od kraja pedesetih godina XX veka doprinosi tome da je meso mnogo češće na trpezi nego ikada ranije Vidi: Petranović, Branko (1988): Istorija Jugoslavije III, Beograd ; Calic, Marie Janin (2010), Geschichte Jugoslawiens, Oldenburg ; Sundhassen. Holm (2012): Jugoslawien und seine Nachfolgestaaten 1943-2011: Eine ungewöhnliche Geschichte des Gewöhnlichen, Böhlau.

<sup>57</sup> Meni restorana Adriatic Berlin, Meni restorana Dalmacija grill Rheinickendorf.

<sup>58</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Adriati, .Berlin, 30. 04 2013

<sup>59</sup> <http://www.dalmacija-grill.de/speisekarte.html>

<sup>60</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Ziko gril. Berlin 29. 04 . 2013

<sup>61</sup> DASMIP, PA, 1975, F-103, 451790, Generalni konzulat Minhen SSIP-u, 01.11.1975

Jugoslovena se dobro i puno jelo za male pare. To je bio ključ uspeha jugoslovenskih restorana. Ponuditi velike količine mesa, sa malo salate, pomfrita i eventualno đuveča. Jedan od konobara, koji je kasnije otvorio sopstveni restoran, okarakterisao je posetu jugoslovenskim restoranima na sledeći način: „Struktura gostiju, ugostiteljski viđeno - oni su se izživljavali. Dobiješ mnogo za mali novac. Porcije su bile katastrofalno ogromne, puno se davalo extra džabe.”<sup>62</sup> Riba se nije nalazila na jelovniku, jer nije bila percepirana kao deo jugoslovenske kuhinje. Prvi pokušaji uvođenja ribe izivali su čuđenje gostiju.<sup>63</sup> Zarada se nije ostvarivala na jelu, nego na piću. Samo 20% posto računa činilo je jelo, dok je ostatak odlazio na pića, uglavnom alkoholna. Sama činjenica da su ljudi drugačije provodili slobodno vreme nego danas, uticalo je na povećanu konzumaciju alkohola. Stoga je i bilo moguće imati relativno niske cene hrane.

Kada se način provođenja slobodnog vremena promenio, kada su se početkom osamdesetih godina pojavile nove tehnologije koje su svima postale dostupne, sa istovremenom promenom načina ishrane došlo je do postepenog odumiranja jugoslovenskih restorana. Reč je bila o tome, da je pojava video rekordera, videoteka i video igrice, uticala na to da sve veći broj ljudi provodi vreme u kući, naručujući hranu.<sup>64</sup> Jugoslovenski restorani nisu se prilagodili novom vremenu. Tome je doprinela i pojava novih kuhinja i fast food restorana u Berlinu: Od početka 80-tih godina pojavljuju se argentinski restorani gde se jelo pripremalo ispred gostiju. Roštilj je postao glavna atrakcija novih restorana.<sup>65</sup> Pad zida dodatno je uticao na zatvarenje restorana jugoslovenske kuhinje. Iako je bilo pokušaja da se u istočnom delu grada otvore restorani balkanske kuhinje, oni nisu uspeali da zažive.

Raspad Jugoslavije, doneo je sa sobom i traganje za novim identitetom. Tako su ugostitelji počeli da osnivaju svoja sopstvena udruženja: hrvatsko i srpsko, mada je ovo potonje imalo mali broj članova. Nacionalni identitet morao je da nadje svoj izražaj neizostavno u jelovniku, odnosno prezentaciji novonastalih država kroz ishranu. Prvi nastupi hrvatskih ugostitelja na sajmu turizma u Berlinu bili su obeleženi pokušajima da se iz jelovnika hrvatskih odnosno dalmatinskih restorana izbace čevapčići kao tradicionalno nacionalno jelo. To je naišlo na otpor mnogih vlasnika, koji su itekako smatrali da su oni neizostavni deo domaće kuhinje.<sup>66</sup> Naravno da i da je ekonomski momenat igrao svoju ulogu. Medjutim, ova epizoda govori u duboko ukrorenjenoj reprezentaciji Jugoslavije kroz čevapčiče. Oni su sa sobom nosili čitav konglomerat slika o jednoj zemlji, kako u svesti gostiju, tako i u svesti ugostitelja.

Restorani koji danas postoje, a čiji su vlasnici sa prostora bivše Jugoslavije uspeali su da opstanu uglavnom zbog toga što su promenili koncept. Iako svi oni nude balkanske, dalmatinske specijalitete, oni se uglavnom deklarišu kao restorani nemačke ili internacionalne kuhinje. Neki od njih se nalaze daleko od prometnih centralnih gradskih ulica, tako da su njihovi gosti lokalni stanovnici. Prema zvaničnoj internet stranici grada Berlina danas postoje tri restorana jugoslovenske kuhinje: Avramor, Balkan Stube i bei Fredi.<sup>67</sup> Ilustrativan je primer je restorana Ziko grill. Iako je u osnovi ime balkanskog porekla, restoran se kotira kao restoran nemačke kuhinje. U tom smislu vlasnik i stupa u kontak sa turističkim operaterima koji su mu svakog dana šalju turiste

---

<sup>62</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin, 28. 04. 2013

<sup>63</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Dalmacija Grill, Potsdamer str. Berlin, 27. 04. 2013

<sup>64</sup> intervju sa vlasnikom restorana Adriatic, Berlin, 30. 04. 2013

<sup>65</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Emona, Berlin, 28. 04. 2013

<sup>66</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Split i vlasnikom restorana Dalmacija Berlin, 22.4 i 27. 4 2013

<sup>67</sup> <http://www.berlin.de/adressen/jugoslawisches-restaurant/>

željne dobre nemačke kuhinje, ali jelovnik nije ostao bez tradicionalnih jela spremljenih na ćumur. Ne treba naglašavati da je osoblje restorana u potpunosti sa prostora bivše Jugoslavije.<sup>68</sup>

Vlasnici jugoslovenskih restorana imali su uticaja na jugoslovenski privredni prostor, pre svega u domenu naglog razvoja male privrede. Naime, tokom sedamdesetih godina oko sto hiljada jugoslovenskih gradjana vratilo se u SFRJ.<sup>69</sup> Velika većina povratnika 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<sup>70</sup>. Bio je to svojevrstan transnacionalni proces, jer neretko su vlasnici restorana u Nemačkoj koristili već postojeću mrežu da prošire posao sa ugostiteljstva na hotelijerstvo. Stalni gosti u SRN 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.<sup>71</sup>

Kada je reč o nastavku bavljenja ugostiteljskim poslom, tj. prenošenje na potonje generacije to se uglavnom ne čini. Vlasnici ili ne žele da im se deca bave istim poslom smatrajući da to nije dobro za njih, ili su pak deca odlučila da u potpunosti promene zanimanje. Uglavnom se može govoriti o socijalnoj mobilnosti, odnosno završavanja viših škola i sticanja akademskih zvanja.

\*\*\*

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, manastriske piletne, u tradiciju spadaju ćevapi sa kamena lave, iako Srbiju ne karakteriše postojanje vulkana, a još manje vulkanskog kamenja. 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.<sup>72</sup>

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 živi. Ovog puta zhvaljujući pre svega nemačkim lancima supermarketa, koji u svojim vitrinama i danas nude ćevapčiće. To je svojevrstan dokaz njihove popularnosti. Iako nikada nisu dostigli slavu *döner kebaba* ipak se može govoriti o njihovim

---

<sup>68</sup> Intervju sa vlasnikom restorana Ziko grill, Berlin, 29. 04. 2013

<sup>69</sup> Popis stanovništva, domaćinstva i stanova u 1981. godini, Savezni zavod za statistiku, Beograd 1981.

<sup>70</sup> Vidi, Ustav SFRJ 1974, Službeni list SFRJ XXX 9/74, Beograd 1974 i Službeni list 19/77, Beograd 1977.

<sup>71</sup> Davidović-Primorac, Milena (1982): O povratku naših radnika iz inostranstva: Sociološki pregled 1-2, vol XVI, Beograd, 5-45. Ekspres politika, Jugosloveni hrane Nemce, 13. 5 1973.; Ilustrovana Politika, Ne možemo svi u kafedžije, 22. 3. 1978

<sup>72</sup> Više o tome: Zaper, Ana (2004): Kulinarstvo- dio kulture življeja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi, Naše more 51, 228-238.

impresivnom uspehu. Pouplaran časopis *Men's health* je čak uvrstio ćevape u fitnes ishranu.

## Izvori i literatura

### Neobjavljena građa

DASMIP, Beograd, Politička Arhiva, SR Nemačka.

### Novine

Ekspres Politika

Ilustrovana Politika

Mannheimer Morgen

Politika

Svet

### Intervjui

Intervju sa Jasenkom Villbrandt, 19. 01. 2013

Intervju sa vlasnikom Imbissa Balkan grill, 20. 04 2013

Intervju sa vlasnikom restorana Split, 22.4. 2013.

Intervju sa vlasnikom restorana Dalmacija grill, 27. 04. 2013

Intervju sa vlasnikom restorana Emona, 28.04. 2103

Intervju sa vlasnikom restorana Ziko grill, 29. 04. 2013

Intervju sa vlasnikom restorana Markos Schlemmerstube, 29.04.2013



Intervju sa vlasnikom restorana Adriatic, 30. 04. 2013

Intervju sa vlasnikom restorana: Tijarica, Opatija, Adria, 22.8.2013.

### Internet stranice

<http://www.restaurant-dalmacija-grill.de>

<http://www.dalmacija-grill.de/speisekarte.html>

<http://www.berlin.de/adressen/jugoslawisches-restaurant/>

<http://restaurant-adriatic.de/>

<http://www.zikos-grill.com>

<http://www.emona.de>

### Literatura

Ahtakar, Salman (2007): Imagination und Identität, Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie. Giessen.

Appadurai, Ajrun (1988): How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In: Comparative Studies in Society and History, Vol.30 No.1, 3-24.

Appadurai, Ajrun (1998): Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy, Theory Culture Society 7; 295 -310.

Baberowski, Jörg (2008): Selbstbilder und Fremdbilder: Repräsentation sozialer Ordnungen im Wandel. In: Jörg Baberowski, Hartmut Kaelble und Jürgen Schriewer (Hg.): Selbstbilder und Fremdbilder. Repräsentation sozialer Ordnungen im Wandel. Frankfurt am Main: Campus, S. 9-13.

Baberowski, Jörg (2009): Was sind Repräsentationen sozialer Ordnungen im Wandel? Anmerkungen zu einer Geschichte interkultureller Begegnungen. In: Jörg Baberowski (Hg.): Arbeit an der Geschichte. Wie viel Theorie braucht die Geschichtswissenschaft? Frankfurt am Main; New York: Campus, S. 7-18.

Balkanküche Über 150 Rezepte von pfefferscharf bis zuckersüß (1981): Burda, Pawlak, Offenburg.

Belasco, Warren; Scranton, Philip (eds.) (2002): Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies. New York: Routledge.

Bracewel, Wendy (2012): Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia. In: Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe, Oxford, s.169-196.

Calic, Marie-Janine (2010): Geschichte Jugoslawiens. München: C.H. Beck.

- Čapo-Žmegač, Jasna (2006) Dynamik der Beziehungen der Migranten zum Herkunftsland biographische Perspektive. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 102/2, S.1-20.
- Dalmatinski kuvar, Zagreb 1984
- Davidović-Primorac, Milena (1982): O povratku naših radnika iz inostranstva. U: Sociološki pregled 1-2, vol XVI, Beograd, str. 5-45.
- Ferero, Sylvia (2002): Comida Sin Par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: "Foodscapes" in a Transnational Consumer Society'. In: Warren Belasco; Philip Scranton (eds.) Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies. New York: Routledge, p. 194-219.
- Goldsworthy, Vesna (1998): Imaginig Ruritania. Imperialism of Imagination. Yale.
- Grandits, Hannes; Brunnbauer, Ulf (2013): The Ambiguous Nation. Socialist and Post-Socialist Nation-Building in Southeastern Europe in Perspective (Introduction). In: Ulf Brunnbauer and Hannes Grandits (ed.): The Ambiguous Nation. Case Studies from Southeastern Europe in the 20th Century. München: Oldenbourg Verlag (Südosteuropäische Arbeiten, 151), s. 9-39.
- Grandits, Hannes; Taylor, Karin (ed.) (2010): Yugoslavia's Sunny Side. A History of Tourism in Socialism (1950s-1980s). Budapest; New York: CEU Press.
- Hobsbawn, Eric (1992): The Invention of Tradition, Cambridge University Press.
- Hobsbawn, Eric (2002): The Age of Extremes: The Short Twentieth Century, 1914-1991, Yale
- Ivanović, Vladimir (2012): Geburtstag pišeš normalno: Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973). Beograd: ISI.
- Jovanović, Miroslav; Radić, Radivoj (2009): Kriza Istorije. Beograd: UDI.
- Jugosloveni hrane Nemce. U: Ekspres politika, 13.05.1973.
- Karpandža, Stevo; Bogataj, Janez (2011): Ukusi regiona, odabrana jela Jugoistočne Evrope i Balkana. Novi Sad.
- Köstlich, Konrad (1991): Heimat geht durch die Magen Oder: Das Maultachensyndrom-Soulfood in der Moderne, Beiträge zur Volkskunde, Bnd.4, Landstellen fürs Volkskunde in Freiburg und Stuttgart. Stuttgart: Thesis Verlag, S. 147-165.
- Marković, Spasenija Pata (1939): Narodni kuvar. Beograd.
- Marković, Spasenija Pata (1961): Jugoslovenska kuhinja – specijaliteti. Beograd.
- Möhring, Mahren (2012): Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München: Oldenburg.
- Mujo deluks. U: Svet, 09.06.1972.
- Ne možemo svi u kafedžije. U: Ilustrovana Politika, 22.03.1978.
- Novak-Marković, Olga (1983): Jugoslovenska kuhinja. Ljubljana.
- Novak-Marković, Olga (1987): Die jugoslawische Küche. Ljubljana: Cankarijeva založba.
- Petranović, Branko (1988): Istorija Jugoslavije III. Beograd.

- Popis stanovništva, domaćinstva i stanova u 1981. godini (1981): Savezni zavod za statistiku, Beograd.
- Radić, Radmila (2003): Verska elita i modernizacija-teškoće nalaženja odgovora. U: Srbija u modernizacijskim procesima 19. i 20. veka. Beograd: INIS, str. 153–191.
- Scheibenpflug, Lotte (1973): Das Beste der Balkanküche. Innsbruck: Pinguin Verlag.
- Službeni list, 19/77, Beograd 1977.
- Sundhaussen, Holm (2012): Jugoslawien und seine Nachfolgestaaten 1943-2011: Eine ungewöhnliche Geschichte des Gewöhnlichen. Wien: Böhlau.
- Todorova, Maria (1997): Imagining the Balkans. Oxford.
- Ustav SFRJ (1974): Službeni list SFRJ XXX 9/74. Beograd.
- Veliki Burdin kuvar (1984): 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija: 450 fotografija u boji. Beograd: Nolit.
- Vojvodjanski kuvar (1960). Novi Sad.
- Vom Čimbur bis Gibanica, Rezepte aus Jugoslawien (1987). Leipzig: Verlag für die Frau.
- Vučetić, Radina (2003): Evropa na Kalimegdanu. Beograd: Inis.
- Ward, Robin; Jenkins, Richard (1984): Ethnic Communities in Business: Strategies for Economic Survival. Cambridge: Cambridge University Press.
- Zaper, Ana (2004): Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. U: Naše more 51, str. 228–238.
- Zwanglos und ganz ohne Programm. In: Mannheimer Morgen, 01.12.1977.