

POTICA IN NJENE ZGODBE: SLOVENCİ V SRBIJI IN SIMBOLNI POMEN HRANE

Maja GODINA GOLIJAJ¹

COBISS 1.01

IZVLEČEK

Potica in njene zgodbe: Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane

Hrana ni le sestavina materialnega sveta in sredstvo za zadovoljevanje osnovnih fizioloških potreb, ampak je tudi pomembno področje kulture in družbenega življenja neke skupnosti. Skupna priprava in uživanje hrane ljudi povezuje, vzpostavlja nova razmerja med njimi in utrjuje položaj posameznika v družbi. Hrana pa je tudi pomembno sredstvo diferenciacije, ki ljudi ločuje glede na spol, starost, religiozno, socialno in etnično pripadnost. Za pripadnike etničnih skupnosti, ki živijo v večinskem tujem okolju, pa so hrana in prakse prehranjevanja tudi sredstvo ohranjanja ali vzpostavljanja etnične identitete. Tudi za Slovence v Srbiji, za katere so nekatere slovenske jedi, npr. potica, pomembno sredstvo za utrjevanje etnične pripadnosti. Hrana, podobno kot nekateri drugi predmeti, oblikuje in vpliva na življenje članov etnične skupnosti, a tudi ti pomembno sooblikujejo pomene posameznih jedi in jim dajejo novo vsebino in obliko.

KLJUČNE BESEDE: hrana, migracije, Slovenci, Srbija, potica, identitete, dediščina

ABSTRACT

Potica and Its Stories: Slovenes in Serbia and the Symbolic Significance of Food

Food is not only a component of the material world and a means to satisfy basic physiological needs but also plays an important role in the culture and the social life of the community. Collective preparation and consumption of food connects people, creates new relations, and strengthens the position of individuals within the community. In addition, food is an important means of differentiation that separates people according to their sex, age, and their religious, social, and ethnic affiliations. For members of different ethnic communities living in majority societies, food and food practices also represent a means of establishing and maintaining their ethnic identity. This holds true for Slovenes living in Serbia, whose ethnic affiliation is further consolidated by certain foods and dishes, such as the potica cake. Like some other elements, food shapes and impacts the lives of the members of ethnic communities, and in turn these members participate significantly in the creation of the meaning of certain dishes, giving them new form and content.

KEY WORDS: food, migrations, Slovenes, Serbia, potica, identities, heritage

¹ Dr. etnoloških znanosti, Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Novi trg 2, SI-1000 Ljubljana, maja.godina@zrc-sazu.si.

UVOD

Hrana je področje materialnega sveta, a ne le tega, ki ljudi v različnih kulturnih in socialnih okoljih močno povezuje in tudi ločuje, vpliva na njihova čute, čustva in razpoloženje. Že arheološke najdbe pričajo o pomenu skupnega uživanja hrane na posameznih ob smrti ali različnih obredih, ki so pripadnike posameznih plemen povezovala, a tudi ločevale od članov drugih skupin. Vendar so bile razlike v prehrani po mnenju raziskovalcev razmeroma majhne, večjo diferenciacijo s pomočjo hrane zasledimo le v izrazito razslojenih družbah, npr. v indijskem kastnem sistemu, v srednjeveški fevdalni družbi in v razredni razslojenosti sodobnih industrijskih družb (Goody 1982: 28). Večja razslojenost oz. nerazslojenost družbe ne vpliva samo na nekatere najbolj vidne elemente materialne kulture, npr. oblačilno in bivalno kulturo, ampak tudi na prehrano. Človek je namreč pri izbiri, uporabi, pripravi in uživanju jedi, pa tudi pri vrednotenju hrane, vpet v socialno mrežo svojega kulturnega okolja. Skupno uživanje hrane in pijače ni le zunanja podoba družine, sorodstva in prijateljstva med udeleženci tega dejanja, temveč ga pogosto prav to povzroča, izoblikuje in utrjuje. Uživanje hrane ima torej predvsem funkcijo socialnega zблиževanja ljudi, vendar je pomembna tudi njena nasprotna vloga – vloga socialnega razločevanja (Godina Golija 2012: 91).

Angleška antropologinja Mary Douglas je zapisala, da s pomočjo hrane ustvarjamo mostove in meje, ker so sporočila, ki jih hrana prinaša, sporočila o družbenem dogajanju in odnosih ter družbeni hierarhiji, pa tudi o vključevanju, izključevanju, razmejevanju in prestopanju meja (Douglas 1984). S pomočjo hrane vzpostavljamo, ohranjamo, kažemo in obnavljamo sistem družbenih razlik in razdalj med posameznimi osebami in družbenimi skupinami. Kot so že v sedemdesetih letih 20. stoletja opozarjali nekateri etnologi, pa ta delitvena funkcija prehrane nima vedno samo negativne konotacije, ampak ima tudi zelo velik pomen pri izoblikovanju različnih oblik povezovanja in identitet, npr. pri tvorbi religioznih in etničnih identitet (Tokarev 1972: 165). To še zlasti velja za pripadnike migrantskih skupin, tudi za Slovence v tujem kulturnem okolju.

Med jedi, ki pomembno vplivajo na oblikovanje intimnih in etničnih identitet Slovencev, uvrščamo praznično pogačo potico. Po nastanku so potice mlajše oblike kolačev, v zgodovinskih virih jo omenjajo že leta 1575 (Makarovič 2004: 453). Kot slovensko posebnost jo leta 1689 omenja tudi Janez Vajkard Valvasor v svojem delu *Slava vojvodine Kranjske*. Poznamo več kot dvajset vrst potic, pripravljenih iz različnih vrst testa in nadevov. Največkrat pripravljajo potico z orehovim nadevom, pa tudi s pehtranovim, z makovim, lešnikovim, medenim, ocvirkovim, s čokoladnim in z rozinovim. Prvotno so pekli potico v okroglih lončenih modelih – »potičnikih«, danes je bolj razširjena peka podolgovatih potic. Ponekod pripravljajo tudi potice iz ajdovega in koruznega testa (Grum 1964: 39). Izraz potica izvira bodisi iz starega izraza povitica, torej poviti, zaviti testo, ali iz latinske besede *potissimus*, ki pomeni 'nekaj najboljšega, najvišjega'. Slovenci razumemo potico kot simbol slovenske kulinarične dediščine, čeprav je makova potica zelo zgodaj izpričana tudi v Avstriji. Že leta 1696 je bil v Avstriji zapisan recept za pripravo makove potice, zelo priljubljena dvorna jed je bila v času vladanja Marije Terezije, z njenega dvora pa se je širila tudi v druge kraje monarhije. Danes potica ni znana le v Sloveniji, ampak tudi na avstrijskem Štajerskem in Koroškem, v Hrvaškem Zagorju in v severni Italiji, predvsem v Furlaniji in Beneški Sloveniji. Ker velja potica za značilno slovensko narodno jed, je znana tudi v krajih, kamor so se Slovenci izselili.

Narodne jedi, ki so se pri evropskih narodih oblikovale prav sredi 19. stoletja in so sledile revolucionarnim vrenjem v Evropi, so, podobno kot drugi predmeti, npr. noša, ljudska arhitektura, nacionalne barve in ornamentika, igrale pomembno vlogo pri oblikovanju nacionalnih identitet in nacionalnih držav (Buchli 2002: 7). Vendar etnične in nacionalne identitete niso homogene, saj imajo tudi pripadniki etničnih, socialnih ali religioznih skupin različne socialne in kulturne kontekste svojih izkušenj. Mirjam Milharčič Hladnik je v svoji študiji o spominih, povezanih s hrano v kontekstu migracij, o heterogenosti identitet zapisala:

Življenjske pripovedi so vključevale številne primere takšnih izključevanj, izpuščanj in zavračanj: včasih etnične identitete, drugič ameriške ali obe, vendar v različnih življenjskih obdobjih. Poleg tega so razlagale zvezajenost

identitet, njihovo heterogenost, večplastnost in dinamiko konstruiranja njihove »notranje homogenosti«. Življenjske zgodbe in avto/biografske pripovedi so razkrivale identitetne strategije, ki so določile kategorije raziskovalnega projekta »v množini«: ne ena identiteta, kultura, dediščina, temveč številne identitete, konstruirane v dinamičnem procesu vseživljenjskih strategij ustvarjanja blagostanja v intimnem migracijskem toku (Milharčič Hladnik 2010: 52).

Posamezne sestavine prehrane, npr. nekatere jedi, začimbe in tehnike priprave jedi, so še zlasti pomembne za oblikovanje in ohranjanje etnične in individualne identitete članov migrantskih skupin. Hrana, podobno kot drugi predmeti, npr. noša, glasbeni inštrumenti, predmeti notranje opreme ipd., pripadnike etničnih skupin razmejuje, to se kaže tako v intimnem okolju, kot je npr. dom, kot tudi v javnosti ter na različnih prireditvah. Priprava in uživanje hrane pa ljudi tudi povezuje, saj so sestavine prehrane in nekatere tako imenovane etnične jedi pogosto predmet afirmacije in obdarovanja, sredstvo, s katerim skušajo posamezniki ali skupine vzpostaviti ali utrditi socialne stike in povezave. Pri tem gre za predmete oz. tiste sestavine prehrane, ki etnično skupino simbolno zastopajo in jo zelo prepoznavno ločijo od pripadnikov drugih etničnih skupin. Jernej Mlekuž je simbolni pomen hrane razložil na primeru bureka:

Konkretno v burekarovanju neburekljudem burek reproducira etnična razmerja med skupinama, ki sta v darovanje vključeni. Ob pogoju, da katerikoli del družbe burek prepozna kot predmet, ki zastopa neko etnično skupino. In po zgornji analogiji navzočnost etnične skupine kot celote ni pomembna – daruje, menja se namreč predmet, ki to etnično skupino simbolno zastopa (Mlekuž 2010: 74).

Tudi drugi raziskovalci ugotavljajo, da je mnogo različnih jedi, ki označujejo pripadnost izseljenjskim skupinam. Omenimo samo ciprski sir Halloumi, ruske piroške ali slovaške cmoke haluske ... Sestavine prehrane oz. posamezne jedi so pogosto simbol njihove etnične pripadnosti oz. z njimi materializirajo svojo nacionalno identiteto (Buchli 2002: 17).

S tem je povezano tudi povečano zanimanje za tako imenovane značilne etnične sestavine kulture oz. kulturni fundamentalizem, ki se je rojeval v Evropi zlasti od devetdesetih let 20. stoletja, ko se je začela poudarjati potreba po izpričevanju svoje pripadnosti, torej po poudarjanju svoje identitete (Rowlands 2002: 105). Jedi in druge sestavine prehrane so za to še kako pripravne, z njimi so se nacionalne oz. etnične identitete izpričevale že v preteklih stoletjih. Še zlasti pomembne so za migrantske skupine, za katere raziskovalci ugotavljajo, da skušajo v novem okolju čim dalj ohraniti svoje prehranske navade in načine priprave hrane, in to tudi v okoljih, kjer so izpostavljeni različnim pritiskom; to jih tako medsebojno povezuje kot tudi ločuje od večinske skupnosti (Levenstein 1985; Mennell 1993). Pri tem sta prav pripadnost etnični skupini in skupno uživanje hrane s člani te skupnosti tista dejavnika, ki najodločilneje vplivata na prehrano članov neke migrantske skupine. Drugi dejavniki, npr. socialni položaj, spol in starost posameznika, so pri tem manj pomembni (Mennell 1993: 90).

OKUSI IN VONJI SLOVENIJE V SRBIJI

Gradivo o pomenu slovenskih sestavin prehrane in jedi za Slovence v Srbiji sem med obiski in terenskim delom v Beogradu zbirala v letih 2008 in 2012, v Rumi pa leta 2012.¹ Med dvema obiskoma v Srbiji sem s pomočjo različnih raziskovalnih metod (poglobljenih intervjujev, metode z opazovanjem in dela z odprtim vprašalnikom) zbrala gradivo o slovenski migrantski skupnosti v Srbiji ter pomenu slovenskih

¹ Razprava je delni rezultat raziskovalnega dela v okviru skupnega bilateralnega projekta Inštituta za izseljenstvo in migracije in Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU in Etnografskog instituta SANU »Srbi in Slovenci: Migranti, manjšina, kolektivne identitete in spomini (2012–2013)«, ki ga financira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije.

sestavin prehrane za posameznike in skupnost kot celoto. Pri tem moram omeniti, da je bila večina zbranega in izpisanega gradiva ter ustnih virov zbranih med beograjskimi Slovenci, ki živijo v izrazito urbanem okolju. Manj gradiva in ustnih virov je bilo zbranih v Vojvodini, med Slovenci v Rumi in okolici, ki so šele pred kratkim začeli organizirano delovati v svojem društvu.

Še zlasti povedni so odgovori na deset vprašanj o ohranjenosti slovenskih jedi in sestavin prehrane ter odnosu do slovenske hrane devetnajstih slovenskih migrantov in migrantk iz Rume in okolice ter triindvajsetih slovenskih migrantov in migrantk iz Beograda.² Odgovori, ki so jih zaradi slabega znanja in razumevanja slovenskega jezika včasih tudi s težavo zapisali nekateri člani društev Slovencev »Emona« in »Sava«, kažejo na veliko navezanost na nekatere, predvsem praznične slovenske jedi. Potica in kranjska klobasa se v odgovorih pogosta pojavljata kot označevalca oz. simbola, v posameznih primerih celo tvorca nacionalne identitete, respondenti so ju pogosto navedli kot označevalca drugačnosti. Pomembnost hrane kot simbola nacionalne identitete za Slovence v Srbiji, pa tudi kot sredstvo samoreprezentacije na nekaterih prireditvah, ki ji obiskujejo tudi pripadniki drugih nacionalnosti, so potrjevali še drugi viri in gradivo, ki sem ga izpisovala decembra 2012 v knjižnici Instituta za etnografijo SANU in v društvu »Sava« v Beogradu. Zapise o hrani, slovenskih jedeh in načinih priprave je mogoče prebrati tudi v društvenih glasilih Slovencev v Srbiji. Nekatera glasila so redno objavljala tudi recepte za pripravo slovenskih jedi. Pri tem se je ponovno izkazalo, da je nujno raziskovati migracijske prostore kot povezane in združene v en sam prostor. Delitev na ločene prostore, kjer bivajo Slovenci, je neustrezna, ker je perspektiva »tu« in »tam« od začetka povezana, združena v nov, en sam prostor (Povrzanović Frykman 2009: 109).

V biltenu Slovenske kulturne skupnosti »France Prešeren« v Nišu so v zadnjem desetletju objavili recepte za pripravo ajdove gibanice s skuto, trentarskih krafov, belokranjske pogače, marmornega kolača, jote, kislega zelja s krompirjem in ajdove orehove potice, v glasilu Slovenske kulturne skupnosti Timoške krajine »Ivan Cankar« pa recepte za pripravo ljubljanske obare, dolenskih kep, matevža s suhim mesom, štajerske kisle juhe, svinjskih reberc s kislim zeljem in orehove potice. Občasno so recepte za pripravo slovenskih jedi objavljala tudi druga društvena glasila, npr. bilten Društva Slovencev »Kula« iz Vršca, bilten Društva Slovencev »Sava« v Beogradu in bilten Društva Slovencev v Novem Sadu »Kredarica«. Navedeni recepti pogosto izhajajo iz regionalne kulinarike, npr. belokranjske, prekmurske, dolenske, ki je bila značilna za kraje v Sloveniji, od koder so izvirali starši zapisovalke oz. zapisovalca. Da so recepti preizkušeni in zapisani po maminih navodilih oz. receptih, je v biltenih, ki objavljajo navodila za pripravo slovenskih jedi, tudi večkrat zapisano. V ospredju so bili recepti iz domačega okolja, ne pa recepti, značilni za slovensko kuhinjo nasploh, kar potrjuje dejstvo, da se pri migrantih intimne in etnične identitete prepletajo oz. v nekaterih primerih intimne celo prevladujejo. To osvetlujejo tudi odgovori respondentov na vprašanje, kako so se naučili pripravljati slovenske jedi. Velika večina jih je zapisala, da jih je slovenske jedi naučila pripravljati mama, le nekaj je zapisalo oz. navedlo, da so jih naučili babice ali dedki in prijateljice, manjši pomen pri učenju priprave slovenskih jedi so imeli tudi kuharske knjige in recepti, objavljeni v revijah in časopisih.³

O slovenskih jedeh, prodajalnah in restavracijah v Srbiji v preteklih desetletjih so objavljeni zapisi, še večkrat pa krajše navedbe, tudi v že obstoječi strokovni in znanstveni literaturi o slovenski migrantih v Srbiji. V Beogradu so pred drugo svetovno vojno delovali nekateri slovenski trgovci s kolonialnim blagom, med njimi tudi veletrgovec Jože Jagodnik, ki je imel znano prodajalno v Karađorđevi ulici, in slovenski pek Ferdinand Juteršu, ki je imel v Beogradu dve prodajalni (Žvan 1932: 71).

Okusi in vonji Slovenije so se v tem času vsaj deloma ohranjali in prenašali tudi s pomočjo gostinskih lokalov, ki so jih vodili Slovenci v Beogradu in drugih srbskih mestih. Med beograjskimi naj

2 Odgovori na vprašalnik Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, december 2012, so shranjeni v dokumentaciji Instituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU.

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

omenimo gostilno »Zlatorog« na Frankopanski ulici, ki je bila znana po dobri kuhinji in vinu in je bila priljubljeno shajališče slovenskih izobražencev, ali gostilno Križner v Sremski ulici, ki je slovela po domači kuhinji. V gostinske lokale, ki so jih v Beogradu vodili Slovenci, so radi zahajali tako srbski kot slovenski obiskovalci, a so se zaradi navad, povezanih z druženjem, v gostilnah in restavracijah razlikovali:

marsikdo (od Slovencev, op. a.) je navezan na gostilniško hrano, ali zmerno okrepčilo. Naša slabost je sicer, da včasih v tem oziru nekoliko pretiravamo, ker smo pač Slovenci, veseli in družabni ljudje. Radi tega nam Beograjčani radi podtikajo nagnjenje k pijači (Žvan 1932: 37).

Zanimivo gradivo o prisotnosti slovenskih jedi med Slovenci v Srbiji v novejšem času so tudi opisi prireditve slovenskih društev. Tako se na primer Slovenci v Beogradu že nekaj let zbirajo na tradicionalnem martinovanju v prostorih Društva Slovencev v Beogradu – Društvo »Sava« na Terazijah 3. Prireditve se udeležujejo tudi nekateri srbski sorodniki Slovencev, društveni podporniki in slovenski politični predstavniki v Beogradu. Beograjski nadškof msgr. Stanislav Hočevar že tradicionalno podari za to prireditve cviček, člani društva pa pripravijo kranjske klobase, kislo zelje, zaseko in potice. Prav ta družabna prireditve je verjetno vplivala na veliko priljubljenost in poznavanje kranjske klobase med beograjskimi Slovenci; med Slovenci v drugih delih Srbije je ne zaznavamo v tako veliki meri. Treba pa je omeniti tudi dejstvo, ki so ga večkrat poudarili informatorji. V beograjskem nakupovalnem centru Mercator je mogoče kupiti tudi nekatera slovenska živila, npr. kranjske klobase in kislo zelje, kar Slovincem, živečim v drugih krajih Srbije, ki morajo nakupovati živila pri drugih trgovcih, ni omogočeno. Preskrba s slovenskimi živili zunaj Beograda je torej slaba, zato na oblikovanje in uživanje slovenskih živil in jedi ter njihovo priljubljenost poleg drugih dejavnikov pomembno vplivata dostopnost živil oz. mreža trgovin, ki ponujajo slovenska živila.

Tudi sama sem obiskala nekatere društvene prireditve v Beogradu in Rumi in opazovala odnos obiskovalcev do ponujenih jedi, še posebej slovenskih. Poleg slovenskih članov društva se prireditve udeležujejo tudi nekateri Srbi, predvsem ožji sorodniki članov slovenskih društev, ki radi posegajo po slovenskih dobrotah. Mnogi prav na teh prireditvah spoznajo raznovrstnost slovenske kulinarike in prvič preizkusijo nekatere slovenske jedi, zato so te pomembne tudi za samoprezentacijo Slovencev in prezentacijo slovenske kulture v Srbiji.

Na društvenih prireditvah najpogosteje postrežejo različne potice, predvsem orehovo in makovo, in drugo doma pečeno pecivo. Med njimi so tudi jedi, ki so samo izpeljave omenjenih, kar je posledica nedostopnosti nekaterih sestavin za pripravo jedi, vplivu sodobnih receptov in živil, kreativnosti in iznajdljivosti posameznika ter različnega znanja o njihovi pripravi. Na vsakoletnem decembrskem miklavževanju v beograjskem društvu otroke obdarijo tudi s ptički iz boljšega kvašenega testa, ki jih že več let pripravlja ena od članic društva. V pogovoru mi je povedala, da se ptičkov spominja z rodne Dolenske, ki jo je zaradi poroke z Beograjčanom zapustila leta 1952. Pri tej vrsti peciva jo navdušuje predvsem njegova estetska plat, saj so po njenem mnenju med najlepšimi slovenskimi pekovskimi izdelki, s katerimi so nekoč – ponekod jih še danes – razveseljevali otroke.⁴ Čeprav so ptički v Sloveniji znani predvsem kot velikonočno pecivo, so v tujem okolju dobili novo funkcijo, postali so simbol slovenstva, decembrskih praznikov in slovenske boljše – praznične hrane.

Testeni ptički so tako postali dober primer tvorca identitete, simbola oz. označevalca okusa po drugačnosti in drugosti. Jed, ki je znana le v nekaterih predelih Slovenije, postrežena ob drugih koledarskih praznikih in omejena na zelo omejeno skupino konzumentov, to je nekaterih otrok, je postala simbol etnične identitete. Vendar lahko ugotovimo, da je razumevanje našega in drugega odvisno od konteksta ali celo od tega, iz katere regije prihajamo. Jedi, ki se jih posamezniki spominjajo iz domačega okolja, postanejo simbol slovenske kuhinje, čeprav se lahko zgodi, da na večini slovenskega ozemlja sploh niso poznane. Več je o tem v že omenjenem članku zapisala Mirjam Milharčič Hladnik:

⁴ Terenski zapiski, Beograd, 7. 12. 2012.

Tradicija dobrodošlice s kruhom, soljo in žganjem je morda slovenska, a meni se je zdela srbska in še to iz nekih drugih časov. Razumevanje našega in drugega je odvisno od konteksta. Pri hrani je odvisno celo od tega, iz katere regije prihajamo, kajti med načini priprave hrane v slovenskih pokrajinah – pomislimo samo na koruzne žgance in polento – so velike razlike. Ti primeri kažejo, kako so pri hrani, jedi in uživanju identiteta, označevalec, simbol in okus vedno v množini, kako se interpretacije razlikujejo, saj je mnogo različnih trditev o avtentičnosti, okusi so umišljeni, simboli pa se neprestano reinterpretirajo v dinamičnih kontekstih (Milharčič Hladnik 2010: 54).

S slovenskimi jedmi, zlasti s potico in štruklji, Slovenke v Srbiji rade postrežejo tudi gostom. Ena od sogovornic mi je ob intervjuju v društvenih prostorih uprizorila kar malo slovensko pogostitev: postregla mi je z orehovo potico in rogljički ter s čajem z rumom, ki se je v hladnem in zasneženem beograjskem večeru še zlasti prilregel, ter poudarila, da orehovo potico pripravi tudi za nekatere društvene prireditve in pogosti z njimi svoje bližnje in slovenske prijatelje. Skupaj sva zaužili pripravljene dobrote, govorili o nekdanjih in zdajšnjih razmerah v Sloveniji ter tudi s pomočjo zaužite hrane vzpostavili kontekst skupne tradicije. Peki potic za srečanja Slovencev v Beogradu se je sogovornica v zadnjih letih posvetila zelo poglobljeno. Iskala in preizkušala je različne recepte za pripravo orehove potice.⁵ Izboljšanje recepture zanjo je terjalo veliko časa, potrpljenja in preizkušanja, vendar je z na novo sestavljenim receptom sogovornica končno zadovoljna, čeprav se nekoliko razlikuje od najbolj uveljavljenih in objavljenih receptov za pripravo orehove potice v slovenskih kuharskih knjigah.⁶

Tudi druga pripovedovalka iz Beograda, ki je več kot pet desetletij živela v mešanem zakonu s Srbom, mi je omenila, da slovenske jedi pripravlja zlasti za goste, ki njeno družino obiščejo na domu v Beogradu. Za vsakdanje in nedeljske jedilne obroke pripravlja različne jedi iz srbske in mednarodne kuhinje, ker rada preizkuša recepte iz kuharskih knjig. Od slovenskih jedi pa za posebne priložnosti pripravlja le sirove štruklje. Nad tem se je med najinim intervjujem potožila njena že odrasla hčerka, ki je menila, da bi lahko za goste, ki jih obiščejo v njihovi hiši, pripravili tudi nekatere druge jedi, ker se štruklji pri njih že prevečkrat ponavljajo. Informatorica se je priprave sirovih štrukljev naučila od mame, ki je bila Dolenjka in je nanjo prenesla svoje znanje. Čeprav v Beogradu ne more kupiti dobre skute, ji je z nekaj iznajdljivosti in kreativnosti uspelo pripraviti dobre sirove štruklje tudi iz v Srbiji dostopnih sestavin. Testo pripravlja sama, namesto skute pa uporablja feta sir, ki še najbolj pričara iz otroštva ohranjeni spomin na okus dolenjskih štrukljev.⁷

Danes Slovenci, ki živijo v Beogradu in Rumi, uživajo slovenske jedi predvsem ob koledarskih praznikih. Potico, šunko s hrenom in jajca pripravljajo ob veliki noči, nekateri pripravijo za ta praznik tudi menihe in šarkelj. Ob božiču postrežejo s pečenko in z orehovo potico, ponekod pečejo tudi medenjake in sadni kruh. Koledarske praznike želijo praznovati na podoben način kot Slovenci v Sloveniji. Večina med njimi želi ohraniti tradicionalne sestavine praznikov, še posebej tradicionalne jedi, ki praznike zelo močno označujejo. Pri tem je treba poudariti pomen subjektivnega v procesu prehranjevanja in spominjanja, še zlasti znotraj prazničnega konteksta, ter pomen subjektivnih odločitev pri pripravi in izboru tega, kaj jesti, da bi se v določenem kontekstu spominjali. Etnologi v študijah o praznični hrani ugotavljamo, da je prav področje praznične prehrane zelo konzervativno. Praznične jedi kažejo skoraj v vseh družinah, ne le migrantskih, močno navezanost na dom in na jedi iz otroštva in so na naslednje generacije prenesene v skoraj nespremenjeni obliki (Godina Golija 2008: 126; Wiegelmann 2006: 19).

Tudi v mešanih zakonih v Beogradu in Rumi ob koledarskih praznikih pripravljajo slovenske in srb-

5 Terenski zapiski, Beograd, 6. 12. 2012.

6 V mislih imam predvsem recepte za pripravo orehove potice v najbolj priljubljeni slovenski kuharski knjigi *Velika slovenska kuharica* (Kalinšek 2011) in v knjigah *Kuhinja Slovenije* (Bogataj 2000) in *Prazniki in praznične jedi na Slovenskem* (Kuhar 1992).

7 Terenski zapiski, Beograd, 7. 12. 2012.

ske jedi, predvsem tiste znane iz otroštva. Respondentka, ki je bila rojena leta 1962 v mešanem zakonu v Beogradu, je navedla, da za vsakdanje jedilne obroke iz slovenske kuhinje pripravljajo le kranjske klobase in obaro, ob božiču potico, ob veliki noči pa šunko, hren in potico, respondentka iz Rume, rojena leta 1958 v mešanem zakonu, je zapisala, da pripravlja od slovenskih jedi ob novem letu potico, ob veliki noči pa pirhe in potico. Slovenske jedi so tudi pri večini srbskih zakoncev dobre sprejete, uživajo jih doma in na prireditvah slovenskih društev.⁸

Na vprašanje, katere slovenske jedi ali sestavine slovenske kuhinje najbolj pogrešajo, so sogovorniki oz. respondenti odgovorili zelo različno. Nekateri pogrešajo izdelke slovenske živilske industrije, npr. zlate kroglice, nekateri pa vrtnine in kmetijske pridelke: motovilec, zelene solate, kisko repo, koruzno moko za žgance in slovenski krompir. Slovenka iz Beograda mi je v intervjuju potožila, da v Beogradu ne moreš dobiti dobrega in okusnega krompirja, in še ta je zelo drag.⁹ Največ vprašanih pa je poudarilo, da pogrešajo nekatere slovenske jedi, ki jih v Srbiji ne morejo kupiti ali jih pripraviti doma. Med te so uvrstili: zaseko, krvavice, kašnate klobase in kranjsko klobaso, pečenice, potico, božični kruh, cesarski praženec, pršut in žemlje.

Zanimivo je, da se med naštetimi jedmi niso znašle nekatere, ki so zelo reprezentativne za slovensko kuhinjo, npr. sirovi štruklji, idrijski žlikrofi, blejska rezina ali prekmurska gibanica. Pa tudi ne nekateri zelo znani in tudi v Evropski uniji zaščiteni proizvodi, npr. bučno olje, nanoški in tolminski sir, savinjski želodec ali prekmurska šunka (Godina Golija 2012: 95). Med jedmi in živili, ki jih pogrešajo, so predvsem tisti, ki jih spominjajo na otroštvo, na dom in starše, in ne tisti, ki so v Sloveniji in zunaj nje največkrat priznani in propagirani kot značilne slovenske sestavine prehrane.

Pomen subjektivne razlage, individualnih spominov in skritih pomenov hrane in določenih jedi ugotavljajo tudi drugi avtorji (Sutton 2001; Petridou 2001). Spomin na preteklost se prenaša in ohranja s pomočjo ritualov oziroma predstav. V teh obredih so pripravljanje hrane, skupno uživanje hrane in drugi načini rokovanja s hrano (npr. obdaritev z jedmi ob božiču ali veliki noči) med najmočnejšimi. Spomin na vonj in okus odpre bolj zapleteno strukturo spomina, ki ni sestavljen le iz dejanj in oseb, ampak številnih vtisov naših čutov. Hrana ne simbolizira zgolj družbenih vezi in delitev: sodeluje pri njihovem ustvarjanju in ponovnem rojevanju. In prav v tolikšni meri kot kuhanje in spominjanje implicira tradicijo, implicira tudi spremembo, refleksijo, izbiro in variacijo.

»NAŠA SLOVENSKA POTICA«

Med pomembne spremembe dojemanja hrane in prehranjevanja v novejšem času lahko uvrščamo tudi različna tekmovanja neprofesionalnih kuharjev v pripravljanju jedi. V zadnjih treh desetletjih je postala hrana pomembno področje izkazovanja lokalne, etnične, religiozne ali nacionalne pripadnosti. Sprva so se tekmovanja neprofesionalnih kuharjev v pripravi značilnih etničnih jedi razširila v Združenih državah Amerike in nekaterih zahodnoevropskih deželah. Pojavili so se festivali hrane priseljencev in tekmovanja v pripravi etničnih jedi, npr. festival kislega zelja, festival grških in libanonskih jedi, festival borovničeve pite (Antill 2002; Hanson 2006).

Želja po izkazovanju lokalne identitete in drugačnosti je močna tudi zunaj okolij, kjer živijo večje skupnosti migrantov, npr. v nekaterih deželah Evropske unije, kjer je zelo živo gibanje za lokalno prepoznavnost in samobitnost znotraj unije. Lokalne jedi so prepoznane kot sestavina kulturne dediščine pa tudi kot pomemben del stremeljenj za višjo kakovost bivanja v sodobnem svetu in prizadevanj za bolj zdravo, avtentično – s kemikalijami neobremenjeno in ekološko pridelano hrano (Godina Golija 2012: 100). To ni izraženo le v uradni politiki Evropske unije, ki z različnimi projekti in ukrepi podpira in

⁸ Primerjaj gradivo, zbrano z vprašalnikom Slovenske jedi med Slovenci v Srbiji, december 2012, arhiv ISN ZRC SAZU.

⁹ Terenski zapiski, Beograd, 6. 12. 2012.

financira razvoj evropskih regij in zaščito lokalnih posebnosti ter raznolikosti, ampak tudi v vedno bolj živi in razvijajoči se ideji o ohranjanju in oživiljanju nekaterih evropskih regij, ki se kot odgovor na globalizacijo in kreolizacijo močno uveljavlja predvsem med izobraženci v Zahodni Evropi (Köstlin 2010: 38). Hrana je pojmovana kot pomemben del dediščine, a ne samo te, poudarjena je tudi njena povezava z naravnim okoljem in zdravim načinom življenja in prehranjevanja ter oblikami bivanja ljudi v tem okolju in njihovimi gospodarskimi prizadevanji. Področje prehrane je v teh sodobnih prizadevanjih v Evropi najtesneje povezano s teritorialnim vidikom, ki ga ščiti in ureja že Unescova konvencija iz leta 1972. Pri obravnavi hrane, še zlasti lokalnih jedi, je treba upoštevati več prevladujočih vidikov: vidik teritorialnosti, vidik kolektivnega znanja in tradicije ter vidik prizadevanj za zdravo hrano, ki se povezuje z diskurzi o avtentičnosti biološko pridelanih živil.

Prehrana je torej pomembno področje družbenega in ima velik pomen za delovanje lokalnih skupnosti, še zlasti tistih, ki se zaradi svoje majhnosti ali kulturne drugačnosti čutijo ogrožene v zvezi večjih držav, npr. v Evropski uniji ali v večnacionalnih državah, pomembna pa je tudi za življenje migrantskih družin v kulturno tujih deželah njihove priselitve. Prehrana omogoča vzpostavljanje občutka varnosti in oblikovanje ter utrjevanje občutka pripadnosti in vključenosti. Skupni spomini na domači kraj, predvsem na dom, pripadnike migrantskih skupin povezujejo in jim pričarajo občutek harmonije in razumevanja. Vendar je, kot so antropologi v raziskavah že pokazali, pojem doma največkrat krajeno neopredeljen prostor, povezan z vrsto drugih označevalcev (Douglas 1991). Namesto tega pojma bi bilo ustrezneje uporabljati drug pojem, npr. prostor oz. kontekst človekovih izkušenj, izoblikovanih v praksi: prostor spomina, srečevanja in druženja. Dom je torej prostor, ki pridobi svoj pomen šele s pomočjo različnih praks in je kot tak pomembno soudeležen v vsakodnevnem procesu lastnega izoblikovanja (Petridou 2001: 88).

Čeprav migranti pogosto izhajajo iz različnih domačih okolij, krajev oz. pokrajin neke dežele, ki se v kulinarčni podobi in značilnih jedeh lahko tudi zelo močno razlikujejo, pa jih bivanje v tujini in spomini na dom povezujejo v na videz enotno in tudi po kulinarčni plati enovito skupnost. Tako sem med terenskim delom v Srbiji sodelovala z migranti iz različnih delov Slovenije, predvsem iz Dolenjske, Štajerske in Gorenjske, ki imajo iz domačih okolij različne spomine in izkušnje o slovenski kulturi in kulinariki, vendar so v novem okolju prevzeli nekatere do tedaj neznane sestavine slovenskih regionalnih kuhinj kot svoje oz. kot značilno slovenske. Kot ugotavljajo raziskovalci, vpliv migracij, izgnanstva, različnih oblik mobilnosti in tudi turizma, ki so značilne izkušnje naše dobe, vplivajo na to, da se lahko koncept doma realizira v kompleksu različnih praks (Dawson, Rapport 1998: 7), pri čemer ima pomembno vlogo tudi hrana.

Vsi ti dejavniki, povezani s pomenom hrane za migrantske skupine, so spodbudili člane društva Slovencev »Kula« iz Vršca, da so konec leta 2009 prvič organizirali tekmovanje »Naša slovenska potica 2010«. Manifestacija naj bi bila, kot so poudarjali v različnih objavljenih zapisih organizatorji prireditve, posvečena predvsem ohranjanju slovenske kulinarčne tradicije in srečanju članov slovenskih društev v Srbiji. Zato so prireditev podprli tudi Urad za Slovence v zamejstvu in po svetu Vlade Republike Slovenije, avtonomna pokrajina Vojvodina in občina Vršac (Čolakov 2010: 7). Oktobra 2010 je v Vršču potekalo prvo tekmovanje »Naša slovenska potica«, ki so se ga udeležile tekmovalke iz Društva Slovencev »Planika« iz Zrenjanina, Društva Slovencev »Sava« iz Beograda, Društva Slovencev »Emona« iz Rume in Društva Slovencev »Kula« iz Vršca. Članice naštetih društev so na prireditve, na kateri se je ocenjevalo različne vrste potic, prinašale na njihovih srbskih domovih pripravljene potice. Zanimivo je, da je bilo med njimi manj orehovitih in pehtranovitih potic, ki jih imamo Slovenci v Sloveniji za svojo kulinarčno posebnost in značilno slovensko praznično jed, prevladovale pa so druge vrste potic. Nekatere med njimi so nastale pod vplivom srbske in madžarske kulinarike oz. skupnega življenja v večnacionalnih okoljih in mešanih družinah, kar je glede na izvor udeleženihih tekmovalk, večina je bila iz Vojvodine, razumljivo. O tem je s Slovincem poročena udeleženka tekmovanja pripovedovala:

Jaz sem rojena v Srbiji in sem Madžarica ... Slovenske in madžarske jedi so slične. Po mojem mnenju so slovenske jedi bolj zdrave, a so pikantne, tako kot madžarske. Čeprav ne poznam zelo dobro slovenske kuhinje, pripravljam juhe in potico, ki so značilne za Slovenijo.¹⁰

Morda so bile prav zaradi življenja tekmovalk v mešanem okolju in v mešanih družinah na prireditvi predstavljene in ocenjene zlasti makove potice oz. »štrudle s makom«, ki so priljubljene tudi v madžarski in vojvodinski kuhinji, pa tudi sirove, rožičeve, orehove, lešnikove in celo višnjeve potice. Potice so bile največkrat v obliki kvašenih zavitkov ali šarklja in pečene brez modla »potičnika«.

O prireditvi so poročali različni mediji, predvsem društvena glasila Slovencev v Srbiji. Ker so se poleg društvenih funkcionarjev in članov slovenskih društev v Srbiji prireditve »Naša slovenska potica« udeležili tudi predstavniki veleposlaništva Republike Slovenije v Srbiji, predstavniki Nacionalnega sveta in nekateri gostje iz Vršca, je bila prireditev pomembna tudi za predstavitev slovenske kulture v Srbiji. Prireditev je postala tradicionalna in v Vršču poteka vsako jesen (Spremo 2011: 34). Po tekmovanju prireditev ob koncu popestrijo tudi nastopi kulturnih društev, npr. pevskih zborov iz Slovenije, in družabno srečanje vseh udeležencev tekmovanja. Večina sogovornic, s katerimi sem opravila narativne intervjuje, ima do prireditve pozitiven odnos. Zdi se jim dobra priložnost za srečanje članov slovenskih društev v Srbiji in za predstavitev slovenskega kulinaričnega bogastva, pritožujejo pa se nad za nekatere pristranskim ocenjevanjem potic. Potice ocenjujejo srbski strokovnjaki iz živilske šole v Vršču, ki ocenjujejo predvsem njihove senzorične značilnosti, manj pa obliko, videz in izvirnost receptov. S tem morda lahko pojasnimo tudi to, da so na ocenjevanje sprejete zelo različne vrste potic, pripravljene z različnimi nadevi in dodatki, nepoznanimi v tradicionalni slovenski kuhinji, in to kljub temu, da je cilj prireditve negovanje tradicionalne slovenske kuhinje in njenih značilnih jedi (Sabo 2010: 9).

O nezadovoljstvu z delom komisije, ki ocenjuje potice na tekmovanju »Naša slovenska potica«, govorijo tudi izjave sogovornic iz Beograda. Več članic beograjskega društva »Sava« mi je omenilo, da se je njihova članica s svojo orehovo potico, ki pa je bila po njihovem mnenju najlepša in tudi najokusnejša, uvrstila le na drugo mesto. Potica je bila tudi po videzu najbolj podobna slovenskim prazničnim orehovim poticam. Toda komisijo je prepričala makova potica tekmovalke iz Vojvodine, ki je na tekmovanje prišla oblečena v slovensko narodno nošo. Prav to je po mnenju sogovornic pripomoglo k njeni zmagi. Govorica hrane je torej tudi na tem kulinaričnem tekmovanju, podobno kot še na nekaterih drugih, za uspešno predstavitev jedi premalo. Pomembna je celostna predstavitev društva oz. sodelujočih kandidat. To potrjuje tudi fotografsko gradivo, objavljeno na spletni strani društva Slovencev »Kula« iz Vršca. Na fotografijah si lahko ogledamo raznovrstne ocenjevane potice. Poleg različnih oblik potic in nadevov ter načinov njihovega zavijanja, pozornega gledalca presenetijo tudi nekateri predmeti, ki so jih tekmovalke uporabile za čim boljše predstavitev te slovenske jedi. Na eni od fotografij je zanimiv prtič, na drugi je na potici vejica cvetoče vijolične viseče pelargonije, znane pod domačim imenom »Slovenka«, na tretji je ob potici še rdeč nagelj.¹¹

Tekmovalke so potici priložile še nekatere druge predmete, ki naj bi utrjevali in predstavljali slovensko tradicijo in kulturo ter na zelo nazoren način poudarili pomen kulturne dediščine za nacionalno pripadnost in identiteto. Podobno kot raziskovalci ugotavljajo pri prireditvah drugih migrantskih skupin, lahko tudi pri tej prireditvi Slovencev v Srbiji sledimo oblikovanju in izumljanju dediščine z namenom doseganja političnih, socialnih in drugih ciljev, ki vodijo v homogenizacijo in manipulacijo dediščine (Lukšič Hacin, Toplak 2012: 112). Pri tem potica in predmeti, kot so npr. noša in ornamentika, niso izbrani naključno. Potica je značilna slovenska praznična jed, ki jo v Sloveniji pripravljajo ob največjih praznikih, predvsem ob božiču in veliki noči. Ker sta to za mnoge Slovence najpomembnejša družinska praznika,

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

11 Slikovno gradivo si je mogoče ogledati na *Naša slovenska potica* (2013).

so s potico povezani številni spomini na dom in člane ožje družinske skupnosti. Prav ti spomini pa so, kot smo že pokazali, ključni za vzpostavljanje in utrjevanje etnične identitete migrantskih skupin.

Etnologi, ki se bolj podrobno ukvarjajo z etnološko dediščino in zgodovino njene uporabe ter prezentacijo etničnih in nacionalnih skupin, ugotavljajo, da so imele prav praznične pogače, npr. potica, že v 19. stoletju pomembno vlogo pri oblikovanju identitete Slovencev in drugih Slovanov ter predstavitvi njihove kulture. Če so bile sredi 19. stoletja nekatere sestavine materialne kulture spoznane kot pomembni pokazatelj nacionalne pripadnosti in samobitnosti v večnacionalnih monarhijah (Schippers 2002: 127), potem lahko ugotovimo, da je danes vloga materialnih dobrin v državah z migrantskimi skupnostmi podobna. Nekoč od izobraženstva konstruirane in propagirane narodne jedi, ki so rabile izražanju in poudarjanju nacionalne pripadnosti (Makarovič 1991: 127), zlasti slovanskih narodov v drugi polovici 19. stoletja, so danes pomembne predvsem za vzpostavljanje, utrjevanje in ohranjanje etnične identitete ter reprezentacijo različnih migrantskih skupin. To navezovanje na tradicijo, dom in sestavine vaškega življenja v predindustrijski dobi je povzročilo, da je modernost, ki v klasičnem razumevanju uničuje tradicijo, v epistemološkem smislu ustvarja tradicijo in jo s tem naredi za produkt modernosti (Anttonen 2005: 13). Moderni pojavi, kot so globalizacija, turizem in migracije, so povzročili rojstvo in ponovno oživljanje zanimanja za kulturno dediščino in tradicijo.

SKLEP

Gradivo, ki sem ga zbrala s terenskim delom med Slovenci v Rumi in Beogradu, govori o izrednem pomenu prehrane, še posebej nekaterih slovenskih jedi, za ohranjanje in utrjevanje etnične identitete Slovencev, ki živijo v Srbiji, njihovo povezovanje in predstavitve. Čeprav sem jih spraševala tudi o praznikih in praznovanjih, se je izkazalo, da so ta in spomini na dom in domovino povezani predvsem z različnimi okusi in vonji, torej z jedmi, ki so jih spoznali v domačem okolju. Slovenska kuhinja je kuhinja babic in mam, in ne kuhinja, ki jo država Slovenija uradno predstavlja kot slovensko kulinarčno bogastvo, ali kuhinja, opisana v slovenskih kuharskih knjigah. Kuhinja, jedi in njihova priprava so področje najbolj intimnega materialnega sveta, povezanega z nekdanim domom in najožjimi sorodniki, a ne le s tem, saj ljudi v različnih kulturnih in socialnih okoljih močno povezuje, pa tudi ločuje, vpliva na njihove čute in razpoloženje. To še zlasti velja za pripadnike etničnih skupnosti, ki živijo v tujini in so iztrgani iz svojega prvotnega kulturnega in socialnega okolja. Večja razslojenost in raznolikost družbe močno vplivata tudi na prehrano posameznika, še zlasti v etnično mešanih okoljih in mešanih družinah. Posamezne sestavine prehrane, npr. nekatere jedi, začimbe in tehnike priprave jedi, so še zlasti pomembne za oblikovanje in ohranjanje etnične in individualne identitete članov migrantskih skupin, tudi Slovencev, živečih v Srbiji, pa tudi za njihovo javno prezentacijo. Sestavine prehrane in nekatere t. i. etnične jedi so pogosto predmet afirmacije, samoprezentacije in obdarovanja teh skupin. Zato je prehrana ne le sestavina materialnega sveta, ampak tudi nematerialnega, na lokalni pa tudi mednarodni ravni. Jedi, njihovo pripravljavanje in načini uživanja, so del kolektivnega znanja in zavedanja, tradicije in inovacij, povezanih s pripravo, postrežbo in z uživanjem hrane.

Med Slovenci v Srbiji zavzema to mesto predvsem slovenska praznična pogača potica, ki jo pripravljajo za vsa večja družinska slavlja in prireditve. Potico kot predmet obdaritve prijateljev in članov društev iz lastnih vzgibov pečejo tudi nekatere članice društev Slovencev v Srbiji, in sicer kot obliko osebne in društvene afirmacije, v peki potic pa se od leta 2010 pomerijo na vsakoletnem tekmovanju »Naša slovenska potica« tudi članice slovenskih društev v Srbiji. Slovenci v Srbiji so izbrali potico kot simbol slovenstva, ki jih v tujem okolju zelo prepoznavno loči od pripadnikov drugih etničnih skupin. Spominja jih na preteklost, otroštvo in dom, na kulinarčno dediščino in tradicijo Slovencev, ki se prenaša in ohranja s pomočjo ritualov oziroma predstav tudi v novem, tujem okolju. Hrana, še posebej praznične jedi, npr. potica, ne simbolizira zgolj družbenih vezi in delitev: sodeluje pri njihovem ustvarjanju, utrjevanju in ponovnem rojevanju. Po drugi strani pa tudi pripadniki slovenske skupnosti v Srbiji pomembno soo-

blikujejo podobo in življenje te materialne prvine. Pomen tradicionalnih jedi za pripadnike posameznih etničnih skupin se spreminja, zlasti še, ko jedi postanejo del prepoznane kulturne dediščine, oz. ko postanejo izraz – simbol identitete. Barbara Kirschenblatt Gimblett je poudarila, da dediščinske intervencije spreminjajo odnose med ljudmi, njihovimi dejanji in kulturnimi sestavinami. Različni posegi in rokovanje s sestavinami dediščine vplivajo na to, kako ljudje razumejo kulturo in samega sebe. Vplivajo pa tudi na spreminjanje temeljnih pogojev za produkcijo in reprodukcijo kulture (Kirschenblatt Gimblett 2004: 58). Na videz drobne in nepomembne sestavine kulture, ki niso rezultat vrhunskih ustvarjalcev, ampak sestavine vsakdanjega in prazničnega življenja, postanejo simbol identitet. Tako kot potica, ki priča o etnični pripadnosti slovenskih migrantov v Srbiji in materializira njihovo nacionalno identiteto.

LITERATURA

- Antill, Claire (2002). The Pie in the Folklife of New England. *Food and Celebration: From Fasting to Feasting* (ur. Patricia Lysaght). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 409–419.
- Anttonen, Pertti J. (2005). *Tradition through Modernity: Postmodernism and the Nation-State in Folklore Scholarship*. Helsinki: Finish Literature Society (Studia Fennica, Folklorica 15).
- Bogataj, Janez (2000). *Kuhinja Slovenije: Mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus.
- Buchli, Victor (2002). Introduction. *The material culture reader* (ur. Victor Buchli). Oxford in New York: Berg, 1–23.
- Čolakov, Nenad (2010). »Naša slovenska potica 2010«. *Bilten Društvo Slovencev »Kula« Vršac*, december 2010, 7.
- Dawson, Andrew, Rapport, Nigel (ur.) (1998). *Migrants of Identity*. Oxford in New York: Berg.
- Douglas, Mary (1984). Introduction. *Food in the Social Order: Studies of Food and festivities in Three American Communities* (ur. Mary Douglas). New York: Russel Sage Foundation, 1–39.
- Douglas, Mary (1991). The idea of home: A kind of space. *Social Research* 58/1, 287–308.
- 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 (2012). Contemporary appropriations of culinary tradition in Slovenia. *Traditiones* 41/2, 91–104.
- Goody, Jack R. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grum, Andreja (1964). *Slovenske narodne jedi*. Novo mesto: Zavod za napredek gostinstva in gospodinjstva.
- Levenstein, Harvey (1985). The American response to Italian food, 1880–1930. *Food and Foodways* 1/1, 1–24.
- Lukšič Hacin, Marina, Toplak, Kristina (2012). Teoretizacija multikulturalizma in etnične ekonomije v luči ohranjanja kulturne dediščine med migranti. *Dve domovini / Two Homelands* 35, 107–117.
- Hanson, Adelia (2006). How Lebanese Tabbouleh Salad Became an Oklahoma Dish. *Mediterranean Food: Concepts and Trends* (ur. Patricia Lysaght). Zagreb: Nova etnografija, 201–221.
- Kirschenblatt Gimblett, Barbara (2004). Intangible Heritage as Metacultural Production. *Museum International* 56/221, 52–64.
- Köstlin, Konrad (2010). A new Ascension of Regional Food. *Food and Meals at Cultural Crossroads* (ur. Patricia Lysaght). Oslo: Novus Press, 3–646.
- Kuhar, Boris (1992). *Prazniki in praznične jedi na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Makarovič, Gorazd (1991). Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34/1, 127–205.
- Makarovič, Gorazd (2004). Potica. *Slovenski etnološki leksikon* (ur. Angelos Baš). Ljubljana: Mladinska knjiga, 453.
- Mennell, Stephen (1993). *Prehrana i kultura: Sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.

- Milharčič Hladnik, Mirjam (2010). Hrana in spomin v kontekstu migracij. *Dve domovini / Two Homelands* 31, 51–63.
- Mlekuž, Jernej (2010). Burekpomeni burekdarovanja neburekljudem. *Dve domovini / Two Homelands* 31, 65–76.
- Naša slovenska potica (2013), http://www.drustvokula.org.rs/index.php?option=com_imagebrowser&view=gallery&folder=Nasa+slovenska+potica+2011&Itemid=2 (14. 6. 2013).
- Petridou, Elia (2001). The taste of home: Home possessions. *Material culture behind closed doors* (ur. Daniel Miller). Oxford, New York: Berg, 87–107.
- Povzanović Frykman, Maja (2009). Material Aspects of Transnational Social Fields: An Introduction. *Dve domovini / Two Homelands* 29, 105–114.
- Rowlands, Michael (2002). The Power of Origins: Questions of Cultural Rights. *The material culture reader* (ur. Victor Buchli). Oxford, New York: Berg, 105–115.
- Sabo, Anica (2010). Naša slovenska potica. *Bilten društva Slovencev v Beogradu – Društvo »Sava«* 8/16, 9.
- Schippers Thomas (2002). Od predmetov do simbolov: Spreminjajoče se perspektive pri proučevanju materialne kulture v Evropi. *Etnolog* 12, 125–136.
- Spremo, Milena (2011). Naša slovenska potica. *Letni poročevalec: Društvo Slovencev »Planika«, Zrenjanin*, 34.
- Sutton, David E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, New York: Berg.
- Tokarev, Sergej A. (1972). Von einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur. *Ethnologia Europaea* 6/2, 163–178.
- Žvan, Bolče (1932). *Slovenci v Beogradu: Socialno-kulturna slika*. Beograd: [samozaložba].
- Wiegelmann, Günter (2006). *Alltags und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.