

BALKANOLOGIKE: TEORETSKI PRISPEVEK K RAZUMEVANJU VLOGE KULINARIČNE DRUGOSTI V KULTURI EVROPE ALI ZAKAJ JE BALKAN TAKO OSOVRAŽEN, ČEPRAV IMA TAKO OKUSNO KUHINJO

Nikola JANOVIĆ¹

COBISS 1.01

IZVLEČEK

Balkanologike: Teoretski prispevek k razumevanju vloge kulinarčne drugosti v kulturi Evrope ali zakaj je Balkan tako osovražen, čeprav ima tako okusno kuhinjo

Teoretski prispevek želi pokazati, prvič, kako v evropskem prostoru deluje paradoksalni ideološki mehanizem reproduktivnega vzpostavljanja notranje distinkcije, čigar učinka sta vselej že identifikacijska instanca evropskega »mi« in instanca »evropskega drugega«; in drugič, to ponazoriti s paradoksnim primerom absorbcije prehranjevalne kulture drugih in zavračanja njihove »nacionalne drugosti« kot take.

KLJUČNE BESEDE: hrana, kulinarika, kultura, užitek, nacionalna identiteta, ideologija, Balkan, EU, Slovenija

ABSTRACT

Balkanology: A Theoretical Contribution to the Understanding of the Role of Culinary Otherness in European Culture, or Why are the Balkans so hated even though they have such great food?

The paper presents, firstly, how the ideological mechanism of inward reproductive spatial distribution works in the European space, whose structural consequences are always two opposite cases of identification: "we Europeans" and "we Other Europeans"; and secondly, to illustrate this distribution through the paradoxical case of the acceptance of the Others' food culture and the rejection of their "national Otherness".

KEY WORDS: food, culinary, culture, enjoyment, national identity, ideology, the Balkans, EU, Slovenia

EVROPA V NASTAJANJU: »KUHINJA« KOT KULTURNO IN DRUŽBENO DEJSTVO

Čeprav Evropa obstaja že dolgo – časovno, geografsko, kulturno, zgodovinsko, itd. – smo danes priča sodobnim evropskim integracijskim procesom, velikemu evropskemu projektu v nastajanju. Če želimo zagotoviti uspešnost omenjenega evropskega procesa, moramo nedvomno upoštevati tudi »skupno« evropsko zgodovino, saj ponuja tisto kohe-

¹ Dr. sociologije, mag., samostojni raziskovalec, Runkova 2, SI-1000 Ljubljana; e-naslov: nikola.janovic@guest.arnes.si.

rentno »znanje o preteklosti«, ki nam omogoča spoznavati sedanost(i). V tem kontekstu se projekt pisanja (skupne) zgodovine evropske civilizacije, kot ta proces poimenuje Jacques le Goff (2005), med drugim predstavlja v horizontu zadovoljevanja ne samo družbenih in kulturnih potreb sodobnega evropskega združevanja in (po)enotenja, temveč tudi političnih oziroma ideoloških.

Med zanimivejšimi zgodovinami Evrope v nastajanju je zgodovina prehranjevanja. Gunther Hirschfelder v svojem delu *Evropska kultura hrane* (2001) ugotavlja, da če želimo spoznati sodobno evropsko kulturo, katere pomemben del zavzema prav kultura prehranjevanja, moramo pogledati najprej v preteklost. Kajti zgodovina prehranjevanja ne razkriva le svojih kulturoloških procesov, temveč tudi totaliteto družbenih procesov, ki se v končni fazi reflektirajo v določeni politiki moči, značilni za evropske premike (Evropo v nastajanju). To potrjuje tudi predlog Massima Montanarija v delu *Lakota in izobilje* (1993/1998), da se namreč pisanje skupne evropske zgodovine prehranjevanja nikakor ne sme nanašati izključno na kulturo prehranjevanja. Nanašati se mora tudi na hrbtne procese te zgodovine: gospodarstvo, politiko, družbeno življenje, itd., ki so venomer bili in so še zdaj mišljeni v neposredni povezavi s kulturo prehranjevanja. Če pogledamo bolj natančno, lahko vidimo, da reprezentirajo tisto nemirno sliko Evrope in njene zgodovine, ki se je pretihotapila v njeno, našo sedanost.

Kultura evropskega prehranjevanja, kot opaza Montanari, je bila vselej povezana z »lakoto in izobiljem«, ki nista bili le posledici oscilacije narave, evolucije in implementacije kultivacijske tehnologije ter kulinarčne spretnosti, temveč v veliki meri, če že ne izključno, (dis)kontinuitete političnih trenj, vojn in konfliktov, kulturnih razhajanj, družbenih nasprotij in različnih interesov ter ekonomskih špekulacij. Prav te »zgodovinske, družbene in kulturne« procese, procese onkraj vprašanja ekonomije in kulture prehranjevanja, ki so si za cilj postavili vzpostavitev »gospodarskih in političnih centrov moči«, je prikazal Fernand Braudel v delu *Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem od XV. do XVIII. stoletja* (1967/1992) kot drugo stran univerzalnega procesa mondalizacije, v katerem je Evropa imela in še vedno ima ključno vlogo.

Če logiko mondalizacije ali »sveta v nastajanju«, nastajanja univerzuma, kot ga razume Jean-Luc Nancy (2007), ob določeni operacionalizaciji pojmov prenesemo na evropsko raven, (pravzaprav) lahko govorimo o procesih oziroma logiki nastajanja sodobnega evropskega univerzuma. Nastajajoči evropski univerzum, čeprav bi bilo pravilneje uporabiti sintagmo Immanuela Wallersteina »evropski univerzalizem« – ta jasno kaže na njegovo pretenzijo, da se v današnjem postmodernem času uveljavlja s posebno retoriko moči. Slednja deluje kot proceduralni mehanizem vključevanja/izključevanja evropskih nacionalnih držav v institucijo EU, ki se vzpostavlja do »izbranih evropskih držav« kot navznoter nadrejena inkluzivna politična oziroma ideološka institucija (vključuje heterogeno razsežnost drugih nacij) in navzven kot (recimo) ekskluzivna »enotna evropska« institucija (globalni akter). Skratka, postavlja mejo (mejaška ideologija).

Učinek postmodernega političnega strukturiranja nove Evrope, nove evropske identitete, ki se zgodovinsko gledano v celoti sklicuje na antično, srednjeveško in moderno »evropsko« dediščino, je proizvedeni evropski identitetni »pre-ostanek«, evropsko drugo.

Maria Todorova (2009) to evropsko drugo, tehnično-popularno označeno kot prostor Balkana, čeprav obstaja tudi ne-balkansko drugo Evrope, v katerega so geografsko, kulturno, mentalitetno (itd.) v zgodovini vpisujejo in izpisujejo različne nacije oziroma države, postavlja v opozicijo do orientalizma, a ga ne izmakne otomanski ideološki nad-določitvi. Balkan je v njenem »interpretativnem ključu«, čeprav del Evrope, pravzaprav izum otomanskega imperija. Ta izpeljava omogoča, da se danes iz zgodovinskosti »koncepta Balkana« tvorijo stereotipne izkrivljenosti (slabšalne predstave) balkanskosti – ideološkosti, ki se smatrajo za bistvo Balkana in Balkancev. Posledično se evropsko geografsko, kulturno, časovno (itd.) percipiranje Balkana, balkanskosti in balkanizma kaže kot dvojno zakodirano. V njem se križata dve ideologiji, dve branji evropskega imaginarija, dve njegovi percipaciji. Pro-evropska ideologija Balkan, države Balkana in balkanskost doživlja kot evropsko *border-line* dejstvo, balkanizem pa kot svojo polu-periferno etno-popularno kulturo. Skratka, Balkan doživlja kot bližnje drugo, ki ga je treba (še) evropeizirati in modernizirati, medtem ko kontra-balkanska ideologija percipira Balkan in balkanskost kot (še vedno) zgodovinsko, geografsko, časovno in kulturno ne-evropsko drugo, ki je glede na svoje prvine bližje otomanskemu imaginariju kot evropskemu bistvu. Kakorkoli obrnemo, obe evropski ideologiji percipirata Balkan oziroma balkanskost kot nekaj drugega, medtem ko ga otomanska ideologija percipira kot »izgubljeni raj« (Boyar 2007: 42–71). Prav zaradi tega je videti, da Balkan in balkanskost na križišču omenjenih ideologij vznikneta kot pravo maussovsko-levi-straussovsko družbeno dejstvo.

Paradoksní učinek tega ideološkega mehanizma, ki predvideva in hkrati proizvaja identitete drugosti – balkanizme, sodobne balkanske identitete – tako, da jih postavlja v razmerje do evropskosti, je pravzaprav strukturni razlog na delu. Politična moč, ki vzpostavlja nove distinkcije in relacije – gre za prestrukturiranje (vzpostavljanje novih) razmerij gospodstva znotraj kognitivne mape Evrope – s tem identifikacijskim mehanizmom postavlja pravzaprav (paradoksalno) vprašanje občestvu, nacijam oziroma državam (prostora Balkana) po »pripadnosti«: evropskost ali balkanskost? Ker je vprašanje po pripadnosti vselej že vprašanje (politike) rekognicije, ki v skrajnih primerih zahteva odločitev *pro et contra*, ne moremo mimo identitetnih politik, ki implicirajo (neo-liberalno) logiko »razlik«.² Slednje predvidevajo, ne samo v evropski univerzalistični paradigmi, temveč obče, v času globalizacije oziroma multi-kulture dva nasprotujoča si, a hkratna procesa: izključevanje, procese notranje unifikacije (kulturna homogenizacija) in vključevanje, procese povezovanja v diverzificirani univerzum (družbena heterogenizacija). Ker gre v tem primeru za hrbtna procesa, politična (samo)izključitev (iz balkanističnega diskurza) je namreč pogoj za (formalno in dejansko) vključitev (v evropski diskurz), je ob tem nesporno, da je omenjeni mehanizem na ravni propozicije ideološki. Ideološki je ravno toliko, kolikor zahteva nemogoče: da se države, nacije, narodi oziroma kulture Balkana odpovedo svoji balkanski prvini – balkanskosti. Iz tega razloga je bolj simptomatičen re-

² Dober primer tovrstne logike najdemo pri Charlesu Taylorju (1994), ki je logiko razlik artikuliral z mehanizmom (politike) prepoznanja in priznanja drugega/drugosti. Ta pa, kot vemo, pelje prav v liberalni fašizem oziroma post-fašizem: lahko te prepoznam, lahko te priznam in te še naprej sovražim.

verzibilni proces, ki pravzaprav dokazuje nekaj drugega, namreč, da je Balkan kot drugi vselej že v Evropi; da je pravzaprav njen konstitutivni člen tako na ravni strukture kot na ravni reprezentacije. In to najbolj reprezentativno dokazuje »balkanska kuhinja«, ki jo v njeni značilni kulinarični heterogenosti najdemo povsod po Evropi.

In kje je tukaj hrana? Če imaginarij evropske politike projiciramo v »evropsko kuhinjo« tako, da jo mislimo kot njeno drugo stran, diskurzivno, hrana pravzaprav postaja politična govorica, hrana Balkancev pa politično orodje (označevalec pripadnosti/prepoznavnosti, kulturna identiteta, nacionalizem, itd.), okrog katerega se strukturira življenjski svet (manjšin, azilantov, imigrantov, itd.), in to ne samo na ravni biološkega obstoja, temveč tudi na ravni kulturne in družbene izmenjave (kulinaričnih dobrot, besed, stališč, darov, itd.). Iz tega razloga se »evropska kuhinja« kaže kot določena paradigma družbenih in kulturnih razmerij in, seveda, ne-razmerij. Tistih temeljnih družbeno-kulturnih ekonomij, prek katerih lahko družba obravnava oziroma vključuje vase ali iz sebe izključuje »problematične« elemente, na primer neko balkansko kulinarično jed (burek, sarmo, čevap, itd.).³ Prav s tem političnim mehanizmom vključevanja/izključevanja je med drugim mogoče »ujeti« tudi naslednji paradoks. »Hrana Balkana«, ki si jo prisvajajo različne nacionalne kuhinje (balkanske kulinarične ideologije), v evropskem univerzumu (liberalnega individualizma) ni osovražena kot balkansko kulturno-kulinarično dejstvo, temveč so v njem (kolektivno) osovraženi sami drugi – Balkanci kot pripadniki in nosilci balkanske kulture (oziroma pripadniki različnih narodov ali veroizpovedi, ki reprezentirajo balkanskost). Še več, v duhu evropskega liberalizma, prav kolikor temu ustreza ideja evropskega univerzalizma, kulinarični užitek v balkanski kuhinji nastopa kot partikularni način uživanja (individualno-psihični mehanizem),⁴ je več kot zaželen, saj dokazuje

³ Najbolj simptomatičen je Berlusconijev gastro-fašistični poskus omejevanja števila tujih etničnih/kulinaričnih ponudb – kuhinj v Italiji.

⁴ Kaj je užitek? Če sledimo Millerjevi (2001) rekonstrukciji Lacanovih »faz mišljenja užitka«, lahko rečemo, da je uživanje mogoče misliti s šestimi paradigmi: z imaginarizacijo užitka, označevalizacijo uživanja, nemogočim užitkom, užitkom kot užitkom (normalnim užitkom), diskurzivnim užitkom in užitkom kot delom ne-razmerja (ni užitka). Ker nas zanima zgolj specifični odnos do užitka, ki pravi, da obstaja partikularni način uživanja, sledimo diskurzivni paradigmi, ki jo je Lacan razvil v delu *Hrbtna stran psihoanalize* (2008). Lacan v njem užitek predstavi kot točko vstavitve označevalnega aparata (diskurza), ki omogoča, da delovanju označevalca pripišemo sposobnost evokacije aparata užitka. Skratka, ker je v našem primeru partikularni kulinarični užitek pripisan balkanski kuhinji, ki nastopa kot označevalec užitka v razmerju do evropske kuhinje, ki je povezana z označevalno izgubo užitka, se označevalna artikulacija užitka postavlja kot zahteva ponovitvi užitka. Zahteva po ponavljanju užitka je specifičen simptom, ki sicer pelje v entropijo užitka (izguba užitka), in hkrati, na drugi strani, v kopičenje preseženega užitka (analogna je preseženi vrednosti), a subjektu tudi omogoča, da (sublimirano) uživa v koščku realnega. Konkretno: ker je v EU hrana umetna, gensko spremenjena, brez »naravnega« okusa, industrijsko pripravljena (itd.), potem se tudi, kulinarično gledano, partikularna jed pojavlja kot sublimacija, nadomestek prave jedi in je brez pravega okusa (barve, intenzivnosti, teksture ...). Medtem ko v EU lahko le včasih naletiš na »pravo kulinarično stvar«, je na Balkanu ravno obratno. Ker je na Balkanu še (vedno) prisoten »naravni« okus hrane, (še) ne prevladuje industrializacija in komercializacija, je kulinarična izkušnja, v kateri ne nastopajo substituti (le poredkoma naletiš nanje), izkušnja pravega užitka, ki potemtakem

individualizirano participacijo Evropejcev v kulturi drugih (op. balkanski kulturi). Po drugi strani, na družbeno-politični ravni, se ta kulturno-kulinarični užitek z identifikacijsko-identitetnim mehanizmom – gre za kolektivno-kohezijski mehanizem identitetne rekognicije – zlahka sprevrže, freudovsko povedano, v svoje nasprotje: preseženi užitek v sovraštvu (kulture in kulinarike) drugega (Balkana, Balkancev in balkanskosti). To pa je oblika post-fašizma, ki je danes prisotna v »evropski kuhinji«.

INSTITUCIONALIZACIJA »NAŠEGA MI«: SLOVENSKA NACIONALNA KUHINJA KOT DRŽAVNA IDEOLOGIJA

Pred dobrimi petnajstimi leti se je začel neusmiljen boj za vstop balkanskih držav nekdanjega socialističnega režima v Evropsko unijo. Vse od takrat opazujemo nikoli končano tekmovanje v podajanju političnih in kulturniških izjav,⁵ s katerimi se reprezentanti držav poskušajo distancirati ali od prostorskega in časovnega Balkana tako, da se umeščajo v Srednjo ali Jugo-Zahodno Evropo, ali od balkanizmov, balkanskih mentalitet in kulturnih obrazcev, značilnih za njihovo kulturo. Nič drugače ni (bilo) s Slovenijo. Mlada slovenska država je imela potrebo proizvesti ideološke ločnice med »mi« in »drugi Balkanci«, ki so vsaj navidezno, recimo na ravni želje občestva po vstopu v demokracijo, pretrgala imaginarno vez s »primitivno balkanskostjo« (z mentalitetami, s postopki, praksami, z običaji, itd.) in si med drugim tako na deklarativni ravni zagotovila pogoje za vstop v nastajajočo (novo »civilizirano«) Evropo. Analiza slovenske politične demagogije je pokazala, da je balkanizem v očeh »evropske pozicije« ideologija »primitivnega« mejaštva, ki je nastopila in nastopa v heterogeni označevalski funkciji prostorske in časovne meje (Močnik: 1999: 146). Slednji, čeprav se ločita po karakteristiki »časovne (modernizacijske) zaostalosti« in »teritorialne (ne)homogenosti«, pravzaprav delujeta po isti strukturni logiki, ki je določila horizont praktičnih strategij (racionalnih praks, najboljših izbir, itd.), po katerih se ravnaajo (družbeni, politični, kulturni, itd.) akterji.

zahteva (vnovično) ponovitev. Tako se vzpostavlja in artikulira specifična uživaška vez med libidom – naturo in kulturo.

⁵ Politične in kulturniške izjave je treba razumeti kot del komunikacijske strategije, s katero se poskuša na ravni izjav/občevalnih situacij sproducirati določena verovajska ozadja oziroma različne ideološke učinke. Zato je mogoče reči, da politično izjavljanje, če ga razumemo kot performativno dejanje, kot ga je opredelil John L. Austin (1962), vselej že pomeni neko (izvršeno) dejanje. Na primer, da je na ravni političnih izjav napovedovani vstop (npr.) Srbije in Bosne v EU – to je volilcem dana politična obljuba – primerljiv z gastronomsko ravno tam, kjer obljubiti pomeni izpolniti obljubo (»ispeči ču ti najboljšo kavo/speklo ti bom najboljšo kavo«) – da bosta »čevap in burek« postala uradno del evropskega hranjivega kanona. Da bosta »burek« in »čevap« po strukturnih premikih s pozicije hranljivega drugega Evrope pridobila status hranljiva »stvar« Evrope, ni nič drugega kot (že dana) politična obljuba. Kot pravi Michel Onfray v delu *Gurmanski um/Filozofija okusa* (2002), je gastronomsko sceno (potemtakem) mogoče misliti kot substitut politične scene, saj je slednja v celoti performativna (Onfray 2002: 50–51). V tem kontekstu kuhinja vselej že nekaj obljublja, nekaj izpolni, a vedno skuha tako, da ne morejo biti vsi zadovoljni (obljuba se poje). »It is a matter of taste.«

Ena od omenjenih strategij, strategija kulturnega delovanja, je bila ključna pri družbeno-politični mobilizaciji slovenskega naroda, njegovem zgodovinskem formiranju v nacijo in politični organizaciji v državo. Omenjena genealogija kultura–nacija–država potrjuje, glede na klasično Gellnerjevo teoretiziranje o modelih zgodovinskega razvoja (Gellner 1983), da je slovenski narod svojo nacionalno bit (slovenstvo) realiziral po »nemškem« modelu. Kultura je (bila) v Geertzevem pomenu, ki ga je razvil v *Interpretaciji kultur* (1973), doživeta kot specifična oblika nacionalne ideologije; kot kultura nacionalnega interesa (pomena), ki na določen način reprezentira in povezuje (kulturno-kohezijska vez) slovenski narod in katero mora (v znak povezujoče se reciprocitete) slovenska država (nacionalna institucija) negovati in reproducirati.

V tako artikuliranem nacionalističnem diskurzu je slovenska nacionalna kultura –spekter kulturnih praks; le njim je priznan status »nacionalnega interesa« – specifična ideologija, institucionalizirana državna ideologija,⁶ ki naddoloča nacionalni kontekst, ki mu avtomatično pripadajo posamezniki in posameznice že s tem (minimalni pogoj), da se doživljajo (na ravni nezavednega se identificirajo s kulturnimi formami, jezikom, itd.) kot Slovenci. Oziroma da je posameznike in posameznice, ki jih poskuša omenjena ideologija interpelirati tako, da se identificirajo z njenim »kulturnim programom«, mogoče prepoznati kot subjekte nacionalne ideologije. (Učinek te identifikacijske operacije je nacionalna identiteta.)

Če zadevo nekoliko obrnemo, lahko rečemo, da so Slovenci v razmerju do Balkancev identitetna skupnost, ki se od slednjih poskuša distancirati s številnimi nacionalnimi identitetnimi strategijami, v katere so vključeni nacionalno orientirani kulturni programi. In ker se nacionalne identitetne strategije oblikujejo in reproducirajo na podlagi določenega (nacionalnega) interesa – interes je racionalno vodeno in za identitetno skupino smiselno dejanje,⁷ s katerim se identitetna skupina (reverzibilno) samo-legitimizira, hkrati pa se postavlja v strukturno razmerje do druge (nacionalno)identitetne skupnosti – potem (se zdi, da) je »kulturno dejstvo« v post-moderni ena najboljših strategij re-produciranja »razlik« in re-prezentiranja (trženja nacionalne prepoznavnosti) neke identitetne skupine. In če je v Evropi v nastajanju kultura najboljša strategija »malih držav«, ta zagotavlja reprodukcijo kulturnih razlik in s temi razlikami reprezentira nacionalno bit (nacionalno identiteto), potem bi lahko rekli, da je danes ena njenih najpopularnejših komponent,

⁶ Nacionalni interes je specifična družbena oz. ideološka vez. Lahko ga razumemo z vprašanjem po ontološki gotovosti subjekta o njegovi pripadnosti nekemu ideološkemu oz. (kot je v tem primeru) nacionalnemu horizontu. Kar pomeni, da se nacionalna ideologija pojavlja kot ideologija nasploh, npr. kot jo je opredelil Luis Althusser v svojem klasičnem spisu *Ideologija in ideološki aparati države* (2000). Hkrati pa to ne pomeni, da subjekt kot pripadnik neke nacionalne ideologije ne more pripadati tudi drugim ideologijam. Poanta je ravno v tem, da nacionalna ideologija, v katero je subjekt nekako samoumnevno interpeliran, bolj kot ne deluje kot univerzalna navzven, medtem ko je navznoter ta nacionalni horizont mogoče hitro zrelativizirati in pokazati, da vsaka interpeliranost v neko partikularno ideologijo lahko pomeni tudi drugačno predstavo o nacionalnem interesu.

⁷ Občo shemo »teorije interesa« lahko najdemo tako pri Maxu Weberu kot pri Talcotu Parsonsu (2005). Pri slednjem v 1. in 2. ter 7. poglavju (transformacija »teorije interesa« v »teorijo konflikta/napetosti«) navedenega dela.

ki neposredno zadeva vprašanje nacionalne kulture in prek nje identitete, »nacionalna kulinarična kultura«.⁸

Postavlja se vprašanje: kaj slovenska nacionalna kulinarična kultura sploh je? Najpreprostejši odgovor bi bil nacionalno institucionaliziran kanon slovenskih jedi, ki na način zastopanja reprezentira slovensko nacionalno identiteto. Institucionalizirani kanon slovenskih jedi, obče gledano, je ponavadi zastopan v materializirani obliki »nacionalne kulinarične ideologije« – v knjižni formi nacionalnih kuharic.⁹ Nacionalne kuharice, kot pravi Montanari, so nabor avtohtonih in avtentičnih »jedi«, ki geografsko (teritorialno oziroma regionalno) in časovno (na starodavni-tradicionalni in/ali moderni način) reprezentirajo notranjo kulinarično in s tem tudi kulturno heterogenost neke nacije (Montanari 2006: 69–70). Oziroma, če Montanarijeve ugotovitve o razmerju jedi–kulinarika postavimo v pričujoči diskurz, potem lahko rečemo, da slovenske nacionalne kuharice (tako kot italijanske, madžarske, itd.) re-interpretirajo (partikularno) zgodovino, na primer lokalnih ali regionalnih jedi tako, da jih postavljajo na način selekcije in združevanja – to sta ideološka mehanizma – v (univerzalni) nacionalnokulturni kontekst, ki pa je, kot sem pokazal, posebna vrsta post-moderne globalnopolitične paradigme. V tem smislu so nacionalne kuharice, ki ponujajo izbran kanon receptov, teoretskih podlag za kuharsko prakso, v pravem materialističnem pomenu materialna eksistenca (suplementarna institucija)¹⁰ nacionalne ideologije.

⁸ Nacionalna kulinarika je v konstituirajočem se evropskem prostoru postala eden najpreudarnejših elementov identitete in reprezentacijske politike držav. Že J. A. Brillat-Savarin je davnega leta 1826 posrečeno ujel v obrazec identifikacijsko formulo »povej mi, kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si«, ki je v današnjem času stapljanja nacionalnih identitet v evropsko identiteto ter ponovnega izumljanja lokalnih in regionalnih identitet aktualna bolj kot kadarkoli. In to z razlogom. Proces evropeizacije, tvorjenje univerzalistične evropske identitete, nanj opozarja Thomas M. Wilson (2006), deluje v smeri raztapljanja »trdnih« nacionalnih, regionalnih in lokalnih identitet. Če evropeizacijo lahko prepoznamo kot identifikacijski proces redefiniranja povezanosti ljudi, teritorija in kulture, potem je evidentno, da se ljudje in njihove (politične, kulturne, kulinarične, itd.) ideje zelo hitro spreminjajo (fleksibilizirajo) in kot take vplivajo na spremembo materialne kulture. Zato je eden sodobnih popularnih načinov politike upora, ko govorimo o ohranjanju nacionalnih, regionalnih in lokalnih identitet, povezan z obujanjem kulinaričnega izročila. Obujanje in ohranjanje nacionalnih, regionalnih in lokalnih kulinaričnih izročil (in drugih partikularnih izročil) je mogoče razumeti kot vrsto procesov, ki niso nasprotujoči procesu evropske univerzalizacije, temveč so z njim v suplementarnem/komplementarnem odnosu. Ti suplementarni/komplementarni procesi delujejo v smeri zaščite nacionalnih, regionalnih in lokalnih (kulinaričnih) partikularitet, ki so v evropskem kontekstu (juridično-političnega) univerzalizma predmet sprememb, prepovedi, regulacij, itd. S tega vidika se ohranjanje kulinarične diferenciacije, ponovno izumljanje tradicije, kaže kot obnavljanje tiste družbene vezi (ideološkega obzorja), ki deluje kot polnilo praznega – formalnega evropskega univerzuma.

⁹ Ena med njimi je npr. tudi najpopularnejša *Velika slovenska kuharica* Felicite Kalinšek.

¹⁰ Nacionalne kuharice (množina) pravzaprav delujejo kot dopolnilo instituciji nacije, ki s svojim delovanjem ni vedno sposobna proizvesti »celote« (je ne-cela v svojem delovanju in učinku). Zato vzpostavlja odnos do sebi inkluzivnih suplementarnih institucij, ki delujejo v njenem horizontu kot njeno dopolnilo. Več o suplementarnem dolovanju v poglavju O konceptu funkcije v družbeni znanosti klasičnega antropološkega dela A. R. Radcliffe-Browna *Struktura in funkcija v primitivni družbi* (1994).

Razmerje, ki se vzpostavlja med (partikularnimi) lokalnimi ali regionalnimi 'jedmi' (*dish*) in (univerzalno) nacionalno 'kuhinjo' (*cuisine*), je simptomatično. Tako je tudi v Sloveniji. Lokalne in regionalne jedi, recimo jim individualistične, so se od nekdanj (časovna paradigma) lokalno proizvajale (kultivacija surovin), lokalno pripravljale (kuharska tehnika, praksa) in uporabljale (način prehranjevanja), kar pomeni, da so bile reprezentne in značilne zgolj za ožjo oziroma regionalno kulturo (teritorialna paradigma), ki je vsaka posamezno razvila specifični okus svojih jedi. In če govorimo o obdobju do 19. stoletja, je treba slovenske regionalne kulture pravzaprav kulinarično misliti kot kuhinje podeželja (približno 40 kulinaričnih regij: Koroška, Poljanska dolina, Kobariško, Kras, Dolenjska, Haloze, Istra, Gorenjska, Kozjansko, Prlekija, Suha krajina, Tolminska, itd.). Jedi, ki so bile lokalno oziroma regionalno kot vsakdanja ali praznična jed pripravljene v omenjenih slovenskih regijah, so bile, historično gledano, njihove kulinarične značilnosti, torej, tradicionalne kulturne značilnosti, ki danes predstavljajo, v kontekstu sodobne slovenske gastronomije, (stare) ljudske oziroma domače jedi (Kuhar 1999).

V 19. stoletju, ob prehodu iz pred-kapitalističnih in pred-individualističnih razmerij gospodstva v meščanska kapitalistična, individualistična in nacionalna (in tudi nacionalistična) razmerja, so značilne slovenske (regionalne) ljudske jedi dobile svoj prvi skupni nacionalni materialni označevalec v *Slovenski kuharici* (1886).¹¹ Slovenska kuharica je v tem kontekstu dala, paralelno z zgodovinskim in s kulturnim gibanjem narodov in z ustanavljanjem institucij nacionalnega pomena (Slovensko (nacionalno) univerzo (1919), Slovensko nacionalno gledališče (1919), SAZU (1938), itd.), na ravni označevanja novo narodno dimenzijo pred-modernemu razumevanju gastronskega izkustva. Gastronsko izkustvo ni bilo več omejeno na individualistično lokalno oziroma regionalno geografijo okusov, temveč je bilo postavljeno pred nov izziv: sinkrezijo ali brkljarijo regionalnih jedi/tehnike priprave/okusov, ki so v svoji partikularnosti abstrahirani na moderno univerzalno (in abstraktno) raven na-rodne meščanske kuhinje (kulture).

Rojstvo slovenske narodnjaške meščanske kuhinje, njeno prvo materializacijo v knjižni obliki (slovenski pisani besedi) in (pozneje) institucionaliziranje nacionalne 'kuhinje' (*cuisine*), je treba razumeti med drugim tudi v horizontu »kulturne strategije« modernega slovenskega (političnega) gibanja in njegove nacionalne ideologije. Kajti »slovenska narodna kuharica« je od njenega prvega natisa pa vse do danes, ko obstajajo številni ponatisi in variacije na temo slovenske nacionalne kuharice,¹² delovala pravzaprav v kulinaričnem (na primer evropskem) diskurzu kot suplementarna nacionalna institucija.

¹¹ Natančneje, prva *Slovenska kuharica* je nastala leta 1868 po nareku Magdalene (Knaffel) Pleiweisove (1815–1890), medtem ko je prvo kuharsko knjigo iz nemščine v slovenski jezik leta 1799 prevedel Valentin Vodnik.

¹² Npr. s šesto izdajo, leta 1912, je doživela *Slovenska kuharica* Magdalene Pleiweisove temeljito preobrazbo. Knjigo je izpopolnila in predelala Felicita Kalinšek (1865–1937). Do konca druge vojne so izšle še tri izdaje, pod katere je bila zdaj že podpisana Kalinškova. Kalinškova je vsako izdajo kuharske knjige dopolnjevala in spreminjala, kakor so se spreminjale kuharske smernice. Leta 1952 je izšla deseta izdaja *Slovenske kuharice*, ki jo je spreminjala in dopolnjevala v devetih izdajah podpisala Izbela Gosak. Leta 1980 je sestra Vendelina Ilc popolnoma posodobila in preuredila Felicitino kuharico. V uvodnih straneh je vpeljala poglavje, ki se posveča kulturi prehranjevanja za

V zgodovini je vključevala in izključevala različne regionalne »ljudske jedi«, izboljševala recepte, spreminjala sestavine, uvajala nove elemente in tehnike priprave, prilagajala se je sodobnemu načinu življenja in potrebam po zdravem načinu hranjenja, itd. Vse to nam pove, da je nacionalna kuharica 'brkljarija' (*bricolage*) jedi, tehnik, okusov, itd., sposobna sočasnega prilagajanja strukturnim družbenim spremembam; ne pripada zgodovinskemu času, temveč je družbeni dinamiki sočasna ravno toliko, kolikor je sposobna sproti uspešno reflektirati, artikulirati in reprezentirati avtohtoni in avtentični »nacionalni okus«. Lahko bi celo rekli, da je tista, ki si nanovo izmišlja kulinarčno tradicijo (Hobsbawm 2000), ko v svojo vsebinsko prazno formo vključuje in (po)enoti regionalne in lokalne kulinarčne heterogenosti (zato ji lahko pripišemo status »totalnega družbenega dejstva«) – na ravni »vednosti« (receptov in tehnik) definira slovenski gastronomski kanon in verificira njegovo avtentičnost.¹³ Medtem ko navzven, v razmerju oziroma v razliki do drugih nacionalnih kuharic, deluje kot ekskluzivni in legitimni zastopnik celotne slovenske (kulinarčne) kulture.

GRAMATIKA OKUSA: BALKAN IN BALKANSKOST V STRUKTURI IN REPREZENTACIJI

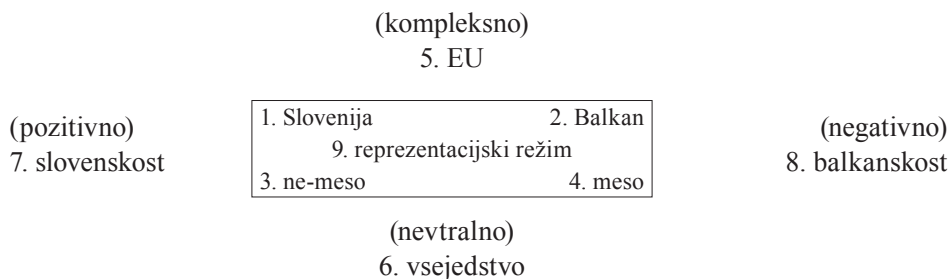
Nekoč bi predstave Zahodnjakov o Balkanu, balkanskosti in balkanizmih lahko opisali kot modernistične stereotipe o eksotičnem tradicionalizmu, seveda po analogiji in primerljivosti z eksotičnostjo orienta, o katerem je pisal Edward Said (1977). V času post-modernih strukturnih premikov, ki so povzročili zgodovinsko dinamiko družbeno in geopolitičnih sprememb na Balkanu, je Balkanu v retoričnem mehanizmu (Zahodne) globalne politike pripisana nova podoba. In ta je s topično-ideološke perspektive Zahoda v ključu geopolitičnega izumevanja nove Evrope in njene podobe, negativna. Metaforično povedano, Evropa (5) je iz svojega poenotenega (ideološkega) toposa o Balkanu, če ga tokrat razumemo kot strukturno dejstvo, Balkan kot institucijo¹⁴ (2) na podlagi njegove nemirne zgodovine (časovna paradigma), ta vključuje zgodovine vojn, narodne in kulturne programe, državne formacije in dejavne nacionalizme, gospodarske razvitosti in zmožnosti, verske in etnične odnose, itd. (v razmerju do predstave o sebi), izoblikovala podobo o gospodarsko zaostalem, geopolitično (polu)perifernem, nestabilnem in nevarnem prostoru

mizo ter več pozornosti posvetila zdravi prehrani. Med drugim je vpeljala več sodobnejših jedi kot tudi modernejske kuharske tehnike. S tem je *Slovenska kuharica* postala *Velika slovenska kuharica*.

¹³ Avtentičnost tu uporabljam v konceptualnem pomenu kot zgodovinsko strukturo – razmerje med zgodovinsko avtentičnim in njegovo sodobno ponovitvijo (izumitvijo). O teorijah avtentičnosti in njihovih izvorih glej Charles Taylor (1991).

¹⁴ Balkan kot družbeno dejstvo je treba razumeti v njegovi specifični institucionalni funkciji podobno kot orientalizem, ki omogoča, da se katerakoli država umesti v njen horizont. V tem kontekstu je Balkan prazna forma, ki zagotavlja strukturne pogoje, na podlagi katerih je mogoče vsaki državi v strukturi pripisati negativno konotacijo. Od tod izvira pejorativni izraz »balkanizacija«, ki ima svoje korenine v prehodu iz 19. v 20. stoletje, čeprav se vse bolj nanaša na post-moderno balkansko tragedijo.

(prostorska paradigma) (Bjelić 2002: 1–22). Na podlagi evropskega postmodernističnega eklekticizma je izoblikovana predstava o »divjem Balkanu na periferiji Evrope«, ki ga je treba kulturno, družbeno in politično regulirati ($\Delta 5-1-2$).



Slika 1: Semiotični kvadrat

Po drugi strani, če vzamemo pod drobnogled kulturo Balkana, v tem primeru kulinarično kulturo, 'balkansko kuhinjo' (*Balkan cuisine*),¹⁵ ki je ena od specifičnih in izstopajočih prvin balkanskosti (balkanske identitete), potem dobi predstava o gramatiki Balkana povsem drugo dimenzijo: okusno. Kljub pripisani »zaostalosti, perifernosti in primitivizmu«, kulturološko gledano, se balkanski kuhinji, ki se v minimalistični perspektivi povezuje največkrat s konkretno hrano in pijačo, z mesom (na žaru) in rakijo (4), priznava specifični okus. Okus Balkana je v tem kontekstu kultura Balkana,¹⁶ ki jo, zopet, Zahodnjaki doživljajo (v predstavi) kot kulturo uživanja in dekadence, pristnih (bližnjih domačinskih) odnosov, strasti in veseljačenja (petja in igranja), prenajedanja in pitja, objemanja in poljubljanja, mačizma in seksizma, iracionalnosti, itd. Skratka kot kulturo (izgubljenih primarnih) pre(u)žitkov. In če se, posplošeno rečeno, reprezentacijski režim o Balkanu artikulira z diskurzom hrane in pijače, mesa in rakije, potem, kot to razkriva Claude Fischler, (hipotetično) obstaja možnost za dokazovanje specifične povezave med hrano (meso in rakija), geografijo (Balkan) in kolektivno/individualnim družbeno-kulturnim značajem (balkanskost) ($\Delta 2-4-8$).¹⁷

¹⁵ Dober ilustrativni primer balkanske kuhinje ponujata knjigi Inge Kramarz *The Balkan Cookbook* (1972) in Vladimira Mirodana *The Balkan Cookbook* (1987).

¹⁶ Kaj je okus? Montanari pravi, da okus ni le izkustvo (okušanje hrane), temveč tudi določena oblika vednosti oziroma znanja (Montanari 2006: 61–66). Prav zaradi tega lahko govorimo o okusu kot kolektivnem dejstvu, medtem ko bi v kulturološkem smislu lahko govorili o sistemu vrednosti, ki se kulturno reproducira (prenaša, transmisira) in označuje tiste vsakdanje »strukture okusa«, ki si jih neka družba deli in so zato tej družbi skupne.

¹⁷ Etnopsihološki pristop ponuja možnost za razumevanje kompleksnosti psihološkega in sociološkega odnosa Balkancev do mesa, ne samo na podlagi njihove povezanosti z (zgodovinsko kultivacijskimi) možnostmi in s pomanjkanjem hrane (meso kot najbolj cenjena hrana), izbiri (zelenjava, testenine ... *versus* meso, mlečni izdelki ...) in načini prehranjevanja (tehnike priprave), nutritivno vrednostjo mesne hrane (številnost in kvaliteta esencialnih aminokislin, proteini in maščoba), itd., temveč tudi z zgodovinsko-kulturološko (kulinarična tradicija, kultura prehranjevanja, navade) in simbolno rav-

Prehranjevalna na-vezanost Balkancev na meso (4), (pretirana) cenjenost mesa, močne hrane in pijače ter vsa »folklor«, ki se dejansko in simbolno nanaša nanj, omogoča kontradiktorno (kulinarično) interpretacijo, ki hkrati legitimira balkanskost kot (pozitivno) dionizično-domačinsko balkansko kulturo (ideologijo), evropsko nezavedno fantazijo¹⁸ in na simbolno-kulinarični ravni vzdržuje že tako negativno politično in družbeno predstavo o balkanskosti. Kulinarično negativnost balkanske kuhinje je na primer – onkraj gastronomskih užitkov, ki jih nudi – mogoče razumeti skozi kontekst dominantne ideologije, ki prevladuje v sodobnem komercialnem prehranjevalnem režimu vse-jedcev ($\Delta 6-3-4$). V njem je meso iz različnih razlogov, včasih upravičeno, včasih neupravičeno, podrejeno ne toliko kulinarični disciplini, kolikor veg(eterij)anski predstavi o prehranjevanju (Walters and Portmess 2001), ki meso vse bolj odsvetuje oziroma popolnoma zavrača (3). Posledično je kulturam, družbam in posameznikom, ki (na primer tradicionalno) v prehranjevalni in kulinarični verigi (to na primer označuje želja po mesu) dajejo posebno pomembnost mesu, danes avtomatično pripisana negativna antropo-fagična psihološka, sociološka oziroma kulturna identitetna karakteristika. Na simbolno-magijski ravni bi rekli, da se smatra, da uživanje mesa, s katerim se na ravni predstav povezujeta primitivna mentaliteta in kultura prehranjevanja – nepotrebno ubijanje živali, prelivanje krvi, želja po uživanju v živalskih (agresivnih) proteinih, vonju in okusu maščobe, itd. – izziva nagone, podobne tistim, ki jih imajo (nekulturne) živali. Ta »misterij animalnosti« v času »zahodnjaškega civiliziranja apetita« predvsem izziva gnus in zavračanje tistih, ki se prehranjujejo z mesom, čeprav je tovrstno prehranjevanje stvar človekove, družbene in kulturne ambivalentnosti (Janović 2009).¹⁹

Etnopsihološki pogled na kulinarično uživanje v mesu pokaže še nekaj drugega. Pokaže, da se z inkorporacijo pravzaprav briše psihološka meja med animalnim in humanim (kulturnim animalnim). Kulinarično gledano zoofagna logika,²⁰ logika tistih, ki se prehranjujejo z mesom (logika fagične inkorporacije) in v njem prepoznavajo/priznavajo animalnost, ukinja distinkcijo kultura/natura in vzpostavlja kontinuiteto naravnega (animalnega užitka). Animalnost, ki jo po Claude Lévi-Straussu vzbuja meso, se ne povezuje le s konzumacijo, ampak tudi s kopulacijo (seksualno dejanje) in z osvojitvijo (ženske,

njo (meso, kri, živalskost). To pa je predvsem dobra podlaga, če odmislimo sodobne prehranjevalne trende in nasvete za zdravo prehranjevanje, za genezo razumevanja obstoječega močnega socialnega naboja, ki zadeva vrsto življenjskih implikacij v odnosu do mesa. Več v Claude Fischler (2005: 247–276).

¹⁸ Balkan kot Drugi, kamor se hodi sprostit, zabavat, jest, delat vse tisto, kar je doma prepovedano, itd.; na kulinarični ravni: jesti mastno in močno hrano, piti rakijo in zajtrkovati pite, itd.; na ravni izkušnje: doživeti kulinarično drugost.

¹⁹ Predvsem gre za tezo, ki pravi, da je prehranjevanje z mesom v končni fazi stvar (ambivalentne) izbire posameznika in da je zahteva radikalnih vegeterijancev – opustitev prehranjevanja z mesom – oblika mehkega terorja, ki se izvaja nad mesojedi. Oziroma da je ponovno odkrito vegeterijanstvo sodobna ideologija vsakdanjega življenja, ki ima sicer v nekaterih pogledih validne argumente, čeprav ni sposobna argumentirati odgovora na vprašanje, zakaj je vegeterijanstvo v nutricističnem pogledu bolj zdravo od uravnovešenega prehranjevanja.

²⁰ O zoofagični in sarkofični logiki glej Noëllie Viales (1987).

plena, zmage ... nasploh) (Lévi-Stross 1978: 153–157), kar vodi k dejstvu, da je meso, če ga želimo konzumirati in v njem uživati, treba tudi ljubiti. Hiperboli tega dejanja – hranjenja in seksualnosti, ki vodita k posebni obliki preseženega užitka – kakor nam to lepo razloži Sigmund Freud (2004: 1–20), sta, seveda, incest in kanibalizem, ki vzbujata v današnjih post-modernih civiliziranih časih še neko drugo, vse bolj tabuizirano prakso. Če želimo jesti meso živali, kulinarčno zadovoljstvo (užitek) implicira tudi »zakol« (ubiti žival), simbolni akt uboja (katarza, užitek/groza?), s katerim se transformira žival v meso. Čeprav je »zakol za prehrano« v današnji že post-industrijski družbi prežitek,²¹ kulturološko gledano, v zahodnih predstavah o nerazvitih družbah – med te sodi tudi »primitivni in zaostali Balkan« – je narava žrtvovanja, u-smrti-tve, ki vsebuje moment prvobitnega (totemističnega) nasilja, hkrati pa tudi (na simbolni ravni) implicira transformacijo v nek družbeni odnos (kulinarčna predelava, kulinarčno izkustvo, distribucija mesa – darovanje, ekonomska menjava, druženje ob pojedini, itd.), nekako že samoumevno pripisano kulturno dejstvo (ali verjetje?), lastno »primitivnim Balkancem«. Na tej ravni imaginacije bi lahko izpeljali tudi popolnoma napačen sklep, namreč, da kolektivno ohranjanje tradicionalnih praks zakola in kulinarčne folklore okoli priprave mesa, ki je na tradicionalno mačističnem Balkanu izrazito prisotno v današnjem času individualizma (na primer nekateri politični diskurzi v Srbiji ga doživljajo kot grožnjo srbski nacionalni identiteti), reflektira dejansko raven družbenih odnosov in tako omogoča rekognicijo »primitivizma in zaostalosti« Balkana.

In če upoštevamo Lévi-Straussa, ki je kulturo hrane (tehnike priprave in prakse konzumiranja) videl kot diskurzivno mišljenje, s katerim se manifestira družbeni red,²² potem je prav zahodnjaško reprezentacijsko reflektiranje kulinarčnih praks Balkancev način, ideološki mehanizem, s katerim Zahodnjaki z »antropološko-etske« pozicije (negativne) lastnosti animalnosti pripisujejo tistim (v tem primeru Balkancem, drugič Afričanom, itd.), ki so v njihovih predstavah že označeni kot primitivni in zaostali v razvojni hierarhiji. Z drugimi besedami, če to zoofagno logiko, ki implicira kulinarčno-kulturološke elemente, kot so zakol, meso, kri, uživanje, itd., s katerimi se asociacijsko povezujejo strasti, animalnost, agresivnost, seksualnost, moškost, itd., postavimo v diskurz evropskosti, ki reproducira negativno politično in družbeno predstavo o Balkanu (nestabilen, nerazvit, nedemokratičen, itd.), potem imamo vse »kulinarčne« suplementarne elemente, ki v evropskem procesu vse-civiliziranja (EU v nastajanju deluje po sarkofični logiki – oddaljevanje od tistega, kar se smatra za »živalsko naravo«) Balkan obsedeno prikazujejo kot za Evropo travmatično, enigmatično in iracionalno prostorsko, časovno in kulturno (dionizično-kulinarčno) drugo.

²¹ V trgovini ne kupujemo več mesa, ampak (npr.) deanimalizirani zrezek, pol-pripravljeni proizvod burger, termično obdelani proizvod (npr. golaž), kar v bistvu kaže, da gre za procese, v katerih je meso že reificirano.

²² Mislim predvsem na Lévi-Straussova dela *Mythologiques I-IV: Le Cru et le cuit* (1964), *Du miel aux cendres* (1966), *L'Origine des manières de table* (1968) in *L'Homme nu* (1971).

HRANLJIVI BALKANSKI TUJEK: KAKO DELUJE KULINARIČNO DRUGO?

Kulinarična razlika med Balkanom in Evropo je zgolj ena od kulturoloških razlik, te pa so lahko izrabljene za oblikovanje suplementarnih (in hkrati kontradiktornih) predstav, s katerimi se krepí reprodukcija predstav o primitivnem Balkanu. Nikakor pa to ne pomeni, da je Evropa sama proizvedla ta sodobni mit, reprezentacijski režim – balkanizem – s katerim in skozi katerega se vzpostavlja in etablira slabšalna, delegitimacijska in negativna podoba Balkana. Balkanizem je avtentična ideologija Balkana (njegov proizvod in njegova praksa, ideološka praksa reflektiranja samega sebe)²³ in ta je vezana na kraj, ki ga Balkan zaseda v (strukturirajoči) strukturi. Kar pomeni, da je Balkan specifična institucija, ki svoj odnos vzpostavlja in reproducira v relaciji do neke druge institucije, na primer Evrope v nastajanju (2–5).

Travmatična stran Balkana kot institucije, v katero so vpisane »balkanske države«, v (evropski) predstavi izhaja iz njegovega kraja v strukturi (struktura določa dinamiko družbenih, političnih in kulturnih odnosov, ki jih neka institucija vzpostavlja in reproducira) – njegove (polu)periferne pozicije in njegove balkanistične ideologije v relaciji do mesta, ki ga zaseda sam evropski center (v razliki do Evrope v nastajanju – Evrope različnih hitrosti). In če je, kot smo dognali, balkanizem prostorska, časovna in kulturno-kulinarična meja, ki zarisuje strukturno mejo med Evropo in Balkanom kot evropsko periferijo, potem je glede na formalne zahteve Evrope v nastajanju mogoče razumeti, zakaj se balkanske države trudijo dokazati, da prostorsko ne spadajo na Balkan (Slovenija, Hrvaška), da je časovno zaostalost mogoče izničiti (Makedonija, Srbija, Albanija, itd.), balkanizem kot ideologijo racionalizirati in hkrati ohraniti balkansko kulturno identiteto ter uradno postati (biti) del evropske identitete.

Slovenski zgled je paradigmatški. Od bolgarskega in romunskega (čeprav Romunija prostorsko ni na Balkanu, medtem ko je časovno in kulturno zelo blizu) se razlikuje predvsem zaradi slovenskega izstopa z Balkana in vstopa v Evropsko unijo, a tudi zaradi specifične mediatorske vloge, ki jo je ohranila na Balkanu (Δ5–1–2). Skratka, Slovenija se je, če na Balkan gledamo prostorsko, vselej od njega že geografsko distancirala in se pozicionirala v Srednjo Evropo (1–2); glede na časovno paradigmo Slovenija: a) zgodovinsko gledano nikoli ni bila del »nazadnjaškega« otomanskega imperija, ampak del »napredne« Evrope; b) bila je razvojno-modernizacijsko »naprednejša« od balkanskih držav; na družbeno-politični ravni je izpolnila formalne pogoje za vstop v EU in se v domačinski perspektivi vidi kot politična zastopnica EU na Balkanu, oziroma tista, ki zastopa interese Balkana (pravilneje, nekaterih balkanskih držav); kulturološko gledano se je slovenski kulturni sistem ves čas trudil distancirati od balkanizmov (balkanskega kulturnega sistema); kulinarično se slovenska kuhinja bolj identificira z vplivi evropske – alpske, sredozemske in panonske – kulinarike kot balkanske kuhinje (3–4). Tako so

²³ Tako kot je blagovni fetišizem samonikla ideologija kapitalizma. Več o fetišizmu kot samonikli ideologiji kapitalizma v Karl Marx (1961).

bile vzpostavljene zgodovinske, kulturne in politične možnosti za delo ideologije – delo identitetnih mehanizmov rekognicije, ki so proizvedli tisti etnopsihološki obrazec, ki je našel svojo materialno eksistenco v državi (Sloveniji) in ga danes lahko označimo za slovenskost (Δ1–3–7).

Na ravni kulinaričnega sklepanja lahko izpeljemo naslednjo paralelo. Slovensko kulinarično distanciranje od balkanske kuhinje »mesa in rakije« (3–4), ki v določenem političnem imaginariju predstavlja nekaj barbarskega in primitivnega, Slovenijo približuje kulinarični civilizaciji Evrope. Ali to pomeni, da se v Sloveniji ne je mesa in ne pije žganja? Ali to pomeni, da so Evropejci vse-jedi? Nikakor ne. Vse-jedstvo (6) je, kot navaja Fischler v opisu kulinaričnih funkcij, način uravnovešenega prehranjevanja, pod katerim razumemo diverzifikacijo prehranskih virov, hkrati pa tudi zmožnost kulinaričnega prilagajanja ekosistemu in življenjskim možnostim (Fischler 1997: 267–277). Predvsem je poudarek na uravnovešenem prehranjevanju kot nevtralni ideologiji, pravilneje ničiti instituciji, ki je sposobna poenotiti tako mesno (meso, mlečni izdelki, ribe, itd.) kot ne-mesno kulinariko (testenine, zelenjavo, itd.) ne zgolj na ideološki ravni, temveč tudi v nutricistični praksi, in zagotoviti zdravo prehranjevanje, ob njej pa tudi estetski in gastronomski užitek (Δ6–3–4). Oziroma gre za isti konceptualni mehanizem, ki ga lahko pripišemo instituciji Evrope v nastajanju (EU). Ta kot ničta institucija hkrati enoti (pod določenimi pogoji) države pod evropsko (ekonomsko, politično, strateško, itd.) identiteto in jim omogoča, da kot nacionalne entitete delujejo relativno samostojno (Δ5–1–3). S kulinarične perspektive ni evropska kulinarična identiteta nič drugega kot institucionalna brkljarija (kuhinja) tradicionalnih oziroma tipičnih 'jedi' (*dishes*) in pijač nacionalnih 'kuhinj' (*cuisine*).²⁴ In če pri Francozih siri in vina, pri Nemcih šunke in piva, pri Italijanih testenine in *espresso* (itd.) označujejo nacionalno identiteto na način zastopanja (predstavnega zastopstva), pri Slovencih to počneta avtentično pridelana kranjska klobasa in avtohtona vinska mešanica – cviček, potem je mogoče ugotoviti, da je vse-jedstvo univerzalna kulinarična ideologija (praksa). Medtem ko so ideologije meso-jedstva, vegetarijanstva ..., če temu dodamo vse dietne ideologije in ideologije zdravega prehranjevanja, partikularne ideologije v procesu civiliziranja apetita.

Od tod lahko sklepamo na naslednjo kulinarično-kulturno distinkcijo. Da se namreč relacijska razlika vzpostavlja med tistimi nacionalnimi kuhinjami, v katerih je kulinarični poudarek na meso-jedstvu (kvaliteti, kvantiteti, raznovrstnosti, pogostosti, itd.), in tistimi kuhinjami, v katerih se meso sicer uporablja v vsakodnevni prehrani, le da ni na mizi vsak dan. Predvsem gre za to, da kulinarična priprava (tehnike priprave) in gastronomija (kulinarično izkustvo) odstopata od zoofagne, oziroma da sta podrejeni (post)moderne sarkofični paradigmi, ki na ravni kognicije meso percipira kot užitek brez neposredne povezanosti z živaljo. Takšna logika je povsem skladna s sodobno gastronomsko podobo, visoko kulinarično kulturo, v kateri je prisotnost mesa popolnoma oddaljena od prepoznavne podobe živali. Z drugimi besedami, vse manj se ponujajo mesne jedi,

²⁴ Kako si administracija Evropske unije predstavlja evropsko kulinarično identiteto, lepo ponazarja poročilo Elisabeth Weichselbaum, Bridget Benelam in Helene Soares (2009).

katerih forme lahko na katerikoli način asocirajo na živali. Norbert Elias je poudaril, da je ravno to označevalec procesa civiliziranja oziroma kulturalizacije, ki (srednjeveško) pečenje celih kosov mesa, njihovo rezanje na mizah, uživanje z rokami, itd., celotni tradicionalni obred – ta se vzpostavlja okrog zakola, priprave in obeda – nadomešča s sarkofagično logiko. Sarkofagična logika, ki implicira civilizirano, modernizirano, industrijsko, higiensko, gastronomsko, (itd.) kuhinjo, nastopa kot kulturna fetišizirana substitucija, ki zahteva odrekanje »živalski« (primarni, primitivni, barbarski, itd.) praksi (prisotni v naravi).²⁵

Logika omenjenega mišljenja postane še zanimivejša, ko balkansko kuhinjo v vsej njeni zgodovinskosti, med-nacionalnih trenjih, konfliktnih in dobrososedskih odnosih ..., konec koncev v vsej njeni »evropski nazadnjaškosti«, ki je v tem branju (»zahodnjaškega diskurza«) prepoznana v zoofagni logiki, postavimo v Evropsko (EU) sarkofično (politično) kuhinjo, znotraj katere balkanska hrana deluje kot zaželen prehrabni tujek. O tem pričajo: burek in pite, kebabi in gyrosi, čevapi in pljeskavice, kajmak, sarme in pečenja, itd. Pravzaprav gre za tiste kulinarčne označevalce Balkancev in balkanskosti, s katerimi se srečujemo tudi v Sloveniji (Δ1–2–4). Njihove užitnosti, hranljive vrednosti, maščobne zasičenosti, itd. ni treba posebej predstavljati. Tisto, kar je treba poudariti, pa so različni režimi mišljenja – nacionalistični, popularni, kulinarčni, itd. – partikularne ideologije, ki se oblikujejo okrog teh (materialnih) kulinarčnih dobrin. In tukaj nas najbolj zanimajo nacionalistično-kulinarčne.

Slovenska nacionalna ideologija je v svojem delovanju od osamosvojitve do danes pokazala svojo univerzalno ideološko namero. V oblikovanje nacionalne identitete je mobilizirala vse državne ideološke mehanizme – tudi tiste suplementarne, med katere sodi nacionalna kuharica – ki so bili sposobni zagotoviti interpelacijo. Učinek tega mehanizma je bil hkratni proces povezovanja in ločevanja. Slovenska nacionalna identiteta je postala v svoji notranji razsežnosti (povezovanja občestva v narod) ekskluzivna in homogena, skratka univerzalna. Od takrat slovensko nacionalno univerzalnost na kulinarčni ravni označujejo in zastopajo slovenske nacionalne kuharice. Obenem je omenjeni ideologiji slovenskosti uspelo nad-določiti tudi delež občestva, partikularni delež ne-Slovencev,

²⁵ V sklopu procesa civiliziranja apetita, kot ga je zastavil Norbert Elias (1969), je treba poudariti vpliv globalizacijskih procesov. Slednji so krepili industrializacijo hrane, agroindustrijski napredek in tehnologizacijo agro-živilstva, kar je posledično peljalo v oblikovanje prehrabne biopolitike: manipuliranje z mikroorganskimi kulturami, bio-genetiko, modifikacijo okusov, politiko standardizacije in higiene, uveljavljanja varnostnih predpisov in predpisov kvalitete (itd.). Posledica industrializacije hrane ni samo monopolizacija prehrabnega trga – prevlada prehrabnih korporacij na svetovnem trgu hrane, privatizacija virov vode, monopolno oblikovanje odkupnih cen, itd., temveč gre za številne spremembe, ki so posledica rabe sodobnih tehnologij v pridelavi hrane: spremembe na organoleptični in mikrobiološki ravni hrane – slednje omogočajo manipulacijo na ravni okusov (regresija okusov) – fetišizacija hrane, manipulacija s hranljivimi sestavinami in konzervansi (itd.). Vse te spremembe v končni fazi ne omogočajo monopolnim proizvajalcem, da samo vplivajo na kvantiteto in kvaliteto pridelane hrane, temveč da disciplinirajo okuse in z njimi upravljajo in nadzirajo trg hrane. To pa je lastnost kapitalskih procesov v iskanju profitabilnosti. Več o tem tudi v dokumentu Evropske stranke zelenih (2008).

ki je bil uspešno interpeliran v horizont slovenskosti. Tisti partikularni delež, ki ni bil uspešno interpeliran v horizont slovenskosti, pa je bil preprosto izbrisan. Glede na to da je v tem primeru šlo za posameznice in posameznike, ki so pripadali balkanskim identitetnim skupinam, je njihov skupni označevalec drugi.²⁶ Medtem ko je na kulinarični ravni ekvivalent drugega balkanska kuhinja, hranljivi balkanski tujek.

Ta logika nas pripelje do ugotovitve, da je položaj kulinaričnega drugega, če sodimo po zainteresiranosti Slovencev za balkansko kuhinjo, neproblematičen, saj je zaradi svojih prehrabnih lastnosti izjemno priljubljen. Pri tem ne mislimo samo na reificirani in fetišizirani balkanski *fast-food* – pljeskavice, čevape, burek, (itd.) – temveč tudi na redno obiskovanje balkanskih restavracij in na slovenska gospodinjstva, ki (občasno) varijo za balkansko kuhinjo tipične jedi: sarmo, pasulj, musako, itd.²⁷ Oziroma na vse tiste pozitivne diskurze (prijateljstva, obiskovanja, ob-darovanja, itd.), ki so se spletli okrog hrane. Vse to govori v prid kulinarični balkanskosti, ki jo je Jernej Mlekuž (2008: 120–121) na primeru diskurzivne analize bureka (v Sloveniji) postavil v razmerje do kranjske klobase in posrečeno poimenoval burekalizem. In kaj je burekalizem v Sloveniji? Kulinarični balkanizem, nad katerim bdi diktatura kranjske klobase?

Lahko bi sklepali, da burekalizem ali kulinarična balkanskost v slovenskem kontekstu ni nujno opredeljena negativno. Balkanska kuhinja je, če jo razumemo zgolj kulinarično, povsem nevtravno prehrabno dejstvo, ki ne povzroča nacionalnih preglavic ali antagonizmov. Predvsem je tisti kulinarični partikularizem, kulturni partikularizem, ki deluje popolnoma neškodljivo za slovenski kulturno-nacionalni univerzum in zagotavlja tisti nujni dokaz, na podlagi katerega je mogoče družbo prepoznati kot odprto za (kulturne) drugosti in govoriti o multikulturalizmu. Ampak aporija v tem kulinaričnem multikulturalizmu vznikne takoj, ko balkanska kuhinja politizira svoj obstoj. Torej takrat, ko se nosilci omenjenega diskurza zavedo, da so družbeno in kulturno delegitimirani.²⁸ To pa je skladno s podobo o Balkancih, ki jo imajo o njih Slovenci. Namreč, ti so nezaželeni drugi.

Kulinarični diskurz, ki ga v Sloveniji ideološko naddoloča avtohtona kranjska klobasa, tako podaja dve nasprotujoči si kvaliteti o balkanskosti: kulinarika (hrana), dobro in okusno, kar je nadvse sprejemljivo, in Balkanci, slabo in ne-okusno, skratka, nezaželeno in nepotrebno. Takšna slika kaže na določen antagonizem, ki ni kulinaričen, ampak predvsem družbeno-političen. Čeprav sta hvaljenje in laskanje namenjena balkanski kulinariki, »ponižujoči« odnos, ki druge na družbeni ravni (notranje)državljsko delegitimira, potemtakem postavlja balkansko kuhinjo v drugačen kontekst. Balkanska kuhinja dobi politično konotacijo, v kolikor se vzpostavlja skozi prakso »njenih nosilcev« kot manjšinska

²⁶ Če želimo biti natančnejši, bi morali izbrisane obravnavati kot specifično kategorijo brez statusa (Dedić, Jalušić in Zorn 2003), kar pomeni, da jih ni mogoče percipirati kot druge, temveč da jih je mogoče prej identificirati z agambenovskim *homo sacer*. Skratka s tistimi, ki se šele morajo politizirati, morajo politizirati svoj status, da bi bili prepoznani in priznani kot politični subjekt.

²⁷ To potrjuje tudi npr. *Slovenska kuharica* Felicite Kalinšek (1972), saj so v njej tudi nekatere recepture za tipične balkanske jedi in zvarke: sarmo, musako, telečjo čorbo, džuveč, paprikaš, baklavo, bosanske pite, itd.

²⁸ Logiko omenjene semiotike najdemo v delu Rastka Močnika *Teorija za politiko* (2003: 167).

identitetna prvina – »domača kuhinja« z vsemi običaji, verovanji in mentalitetami. Skratka, kot mesto kulturno-identitetnega odpora, vrsta zatočišča, način specifičnega razlikovanja znotraj dominantne skupnosti. Oziroma, kot pravi Jean-Pierre Poulain, zgodovina hrane se pokaže vsakič, ko je ogrožena identiteta, da kuhanje in obnašanje za mizo postaneta glavna mesta (lokalnega) odpora (Poulain 2005: II–129). V tem kontekstu je vzdrževanje kulinarčne tradicije in kulinarčne folklore (prazniki, druženja, nedeljska kosila, restavracije, itd.) eden od pomembnejših načinov (znotraj možnosti identitetnih strategij) zagotavljanja pogojev za ohranjanje in reproduciranje identitete (balkanske) skupine in v končni instanci tudi njene politizacije.²⁹

HRANA JE (MULTI)KULTURA: NA POTI K UŽITKU (DOBRO) PREHRANJEVANJA (PRAKSA) Z DRUGIM

V post-moderni je politizacija nekega antagonizma eden od strateških načinov, s katerim neka identitetna skupina opozarja na svoj status. Je strateški način nekega partikularnega, ki poskuša ohraniti ali izboljšati svoj identitetni status v odnosu do neke univerzalistične pretenzije. In nasprotno, ideološko pretenzijo nekega univerzalnega gospostva je mogoče prepoznati prav v njegovem poskusu inkorporacije sleherne partikularne identitete v svoj univerzum. Omenjena logika je interesantna predvsem zato, ker reflektira procesa, ki sta lastna dinamiki globalizacije. Logika politizacije partikularizmov je predvsem logika »malih in neprepoznavnih, ogroženih ali nevidnih, antagonističnih, itd.«, s katero ti poskušajo postati formalnopravno enakopravni, doseči politično zastavljene cilje in biti identitetno prepoznavni, medtem ko je logiko univerzalizma mogoče ujeti v drug obrazec. Ta si želi formalnopravno, brez političnih antagonizmov, v svoj univerzum vključiti čim večje število partikularizmov, recimo temu heterogenih (različnih) kulturnih (etničnih) identitetnih skupin in se vzpostaviti kot multi-kulturni univerzum.³⁰ Na globalni ravni se je tovrstne logike polastil kapitalizem, saj je uspel v svoj sistem inkorporirati ves svet, in to tako, da je svojo (neo)liberalno logiko uspel prilagoditi sleherni svetovni – kulturni, lokalni, otoški, plemenski, (itd.) – ekonomiji. Na evropski ravni, na ravni evropskega univerzuma v nastajanju (Wallerstein 2006), pa smo priče procesom, v katerih so med

²⁹ Tovrstno prakticiranje »balkanske kuhinje« kot elementa »balkanskega diskurza« lahko mislimo med drugim tudi nekoliko drugače. Npr. kot alternativno strategijo v delovanju proti oblastnim diskurzom. Predvsem v tistem kontekstu, kjer alternativna kultura podpira manjšinske kulture. Med drugim tudi tako, da se kulinarčno upira (npr. na Metelkovi, kjer se kuha srbski pasulj, arabski falafel, itd.) diktaturi kranjske klobase. In prav v tem okolju se pokaže, kako lahko kulinarčni *mainstream* iz (polu)periferije svetovnega sistema v praktični kulinarčni projekciji znotraj evropskega konteksta (EU) dobi politično oziroma anti-sistemsko konotacijo. Več o antisistemskih kulturnih projekcijah v Nikola Janović in Rastko Močnik (2006).

³⁰ O konceptu multikulturalizma kot politiki diverzifikacije glej delo Willa Kymlicke *Multicultural Odysseys: Navigating the New International Politics of Diversity* (2007), v katerem avtor obravnava zlasti prehod iz družbenega multikulturalizma v organizirani korporativni multikulturalizem (ibid: 128–134).

glavnimi akterji polu-periferne države Balkana (in seveda Turčija), ki se trudijo izpolniti formalnopravne in politično-družbene pogoje, da bi bile vključene v univerzum Evropske unije, univerzum evropske multi-kulture.

Na obeh omenjenih ravneh nastopa »kultura«. Kultura je zaščitni znak ogroženih partikularizmov, s katero poskušajo ohraniti svojo identitetno avtentičnost v času globalizacijskih procesov (gre za določeni antagonizem), medtem ko je multi-kultura prav označevalec globalnega procesa, ki depolitizira partikularne kulture in jih enoti v svoj univerzum kultur. Depolitizacija je tako »proces prevajanja«, ki omogoča, da se vsi družbeno-politični antagonizmi »prevedejo« na raven kulturnih razlik. Prevajanje je v tem kontekstu oblika relativizacije in delegitimacije, oblika re-artikulacije družbenih in političnih antagonizmov v, recimo temu, kvazi ne-antagonistične kulturne razlike in njihovo sožitje (to je liberalna teza). Ampak kot je opazila Wendy Brown, je prevajanje družbenih in političnih konfliktov na raven multi-kulturnih razlik zgolj ena med neo-liberalnimi strategijami, strategija univerzalistične ideologije, ki ne odpravi antagonizmov, temveč jih postavi na raven kulturalizmov (Brown 2006: 1–24). In če so kulturalizmi antagonizmi na ravni kultur, etnij ali ver, imamo opraviti s tezo Samuela Huntingtona: ekstremna politizacija kulturnega bistva v končni fazi vodi v civilizacijske konflikte. Potemtakem lahko rečemo, da so danes kulturni konflikti zamenjali razredne in ideološke konflikte. In tukaj je skrit paradoks multikulturalizma: (neo)liberalni humani cilj, skrit za ideologijo multi-kulturalizma, predstavlja nekaj, kar pravzaprav izgublja humani nabož, saj se »zaščita kulturnih, verskih ali etničnih identitet« reducira na obliko politizacije bistva kulture, vere ali etosa.

Lahko bi rekli, da v kulinaričnem diskurzu deluje ista logika. Lokalne kulture prehranjevanja, partikularne kuhinje, skratka, regionalne ali lokalne kuhinje s svojimi partikularnimi značilnostmi kultivacije, priprave in kulture prehranjevanja lahko delujejo kot mesta identitetnih uporov v času mondializacije, industrializacije in mcdonaldizacije hrane. Tovrstni povratak k »neo-arhaičnemu« je pozitiven v toliko, v kolikor deluje kot anti-sistemska identitetna strategija – strategija proti univerzalnim pogojem mondializacije trga prehrane ali kot antipol premeščanju in kreolizaciji kulinarike in kuhinj, značilnih za urbane metropole. Ampak razmišljanje o multi-kulinaričnem pravzaprav implicira razmišljanje o multi-kulturnem, kar v prevodu pomeni, da v horizontu zahodne kulinarične univerzalnosti svetovne kuhinje zahodne družbe kažejo vse več zanimanja za eksotične ali zgolj specifične nacionalne, lokalne in regionalne – partikularne gastronomske dediščine. Njihovo zanimanje je po multi-kulturni logiki usmerjeno na zagotavljanje čim večje kulinarične raznolikosti, ki ustreza kulturni logiki (svetovne) kulturne izmenjave. Zato je razprava o razmerju svetovna kuhinja *versus* partikularne avtentične in okusne nacionalne, regionalne in lokalne kuhinje, oziroma v našem primeru evropska *versus* balkanska kuhinja, treba razumeti ne samo v kontekstu gastronskega uživanja v prežitku avtentičnih kulinarike (gastronskega turizma in ekonomizacije kulinarične dediščine), ampak tudi kot lokalne kulinarične procese – internacionalizacijo svetovne oziroma evropske kulinarične kulture skozi lokalne kulinarične partikularizme. Pri tem ne gre zgolj za uživanje v kulinariki drugega, ampak tudi za strategijo kulturalizacije,

ki poskuša zagotoviti pogoje za izpeljavo politične ambicije, namreč da se univerzum, politika gospodstva, prikaže kot tisti kulturno-kulinarični operator, ki je sposoben na ravni kulturalističnega idioma zagotoviti prevedljivost med družbenimi in političnimi antagonizmi. Z drugimi besedami, družbeno-politične konflikte sodobne družbe se poskuša skozi multi-kulturno logiko obravnavati kot razlike med partikularnimi kulturami oziroma kot razlike med njihovimi kulinaričnimi in folklornimi dediščinami.

Na temelju povedanega mi ostane, da pričujoči diskurz sklenem z vprašanjem: ali kulturna razlika med kuhinjami vodi v »post-politični« kulinarični boj ali v popolno kulturno relativizacijo, ki pravi, da smo ljudje tisto, s čimer se prehranjujemo? Če obvelja slednje, potem prehranjevanje z vse-kulturno-kulinaričnim – na ravni primarnega mišljenja to logiko ujamemo v lacanovski obrazec »od drugega do drugega« (Lacan 1985) – zares tvori kulturno fuzijo, saj presega okvire omejevanja na določeno (partikularno) kulturno kuhinjo in heterogenizira kulinarični užitek. Obrazca »od drugega do drugega« in »to si, kar ješ« (magijski zakon kontaktnosti in podobnosti) sta potemtakem specifična procesa pre-mišljanja hrane in hranjenja, ki povesta, da danes velja inter-kulturno-kulinarično dejstvo, ki zagotavlja dodatni kulinarični užitek, čeprav ne uspeva nevtralizirati političnih ali družbenih napetosti.

LITERATURA

- Agamben, Giorgio (1998). *Homo Sacer. Sovereign Power and Bare Life*. Stanford: Stanford University Press.
- Althusser, Luis (2000). *Izbrani spisi*. Ljubljana: *cf.
- Austin, J. L. (1962). *How To Things With the Words*. London: Oxford University Press.
- Bjelić, Dušan I. (2002). Introduction. Blowing Up the "Bridge". *Balkan As a Metaphor. Between Globalization and Fragmentation* (ur. Dušan I. Bjelić in Obrad Savić). Cambridge, Massachusetts in London: The MIT Press, 1–22.
- Boyar, Ebru (2007). *Ottomans, Turks and the Balkans. Empire Lost, Relations Altered*. New York: Tauris Academic Studies.
- Braudel, Fernand (1967/1992). *Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća. I. Strukture svakidašnjice*. Zagreb: August Cesarec.
- Brown, Wendy (2006). *Regulating Aversion. Tolerance in the Age of Indentity and Empire*. New Jersey: Princeton University Press.
- Evropska stranka zelenih (2008). Green Food Policy for Europe Strengthening European food culture, http://europeangreens.eu/fileadmin/logos/pdf/policy_documents/green_food_policy/adopted_food_policy.pdf (6. 4. 2010).
- Dedić, Jasminka, Vlasta Jalušić in Jelka Zorn (2003). *Izbrisani. Organizirana nedolžnost in politike izključevanja*. Ljubljana: Mirovni inštitut, Inštitut za sodobne družbene in politične študije.
- Ellias, Norbert (1969). *The Civilizing Process, Vol. I. The History of Manners*. Oxford: Blackwell.

- Fischler, Claude (1997). A Question of Balance. Nutrition, Health and Gastronomy. *Appetite* 28(3): 267–277.
- Fischler, Claude (2005). Meso, podela i socijalni napredak (Kultura svaštojeda). *Kultura* 109/112: 247–276.
- Freud, Sigmund (2004). *Totem and Taboo*. New York in London: Routledge.
- Geertz, Clifford (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Gellner, Ernest (1983). *Nations and Nationalism. New Perspectives on the Past*. New York: Cornell University Press.
- Hirschfelder, Gunter (2001). *Europäische Essekultur*. Frankfurt am Main: Campus Verlag.
- Hobsbawn, Eric (2000). Introduction: Inventing Traditions. *The Invention of Tradition* (ur. Eric Hobsbawn in Terence Ranger). Cambridge: Cambridge University Press, 1–14.
- Goff, Jacques le (2005). *The Birth of Europe*. Oxford: Blackwell.
- Kuhar, Boris (1999). *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Janović, Nikola in Rastko Močnik (2006). Three Nexal Registers: Identity, Peripheral Cultural Industries and Alternative Cultures. *Transcultural Europe* (ur. Hanna Meinhold, Ulrike Hanna in Ana Triandafyllidou). Basingstoke in New York: Palgrave Macmillan, 223–253.
- Janović, Nikola (2009). Biopolitika, Životinje. Meso. Hrana. *Filozofija i društvo* XX(2): 41–58.
- Kymlicka, Will (2007). *Multicultural Odysseys. Navigating the New International Politics of Diversity*. New York: Oxford University Press.
- Lacan, Jacques (1985). *Seminar, Knjiga XX: Še*. Ljubljana: Problemi/Društvo za teoretsko psihoanalizo.
- Lacan, Jacques (2008). *Hrbtna stran psihoanalize*. Ljubljana: Analecta/Društvo za teoretsko psihoanalizo.
- Lévi-Strauss, Claude (1996). Uvod v delo Marcela Maussa. *Esej o daru in drugi spisi* (Marcel Mauss). Ljubljana: ŠKUC in ZIFF, 227–266.
- Levi-Stros, Klod (1978). *Divlja misao*. Beograd: Nolit.
- Marx, Karl (1961). *Kapital*. Ljubljana: CZ.
- Miller, Jacques-Alain (2001). *O nekem drugem Lacanu*. Ljubljana: Analecta.
- Mlekuž, Jernej (2008). *Burek.si?!* Ljubljana: SH.
- Močnik, Rastko (1999). *3 teorije*. Ljubljana: *cf.
- Močnik, Rastko (2003). *Teorija za politiko*. Ljubljana: *cf.
- Montanari, Massimo (1993/1998). *Lakota in izobilje. Zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: *cf.
- Montanari, Massimo (2006). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Nancy, Jean-Luc (2007). *The Creation of World or Globalization*. New York: State University of New York Press.
- Onfre, Mišel (2002). *Gurmanski um. Filozofija ukusa*. Čačak: Gradac.
- Parsons, Talcott (2005). *The Social System*. London: Routledge.
- Poulain, Jean-Pierre (2005). Mondalizacija, izmeštanje i premeštanje hrane (Kultura svaštojeda II). *Kultura* 109/112: II–129.

- Radcliffe-Brown, A. R. (1994). *Struktura in funkcija v primitivni družbi*. Ljubljana: Škuc in Filozofska fakulteta.
- Said, Edward (1977). *Orientalism*. London: Penguin.
- Taylor, Charles (1991). *The Ethics of Authenticity*. Cambridge, Massachusetts in London: Harvard University Press.
- Taylor, Charles (1994). The Politics of Recognition. *Multiculturalism. Examining the Politics of Recognition* (ur. Amy Gutmann). New Jersey: Princeton University Press.
- Todorova, Maria (2009). *Imaging the Balkans*. New York: Oxford University Press.
- Viales, Noëllie (1987). *Le sang et la chair. Les abattoirs du pays de l'Adour*. Paris: MSH Ethnologie de la France.
- Wallerstein, Immanuel (2006). *European Universalism. The Rethoric of Power*. New York in London: The New Press.
- Walters, Kerry S. in Lisa Portmess (2001). *Religious vegetarianism*. Albany: State University of New York Press.
- Weichselbaum, Elisabeth, Bridget Benelam in Helena Soares (2009). Traditional Foods in Europe. Synthesis Report No 6, EuroFIR Project Management Office/British Nutrition Foundation,
http://www.eurofir.org/sites/default/files/EuroFIR%20synthesis%20reports/Synthesis%20Report%206_Traditional%20Foods%20in%20Europe.pdf (5. 5. 2010).
- Wilson, Thomas M. (2006). *Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture in Food, Drink and Identity in Europe*. Amsterdam in New York: European Studies. An Interdisciplinary Series in European Culture, History and Politics.

SUMMARY

BALKANOLOGY. A THEORETICAL CONTRIBUTION TO THE UNDERSTANDING OF THE ROLE OF CULINARY OTHERNESS IN EUROPEAN CULTURE, OR WHY ARE THE BALKANS SO HATED EVEN THOUGH THEY HAVE SUCH GREAT FOOD?

Nikola Janović

One of the most interesting European histories in development is the history of food. Writing about the common food history does not refer exclusively to food culture but also to the inverted processes of this particular history: economy, politics, social life etc. This proves that social and political processes can be understood continuously in direct relation to alimentary cultural habits. It is the same today. In these post-modern times European universalism is manifesting itself with a particular rhetoric of power. This rhetoric of power works as a procedural mechanism of European state inclusion in and exclusion from the

European supra-institution, and at the same time allows the EU to re-establish itself in relation to the “chosen European countries” inwardly as a superior inclusive political, or better said ideological instance, and outwardly as a “united” European (global) player. In other words, while the walls in Europe fall, the EU erects new ones. The consequence of this particular political structuring is not only a new European identity but also the identity of the European Other, the residuum of the new European identity. Therefore the European Other is popularly signified as the Balkan space, to which negative representations (Balkanisms) are often attributed – a system of representations considered to be the essence of the Balkan and the Balkans. For that very reason, the Balkans are represented as a European borderline fact, while Balkanism is represented as a semi-peripheral ethno-popular culture.

And where is food here? If we project the imaginary of European politics into the field of European cuisine, this allows us to think about European politics through food discourse, in which case food in the background of political interests is actually becoming a political language. In this discursive scheme, Balkan food culture as a cuisine (culinary praxis) of the European Other is a becoming a political “weapon” constitutive for the biological and socio-cultural construction of their Balkan identity in the everyday world. In this perspective, “European cuisine” can be seen as a certain paradigm of social and cultural relations and of course no-relations – fundamental socio-cultural economies through which society is able to include or exclude various problematic elements, for example some Balkan (culinary) dish (burek, ćevapi, sarma etc.). Precisely stated, this political mechanism of inclusion and exclusion allows us to understand the following paradox: Balkan food, which is being appropriated by different Balkan national cuisines (Balkan culinary ideologies), is not hated in the European universe as a Balkan cultural and culinary fact. On the contrary, in this European universe merely the image of the Others is hated – the image which represents Balkan people as citizens of Balkan states, carriers of Balkan culinary culture and practitioners of various religions. But in the spirit of European liberalism which is related to the idea of European universalism, the culinary enjoyment of Balkan cuisine appears as a particular way of achieving pleasure (individually – psychological mechanism) and is very much desired and appreciated. It is a widespread and well-known European fast food. Although on the socio-political level of reality it could easily happen that cultural and culinary pleasure through the mechanism of identification-identity and the collective-cohesive mechanism of identity recognition could converge into the opposite: to bearing malice towards the cuisine and the culture of the Other. This is a form of post-fascism which is nowadays present in “European cuisine”.

Translated by Nikola Janović