

## KUHARSKE KNJIGE IN »SLOVENSKA KUHINJA«

### Izvleček

*Pričujoči članek govori o vlogi kuharskih knjig pri ustvarjanju nacionalne kuhinje. Kuharske knjige so lahko koristen vir za kronološki vpogled v nastajanje ideje in vsebine nacionalne kuhinje, saj se značilnosti nekega obdobja kažejo v vsebini izdanih kuharskih knjig. Pri analizi sem kuharske knjige, napisane v slovenskem jeziku, razdelila na pet ključnih obdobj. Značilnosti posameznih obdobj, v katere sem jih umestila, se kažejo predvsem v izboru jedi ter po namenu, s katerim so bile knjige napisane. Hkrati z razmislekom o nastajanju »slovenske« kuhinje se v članku lotevam tudi razmisleka o smiselnosti uporabe izraza »narodna jed« ter osvetljujem analitično vrednost kuharskih knjig kot literature, ki nam lahko veliko pove o družbi, v kateri so te nastale.*

### Abstract

*Analyzed is the role of cookbooks, written in Slovene language, in the process of creating national, in this case »Slovenian,« cuisine. Reflecting many characteristics of a period, cookbooks represent a useful source for gaining a chronological insight into developmental phases of national cuisine. The analyzed cookbooks have been divided into five key periods characterized by the selection of dishes and the purpose for which the books had been written. This leads to an examination of cookbook literature as a source of information on the society in which they have originated and of the somewhat questionable use of the term »national dish«.*

### Za uvod

Multikulturalnost in kozmopolitanstvo mesta se v današnjem svetu pogosto odražata v pestrosti gostinske ponudbe, ki lahko obsega kulinarično podobo skoraj celotnega sveta. Zato da bi uživali ob jedeh, ki niso del našega vsakdana, ni več treba potovati kilometre stran, ampak lahko v njih uživamo tudi v domačem kraju. Naše seznanjanje s kulinariko drugih kultur temelji v glavnem na jedeh, ki jih gostinci umeščajo na jedilne liste. Si lahko predstavljamo italijansko restavracijo brez testenin? Težko. Nacionalne kuhinje vedno vsebujejo določen repertoar jedi, brez katerih si teh kuhinj ni mogoče predstavljati.

V pričujočem članku se bom ukvarjala s procesom ustvarjanja ideje in podobe (stalnega repertoarja) »slovenske kuhinje«. Razmišljanje o tem procesu temelji na analizi kuharskih knjig, napisanih v slovenskem jeziku. Ker raziskava temelji na analizi kuharskih knjig, bom pozornost v članku namenila tudi vlogi in pomenu kuharskih knjig pri ustvarjanju nacionalne kuhinje. Še prej pa se bom dotaknila vprašanja, kako razumeti izraza nacionalna kuhinja in »narodna jed«.

### *O nacionalni kuhinji in »narodnih jedeh«*

Zaradi pomena, ki ga ima hrana za človekov obstoj, je človek hrano močno vpel v simbolni svet. Ena od simbolnih funkcij hrane je povezana tudi z ustvarjanjem kolektivne identitete, med katero uvrščamo tudi nacionalno identiteto. Ko razmišljamo o odnosu med nacionalno identiteto in hrano, se moramo najprej vprašati, ali lahko sploh govorimo o nečem takšnem, kot je nacionalna kuhinja.

Pri razmisleku o tem izhajam iz Lévi-Straussa in njegovega razmišljanja o razmerju med endo- in ekso-kuhinjo. (po Godina-Golija 1996, 217) S to delitvijo je Lévi-Strauss opozoril na dvojno naravo kuhanja v družbi; to delitev lahko jasno opazimo tudi v našem vsakdanu ter okolju, v katerem živimo. Endo-kuhinja je način priprave hrane, ki je namenjen intimni, vsakodnevni uporabi, in je povezan predvsem z družino. Gre za vsakodnevno prehrano, ki se je ne uporablja za označevanje drugačnosti, zato lahko vsebuje tudi »tuje jedi« in je veliko bolj raznolika in pestra. Ekso-kuhinja je način priprave hrane, ki je namenjen predvsem gostom. Ekso-kuhinja nastopa v trenutkih, ko smo v odnosu s tujcem, z našim Drugim, in ko hočemo s hrano pokazati na našo drugačnost, kjer hočemo sebe definirati za pripadnika določene skupine. Razmerje med ekso- in endo-kuhinjo lahko primerjamo z identiteto posameznika, ki je odvisna od situacije, v kateri se posameznik nahaja v trenutku identifikacije. Tako kot se lahko posameznik v različnih situacijah različno identificira glede na dane okoliščine, tako ima lahko posameznik v sebi več različnih prehranjevalnih vzorcev, s katerimi se identificira, ko je to treba. Kajti, kot pravita Beardsworth in Keil, »absorbicija dane hrane pomeni hkrati tudi vključitev jedca v neki kulinarični sistem in s tem v skupino, ki ta sistem izvaja«. (1997, 54) Enkrat je tako pomembna lokalna kuhinja, drugič regionalna in navsezadnje nacionalna.

Ena od značilnosti nacionalnih kuhinj je, da rada počiva na predstavi tradicije oziroma kontinuitete s preteklostjo, toda te tradicije so, glede na njihov nastanek, večkrat zelo mlade. (Hobsbawm 1983,1) Vsaka nacionalna kuhinja je konstrukt določenega časa in je v nenehnem spreminjanju in dopolnjevanju, svoj temelj pa odkriva v preteklosti. V njej so določene običajne »tradicionalne prakse modificirali, ritualizirali in institucionalizirali za nove nacionalne namene« (Hobsbawm 1983, 6) ali pa so jih ustvarili čisto na novo. Tako lahko določeno jed prenesejo iz regionalnega okvira v eno izmed jedi nacionalne kuhinje, kjer dobi svoje novo ime in standardizirano podobo. Tako je npr. ena med različicami gibanic v Prekmurju postala s tem, ko je prestopila v širši slovenski prostor, »prekmurska gibanica«.

Hkrati z vprašanjem obstoja nacionalne kuhinje se pojavlja tudi vprašanje, kako razumeti izraz »narodna jed« in kako ga uporabljati, če sploh. Pri tem moram najprej opozoriti, da besede narodna ne razumem v povezavi narod – ljudstvo, v

smislu večinskega prebivalstva na ozemlju Slovenije, ki je bilo kmečko, temveč v povezavi narod – Narod, v smislu nacionalne skupnosti.

V vsakdanjem govoru, kot tudi v določenih poljudnih zapisih izraz »narodna jed« pogosto povezujejo s kmečkimi jedmi. Iz dejstva, da je večinski del slovenskega prebivalstva živel na podeželju, se je izoblikovalo prepričanje, da so samo tam lahko nastale »izvirne slovenske jedi«. To je vsekakor neustrezno, saj je na kuharskem področju vedno prihajalo do medsebojnih vplivov med različnimi družbenimi razredi in etničnimi skupinami. Dejstvo je, da si je človek, kadar so mu vsakokratne ekonomske razmere to omogočale, vedno prizadeval za to, da bi dobro in okusno jedel. Zato je jedi tudi stalno izpopolnjeval, jim dodajal nove sestavine ali pa je prevzemal jedi od drugod, če mu je to le koristilo. Jedi zato niso bile nikoli izolirane pred vplivi sosedov, prav tako niso bile statične, ampak so prehajale različne razvojne faze, kot odraz uporabe novih sestavin in novega znanja, povezanega s kuho, ter novih tehnologij kuhanja. Drugi pomislek glede izraza »narodna jed« je ta, da so mnoge jedi dosti bolj regionalne kot narodne. Že Vilko Novak je v svojem delu o prehrani v Prekmurju zapisal, da najdemo v Prekmurju jedi, ki jih ne poznajo na Gorenjskem, in obratno (1947, 45), o regionalnih mejah v prehrani pa nas v svojih zapisih pouči tudi Janez Trdina (1987).

Kljub neustreznosti rabe izraza »narodna jed«, kot sem to opisala v zgoraj omenjenih pomislekih, pa menim, da izraza ni smiselno kar na hitro izbrisati iz rabe. Raba tega izraza je ustrezna, če jo razumemo znotraj točno določenega diskurza, kjer dobi »narodna jed« bolj specifičen in ožji pomen. Pri razmisleku o tem sem se naslonila na Andersonovo razmišljanje o državnem jeziku, ki gradi predstavno skupnost (Anderson 1998). Uradni državni jezik je umetna tvorba, ki omogoča sporazumevanje med govorniki različnih dialektov znotraj države. Ko državni jezik nastopa v odnosu z drugim državnim jezikom, omogoča govorniku identifikacijo z državo, z narodom. Pravimo, da govorimo slovenski jezik, čeprav je vsakdanja govorica lokalnega območja prej v dialektu kot v knjižnem jeziku. Tega uporabljamo, ko se srečujemo z ljudmi in s stvarmi, kjer je nacionalno pomembnejše od regionalnega in lokalnega. Če to projiciramo na področje kulinarike, lahko v nacionalni kuhinji vidimo državni jezik, izbrane jedi kot »narodne jedi« pa kot vsebino nacionalne kuhinje. Iz tega vidika je razumevanje tega, kaj je »narodna jed«, dosti bolj omejeno. Kot »narodna jed« tako razumem zgolj tisto jed, ki je stopila v proces nacionalizacije, ki je s tem presegla regionalno raven in postala sestavina nacionalne kulture. Gre za jedi, ki delujejo kot sredstvo identitete in samoreprezentacije ob stiku s tujcem kot pripadnikom drugega naroda. Ta izbor jedi je vedno ožji od dejanske kulinarčne ponudbe jedi na območju, kjer živi nek narod. Katere jedi postanejo »narodne jedi«, ni samo po sebi umevno in določeno za stalno. So konstrukt časa, okoliščin in vladajoče ideologije, ki popularizira določene jedi. Popularizacija v zadnjih desetletjih poteka predvsem skozi medije popularne kulture, katerih del so tudi kuharske knjige. Njihova vloga ni nezanemarljiva, saj lahko s svojo vsebino v nekaj letih in desetletjih povzročijo, da je lahko tisto, kar je bilo še »nedavno« srce nacionalne kuhinje, danes že postranska jed, ki jo je zamenjala nova, usklajena s sodobnim okusom. Več o tej spremembi bo razvidno v nadalje-

vanju članka, ko bom predstavila primerjavo kuharskih knjig iz različnih zgodovinskih obdobj.

### *Skriti pomen kuharskih knjig*

Kuharske knjige so dobrodošlo orodje za analizo nacionalne kuhinje, saj nam lahko povedo bistveno več o »kolektivni imaginaciji ljudi, sanjah, simbolnih vrednotah in pričakovanjih« (po Taper in Zubaida 1994, 9) kot pa o dejanskih kuharskih praksah v nekem okolju. Njihova vloga pri »kreiranju nacionalne kuhinje in nacionalne kulture« (Harbottle 1994, 106) ni zanemarljiva. Ko govorimo o kuharskih knjigah, ne smemo spregledati vloge tiska, ki je bil pomemben tako za povečanje števila kuharskih knjig kot tudi za razširitev njihove uporabe na nižje plasti družbe. Natisnjene kuharske knjige so tako dosegle novo občinstvo – meščanstvo, pozneje pa se je ta literatura razširila še med nižje družbene sloje. Kot je opozoril Anderson (1998), je tisk pripomogel k nastanku unificiranega polja izmenjave in komunikacije s tem, da je vzpostavil standardiziran jezik, ki se je pozneje prelevil v državni jezik. Branje Andersona pokaže na določeno podobnost med oblikovanjem standardiziranega nacionalnega jezika in oblikovanjem nacionalne kuhinje. Kuharske knjige omogočajo podlago za združevanje različnih regionalnih kuhinj in s tem ustvarjajo podobo o obstoju nacionalne kuhinje. Jack Goody je o pomenu medijev, med katere lahko uvrstimo tudi kuharske knjige, zapisal, da so »zabrisali tudi nekatere notranje meje med razredi in regijami«. (1982, 3) Kot je pokazal Appadurai na primeru Indije, je bilo prav izmenjevanje receptov čez regionalne meje s pomočjo medijev prvi korak k oblikovanju nacionalne kuhinje. (Appadurai 1988) Če parafraziramo, imajo kuharske knjige pri oblikovanju nacionalne kuhinje takšno vlogo, kot jo imajo v jezikoslovju slovarji, ko kodificirajo in uveljavljajo obstoj državnega jezika. So medij za utelešanje in definiranje predstave o nacionalni kuhinji, ki poveže heterogenost kuharskih praks v izbran vzorec najprezentativnejših jedi. Nacionalna kuhinja je takšna, da zaradi zamisli o pripadnosti isti nacionalni kulturi združuje različne razredne in regionalne okuse, in tako na podlagi določenih izbranih jedi enoti okus znotraj naroda. Kot je opazil Wilk v svoji raziskavi nacionalne kuhinje v Belizeju, so vse etnične, starostne in dohodkovne skupine pokazale visoko stopnjo soglasja glede osnovnih narodnih jedi. (1997, 252)

S tem, ko enotijo okus v regionalno in etnično raznoliki državi, je vsebina kuharskih knjig vedno selektivna, prepuščena izboru pisca knjige. Izbor jedi je podrejen nekaterim že uveljavljenim in popularnim jedem, presoji avtorja ter tudi prevladujočemu okusu v družbi med pisanjem knjige. Zato izbor jedi ni nikoli stalen, ampak se spreminja in dopolnjuje v skladu s prostorom in časom pisanja. Izbor jedi tako pokaže, da so določene jedi v nekem času pomembnejše od drugih, oziroma verjamemo, da imajo takšne kvalitete, ki kažejo na specifičnost prostora, države.

### *Kaj in kako se je pisalo v kuharskih knjigah?*

Za razumevanje nečesa takšnega, kot je proces oblikovanja nacionalne kuhinje, je bilo zelo pomembno izdelati kronologi-

jo pisanja kuharskih knjig. Pri tem me je predvsem zanimalo, katere jedi se pojavljajo v kuharskih knjigah skozi zgodovino. S to analizo in primerjavo dobljenih podatkov sem hotela dobiti kronološki vpogled v to, kdaj se katere jedi, ki so danes razumljene kot »slovenske«, pojavljajo v kuharskih knjigah, in kaj to pomeni. Pod izrazom »slovenska jed« razumem tiste jedi, ki oblikujejo najbolj temeljni repertoar jedi, ki naj bi predstavljal Slovenijo; to so jedi, ki so nepogrešljive, kadar gre za predstavitev slovenske kulinarike tujcem.

Za lažje razumevanje procesa oblikovanja ideje in predstave o nacionalni kuhinji sem kuharske knjige umestila v pet časovnih obdobj. Vsako od njih je specifično glede na izbor jedi, namen knjige ter glede na bralce, ki jim je kuharica namenjena.

### 19. stoletje: od Vodnika do Pleiweissove

Temeljna karakteristika pisanja v 19. stoletju je prizadevanje za izdajo kuharskih knjig, ki bi ženske nagovarjale v slovenskem jeziku. Te knjige so bile namenjene poučevanju in dvigu raznolikosti v pripravi jedi. Vsebina teh knjig vsebuje večinoma recepte za pripravo jedi, ki izvirajo iz tujega okolja; gre za jedi, pripravljene na francoski ali angleški način. To priča o tem, da za to obdobje še ne moremo govoriti o težnjah po zapisu nacionalne kuhinje. Vodnik sicer izraza potica in žganci že uporablja, toda ne v smislu zapisa priprave teh dveh jedi, ampak za opis drugih, »novih« jedi. Izbor jedi, kot na primer kipniki, pudingi, pečenke itd. kaže, da so bile te kuharske knjige namenjene zlasti plemstvu in višjemu meščanskemu sloju prebivalstva, ki si je lahko privoščil pripravo bolj prefinjenih jedi.

### Prva polovica 20. stoletja

Čas prve polovice 20. stoletja in druge svetovne vojne je na marsikaterem področju ljudske kulture zaznamovan s folklorizmom. To je še vedno čas, ko je glavni namen kuharskih knjig učenje žensk, kako naj čim bolj pestro in predvsem varčno kuhajo. Temeljna razlika v primerjavi z 19. stoletjem je v tem, da se je vsebina kuharskih knjig razširila tudi na nekatere preproste jedi večinskega prebivalstva, saj so to zahtevale družbene in ekonomske okoliščine. Tako postanejo stalnica kuharskih knjig žganci, kaše, močniki itd. Glede uvajanja »kmečkih jedi« bi težko rekla, da je to posledica ustvarjanja nacionalne kuhinje. Če smo na področju likovne umetnosti, notranje opreme in oblačilne kulture priče zanimanju meščanskega prebivalstva za »narodni« slog in njegovemu ustvarjanju, tega ne moremo trditi za področje prehrane, vsaj kolikor to zadeva meščansko kuhinjo skozi najrepresntativnejšo kuharico *Slovenska kuharica* Felicite Kalinšek. Dejstvo je, da je dosti težje iz narodnega domoljubja začeti jesti hrano, ki je revna in ne atraktivna, kot pa si obleči »narodno nošo« in peti ljudske pesmi. Hrana pa je bila v tem obdobju še vedno velik označevalec družbenega statusa in blagostanja, katerega glavno merilo sta bila prav meso ter raznolikost obrokov. To se kaže tudi v številu receptov za pripravo mesnih jedi in različnih sladk v *Slovenski kuharici*, nasproti kuharicam, ki so nastale za potrebe manj premožnih gospodinjstev. Bolj verjetno je, da se je obseg meščanstva in bralstva kuharske literature vedno bolj širil tudi na tiste plasti bralstva, ki si ni

moglo vsakodnevno privoščiti tako prefinjenega jedilnika, ki se pojavlja v kuhinjskih knjigah 19. stoletja. Ker je bila kuharska knjiga predvsem priročnik za dobro kuho, je moralo pisanje upoštevati tudi nove družbene in ekonomske razmere in se jim prilagajati.

### Med letoma 1945 in 1991

Čas po drugi svetovni vojni je z družbenoekonomskimi razmerami povzročil korenite spremembe v vsakdanjem življenju, ki so vplivale tudi na prehranjevanje. Pomembno mejo v načinu prehranjevanja naj bi pomenila šestdeseta leta, ko je prišlo do dviga življenjske ravni, kar se je kazalo tudi v tem, da je meso postajalo vsakdanja jed, od starih jedi pa so se ohranjale zlasti tiste, ki so se ljudem zdele boljše. (Novak 1985, 142) Tukaj je ključen pojav hladilnika, zaradi česar je meso postajalo vedno bolj tudi vsakdanja jed. Vsa ta hitra transformacija je v 60. letih rodila spoznanje, da številne »domače tradicionalne jedi« čedalje hitreje tonejo v pozabo, zato jih je treba rešiti in obuditi. Za »domače tradicionalne jedi« se je štelo predvsem jedi podeželskega agrarnega prebivalstva, ki je bilo še v 50. letih večinsko in zato »pristno slovensko«. Tako dobimo v tem obdobju kuharske knjige, katerih glavna naloga je »obnavljanje našega pozabljenega ali majhnega poznavanja naših narodnih jedi«. (Merc-Matjašič 1987, 9) Značilnost pisanja kuharskih knjig tega časa je, da so poskušale čim bolj ohranjati originalnost zapisa za pripravo jedi. Tako lahko v knjigi *Slovenske narodne jedi* preberemo, da so se pisci knjige »trudili, da bi bili čim bolj izvorni pri predelavi receptov«. (Grum 1976, 5) Takšne kuharske knjige so uporabljale način pisanja, ki ga Mennell na primeru Anglije opiše kot »obrambo, ki se je usmerila v konservatizem, namesto da bi se usmerila k inovaciji in razvoju znotraj tradicije«. (Mennell 1985, 206) Za kuharske knjige tega obdobja, katerih namen je bilo ohranjanje starih, domačih jedi, je bilo pomembno, da zapišejo čim več različnih jedi, po možnosti čim več različic najbolj znanih jedi, npr. potic, štrukljev. Z osredotočenostjo na »glavne slovenske jedi« so hkrati izpuščali veliko manjših lokalnih in regionalnih jedi.

Zanimivo je pogledati tudi takratne naslove kuharskih knjig, ki so se ukvarjale z »narodnimi jedmi«. Ti naslovi so npr. *Ta dobra stara kuha*, *Kuhajmo po domače*, *Slovenske narodne jedi*. Kažejo predvsem nostalgijo, ni pa med njimi nobenega naslova, ki bi uporabljal besedno zvezo »slovenska kuhinja«.

### Po letu 1991

Nastanek samostojne države je prinesel s seboj potrebo po oblikovanju reprezentativne podobe nacionalne kuhinje. Knjige sedaj niso več namenjene obujanju in ohranjanju »starih« jedi, ampak so dobile novo vlogo reprezentacije bogastva kulinarike na Slovenskem. Treba je bilo oblikovati kuharske knjige, ki bodo govorile o Sloveniji, zato sta postala izbor jedi ter njihova prezentacija bolj premišljeni. V tem duhu smo do sedaj dobili dve reprezentativni kuharski knjigi, ki prikazujeta kulinarično podobo Slovenije, in sicer *Slovensko kuhinjo* in *Kuhinjo Slovenije*. Obe omenjeni knjigi želita s svojim prikazom odčarati podobo »slovenske« kuhinje kot »kmečke« kuhinje, ki temelji zgolj na kolinah, žgancih in kislem zelju, ter jo prikazati v luči

raznolikosti okusov, ki so odraz geografske raznolikosti Slovenije ter prisotnosti različnih družbenih skupin. Ta sprememba namena kuharske knjige iz varuhinje dediščine v promotorko kulinarčne dediščine opušča »etnografski« zapis jedi in dopušča večjo eksperimentalnost v pripravi in predstavitvi jedi in s tem prevetritev klasične podobe.

Zapis jedi sedaj ne temelji več na vseh mogočih načinih prave ene jedi, ampak na zapisu različnih vrst jedi, s čimer se poudarja pestrost kulinarike na ozemlju Slovenije. Govor o regionalni raznolikosti je sedaj postal stalnica, kar se kaže prav skozi naraščajoče število imen jedi, ki kažejo na prostor izvora jedi oziroma so ta imena narečna. *Frtalja, zlevanka, kvasenica, bobiči* itd. postajajo namesto knjižnih izrazov vedno bolj uporabljena poimenovanja za jedi, mineštre in artičoke pa postajajo primorske mineštre in artičoke po primorsko. Hkrati z oblikovanjem podobe slovenske kuhinje pa so v zadnjih letih izšle številne kuharske knjige, ki obravnavajo regionalne kuhinje na prostoru Slovenije. Tako smo dobili kuharske knjige o briški, kraški, štajerski kuhinji, in še bi lahko naštevali.

### ***O simbiozi med kuharsko knjigo in »slovensko kuhinjo«***

Kaj nam torej lahko pove analiza pisanja kuharskih knjig?

Kot prvo nam nudijo možnost kronološkega sledenja ustvarjanja tako ideje kot same vsebine »slovenske kuhinje«. S tem nam pokažejo, da nobena jed ni od vekomaj prisotna v predstavi o »slovenski kuhinji«, ampak je uveljavitev jedi kot »narodne jedi« vedno posledica popularizacije te jedi v določenem času. Tak primer je zagotovo prekmurska gibanica, ki je bila dolgo časa zgolj ena med mnogimi jedmi, ki se jih je pripravljalo v Sloveniji, dokler se ni dokončno uveljavila kot »ena najbolj znanih slovenskih sladice«. (Bogataj 2000, 26)

Po drugi strani deluje kuharska knjiga kot najpopolnejši medij utelešenja – zapisa »slovenske kuhinje«, saj na enem mestu zaobjame najširši spekter jedi, ki jih drugače na enem mestu ni mogoče združiti.

Če sledimo razvoju pisanja kuharskih knjig, ne moremo spregledati določenih potez, s katerimi se poudarja slovenskost, regionalno raznolikost in pestrost jedi, ki jih najdemo na Slovenskem. Proces oblikovanja slovenske kuhinje je bil postopen in je le počasi zajel celotno ozemlje Slovenije. S tem ko kuharske knjige združujejo različne regionalne jedi, delujejo kot odlični pripomoček spoznavanja Drugega znotraj države in hkrati sprejemanja njegovih jedi za svoje, saj Drugega razumemo kot pripadnika istega naroda, iste skupnosti. Vzporedno z vključevanjem številnih regionalnih jedi se je povečalo tudi število poimenovanj jedi po prostoru »izvora« ter narečna imena za jedi. Takšna poimenovanja igrajo pomembno vlogo pri prepričanju, kaj je »slovenska jed« in kaj ni ter zlasti pri sprejemanju teh jedi za slovenske. Bistveno lažje za identifikacijo je uporabljati poimenovanje jota kot pa poimenovanje zeljna juha s fižolom.

Kuharske knjige nam pokažejo, da se pri nacionalni kuhinji srečujemo s standardiziranim vzorcem jedi, ki v najbolj grobem smislu gradijo predstavo o tem, kaj naj bi bila »slovenska kuhinja«. Neuvrstitev ene od jedi iz »železnega repertoarja« v kuharsko knjigo bi naredila predstavo o »slovenski kuhinji« ter tudi knjigo samo skoraj nepopolno. Si lahko predstavljamo

knjigo brez omembe prekmurske gibanice, štrukljev, potice, praženega krompirja, žgancev? Verjetno bolj težko, po drugi strani pa v izboru ne bi toliko pogrešali *rečce, kulnijev* ali pa *bulj*. Lahko govorimo o neke vrste stereotipizaciji, ki pa je pomembna prav zato, ker omogoča poistovetenje z narodom oziroma državo. Ta vzorec zato oblikuje enotni okus, v katerem se ljudje prepoznajo za pripadnike istega naroda, ki ga simbolizira ta izbrani vzorec jedi. Ta izbor jedi predstavlja nacionalno kulturo, katere del je tudi nacionalna kuhinja. Za ponazoritev tega, kako je tujcem »slovensko kuhinjo« opisala domačinka iz Ljubljane, naj navedem njen zapis na internetni strani:

»... naj razložim, kaj je dejansko slovenska kuhinja. /.../ Goveja juha, pečeno meso, pražen krompir in zelena solata /.../ to ni tradicionalna kuhinja, ampak je uvoženo iz Avstrije /.../. Tradicionalna slovenska hrana je preprosta in nasitna – kot naravni rezultat kmečkega statusa praktično vseh Slovencev v preteklosti /.../. Nekatere najokusnejše slovenske specialitete so idrijski žlikrofi (krompirjevi cmoki, nadevani z mesom ali sirom), jota /.../, prekmurski bograč /.../, štajerska kislja juha /.../, različne gobje jedi /.../, prekmurska gibanica /.../ in potica.« (<http://www.virtualtourist.com/m/21969/3ef/2/>, 10. 5. 2004)

Prav zaradi pomena, ki ga ima določena jed za identificiranje posameznika z Narodom, se zato ne bi povsem strinjala s trditvijo Janeza Bogataja, da ne moremo govoriti o »narodnih jedeh« ter o »slovenski kuhinji«. Bogataj namesto tega uvaja izraz kuhinje Slovenije (2000, 7), ki je bolj poveden, saj opozarja na to, da imamo opravka z več kuhinjami, tako regionalnimi kot tudi kuhinjami različnih družbenih skupin. S tem zajamemo vso raznolikost jedi v slovenskem prostoru, zaradi česar se z Bogatajem vsekakor strinjam o rabi ustrežnejšega izraza kuhinje Slovenije. Kljub temu pa menim, da je izraz »slovenska kuhinja« tudi smiseln, toda le, če ga mislimo v smislu standardiziranega vzorca, v katerem se ljudje prepoznajo za pripadnike iste skupnosti – naroda. Ta standardiziran vzorec sestavljajo jedi, ki so postale neizogibna vsebina kuharskih knjig in neizogiben del predstave o tem, kaj je »slovenska kuhinja«. Edino za te jedi je tudi smiselna uporaba izraza »narodna jed«. Gre za jedi, v katerih se prepoznavajo pripadniki naroda. Ni vsaka jed, ki jo najdemo v Sloveniji, »narodna jed«, ampak je to le tista jed, ki je prerasla regionalne okvire in prešla »proces nacionalizacije« (Löfgren 1989) ter je zato postala splošno znana po celi Sloveniji. S tem je postala tudi reprezentativna podoba nekega naroda oziroma neke države. Kot piše Löfgren, velja neko splošno prepričanje, da naj bi vsak narod ne imel skupnega le jezika in preteklosti, pač pa tudi okus. (1989, 9) Prav zato lahko Bogataj zapiše, da je »prekmurska gibanica najznačilnejša slovenska sladica« (2000, 7), ki dolgo časa sploh ni bila prisotna v kuharskih knjigah.

Standardiziran izbor jedi ni nikoli stalen, ampak je v stalnem spreminjanju in dopolnjevanju, kar nam pokažejo prav kuharske knjige. Po drugi strani pa kuharske knjige skrbijo prav za vzdrževanje standardizirane podobe jedi, zaradi česar se določena jed ne more več spreminjati.

O »slovenski kuhinji« ne moremo govoriti kot o slogu kuhanja, kot je to značilno za Francijo, oziroma ne moremo govoriti o kuhinji, ki bi nastala v restavracijah ter s strani

profesionalnih kuharjev. »Slovenska kuhinja« se je oblikovala tako, da so zbirali predvsem praznične in regionalno različne jedi večinskega prebivalstva, ki so jih nato objavili v kuharskih knjigah. Zato so imele in imajo kuharske knjige pomembno in ključno vlogo pri izgradnji nacionalne kuhinje, saj so bile nosilke zapisov jedi in so s tem omogočale medregionalno izmenjavo izkušenj. Ti zapisi prikazujejo kuharske prakse, ki so se ustalile v prvi polovici 20. stoletja in v zgodnjih letih po drugi svetovni vojni.

### **Viri in literatura:**

**ANDERSON**, Benedict 1998: *Zamišljene skupnosti: O izvoru in širjenju nacionalizma*. Ljubljana: Studio Humanitatis, 223 strani.

**APPADURAI**, Arjun 1988: How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. V: *Comparative Studies in Society and History* let. 30, št. 1. Cambridge, 3–24.

**BEARDSWORTH**, Alan in Teresa **KEIL** 1997: *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge. X, 277 strani.

**GODINA-GOLIJA**, Maja 1996: Teoretična izhodišča etnološkega proučevanja prehrane. V: *Traditiones* let. 25. Ljubljana, 211–221.

**GOODY**, Jack 1982: *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press. VIII, 253 strani.

**HARBOTTLE**, Lynn 1997: Fast food / spoiled identity: Iranian migrants in the British catering trade. V: Pat Caplan (ur.), *Food, Health and Identity*. London, New York: Routledge, 87–99.

**HOBSBAWM**, Eric 1983: The Invention of Tradition. V: Eric Hobsbawm in Terence Ranger (ur.), *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 1–14.

**LÖFGREN**, Orvar 1989: The Nationalisation of Culture. V: *Ethnologia Europaea* let. 19, št. 1. Göttingen, 5–24.

**MENNELL**, Stephen 1985: *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford, New York: Basil Blackwell. XII, 380 strani.

**NOVAK**, Anka 1986: Prehrana v Šenčurju. V: *Traditiones* let. 15. Ljubljana, 121–163.

**NOVAK**, Vilko 1946: *Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod, 173 strani.

**REJA**, Magda in Tatjana **SIRK** 1997: *Briška kuhinja: Kuhinja in kulinarčna kultura v Goriških brdih*. Ljubljana: Viharnik, 176 strani.

**WILK**, Richard R. 1997: Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. V: *American Anthropologist* let. 101, št. 2. Washington, 224–255.

**ZUBAIDA**, Sami in Richard **TAPPER** 1994: Introduction. V: Sami Zubaida in Richard Tapper (ur.), *A taste of thyme: Culinary Cultures of the Middle East*. London: Tauris, 1–18.

**TRDINA**, Janez 1987: *Podobe prednikov: Zapiski Janeza Trdine iz obdobja 1870–1879*. 1. knjiga. Ljubljana: Univerzitetna konferenca ZSMS, Knjižnica revolucionarne teorije (Knjižna zbirka Krt 30), 359 strani.

### **Kuharske knjige:**

**ADAMLJE**, Slavko 1995: *Slovenska kuhinja*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 144 strani.

**BOGATAJ**, Janez 2000: *Kuhinja Slovenije: Mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus, 311 strani.

**GRUM**, Andreja 1976 (1964): *Slovenske narodne jedi*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva, 375 strani.

**HAFNER**, Pavel 1982: *Ta dobra stara kuha*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 248 strani

**ILC**, Marija – sestra Vandelina, Andrej Goljat in Edvina Novak 1997: *Božič s sestro Vandelino in mojstrom Goljatom*. Ljubljana: Vale-Novak, 146 strani.

**ILC**, Marija – sestra Vandelina, Edvina Novak (ur.) 1994: *Kuharica sestre Vaneline: Slovenska meščanska kuhinja*. Ljubljana: Vale-Novak, 457 strani.

**IVAČIČ**, Ivan 1967: *Kuharska knjiga*. Celje: Mohorjeva družba, 339 strani.

**KALINŠEK**, Felicita 1935: *Slovenska kuhinja*. Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 728 strani.

**KALINŠEK**, Felicita 1985: *Slovenska kuhinja*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 712 strani.

**KALINŠEK**, Felicita 1991: *Slovenska kuhinja*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 738 strani.

**KALINŠEK**, Felicita, Živa Vidmar (ur.) 2000: *S. Felicite Kalinškove Velika slovenska kuharica ali Kako okusno kuhati navadna in imenitna jedila*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 828 strani.

**KUHAR**, Boris 2003: *Štajerska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas, 154 strani.

**MERC-MATJAŠIČ**, Kristina 1990 (1963): *Kuhajmo po domače*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga, 302 strani.

**NOVAK MARKOVIČ**, Olga 1983: *Jugoslovanska kuhinja*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 207 strani.

**PLEIWEISS**, Magdalena 1994 (1890): *Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*. Ljubljana: Ara VI, 320 strani.

**REMEC**, Marija 1957: *Kuharica*. Celje: Mohorjeva družba, 175 strani.

**REMEC**, Marija 1992 (1915): *Varčna kuhinja: Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedil s skromnimi sredstvi za slabe in dobre čase*. Ljubljana: D. Vehovar, 222 strani.

**RENČELJ**, Stanislav 1999: *Kraška kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas, 214 strani.

**URŠIČEVA**, Marta 1931: *Družinska kuhinja*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 161 strani.

**VODNIK**, Valentin 1981 (1799) *Kuharske bukve*. Ljubljana, Cankarjeva založba, 176 strani.

### **Elektronski vir:**

*Before you go ahead and look ...*

<http://www.virtualltourist.com/m/21969/3ef/2/>, 10. 5. 2004.

**Datum prejema prispevka v uredništvo: 16. 9. 2005**