

Burek in družbene vrednote

Hrana je kulturni medij par excellence.

Margaret Morse

Hrana nima zgolj prehranske funkcije, pogosto ima simbolni pomen v družbi, zato marsikaj pove o kulturi, tradiciji in prehranskih navadah določene družbe. Vsakodnevna dostopnost hrane in prehranjevanje se nam zdita samoumevna in redko kdaj razmišljamo o pomenih hrane v neki družbi. Pričujoči članek poskuša postaviti burek v družbeni kontekst ter mu pripisuje določene pomene, izoblikovane v družbi. Prav tako je avtorica poskušala primerjati pomene bureka v dveh različnih, a dokaj podobnih kulturah, bosansko-hercegovski in slovenski. V Sloveniji se je to temo že proučevalo, vendar doslej še ni bila predstavljena tako, kot jo vidijo oči priseljenke.

Ključne besede: burek, družbene vrednote, Slovenija, Bosna in Hercegovina, pomeni hrane

Gana Forić je študentka tretjega letnika Mednarodnih odnosov na Fakulteti za družbene vede, Univerza v Ljubljani. (gforic@gmail.com)

Burek and Social Values

The crucial function of food is to preserve life; however, food often has symbolic meaning in the society and, as such, may suggest much about culture, tradition and eating habits of a certain society. Day-to-day availability and consumption of food seems natural for human beings. Because of that, we rarely think about the meanings of food within different societies. The article tries to place *burek* into social context and to attribute *burek* certain meanings which were shaped in the society. The author tries to compare meanings of *burek* in two different, yet also similar cultures—Bosnian and Slovenian. Scientific articles on this topic have already been presented to Slovenian public, but none of them presented the viewpoints of Bosnian immigrants to Slovenia.

Keywords: burek, social values, Slovenia, Bosnia and Herzegovina, meanings of the food

Gana Forić, third year student of international relations at the Faculty of Social Sciences, University of Ljubljana. (gforic@gmail.com)

S picaburekom sem se prvič srečala šele lani. Spomnim se, da je bilo nekega oktobrskega popoldneva, po končanih predavanjih. Odločila sem se, da bom v Ljubljani poiskala restavracijo, kjer bom nekaj pojedla. Tako sem naletela na pekarno (*fast food*) na Bavarskem dvoru in sem se odločila za burek. Gospod srednjih let s črnimi brki me je ljubeznjivo opozoril, da je burek ravno v pečici in da bom zato morala nekaj minut počakati. Med čakanjem sem prebirala zapise v ponudbi in opazila napis: picaburek! Nisem mogla verjeti svojim očem. Nisem mogla doumeti, da je lahko burek tudi

pica, kot je bilo zapisano: picaburek. V tej zmedenosti, sem komaj opazila, da je gospod položil predme naročeni burek. Brez vprašanja sem ga vzela, plačala in hitro zapustila pekarno. Še vedno nisem verjela, da obstaja picaburek, kot je bilo zapisano, in sem si dopovedovala, da to ne more biti res, da sem pač napačno prebrala. Med potjo sem opazovala tudi druge pekarnice in ugotovila, da na oknih in vratih vsake visi zapis: picaburek. Takrat si sploh nisem predstavljala, da bom kmalu o tem vprašanju razmišljala s stališča sociološko-kulturnega diskurza in v tem okviru zlasti nacionalističnega diskurza, ne le prehranskega. Svoje kolege in kolegice sem sprva prepričevala, da je burek izključno pita z mesom ter da ne obstaja burek s sirom, zeljem, ali pa picaburek. Čudno so me gledali, kot tudi jaz njih. Nisem razumela, kaj naj bi bil *picaburek*, oni pa ne, kaj je *širnica*, *zeljanica*, *krompiruša*.

Ni trajalo dolgo, da sem ugotovila, da je picaburek posledica različnih dejavnikov v določeni kulturi. Kultura je tesno povezana s človeškimi razmišljanji in dejavnostmi, ki smo se jih naučili kot člani družbe (Monaghan in Just, 2008: 44). V tem procesu se naučimo veliko stvari, ki nam nikoli niso bile pojasnjene (ibid). Kultura je v najširšem (komparativnem) etnografskem pomenu po definiciji Edwarda Tylorja iz 1871. leta kompleksna celota, ki vključuje vednost, prepričanja, umetnost, moralo, pravo, običaje ter vse druge sposobnosti in navade, ki jih človek pridobi kot član družbe. Tako naši otroci odraščajo v že konstruiranem družbenem, političnem, pravnem, moralnem, ekonomskem okolju, ki ga je zelo težko spremeniti. Prav zato, ker ga je težko spremeniti, se je lažje prilagoditi že obstoječi realnosti. Orodje, ki je po mojem mnenju najpomembnejše za popolno prilagoditev, je jezik. Jezik je glavno sredstvo, s pomočjo katerega razumemo svet in konstruiramo realnost (Barker in Galasinski, 2003: 1). Otroci z učenjem jezika ne vede usvojijo percepcijo družbe od svojih staršev, pozneje od preostalih članov družine in družbe.

S pomočjo prilagoditve, novih enot družbe, že konstruirane realnosti, se je vzpostavila in ohranila do danes subkultura t. i. čefurjev: ljudi, ki prihajajo iz drugih držav nekdanje Jugoslavije. Zanimivo je, da čefur ni Anglež ali Nemec, ampak samo tisti, »ki prihajajo iz krajev južno ali vzhodno od reke Kolpe« (Magnifico v svoji pesmi *Kdo je čefur*). To tudi dokazujem z vsakdanjim stereotipiziranjem, s katerim sem se srečala v Sloveniji, ko me je kolegica s fakultete vprašala, ali mi doli v Bosni hodimo v trenirkah, ali ko me je druga kolegica seznanila s konceptom »bosanske trenirke«.

V članku bom raziskovala simboliko in pomen bureka in picabureka v dveh različnih, a dokaj podobnih kulturah, bosansko-hercegovski in slovenski. Članek bo strukturiran tako, da bom na začetku obravnavala teoretične pristope k hrani in prehranjevanju, s stališča strukturalizma ter razvojno-zgodovinskega pristopa. Nato bom na kratko prikazala zgodovino bureka; kako je prišel na območje Balkana in v Slovenijo. Potem bom razdelila nekatere prikaze tega fenomena, za katere menim, da so pomembni, na koncu pa bom podala zaključek. Pri tem se bom posluževala metod, kot so: analiza sekundarnih virov, deskriptivna metoda in analiza diskurza.

Teoretični pristopi k hrani in prehranjevanju

Najpomembnejši področji za kulturno reprodukcijo sta prehranjevanje in spolnost (Šterk, 2011). Med njima obstaja neločljiva povezava. Prehranjevanje je pomembno zaradi preživetja posameznika, spolnost pa zaradi ohranjanja vrste. Splošne toeretske smeri v sociologiji in antropologiji so podpirale družboslovno analizo hrane in prehrane, in sicer strukturalizem in razvojno-zgodovinski pristop (Tivadar, 1998: 5).

Hrana nima zgolj prehransko funkcijo, pogosto ima simbolni pomen v družbi ter kot takšna marsikaj pove o kulturi, tradiciji in prehranskih navadah neke družbe. Pogosto je naš odnos do

hrane plehek in jo razumemo kot samoumevno prakso vsakdanjega življenja (Kotnik, 2001: 862). Ko se sprašujemo o pomenih hrane, moramo nujno razmišljati o ideologiji hrane, ki jo je mogoče razumeti kot »kompleksen spoj različnih kulturnih konotacij in simbolnih pomenov« (Aleksić, 2001: 307). Francoski kanapeji nimajo takšnega predznaka kot burek. Zakaj? Ravno zaradi simbolnega pomena bureka, ki je lahko boljši, bolj zdrav, bolj hranljiv, vendar ima burek še vedno konstruirano negativno konotacijo. Ko fant želi povabiti dekle na večerjo, je ne bo peljal na burek in pivo, ker takšna hrana ne izraža njegove uglednosti, romantičnosti, kultiviranosti in olikanosti, kot ga pomenijo francoski kanapeji in vino. Hrani tudi ne moremo pripisati niti spolne nevtralnosti. Tako Aleksić (2001: 309) razlikuje med alkoholnimi pijačami za ženske (bolj blage) in moške (močne). Prav tako solata velja za žensko hrano, zrezek pa za muško. Pri tem ločevanju in klasificiranju hrane imajo pomembno vlogo družba ter družbene vrednote in hkrati mediji (še zlasti revije za ženske) (ibid).

Stukturalistični pristop k hrani in prehranjevanju poskuša skozi opazovanje površinskih struktur spoznati globlje, temeljne strukture (Tivadar, 1998: 9). Claude Lévi-Strauss je začetnik strukturalističnega proučevanja prehranskih navad (ibid) in trdi, da je »/k/uhinja neke družbe njena govornica, v kateri družba nezavedno izraža svoje strukture in v kateri lahko odkrijemo skrita družbena nasprotja« (Lévi-Strauss v Tivadar, 1998: 9). Človeka vidi kot družbeno bitje ter si ga ne predstavlja zunaj družbe (Hodžić, 2008: 932). Lévi-Strauss je sestavil »kulinarični trikotnik« s pomočjo lingvistike in metod jezikovne analize. Enako kot da bi naredil analizo jezika, je analiziral konstitutivne elemente kuhinje. Kulinarični trikotnik 'surovo-kuhano-gnilo', nam pokaže, da se surova hrana (narava) spreminja v kuhano (kulturo) in da je gnila hrana naravno preoblikovanje obojega. Vendar vsaka kultura drugače pojmuje surovo, kuhano in gnilo. Claude Lévi-Strauss definira kulturo kot kompleks praks, ki ločijo človeka od drugih živih bitij, in mu podeljuje enkratnost (Aleksić, 2001: 310). Zato je kulinarični trikotnik univerzalno sporočilo ne glede na kulturno ozadje ali kulturne posebnosti (Aleksić, 2001: 310–311). Človekova prehrana je lahko komunikacijsko orodje, namenjeno za označevanje in poglobljanje statusnih, razrednih etničnih, etičnih, političnih in drugih razlik med ljudmi (Vižintin, 2011).

V nasprotju z Lévi-Straussom Mary Douglas ne pričakuje, da bo odkrila splošno veljavno sporočilo, ki bi ga prinašala hrana, vendar upa, da bo raziskovanje kulturnih vidikov prehranskih navad pripomoglo k spoznanju temeljnih načel razvrščanja okusov in vonjev (Tivadar, 1998: 15). Douglas (1999: 36) meni, da se s pomočjo hrane vzpostavlja, kaže in obnavlja sistem socialnih razdalj in meja. Hrano razume kot sporočilo, kodo, ki izraža družbene odnose. Nadaljuje, da so sporočila, ki jih prenaša hrana, sporočila o družbenih dogodkih in socialnih odnosih hierarhije, vključevanju, izključevanju, razmejevanju in prestopanju meja (ibid). Zato je izdelala shemo petih jedilnih kategorij; čisto na vrh je postavila 'dnevni jedilnik' (kot hierarhično najvišjo kategorijo), sledijo 'jedilni obrok', 'jed' oz. 'sklop jedi', porcija in čisto na dnu je grizljaj (Douglas, 1999: 37–9). Prav tako razlikuje med obroki, ki se pripravljajo med tednom in drugimi, ki so primerni za rojstni dan, nedeljsko kosilo, poroko itd. (ibid).

Ronald Barthes trdi, da je hrana osnovna človeška potreba in da je v njej prisoten in označen ves socialni svet (Tivadar, 1998: 19). Čedalje več področij vsakdanjega življenja označuje hrana. Hrana se z vsakim dnem vse bolj dematerializira in se ne razume več kot snov – postaja dogodek. Barthes pravi, da je hrana »brez dvoma osnovna človekova potreba /.../, toda odkar je človek prenehal živeti od divjih sadežev, je to postala močno strukturirana potreba« (Barthes, 1979: 168). To dokazuje na primeru kave, ki je bila najprej poživilo, danes pa pomeni obred, počitek in sprostitve (ibid).

Pierre Bourdieu je prepričan »/d/a je mesto posameznika/ce v socialnem in kulturnem prostoru razmeroma trajno« (Tivadar, 1998: 22). Bourdieu je prepoznal zakonitost razrednih okusov v *habitusu*, ki usmerja posameznikovo vedenje in delovanje (Tivadar, 1998: 22). »*Habitus* pomeni naučene individualne dispozicije, klasifikacijska načela in samoumevne preference, ki jih posameznik ponotranji v določenem razredno–stanovskem kontekstu« (ibid). Ta se najprej kaže v porabi hrane, oblek, pohištva itd. S pomočjo habitusa iz množice stvari zase izberemo tiste, za katere menimo, da nam ustrezajo, in se navzven kaže kot življenjski stil (ibid).

Claude Fischler v svoji tezi o vsejedcih trdi, da vsejedčeva anksioznost izhaja iz njegovega paradoksa (Fischler, 1988: 278; Tivadar, 1998: 22). Paradoks je v tem, da vsejdec želi jesti čim bolj raznolično hrano, ki naj bi ga oskrbela s potrebnimi hranljivimi sestavinami za nadaljnji razvoj, po drugi strani pa se boji izkušenj z novo, drugačno hrano, ki mu lahko škoduje. Rešitev za to Fischler vidi v vnaprej postavljenih okvirih ali kulinaričnih pravilih in obredih, ki zamejujejo območje preizkušanja in sprememb, kar posledično zmanjšuje vsejedčevo anksioznost (ibid). Pravi, da sodelujemo v procesih priprave jedi, ker hrana postane del našega telesa in če se ne zavedamo, kaj jemo, tudi ne vemo, kdo smo (Fischler, 1988: 290; Tivadar, 1998: 24).

Tudi nekatere raziskave etničnih manjšin so pokazale, da se izvorna kuhinja določene manjšine ohrani dlje kot na primer manjšinski jezik. S hrano tako lahko opredelimo svojo pripadnost določeni skupini. Fischler tako navaja, da so Italijani za Francoze 'makaronarji', Francozi za Angleže 'žabarji', Nemci za Američane 'zeljarji' (ibid). V obdobju globalizacije in hitrega življenja nastaja tudi t. i. 'prehranska kriza', ki povzroča izginjanje tradicije družinskih obrokov in čedalje večjo individualizacijo/osamitev posameznika v družbi. Skupinske obroke je zamenjala hitra prehrana, nekaj 'mimogrede', ker je življenjski tempo postal prehitel in ne dopušča časa za družinsko kosilo.

Drugi pristop k družboslovni analizi prehranjevanja je razvojno-zgodovinski pristop. S strukturalisti se strinjajo na treh področjih: hrana ima simbolne pomen, ki vplivajo na oblikovanje in nadzorovanje človekovega vedenja; kategorije užitnega in neužitnega so kulturno utemeljene ter priznavajo, da je Lévi-Strauss v kuhanju odkril pomembno povezavo med naravo in kulturo (Tivadar, 1998: 26). Vendar v nasprotju z Barthesom, ki meni, da se hrana čedalje bolj dematerializira, razvojno-zgodovinski pristop materializira hrano in prehranjevanje ter ju postavi v zgodovinski ali v evolucijski kontekst. Razhajajo se na točki pojasnjevanja prehranskih preferenc, odporov in prepovedi določenih vrst jedi in tudi tedaj, ko gre za interpretacijo razmerja med hrano in njenim simbolnim pomenom (ibid). Marvin Harris, predstavnik razvojno-zgodovinskega pristopa, se razhaja z mnenjem Lévi-Straussa, da mora biti hrana, če naj bo dobra za jesti, najprej dobra za misliti (Tivadar, 1998: 28). Harris meni, da je hrana dobra za misliti, le če je dobra za jesti: »Hrana mora napolniti želodec, da lahko nahrani misli.« (ibid) Druga dva najvplivnejša predstavnika razvojno-zgodovinskega pristopa sta Jack Goody in Stephen Mennel.

Pomeni bureka v BiH in Sloveniji

Burek (*börek*, *böreği*, *byrek*, *lakror*, *byorek*, *бюрек*, *bourekas*, *boureki*) ima korenine na vzhodu, v Turčiji, natančneje v Anatoliji (Davidson, 1999: 89). S širitvijo Otomanskega imperija na Balkan v 15. stoletju so Turki prinesli s seboj svojo kulturo, običaje, jezik in hrano. Od takrat pa do danes so burek, dolma, sarma in kebab prisotni tudi na tem območju. Seveda, v vsaki od teh držav, ki so bile pod oblastjo Otomanskega imperija, so pripravo bureka prilagodili svojemu

načinu, enako kot tudi vse druge jedi, ki so jih prinesli novi gospodarji. Burek se lahko pripravlja v različnih oblikah: zviti (*savijani*), zloženi (*slagani*), pripravljen z listnatim testom ali iz juške, ki so vlečeno testo. V Bosni in Hercegovini (BiH) tako obstajajo: *savijani burek* ali *burek u gužve*, *polagani burek* in *boščaluk burek* (Lakišić v Trček, 2010: 103).

Burek v Ljubljani in burek v Sarajevu se zelo razlikujeta že na pogled. Ljubljanski je pripravljen iz listnatega testa, podobno kot se v BiH pripravlja jed, imenovana 'maslanica' (jed, narejena iz listnatega testa in sira, pri čemer se juške nalagajo druga na drugo). V sarajevskih *buregdžinicah* (lokali, v katerih se pripravlja in prodaja burek) pripravljajo zviti burek (*savijani burek*), ki je tipična in tradicionalna oblika bosanskega bureka.

Način pripravljanja bureka se je prilagodil razmeram in načinu življenja v Sloveniji, vendar ljudje, ki ga pripravljajo, še vedno poskušajo ohraniti njegov izvirni okus. Tako je v šestdesetih letih nastal jabolčni burek, podoben slovenski jedi, jabolčnemu zavitku (Stanković, 2010: 69). Inovativnost se je še nadaljevala, ko so v devetdesetih letih peki začeli pripravljati picaburek, ki je, kot pravi Trček (2010: 109): »fuzija pice in bureka oziroma klasični nadev za pico (sir, šunka, paradižnikova omaka), zavrt v testo za burek«, ki naj bi mladino privabil nazaj k bureku.

V Sloveniji burek imenujejo številne jedi, za katere v BiH uporabljajo izraz 'pite', te pa različno poimenujejo glede na nadev v jedi. Tako na primer poznajo sirov burek, zeljni burek, krompirjev burek in picaburek. V BiH imenujejo burek le tisto jed – pito, ki ima mesni nadev. Vse pite pa so poimenovane po nadevu in to ni burek. Tako v BiH obstajajo: *zeljanica*, *sirnica*, *krompiruša*, *masirača* (pita iz buč). Razumevanje bureka in razlikovanje od drugih pit ima v BiH velik simboličen pomen in je povsem jasen kulturološki fenomen, ki dokazuje, da je tudi s proučevanjem tega mogoče pojasniti določene kulturološke razlike v različnih družbah. Če namreč na drugi strani poskušamo analizirati razumevanje in percepcijo bureka kot živila, lahko hitro in brez velikega tveganja zavzamemo stališče, da omenjeno razlikovanje bureka in pit v Sloveniji pravzaprav sploh ne prihaja do izraza. Prepričana sem, da ne bom daleč od resnice, čeprav znanstvenih raziskav o tem v Sloveniji ni bilo, da v percepciji povprečnega Slovenca razlika med burekom in pitami nima prav nobenega drugega pomena, razen da s tem poimenovanjem izjemoma ločimo vrsto nadeva, ki je bil uporabljen za pripravo teh jedi. Še več, povprečen Slovenec, vsaj po mojih izkušnjah, povsem enači burek s pitami. Odgovor, zakaj je tako, pa je najverjetneje treba iskati v dejstvu, da sta burek in picaburek v slovenski kulturi novejšega datuma. To razliko v pojmihi bi pripisala prilagodljivosti nove jedi slovenskemu okolju.

Po drugi strani ima burek v bosansko-hercegovski prehrabni kulturi posebno vlogo, kar dokazuje naslednji pregovor: »*Sve su pite pitice, samo je burek pitac.*« Že jezikovna analiza poimenovanj za pite pokaže, da so vse pite (zeljanica, sirnica, krompiruša, masirača) ženskega spola, samo burek je moškega. V BiH in tudi v vseh drugih balkanskih državah je mož oziroma moški na splošno glava in gospodar hiše. Bosansko-hercegovska družba je še vedno dokaj patriarhalno urejena. Moški je simbol moči, močatosti, vodja, vojak v vojni ter skrbi za družino. Na drugi strani ženska simbolizira krhko, čustveno bitje, mamu in gospodinjo, ki je potrebna zaščite in moževega varstva in katere naloga je predvsem skrb za pravilno vzgojo otrok. Zato omenjeni pregovor izraža bistvo razmerja med moškim in žensko v družini. Tako burek simbolizira moškega, pita pa žensko oziroma njun položaj v družbi. V primerjavi z drugimi evropskimi družbami je patriarhalnost na Balkanu bolj očitna in močnejše prisotna.

V BiH bureka ne obravnavajo kot hitro hrano, v Sloveniji pa. Burek je jed, za katero potrebuješ, če jo želiš pripraviti na bosansko-hercegovski način, uro do dve, kar je odvisno od izkušenj s pripravljanjem. O zahtevnosti pripravljanja domačega bureka vse pove naslednji pregovor:

»Kada pitu znaš napraviti, možeš se udati.« V nasprotju s tem v Sloveniji burek obravnavajo kot na hitro pripravljeno hrano, skupaj s pico, hamburgerjem, pomfrijem. Eden od razlogov za to je, da so ga v Slovenijo prinesli delavci, ki so potrebovali kalorično in na hitro postreženo hrano. Prav tako razlog lahko poiščemo tudi v pospešeni industrializaciji Slovenije (v primerjavi z drugimi državami nekdanje Jugoslavije), ko je v obdobju vse večje globalizacije in hitrega načina življenja začela izginjati tradicija družinskih obrokov in se je začela individualizacija posameznika v družbi. Tako je skupinske obroke je zamenjala hitra prehrana, zaužita 'mimogrede', ker je življenjski tempo postal prehitel. Dejstvo je tudi, da je večina delavcev iz drugih držav nekdanje Jugoslavije prišla v Slovenijo brez družine.

Prav tako so se s prihodom delavcev iz drugih republik nekdanje Jugoslavije konec petdesetih in v začetku šestdesetih let začeli ustvarjati negativni stereotipi o delavcih iz BiH, Hrvaške, Srbije, Kosova in Makedonije. Stereotipi so zgodbe, ki so lahko ali pozitivne ali negativne narave. Stanković (2010: 71) pravi, da se stereotip vedno nanaša na tistega, ki je šibkejši in ki v resnici ni tako zelo drugačen, saj stereotipiziranje sicer niti ne bi bilo potrebno. Šele stereotip naredi nekoga za res izrazito drugačnega. Ljudje ponavadi pripisujejo določene fizične, psihične, družbene lastnosti družbenim skupinam in jih tako primerjajo med seboj (Šabec, 2007: 102). Robert Pešut-Magnifico v svoji popularni pesmi *Kdo je čefur?* takole opisuje čefurje: » ... po svoji fizionomiji se od pripadnikov večinskega dela populacije razlikujejo po nizkem čelu, skupaj raščeni obrvi, poudarjenih ličnicah in močnejši spodnji čeljusti ...« Stereotip je dokaz enopomenske komunikacije, kulture v blokadi (Kodrič, 2007: 216).

Čeprav danes obstajajo številni Bosanci, Albanci (ti dve skupini sta največkrat predmet posmehovanja in omalovaževanja), ki živijo v Sloveniji in so tudi uspešni odvetniki, profesorji, zdravniki, novinarji, ekonomisti. Ne glede na to pa še vedno veljajo za neumne, preproste, ruralne, neinteligentne in neiznajdljive (Šabac, 2007: 114). Etnična ali rasna nestrpnost, tudi kot vsaka druga nestrpnost je še vedno v družbi uveljavljena.

Vendar vse do konca osemdesetih let burek ni bil ekspliciten označevalec etničnih razlik (Stanković, 2010: 72). Takrat je o simbolu bureka v Sloveniji slikovito govoril grafit: »Burek?! Nein, danke!« (Stanković, 2010: 72). Ravno takrat se je začel proces osamosvajanja Slovenije od SFRJ. Slovenija je bila v tistem času izpostavljena močnemu kulturnemu vplivu zahodne in srednje Evrope. Prav burek pa naj bi simboliziral Balkan in nekdanjo SFRJ, besedi *nein* in *danke*, pa sami po sebi jasno povesta, kakšna je nova usmeritev ne le v političnem, temveč tudi v kulturnem pogledu. Ravno zato burek bolj kot čevapčići, sogan dolma, ali polnjena paprika označuje južnjake, je slovenski stereotip o južnjakih (Stanković, 2010: 71). Odgovora sicer ne poznam, vendar se sprašujem, zakaj in kako je burek kljub prej opisanim prizadevanjem v Sloveniji vseeno preživel in je čedalje bolj priljubljen med širšimi množicami.

Zakaj je ravno burek postal neuradni simbol Balkancev? Zato, ker so ga, kot sem na začetku kratkega prikaza zgodovine bureka na Balkanu zapisala, prinesli s seboj Turki. Negativno mnenje o Balkanu ni zasidrano samo v Sloveniji, temveč v veliki večini zahodnoevropskih držav. »Balkan, *mysterium tremendum et fascinans*, je po balkanskih vojnah postal metafora za necivilizirano, divjaško mentaliteto Vzhoda in 'barbarogenijske' kulture.« (Šabec, 2007: 112) Na Balkanu so se ves čas obstoja Otomanskega imperija prepletali interesi evropskih velesil na eni strani in turški interesi na drugi. Politično se je meja sicer pogosto premikala, vendar so se kulture in religije mešale, zato se še danes območje Balkanskega polotoka mešajo vplivi srednjeevropske in orientalske kulture v najširšem pomenu besede (še posebno v BiH). Zato je treba v tem kontekstu obravnavati in razumeti, zakaj je burek razširjen na celotnem območju Balkana

ne glede na to, da so politične in državne meje danes postavljene bistveno drugače. Burek je torej tipičen simbol Balkana. Zato Mlekuž (2008: 10–11) upravičeno postavlja trditev, da smo bureku v tem času (slovenske osamosvojitve):

naložili toliko pomenov, da se pogosto zdi, da (se) sploh ne ve več, kaj naj bi bil. Zdrava ali mastna hrana? Tuja ali domača roba? Zanikrn fastfud ali tradicionalna jed, vredna zaupanja? Kul al bed? Slovenska ali neslovenska jed? Predmet zanikanja, izključevanja ali čaščenja, glorificiranja? Svečana ali plebejska hrana? Urban ali ruralen zavitek? Zakon al svinjarija? Stvar za izbris in pozabo ali za v grb in na zastavo?

Burek kot simbol je večznačen in lahko ga ocenjujemo tudi z bolj pozitivnega stališča. Burek je pripomogel k raznolikosti kulturnih vrednot v Sloveniji. Z globalizacijo in priseljevanjem so imigranti prinesli s seboj svojo kulturo, običaje, jezik in tudi način prehranjevanja. Po Fischlerjevem mnenju se hrana v določenih manjšinah ohrani dlje kot jezik. V SFRJ je bila politična ureditev vseh nekdanjih republik bolj ali manj enaka, stopnja ekonomske razvitosti pa je bila takrat v Sloveniji bila najvišja. Pri Slovencih je bilo v navadi, da so zajtrkovali, šli v službo/šolo in potem, ko so prišli domov, naredili kosilo (Stanković, 2010: 77). Burek v obliki hitre prehrane je spravil Slovence v avanturo spoznavanja okolja, v katerem živijo. Način življenja v mestih se je bistveno spremenil, kar je vplivalo tudi na prehranske navade. Ljudje so šli na burek, ki ni bil malica in tudi ne kosilo. Bil je ravno prav primeren, da ga poješ in greš s prijatelji žurat, na pijačo ali na sprehod po mestu.

Sklep

Primarna funkcija hrane je, da zadovolji človekovo fiziološko potrebo, vendar se največkrat ne zavedamo, koliko je njena sekundarna funkcija tudi pomembna. V članku sem govorila o bureku, ki nam lahko pojasni številne pojave/trende v slovenski in bosanski družbi. S pomočjo različnih pregovorov, ki veljajo v slovenski in tudi v bosanski družbi, sem poskušala pokazati, da tudi z jezikovno analizo (po vzoru Clauda Lévi-Straussa) lahko analiziramo slovensko in bosnansko kulturo. Prav tako sem analizirala tudi trende v slovenski družbi s pomočjo bureka. Burek je v Slovenijo prišel v obliki hitre prehrane, kar je pospešilo individualizacijo posameznika v družbi in povzročilo 'krizo družinskega kosila'. Po drugi strani pa je postal zelo popularen med mladino, mladi so ga jedli v šoli za malico ali zvečer, ko so se vračali domov z različnih prireditvev v mestu. Tako so pekarnice z burekom v poznih urah dobile funkcijo socialnega povezovalca med mladino. V BiH burek oziroma pite niso vrsta hitre prehrane in še vedno povezujejo člane družine pri kosilu/večerji.

Zelo zanimivo je, da je v BiH razširjen priimek *Burek*, ki so ga imeli številni vidni intelektualci že v prejšnjih stoletjih. Burek v BiH nima negativne konotacije, tako kot v nekaterih pogledih velja v Sloveniji. To verjetno najbolje dokazuje dejstvo, da je Burek na bosansko-hercegovaškem območju pogost priimek. Znani bosanski učenjak in prvi muderis Gazi Husrev-begove Medrese v Sarajevu je bil Ahmed Burek.

V Sloveniji in v BiH ima burek lahko še več pomenov, ki jih tukaj nisem predstavila. Želim tudi poudariti, da je o bureku nastalo že nekaj proučevanj, ni pa še bil predstavljen tako, kot jo vidijo oči prišeljenke.

Literatura

- ALEKSIĆ, JELENA (2001): Ideologija hrane, Karnivorstvo vs. Vegetarijanstvo. *Teorija in praksa* (38): 307–27.
- BARTHES, ROLAND (1961/1979): Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. V *Food and drink in History*, Foster, Robert in Orest Ranum (ur.), 166–173. London in Baltimore: John Hopkins University Press.
- BARKER, CHRIS in GALASINSKI, DARIUSZ (2003): *Cultural Studies and Discourse Analysis: A Dialogue on Language and Identity*. London: SAGE publications.
- DAVIDSON, ALAN (1999): *The Oxford companion to food*. Oxford, New York: Oxford University Press.
- DOUGLAS, MARY (1999): *Deciphering a meal*. Dostopno na: http://etnologija.etnoinfolab.org/dokumenti/82/2/2009/douglas_1520.pdf (15. december 2012).
- FISCHLER, CLAUDE (1988): Food self and identity. *Social Science Information* 27 (2): 275–292.
- HODŽIČ, JANA (2008): Divlja misao: znanost o konkretnom ili univerzalna logika duha. *Filozofska istraživanja* 28 (4): 931–944.
- KODRIČ, MAJA (2007): Podobe južnjaka v kratki prozi Polone Glavan in Maje Novak. V *Stereotipi v slovenskem jeziku, literaturi in kulturi*, I. Novak Popov (ur.), 215–220. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za slovenistiko, Center za slovenščino kot drugi/tuji jezik.
- KOTNIK, VLADISLAV (2001): Utelešenje sebstva in izgradnja identitete ob spominu na hrano. *Teorija in praksa* 38(5): 861–880.
- LÉVI-STRAUSS, CLAUDE (1958/1977): *Socijalna antropologija*. Zagreb, Stvarnost.
- MLEKUŽ, JERNEJ (2008): *Burek.si?! Koncepti/recepti*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- MONAGHAN, JOHN in JUST PETER (2008): *Socialna in kulturna antropologija: zelo kratek uvod*. Ljubljana: Krtina.
- STANKOVIĆ, PETER (2010): Prispevek k politični filozofiji bureka na Slovenskem. V *Ure popkulture Balkan urača pogled*, T. Osvald in D. Popošek (ur.), 67–78. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
- ŠABEC, KSENIJA (2007): Kdo je čefur za kranjskega Janeza: stereotipi in kulturne razlike v sodobnem evropskem kontekstu. V *Stereotipi v slovenskem jeziku, literaturi in kulturi*, I. Novak Popov (ur.), 102–116. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za slovenistiko, Center za slovenščino kot drugi/tuji jezik.
- ŠTERK, KARMEN (2011): Predavanje pri predmetu Socialna in politična antropologija, zapiski avtorice. Ljubljana, FDV.
- TIVADAR, BLANKA (1998): *Hrana kot simbolna potrošnja*. Magistrsko delo. Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede.
- TRČEK, FRANC (2010): Zakaj je picaburek paradigmatški? V *Ure popkulture Balkan urača pogled*, T. Osvald, Tina in D. Popošek (ur.), 102–112. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
- VIŽINTIN, JURE (2011): *Uporabnost kulinaričnega trikotnika Claude Lévi-Straussa v družboslovnem raziskovanju prehrane*. Diplomsko delo. Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede.