

Тематски зборник научних радова  
МИ И ДРУГИ КРОЗ ВИЗУРУ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

књига 3  
ИСТОРИЈА И ЕТНОЛОГИЈА

МИ И ДРУГИ КРОЗ ВИЗУРУ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ  
(Тематски зборник научних радова)

књига 3

ИСТОРИЈА И ЕТНОЛОГИЈА

*Издавачи*

Институт за српску културу Приштина – Лепосавић  
e-mail institut.skp@gmail.com

Академија за националну безбедност Београд

*За издаваче*

Проф. др Драган Танчић, редовни професор

Проф. др Драган Симеуновић, академик

*Главни и одговорни уредник издавачке делатности*

Проф. др Драган Танчић, редовни професор

*Заменик главної и одговорної уредника издавачке делатности*

Проф. др Драган Симеуновић, академик

*Уредили и њиредили*

Др Далибор Велојић, виши научни сарадник

Др Јован Симијановић, научни сарадник

*Научни савети њубликације*

Др Весна Зарковић, виши научни сарадник

Др Гордан Бојковић, виши научни сарадник

Др Александар Павловић, виши научни сарадник

Проф. др Синиша Мишић, редовни професор

Проф. др Божидар Зарковић, редовни професор

Др Срђан Цветковић, научни саветник

Др Саша Станојевић, ванредни професор

*Лектјура и коректјура*

Др Јелена Војиновић Костић, ванредни професор

*Компјутерска обрада*

Миодраг Панић

*Штампа*

ГИД „Pi-press“, Пирот

*Тираж*

150

ISBN 978-86-82736-05-9

Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Тематски зборник научних радова

# МИ И ДРУГИ КРОЗ ВИЗУРУ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

књига 3

ИСТОРИЈА И ЕТНОЛОГИЈА

Лепосавић, 2024.

## Рецензенти

Проф. др Синиша Мишић, редовни професор, Филозофски факултет, Универзитет у Београду

Проф. др Божидар Зарковић, редовни професор, Филозофски факултет Косовска Митровица, Универзитет у Приштини

Др Саша Станојевић, ванредни професор, Филозофски факултет Косовска Митровица, Универзитет у Приштини

Др Тодор Галунов, ВТУ „Св. Кирил и Методиј“, Исторически факултет, ВТУ Велико Трново

Проф. др Марко Атлагић, Филозофски факултет у Косовској Митровици, Универзитет у Приштини

Др Немања Мрђић, виши научни сарадник, Археолошки институт Београд

Др Бобана Миловановић, виши научни сарадник, Археолошки институт Београд

Др Слободан Селенић, виши научни сарадник, Институт за новију историју Србије

Др Драгомир Бонцић, виши научни сарадник, Институт за савремену историју Београд

Др Милутин Живковић, виши научни сарадник, Институт за савремену историју Београд

Др Милан Гулић, виши научни сарадник, Институт за савремену историју, Београд

Др Драгана Јањић, научни саветник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Гордан Бојковић, виши научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Весна Зарковић, виши научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Иван Бецић, виши научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Борис Стојковски, доцент, Филозофски факултет у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

Др Далибор Велојић, виши научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Александар Павловић, виши научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Др Ена Мирковић, научни сарадник, Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

Објављивање овог зборника суфинансирало је Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије.

## САДРЖАЈ

ПРЕДГОВОР .....	9–12
Марко П. Атлагић, <i>Исфабриковани „масакр“ у Рачку 1999. године и друге лажи као један од најосредних разлога НАТО агресије на СР Југославију / Србију</i> .....	13
Драгана Ј. Јањић, Горан М. Јанићијевић, <i>Рецепција феномена Косовски завет у савременој српској култури и изван ње</i> .....	21
Јован Ј. Алексић, <i>Петстоогодишњица Косовској боја у светлу извештаја Дабро–босанског Источника</i> .....	37
Марија М. Ненадић Журка, <i>Косовски вилајет у шиитској на румунском језику</i> .....	55
Божица З. Славковић Мирић, <i>Између сепарације и модернизације: поглед у развој пољопривреде на Косову и Метохији између два светска рата</i> .....	67
Далибор З. Велојић, <i>Хијенске прилике у вучијарском срезу и радови на побољшању снабдевања пијаћом водом 1930–1941.</i> .....	89
Иван М. Бецић, <i>Учешће Косова и Метохије у привреди Јужне Србије 1919–1929.</i> .....	101
Момир Н. Нинковић, Игор М. Ђурић, <i>Бели Руси у Метохији – Породица Чистиов у Истоку (1928–1940)</i> .....	117
Небојша В. Стамболија, <i>Жртве Другој светској рату са простора Аутономне Косовско-метохијске области према подацима пописа жртва рата</i> .....	147
Душан М. Бојковић, <i>Установљавање Аутономне Косовско-метохијске области 1945.</i> .....	163
Сава Д. Ђурђевић, Весна С. Зарковић, <i>Развој општинске Лейосавић у двадесетом веку и миграциона крећња ситановништва (случај Крајујева)</i> .....	181

Драгољуб Г. Мандић, „Косовски њроблем су сїворили комунисїи“: <i>Борислав Пекић и косовско њиїање</i> . . . . .	203
Урош Д. Микетић, <i>О Косову, на Косову, са Косова</i> – њрилої њознавању њолийичке биоїрафије <i>Пеїра Сїамболића</i> . . . . .	215
Стефан Иванов Анчев, <i>Война НАТО против СРЈО</i> – прелудия к конфликту вблизи российской территории . . . . .	233
Александар С. Павловић, <i>Унуїарейничка именованња код Срба</i> <i>у шарїланинској жуїи Сиринић: Пример Буїара,</i> <i>сїановника села Гоїшовуше</i> . . . . .	249
Невена С. Петковић, <i>Филије: Кулїура исхране Срба и Албанаца</i> <i>на Косову и Меїохији и њен реїонални конїексїи</i> . . . . .	275
Верица Р. Грбовић, <i>Кулїурне асимилације и дисимилације</i> <i>као њоследице динамике коезїисїенције Срба и Албанаца</i> <i>на њросїору Косова и Меїохије</i> . . . . .	299

## CONTENT

FOREWORD .....	9–12
Marko P. Atlagić, <i>The fabricated "massacre" in Račak in 1999 and other lies as one of the immediate causes of NATO'S aggression in FR Yugoslavia / Serbia</i> .....	13
Dragana J. Janjić, Goran M. Janićijević, <i>The reception of the phenomenon of the Kosovo Covenant in contemporary Serbian culture and beyond it</i> .....	21
Jovan J. Aleksić, <i>The 500th Anniversary of the Battle of Kosovo in the light of the report of the Dabro–Bosanski Istočnik</i> .....	37
Marija M. Nenadić Žurka, <i>Kosovo Vilayet in press in Romanian language</i> .....	55
Božica Ž. Slavković Mirić, <i>Between stagnation and modernization: A look at the development of agriculture in Kosovo and Metohija between the two world wars</i> .....	67
Dalibor Z. Velojić, <i>Hygienic opportunities in the Vučitrn Region and work on improving drinking water supply 1930-1941</i> .....	89
Ivan M. Becić, <i>The participation of Kosovo and Metohija in the economy of Southern Serbia 1919–1929</i> .....	101
Momir N. Ninković, Igor M. Đurić, <i>White Russians in Metohija – Chistov family in Istok (1928–1940)</i> .....	117
Nebojša V. Stambolija, <i>Victims of The Second World War from the area of the Autonomous Kosovo-Metohija Region according to the data of the census of war victims</i> .....	147
Dušan M. Bojković, <i>Establishment of the Autonomous Kosovo Metohija Region in 1945</i> .....	163
Sava D. Đurđević, Vesna S. Zarković, <i>Development of The Municipality of Leposavić in the twentieth century and migration movements of the population (Case of Kragujevac)</i> .....	181

---

Dragoljub G. Mandić, „Communists created a Kosovo Problem“: <i>Borislav Pekić and Kosovo Issue</i> . . . . .	203
Uroš D. Miketić, <i>About Kosovo, in Kosovo, from Kosovo</i> - <i>Contribution to knowing the political biography</i> of Petar Stambolić . . . . .	215
Stefan Ivanov Anchev, <i>NATO's war against SRYU – A prelude to</i> <i>conflict close to the territory of Russia</i> . . . . .	233
Aleksandar S. Pavlović, <i>Interethnic namings among Serbs</i> <i>in Šar mountains Parish Sirinić: An example of Bulgarians,</i> <i>residents of the Village Gotovuša</i> . . . . .	249
Nevena S. Petković, <i>Filije: Food culture of Serbs and Albanians</i> <i>in Kosovo and Metohija and its regional context</i> . . . . .	275
Verica M. Grbović, <i>Cultural assimilations and dissimilations</i> <i>as a consequence of the dynamics of coexistence of Serbs</i> <i>and Albanians in The Area of Kosova and Metohija</i> . . . . .	299

Невена С. ПЕТКОВИЋ\*

Институт за српску културу Приштина – Лепосавић

## ФИЛИЈЕ: КУЛТУРА ИСХРАНЕ СРБА И АЛБАНАЦА НА КОСОВУ И МЕТОХИЈИ И ЊЕН РЕГИОНАЛНИ КОНТЕКСТ\*\*

*Айстѝраќѝ:* Рад се бави анализом доступних интернет извора, на српском, македонском и енглеском језику, путем којих је јело регионалне балканске кухиње, најчешће представљено под називом филије или флије (алб. flija, fli; мкд. ѓомлезе, тури-потпечи), уз културолошке варијације приказано као: традиционални сегмент исхране јужних делова Републике Србије, део заједничке културне праксе народа на Косову и Метохији, етнички симбол самопроглашене Републике Косово, затим елемент албанског или македонског гастрономског наслеђа. Компаративом опречних наратива којима су ове представе уобличене, размотрене су специфичности културе исхране у постратном контексту, и пружен је сажетак информација о сродном културном елементу. На тај начин, испитује се употреба традиције анализом медијске популаризације регионалног кулинарског специјалитета као етничког маркера. Примарни оквир анализе, у области антропологије медија, усмерен је на видео материјале пласиране на Јутјуб платформи.

*Кључне речи:* филије, флије, Косово и Метохија, култура исхране, антропологија медија.

Средиште рада усмерено је на различите видео презентације посредством којих се, *једном од елемената културе исхране*, заступљеном на већем делу подручја Западног Балкана, приписују различити етнички маркери, или се преиспитује његово порекло. У питању је делимично стандардизована рецептура, поступак прављења и сервирања јела, налик пити, које се јавља под различитим називима: *филије (флије и сл.)*,<sup>1</sup> *редовац (редница и сл.)*,

\* Истраживач сарадник, ORCID 0000-0001-7341-9345, nevena5co9@gmail.com

\*\* Рад је настао у оквиру научноистраживачког рада НИО по Уговору склопљеним са Министарством науке, технолошког развоја и иновација број: 451-03-66/2024-03 од 26. 1. 2024. године.

1 Назив јела се некада јавља у једнини, а некада у множини (нпр. *филија, филије*). У даљем тексту већински се користи појам *филије*, уз употребу других појмова тамо где то контекст налаже.

*јомлезе* (*ђомлезе* и сл.), *ѿури-ѿоѿѿечи* (*ѿоѿѿечења* и сл.), *кашалник*, *масленик* (*мазник* и сл.).<sup>2</sup> Предмет полемике јесу етничке и националне категоризације, процеси самоидентификације, и њихово испољавање на друштвеним мрежама, анализирани у контексту *уѿоѿребе ѿрадиције* (Naumović 2009), посредством интеракционистичког теоријског оквира, који подразумева то да се припадност обликује путем међуетничких сусрета, у склопу којих се успостављају границе и разлике (Златановић 2018: 50–54).<sup>3</sup>

Теоријски оквир рада базиран је на поступку примењеном у раду Јадранке Ђорђевић Црнобрње о креирању *кулѿурних ѿредсѿава* о Горанцима у српским медијима (2023). *Кулѿурне ѿредсѿаве*, дефинисане према поставкама Марије Брујић као наративни оквири чијом се анализом добијају „показатељи начина мишљења одређене групе људи” (2018: 163), или као културно посредоване трансмисије знања (2018: 62), узете су за централни оквир анализе медијских презентација традиционалног јела, које се на Косову и Метохији, као и у говору расељеника, најчешће назива *филије* (централни део Косовске котлине), *флије* (јужни део Покрајине) или *редовац* (општина Исток). Поменуте ауторке ослањају се на теоријске поставке когнитивне антропологије, заступљене у истраживањима Бојана Жикића, при формулисању концепта *кулѿурних ѿредсѿава*, под којим се подразумева „мање-више конзистентан скуп идеја” о друштвеним појавама (2013: 19).

Поља одређених *кулѿурних ѿредсѿава* ни у ком смислу нису једнозначна (Брујић 2018: 97), и како Жикић показује, унутар њих различити дискурси претендују на „веродостојност тумачења” (2013: 57). У ужем одређењу, рад је посвећен анализи културно уобличених *ѿредсѿава о храни* (Ichijo–Ranta 2016: 10), које су третиране као сегмент *кулѿурних ѿредсѿава*. Оквир *ѿредсѿава о храни* (енгл. *food images*) разрађују Ацуко Ичиѿо (Atsuko Ichijo) и Роналд Рента (Ronald Ranta) повезујући га са доменом националног категорисања, уз напомену да су у питању концептуализације које утичу на преференције у исхрани. Одређујући појединачно креаторе наведених представа, у чијој основи неретко идентификују „уграђене националне елементе”, они издвајају „широк опсег актера, почев од друштвених предузетника до медија, приватног и јавног сектора, међу којима је нација-држава најважнији” (Ichijo–Ranta 2016: 10).

У зависности од тога да ли се истраживању представа о храни приступа „одозго” или „одоздо”, то јест да ли је анализа усмерена на домен јавних

2 Потпуно стандардизована рецептура за припрему *филија* не постоји, што потврђују анализирани садржаји. Јело се традиционално пече испод сача, међутим, услед промене начина живота, бројне су и измене у припреми јела, па се оно данас често спрема и у рерни. Такође, због разних варијација назива јела, који се некада користе и за друге сличне пите (нпр. *мазник*), поједини житељи Косова и Метохије изразито инсистирају на називу *флије/филије*.

3 Постратни контекст на подручју Косова и Метохије, након НАТО агресије и по успостављању међународне управе, предмет је многобројних студија, а у случају наведеног рада третиран је према опису Сање Златановић као просторна зона коју карактеришу „нејасне границе (територијалне и симболичке), преамање различитих политичких, финансијских и других интереса глобалних и локалних актера” (2018).

политика или чинове појединаца, Ичиџо издваја два метода опсервације „гастронационализма” (2020: 216, 219–221).<sup>4</sup> Први се везује за програмски сегмент идентитетске категоризације у култури исхране, најчешће појашњаван теоријом о *баналном национализму* (Ichijo–Ranta 2016: 2; Canolli 2022: 56; Storm 2020: 209–216), некада преиначеном тако да погодује и анализи друштвено политичког стања у аутономним покрајинама, попут Каталоније (Cramer 2000), при чему се са национализма прелази на истраживање форми које би могле бити означене као *банални локализам*.<sup>5</sup> Сродно описаном приступу, друга призма анализе се односи на домен перформативних идентитетских исказа појединаца (Ichijo 2020: 220–221). Обједињењем наведених оквира анализе, рад се дотиче питања инструментализације традиције, под којом се, према антрополошким начелима, подразумева отворен генерацијски трансфер културних вредности, пракси и правила (Naumović 2009: 13–14), док њена употреба почива, како Слободан Наумовић указује, на интересном моделовању семантике симбола у складу са одређеним политичким претензијама (2009: 14,176).

На тај начин, рад је фокусиран на опсервирање „употребе традиције” (Naumović 2009), у ограниченом домену електронских медија, тачније на Јутјуб платформи. Сажимањем области антропологије медија и политичке антропологије, као методом заступљеним у истраживању Ивана Ковачевића (2006: 176), за предмет истраживања су одређени перформативни искази идентитетских формулација у домену пракси културе исхране, тумачени кроз херитолошку антрополошку парадигму.<sup>6</sup> Анализом су обухваћени извори доступни на српском, македонском, и енглеском језику, док недостатак рада представља одсуство извора и литературе на албанском језику. Он је, само делимично, надокнађен укључивањем радова Арсима Цанолија (2017: 2022), као и анализом продукције Јутјуб садржаја, о албанском културном контексту, доступних на енглеском језику. Рад је допуњен и секундарним изворима, у првом реду прикупљеним током теренских истраживања; о расељеништву Срба са Косова и Метохије (обављаног у периоду од 2020. до 2022. године),

4 *Гастронационализам*, означен као рецтан теоријски оквир, усмерен је на изучавање процеса *локализације* у домену исхране, са акцентом на идентитетске политике. Осмишљавање ове одреднице Ичиџо приписује Вилијаму Сворту (William Swart), док Микејлу Десуси (Michaela DeSoucey) издваја као ауторку која је разрадила теоријски оквир (Ichijo 2020: 215).

5 Према почетним поставкама *банални национализам* подешен је као концептуални оквир за разумевање идеолошке подлошке свакодневице западних друштава, како Билинг указује, и за „исповедно” самоосвешћивање устањених форми испољавања национализма у контексту развијених друштава (2009: 172). Накнадно је приступ измењен тако да погодује истраживању процеса *локализације* (Van Der Bly 2007), чак и изван оквира суверених националних држава (нпр. Cramer 2000).

6 Према одређењу Јелене Ђуковић „херитолошка парадигма” у области антропологије односи се на сегмент дисциплине који се тиче истраживања културног наслеђа (2019: 28). Приступу и наведеној области осцилирају између критике есенцијалистичких идентитетских политика и примене антропологије у циљу проширења поља научних резултата (Миленковић 2016).

и о пракси прављења стругане погаче на централном делу Косовске котлине (обављаног 2022. и 2023. године у селима општине Приштина и општине Липљан, претежно настањеним српским становништвом).<sup>7</sup>

Сходно постављеним циљевима, важно је напоменути да је анализа на још једном нивоу вођена теоријско-методолошким оквиром и поступком примењеним у раду Јадранке Ђорђевић Црнобрње, будући да је инспирирана увидима о дискрепанци између устаљене културне праксе и појединих медијских презентација. Тако је током истраживања о расељеништву Срба са Косова и Метохије аутор рада прикупио податак о преносу праксе прављења *филије*, која одступа од монолитних представа о јелу као једнозначном етничком маркеру косовских Албанаца:

„И дан данас се спрема [редовац], овај, не код нас, али моја страна спрема... [...] Спремају то Срби код нас. [...] Да, да, и једем га овај, (...) посебно сам га јео кад одем код једног друга на славу, и он је одоздо, и његова мајка сада нема такве услове да има тај сач, него то испече у рерни, и углавном само то једем на тој слави (саговорник се смеје)” (м., 1988. год., пореклом из Истока, са пребивалиштем у Београду, интервју обављен; 22.01.2022. год.).<sup>8</sup>

Дескрипција *филија*, доступна је и у записима Наде Хаџи Периф, насталим у расељеништву, публикованим под насловом „Дани” (2023), док поред литерарних приказа као показатељи шире заступљености праксе прављења *филија*, најпре, фигурирају усмени искази српских мештана Косова и Метохије. Становници централног дела Покрајине описују поступак прављења *филија* на различите начине, по неко од њих напомиње да је укрштање првих слојева кора приликом печења изузетно важно, или то да се изливање кора у целиности, уместо у редовима, јавља претежно на подручју Брезовице (ж. 1965. год.; м. 1963. год.; Доња Гуштерица; интервју обављен; 18.03.2023. год.). Самим тим, очигледно је да поступак припреме није у потпуности стандардизован, да у њему често учествују жене, али да може бити обављан и од стране мушкараца, или као заједничка активност чланова породице, комшилука, и сл. Једна од старијих саговорница, на следећи начин описује припрему *филија*:

7 Из наведених истраживања проистекли су радови објављени у публикацијама Института за српску културу Приштина – Лепосавић (нпр. Петковић 2021; 2023).

8 Искази су цитирани у оригиналу, уз изостављање извесних понављања. Преглед архивске грађе Балканолошког института показује да је сећање на праксу прављења *филија* код расељеничке популације из Цернице, својевремено смештене у колективном центру у селу Радинац код Смедерева, забележила Сања Златановић 2003. године (*Дијигитална архива Балканолошког института САНУ*), обављајући истраживања о етничкој идентификацији (Златановић 2018). Такође, пишући о Ѓијлану у контексту „рефлексивне носталгије мале урбане енклаве” она идентификује праксу прављења *филија* код Срба, јасно наглашавајући њено албанско порекло (Златановић 2018: 132, 138).

СГ: Кад то, филије правиш. Мора да прави ретко, кај за ове [обраћа се другој саговорници].

ИС: Палачинке?

СГ: Као палачинке. И овамо сипем, ја направим, оно пре кад сам имала и кајмак, колико хоћеш, кајмак и ово, у једну ванглицу, то све измешам.

ИС: Шта ставите све са кајмаком? Јаја или?

СГ: Кајмак само. Кајмак, мало сира, и кајмак највише, млеко не ставим, али можеш да ставиш мало и кисело млеко, знаш боље да, [глас е] то све измешамо (...), у једну ванглу, [у другу] у једну ванглу туримо то кај за палачинке, и сад згрејемо сач, туримо камен ту, камен ту, ту, и тај сач, наложимо огањ и туримо онај пепио, о'згор, и сад тепсију премажемо, и туримо то ретко, сипемо то.

ИС: Како сипате, у који облик?

СГ: Са овај, са кутлачу. Да облије ту тепсију, исто као и палачинке што сипаш у тигањ. Палачинке кад печеш. Туриш у тигањ.

ИС: Да, да.

СГ: Туриш у тигањ, и ово све мора да бидне тако, и то, тај сач се згреје, ти туриш га ту, оно се запеће, ти вратиш тај сач ту, опет на тај жар, а овде туриш тај кајмак, мало мас', то се загреје, ти опет мораш тај сач да га узмеш, да га туриш ту, тај кајмак мало, и онда се до'вати, не само то брашњо, него и тај кајмак мало да се испече. После вратиш тамо да се греје, ти поново оно туриш, оно ретко, и кад, ако не може ту, ти узмеш са кашику, све да изравниш ту, да ти бидне ревно, и тако, тако, (...) напуниш пуну тепсију, и онда исечеш овако исто парчићи, и тај жар што је одоздо', са лопату узмеш, и напуниш на, на тај сач пуно, и доватиш ту, оно друго мало туриш одоздол, и оно се пече (...). Пре сам ја правила, (изговара име члана породице), (...) ја викам да правим, кад он каже, (...) све викаш да правиш, да правиш. Али то треба да правиш (развлачи последњу реч).

ИС: Дуго се прави?

СГ: Па, дуго, жи' ми, не можеш ти два пута да туриш, мораш више, за све вас. И онда исто то, сваки пут туриш, и сад кад га извадиш, исто као ове, баклаве, све се извади, оне. Не, то је добро, само, само то кад не дува ветар на пример, напоље.

ИС: А од кога сте научили филије да правите?

СГ: Па увек, правила ми мајка, правила ми свекрва, мора' да прихватиш све. Не, ја сам знала и у род [у Скуланеву] али после и овде кад сам дошла [у Радево], моја свекрва била Србијанка, она знала то, не питај, да прави, али после остарела, ка' сад ја, на пример, не може, али и ја сам била, на пример, донесем гу дрва, донесем све, ту је, готово, и онда после полако, одакле до'ватим, има она, ожег што се каже, онај криви тако, и дохватиш тај, и туриш га ту, све смо имали то пре, сад све то... И оне пре, земљене, кај, како се викали оне, што се пекли погаче, од земљено, кај тепсија што је (ж., 1940. год., интервју обављен у Радеву; 22. 03. 2023. год.).

У складу са уоченим одступањима једнозначно етнички уоквирених медијских приказа од шире заступљености друштвене праксе, у даљем тексту је образложен теоријски оквир разумевања улоге културе исхране, на којем је постављен метод контекстуалне анализе медијског садржаја. Затим су изложени резултати добијени компарацијом видео садржаја, сумирани завршним разматрањем.

## ТЕОРИЈСКО-МЕТОДОЛОШКИ ОКВИР

Бавећи се савременим контекстом, поједини аутори истичу медијатизацију културе исхране (Kong–Sinha 2016: 9), најпре путем бројних кулинарских телевизијских програма (Ichijo 2020: 217), и њене недовољно истражене последице, па се тако указује на неопходност разумевања ефекта националног брендирања намирница (Ichijo–Ranta 2016: 5–6), комодификације наслеђа (Kong–Sinha 2016: 4–5), и уједно евидентира појава нових кованица попут *īasīproudīyloмайије* и горе поменутог *īasīprouнационализма*.<sup>9</sup> Услед тога што *култура исхране* обухвата најшири могући опсег друштвених понашања и норми у вези са намирницама и њиховом симболиком, истраживања *сисџема*, то јест *īуџева исхране* (енгл. *foodways* или *food systems*), које Лили Конг (Lily Kong) и Винита Синха (Vineeta Sinha) посматрају као „повезницу између процеса производње хране, дистрибуције, припреме и конзумирања” (2016: 2), задиру и у поље економске антропологије. Додатно, у случају друштвено-политичког контекста где наративи о пореклу стандардизованих кухиња са етничким и националним маркерима постају заоштрени, попут истраживаног примера, посебно се истичу економске и друге мере, путем којих храна постаје „механизам постављања граница”, то јест предмет међуетничких подела (Ichijo–Ranta 2016: 44).

Ацуко Ичиџо (Atsuko Ichijo) и Роналд Рента (Ronald Ranta) даље запажају да је узрок наведених конфликта посматрање јела као „симбола који представљају специфичне вредности, идеје и сензибилитете” (2016: 45). Тако се издваја и случај формирања државе Израел, праћен процесом наметања хомогенизације становништва кроз политике које су захватале домен исхране: „Ове политике биле су засноване на бројним важним елементима, укључујући самоодрживост, штедњу и контролу над пољопривредном производњом, као и над главним изворима производње хране” (Ichijo–Ranta 2016: 101). Те мере су накнадно водиле и апропријацији арапско-палестинске кухиње, чији су утицаји тек накнадно признати

9 За разлику од *īasīprouнационализма*, *īasīproudīyломайија* је колоквијалан термин, проистекао у домену медија, чију употребу Ацуко Ичиџо (Atsuko Ichijo) и Роналд Рента (Ronald Ranta) везују за часопис *Економисџи*, одређујући га као појам који се односи на „конструкцију и репродукцију националних брендова и представа хране од стране држава, у политичке, дипломатске и комерцијалне сврхе” (2016: 13).

(Ichijo–Ranta 2016: 53; Ranta 2015). Будући да је регион Балкана у домену исхране, описан као прожет различитим утицајима, и имајући у виду разматрања могућности постојања ширег балканског кулинарског идентитета (Bradatan 2003; Canolli 2022: 62), јасно је да извесна храна на издвојеном простору, функционише као још један од елемената спорења у сфери културе (Veštic Bronza–Bronza 2020: 117). Управо из тих разлога су горе наведени механизми идентитетске диференцијације изузетно важни за разумевање истраживаног контекста.

Додатно, култура исхране, кроз вештине и знања у домену припреме, представља аспект нематеријалног културног наслеђа (Дробац Крстић–Петровић 2020: 11), па су уз оквире друштвене економије, посебно значајне и херитолошке теоријске поставке које омогућавају разумевање релације културних пракси и изражавања припадности. Већ за сам чин дељења хране, у историјској, као и антрополошкој перспективи (Douglas 1991: 302; Велимировић 2021: 406), сматра се да „означава заједништво и припадност” (Kong–Sinha 2016: 7).<sup>10</sup> Утицаји глобализације, на промену начина исхране, и самоидентификације посредством ње, међутим, не изостају. Они су обрађени у склопу анализа друштвених пракси у контексту различитих видова миграција, које указују на то како се употребом културно специфичне хране креирају упоришта континуитета (Yi – Neumann 2022). Издвајају се и истраживања о припреми и слању намирница мигриралим члановима породице, као и о промени односа миграната према култури исхране у земљи порекла, у склопу којих се уједно илуструје потврђивање сродничких улога посредством исхране и оспоравање родних норми уписаних у начине припреме и бриге о јелу (Petridou 2001; Bajić Hajduković 2013). Храна је тако, према одређењу Келвина Лоуа (Kelvin Low), виђена као спона у творби заједништва услед интерсубјективне природе сећања, и као носилац „отеловљених и емотивних веза које се протежу кроз прошлост и будућност” (Low 2014: 65, 68). Речју, она се доводи у везу са *културалним њамћењем* (Asman 2011). У српском контексту, наведену тезу конкретније илуструје сачувано сећање на *ембарјо* колач, припреман у време рестрикција током разарања СФРЈ, по чему је добио и назив (Bajić Hajduković 2014).

Истицањем удела прустовске носталгије у производњи представа о храни, издвајају се две равни идентификације; индивидуална у домену сродства, и етничка, као сегмент шире припадности (Low 2014: 71; Bajić Hajduković 2013). Процесе идентификације, нужно дефинисане као релационе, могуће је истраживати путем анализе културе исхране, за коју је етнологија од својих почетака показивала интересовање (Велимировић 2021: 392;

10 Када се говори о српској традиционалној култури потребно је истаћи да породични оброк, како Мирјана Прошић Дворнић наводи, представља „високоструктурисан друштвени догађај” (Prošić Dvornić 2004: 323). Уз увиђање могућности задржавања традиционалних структура друштвеног уређења, додатно је неопходно размотрити како нове технологије утичу и на сам начин организације сфере дома, истискујући устаљене окоснице заједничког породичног времена (Buchli 2010: 516–517).

Prošić Dvornić 2004).<sup>11</sup> Додатни замах том процесу, уз накнадно усмеравање пажње на политички контекст, дале су локалне специфичности, јер како Драгана Радојичић истиче: „Питање *Чије је ово јело?*, постављено на балканском простору, једноставно је тешко” (2012: 86). Радојичићева затим балканску кухињу одређује као „типичан пример регионалне кухиње” (2012: 86).

Анализа искуствених димензија пракси припремања хране, према мишљењу Келвина Лоуа (Kelvin Low), наводи на закључак да су „кулинарске границе порозније од етничких граница” (2014: 73). Наведену тезу цитирани аутор истиче, осврћући се на увиде истраживања о књигама куварима, као једном од најчешћих предмета студија о друштвено-политичким аспектима кулинарства (Ichijo–Ranta 2016: 26). Са друге стране, ни функција електронских медија, чија је улога у организацији свакодневице од изузетне важности (Гавриловић 2005: 146), није занемарена у опсегу истраживања о култури исхране (Ichijo–Ranta 2016: 27).

У складу са теоријским поставкама и географским контекстом, као предмет овог рада издвојени су Јутјуб садржаји, будући да је њихова употреба за размену рецепата учестала, што потврђује и релативна гледаност садржаја, те и да приказују присуство елемента у различитим културним оквирима.<sup>12</sup> Услед ограничења обима рада, анализом нису обухваћени коментари одабраних видео материјала понаособ, иако се сматрају значајним елементом при истраживању медија (Брујић 2020: 984; Гавриловић 2005:146).

Сродно приступу који почива на анализи *џекста*, *конџекста* и *хиџерџекста* медијских презентација,<sup>13</sup> анализа је базирана на истраживању *џолиџичке комуникације*, чији је метод Слободан Наумовић развио проширењем оквира успостављеног од стране Харолда Ласвела (Harold Lasswell). На тај начин се захтева одговор на четири основна питања, која се тичу: (1) идентификације пошљаоца поруке и његових намера, (2) поруке саме, то јест текста, израженог у различитим формама, (3) типа форме поруке, (4) и рецепијената (Naumović 2009: 95–96). Узевши да је у питању флексибилан модел, који предност може дати одређеним аспектима проблематике (Naumović 2009: 96), анализом се најпре издвајају питања намера пошљаоца и форме текста, као значајна за разумевање културе исхране.

11 У домену антропологије све чешћа је употреба термина *идентификација*, у замену за појам *идентифицирања* ради истицања процесуалног карактера друштвеног позиционирања појединачца (Meijl 2008: 175).

12 Неки од издвојених Јутјуб садржаја прелазе 150.000 прегледа, други се крећу од 30.000 до 80.000, док има и оних са знатно мањом гледаношћу. Најстарији од обухваћених снимака је из 2012. године, и везују се за македонску културу, ипак већина видео материјала снимљена је у последњих пет година. У даљем тексту, навођењем примера видео садржаја, цитирани су наслови извора. У парентезама су изостављена капитална слова тамо где нису неопходна, као и грешке у размаку и сл., ради постизања веће прегледности, док су у листи извора цитирани пуни наслови, у оригиналу, без словних исправки, али и без навођења капиталних слова и емотикона, као и уз изостављање дијакритика тамо где недостају.

13 Метод анализе *џекста*, *конџекста* и *хиџерџекста* у домену антрополошких истраживања медија успоставила је Љиљана Гавриловић (2005), и он представља један од најчешће примењиваних приступа (нпр. Брујић 2020; Ђорђевић Crnobrnja 2023).

## ПОШИЉАОЦИ ПОРУКЕ И УСМЕРЕНОСТ САДРЖАЈА

У домену истраживане онлајн платформе друштвених медија, садржај о издвојеном традиционалном јелу под називом *филије* и сл. креиран је и постављан од стране различитих актера у западнобалканском региону, али и шире, од стране туристичких посетилаца овог подручја. Разнолике садржаје потребно је свеукупно узети у обзир будући да њихово тумачење у интеракционистичком кључу може допринети тумачењу културе исхране као етничког маркера на подручју Косова и Метохије. На тај начин, издвајају се видео материјали доступни на каналима везаним за медијске куће, или они који су настали екстраховањем телевизијског садржаја, као и промотивни туристички материјали, снимци субвенционисани од институционалних органа Владе Републике Србије или привремених установа самоуправе на Косову и Метохији, видео репортаже цивилних организација,<sup>14</sup> рецепти на кулинарским каналима и други садржаји појединачних корисника платформе.<sup>15</sup> Наравно, често највећу гледаност постижу управо они материјали који су доступни на кулинарским каналима, где је и бројност коментара израженија,<sup>16</sup> али и други садржаји у зависности од године публикације. Учешће различитих актера потврђује значај теме, широк опсег њеног утицаја, док се кроз интеракције корисника сајта, као и саме наративне презентације културног елемента, увиђа испољавање етничке и националне категоризације посредством културе исхране.

Екранизована презентација *филија* у онлајн формату, већински се везује за албански, српски и македонски национални идентитет појединачно, или се јело пак представља као етнички симбол самопроглашене државе Косово. У ређим случајевима јело се доводи у везу са ширим делом подручја Западног Балкана, и то у склопу појединачних садржаја пласираних на енглеском, који балкански кулинарски идентитет укључују као подтекст стандардизованих кухиња са етничким предзнаком.<sup>17</sup> Чак и у одсуству звучне или текстуалне експликације снимљених видео материјала,

14 У једном од Јутјуб садржаја припрему *филија*, у склопу активности културне размене младих, прати новокомпонована нумера, која велича самопроглашено Косово и етнички идентитет његових албанских становника ("Making Flia. Peace Corps Kosovo Vlog" 2019).

15 У листи извора, сходно обиму рада, биће издвојени само они садржаји који се сматрају најзначајнијим за анализу *ујошребе њрадиције*, међу њима је потребно посебно истаћи видео снимке под називом „Косовска софра, епизода 2 – филије” (2023), „Флија, масник, Бинин сахан” (2023) и „Гомлезијада во славна Дебрца” (2020).

16 Кулинарски канали постижу значајну гледаност (нпр. „Kosovske filije” 2020), међутим, они нису фокусирани искључиво на рецептуру, већ напротив, укључују шири културни контекст, са мањим или већим степеном отворености ка препознавању ширег регионалног оквира праксе.

17 Јело се приказује у контексту балканске кухиње на нивоу туристичких промотивних садржаја пласираних на енглеском, иако је начелно и унутар њих најпре приказано као „косоварско” (“Amazing Balkan Food Tour in Priština, Kosovo (Flia...)” 2023; “Traditional Kosovo Food – Kosovo” 2021).

појашњење порекла представљене кухиње не изостаје,<sup>18</sup> па се оно јавља на нивоу наслова или пропратне музике.<sup>19</sup> Етнички симболи уписани су и посредством евокације сеоског амбијента као исходишта праксе, па се често уводи и употреба народних ношњи, забележена у случају албанске и горанске културе.<sup>20</sup>

Македонски контекст праксу прављења јела *ѿмлезе* посебно везује за она подручја у којима се организују фестивали посвећени јелу *ѿмлезе*, такозване *ѿмлезијаге*, одржаване у форми сабора чије отварање започињу свештеници, као што је то случај у селу Годивје у општини Дебраца (на македонском Дебрца), а додатно се истиче и распрострањеност праксе на југозападном подручју Северне Македоније.<sup>21</sup> Будући да је међу косовским Албанцима овај елемент кухиње општеприсутан, места заступљености праксе и снимања видеа експлицитно се не наводе, док је у случају Албаније, у једном од промотивних туристичких материјала, посебно издвојен град Кукеш.<sup>22</sup> Део пласираних садржаја на српском језику припрему *филија* везује за село Готовушу, у општини Штрпце,<sup>23</sup> где се бележи као заступљена, али и друге крајеве, попут општине Звечан.<sup>24</sup> Кроз теренска истраживања, тренутна распрострањеност праксе потврђена је у српским сеоским срединама општине Приштина, али и повратничким местима општине Исток.<sup>25</sup> Имајући у виду да је антрополошко становиште одбацило перспективу о хомогености култура, потврђено је очекивано, то јест да са праксом нису упознати сви становници у истраживаном подручју, док поједини, сходно животним условима и годинама старости нису наставили да је спроводе учестало.

Циљ анализираних садржаја, у већини случајева, јесте управо акцентовање аутентичности приказаног елемента, којом се истовремено испишују етничке и националне поделе, или се у ређим случајевима, оне ипак доводе у питање. Узевши да само јело захтева припрему под сачем, осим

18 Порекло јела може бити назначено и употребом политичких мапа (нпр. „Filije - tradicionalno jelo sa Kosova i Metohije” 2023), застава и других симбола.

19 Наслови често једнозначно упућују на „косоварско” порекло јела („Flija, the National Dish of Kosovo” 2023).

20 У питању су садржаји: „Flija / masnik / Binin sahan” 2023; “U gatua flia gjigante 2 metra e gjatë nga gratë hasjane” 2023.

21 Наведене информације се помињу у садржајима о *ѿмлезијагама* („пмлезијада во Славна Дебрца” 2020; „пмлезијада - Охрид” 2012)

22 Осим истицања града Кукеша („Albania's Most Popular Food” 2020), садржаји не доводе јело у посебну везу са конкретним топонимима, већ наглашавају његов етнички и национални албански карактер, док спорадични коментари истичу исток и североисток Албаније као подручје заступљености праксе прављења *филије*.

23 Видео материјали из Готовуше експлицитно показују започињање припреме јела унакрсним ређањем кора („Priprema filije u Gotovuši” 2020; „Priprema 'Filije' u Gotovuši” 2020).

24 Реч је о припреми *филија* у селу Кориље („Priprema filije, Korilje, opština Zvečan” 2022).

25 Једна од медијских репортажа емисије *Око маѿазин*, емитована на РТС-у, управо приказује припрему *филија* у повратничком селу Љубожда („Око magazin: Suza Kosova - Osam čuvara Ljubožde” 2024). Постојање праксе у општини Исток потврђено је и приликом истраживачког обиласка повратничког села Драгољевац (ж., 1961. год, 14.03.2022), од стране аутора текста, у склопу активности удружења „Свети Спас”.

у верзијама рецептуре у адаптираним кућним условима, које су такође приказане, део видео садржаја не акцентује толико сам поступак израде, колико старост праксе. Одређивање старости јела не врши се са потпуном сигурношћу и уз опште сагласје. На пример, један од снимака на српском језику почетак двадесетог века уноси као могућу одредницу смишљања и увођења јела у културу исхране,<sup>26</sup> док се, са друге стране, насловима који упућују на албанско порекло јела импутира назнака о његовом „паганском” карактеру.<sup>27</sup> Уз хиперлинкове ка другим базичним информацијама, јасно је да наведени албански извор имплицитно реферише на својеврсно илирско порекло јела, истицано и на другим друштвеним мрежама и порталима („Gai Albania” 2023), којем се придев пагански придаје због соларног култа, чије присуство је идентификовано на нивоу изгледа и форме јела („Flija, Dhallanik, Palanik” 2019). Такође, у етнографским студијама Арсима Цанолија наводи се постојање устаљене културне представе код косовских Албанаца о флији као „архаичном сеоском јелу” (Canolli 2022: 71). Додатно, у једном од македонских документарних садржаја наводи се да је припрема јела *џомлезе* у области Охридског и Преспанског језера била заступљена и пре османског запоседања подручја.<sup>28</sup>

Неки од почетних предуслова архаичности праксе прављења јела, могу се сматрати испуњеним, као што је старост предмета који су могли претходити примени сача, попут вршника и црепуља. Међутим, без обзира на неразрешеност дискусија о пореклу вршника, чије се датирање везује за бронзано доба, а потенцијална првобитна употреба приписује Илирима, Персида Томић наглашава да црепуље и вршници чине „елеменат старобалканске културе” (Томић 1970: 53). Употреба белог пшеничног брашна, са друге стране, ипак је својевремено била изузетно ретка, те је и конзумирање пшеничног хлеба означавало симбол престижа, како Љубинко Раденковић наводи, базирајући се на културне праксе са краја деветнаестог и почетка двадесетог века у општесловенском контексту (2014: 168).

Дакле, упркос немогућности установљавања тачности тврдње о „паганском” пореклу јела, јасно је да се она уклапа у све учесталију политизацију хипотезе о илирском пореклу косовских Албанаца, која стоји и у служби заговарања аутохтонности ове популације на подручју Косова и Метохије.<sup>29</sup> Упркос претензијама које дата теза импликује, као и тренутном

26 У једном од снимака који појашњава рецептуру јела, везујући је за шири појам јужног дела Србије, увођење *филија* као елемента исхране везује за двадесети век („Kosovske flije (porarenica) – najstarija pita” 2017: 00:05:30-00:05:48).

27 Видео који приказује *филије* као „албанско архаично паганско јело” допуњен је линком ка сајту Википедија где се износе информације о пореклу јела, представљеног као симбола такозваног Косова (“Making Flija or Flija - Albanian ancient pagan dish” 2018).

28 У питању је документарни садржај о одржавању *џомлезијаге* у селу Дебраца („Ѓомлезијада во Славна Дебрца” 2020: 00:13:00-00:13:34).

29 Указујући на одсуство изгледа доказа тврдње о илирском пореклу Албанаца, Димитрије Богдановић напомиње да је сама теза мање релевантна од њеног делатног потенцијала (Богдановић 1986: 9–16).

друштвено-политичком стању у Покрајини, антрополошка истраживања о идентитетској проблематици показују да колективни идентитет, изван албанског, код ове популације није изграђен. Арсим Цаноли тако наводи да на нивоу стандардизације кухиње након самопроглашене независности Косова, то јест у склопу процеса који етнографским речником описује као „софризацију” (енгл. *sofraisation*),<sup>30</sup> долази до „сталне потраге за локалним и регионалним косоварским јелима и праксама у култури исхране, са сврхом конструисања специфичног косоварског кулинарског идентитета”, као категоризације непостојане у другим сферама друштвене организације (2022: 57).

Укљученост различитих актера у промовисање издвојених видео приказа јасно указује на тенденције ка инструментализацији културног елемента, које почивају на поједностављеним презентацијама праксе. Садржаји такође упућују на то да у истраживаном опсегу медијатизација културе исхране не представља својеврсно бекство од политичких и ратних тема, што би у одређеним случајевима могло бити (Радојичић 2012: 110), те и да није искључиво вид разоноде, већ да су представе о храни импрегниране друштвеним конфликтима. У случају Албаније, као и самопроглашене државе Косово, ове намере постају још израженије кроз постојање индиција о обележавању дана флије, за које су као датуми, према неким наводима, одређени 17. и 18. март.<sup>31</sup> У контексту македонске културе јело *џомлезе* приказано је као симбол гостопримства,<sup>32</sup> или је пак његова припрема, како се у склопу других медијских есеја наводи, везана за Мали Божић, и важне датуме у животном циклусу појединаца (Јовановска 2019). На нивоу српске културе не истичу се посебни празници на које се јело односи,<sup>33</sup> док је један од саговорника аутора рада у претходно обављаним истраживањима, чији су садржаји унети у текст као допунски извори, као период припреме јела издвојио и Белу недељу (м., 1963.год., Доња Гуштерица, разговор обављен; 18.03.2023. год.). У појединим изворима о културним праксама албанског народа, као доба припреме такође се наводи период почетка пролећа, доведен у везу са култом сунца („GaiAlbania” 2023).

30 Појашњавајући *софризацију* као поступак стандардизације понуде јела у приштевачким ресторанима, Цаноли напомиње да је у питању процес унутар којег долази до „традиционализације, територијализације и детериторијализације кухиње” (Canolli 2022: 69).

31 Без конкретне назнаке о почетном тренутку успостављања дана флије у Албанији, као и на постратном подручју, иницијално осмишљеног тако да се прославља у кругу породице, поједини извори истичу да су за ове датуме одређени 17. и 18. март, при чему се некада акцентује и политички контекст одабира временског периода прославе. Наведене информације потребно је узети са потпуном резервом, међутим, без обзира на тачност оне јасно указују на политизацију културе исхране (нпр. „Swiss Global Dining” n.d.).

32 Према доступној документарној емисији наводи се да се *џомлезе* припрема као јело које представља највећи знак поштовања у част доласка гостију („Џомлезијада во Славна Дебрца” 2020: 00:17:00-00:17:16).

33 За прославу Светог Василија, у домену издвојених српских видео садржаја, наводи се и прављење попаренице, или реденице, која по приказаној рецептури наликује истраживаном јелу („Šoprska poparenica” 2021: 00:01:05-00:01:19).

## ТЕКСТ И МЕДИЈИ ЊЕГОВОГ ПРЕНОШЕЊА

Текст, то јест предмет медијских репрезентација у уској је вези са медијумом посредством којег се преноси, будући да одабрани начин комуникације омогућава ширу доступност и интеракцију са гледаоцима, чија је присутност уочљива на основу коментара постављених на различитим језицима, без обзира на изворни језик садржаја. Медији, у складу са закључцима досадашњих истраживања, имају двојак значај, услед тога што, како Перти Аласутари (Pertti Alasuutari) истиче: „преносе и рефлектују представе које су доминанте у популацији” (2013: 105). Улога медија у пласирању кулинарских садржаја такође је посебно наглашена (Радојичић 2012: 106–112, 119), што додатно указује на потребу за њиховим истраживањем. Сви пласирани видео материјали, у складу са наведеним, могу бити третирани као значајни за разумевање културних представа о *филији*, и процеса њиховог уобличавања. Пласирање видео садржаја о храни и њеном пореклу на друштвеним мрежама, са друге стране, у контексту политизације статуса Покрајине, такође није неуобичајено, и повезано је са ширим економским процесима.

Забрана увоза српске робе, коју су привремене установе самоуправе са седиштем у Приштини увеле средином јуна 2023. године, да би је наредних месеци ограничиле на готове производе, указује на везе политике и система исхране. То, наравно, није била прва мера такве врсте након самопроглашења независности Косова, претходиле су јој сличне рестрикције, потом и увођење царине од сто одсто на српску робу 2018. године, која је 2020. године добила замену у виду својеврсних „мера реципроцитета” (Нахholli 2020: 5, 6). Наведени потези праћени су милитантном политичком кампањом активиста, из страначких редова партија косовских Албанаца, против српских производа, који су спаљивани, или приказивани на платформама друштвених медија као амбалаже које „звекцају” муницијом („Kurti’s activists in the fight against Serbian products” 2023). Такође, забрана употребе српског динара на нивоу платног промета од стране привремених усанова самоуправе на Косову и Метохији, представља централну рецентну прекретницу за српско и неалбанско становништво које је и претходно било суочено са проблемом незапослености, унутаргрупним поделама проистеклим из политичких сукоба, и недоступношћу робе у сеоским срединама („Zabrana dinara na Kosovu snažan pritisak na Beograd” 2024; Павловић 2021: 217–229). То је шири ниво политизације свакодневице који перпетуално производи потешкоће на нивоу рутинских дневних радњи, услед недоступности базичних производа, попут новина.

У датом политичком контексту, истраживани видео прилози често имају изражен национални предзнак, који се некада оспорава на нивоу коментара посетилаца платформе. У македонској продукцији присутне су референце које упућују на то да сви народи унутар Северне Македоније припремају *џомлезе* без разлике: „Кога зборуваме за македонска традиционална храна, можеби на врвот на пирамидата би го ставиле џомлезето затоа што некако

ги покрива сите националности, сите култури („Ѓомлезе - приказна што трае” 2023: 00:00:06-00:00:09). У једном од снимака, који је настао у селу Готовуша, јело се доводи у везу са Србима, Албанцима и Ромима („Prigrama filije u Gotovuši” 2020). Уз наглашену намеру истицања порекла традиционалног јела, видео материјалима именује се и сам културни елемент, при чему називи често функционишу као додатно етничко обележје. Садржаји на српском језику најопсежнији су по питању набрајања термина, које је некада додатно подстакнуто питањима аутора видео садржаја намењеним за посетиоце канала (нпр. „Kosovske filije” 2020).

Именоване је праћено и појашњењима о самом пореклу назива, која некада могу деловати и потпуно произвољно. За назив *филија* или *флија* јављају се различите интерпретације о етимологији речи, подједнако као и за термин *јомлезе*, док је већина преосталих појмова, без обзира на језик, додељена посредством везе са начином припреме и служења (нпр. *џури-јојџечи*, *редовац*). Један од снимака назив *флије* доводи у релацију са процесом сечења пите на „фелије” („Flija, masnik, Binin sahan” 2023: 00:11:40-00:11:59), при чему ова тврдња може имати извешан етимолошки основ. Према речнику Петра Скока, под одредницом *ојљача*, етимолошко порекло речи *фелија/филија* упућује на то да у питању може бити „латински гречизам” (Skok 1971: 560–561). У Дубровнику је забележен облик *хвјела*, потом, *фелија* на Косову и Метохији, *велија* у Браничевском округу, затим *филие* у Бугарској, присутан је и облик *филија*, при чему се ове речи према јављају у значењу „комадић, кришка”. Термин је додатно описан и као „балканска ријеч” (Skok 1971: 560–561). Јасна Б. Влајић Поповић и Иван Поповић сматрају да је ова реч настала од грчког појма „φῆλλι”,<sup>34</sup> који порекло води од латинске речи *offella*, док се наглашава да је у извесним случајевима утицај могао доћи и преко румунског језика (Поповић 1953: 208–9; Влајић Поповић 2013: 152). У *Македонском речнику* појам *филија* налази се под одредницом *фелија*, у значењу: „комад, кришка нечега (обично хлеба или неког плода)” (Конески 1966: 467).

Насупрот томе, у медијском дискурсу о „косоварском” и албанском пореклу *флија*, присутно је дефинисање термина *фли*,<sup>35</sup> као оног који се на албанском језику јавља у значењу „пожртвованости”, уз напомену о постојању правила ређања слојева кора у кружном облику, чиме се додатно поставља архаична референца на култ сунца и прилагање жртве.<sup>36</sup> По питању изгледа слојева теста, како на нивоу медијских презентација, реакција на њих, али и исказа прикупљених на терену, уочава се извесна разлика, будући да се

34 Курзив у оригиналу.

35 Антрополог Арсим Цаноли појашњава: „Фли се поима као древно сељачко јело, док се тава, с друге стране, схвата као урбано балканско јело заједничко за већину земаља на Балкану. Косовски Албанци са поносом изговарају реч ‘фли’ чим се помене традиционална храна” (Canolli 2014: 21).

36 Антрополог Арсим Цаноли публиковао је књигу посвећену фолклорним елементима који прате припрему *флија* код Албанаца (Canolli 2018).

за српски контекст везује пракса да је прве слојеве теста потребно поређати „унакрс” („Kosovska sofra” 2023). У самим коментарима одабраних видео садржаја, такве врсте правила се и потврђују, и опонирају. Појам *џомлезе* се у македонском језику интерпретира као турцизам, потенцијално пренет из домена културе исхране. Друго тумачење реч *џомлезе* доводи у везу са арапским језиком, и синтагмом у значењу „анђеоске очи” („Ћомлезијада во Славна Дебрца” 2020: 00:13:13-00:13:24). Извођења припреме у домену македонске културе исхране, најчешће приказују поступак изливања кора у целости, те и сечења јела на ситне комаде у облику ромбоида.

Свеукупно, у склопу издвојених садржаја, међу терминима који се односе на истраживано јело као најучесталије могуће је издвојити називе на српском: *филије(а)*, *флије(а)*, *редовац*, и слично. На албанском су то појмови *флија* или *фли*, а на горанском говору; *флија*, *масленик* и *мазник*. У македонском језику присутни су појмови: *џомлезе*, *џури-џојџичи* или *кашалник*. У коментарима видео садржаја и широј продукцији јављају се још неки од термина, на албанском су то појмови *паланик* (алб. *palanik*) и *даланик* (алб. *Dhallanik*).<sup>37</sup> Као сродна по начину припреме, у домену анализираних садржаја, издвајају се и друга јела, попут *џојаренице*, прављене на југу Србије, и најчешће филоване сиром, затим и *обаруше* или *масенице*, која је презентована као бошњачко јело, прављено на бази истих, или сличних састојака, уз нешто другачији поступак печења и послуживања јела.<sup>38</sup>

У домену српског литерарног исказа, као синоним за *филије* уводи се и реч „бареник”, при чему се описује дуг поступак припреме јела под сачем, за које се тесто прави са врелом водом (Хаџи Перић 2023: 37–41). Етнолошка грађа, међутим, термин *бареник* доводи у везу са обредним хлебом *бареница* (Раденковић 2021: 256).<sup>39</sup> Према записима Димитрија Чемериџића,<sup>40</sup> бареница се пекла под сачем, као „масна погача” (Раденковић 2021: 256–257), која се затим уситни на комаде, и прелије, „врћим маслом или машћу” да би се потом запекла, и посула шећером или сиром.<sup>41</sup>

37 Коментари једног од видео снимака упућују на постојање термина „слошка” и „карабат-ма” у српском језику („Flija - Tradicionalna pita sa maslacem i kajмаком” 2021). Наведени појмови нису још увек потврђени истраживањем. Учестало се јавља и појам *разлевница* и њему сродни термини, који се могу довести и у везу са другим јелима. Такође, још неки од појмова који се наводе као синоними за *филије*, могу потенцијално означавати и друга јела, налик грчким и турским слојевитим тестима.

38 Услед измена у састојцима или поступку печења и послуживања, поједина од приказаних јела не могу се сматрати потпуно сродним *филијама*, упркос сличностима (нпр. „Обаруша - masenica tradicionalni recept” 2020; „Sopska roparenica” 2021). Видео садржаји такође указују на разноликост начина припреме *филија*, која је присутна и у пракси.

39 Према запажањима Љубинка Раденковића по рецептури за *бареницу*, то јест *бареник*: „Прво се брашно скува у котлу, па се разлије у тепсију и запече. Као обредни хлеб месио се и ломио на Божић, на Василицу, на свадби, доносио породиљи, итд.” (Раденковић 2021: 256).

40 У Чемериџићевом дигитализованом речнику налази се и опис појма *филија*, међутим, само на нивоу могућег етимолошког порекла уз назнаку о потреби провере: „од грч. филос – лист”.

41 *Филије* такође могу бити преливене медом, као што неки од снимака и приказују.

## ЗАВРШНА РАЗМАТРАЊА

Анализа видео материјала који приказују припрему и рецептуру јела *филије* (*флије*, *џомлезе* и сл.), илуструје да интернет извори о регионалној балканској култури исхране представљају поље преговарања етничких и националних идентитета. Док се у контексту српске продукције, са једне стране, јело представља као традиционални косовски кулинарски специјалитет, при чему се некада наглашава и његова шира заступљеност међу другим народима, материјали везани за постратно подручје и праксе косовских Албанаца, са друге стране, јело најпре пласирају као једнозначан етнички маркер. У македонском контексту, указује се на заступљеност елемента културе исхране међу свим народима Северне Македоније. Истовремено, коментари видео снимака на истраживаној платформи често представљају наставак полемика о националном пореклу јела, и изузетно су политички оптерећени.

Сви прикази везују се за исту рецептуру, са накнадним разликама у поступку припреме и послуживања. Представе приказују да се у македонском контексту коре уобичајено изливају у целости, док се инсистира на сечењу јела на ситне ромбоидне парчиће. За албанску културу исхране везује се зракаст облик ређања кора, а за српску укрштање слојева смесе при започињању печења. Пракса, међутим, показује да ови поступци могу бити разнолики, и да су измене у припреми учестале, сходно условима савременог живота и доступним намирницама, те и да се рецептура преноси и у контексту расељеништва и миграција. Истовремено, уочене стандардизације разлика могу се сматрати иновацијама које имају знатну културолошку важност у савременом контексту.

Насупрот медијским оквирима које јело приказују као део националног и етничког кулинарског имиџа, дајући му предзнак ексклузивности и идентитетске различитости, готово у свим контекстима оно симболише принцип заједништва на нивоу припреме, као и конзумирања хране, што афирмишу и анализирани извори. Уочено присуство представе гостопримства, такође показује потенцијал овог елемента културе исхране у редукцији етничке дистанце међу косовским Албанцима и другим народима на територији Покрајине, док истовремено прикази његове припреме реферишу на пооштравање етничких баријера у домену управљања системима исхране. Дигитални простор, са друге стране, отвара и могућност преиспитивања једнозначно уобличених представа о храни, уједно рефлектујући политизацију свакодневице.

Сажетком анализираних материјала могуће је уочити да је у питању пракса подложна иновацијама, заступљеним и на нивоу разноликости локално специфичних назива јела, чија припрема остаје у вези са родним улогама. Потребно је ипак назначити да *филије*, осим жена, „традиционално” могу припремати и мушкарци, што не чуди, будући да класична антрополошка истраживања и њихове савремене екстензије, промишљањем

опозиције природе и културе, припрему јела на отвореном доводе у релацију са мушким родом (Велимировић 2021).

Свеукупна презентација садржаја, међутим, ипак илуструје да медијске представе о исхрани, које служе популаризацији одређеног елемента културе, могу допринети редукцији његовог суштинског значења. Коментари видео материјала доступни на платформи такође указују на то да медији у постратном контексту не представљају вид разоноде, како се могло претпоставити, већ пре нове политичке полигоне моћи. Потврђујући горе поменути тезу о флуидности кулинарских граница, пракса припреме *филија* представља пример истраживачког поља у којем се истовремено може говорити о заједништву, његовом одсуству, и негирању на пољу међуетничких односа Срба и Албанаца на Косову и Метохији.

*Захвалница:* На корисним сугестијама у конципирању рада, захваљујем вишим научним сарадницима Јадранки Ђорђевић Црнобрњи и Александру Павловићу, док се на помоћи приликом прикупљања допунске теренске грађе, посебно захваљујем директорки Дома културе у Доњој Гуштерици, Весни Кукурековић.

## ИЗВОРИ

- „Albania’s Most Popular Food!! Trying Flija + Kukës Attractions. Albania.” *YouTube*, uploaded by Davidsbeenhed, 8 Dec. 2020. <[www.youtube.com/watch?v=Cm0L5MPEvzM&t=10s&ab\\_channel=Davidsbeenhed](http://www.youtube.com/watch?v=Cm0L5MPEvzM&t=10s&ab_channel=Davidsbeenhed)>. [04.04.2024.].
- „Amazing Balkan Food Tour in Priština, Kosovo (Flija...).” *Balkan Travel Day 9*” *YouTube*, uploaded by ZingwiBrothers, 1 Jun. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=CGnAecnuVA&t=319s&ab\\_channel=ZingwiBrothers](http://www.youtube.com/watch?v=CGnAecnuVA&t=319s&ab_channel=ZingwiBrothers)>. [04.04.2024.].
- Архива Балканолошког института САХУ (326-R-CERNICA-2-SZ).*
- “What to eat. Kosovo. Flija.” *Swiss Global Dining*. [n.d.]. <<https://www.globaldining.ch/what-to-eat-kosovo/>> [04.04.2024.].
- “GaiAlbania.” *Instagram*, 14 March 2023. <[https://www.instagram.com/p/Cpx7qF4N\\_d/?img\\_index=9](https://www.instagram.com/p/Cpx7qF4N_d/?img_index=9)>. [06.04.2024.].
- „Ѓомлезијада во славна Дебрца.” *YouTube*, постављено од Мариово Филм, 18. јул 2020. <[www.youtube.com/watch?v=RfLDwnLzcNQ&ab\\_channel=%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%BC](http://www.youtube.com/watch?v=RfLDwnLzcNQ&ab_channel=%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%BC)>. [04.04.2024.].
- „Ѓомлезијада - Охрид.” *YouTube*, постављено од A1 ONmkd, 23. јун 2012. <[https://www.youtube.com/watch?v=Cb79TaDK8xo&ab\\_channel=A1ONmkd](https://www.youtube.com/watch?v=Cb79TaDK8xo&ab_channel=A1ONmkd)>. [04.04.2024.].
- „Ѓомлезије - приказна што трае.” *YouTube*, постављено од Види Вака, 3. мај 2023. <[www.youtube.com/watch?v=nnl2SLvzLfg&ab\\_channel=%D0%92%D0%B8%D0%B4%D0%B8%D0%92%D0%B0%D0%BA%D0%B0](http://www.youtube.com/watch?v=nnl2SLvzLfg&ab_channel=%D0%92%D0%B8%D0%B4%D0%B8%D0%92%D0%B0%D0%BA%D0%B0)>. [04.04.2024.].
- „Ѓотвење ѓомлезије во Подмочани. Втор дел.” *YouTube*, постављено од George Goce Mitrevski, 26. авг. 2016. <[www.youtube.com/watch?v=ChpLrv-PoQ4&ab\\_channel=GeorgeGoceMitrevski](http://www.youtube.com/watch?v=ChpLrv-PoQ4&ab_channel=GeorgeGoceMitrevski)>. [04.04.2024.].

- „Готвење ђомлезе во Подмочани. Трет дел”. *YouTube*, постављено од George Goce Mitrevski, 26. авг. 2016. <[www.youtube.com/watch?v=rPrjL58tyGM&ab\\_channel=GeorgeGoceMitrevski](http://www.youtube.com/watch?v=rPrjL58tyGM&ab_channel=GeorgeGoceMitrevski)>. [04.04.2024.].
- “The Making of ‘Flija’ – Kosovo.” *YouTube*, uploaded by Mbpzhr Kosovo. 8 Dec. 2015. <[https://www.youtube.com/watch?v=nutBDfhfuD4&t=281s&ab\\_channel=MBPZHRKOSOVO](https://www.youtube.com/watch?v=nutBDfhfuD4&t=281s&ab_channel=MBPZHRKOSOVO)>. [04.04.2024.].
- „Eto nas kod vas 02 - Flija po receptu baka Nade / Deo 8”. *YouTube*, postavljeno od Radio Televizija PULS, 25. jun 2021. <[www.youtube.com/watch?v=tAuX32r-VeQ&ab\\_channel=RadioTelevizijaPULS](http://www.youtube.com/watch?v=tAuX32r-VeQ&ab_channel=RadioTelevizijaPULS)>. [04.04.2024.].
- „Zabrana dinara na Kosovu snažan pritisak na Beograd”. *Kosovo Online*, 23. feb. 2024. <<https://www.kosovo-online.com/vesti/politika/zabrana-dinara-na-kosovu-snazan-pritisak-na-beograd-23-2-2024>>. [03.06.2024.].
- „Kosovska sofrа, epizoda 2 - Flija”. *YouTube*, postavljeno od Litera, 16. dec. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=3Ri8a7rH42o&ab\\_channel=Litera](http://www.youtube.com/watch?v=3Ri8a7rH42o&ab_channel=Litera)>. [04.04.2024.].
- „Kosovske Flije (poparenica) - najstarija pita”. *YouTube*, postavljeno od Kuhinja Valentina Mašković, 1 nov. 2017. <[www.youtube.com/watch?v=r2\\_XY6t5Xrg&ab\\_channel=KuhinjaValentinaMa%20kovi%2087](http://www.youtube.com/watch?v=r2_XY6t5Xrg&ab_channel=KuhinjaValentinaMa%20kovi%2087)>. [04.04.2024.].
- „Kosovske filije”. *YouTube*, postavljeno od Katarina Mirković, 27. avg. 2020. <[www.youtube.com/watch?v=1qvd8h03S8g&ab\\_channel=KatarinaMirkovi%2087](http://www.youtube.com/watch?v=1qvd8h03S8g&ab_channel=KatarinaMirkovi%2087)>. [04.04.2024.].
- „Kurti’s activists in the fight against Serbian products; they are bothered by ‘Coca Cola’ and ‘Thomy’ mayonnaise.” *Kosovo Online*, 23. March 2023. <<https://www.kosovo-online.com/en/analysis/kurtis-activists-fight-against-serbian-products-they-are-bothered-coca-cola-and-thomy>>. [03.06.2024.].
- „Making Flia or Flija - Albanian Ancient Pagan Dish.” *YouTube*, uploaded by Petrit Latifi, 9 Jun. 2018. <[www.youtube.com/watch?v=eHEoWwj4H5Q&ab\\_channel=PetritLatifi](http://www.youtube.com/watch?v=eHEoWwj4H5Q&ab_channel=PetritLatifi)>. [04.04.2024.].
- „Making Flia. Peace Corps Kosovo Vlog.” *YouTube*, uploaded by NotAl72, 15 Sept. 2019. <[https://www.youtube.com/watch?v=-n7QiYbDQoo&ab\\_channel=NotAl72](https://www.youtube.com/watch?v=-n7QiYbDQoo&ab_channel=NotAl72)>. [04.04.2024.].
- „Mama pravi za vas – pita flija u crepulji ispod sacа – specijalitet moga kraja”. *YouTube*, postavljeno od Aurora Recepti, 7. avg. 2021. <[www.youtube.com/watch?v=V-Towox9hll&ab\\_channel=AuroraRecepti](http://www.youtube.com/watch?v=V-Towox9hll&ab_channel=AuroraRecepti)>. [04.04.2024.].
- „Obaruša – masenica tradicionalan recept”. *YouTube*, postavljeno od Binin Sahan, 1. jul 2020. <[www.youtube.com/watch?v=eO5ugiBxUA0&ab\\_channel=BininSahan](http://www.youtube.com/watch?v=eO5ugiBxUA0&ab_channel=BininSahan)>. [04.04.2024.].
- „Oko magazin: Suza Kosova - Osam čuvara Ljubožde”. *YouTube*, postavljeno od RTS Oko - Zvanični kanal, 19. mart 2024. <[www.youtube.com/watch?v=jr1w4s5RyFM&ab\\_channel=RTSOko-Zvani%208Dnikanal](http://www.youtube.com/watch?v=jr1w4s5RyFM&ab_channel=RTSOko-Zvani%208Dnikanal)>. [04.04.2024.].
- Павлина Јовановска. „Ѓомлезе – традиција што живее”. *Slow Food Macedonia*, 24. јун 2019. <[https://slowfood.mk/%d1%93%d0%be%d0%bc%d0%bb%d0%b5%d0%b7%d0%b5%d1%82%d1%80%d0%b0%d0%b4%d0%b8%d1%86%d0%b8%d1%98%d0%b0%d1%88%d1%82%d0%be%d0%b6%d0%b8%d0%b2%d0%b5%d0%b5/?fbclid=IwAR3zHHQVqrZQe28ygebAgZ-TpUFz3nCw\\_kvZtUkzZTvPWD9ayctmyFXYK98](https://slowfood.mk/%d1%93%d0%be%d0%bc%d0%bb%d0%b5%d0%b7%d0%b5%d1%82%d1%80%d0%b0%d0%b4%d0%b8%d1%86%d0%b8%d1%98%d0%b0%d1%88%d1%82%d0%be%d0%b6%d0%b8%d0%b2%d0%b5%d0%b5/?fbclid=IwAR3zHHQVqrZQe28ygebAgZ-TpUFz3nCw_kvZtUkzZTvPWD9ayctmyFXYK98)>. [04.04.2024.].
- „Priprema filije, Korilje, opština Zvečan – Danko plus TV Kosovska Mitrovica”. *YouTube*, postavljeno od Dankos Plus Televizija, 13. maj 2022. <[www.youtube.com/watch?v=4wEpmwB46c&t=56s&ab\\_channel=DANKOSPLUSTELEVIJIA](http://www.youtube.com/watch?v=4wEpmwB46c&t=56s&ab_channel=DANKOSPLUSTELEVIJIA)>. [03.04.2024.].

- „Priprema flije u Gotovuši.” *YouTube*, postavljeno od *Gotovuša u srcu*, 1. dec. 2020. <[https://www.youtube.com/watch?v=syrwBs-9hqc&t=2s&ab\\_channel=Gotovu%C5%A1ausrcu](https://www.youtube.com/watch?v=syrwBs-9hqc&t=2s&ab_channel=Gotovu%C5%A1ausrcu)>. [03.04.2024.].
- „Priprema ‘Flije’ u Gotovuši.” *YouTube*, postavljeno od *Gotovuša u srcu*, 8. avg. 2020. <[www.youtube.com/watch?v=Wb\\_xA5gWIWs&ab\\_channel=Gotovu%C5%A1ausrcu](http://www.youtube.com/watch?v=Wb_xA5gWIWs&ab_channel=Gotovu%C5%A1ausrcu)>. [03.04.2024.].
- „Traditional Kosovo Food - Kosovo - Qebaptore Food Tour in Peja, Kosovo by Traditional Dishes.” *YouTube*, uploaded by *Traditional Dishes*, 10 Mar. 2021. <[www.youtube.com/watch?v=Qf80ULCK5vs&ab\\_channel=TraditionalDishes](http://www.youtube.com/watch?v=Qf80ULCK5vs&ab_channel=TraditionalDishes)>. [04.04.2024.].
- „U gatua flia gjigante 2 metra e gjatë nga gratë hasjane.” *YouTube*, uploaded by *TV Prizreni*, 5 Nov. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=c1id0WB4NqM&ab\\_channel=TVPrizreni](http://www.youtube.com/watch?v=c1id0WB4NqM&ab_channel=TVPrizreni)>. [04.04.2024.].
- „Flija, Dhallanik, Palanik“ *Facebook*, uploaded by *Albanian Gastronomy Expedition*, 20 July 2019. <<https://www.facebook.com/albanian.expedition/posts/flija-dhallanik-palanikthe-national-dish-of-all-albaniansfli-could-be-considered/723153424781752/>>. [03.04.2024.].
- „Flija, the National Dish of Kosovo.” *YouTube*, uploaded by *Swiss Global Dining*, 27 Oct. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=Et3VT3LNeEQ&ab\\_channel=SwissGlobalDining](http://www.youtube.com/watch?v=Et3VT3LNeEQ&ab_channel=SwissGlobalDining)>. [04.04.2024.].
- „Flija. Masink. Binin Sahan” *YouTube*, postavljeno od *Binin Sahan*, 1. nov. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=qvyDEKXIW7U&t=768s&ab\\_channel=BininSahan](http://www.youtube.com/watch?v=qvyDEKXIW7U&t=768s&ab_channel=BininSahan)>. [03.04.2024.].
- „Flija - Tradicionalna pita sa maslacem i kajmakom” *YouTube*, postavljeno od *MilosTheKovar*, 10. mart 2021. <[www.youtube.com/watch?v=pyac2IpH27o&t=311s&ab\\_channel=MilosTheKovar](http://www.youtube.com/watch?v=pyac2IpH27o&t=311s&ab_channel=MilosTheKovar)>. [04.04.2024.].
- „Filije - tradicionalno jelo sa Kosova i Metohije” *YouTube*, postavljeno od *Milijan Nuče Savić*, 16. sept. 2023. <[www.youtube.com/watch?v=XeR4Fw7TzbM&ab\\_channel=MilijanNu%C4%8DeSavi%C4%87](http://www.youtube.com/watch?v=XeR4Fw7TzbM&ab_channel=MilijanNu%C4%8DeSavi%C4%87)>. [04.04.2024.].
- Haxholli 2020: Violeta Haxholli. *Trgovinske barijere kao zaštitne političke mere u odnosima Kosova i Srbije*. Priština: Demokratski institut Kosova; Konrad Adenauer Stiftung. <<https://kdi-kosova.org/wp-content/uploads/2021/11/44-Barrierat-tregtare-SRB-04-1.pdf>>. [04.04.2024.].
- Хаџи Перић 2023: Нада Хаџи Перић. *Дани*. Косовска Митровица: Панорама-Јединство.
- „Šopska poparenica/Pita Stara više od jednog veka!!Po receptu moje majke,bake.Od svega par sastojaka!” *Youtube*, postavljeno od *Kuhinja Valentina Mašković*, 15. jan. 2021. <[www.youtube.com/watch?v=dHMw5jVt2JI&t=406s&ab\\_channel=KuhinjaValentinaMa%C5%A1kovi%C4%87](http://www.youtube.com/watch?v=dHMw5jVt2JI&t=406s&ab_channel=KuhinjaValentinaMa%C5%A1kovi%C4%87)>. [03.04.2024.].

#### ЛИТЕРАТУРА:

- Alasuutari 2013: Pertti Alasuutari. „Spreading Global Models and Enhancing Banal Localism: The Case of Local Government Cultural Policy Development.” *International Journal of Cultural Policy*, Vol. XIX, No. 1, 103–119.
- Asman 2011: Alaida Asman. *Duga senka prošlosti: Kultura sećanja i politika povesti*. Beograd: Biblioteka XX vek.
- Bajic Hajdukovic 2013: Ivana Bajić Hajduković. „Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children.” *Food and Foodways*, Vol. XXI, No. 1, 46–65.

- Bajic Hajdukovic 2014: Ivana Bajić Hajduković. "Remembering the 'Embargo Cake': The Legacy of Hyperinflation and the UN Sanctions in Serbia." *Contemporary Southeastern Europe*, Vol. I, No. 2, 61–79.
- Beštic Bronza–Bronza 2019: Slavojka Beštic Bronza–Boro Bronza. „Ćevapi A Paradigm of Yugoslav Gastronomic Brandification." *Brotherhood and Unity at the Kitchen Table: Food in the Socialist Yugoslavia*. Collection of papres. Eds. Ruža Fotiadis, Vladimir Ivanović and Radina Vučetić. Zagreb: Srednja Evropa, 117–131.
- Bilig 2009: Majkl Bilig. *Banalni nacionalizam*. Prev. Veselin Kostić. Beograd: Biblioteka XX vek.
- Богдановић 1986: Димитрије Богдановић. *Књижа о Косову*. Књ. II. Београд: САНУ.
- Bradatan 2003: Cristina Bradatan. „Cuisine and Cultural Identity in Balkans." *Anthropology of East Europe Review*, Vol. XXI, No.1, 43–47.
- Брујић 2018: Марија Брујић. *Културне прегледаве о Евројској унији и евроинтеграцијам Србије међу традицијам српске дијаспоре у Грацу*. Београд: Филозофски факултет, Одељење за етнологију и антропологију; Центар за антропологију јавних и практичних политика; Досије студио.
- Брујић 2020: Марија Брујић. „Батина без шаргарепе': антрополошка анализа дневне штампе о обавезној ММР вакцинацији у Србији". *Etnoantropološki problemi* 15 (4): 979–1006.
- Buchli 2010: Victor Buchli. „Households and 'Home Cultures.'" In *The Oxford Handbook of Material Culture Studies*, eds. Dan Hicks and Mary C. Beaudry. Oxford: Oxford University Press, 502–517.
- Van Der Bly 2007: Martha Van Der Bly. "Globalization and the Rise of One Heterogeneous World Culture: A Microerspective of a Global Village." *International Journal of Comparative Sociology*, Vol. XLVIII, No. 2–3, 234–256.
- Велимировић 2021: Данијела Велимировић. „Од природе до културе: храна и род у руралној Шумадији у 19. и почетком 20. века". *Гласник Етнографског института САНУ*, LXIX, бр. 2, 391–411.
- Влајић Поповић 2013: Јасна Влајић Поповић. „Српска етимологија у ишчекивању дигиталне дијалекатске лексикографске базе - пример грецизама у Јабланици". *Годишњак за српски језик*, бр. 1, 149–164.
- Гавриловић 2005: Љиљана Гавриловић. „Прелудијум за антропологију медија". *Етнологија и антропологија: сјање и перспективе*. Зборник радова. Ур. Љиљана Гавриловић, Драгана Радојичић. Београд: Етнографски институт САНУ, 143–150.
- Douglas 1991: Mary Douglas. „The Idea of a Home: A Kind of Space." *Social Research*, Vol. LVIII, No. 1, 287–307.
- Дробац Крстић–Петровић 2020: Лила Дробац Крстић–Зорица Петровић. *Починимо од појаче: култура исхране у Шумадији (традиционално и савремено)*. Аранђеловац: Народни музеј Аранђеловац.
- Ђорђевић Crnobrnja 2023: Jadranka Đorđević Crnobrnja. "Media and Cultural Representation of Goranci Culture and Tradition." *Македонски фолклор*, Vol. LXXXIV, No. 54, 97–110.
- Жикић 2013: Бојан Жикић. *Слике у излоју: културне прегледаве о Евројској унији као средство описивања паралелне стварности сјању у Србији 1991-2011*. Београд: Српски генеалогски центар; Одељење за етнологију и антропологију Филозофског факултета.
- Златановић 2018: Сања Златановић. *Етничка идентификација на послерајном подручју: српска заједница југоисточној Косова*. Београд: Етнографски институт САНУ.

- Ichijo 2020: Atsuko Ichijo. „Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited.” *Nationalities Papers*, Vol. XLVIII, No. 2, 215–223.
- Ichijo–Ranta 2016: Atsuko Ichijo–Ronald Ranta. *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Basingstoke, Hampshire: Palgrave Macmillan.
- Yi-Neumann 2022: Friedemann Yi-Neumann. „Foodways.” In *Moving Things. On the Materiality of (Forced) Migration*. Collection of papers. Research Project 'On the Materiality of Forced Migration. Göttingen, Wallstein: Wallstein, 37–61.
- Canolli 2014: Arsim Canolli. „Behind Open Doors: Restaurants and Food Culture in Kosova.” (PhD Thesis) *University College London, Department of Anthropology*.
- Canolli 2017: Arsim Canolli. „Food Culture in Kosova: Change and Continuity In the Social Dimensions of Meals.” *Ethnologie française*, Vol. XLVII, No. 2, 289–300.
- Canolli 2018: Arsim Canolli. *Flija: Vrojtim Etnografik*. Tiranë: Instituti i Antropologjisë Kulturore dhe Studimit të Artit; Akademia e Studimeve Albanologjike.
- Canolli 2022: Arsim Canolli. „Staging and Performing Tradition in Kosova Restaurants.” *Journal of Ethnology and Folkloristics*, Vol. XVI, No. 1, 55–75.
- Ковачевић 2006: Иван Ковачевић. „Друштвена својина у Белгији - мали оглед из антропологије медија.” *Гласник Етнoграфској музеја у Београду*, књ. LXX, 175–182.
- Kong–Sinha 2016: Lily Kong, Vineeta Sinha. „Introduction: Theorising Contemporary Foodscapes: Conceptual and Empirical Insights from Singapore.” *Food, Foodways and Foodscapes: Culture, Community and Consumption in Post-Colonial Singapore*. Collection of papers. Eds. Lily Kong, Vineeta Sinha. Singapore: World Scientific, 1–21.
- Конески 1966: Блаже Конески. „Филија”. *Речник на македонскиот јазик од српскохрватски толкувања III, Р – Ш*. Скопје: Универзитетска печатница Скопје.
- Crameri 2000: Kathryn Crameri. „Banal Catalanism?” *National Identities*, Vol. II, No. 2, 145–157.
- Low 2014: Kelvin Low. „Tasting Memories, Cooking Heritage: A Sensuous Invitation to Remember.” *Food, Foodways and Foodscapes*. Collection of papers. Eds. Lily Kong, Vineeta Sinha. Singapore: World Scientific, 61–82.
- Миленковић 2016: Милош Миленковић. *Поврајџак наслеђу: олед из њимењене хуманисџике*. Београд: Филозофски факултет, Одељење за етнологију и антропологију; Центар за антропологију јавних и практичних политика.
- Naumović 2009: Slobodan Naumović. *Употреба традиције и политичком и јавном животу Србије на крају двадесетог и почетком двадесет првог века*. Београд: Институт за филозофију и друштвену теорију; „Филип Вишњић”.
- Павловић 2021: Александар Павловић. *Свакодневица Срба у северној Косовској Миџровици*. Лепосавић: Институт за српску културу Приштина – Лепосавић.
- Петковић 2021: Невена Петковић. „Усмене историје Срба расељених са Косова и Метохије: утицај присилних миграција на концепт дома”. *Башџина*, св. 54, 347–364.
- Петковић 2023: Невена Петковић. „Симболика стругане погаче у народним обичајима Срба на централном Косову”. *Косово и Метохија кроз чињенице, џумачења и симболе*. Зборник радова. Књ. II. Ур. Ивана Рајовић Женарју, Весна Зарковић. Лепосавић: Институт за српску културу Приштина – Лепосавић, 283–306.
- Petridou 2001: Elia Petridou. „The Taste of Home.” *Home Possessions*. Collection of papers. Ed. Daniel Miller. Oxford, New York: Berg, 87–104.
- Поповић 1953: Иван Поповић. „Новогрчке и средњегрчке позајмице у савременом српскохрватском језику.” *Зборник радова Српске академије наука XXXVI, Визанџолошки Инџиџијуџи* Књ. II. Зборник радова. Ур. Георгије Острогорски. Београд: Визанџолошки институт, 199–237.

- Prošić Dvornić 2004: Mirjana Prošić Dvornić. „Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture”. *Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku*, Knj. II, 109/112, 315–339.
- Radenković 2012: Ljubinko Radenković. “Bread in the Folk Culture of the Serbs in Its Pan-Slavic Context.” *Balkanica*, No. 45, 165–185.
- Раденковић 2021: Љубинко Раденковић. „Називи хлеба у српским говорима Косова и Метохије у етнографском контексту”. *Резултати досадашњих и њравци будућих истраживања српских народних јовора Косова и Метохије*. Зборник радова. Ур. Радивоје Младеновић, Предраг Пипер. Београд; Косовска Митровица: Институт за српски језик САНУ; Филозофски факултет Универзитета у Приштини, 251–265.
- Радојичић 2012: Драгана Радојичић. *Дијалози за њријезом: Анѡројолошки ојлеги о куљѡури исхране*. Београд: Службени гласник; Етнографски институт САНУ.
- Ranta 2015: Ronald Ranta. „Re-Arabizing Israeli Food Culture: Food, Culture & Society.” *Food, Culture & Society*, Vol. XVIII, No. 4, 611–627.
- Skok 1971: Petar Skok. „оплјача”. *Етимолојиски рјечник хрватскога или српскога језика*. Загреб: Југословенска академија знаности и умјетности.
- Storm 2020: Eric Storm. „When Did Nationalism Become Banal? The Nationalization of the Domestic Sphere in Spain.” *European History Quarterly*, Vol. L, No. 2, 204–225.
- Томић 1970: Персида Томић. „Црепуље и вршници у североисточној Србији: са освртом на ове судове и у другим крајевима Југославије”. *Гласник Етнојографској музеја у Беојраду*, Књ. XXXIII (Брош.), 43–54.
- Џукочић 2019: Jelena Ćuković. *Nematerijalno kulturno nasleđe iz antropološke perspektive*. Београд: Универзитет у Београду, Филозофски факултет, Одељење за етнологију и антропологију; Досије студио.
- Чемерикић [б.д]: Димитрије Чемерикић. „бареница”. *Збирка речи из Призрена 1950 – 1960*. Београд: Институт за српски језик САНУ. < <http://www.prepis.org/items/show/48444>>.[05.04.2024].
- Чемерикић [б.д]: Димитрије Чемерикић. „филија”. *Збирка речи из Призрена 1950 – 1960*. Београд: Институт за српски језик САНУ. < <http://www.prepis.org/items/show/48444>>.[05.04.2024].

Nevena S. PETKOVIĆ

## FILIJE: FOOD CULTURE OF SERBS AND ALBANIANS IN KOSOVO AND METOHİJA AND ITS REGIONAL CONTEXT

### *Summary*

This paper analyses video media coverage of specific regional food culture in the Balkans. Extracted cultural representations concern a dish that usually carries a similar name among Serbs and Albanians from Kosovo and Metohija, and that is typically called filije, flije or flija, but which has many local and regional variations. Through comparison and analysis of the video media representations of this regional cultural element, which is present in most West Balkan countries, its common symbolic features

among different cultural contexts are found, as well as differences in its preparation and decoration that serve as ethnic markers. The goal of this analysis is to give a brief overview of the presence of the cultural element in the broader region, and thereby, to show existing contrarities in cultural practices and media images. Instead of cookbooks as the subject of cultural analysis of food systems, this paper is mainly devoted to YouTube video materials.

*Keywords:* filije, flije, Kosovo and Metohija, food culture, anthropology of media.