

Jurij Hadalin

# JUGOSLOVANSKA MALICA\*

**N**ekoč sem ob robu znanstvenega srečanja, posvečenega oglaševanju in potrošniški družbi,<sup>548</sup> obljubil, da se bom ob prvi primerni priliki pozabaval z vprašanjem jetrne paštete. In sicer ob zvokih oglasa za pašteto iz druge jugoslovanske lige, namreč: »Pašteta Carnex prija i godi, a tu su i drugi Carnex proizvodi.«<sup>549</sup> V prvi ligi je v ljudskem prepričanju na Slovenskem verjetno ostala le ena, in sicer Gavrilovičeva, ki predstavlja osrednji del te zgodbe.<sup>550</sup> Toda nekje vmes se mi je pojavilo tudi vprašanje drugih proizvodov, in sicer ne nujno prehranskih, ki so bili ravno tako del našega otroštva, očitno pa ne le našega, temveč imajo zelo dolgo brado, tako kot jetrna pašteta kot osnova prave jugoslovanske malice. Govorim namreč o tem, da nismo v moji generaciji, v času, ko smo gohtali zobno pasto Paperinos, izumili nič novega.

\* Raziskava je nastala v okviru raziskovalnega programa P6-0281 Idejnopolitični in kulturni pluralizem in monizem na Slovenskem v 20. stoletju, ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

548 Studen, *Od prvih oglasov do interneta: k zgodovini oglaševanja na Slovenskem*, str. 5.

549 »Mesna industrija Carnex iz Vrbsa je bila ustanovljena leta 1958 in se je v nepolnih petdesetih letih poslovanja spopadala s tržnimi izzivi, ki so jo vodili, ki so jo vodili vse od osvajanja velikega angleškega trga pa do tesnosti tržišča na območju nekdanje Jugoslavije. V prvem desetletju poslovanja je Carnex posloval zgolj kot klavnica, a je hitro postal eden najpomembnejših jugoslovanskih proizvajalcev mesa in mesnih izdelkov.« – Milošević, (Naša radnja) Jovo Šćepanović, vd generalnog direktora ad Carnex.

550 Njen okus verjetno temelji tudi na »tradicionalni skrbi za kvaliteto in še posebej za higiensko-sanitarno vrhunskost Gavrilovičevih proizvodov, ki pa ni več odvisna od človekovega subjektivnega občutja ali hotenja; moderna tehnologija je z ritmom svoje tehnike, s svojim čistim režimom objektivizirala možnost kontinuiranega, tako rekoč avtomatiziranega udejanjanja visoke ravni delovne higiene in postopkov od prihoda surovine v proizvodne hale do trenutka, ko končni proizvod zapusti tovarno.« – Nožinić, *150 godina Mesne industrije »Gavrilović« Petrinja*, str. 64.



Zobna pasta Paperinos, ki jo je proizvajal ljubljanski Belline,  
»ni nikoli pekla, pa tudi za jest je bila dobra.«<sup>551</sup>

(Paperinos. *Blog kajcizmajci.blogspot*)

France Brenk je že v petdesetih letih napisal nekaj satiričnih stavkov o tem, kako je mladina iz šole prinesla vzorce zobne paste Orange, tuba pa je nato skrivnostno trajala manj kot dan. Seveda, če pa je bila bistveno boljša kot Kalodont in podobni izdelki, ki so se jih otroci na široko ogibali. Po pritožbi razredniku se je stvar razvila takole:

»Mislim, tovariš Pokorn, da je po sredi pomota, ki jo nismo krivi ne vi, ne jaz in ne otroci. Tovarna zobne paste Orange je podarila za reklamo v Tednu otroka vsakemu prvošolcu po eno tubo zobne paste. Ne vem, kdo si je prvi izmislil ... toda preden sem se ozrl po razredu, so jo imeli vsi že polna usta in so se, z največjim užitkom, z njo sladkali. Bolj zmerni so jo jedli po malem, skozi luknjico na pravnem delu tube, bolj požrešni pa so z noži prerezali tubo po dolgem in jo – oprostite – goptali kakor... saj ni, da bi govoril! Ko sem jih opazil, je bilo pojedine že skoraj konec. Prvi me je zagledal vaš sin Matija, dvignil je roko, vstal in me s polnimi usti paste Orange vprašal: ‹Tovariš razrednik, ali jo smemo pojesti?› Kaj naj bi rekel drugega, kakor: Lahko, samo da ne boste kozlali.«<sup>552</sup>



Replika predvojne embalaže Kalodonta

(Osebni arhiv avtorja)

S kalodontom, pravim ali generičnim, takega veselja ni bilo, čeprav je »suzbijal zobni kamenac«.<sup>553</sup> V mojih časih se je manj okusni alternativni na umivalniku reklo Denikotin – ta je bila podobno pekočega okusa. Med slikovnim gradivom

551 BigW. Blagovna znamka Mercator!!!

552 Brenk, Najbolja pasta za zube Orange, str. 51.

553 Prav tam, str. 47.

sem priložil škatlo pekočega Kalodonta, ki verno posnema predvojno embalažo – zadnjič sem jo srečal na Lidlovem »tednu nostalgije« –, v škatli pa je bila čisto običajna današnja tuba. Tudi o vernosti današnjih replik ter tem, koga nagovarjajo ti kvazinostalglični proizvodi, bi se bilo vredno vprašati, sumim namreč, da je generacija, ki se še spominja, kaj sta, denimo, Plavi Radion ali Fax Helizim,<sup>554</sup> že rahlo zdesetkana, dejstvo, da se je licenčni prašek za okusno osvežilno pijačo Flavouraid izključno polizal in nikoli zmešal z vodo, pa pozabljeno. A vrnimo se k zobni pasti oziroma pašteti. Rad bi vam predstavil odlomek iz pisma »skavta Petra«, ki naj bi nastalo na taborjenju v Bohinju nekje v tridesetih letih prejšnjega stoletja, njegov »oče« Fran Milčinski pa naj bi ga necenzuriranega poslal v tisk.

»Dragi oča, preljuba mamica!

Vreme je bilo dosedaj žal bolj socialno. ‚Socialno‘ je nova skavtska beseda in je klavrnega pomena. Tudi o svojem plašču moram poročati, da je socialen, odkar se je udeležil svečanega večernega ognja. Pa za v tabor bo vendar še, ker luknja ni prevelika.

Zrak je tukaj v Bohinju zelo posrečen in nič ne stane, ‚posrečen‘ je tudi nova naša beseda. Slehernemu skavtu je dovoljeno, da uživa zraka, kolikor hoče. Toda ima tukajšnji zrak premalo redilne snovi v sebi in vitaminov. Prosim Te, dragi oča, stopi pogledat v poučni slovar in mi piši, kaj so vitamini — vedel sem, pa sem pozabil.

Za redilne snovi in vitamine nam skrbi kuhinja. Naša kuhinja je takisto bolj socialna, kajti si kuhamo sami. In smo potem sijajno lačni. O, ljuba mamica, kuhati je jako lahko, jaz že znam. Ampak težko je potem pojesti, kar si sam skuhal. Včeraj sem jim kuhal jaz in jim ni bilo dovolj; pobrali so mi še zobno pasto, namazali so si jo na kruh in snedli vso. Rekli so, da je bila dobra kakor pes. Kosilo so pa pustili.

Ljuba mamica, pošlji mi še zobne paste in dosti! Ali pa namesto zobne paste lahko pošlješ tudi jetrno pasteto. Mislim, da je jetrna pasteta cenejša. Sedmi skavtski zakon se glasi: ‚Skavt je delaven in štedljiv‘. Zato bodi štedljiva in rajši kupi jetrno pasteto. Tudi jetrna pasteta je dobra kakor pes. Če ti pa kaže klobasa, pa klobaso kupi, tisto trdo, ki ji pravijo ‚čikarica‘.

Ali pa kupi oboje, čikarico in pasteto! Zobno pasto morebiti lahko pustiš.«<sup>555</sup>

Zato sem dal tej zgodbi naslov »Jugoslovanska malica« in ne samo jetrna pasteta, ki v tej obliki ni jugoslovanska posebnost; proizvajali so jo marsikje po svetu. Je pa predstavljala osnovo marsikatere malice. In za tiste, ki po Dejanu

554 O »retrostaligiji« gl. Hadalin, *Unwanted Heritage? Historiographic Discourse about (Second) Yugoslavia. Problematiko trženja imaginarne preteklosti na primeru fenomena Hygge obravnava tudi Ličen, Proti Hygge.*

555 Milčinski, *Pismo s taborjenja.*

Novačiću nekje v tujini še vedno skušajo ohranjati »jugoslovansko kulturo in kulinariko«, je v njegovem delu *Emigrantska kuharica* v poglavju *Malica* zapisal tudi recept, ki ga je naslovil »Junk food«. Zakaj?

»Jugoslovanski pionirji nismo uživali junk fooda, ker ga v tistem času nismo niti imeli. Namesto tega smo jedli pašteto. Toda ne vsi, temveč samo tisti, ki so se igrali zunaj s ključem okrog vratu, ker ni bilo nikogar, ki bi jih pazil, medtem ko sta bila mama in oče v službi. Takšni pionirji so se hitro naučili, da si sami zavezujejo vezalke, sami hodijo čez cesto in sami režejo kruh za malico.«<sup>556</sup>

Ker razen v redkih specializiranih trgovinah v tujini težko najdemo pašteto, ki bi imela konsistenco in okus tiste, ki smo je vajeni iz našega okolja, je Novačićev recept za domotožne emigrante sledeč: v irskem Lidlu denimo poiščemo oddelek s poljskimi specialitetami, kjer se najde poljska pašteta Pasztet małego kucharka, pot pa nadaljujemo v Spar, kjer pod imenom Vienna loaf prodajajo še najboljši približek našemu kruhu. O samem tehnološkem delu, se pravi mazanju na kruh, sicer ne bi izgubljal besed, a poleg noža je za mazanje paštete obstajala tudi posebna tehnika, ki je povezana z mehkejšimi aluminijastimi vrstami konzerv, tistimi s pokrovčkom iz debele folije. Na terenu se je tako pašteto najbolje namazalo s pokrovčkom, ki ga je bilo pred tem treba prepogniti na četrtine. V sedemdesetih in predvsem osemdesetih letih so se na televiziji vrtele tudi zelo izvirne reklame, Carnexovo pašteto si je tako skupina padalcev med spustom na kruh malce manj izvirno namazala kar z nožem.<sup>557</sup>

Vsebina paštete pa je že druga zgodba. O njej so krožili in še krožijo miti, najbolj znano krilatice je tako v članku o okusih nostalgije zapisal že Franc Trček: pri Gavrilovičevih so nekje v začetku tridesetih let prejšnjega stoletja pometali po klavnici in Djuro Gavrilović je dejal: »**Pa šteta** bi bilo ovo baciti.«<sup>558</sup> Poglejmo še k Novačiću, ki ponuja nekoliko bolj problematično razlago:

»Obstajale so razne vrste paštet. Na nekaterih je bil narisana piščanec, in to je bila piščančja pašteta. Na nekaterih je bila slika prašiča, in to je bila svinjska pašteta, spet na drugih je bilo narisano tele in tako so otroci vedeli, da je to goveja pašteta. Otroci niso vedeli le tega, iz česa je narejena t. i. dijaška pašteta, na kateri je bil narisana dijak. Določene to vprašanje še vedno muči.«<sup>559</sup>

Sam se o vsebini konzerve paštete Kekec murskosoboške Pomurke tega sicer nisem vprašal. Res pa je, da so se barvite, mlajši populaciji namenjene paštete pojavile v času, ko se je jugoslovanski trg že močno razvil, v osemdesetih. Blagovna

556 Novačić, *Emigrantski kuvar*, str. 178–179.

557 REKLAMA - Carnex – Pašteta (Padobranci).

558 Trček, 7 YU-veličastnih ali ljubezen gre skozi želodec, str. 23.

559 Novačić, *Emigrantski kuvar*, str. 179.



Mazanje paštete visoko v zraku. Carnexovi padalci

(REKLAMA - Carnex – Pašteta (Padobranci). Youtube)

znamka Kekec je bila poleg tedaj vizualno popolnoma brezbarvne portoroške Argete verjetno najbolj znan slovenski namaz na skupnem jugoslovanskem tržišču. A v mojem spominu obstaja še druga mladi populaciji namenjena pašteta, in sicer subotiška<sup>560</sup> Baš sam gladan oziroma v slovenskem prevodu iz takratnega oglasa To sem lačen, pašteta, ki pa je bila, to je bil slogan: »Njam njam kvalitete.« Ena izmed njih se je imenovala Brzi Mazales.<sup>561</sup>

Ampak kaj je dejansko v pašteti? Gavrilovičeva je sestavljena iz »svinjskega mastnega tkiva, vode, svinjskih jeter (15 %), svinjskega mesa, mlečnih beljakovin, začimb, jedilne soli in konzervansa (E250)«, kar je lepše ime za kalijev nitrit.<sup>562</sup> Prijazne dijakinje srednje zdravstvene šole iz Reke, smer nutricionistični tehnik, so v svoji predstavitvi mesnih konzerv pri predmetu živilska tehnologija navedle standard, ki pa ga pri pripravi gosjih paštet in drugih gurmanskih delikates verjetno ne upoštevajo – zato pa tudi ni mogoče priti do okusa, ki ga v svojih brbončicah tako dobro poznamo. Za pripravo jetrne paštete se tako praviloma uporabljajo kuhano svinjsko meso, mast in jetra z dodatkom bujona, aditivov in blagih začimb. Pri pripravi mase za pašteto se mesna surovina najprej skuha, v posebnem stroju se nato ločuje kosti od mesa. Doda se še rastlinsko olje, sojino moko brez maščob, škrob, izbrane naravne začimbe in sol. Pašteto se polni se v konzerve, hermetično zapre, termično obdela s postopkom sterilizacije in nato

560 Proizvajalec paštet To sem lačen je bil Agrokombinat Subotica.

561 Al sam gladan, baš sam gladan. Reklama.

562 Trček, 7 YU-veličastnih ali ljubezen gre skozi želodec, str. 25.

ohladi. »Proizvod je rožnate barve, mazave konsistence ter prijetnega vonja in okusa. Tako pripravljen izdelek ima rok trajanja najmanj 5 let brez predpisanih posebnih pogojev skladiščenja.«<sup>563</sup>

Gavrilovičeva pašteta izvira iz tridesetih let preteklega stoletja, ko je tedanje družinsko podjetje iz Petrinje leta 1938 na trg poslalo prvo pašteto v konzervi. V petdesetih letih so se na jugoslovanskem trgu pričeli pojavljati še drugi konkurenti, med drugim najbolj znan slovenski namaz kokošja pašteta Argeta, ki se danes dobi v vseh mogočih reinkarnacijah, dolgo pa je bil to enoten izdelek. V obalnem prehranskem kombinatu Delamaris, del katerega je bila tudi izolska tovarna Argo, je nastala kot stranski produkt pri proizvodnji jušnih kock.<sup>564</sup> In tu bi lahko slavni rek o »šteti« skorajda potrdili, vsaj kot je v spominih povedal nekdanji tehnični direktor Delamarisa Jože Jamšek:

»Dokler je bila proizvodnja nizka in so kokoši kuhali enkrat ali dvakrat na teden, je še šlo, saj smo kokoši pojedli sproti. Meso je romalo na mize tovarniške menze v obratih Argo in Iris, včasih pa tudi v sosednjo Mehanotehniko. Ko pa je prodaja juh začela naraščati, je bilo kokošje meso čedalje pogostejše na jedilniku. Delavci so se pritoževali, saj so se naveličali vsak dan jesti kure... V tistem obdobju je bila partija glavni kadrovik in sredi šestdesetih let je pričela zamenjavati vodstvene delavce po podjetjih. Malce bolj svojeglavi kadri, ki so izhajali še iz partizanskega obdobja, niso bili najbolj zaželeni pri novi partijski garnituri, ki je za preboj že uporabljala komolce. Le poslušni kadri so se obdržali, za druge so hitro našli razloge za ,odstrel'. Ker pri Francu Karu [tedanjem direktorju Arga] niso našli nobenega ,običajnega' razloga za zamenjavo, denimo, pijače, žensk ali slabih rezultatov, so mu očitali pritožbe zaposlenih, da morajo vsak dan v menzi jesti kokošje meso.«<sup>565</sup>

To je pomenilo, da so tehnologi po eni izmed tirad, ki jih je bil deležen njihov direktor, dobili nalogo, da najdejo način, kako bi meso porabili drugače. Eden od poskusov je bil denimo ta, da so v stekleno embalažo radialno zlagali kokošja bedra, a analiza je pokazala, da je bila več kot polovica kokošnjega mesa neprimerna za takšne tipe proizvodov, saj je bilo meso po svoji strukturi krhko in je razpadalo.

»Kaj torej narediti iz tega mesa, so se spraševali v laboratoriju. Pašteto, se je posvetilo Jamšku, ki je za razliko od kolegic, ki so se dotlej ukvarjale zgolj s predelavo rib, poznal tudi proizvode iz mesne industrije. «Že po krajšem obdobju se je pokazalo, da je bil to zadetek v polno. Kaj šele po merilih uspešnosti za daljše obdobje,» je ponosen Jamšek.«<sup>566</sup>

563 Zelenika in Čop, *Konzerve i gotova mesna jela*.

564 Šuligoj, Argeta: evropski hit, »ne kar ena pašteta«.

565 Vidrih, Iz upora nad enolično prehrano se je rodila – pašteta, str. 18.

566 Prav tam, str. 19.



### Ne najbolj privlačna embalaža Argete

(Osebni arhiv avtorja)

Danes je Droga Kolinska največji proizvajalec paštete v Evropi, v povprečju se vsako sekundo odprejo štiri dozice Argete, na trgih nekdanje Jugoslavije pa dosega kar polovični tržni delež med namazi, deloma tudi zato, ker je načeloma kokošja in ne svinjska – zato ima danes tudi certifikata halal in košer. Letno proizvedejo kar 120 milijonov konzerv.<sup>567</sup>

A značilno oranžna Gavrilovičeva konzerva z likom Jelice<sup>568</sup> na pokrovu je bila tedaj okusnejša od konkurence, četudi si je ta z marketinškimi pristopi poskušala odrezati večji kolač na jugoslovanskem trgu paštet. Pri pregledu oglaševanja je tako Gavrilovičeva pašteta precej v senci v primerjavi s konkurenco. Franc Trček je ponudil zelo preverljivo govorico o položaju Gavrilovičeve paštete v Sloveniji: »Pred kratkim sem od sodelavca, ki živi v Ljubljani v isti ulici kot uvoznik izdelkov podjetja Gavrilovič za Slovenijo, izvedel informacijo, ki jo je dobil v razgovoru z uvoznikom. Veliko večino njihovega prometa z izdelki v Sloveniji ustvarijo prav s pašteto Gavrilovič.«<sup>569</sup>

Ta tako še vedno predstavlja pojem za jetrno pašteto, kljub razširjenemu naboru paštet ostalih ponudnikov. Tudi druga ponudba iz Gavrilovičevega asortimana ni zanemarljiva. A pogledjmo najprej, kje se je vse skupaj začelo. V

<sup>567</sup> Islamović, Vsako sekundo se odprejo štiri Argete.

<sup>568</sup> Tudi to je posebna zgodba: podoba, tedaj namenjena zimski salami, je neznani dunajski umetnik leta 1926 narisal po modelu nečakinje tedanjega direktorja Djure Gavriloviča. »Priča ide da je Jelica odmalena jako voljela papati. Uvijek bi šmugnula u tvornicu gdje su ju zaposlenici, koji su djevojčicu ,prisvojili', krišom hranili zimskom salamom.« Milčec, Jelica, zauvijek Gavrilovičeva Jelica.

<sup>569</sup> Trček, 7 YU-veličastnih ali ljubezen gre skozi želodec, str. 24.



Gavrilovića paleta z začetka sedemdesetih let

(Nožinić, 150 godina Mesne industrije »Gavrilović« Petrinja, str. 84)

zborniku ob stopetdesetletnici delovanja tovarne iz leta 1970<sup>570</sup> piše, da je mesarija Gavrilović v hrvaški Petrinji nastala že leta 1821, in sicer pod imenom Prva hrvaška tovarna salame, sušenega mesa in masti. Mesna industrija je v regiji hitro rasla in v okoliških krajih je delovalo še več podobnih tovarn, ki so letno klale in predelale tudi po 30 000 glav živine – a danes nobene od teh tovarn ni več. Pri Gavrilovićevidih so v začetku osemdesetih let 19. stoletja dnevno predelali le 50 prašičev. Pisci v zborniku se sprašujejo, kako je podjetje Gavrilović preživelo veliko gospodarsko krizo in drugo svetovno vojno, vprašanje nacionalizacije in velike širitve po letu 1965 zanje niti ni toliko pomembno, kasnejša zgodba o postsocialistični tranziciji pa je za današnje PRuslužbenice seveda ponovno zgodba o uspehu, saj »s podjetjem upravlja že deveta generacija potomcev«. Potomec ustanoviteljev Djuro III. Gavrilović je bankrotirano podjetje kupil leta 1991, v trenutku, ko je bila glavnina proizvodnih obratov v Petrinji »pod okupacijo«.<sup>571</sup>

<sup>570</sup> Častni pokrovitelj jubilejne proslave je bil sam predsednik Tito. – Nožinić, 150 godina Mesne industrije »Gavrilović« Petrinja, str. 4.

<sup>571</sup> Gavrilović – povijest, Gavrilović – obiteljska tradicija od 1690.



A recept za uspeh je bil že v daljnem letu 1970 precej preprost: »Podjetje Gavrilović je vrata na svojem pohodu v prihodnost odpiralo s ključem, ki se imenuje umetnost, izvirna umetnost v gastronomiji in kulinariki.«<sup>572</sup>

Gavrilović je sprva pomenil predvsem proizvodnjo salam, šunk in drugih mesnih izdelkov, pašteta pa je le zlagoma postajala paradni proizvod. Leta 1970 je bila tako izpostavljena predvsem »primbalerina med salamami v čudežnem plašču iz naravne plesni, glasnik Gavrilovićeve kulinarike in konstanta edinstvenega užitka, ambasadorka Gavrilovićeve gastronomije – Gavrilović salama: Gavrilović salama iz Petrinje plovi, več stolječe i pol, za najbolju slovi! Globus sateliti, sve antene bruje, Odlično – Gavrilović – tu je!«<sup>573</sup> Mesni doručak kot druga najbolj razvpita malica pa je predvsem kopija angleškega spama in vsaj zame povezana izključno z osvajanjem gorskih vršacev.<sup>574</sup> Za celoten asortiman pa je značilno, zlasti ko je proizvodnja mesnih konzerv začela naraščati (pred vojno je znašala le okoli 50 vagonov letno), da je idealno sovpadal z razvojem novega modela potrošništva – supermarketa. Konzerve pa niso vsebovale le paštete; leta 1968 je Gavrilović svojo ponudbo med drugim obogatil »in s tem vzradostil svoje potrošnike«<sup>575</sup> z novo skupino zelo okusnih in kaloričnih vnaprej pripravljenih jedi, pakiranih v lakirane pločevinke: pikantno golaževo juho, kranjsko klobaso z grahovim pirejem, hamburgerjem z grahovim pirejem, hrenovkami v golaževi omaki, rižoto s svinjskim mesom, govedino v omaki in fižolom s slanino, da o ledvičkah in srčkih v omaki ter vampih sploh ne govorimo.

Pašteta je bila po svoje hit, ker je bila kot konzerva obstojna, neobčutljiva na pogoje hranjenja in tako uporabna povsod, le nepoškodovana je morala biti. Spomnimo se kar na slavne zgodbe o roku uporabe konzerv, ki so jih rekruti dobili za malico v JLA. Ko razmišljamo o pojmu konzerva, si navadno predstavljamo pločevinko, a v resnici ima lahko več različnih oblik; za konzervo velja namreč tudi plastična embalaža, črevo, le da tak izdelek zahteva hranjenje v primernih pogojih in je zgolj pasteriziran, ne pa tudi steriliziran ter kot tak deklariran kot poltrajen. Tako je konzerva najpogosteje še vedno v obliki pločevinke. Postopek je razvil francoski kuhar Nicolas Appert (tako imenovana apertizacija); prva tovarna konzerv je nastala v Franciji v začetku 19. stoletja. Francoski princip je izpopolnil Anglež Peter Durand, ki je leta 1810 uvedel danes klasične pokositrene pločevinke, ki jih od leta 1850 toplotno obdelujejo s sterilizacijo (nad 100 stopinj). Dandanes se pokositrena jeklena pločevina vse pogosteje zamenjuje z drugimi materiali,

572 Nožinić, *150 godina Mesne industrije »Gavrilović« Petrinja*, str. 41.

573 Prav tam, str. 119.

574 To je sicer vprašanje osebnega dojetja stvari, a France Brenk je lepo zapisal: »Slovenci se delimo na planince in neplanince.« – Brenk, *Moja hoja na Komno*, str. 57.

575 Nožinić, *150 godina Mesne industrije »Gavrilović« Petrinja*, str. 85.

predvsem aluminijem in plastiko.<sup>576</sup> To je vplivalo tudi na Gavrilovićevo pašteto, saj je največja inovacija pri njenem pakiranju to, da jo danes dobimo v stogramski aluminijasti tubi, kot nekoč zobno pasto. Povojna jugoslovanska industrija je hitro osvojila izdelavo embalaže in v Zagrebu so iz tovarne LIM pločevinke ustreznega potiska ali celo emajla dobavljali jugoslovanski živilski industriji že od tridesetih let,<sup>577</sup> še danes pa v Samoboru obratuje tovarna kovinskih proizvodov z istim imenom, medtem ko se srbska Fabrika etalnih proizvoda reklamira s sloganom »We Can Everything!«. <sup>578</sup> Na sliki je predstavljena pločevinka zagrebške izdelave in zagrebške vsebine iz leta 1961.<sup>579</sup>



Mesni doručak zagrebškega kombinata Sljeme

(Detalji: MUO-011920/3: Sljeme mesni doručak: limenka)

Ravno konzerva je pomenila preboj pri prej omenjenem spremenjenem načinu potrošnje – supermarketu. Slednji, danes najbolj običajna stvar na svetu, je aprila 1958, ko se je v Beogradu odprl prvi, pomenil popolno revolucijo, in to ne le v nakupovalni izkušnji. Prilagoditi se ji je moral celoten proizvodni sistem živilske industrije.<sup>580</sup> V do tedaj običajnih pultnih trgovinah ni bilo neobičajno, da je kupec po olje prišel s svojo steklenico, da so mu testenine odmerili na tehtnico iz večjega pakiranja, enako je veljalo za kisko zelje in repo, podobno je lahko bilo tudi z marmelado in pašteto, ki so jo kupcu odtehtali na povoščen papir. Sam se tako še spomnim nakupovanja svežega kvasa. Velike pločevinke, iz katerih se je lahko zajemalo v teh prodajalnah, niso bile primerne za supermarket. In zato oziroma tako je konzerva, tudi tista s pašteto, osvojila trg. Ker jo je ta potreboval.

A današnje razumevanje modernega sveta se ni rodilo kar tako: ob deseti obletnici odprtja prve jugoslovanske samopostrežne trgovine<sup>581</sup> je ameriški zgodovinar Dennison Rusinow, rezident organizacije American Universities

<sup>576</sup> Konzerva, *Hrvatska enciklopedija*.

<sup>577</sup> Konzerve so bile tudi del asortimana ljubljanske tovarne Saturnus – tovarne za proizvodnjo pločevinastih izdelkov, ki je svoja vrata odprla leta 1919. – Vurnik, Tovarna Saturnus.

<sup>578</sup> *Metalna ambalaža za prehrabenu industriju*.

<sup>579</sup> Detalji: MUO-011920/3: Sljeme mesni doručak: limenka.

<sup>580</sup> »Zgraditi trgovino ni nikakršen problem, kako jo oskrbovati, pa je že drugo vprašanje.« – Rusinow D., *The Supermarket Revolution*, str. 39.

<sup>581</sup> Januarja 1969.

Field Staff v Beogradu med letoma 1963 in 1973, opisal spremembe, ki so se v tem obdobju zgodile v jugoslovanski družbi.<sup>582</sup> Zgolj za ilustracijo: Hrvaška je v sedemdeseta vstopila s 607 samopostrežnimi trgovinami, v osemdeseta pa že s 1194, medtem ko se je število velikih veleblagovnic povečalo s 13 na 60 objektov.<sup>583</sup>

»Ko je namreč Milorad Jovanović, generalni direktor beograjskega trgovskega podjetja Vračar, delavskemu svetu podjetja sporočil, da je ravnokar kupil ameriški supermarket, naj bi se njegov navadno molčeči finančni direktor zlomil<sup>584</sup> in je zaihtel.«<sup>585</sup> Reakcija je bila pričakovana, saj se tudi v razvitem zahodnoevropskem svetu samopostrežne trgovine še niso uveljavile. Kaj šele v nerazviti Srbiji aprila 1958. Deset let kasneje je bilo samopostrežnih trgovin po državi že na ducate – 30 let kasneje ni bilo več nobene drugačne, vsaj živilske ne. Ideja o potrebi po samopostrežni trgovini pa ni zrasla na zelniku direktorja iz Beograda, temveč je krožila že poleti 1957; predstavljala naj bi idealen način za razvoj učinkovite, potrošniško zadovoljujoče in prave socialistične konkurence tržnicam in malemu trgovskemu sektorju. Direktor jugoslovanske trgovinske zbornice Risto Bajalski se je s potovanja po Ameriki vrnil čisto navdušen nad samopostrežbami,<sup>586</sup> ameriška ambasada pa je nato z veseljem omogočila, da se je na Zagrebškem mednarodnem sejmu pojavila kompletna oprema, ki jo je prvi zagrabil direktor Vračarja – pred zagrebškim Konzumom in ljubljansko Prehrano.<sup>587</sup> Razstavniki eksponat je tako postal eksperiment, kot še marsikaj v Jugoslaviji.<sup>588</sup>

Toda nakup ter postavitvev blagajn in polic so bili še najmanjši problem. Jugoslovanska živilska industrija poleg nekaj konzerv in steklenic ni proizvajala skoraj ničesar, kar bi lahko postavili na police. Niti piškoti in niti bomboni se niso pakirali. Industrija zamrznjene hrane je bila znanstvena fantastika – in kje naj bi potrošnik leto po opravljenem nakupu tudi shranil, saj so se zamrzovalne omare v gospodinjstvih šele pričele uveljavljati?<sup>589</sup> Zato nova oblika trgovine ni bila sposobna delovati, vsaj do trenutka, ko je bila kritična masa trgovin in kupcev dovolj velika, da je industrija lahko tudi finančno upravičeno začela proizvajati pakirano hrano za samopostrežbo.<sup>590</sup>

582 Rusinow M., Foreword, str. VII.

583 Duda, Potrošači kao nositelji socijalizma, str. 249.

584 »V prvih letih po osvoboditvi skoraj ne moremo govoriti o blagovnem prometu v današnjem pomenu, temveč le o razdeljevanju potrošnih dobrin v okviru strogega racioniranja in zagotovljene preskrbe [...] Prva leta sproščene trgovine so bile investicije za modernizacijo trgovine minimalne.« – Kogovšek in Šega, *Zbornik trgovinske zbornice za okraj Ljubljana*.

585 Rusinow D., *The Supermarket Revolution*, str. 26.

586 Navdušenje ga ni minilo, mdr. je bil tudi znan novinar in publicist, leta 1962 je tako izdal priročnik o vzpostavljanju in delovanju samopostrežnih trgovin. – Bajalski, *Samoizbor u prodaji na malo*.

587 Kasneje se je preimenovala v nam bolj znano Emono.

588 Rusinow D., *The Supermarket Revolution*, str. 28–29.

589 Leta 1968 je tako imelo hladilnik zgolj 41 % gospodinjstev, več kot polovica teh je bilo mestnih. – Rendla, *Življenjska raven Slovencev v drugi Jugoslaviji*, str. 186–189.

590 Petelin, *Vsakdanje življenje v Ljubljani v letih 1945–1965*, str. 333.



Ena prvih ljubljanskih samopostrežnih prodajaln

(Zbornik trgovinske zbornice za okraj Ljubljana 1952–1962, str. 36, foto: Dušan Škrlep)

Samopostrežbe so klile počasi. Prvo ljubljansko so v tako imenovanem Kozolcu na tedanji Titovi cesti odprli na dan republike 1959<sup>591</sup> in je merila približno 80 kvadratnih metrov, prvi pravi supermarket pa je Prehrana odprla na Cigaletovi ulici leta 1961.<sup>592</sup> Sčasoma pa je zaradi optimizacije poslovanja, ki so ga prinašale samopostrežbe, ter naglo naraščajočega standarda (sedemkratno povečanje plač v devetih letih, življenjski stroški pa so narasli le za trikrat) sistem začel rasti in delovati. Pakiranje se je uveljavilo, in ne samo pakiranje – Rusinow opaža, da je bila 10 let kasneje jugoslovanska tudi oprema, razen blagajn, zamrzovalnikov, hladilnikov in predvsem nakupovalnih košaric in vozičkov. To se je nato spremenilo v zgolj nekaj letih. Predvsem pa je industrija začela proizvajati stvari, ki so nam danes kot potrošnikom samoumevne: »Dve zadnji, ki res kažeta jugoslovanski dvig na nov nivo, sta aluminijasta folija za živila in plenice za enkratno uporabo. Mleko in drugi mlečni izdelki se sedaj dobijo v v poveščenih higienskih tetrapakah in z zadovoljstvom lahko poročam, da se je tudi kvaliteta jugoslovanskega toaletnega papirja bistveno izboljšala.« Poleg tega je k dvigu standarda pripomogel tudi uvoz, Rusinow omenja Heinzovo otroško hrano – Fructalov Frutek<sup>593</sup> je bil šele stvar poznih sedemdesetih. Uvoz je država, ki je bila drugače zelo zaščitniška do svoje industrije in deviz, dovoljevala za

591 P. B., Prva samopostrežna trgovina v Ljubljani.

592 Hrastar, V prvem ljubljanskem supermarketu so prodajali tudi perje.

593 »Blagovna znamka Frutek se je rodila leta 1974, ko smo v Fructalu pričeli proizvodnjo sokov za dojenčke in majhne otroke v stekleničkah. V letu 1982 so nova vlaganja v tehnološko opremo omogočila prvo proizvodnjo otroških kašic in s tem širitev blagovne znamke.« – O Frutku | Frutek.



Pakiranje mlete kave za na polico, začetek šestdesetih let

(Zbornik trgovinske zbornice za okraj Ljubljana 1952–1962,  
str. 64, foto: Dušan Škrlep)

spodbujanje industrije k proizvodnji novih stvari. In tako je lahko poročevalec ameriškemu financierju leta 1968 sporočil, da so z vhoda v samopostrežbo lahko odstranili uslužbenca, ki je nekoč pozival kupce, naj vzamejo nakupovalno košaro ali voziček, da bodo lahko nakupljeno blago lahko prinesli do blagajne (ne več prodajnega pulta). Še nekaj let prej je bil namreč normalen odziv na to: »Ali res moram? Koliko stane? Ne hvala, imam svojo torbo ... «<sup>594</sup>

V ta svet je pašteta res dobro sodila, sploh ko je potrošništvo dokončno zajelo jugoslovansko družbo in je postala zaščita potrošnika integralni del jugoslovanske

<sup>594</sup> Tudi v Ljubljani je bilo to očitno običajno. *Ljubljanski dnevnik* je v dneh po odprtju prve samopostrežne trgovine objavil »navodila za uporabo«: »Šola se začne pravzaprav že pri vstopnih vratih. Če vidi vstopajoči dvoje vrat in je pri njih gneča, medtem ko so druga nezasedena, hoče uveljaviti svojo voljo in vstopi pri vratih, ki so prosta; spregleda pa napis IZHOD, seveda ga mora uslužbenec, ki bi bil sicer nepotreben, opomniti, naj vstopi pri vratih z napisom VHOD. Ko je kupec v trgovini, vzame pri vratih s kupa posebno košarico iz žice. Tudi, če si hoče samo ogledati lokal, naj vzame košarico. Tudi s tem bo prihranil delo uslužbencu, ki ga sicer opozori, naj si vzame košarico. Pojasnjevanje, ki je sicer popolnoma odveč. Prav gotovo tak bežni obiskovalec ne bo hotel spravljati pomaranče v žep, če bi se mu kljub prvotnemu resnemu namenu zdelo vseeno potrebno, da nekaj kupi, za spomin na prvi obisk v samopostrežni trgovini.« – N. A., Kako kupujem v samopostrežni trgovini.

zakonodaje<sup>595</sup> in s tem samoupravnega socialističnega sistema.<sup>596</sup> Ustava je med drugim urejala polje obveznosti proizvajalca in trgovca, pravice potrošnikov pa so se znašle tudi v obsežnem zakonu o združenem delu iz leta 1976, tako imenovani delavski ustavi.<sup>597</sup> V danes ne najbolj razumljivem samoupravnem jeziku je bilo to pojasnjeno takole: »Potrošnik in delovni človek sta ena in ista oseba, potrošnik je nosilec socializma in treba je razrešiti pojav dvojne zavesti, ki nastane na spoju proizvodnje in potrošnje [...] Evidentno je, da delovni ljudje ne morejo postati gospodarji pogojev in rezultatov svojega dela, če ne morejo imeti možnosti, da imajo kot potrošniki odločilno besedo na polju potrošnje.«<sup>598</sup> Igor Duda je tako na podlagi zapisov v rubriki Zaščita potrošnikov v *Vjesniku u srijedu* navedel, da se je med mesnimi proizvodi na črni listi, ki jih je preverjal beograjski Center za potrošnike, znašlo tudi nekaj Gavrilovičevih suhomesnatih proizvodov, a na srečo ne pašteta.<sup>599</sup>

---

595 Na podlagi rešitev iz *Ustave SFRJ* oz. ustavnih členov 43, 114 in 121. – Duda. Potrošači kao nositelji socijalizma, str. 249.

596 »Organizacije združenega dela, ki se ukvarjajo s prometom blaga in storitev za neposredno porabo so dolžne na način, ki ga določa zakon, sodelovati in se o zadevah skupnega pomena dogovarjati s samoupravnimi interesnimi skupnostmi, krajevnimi skupnostmi in z drugimi skupnostmi in organizacijami potrošnikov.« *Uradni list SFRJ*, št. 9, 21. 2. 1974, 43. člen Ustave SFRJ.

597 *Uradni list SFRJ*, št. 53, 3. 12. 1976, str. 1157–1643, Ukaz o razglasitvi Zakona o združenem delu.

598 Duda, Potrošači kao nositelji socijalizma, str. 252–253.

599 Prav tam, str. 245.