

Bibliografija koja govori o prošlosti Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu Bosne), pored ostalog, daje osnove da zaključimo da su u Bosni kulinarstvo i radinosti, vezane za kulinarstvo, bile veoma razvijene i na visokom stupnju.

Ako pogledamo stare pisane dokumente, vidjećemo da se u riznici vladarske bosanske porodice Hranića (Kosača), te ostavštini Hercega Stjepana, pored ostalog, nalaze: „zdjele od zlata, srebrne zdjele, srebrni čabri, srebrne plitice, žlice srebrne pozlaćene, žlice srebrne, žlice od koralja srebrom pozlaćene: piruni (viljuške od koralja posrebrne, viljuške od biljura (gristolda); noževi od biljura (gristolda); čaše male, čaše velike, čaše uglaste pozlaćene, čaše okrugle srebrne, čaše sa ružicom pozlaćene, krigle pozlaćene, zlatne bukare serpentini, čaše drvene crvene oivičene srebrom, srebrni pehari, bukare ukrašene biserjem; velika srebrna čaša -štucija-Stutzglas; zubalka-čačkalica — od koralja sa srebrnim drškom;“, itd (Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 1889, knjiga II, str. 10—15).

Kasni bosanski feudalizam ostavio je i ovdje svoje tragove. Naime prava kvalitetna, sladokusna tradicionalna kuhinja Bosne, šireg asortimana, teško prodire u čaršiju, jer buržoazija vrlo sporo osvaja pozicije kapitala, pošto se on zameće u feudalnim okvirima. Zato pravo kulinarstvo Bosne treba tražiti u domaćinstvima, naročito u plemićkim-begovskim-domaćinstvima, te u esnafskim i trgovačkim (gazdinskim) kućama, a čaršija je imala samo određena dobra jela praktična za aščinice, poslovne ljude, pijačne posjetiocce, te putnike.

U prilog tome govori kronika Sarajlije Bašeskije, te predmeti u ostavštinama raznih porodica. Tako se u ostavštini iza Smail-bega Dženetića 1777. godine (H. Kreševljaković: Dženetići), pored ostalog nalaze: srebrni kafeni ibrici, srebrni tas, srebrni zarfovi, srebrni buhurdar (kadionica) i posuda za ružinu vodu, oko 15 bošči, razne vrste serdžada, vezena havlija, tabak, željezni šiš (ražanj), gvozdена tava, mala tava, tendžere, kuzi-tendžere, tevsije, mala tevsija, lenđeri, tendžera od 12 oka, joltava, kuplidže, pozlaćena časa (jalduzi-časa), mala časa, bakrena čaša, veliki kazan, havan, tabaci razni, joltasi, mali čirak, čiraci, 21 bagakašike (od kože

morske kornjače), kašikluci, hajal i džamli-fenjeri, bakrena mangala, kožna sofra, itd.

U ostavštini iza Hadži-Jove Selaka u Sarajevu 1810 godine (Đoko Mazalić: Prilozi za orijentalnu filologiju), pored ostalog, nalaze se: 2 mala srebrna tasa, srebrni tas, srebrni čirak, 39 lengeri, 2 ajakli-sahana, tabla, demirlija, velika demirlija, običan tendžera, velika tendžera, veliki kazan, haranija (mali kazan), 2 mala sahana, sofr-peškir, bošča, veliki srebrni nož, mali srebrni nož, itd.

U ostavštini bosanskog vladara Zmaja od Bosne (Husein-bega kapetana Gradašćevića), pored ostalog, nalazi se „stoni srebrni pribor, 9 srebrnih komplet pribora za kahvu, srebrni svijećnjaci, stoni i ručni svijećnjaci; srebrom izvezene serdžade“, itd. (Novi Behar, godište 1928/29). U vakufnami bosanskog vladara Gazi Husrevbega (porijeklom iz bosanske bogumilske porodice) zabilježeno je znatno-srebrno i zlatno suđe.

Prvi aščija u pisanim dokumentima, prema kroničaru Baškiji, pominje se u musafirhani (zaviji, gostinju) Isabega, a to znači oko 1462. godine.¹

U prilog visokom stupnju razvijenosti bosanskog kulinarstva govore i mnogi tradicionalni jelovnici, razna atraktivna jela koja su nekada spremna. itd. Istina, danas su mnoga od tih atraktivnih jela zaboravljena, a samo neka se još kvalitetno spremaju u ponekim domaćinstvima.

Zato je cilj i zadatak ove knjige, da u prvom redu za potrebe kulture i nauke (koliko je to bilo moguće), sabere ovu građu i pomogne rasvjetljavanju jednog kulturnog fenomena, a zatim da, koliko je to moguće, pomogne i *renesansi* bosanskog kulinarstva.

Iako savremeni čovjek nema mnogo vremena za spremanje raznovrsnih jela, ipak i u domaćinstvu postoje praznični ili drugi dani, kada i taj industrijalizirani čovjek postaje sladokusac. Ako se složimo da je „sladokustvo strast koja se temelji na osjetljivosti za stvari koje gode ukusu“, onda tradicionalno kulinarstvo Bosne u tom pogledu pruža veoma raznovrstan izbor, bilo u visokom stepenu razvoja mirisa jela, u raznovrsnosti upotrebljenog materijala, u bogatstvu varijanti pojedinih jela, u različitim igrama u sistemima redoslijeda jela, u arhitektonici jela i serviranju, itd.

Na primjer „bosanski lonac“ ima neobičnu čar i draž, ali samo ako je „pečen“ u zemljanom loncu i kao takav (bez preručivanja i otvaranja) serviran na stol.

Knjiga bi trebalo da omogući *svakoj domaćici* da bar ponekad napravi „mali izlet“ iz svakidašnje „svoje kuhinje“ i priredi nešto posebno. Ona bi, također, trebalo da narodnu kuhinju u ugostiteljskim objektima i radnjama podigne na viši nivo, poboljša kvalitet i proširi asortiman, te na taj način zadovolji tražnju, naročito inostranih turista koji se često žale da „uzalud traže na našim jelovnicima naša narodna jela“.

Takođe, u knjizi bi trebalo da dođe do izražaja atraktivnost naše gastronomije, a naročito u pogledu priređivanja grupnih prijemna u autohtonim ambijentima sa tradicionalnim načinom serviranja, te tako da pomogne razvoju *gastronomskog turizma*.

Iako dobrim dijelom nepotpuna i siromašna, i do sada je narodna kuhinja Bosne osvajala nagrade na pojedinim izložbama (ekipa Sarajeva 1962. godine u Mariboru „zlatnu vilicu“), a dobila bi još veću vrijednost podizanjem na viši nivo.

O finoći i raznovrsnosti narodne kuhinje Bosne i Hercegovine paradoksalno pjeva narodna pjesma:

Hotio bi Ali-paša doći,
Al' ne smije kroz Sarajevo proći,
Nisu age medene baklave,
Bajraktari šećer po baklavi,
A junaci pita zeljanica,
A neferi sitni hurmadžici,
Bazerdžani na među dunlari,
Mladi bezi keške u kazanu,
A terzije sitne rešedije,
A bakali bijeli pilavi,
Krevetari biber po pilavu,
Biber pali, bijeli pilav kvari,
Kazandžije zlačani sahani,
Čizmedžije zerde u sahanu,
Saračići sitni kolačići,
A kazazi bamja u sahanu,
Borov čorba kahvedžije mlade,
A ašćije hošaf-kaisije.¹

Koliki je značaj ovog priručnika za turizam Bosne i Hercegovine, najbolje ilustruje činjenica da je nemoguća cjelovita realizacija generalnih programa turističkog razvoja Bosne i Hercegovine bez renesanse tradicionalnog kulinarskog i tradicionalnog ugostiteljstva.

U tu svrhu citiraćemo generalni program Unsko-sanske regije. „U strukturi turističke potrošnje najkrupniju stavku predstavljaju izdaci na usluge smještaja i prehrane, odnosno na ugostiteljstvo. Ova činjenica ne dozvoljava zapostavljanje *kulinarskog elementa* u cjelokupnoj ponudi... tim više što su narodni specijaliteti i „bosanska kuhinja“ poznati u cijeloj zemlji i uživaju dobar glas u inozemstvu. Ti specijaliteti... predstavljaju svojevrsnu turističku atrakciju. Pri tome je neophodno da se usluživanje podigne na viši stupanj, kao i da se turistima pruži prilika da konzumiraju u različitim specifičnim ambijentima koji odražavaju i tipičnu atmosferu... Inozemni turisti, koji u pravilu dolaze iz razvijenih civiliziranih sredina vođeni pretežno potrebom za fizičkom i psihičkom rekreacijom i željom za *specifičnim* novim ugodajima, moći će najneposrednije doživjeti tradiciju življenja ovog kraja u originalnim ili adaptiranim ambijentima ugostiteljskog sadržaja. Stoga im uz komforne hotele treba osigurati pristup u brojne bosanske ka-

¹ Pjesma je spjevana u XIX-om stoljeću u periodu borbe Zmaja od Bosne da održi određenu autonomiju Bosne (naravno u okviru Otomanske Carevine). Mladi bezi karakterišu ondašnji pokret u Bosni, jer je i Zmaj od Bosne pripadao mladoj generaciji. — Nefer označava običnog vojnika; bazerdžan trgovca; terzija krojača; krevetari su trgovci ispred čefenaka; saračići su prerađivači (i trgovci) kože; kazazi su svilari.

fane, aščinice i restorane, gdje se priprema jela i usluživanje vrše na tradicionalan način. Ovakve ugostiteljske ambijente trebalo bi stvarati u adekvatnim prirodnim i gradskim sredinama koje upotpunjuju ugođaj autentičnosti.²

Za inostrane turiste prije rata bilo je karakteristično da su od raznih jela uzimali pomalo od svakog. To je zapazio poznati majstor — aščija Junuz Hadžibajrić. Prije rata je u Sarajevu bilo kvalitetnih aščinica u koje su dolazili turisti, i to oni koji su u više navrata posjećivali Sarajevo. Pošto su jela bila izložena na aščin-skom odžaku (ognjištu, toplom pultu), birali su od većine jela pomalo. Majstor bi uzeo sahan (tanjir) i, po izboru turiste stavljao svakog jela pomalo. Na to bi dodavao malo safta, jer nisu željeli jela sa mnogo safta, vjerovatno što je bio silovit za njihov ukus. To znači da kuhinju treba prilagoditi zahtjevima inostranih turista.

Mnoga jela tradicionalne kuhinje karakteristična su za tipični esnafski period i zanatski način proizvodnje, jer iziskuju duže vrijeme za kvalitetno spravljanje, odnosno traže i veliko učešće radne snage. Za turizam, inače, to je karakteristično, te se ova djelatnost, obzirom na njene specifičnosti, može uzdići do prvorazredne turističke atrakcije.

Međutim, to ne znači da se određeni proizvodi ne mogu i „industrijalizirati“. Činjenica je da već danas u Sarajevu, a i drugim mjestima, pa i na primorju, posluju masovne „sitne industrije“ čevapčića, ražnjića, bureka i drugih pita. Poljoprivredni kombinat Sarajevo je već industrijalizirao proizvodnju čevapčića. Ko liko se tu gubi na kvalitetu i atraktivnosti, zavisi od daljnjeg usavršavanja proizvoda.

Karakterističan primjer za industrijalizaciju je jogurt. U Francuskoj, Njemačkoj, Svajcarskoj, Holandiji, postoje već čitave industrije jogurta. I ne samo to, industrijska proizvodnja ide dalje i daje nove proizvode, koje prilagođava ukusu i zahtjevima potrošača, s jedne strane, a s druge strane produbljuje asortiman ovog proizvoda, tako da u tim zemljama već danas imamo: obični jogurt, voćni jogurt, jogurt — koktele, jogurt sa vrhnjem, čokoladni jogurt, jogurt sa voćem, orasima i rumom. itd.³

Na kraju treba istaći da je ovo prvo izdanje ovakve vrste, te smo svjesni određenih nedostataka, koje je moguće u daljnjem radu ispraviti i materiju dopuniti. Ovo se naročito odnosi na pojedine recepture, koje je potrebno i praktično provjeriti i dopuniti, pošto ih već odavno nemamo u našim kuhinjama. Svaku sugestiju u tom smislu, autor će primiti sa zahvalnošću, a pojedine primjere i dopune uvrstiti u knjigu sa imenom onoga koji ju je dostavio.

² Generalni program i elementi prostornog plana razvoja turizma na području Unsko-sanske regije, I dio, Institut za ekonomiku turizma, Zagreb, mart 1970, str. 72—73.

³ „Bum“ za jogurt, časopis Nova trgovina, Beograd, broj 5/1970.

Pojam bosanske tradicionalne kuhinje

Izraz „tradicionalna kuhinja” ovdje smo upotrijebili namjerno, jer se po našem mišljenju u krajnjoj liniji i ne može govoriti o nekoj čistoj nacionalnoj kuhinji.

Ovo kažemo zato, što je vrlo teško utvrditi koja su izvorna jela pojedinih krajeva i naroda. Ako ih i utvrdimo, onda će takvih čistih izvornih jela biti vrlo malo.

Toliko poznati „bečki odrezak” („Wiener Schnitzel”), prema nekim historičarima, je zapravo porijeklom iz Bizanta, koji je odatle prenesen u Arabiju, iz Arabije u Španiju, iz Španije u Italiju. Tek iz Italije su Austrijanci prenijeli „bečki odrezak” u Beč. (38)

Inače, smatra se da je kuharska vještina najprije razvijena u zemljama istoka, odakle je prenesena u Evropu.

Stari Grci kuharsku vještinu su naučili najvećim dijelom od Perzijanaca, a od Grka su je preuzeli Rimljani.

Za majonezu (franc. mayonnaise) su znali i Stari Grci, kao „ružino jelo” — smjesu žumanjka sa maslinovim uljem. (15)

Zbog toga smo ovdje i upotrijebili izraz tradicionalna kuhinja, smatrajući pod tim određena jela, koja se dugo vremena spremaju na određenom području ili određenoj zemlji, te su dobila karakteristiku tradicije.

Zato nam se ovaj izraz čini adekvatnijim od upotrebljanih izraza „domaće” i „nacionalne” kuhinje.

Jer, zašto govoriti o domaćoj” i „nacionalnoj” kuhinji ako i sami nazivi tih jela nose oznake koje potiču od tuđih riječi, kao npr.: „dubrovački ravioli” (tal. valjušci), „istarske fritule” (tal. fritella, uštupak), „zagorski štrukli” (od njem. Strudel) predstavljaju jednu vrstu kuhane savijače, čevapčići (od arap. kebab), itd.

Izraz regionalna kuhinja bio bi u smislu kulinarskih običaja na određenom području donekle adekvatan.

Prema tome, kao adekvatniji izraz, tj. tradicionalno kulinarstvo Bosne, smatramo ona jela i kuharska umijeća, koja dugo vremena popunjavaju jelovnik u Bosni i Hercegovini, bez obzira na njihovo izvorno porijeklo.

Činjenica je da se mnoga jela u Bosni, koja imaju orijentalno porijeklo, po recepturi razlikuju od tih jela u istočnim zemljama, jer je mnogima od njih dat određeni pečat karakterističan za Bosnu.

U tom smislu i Luka Grđić — Bjelokosić, za ta jela, kaže da su se sasvim odomaćila, da se može reći da su danas prava narodna (9).

Prema tome, bez obzira na specifičnosti koje pojedina jela dobivaju u određenim krajevima ili zemljama, većinom se neka slična jela priređuju i u drugim krajevima, odnosno zemljama, te je u tom smislu i upotrebljen ovaj izraz tradicionalnih jela Bosne.

Zato bi mogli reći da bosanska kuhinja ili *tradicionalno kulinarstvo Bosne* predstavlja kulinarsko umijeće naroda Bosne i Hercegovine, koje je izgrađeno na elementima bosansko-hercegovačke kulture, a u koju je unesen znatan kolorit istoka, pa u određenim elementima i preplitanje Istoka i Zapada.

Napomena: Brojevi u zagradi označavaju bibliografske izvore navedene na kraju knjige.

Karakteristike bosanske tradicionalne kuhinje

Veoma teško je dati ukratko karakteristiku bosanske kuhinje. U njoj se prožima kolorit Istoka i Zapada, te naročito nekih domaćih ili modificiranih elemenata. Neki pisci (Anton Hangi) naglašavaju čak, grčki utjecaj na kulinarstvo Bosne.

Karakteristike bosanske kuhinje su:

— Na izletima (teferičima) i u javnoj kuhinji znatno mjesto zauzima pečeno meso na žaru (ražnjištu) u cijelo, ili u komadima (šiš); ovo se naročito odnosi na janjetinu, koja je veoma dobrog kvaliteta jer je sa planinskih pašnjaka Bosne, ili kako to Hangi kaže sa „pašnjaka sa izvrsnom gorskom pašom“, pa je meso „vrlo tečno“. Sa pojedinih bosanskih planina ono ne zaostaje mnogo ni za francuskom janjetinom „gigot de pré — salé“. Sastavna grupa ovih pečenja su dolmljena pečena jela (janjci, tuke, kokoši i sl.)

— Značajno mjesto zauzima i kuhano meso, kako janjci u cijelo, u pećama ili sa povrćem.

— Kod kuhanih (varenih) jela značajna je funkcija juhe (mesne vode — nešto slično funkciji francuskog fonda), koja skupa sa povrćem i mesom stvara vlastiti saft (sok), a uz određene dodatke zamjenjuje umake (soseve). Kvalitetna jela se po pravilu vare u mesnoj vodi a ne u vodi. Mesna voda ima značajnu funkciju i u javnoj kuhinji, gdje se naročito upotrebljava sa dodatkom tzv. „čimbur-safta“ (koji se stvara prilikom kuhanja — dinstanja čevaba i sličnih jela). Prema tome, bosansko kuhano jelo nije sa zaprškom, već sa vlastitim sokom, a u njemu se postiže veoma povoljan odnos mesa, povrća i cerealijske, te su ta jela „saftali“ sa posebnim aromama. To je veoma dobro zapazio Stojan Korač u svom napisu „Nacionalni jelovnik u društvenoj prehrani“. Dakle, bosanska kuhinja, ne poznaje zaprške. Vlastiti saft jela proizlazi iz mesa (iz masnoće mesa koja je puna bjelančevina, a nikako iz loja) i raznog povrća. Ako se jelu i dodaje masnoća, ona se mora „preraditi“, tj. na neki način „spojiti“ sa materijalom u jelu. Prema tome, bosanska kuhinja ne trpi ni dodanu masnoću (pa ni ulje u punjevine). Izuzetak čine škembići, kojima se dodaje zaprška.

— Karakteristika gustih juha (čorbi), koje u većini slučajeva sadrže jednu ili više vrsta povrća i cerealijske, a također i komadiće (ili na drugi način oblikovane dijelove) mesa. Nikola Buconjić kaže da su u čorbi obavezni majdonos (peršunovo lišće) i meso. Čorbe fungiraju i kao samostalno jelo (za doručak, večeru) i kao juhe, na početku, u sredini i na kraju obroka.

— Značajno mjesto u jelovniku zauzimaju pite, kako slane, tako i slatke. Obavezni su pratilac svakog složenijeg obroka u kojem je obavezno slaganje pirjanih jela, pita i pečenja. Ovo je veoma dobro zapazio Karlo Walter, nastavnik ugostiteljske škole u Opatiji, koji kaže da je za Bosnu pita ono što je za Italiju napuljska pica (tal pizza).

— Velika upotreba nekih materijala u samim jelima, kao luka, majdonosa, drugih cerealijske, te masla (topljenog butera);

— Jedna od karakteristika tradicionalne bosanske kuhinje, prema nekim stručnim radnicima, je ta da u njoj, u pravilu, nema

salata u evropskom smislu, te da njihovu funkciju nadomješta upotreba raznovrsnog povrća u pojedinim jelima, kao i raznih drugih prijesnih priloga koji funkcionalno nadomještaju salate. Međutim neka dokumenta opovrgavaju ovaj stav, te ovo pitanje ostaje za sada nedovoljno proučenim (o tome vidi opširnije u poglavlju Salate i drugi prilozu u funkciji salata).

— Posebnu grupu jela čine tzv. meze, koje se serviraju uz piće kod večernjih sjedeljki (akšamluk). Meze se može sastojati iz običnog prijesnog priloga, kisele ili druge čorbe sa komadićima mesa, te do najsloženijih dinstanih jela i ćufta (crepulja, kadenbut-ići i sl.).

Nešto o terminologiji tradicionalnog kulinarstva Bosne

Neki pravi tradicionalni izrazi bosanske kuhinje se razlikuju ili imaju drugo funkcionalno značenje od današnjih, te ćemo ovdje navesti neke, više primjerno, jer ova materija zahtijeva temeljitiju obradu. Ovdje ćemo navesti samo neke glagole.

— agditi, uagditi, znači nešto usladoriti — proces poprimanja sladora;

— čevabiti, ščevabiti (nek se ščevabi) ima funkciju dinstanja, tj. „kuhanja“ u vlastitoj „vodi“, saftu, odnosno vlastitoj „masnoći“;

— dolmiti, označava nešto puniti, nadijevati (dolmiti janje, dolmiti tikvice, dolmu, a ponekad i dolmiti pitu, nadolmiti pitu);

— ícramiti, poícramiti, označava gostiti i ugostiti;

— kuhati, zakuhati, skuhati, označava — nešto mijesiti, te se tako kaže kuhati pitu, skuhati hljeb, skuhati kolače, itd.;

— krčkati, označava vrijućati, na tihoj vatri variti (kuhati); neka krčka, znači neka se tiho vari (kuha);

— kavurísati, označava pihtijati; nešto skavurísati, znači nešto upihtijati, spihtijati;

— kulanísati, označava konzumirati, trošiti, upotrebljavati;

— kurísati, označava postaviti, namjestiti;

— kutarísati, označava vareno ili pečeno jelo postaviti u tanjire, zdjele, sahanе ili druge posude;

— peći, označava nešto peći na vatri, u peći, u pećnici, dakle sve ono što se postavlja na vatru bez vode (kasnije može doći voda). Tako se u Bosni kaže — peći kahvu, ispeći kahvu; peći kahvu, kahvu mi ispeci, jer se kahveni toz (mljevena, tucana kahva) sipa u suhu, praznu džezvu, koja se stavlja na vatru i onda zalijeva kipućim šerbetom (danas kipućom vodom). Tako se kaže — peći lonac, jer se lonac stavlja u pekarsku peć, na ognjište, u pećnicu, na štednjak, bez dodatka vode, kao peći halvu, jer se najprije na maslu prži (peče) brašno (zaprška), a zatim se isprženo brašno zalijeva agdom;

- saldisati, označava servirati;
- uzdurisati, označava nešto montirati (u hoteljerskom smislu);
- variti, označava nešto kuhati, većinom sa vodom ili sa umakom kojeg pusti povrće; tako se kaže — variti pilav, variti pirjan, variti mandru, variti puru, itd.