

Dr. sc. Enes Kujundžić

NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U BIH O starinskom bosanskom kulinarstvu

Sažetak

Istraženost raznolikih aspekata nematerijalne kulturne baštine u Bosni i Hercegovini još uvijek je u znatnom zaostajanju. U novije vrijeme ova tema je dobila na aktuelnosti nakon što je Generalna skupština UNESCO-a 2006. godine usvojila Konvenciju o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, a koju su vlasti Bosne i Hercegovine potpisale početkom 2009. godine. Prema odredbama ovog značajnog međunarodnog dokumenta pod nematerijalnim kulturnim naslijeđem podrazumijeva se: praksa, izvođenje, izražaji, znanje, vještine, kao i instrumenti, objekti, rukotvorine i kulturni prostori povezani s tim, koje zajednice, grupe i u nekim slučajevima pojedinci priznaju kao dio svoje kulturne baštine. Različite forme i izražaje nematerijalne kulturne baštine, koja se prenosi sa generacije na generaciju, zajednice i grupe u kontinuitetu iznova stvaraju kao odgovor na svoj ambijent, svoju interakciju sa prirodom i svojom historijom, pružajući im osjećaj identiteta i kontinuiteta, čime se promovira poštivanje kulturnih raznolikosti i ljudska kreativnost. Ova Konvencija ima u vidu isključivo takvo nematerijalno kulturno naslijeđe koje je kompatibilno sa postojećim međunarodnim instrumentima za zaštitu ljudskih prava, kao i potrebu uzajamnog poštivanja među zajednicama, grupama i pojedincima, koje je u skladu sa potrebama održivog razvoja.

Ključne riječi: kulturna baština, bosansko kulinarstvo, gastronomska terminologija

INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE IN B&H

About antique Bosnian cuisine

Abstract

Exploration of various aspects of the intangible cultural heritage in Bosnia and Herzegovina is still considerably falling behind. In recent years, this topic has become popular after the General Assembly of UNESCO adopted the Convention on the protection of intangible cultural heritage in 2006, and which the government of Bosnia and Herzegovina signed in early 2009. According to the provisions of this important international document the intangible cultural heritage means: practice, performance, expressions, knowledge, skills, as well as instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage. Various forms and expressions of intangible cultural heritage transferred from generation to generation, communities and groups are continuously creating as a response to their environment, their interaction with nature and their history, giving them a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity. This Convention has in mind such intangible cultural heritage that is compatible with existing international instruments for the protection of human rights, as well as the need for mutual respect among communities, groups and individuals, which is in line with the needs of sustainable development.

Key words: *cultural heritage, the Bosnian cuisine, gastronomic terminology*

Forme nematerijalne kulturne baštine

Nematerijalno kulturno naslijeđe manifestira se u slijedećim domenima:

- a) usmena tradicija - predaja i izražavanje, uključujući jezik kao specifično sredstvo kulturnog duhovnog naslijeđa,
- b) izvođačke umjetnosti (tradicionalna muzika i igre, narodni igrokazi, pučko pozorište i sl.),
- c) društveni običaji, rituali i narodne svetkovine,

- d) znanje i praksa u vezi sa prirodom i univerzumom,
- e) tradicionalno zanatstvo.

Ključne odrednice nematerijalne kulturne baštine

Nematerijalna kulturna baština ima nekoliko svojih ključnih odrednica :

- prenosi se sa generacije na generaciju,
- predstavlja kontinuiran stvaralački proces,
- neprekidno se iznova stvara u zajednicama u odnosu na ambijent,
- uključuje odnos sa prirodom,
- utemeljena je u historiji.

Kriteriji vrednovanja nematerijalne kulturne baštine

Kriteriji za vrednovanje nematerijalne kulturne baštine su:

- posebna vrijednost djela baštine kao proizvoda kreativnog ljudskog duha,
- utemeljenost u kulturnoj tradiciji, ili kulturnoj historiji pojedine zajednice,
- uloga kao sredstva potvrđivanja kulturnog identiteta pojedinog mjesta, područja i naroda kao cjeline,
- savremena kulturološka i sociološka uloga u pojedinoj zajednici,
- izvrsnost u primjeni pokazanih umijeća i tehnika,
- vrijednost kao jedinstvenog svjedoka žive kulturne tradicije.

Značaj nematerijalne kulturne baštine

Značaj nematerijalne kulturne baštine je u slijedećem:

- omogućava zajednicama osjećaj pripadnosti, identiteta i kontinuiteta,
- omogućava uzajamno poštovanje,
- pomaže vitalnosti tradicije,
- predstavlja životnu činjenicu,
- pomaže identifikaciju čovjeka sa zajednicom kojoj pripada,
- doprinosi poštivanju ljudskih prava,
- predstavlja sponu za bolje razumijevanje među različitim kulturama i narodima.

Očuvanje nematerijalne kulturne baštine

Izraz *očuvanje*, prema navedenoj Konvenciji, označava mjere čiji je cilj osigurati postojanje i vitalnost nematerijalnog kulturnog naslijeđa, uključujući njegovu:

- identifikaciju i dokumentiranje,
- istraživanje, stručnu i fizičku zaštitu,
- promociju i popularizaciju, posebno putem formalnog i neformalnog obrazovanja,
- revitalizaciju različitih aspekata takvog naslijeđa.

Nematerijalna kulturna baština je jedan od ključnih faktora za prepoznavanje i definiranje kulturnih identiteta koji su posebno ugroženi. Zbog toga UNESCO podstiče kustose i kreatore nematerijalne kulturne baštine da se angažiraju u cilju revitalizacije njenih različitih segmenata, i to u autentičnom, odnosno tradicionalnom kontekstu. Pri tome se posebno naglašava uloga lokalnog stanovništva i zajednica u stvaranju, održavanju, reproduciranju i čuvanju produkata te baštine.

U 12. članu Konvencije ističe se: „*Kako bi osigurala identifikaciju u cilju zaštite, svaka država sastavlja, na način prilagođen vlastitoj situaciji, jedan ili više popisa (registara) nematerijalne kulturne baštine koja je prisutna na njenom teiritoriju. Ti se popisi redovno ažuriraju.*“

Ovom Konvencijom je, 16. članom, predviđeno uspostavljanje *Reprezentativne liste nematerijalne kulturne baštine čovječanstva*, zatim 17. članom utemeljuje se *Lista nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita*. Za primanje zahtjeva za uvrštavanje na ove liste zadužen je Međunarodni komitet za nematerijalno kulturno naslijeđe, formiran za tu svrhu. Također je predviđeno formiranje Fonda za očuvanje nematerijalnog kulturnog naslijeđa, kome svoj finansijski doprinos trebaju dati zemlje potpisnice Konvencije, a koristit će se i drugi izvori.

Tekst i osnovne poruke Konvencije UNESCO-a o zaštiti nematerijalne kulturne baštine predstavljaju polazište i orijentir da se od zaborava otrgnu i smjeste u kolijevku kolektivnog pamćenja brojni aspekti bosanskohercegovačke tradicijske kulture uključujući i starinsko bosansko kulinarstvo.

U terminološkoj sferi, naprimjer, malo ko se danas sjeća naziva *Buzelma* ili pak *Bosanska kraljica*, a ovi termini koji se odnose prvi na vrstu jabuke, a drugi na vrstu šljive, bili su u upotrebi u Bosni i Hercegovini prije manje od jednog stoljeća.

Činjenica da je *Bosanski kuhar* Lamije Hadžiosmanović (Sarajevo: Sejtarija, 2008, 336 str.) u svom engleskom izdanju dobio međunarodno priznanje organizacije Gourmand International za 2009. godinu (www.cookbookfair.com/awards.php) predstavlja dodatni podsticaj za sve one koji nastoje doprinijeti afirmaciji civilizacijskih dostignuća starinskog bosanskog kulinarstva.

Starinsko bosansko kulinarstvo

Idući u prošlost, odnosno rekonstrukciju historijskih činjenica na bazi dostupnih izvora, makar i fragmentarno sačuvanih, omogućava nam da saznamo nešto više o onome što se dešavalo u domenu djelatnosti koje su u neposrednoj vezi sa kulinarstvom kao sastavnim dijelom narodne kulture u Bosni i Hercegovini od srednjeg vijeka do danas. Tako naprimjer, iako oskudni sačuvani pisani izvori podsjećaju da je u srenjovjekovnoj Bosni posude u kojem se pripremala i iz kojeg se posluživala hrana bilo od drveta, metala, keramike i stakla. Ti pisani izvori, između ostalog, od drvenih sudova spominju „zastrug s pokrivačem“ koji predstavlja drvenu zdjelu sa poklopcem, zatim „času drvenu crvenu s malo srebra“. Marija Kotromanić „vojvotkinja od Bosne“, prilikom udaje u Njemačku 1351. godine, u miraz je ponijela: „13 srebrenih zdjela, 4 srebrene zdjele sa nogarima, 2 bardaka, 16 sudova za piće, 3 srebrena tanjira, 4 kašike, 4 stolna noža“. 1)

Pišući o ostavštini srednjovjekovne plemićke bosanske porodice Kosača, Emilijan Lilek je podsjetio da:

Bosna i Hercegovina u srednjem vijeku nijesu bile siromašne zemlje bez prosvjete, nego obratno bogate i prosvijećene zemlje - neću ovdje istaknuti potpune slike o sredovječnoj materijalnoj kulturi ovijeh zemalja, neću naime govoriti o tome, kako je onda cvalo stočarstvo, pčelarstvo, ratarstvo, šumarstvo, vinogradarstvo, lov, svilarstvo, rudarstvo, trgovina i obrt – dosta je ako tu osim ovoga što slijedi, spomenem samo to, da je mljetački dužd g. 1463., kad su Turci zauzeli Bosnu, Florentincima javio, da im pred očima gori najbogatije kraljevstvo. 2)

Informacije o tradicionalnoj ishrani i kulinarstvu kao specifičnom segmentu narodne kulture, vrsti umijeća, zanatu i profesiji kako su prakticirani u osmansko doba imamo u dokumentima koji se čuvaju u različitim arhivskim i bibliotečkim zbirkama. Među njima

važno mjesto, kao i za socijalnu historiju toga doba općenito, posebnu važnost imaju *vakufname* ili zakladnice čiji je najveći broj sačuvan u fondu Gazi Husrevbegove biblioteke. U jednom od najranijih takvih dokumenata vakufnami Isa-bega Ishakovića, osnivača Sarajeva, iz 1462. godine sadržana je odredba prema kojoj je vakif predvidio „... *da se na oba bajrama skuha po tri mjerice (kejl) pirinča, a da se utroši i masla i hljeba koliko bude dovoljno te da se podijele dva brava mesa onim koji i u drugo vrijeme primaju čorbu, a ono što preteče da se da onome ko na to ima pravo.*“

Nakon sedamdeset godina nešto bogatiju sadržajem sličnu tematiku srećemo i u vakufnami Gazi Husrevebega iz 1531. 3)

U sferi da je uvjetno nazovemo visoke kulture historičar Hazim Šabanović, u svome radu posvećenom Bosanskom divanu, iznosi podatak da je, analogno mnogim institucijama u prijestolnici otomanskog carstva, dvor bosanskog namjesnika bio organizovan po ugledu na dvor velikog vezira samo sa znatno manjim brojem dvorjanika. Takav slučaj je bio i sa dvorjanicima koji su se starali o životnim namirnicama i ostavi svoga gospodara (sultana, vezira, valije) a nazivali su se *kilardžije*. Godine 1455. spominje se *kilardžibaša* po imenu Halil-beg kao krupan timarnik u krajištu Isa-bega Ishakovića. Pored *kilardžibaše* važnu ulogu na dvoru, više okrenuti uslugama unutar privatnih pašinih odaja, imali su: *aščibaša* (starješina dvorskih kuhara), *šarabdar* (peharnik), *kahvedžibaša* (čovjek koji je kuhao i služio kahvu), *tutundžinbaša* (dvorjanik koji se starao za duhan i pušački pribor), *buhurdar-aga* (dvorjanik koji se brinuo za pribor za miris na pašinom dvoru), *sofradžibaša* (bio je starješina dvorjanika koji su postavljali trpezu svome gospodaru; i danas u Sarajevu i Banjoj Luci postoje familije sa prezimenom Sofradžija), *mutvak emin* (dvorjanik koji je upravljao namjesnikovom kuhinjom), *mutvak-hatib* (pisar u kuhinji). 4)

Ako se ide dalje u prošlost vijesti o tome šta se i kako jelo vrlo su fragmentarne i nerijetko pogrešno atribuirane. Obim informacija o tome sve je skromniji i za pojedine periode historije praznine su brojne i često, čini se, nenadomjesticke.

Ambijent i tabijat

U socijalnoj stratifikaciji bosanskohercegovačkog društva teško je doći do odgovora na pitanje u kojoj mjeri je ishrana običnog naroda i ona koja je konzumirana na dvorovima bosanskih namjesnika bila u međusobnoj vezi. Razlike su svakako postojale i to je jasno svakom ko poznaje prilike u vezi sa današnjom dijetom naših težaka i onom koja se nudi u ekskluzivnim restoranima za veću i manju gospodu. Da su te razlike veće što se više ide u prošlost, nije teško pretpostaviti u najmanju ruku u onoj mjeri u kojoj se to ticalo mogućnosti izbora, dakle, raznovrsnosti hrane koja se nalazila na trpezi nekog siromaha u odnosu na nekog velikaša. Uostalom, o tome najočitije svjedoče činjenice sadržane u vakufnamama i onome što se u njima nudilo pripadnicima manje privelegovanih slojeva društva, a što se vidi po prilično skromnoj ponudi vrsta jela koja su se nudila u *zavijama*, *imaretima* i *hanovima*. Slika Bosne kako su je vidjeli brojni stranci koji su tokom otomanske vlasti njome prohodili nije bila uskraćena za poneku činjenicu iz domena prehrane i načina života oličenog barem jednim dijelom u kulinarskom umijeću.

Ambijent u kojem je hrana servirana i etikecija koja ju je pratila kroz stoljeća u Bosni može se posmatrati iz ugla privatne i društvene sfere.

Unutar kuće centralna tačka konvergencije radi objeda bila je *sofra* oko koje su se okupljali ukućani jedne kuće. S druge strane, *hanovi*, *musafirhane*, *zavije*, *imareta*, pa i *čardaci bosanskih plemića* su svaki ponaosob imali svoje nepisane, ali ipak strogo poštivane *tabijate* kolektivnog ponašanja prilikom konzumiranja jela i pića. Govoreći o imaretima u Foči, Alija Bejtić je ukazao na društvenu ulogu ovih ustanova:

Imareta su dobrotvorne ustanove, upravo kuhinje, u kojima su službenici vakufa, putnici, a i gradska sirotinja besplatno dobivali hranu kraće ili stalno vrijeme. To su zadužbine vrlo imućnih pojedinaca i uzdržavane su iz njihovih bogatih vakufa. U Foči su bila takva dva objekta i radila su još 1664. god. kada je Evlija Čelebija prošao kroz Foču i sačuvao nam spomen tim ustanovama. Prema njegovu putopisu, bila su to imareta sultana Bajazida II i osnivača Aladža - džamije Hasana Nazira. Prema godinama osnutka njihovih džamija, koje već znamo, prvo je imare nastalo oko godine 1500 – 1501, a drugo, ono Hasana Nazira, oko godine 1550. Poslije Evlijina

prolaska nema nikakvih vijesti o tim ustanovama, pa se tako ne zna ni dokle su radile, a danas za njih ne zna više niko u gradu. O samoj arhitekturi tih objekata može se s pouzdanošću reći samo to, da su imali kuhinju, u kojoj se spremalo jelo, te pekaru, u kojoj se pekao hljeb, tzv. fodule... 5)

Za vjerske svetkovine islamske provenijencije kao što su *mevludi*, *ramazanski post*, zatim *bajrami*, *teuhidi* i slično morali su biti ispunjeni posebni dijetalni zahtjevi.

Sličan slučaj je bio i sa narodnim svetkovinama među kojima su *teferiči*, *suneti*, *svadbe*, *mobe*, *sijela* za koje su važila samo njima svojstvena pravila i regule.

Vjerski dijetalni propisi koji su odražavali pripadnost stanovništva različitim vjerskim grupama svakako su utjecale na vrstu ishrane i načine kako se ona konzumirala. Pored vjerskih, kao što ističe Nedžad Hadžidedić, srodnosti i rasznolikosti u običajima oko ishrane stanovništva proisticali su i iz specifičnosti koje su karakterisale život na selu i u gradu kao i ekonomske nejednakosti domaćinstava.

O tome kako se hrana pripremala u tehnološkom smislu ima malo podataka. Težaci su u sferi dijete sigurno bili bliski jedni drugima bez obzira na vjersku ili etničku pripadnost – bilo da se radilo o muslimanima, katolicima ili pravoslavnima. 6)

Regionalne razlike koje su očigledno bile evidentne iskazuju se u činjenici da je u tradiciji posebno mjesto, na primjer, dobio termin *Travnički zijafet*.

Značajne činjenice o instituciji imareta, ishrani stanovništva, poljoprivrednim proizvodima, voću i povrću karakterističnim za Bosnu polovinom 17. stoljeća u svom *Putopisu* donosi Evlija Čelebija. 7)

Nakon Evlije Čelebije, čiji opisi bosanskih prilika potječu iz sredine 17 stoljeća, dolazi Mula Mustafa Bašeskija koji svjedoči o okolnostima života u Sarajevu na kraju 18. stoljeća i navodi, između ostalog, i profesionalni profil pojedinih osoba među kojima su: *aščije*, *atari*, *kahvedžije*, *pekari*, *sujoldžije*, *šerbedžije*, *kestendžije*, *baščovani*, *sirćedžije*, *bostandžije*, *handžije* i slično. Također, skreće pažnju na socijalna okupljanja poznata kao *sohbet-halve*. Pišući o narodnoj svetkovini na Obhodi u istočnom dijelu Sarajeva, u kojoj je i sam učestvovao, a koja se desila 31. jula 1770. godine Bašesakija ističe: *Na Obhodi prirediše čebedžije kušanmu (teferič) tokom koje*

je je upisano oko stotinu kalfi. Pozvano je deset do petnaest sofri uzvanika iz Sarajeva i sa strane. Osim majstora i bašeskija, pozvano je i nekoliko učenih ljudi. Pozvana je i moja malenkost pa sam izbrojio alaje (bajrake). Uz baklavu smo jeli tri vrste pilava (od pirinča) - crvenog, žutog i bijelog. 8)

Novi priliv činjenica o ishrani i kulinarstvu u Bosni i Hercegovini javlja se dolaskom austro-ugarske uprave čije prisustvo u bosanskohercegovačkom civilizacijskom habitusu po mnogim elementima stvara pretpostavke pravog kulturnog prevrata koji donosi prekretnicu, ne samo u administrativno-političkom smislu nego i u brojnim segmentima društvenog života, općenito uključujući različite aspekte gastronomije. Ni period socijalističke obnove i izgradnje nije bio imun na kulinarska dostignuća u pojedinim bosanskim sredinama o čemu svjedoči primjer iz Zenice. O tome je Vlastimir Jović posebno skrenuo pažnju na fenomen poznat kao *Salčinovića hljeb*. O tome je napisao:

Svako jutro navale Zeničani pred Salčinovića pekaru koja „izbacuje“ po hiljadu, a ponekad i više kilograma hljeba dnevno. Zadovoljni su i potrošači i 56-godišnji pekarski majstor Rifat Salčinović, koji nam je u razgovoru, između ostalog rekao:

„Pitate me kako mi polazi za rukom da pravim kvalitetat hljeb. Pa, poslu prilazim s ljubavlju, posjedujem dugogodišnje iskustvo i ne štedim snagu da bi sačuvao porodičnu tradiciju „Salčinovića hljeba“. Osim toga, mnogo volim svoj zanat i uspio sam tu ljubav prema njemu da prenesem i na svoje sinove. Siguran sam da će poslije mene oni produžiti pekarsku „lozu“. Sve moje sinove sam obučio da rade u pekari, a dvojicu njih ću nastojati i da školujem. Ni tim mojim „školcima“ neće biti na odmet da imaju zanat u rukama...”

Posebno su Rifatove brojne mušterije „zagrijane“ za njegov specijalitet, takozvani hljeb „dvokilaš“. Hljeb koji on peče u tepsijama kao što to umiju da čine najbolje domaćice. I to one koje se drže dobrog starog pravila: da je hljeb ogledalo domaćice ! 9)

Bilo bi nepošteno reći da u Zenici nema još dobrih pekarskih majstora pored Rifata Salčinovića.

Terminologija

Kako je jezik kulturno blago sam po sebi, pitanje specijalnih tezaurusu za pojedina područja ljudskog znanja i iskustva je od iznimne važnosti za potpunije razumijevanje civilizacijskih dostignuća nekog naroda ili zajednice. U slučaju bosanskog jezika knjiga Abdulaha Škaljića pod naslovom *Turcizmi u srpsko-hrvatskom jeziku* (Sarajevo: Svjetlost, 1965), od čijeg prvog izdanja je prošlo više od 40 godina, još uvijek je nezaobilazan vodič za potpunije razumijevanje nekih aspekata narodne kulture Bosne i Hercegovine, posebno kako se ona razvijala u osmansko doba, a čiji su pojedini oblici preživjeli do naših dana.

Iako je od strane autora skromno nazvana rječnikom, ova publikacija je daleko više od toga, i s pravom se može nazvati leksikonom. Ona je utemeljena na dugogodišnjem istraživanju porijekla riječi koje se prilično nezgrapno nazivaju turcizmima a ustvari radi se o ključnim riječima - nositeljima novih kulturoloških odrednica, koje su zahvaljujući širenju islama u Bosni i Hercegovini iz arapskog, turskog i perzijskog jezika ušle u bosanski jezik i postale nezaobilazne za razumijevanje različitih aspekata civilizacije onako kako se ona razvijala u Bosni tokom pet stoljeća otomanske vlasti. Pri tome treba poći od činjenice da su riječi arapskog, turskog i perzijskog porijekla, ukoliko se ne radi o oznakama za stvari duhovne naravi, dolazile sa stvarima i umijećima na koje su se odnosile. Otuda ne treba da čudi, naprimjer, činjenica da samo u domenu pripremanja jela i pića ova publikacija sadrži više stotina riječi koje opisuju civilizacijske domete kulinariskog umijeća kako se ono njegovalo u Bosni i Hercegovini tokom otomanskog doba i kako se, istina u nešto manjem obimu, njeguje i danas.

U svojoj knjizi *Kultura Bošnjaka* (Beč, 1973) Smail Balić ističe da: „Imena čitavog niza jela i posuđa ukazuju na istočno porijeklo: *pita, burek, čevap, dolma, tirit, halva, baklava, hurmašice, sutlijaš, višnjab, paluza; časa, sahan, fildžan, tas, tava, tepsija* itd“.

Pojavom knjige *Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u BiH* Alije Lakišića (Sarajevo, 1975) po prvi put je sistematizirano i predstavljeno javnosti znanje akumulirano iz prethodnih stoljeća u vezi sa bogatim bosanskohercegovačkim gastronomskim naslijeđem. U dijelu *Bosanskog kuhara* koji nosi naslov „Nešto o terminologiji tradicionalnog kulinarstva Bosne“ (6. dop. izd. Sarajevo, 1999. str.

30-32) iskazane su mogućnosti bosanskog jezika da izrazi specifičnu u ovom slučaju gastronomsku tematiku što je dokaz njegove razuđenosti pa i „razvijenosti“ kao civilizacijskog dostignuća i kulturnog blaga. U pomenutom poglavlju Lakišić napominje:

„Neki pravi tradicionalni izrazi bosanske kuhinje se razlikuju ili imaju drugo funkcionalno značenje od današnjih, te ćemo ovdje navesti neke, više radi primjera, jer ova materija zahtijeva temeljnu obradu. Ovdje ćemo navesti neke glagole i neke izraze:

agđiti, uagđiti – znači nešto usladoriti, proces poprimanja sladora - šećernog sirupa;

ćevabiti, šćevabiti – (nek se šćevabi) 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);

ićramiti, poićramiti – označava gostiti i ugostiti;

hamur – označava kvasac, ukvasano tijesto, a isto tako i svaku smjesu, mišung, nadjev,

iskolačati – znači od smjese napraviti kolačiće (ćuftice, kuglice i sl.);

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);

kavurisasi – označava pihtijati; nešto skavurisasi, znači nešto upihtijati, spihtijati;

kolačići – u Bosni se razumijevaju različito oblikovani „zalogaji“ od mljevenog (sjeckanog) mesa;

kulanisati – označava konzumirati, trošiti, upotrebljavati;

potirititi – označava postaviti nadjev na jušku;

kurisasi – označava postaviti, namjestiti;

kutarisati – označava vareno ili pečeno jelo postaviti u tanjire, zdjele, sahane ili druge posude;

istaviti – označava neko jelo, napitak skinuti s vatre;

peći – označava nešto peći na vatri, u peći, pećnici, dakle sve ono što se postavlja na vatru bez vode (kasnije može doći voda). Tako se u Bosni kaže - peći kahvu, ispeći kahvu; peci 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; isto tako se kaže peći bestilj (pekmez), jer se kasnije stavlja na vatru bez vode;

namladiti – označava ponovo prekuhavati nakvasan hljeb, obrašniti i slično;

pobabiti – označava pustiti neko jelo neko vrijeme da se sok ili dodatak (povlaka, kiselo mlijeko i sl.) upije i sjedini sa jelom, odnosno pustiti neko jelo da dobije pravi kvalitet (u pećnici ili van pećnice - „da se pobabi“);

zakuhati – označava završiti neko jelo, kao dodati čorbi tarhanu i pustiti da se skuha;

pristaviti – označava staviti na vatru neko jelo, napitak;

raspariti – znači povratiti svježinu jelu pomoću pare, npr. pitu (kada provriji voda u šerpi, na tu šerpu se stavi tepsija sa pitom);

saldisati – označava servirati;

ščufteriti se – kaže da se jelo ne rezabere, ne naraste nego se „stisne“;

uhasuliti – označava kulinarski uspjeti spraviti jelo;

umok – označava sos, umak;

uzdurisati – označava nešto montirati (u hotelijerskom smislu);

variti – označava nešto kuhati, većinom sa vodom ili sa umakom koji pusti povrće; tako se kaže – variti pilav, variti pirjan, variti mandru, variti puru, itd.;

zacvariti, zacvrknuti – znači uzavreti maslac (ili drugu masnoću) i tako vrelim začiniti neko jelo“.

S druge strane, u *Rječniku karakteristične leksike* Alije Isakovića došlo je do izražaja nastojanje da se preciznije utvrdi obujam leksike bosanskog jezika, a time i njegovih terminoloških odrednica koje upućuju na jezik kao kulturno blago u sferi nematerijalne kulturne baštine uključujući kulinarstvo.

Objavljivanjem knjige *Bosanski kuhar* Lamije Hadžiosmanović (Sarajevo, 2008. 336 str.), koji je i na engleskom jeziku publikovala izdavačka kuća „Sejtarija“, uprkos nekih opravdanih kritika što se kvaliteta prijevoda tiče, i dobijanjem međunarodnog priznanja organizacije Gourmand International za

2009. godinu (www.cookbookfair.com/awards.php), starinsko bosansko kulinarstvo je osiguralo globalnu valorizaciju. 10)

Priručni tezaurus gastronomske terminologije

Referencijalna djela o starinskom bosanskom kulinarstvu svako na svoj način pružaju dovoljno dokumentarne građe za izradu jednog priručnog tezaurusa starinske bosanske gastronomije. Na osnovu njih je prikazana nekolicina termina, a uz neke od njih su priložena i praktična uputstva za pripremu specifičnih jela bosanske kuhinje. Oni predstavljaju samo “vrh ledenog brijega”, odnosno po starobosanskom kazivanju „biber po pilavu“ onoga bogatstva koje nudi bosanskohercegovačka tradicijska kultura u sferi umijeća i bihevioralne prakse u kulinarstvu naše zemlje općenito.

Abuhajat - vrelo života, vrelo besmrtnosti.

Abuzemze - voda iz vrela Zemzem koje se nalazi u blizini Ćabe.

Agda - ukuhani šećer.

Agrkahva - jaka kahva.

Ajran - napitak koji se dobije kao rezultat mliječnog vrijenja, sličan je kefiru.

Ajvar - mješavina, vrsta salate od samljevene crvene paprike, patlidžana i papra.

Akšamluk - uobičajene večernje sjedeljke uz pijuckanje pića i mezu.

Albaber - crveni karanfil.

Alica - vrsta rane trešnje otvoreno crvene boje.

Aligrah - crveni grašak.

Alkatmer - crveni karanfilčić.

Alkermes - boja kojom se boje slatkiši.

Alma - jabuka.

Almasija - vrsta slatkog jela koje se pravi od šećera i želatina.

Amber – vrsta indijskog pirinča duguljastih zrna, uspijeva i u Iraku.

Amberija - vrsta likera koji ima miris ambara.

Anduz - ovnak, vrsta biljke čiji se korijen na žaru koristi radi poboljšanja mirisa u zatvorenom prostoru.

Arpadžik - sitni crveni luk.

Arpaš - ječmena kaša.

Asma (hasma) - vinova loza.
Aščibaša - glavni kuhar.
Aščija - kuhar.
Aščikaduna - kuharica.
Aščiluk - kulinarstvo, kuharski zanat.
Aščinica - aščijski dućan.
Ašlama - plemenita vrsta trešnje.
Ašure - muslimanski praznik 10. Muharema, vrsta kompota koji se sastoji od svakovrsnog voća i zrnevlja, a poslužuje se na taj dan.
Atar - onaj koji priprema lijekove od bilja i prodaje ih.
Atešluk - gornji dio mangale u kojem se drži žar.
Avdžibaša - starješina lovaca.
Bademezma - domaći marcipan.
Bajramovati - proslavljati Bajram.
Baklava - slatka pita.
Bakrač - bakreni kotao.
Bamja, bamlja - jelo spravljeno od ploda istoimene biljke.
Bardak - zemljani sud za vodu.
Bardaklija - vrsta rane krupne šljive.
Baščovanluk - povrtlarstvo.
Bazlamača - vrsta pite od brašna, jaja i sira.
Bendija - opojna trava ili napitak, sredstvo za omamljivanje.
Beričet - izobilje.
Bestilj - pekmez od šljiva.
Biber - papar.
Boranija - zeleni grah, mahune.
Bosanska kahva - napitak koji se peče (kuha) u bakrenoj džezvi, srče (pije) iz fildžana sa kockom šećera i rahatlokumom.
Bosanska maslanica - vrsta pite od pšeničnog brašna sa dodatkom mesa i kajmaka.
Bosanski lonac – jelo od više vrsta mesa i povrća koje se kuha u zemljanom loncu.
Bošča - vrsta stolnjaka.
Bostan - vrt sa lubenicama i dinjama.
Boza - osvježavajuće piće od kukuruznog brašna.
Bujrum - prijateljski poziv da se sjedne za sofru i objeduje.
Bungur - vrsta jela od otstupane pšenice.
Burek, bure džici - vrsta pite sa mesom.

- Čalabrčak - mali objed.
 Čanak - drvena posuda u kojoj se mijesti tijesto za kruh.
 Čerez - poklon, ali i suho južno voće.
 Červiš - rastopljena mast.
 Čibuk - kamiš za pušenje.
 Čimbur - jelo od jaja.
 Čimburijada – teferič, narodna svetkovina tokom koje se priprema čimbur od jaja.
 Čogan - vrsta biljke (*devetere gaće*), prilog u pripremi tahananhalve.
 Čorba - različite vrste juhe.
 Čurek - vrsta čaršijskog, pekarskog hljeba od bijelog brašna.
 Čurekot, čurukot - crno mirisavo sjeme biljke *Nigella sativa* L. na somunima.
 Čahija - vrsta čaršijskog pekarskog hljeba.
 Časa - dublja posuda poluokruglastog oblika u kojoj se poslužuje žitko jelo, posebno čorba.
 Čeif - vedro raspoloženje.
 Četenija - vrsta končane halve koja se pravi za hladnijih zimskih dana na sijelima.
 Čevab - vrsta jela koje se sastoji od varenog na komade isječenog mesa sa dosta umaka.
 Čevapi, čevapčići – vrsta jela u vidu samljevenog i svaljanog mesa koje se peče na roštilju.
 Čiler - magazin za hranu, ostava.
 Čitir - kukuruz u zrnju koji pržeći se na plamenu ispuca, purci, kokice.
 Čufte - vrsta jela, kolačići od mesa.
 Čufter - vrsta slatkog jela koje se pravi od groždane šire.
 Čup - zemljani sud.
 Čurta - vrsta tikve bundeve.
 Dagara, tagara - zemljana posuda u obliku dubokog tanjira za jelo i mlijeko, vrsta jela koje se peče u ovoj posudi a sastavljeno je od mesa i povrća koje se peče bez posebnih priloga.
 Deba - okrugla drvena ili bakrena posuda sa poklopcem u kojoj se drži kajmak, med, sir.
 Demirlija - velika bakrena tepsija koja služi kao sinija ili sofras.
 Dernek - narodno veselje, druženje i udruženje.
 Dibek - stupa ili havan od izdubljenog kamena ili drveta, u

njemu se tuca pržena kahva.
Dolaf - drveni ormar sa policama pričvršćen uza zid.
Dolma – nadjev, punjene paprike, paradajz, luk.
Dolmadžak - vrsta jela, kolačići od isjeckane bravlje džigerice.
Dostluk - gostoprimstvo.
Džanarika - vrsta rane šljive.
Džanečija - vrsta domaće halve.
Džezva - bakrena posuda posebnog oblika za kuhanje kahve.
Đevdir - bakrena posuda za cijedenje.
Đevrek - vrsta pekarskog peciva u obliku kolutića, pereca.
Đugum - bakreni sud za vodu sa širokim grlićem za razliku od ibrika.
Đulabija - vrsta slatke sočne crvene jabuke.
Đulbaklava - baklava koja je izrezana na đulove (ružice).
Đulbastija - tucano meso pečeno na žaru.
Đulbešećer - slatko od cvijetnog lista ružice.
Đulevden - ukrašena metalna posuda duguljastog oblika u kojoj se drži đulsija (ružina vodica).
Đulfatma - vrsta slatka, zaljevene gurabije.
Đulsija - ružina vodica.
Đuljag - mirisno ružino ulje, koristi se u kozmetičke svrhe.
Đunlač - slatko od tankih juhki u koje se zamota kajmak sa mljevnim bademima ili orasima.
Đunlari - poslastica od bjelanceta i nišeste.
Đuzlema - slatka pita, peče se „u ružice“ ili kolutove „na burmu“ i zaliva toplim šerbetom.
Ekmek - kruh, hljeb.
Ekmekkadaif – hljebni kadaif.
Ekšija - vrsta kompota od miješanog voća, obično začinenog mirođijama.
Eliksir - ljekoviti napitak od raznih ljekovitih sastojaka.
Erzak - hrana, opskrba općenito.
Esnaf - profesionalno udruženje zanatlija.
Evenak - na konac nanizana niska voćnih plodova (smokava, kajsija i sl.).
Findžan, fildžan - šoljica za crnu kahvu bez drške.
Funduk - lješnik.
Fustuk - vrsta badema.
Gradačačka kutija - jelo karakteristično za Gradačac, priprema se u papirnoj kutiji.

- Gurabija - kolač od brašna, masla, šećera, pekmeza ili meda (medenjak)
- Gužvalija - vrsta pite koja se pravi sa zamotanom tiritom u juhki.
- Hadžijski ćevap - jelo od više vrsta mesa, povrća i začina.
- Hajvar - vrsta salate koja se pravi od samljevenih paprika, patlidžana, gorušice i papra.
- Halalhrana - blagosovljena hrana, ona koja odgovara islamskim dijetalnim propisima.
- Halva - vrsta slatkog jela od pšeničnog brašna, meda ili šećera.
- Halvadžija - zanatlija koji pravi halvu.
- Hamur - krupno samljeveno kukuruzno žito. Hamurna jela su pura, klepe, čike itd.
- Haranija - veliki bakreni kotao.
- Hardalija - piće od šljiva, smokava, jabuka ili krušaka u koju je stavljeno hardala (slačice).
- Havan - posuda od mjedi u kojoj se tucaju razni prehrambeni artikli.
- Heljma - kaša koja se dobije varenjem zrnevlja od raznih žitarica.
- Hinddževiz - indijski orah, oraščić, služi kao začim.
- Hindjag - ricinusovo ulje.
- Hljeb – pecivo od brašna i germe.
- Hošaf - kompot od suhog voća, najčešće suhih šljiva i krušaka.
- Hurmašice - vrsta slatkiša.
- Huseinbegova čorba – supa od više vrsta mesa, povrća i začina na gradačački način.
- Ibrik - bakreni sud za vodu s uskim grlom.
- Iftar - ramazanska večera koja se priređuje neposredno iza zalaska sunca (akšama).
- Ikindijaš - vrsta užine koja se jede oko ikindije (popodnevne molitve) kod muslimana.
- Iladž - lijek.
- Imaret - javna dobrotvorna kuhinja.
- Imbek - mehanička naprava za destilaciju ljekovitih trava.
- Inkaša - nišesta, pšenični skrob u prahu.
- Irmekhalva - halva od griza.
- Ištah - naglašena želja za nečim pa i za jelom.
- Jag - mirisavo ulje koje hadžije donose u povratku sa Ćabe.

Jaglukpita - vrsta pite maslanice.
Jahnija - vrsta jela od bravijeg mesa.
Jalandžidolma - nadjev u japraku (vinovoj lozi) od pirinča i začina.
Japrakdolma - nadjev u vinovoj lozi od mesa, riže i začina.
Jedžek - hrana.
Jemek - spremljeno jelo.
Jemekna mahrama - salveta koja se koristi prilikom objeda.
Jeribasma - vrsta krupne kruške.
Jerište - tanki domaći rezanci od kojih se pravi pilav.
Ješiluk - jelo od jaja pripremljeno sa zeljem i rižom.
Jogurt - vrsta kiselog mlijeka.
Joltasi - posude za nošenje hrane izvan kuće.
Joluk - brašnjenica, hrana za puta.
Juhka, jufka - razvijeno tijesto za pravljenje različitih vrsta pita.
Juvalaci - vareni kolačići od mesa sa pirinčom i bijelim lukom.
Kačamak - vrsta jela spravljena od kukuruzna brašna, pura.
Kadaif - vrsta slatkog jela.
Kadunbutiçi - vrsta kolačića, ćufteta koji se zaliju sokom od limuna.
Kadundubegi - vrsta slatkog jela.
Kahva, kafa, kava - napitak od posebne vrste biljke.
Kahvedžija - onaj koji peče kahfe.
Kahveodžak - prostor predviđen za kuhanje kahfe.
Kajgana – posebno jelo od jaja.
Kajmak - proizvod od mlijeka koji se dobije iskuhavanjem kravljeg ili ovčijeg mlijeka.
Kajmakbaklava - baklava sa nadjevom od kajmaka umjesto od oraha ili tiriti.
Karamanka - vrsta kruške porijeklom iz Turske.
Karamut - vrsta kruške koja se koristi za pripremanje turšije.
Karanfil - vrsta začina.
Karašlama - vrsta rane trešnje.
Karişik - vrsta jela od različitih sastojaka.
Karpuz - lubenica.
Kašika - pribor za jelo, žlica.
Katmer - vrsta cvijeta, karanfil.
Kavurma - vrsta konzerviranog mesa.

- Kazan - veliki bakreni kotao.
- Kehara - okrugla kožna kesica za duhanski pribor (kresivo, čakmak, kremen i trud).
- Keške - uvarena masna kaša od odstupane pšenice uz dodatak mesa.
- Kevčija - velika kašika sa dugom drškom.
- Kna - kozmetičko sredstvo za bojenje kose, ruku i nožnih prstiju.
- Koshalva - vrsta bijele halve.
- Kulakčorba - vrsta čorbe u koju se ubace komadi faširanog mesa zavijeni u juhku.
- Kurban - žrtva obično bravčeta koju muslimani prinose na Kurban bajram.
- Kušanma - teferič, narodna svečanost koju su priređivali pripadnici esnafa tokom koje su šegrti unapređivani u kalfe, a kalfe u majstore.
- Kušluk - vrijeme za užinu.
- Kuzilender - veliki sahan u koji se može staviti čitavo pečeno bravče.
- Leblebija - prženi nohut.
- Leden, legenj - lavor za pranje ruku prije objeda.
- Lezetli - ukusan, sladak.
- Limuntoz - ekstrakt limuna u prahu.
- Lokum - vrsta slatkog kolača.
- Madžun - gusti ljekoviti sirup.
- Magaza – ostava, prostorija sagrađena obično od kamena za ostavljanje robe i hrane.
- Maviš - vrsta slatkiša koji se pravi od tankih juhki čije je tijesto zakuhano sa jajima.
- Mahmurluk - stanje nelagode poslije pretjeranog opijanja.
- Mahrma šerbetna - vezena mahrma koju nose djevojke preko ruke kada dijele gostima šerbe.
- Mahsul - rod zemlje.
- Majhoš - nakiseli bezalkoholni napitak.
- Mangala - sud napravljen obično od bakra u kome se drži žeravica radi zagrijavanja prostorije u kojoj se nalazi, koristi se i za posluživanje kahve.
- Maslahat - pribor potreban za pripremanje jela.
- Maštrafa - vrsta ukrašene čaše iz koje se obično pije šerbe.

- Mehlem - vrsta narodnog lijeka za previjanje rana.
Merak - žudnja, provod.
Meraklija - onaj koji zna da udovolji svojoj žudnji.
Merdžanka - vrsta ribe pastrmke.
Merhamet - samilost prema manje privilegovanim članovima zajednice.
Meza - zakuska koja obično prati konzumiranje pića.
Misirača - vrsta bundave.
Misvak - vrsta četkice za zube, štapići od grana biljke *Salvadora persica*.
Misk - vrsta mirisa koje hadžije donose sa Hadža.
Miva - voćka.
Mordud - vrsta duda ljubičaste boje.
Muhalebija - vrsta slatkog jela koje se pravi od pirinčeva brašna, mlijeka i šećera.
Musafirhana - ugostiteljska kuća za putnike sa konačištem i ishranom.
Musaka - jelo od tanko izrezanih patlidžana, tikve ili krompira uprženih u maslu i jajima uz dodatak samljevenog prženog mesa.
Muselez - šira.
Mutvak - kuhinja.
Nafaka - ono što je čovjeku na ovom svijetu od Boga dato za održavanje života.
Nana - metvica.
Nanijag - mirisno ulje od nane.
Nar - pitomi šipak, uzgaja se u pojedinim područjima Hercegovine.
Nargila - naprava za pušenje posebne vrste duhana tzv. „tumblečije“.
Nišesta - pšenični skrob u prahu koji se koristi za spravljanje slatkih jela.
Nobetšećer - kandisani šećer.
Nohut - slanutak, slani grah, lat. *Cicer arietinum* L.
Nuh - ime poslanika Nuh-pejgambera u vezi je sa tradicijom pripremanja ašure (hašure).
Odaja - soba.
Odžak – ognjište, kuća.
Oklagija - tanki obli štap za razvijanje tijesta u juhke.

- Omač - vrsta domaćih rezanaca od kojih se pravi čorba.
- Pače - jelo spravljeno izvarivanjem govedih ili bravijih koljenica.
- Paluze - vrsta kompota koji se pravi s nišestom od trešanja, višanja, kajsija, ribizli i sl.
- Papazćevab - ćevab pod sitnoizrezane bravetine.
- Papazjahija - vrsta jela napravljenog od varenog mesa sa l ukom, peršunom i uljem.
- Pastrma - suho bravije meso.
- Pehriziti se - držati dijetu.
- Pekmez – marmelada, uvareni sok od jabuka, krušaka, šljiva ili kojeg drugog voća.
- Pelte - slatko od soka iskuhane tunje.
- Peškir - ručni ubrus.
- Pihtijati se - zgušnjavanje jela prilikom varenja.
- Pilav - jelo od rezanaaca ili gusto svarenog pirinča, jedna faza tokom ženidbe i udadbe.
- Pirjan - vrsta jela od džigerice i riže zajedno pripremljenih sa krompirom.
- Pita - vrsta jela koje se pravi od juhki i raznog drugog prehrambenog materijala.
- Pogača – vrsta domaćeg peciva.
- Proha - vrsta hljeba od kukuruznog brašna.
- Rahatlokum - vrsta poslastice porijeklom sa Istoka.
- Rahićka ćaska - vrsta bosanskog lonca u Gornjim Rahićima u Sjevernoj Bosni.
- Rahvanija - vrsta slatkog jela od brašna, šećera, jaja i masla.
- Rešedija - vrsta halve koja se pravi od šećera ili meda, nišeste i masla.
- Rezaćija - suho grožđe, groždice.
- Sač - željezni ili zemljani poklopac pod kojim se na ognjištu obično peče hljeb, pita ili meso na taj način što se na sač nagrne žerava i lug.
- Sadžak - železni tronožac na kome se iznad ognjišta u tendžeri ili kakvom drugom sudu vari jelo.
- Sahan - bakrena zdjela, tanjir.
- Salep - slatki bezalkoholni napitak. Pravi se izvarivanjem korijena kačuna (*Satyrium bircinum* L.).
- Sarajevski sahan - posebno jelo od raznog povrća i začina.

- Saransak - bijeli luk.
- Sarma - isjecano ili samljeveno meso sa pirinčem u listu kupusa.
- Sataras - jelo koje sadrži meso i razno povrće.
- Savza - povrće, vrt.
- Sefadeldija - dobrodošlica.
- Saftali jelo - sočno jelo.
- Selamećija - vrsta purgativa.
- Senabija - vrsta slatke jabuke koja dozrijeva ujesen.
- Sepet - košara za voće, kukuruz, krompir i slično ispletena od plosnato izdijeljanog pruća.
- Sevididžan - slatko u kojoj je nadjev od umućenih jaja s maslom umjesto oraha ili tirita.
- Sikteruša - kahva koja se posluži nakon svih drugih čašćenja.
- Simit – posebna vrsta okruglog hljeba od bijelog brašna zakuhan kvasom (majom).
- Sinija - niska okrugla trpeza načinjena od drvenih dasaka.
- Smokvara - slatko karakteristično za Mostar i okolinu, priprema se od smokve.
- Sofra - trpeza, u simboličkom smislu okupljanje prilikom objeda.
- Sogandolma - vrsta slanog jela.
- Sohbet - ugodni razgovor.
- Somun, bosanski - okrugli pekarski hljeb, posebno je poznat ramazanski somun.
- Susam - vrsta sjemena sezam (*Sesamum indicum*) od koga se pravi tahanhalva.
- Sutlija - slatko jelo pripremljeno od mlijeka, pirinča i šećera.
- Šarena turšija – *kiselina od raznog povrća i začina*.
- Šećerlama - poslastica od šećera.
- Šeftelija - vrsta breskve.
- Šehrija - tanki rezanci od pšeničnog brašna od kojih se pravi istoimena čorba.
- Šenluk - slavlje, veselje.
- Šerbe - slatki bezalkoholni napitak koji se dijeli tokom narodnih i vjerskih svečanosti.
- Širden, bumbar - jelo od džigerice sa začinima u bravijoj maramici.
- Šiš - duguljasti bubnjić od crnog lima, nasaden na željezni

štap, u kome se okretanjem nad vatrom, prži kahfa, gvozdeni ražanj za pripremanje šiščevapa.

Šiščevap - jelo sa komadićima mesa i luka na željeznom štapiću pečeni na ražnju. Škembečorba - čorba od iznutrice.

Tabak - zdjela, poslužavnik.

Tabijat - pristojnost, uljudnost, starinski običaj.

Tahanhalva - vrsta halve.

Tahmis - radionica za prženje kafe.

Tarhana – izdrobljeno tijesto napravljeno od brašna i jaja, istoimena čorba.

Tatlja - slatka pita razvaruša.

Teferič - narodna svetkovina u prirodi.

Tekne, teknje - drveno korito.

Teletina sa travničkim sirom – pečena teletina na travnički način.

Tendžera - duboka bakrena posuda.

Tepsija, tevsija - plići okrugli bakreni ili emajlirani sud, u njemu se peče pita ili hljeb.

Tirit - nadjev za pite načinjen od sitno izdrobljenog tijesta zamiješanog sa maslom i jajima.

Tufahija - vrsta poslastice od jabuka i oraha.

Tulumba - vrsta slatkiša od pšeničnog brašna i šećera.

Turundža - vrsta narandže.

Unutma, lutma - poslastica od umućenih jaja, šećera i masla, patišpanja.

Veremot - divlja metvica.

Višnjab - paluze od višnje.

Zahlada - jemeci koji se poslužuju na kraju objeda.

Zaištahiti - zaželjeti se nečega, posebno nekog jela.

Zeher - otrov, nešto naglašeno ljuto.

Zejtin - ulje.

Zerde - kompot od nažitko varenog pirinča, zaslađen šećerom i začinen cimetom.

Zerdelija - vrsta rane šljive.

Zijafet - gostinski ručak ili večera, gostoprinstvo.

Napomene

1) *Kulturna istorija Bosne i Hercegovine*. Sarajevo: „V. Masleša“. 1984. str. 473. Vidjeti također str. 474.

2) Emilijan Lilek. „Riznica porodice Hranići (nadimak Kosača)“. *Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini*, Br. II, 1 (Sarajevo, 1889), str. 1-2.

3) *Vakufname iz Bosne i Hercegovine (XV i XVI vijek)*. Sarajevo: Orijentalni institut, 1985. str. 56-57.

4) Šabanović, Hazim. „Bosanski divan.“ *Prilozi za orijentalnu filologiju*, XVIII-XIX, 1973. Str. 9 - 45.

5) Pogledati: Kreševljaković, Hamdija. *Esnafi i obrti u Bosni i Hercegovini*. Sarajevo: Naučno društvo NR BiH, Odjeljenje istorijsko-filoloških nauka, Knj. 12. 1961., Vidjeti također: Alija Bejtić. „Povijest i umjetnost Foče na Drini.“ *Naše starine*, (Sarajevo, 1957. str. 60-63).

6) Hadžidedić, Nedžad. „Narodna ishrana.“ *Etnografski pregled Bosne i Hercegovine*. Sarajevo, 1997. str. 56-57. U posljednjih nekoliko godina po pitanju standardizacije prakse u pripremanju hrane (halal hrana) afirmisala se Agencija za certificiranje halal kvaliteta osnovana od strane Rijaseta IZ BiH sa sjedištem u Tuzli (www.halal.ba). Ova Agencija učestvuje u organizaciji godišnje sajamske manifestacije SAHAF (www.sahaf.ba).

7) Evlija Čelebija. „Imareti, jela, voće i povrće...“ *Putopis: odlomci o jugoslovenskim zemljama*. Preveo, uvod i komentar napisao Hazim Šabanović. 3. izd. Sarajevo: „Sarajevo publishing,“ 1996. Str. 118-120.

8) Mula Mustafa Bašeskija. *Ljetopis. (1746-1804)*. Prijevod sa turskog, uvod i komentar Mehmed Mujezinović. 3. izd. Sarajevo: Sarajevo-Publishing, 1997. Str. 99.

9) Jović, Vlastimir. „Salčinovića hljeb.“ *Zenica koje više nema: reporterske skice iz stare Zenice*. Zenica, 1998.Str. 22-23.

10) Knjiga *Bosanski etnološki rječnik* Senada Mičijevića objavljena u Mostaru 2009. godine (dio koji se odnosi na gastronomsku terminologiju) predstavlja tek inicijalni korak za izradu i temeljitija istraživanja specifične etnološke terminologije, uključujući gastronomsku, što je posao koji tek predstoji.

Literatura

- Balić, Smail. *Kultura Bošnjaka*. 2. izd. Zagreb: R&R, 1994.
“Bamja.” *Bosansko-hercegovački težak*, VI (Sarajevo, 1907), str. 37.
- Bašeskija, Mula Mustafa. *Ljetopis*. (1746-1804). Prijevod sa turskog, uvod i komentar Mehmed Mujezinović. 3. izd. Sarajevo: Sarajevo-Publishing, 1997. 472 str.
- Bejtić, Alija. “Hanovi, musafirhane i imareta.” *Povijest i umjetnost Foče na Drini*. Sarajevo, 1957. P.O. iz časopisa *Naše starine*.
- Benac, A. i drugi. *Kulturna istorija Bosne i Hercegovine od najstarijih vremena do pada ovih zemalja pod osmansku vlast*. 2. prerađeno i dop. izdanje. Sarajevo : IRO “V. Masleša”, 1984.
- Bešliagić Seniha, Mara Lukanc. *Kuhar*. 12.dop. izd. Sarajevo: Svjetlost, 1999.
- Birket-Smith, Kaj. Putovi kulture: opća etnologija. Zagreb: Matica hrvatska, 1960.
- Bosanska kuhinja: 41 najljepši receptat*. Specijalni prilog časopisa *Gusto*. Sarajevo: Oxygen, 2012.
- Bosna i Hercegovina: znamenitosti i lepote*. Urednik Mihailo Maletić. Recenzenti Đuro Basler, Šefik Bešliagić, Jovan Milićević, Smail Tihjić. Beograd. Književne novine, 1965.
- 2Čaršija i bosanska kavana.“ *Bosna i Hercegovina na Milenijskoj izložbi u Budimpešti godine 1896*. Sarajevo: Izložbeni ured Bosanskohercegovačke Zemaljske vlade, 1896. 108-111.
- Čelebija, Evlija. „Imareti, jela, voće i povrće...” *Putopis: odlomci o jugoslovenskim zemljama*. Preveo, uvod i komentar napisao Hazim Šabanović. 3. izd. Sarajevo: „Sarajevo publishing“, 1996. 118-120.
- Filipović, Nenad. “Bajramski jemeci.” *Značenje bajrama u kulturi Bosanskih Muslimana*. Priredio Enes Kujundžić. Sarajevo: El-kalem, 1411/1991.
- Glavni odbor Udruženja građana „Sumeja“, Travnik. *Jemeci na čardaku*. Travnik: „Sumeja“, 1997. 34 str.
- Hadžidedić, Nedžad. “Narodna ishrana.” *Etnografski pregled Bosne i Hercegovine*. Sarajevo, 1997.
- Hadžiosmanović, Lamija. *Bosanski kuhar*. Sarajevo: Sejtarija, 2008. 336 str. Postoji i englesko izdanje ove knjige.

Hadžiselimović, Omer. *Na vratima Istoka: Engleski putnici o Bosni i Hercegovini od 16. do 20. vijeka*. Izbor, predgovor, komentar i bilješke Omer Hadžiselimović. Sarajevo: "V. Masleša," 1989.

Hangi, Antun. *Život i običaji Muslimana u Bosni i Hercegovini*. 3. dop. izd. Sarajevo: Svjetlost, 1990.

Imamović, Mustafa. „Gradovi i gradski život.“ U: *Historija Bošnjaka*. 2. izd. Sarajevo: Bošnjačka zajednica kulture „Preporod“. 1998. 181-225.

Jović, Vlastimir. „Posljednji ašćija.“ *Zenica koje više nema: reporterske skice iz stare Zenice*. Zenica: Dom štampe, 1998. 20-21.

Kapetanović-Ljubušak, Mehmed-beg. *Narodno blago*. Sarajevo: Vlastito izdanje autora, (1304 H.) 1887. 460 str.

„Konjičke trešnje.“ *Bosansko-hercegovački težak*, IV, 5 (Sarajevo, 1905), 94 - 96.

Kreševljaković, Hamdija. „Imaret i musafirhana.“ *Spomenica Gazi Husrevbegove četiristogodišnjice*. Sarajevo, s.a., 59-63.

Kreševljaković, Hamdija. „Iz prošlosti kahve i duhana u Bosni i Hercegovini.“

Narodna uzdanica: kalendar za godinu 1940 (1358-1359 po Hidžri), VIII, (Sarajevo, 1939.) 141-154.

Kreševljaković, Hamdija, Derviš Korkut. „Ekmekčije, ašćije, buzadžije, kahvedžije...“ *Travnik u prošlosti (1464 – 1878)*. Travnik: Zavičajni muzej Travnik, 1961.

Kreševljaković, Hamdija. „Ekmegdžije (Banja Luka).“ *Esnafi i obrti u Bosni i Hercegovini*. Sarajevo: Naučno društvo NR BiH, Odjeljenje istorijsko-filoloških nauka, knj. 12. 1961. 53-55.

Krstec Starčinski, Stevan., Senada Hadžimerović. *Bosanski kuvar*. Beograd: Beoknjiga, 2010. 222 str.

Lakišić, Alija. *Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini*. 6. dop. izd. Sarajevo: Svjetlost, 1999. 471 str.

Lilek, Emilijan. „Riznica porodice ‘Hranići (nadimak Kosača)’.“ *Glasnik Zemaljskog muzeja*, I, 2 (1889), 1-25.

Majstorović, St. „Hrana naših težaka u Bosni.“ *Glasnik Zemaljskog muzeja* (okt.- dec. 1908), 433-448.

„Medovina.“ *Bosansko-hercegovački težak*, VI (Sarajevo, 1907), 92. str.

Mulahalilović, Enver. „Ramazanska jela.“, u: *Vjerski običaji Muslimana u Bosni i Hercegovini*. 2. dop. izd., Sarajevo: El-kalem, 1989. 154-160.

Šabanović, Hazim. "Bosanski divan." *Prilozi za orijentalnu filologiju*, XVIII-XIX, 1973. 9 - 45.

Škaljić, Abdulah. *Turcizmi u srpsko-hrvatskom jeziku*. Sarajevo: Svjetlost, 1965.

Starčinski Stevan Krstec, Senada Hadžiomerović. *Bosanski kuvar : Ukusi Orijenta, Mediterana i Srednje Evrope*. Beograd : Beoknjiga, 2010.

Ugljen, Sadik. "So i hljeb." *Glasnik Zemaljskog muzeja*, VII (Sarajevo, 1895), 606. str.

Vakufname iz Bosne i Hercegovine (XV i XVI vijek). Sarajevo: Orijentalni institut, 1985.

"Vlašički sir", *Bosansko-hercegovački težak*, V, 6 (Sarajevo, 1906), 116-119.

Zovko, Ivan. "Narodna jela i pića po Bosni i Hercegovini." *Zbornik za narodni život i običaje*, I (Zagreb, 1896), 107-117.

Živković, Mita. "Jela..." *Sarajevo od svoga postanka do danas*. Požarevac, 1894. 27-28.

Recenzent: dr. sc. Faruk Kozić, UNZE, BiH

Lektor: dr. sc. Enes Kujundžić