

Lamb on a Spit

Bosnian transcript in Latin:

Gojko... Gojko je jedan običaj koji se ustalio u našem narodu. Pošto svi mi, ne samo iz Sarajeva, nego i iz svih drugih većih gradova u Bosni i Hercegovini, a i manjih, nebitno, jako često idemo na more, jer nam je more 3.5 do 4 sata vožnje u prosjeku, nastao je taj neki običaj da se stane i napravi pauza za ručak ili doručak ili svejedno, u restoranima koji se protežu između dva gradića u Bosni i Hercegovini koji se zovu Konjic i Jablanica. I na tom nekom potezu imate deset tih restorana u kojima se služi razna jela, većinom sa roštilja. Sve je od mesa, i jako je teško naći nešto ako ste vegetarijanac, ali najvažnije jelo jeste definitivno jagnje na ražnju, ili popularno u narodu poznato kao „janjetina“.

Janjetina je... Gdje je najbolja janjetina je predmet mnogih rasprava ljudi koji već godinama idu i njihovih roditelja, onaj, koji godinama prolaze tom specifičnom rutom, jel', ka moru. Mada će neki reći da je najbolja janjetina kod Maksumića, ipak oni tradicionalniji će vam uvijek reći da je najbolja janjetina kod Gojka. Gojko je čovjek koji je otvorio restoran, možda čak i prvi restoran, ako se ne varam, u tom nekom potezu, kao što sam rekao, između Konjica i Jablanice, i očigledno ima dugu tradiciju... O njemu se članak nekad devedesetih pojavio, ja mislim, i u GQ-u, u kojem je bio unutar, je li, jedan od deset najvažnijih restorana koje morate posjetiti na svijetu, što je onako dosta bitno. Inače, janje je... Janjetinu kada dobijete, dobijete serviranu na metalnom ovalu sa par kuhanih krompirića i sa hljebom kao prilogom. Obično ako želite salatu, morate je naručiti; uz janje se obično jede kupus salata. Mada će to čudno izgledati ljudima koji to nikada prije nisu vidjeli, pa možda čak i nejestivo, janjetina je jedno od najukusnijih jela koja možete probati u Bosni i Hercegovini, a nemojte se prepasti janjeće glave, tj. „glavuše“.

Bosnian transcript in Cyrillic:

Гојко... Гојко је један обичај који се ustalio у нашем народу. Пошто сви ми, не само из Сарајева, него и из свих других већих градова у Босни и Херцеговини, а и мањих, небитно, јако често идемо на море, јер нам је море 3.5 до 4 сата вожње у просјеку, настао је тај неки обичај да се стане и направи пауза за ручак или доручак или свеједно, у ресторанима који се протежу између два градића у Босни и Херцеговини који се зову Коњиц и Јабланица. И на том неком потезу имате десет тих ресторана у којима се служи разна јела, већином са роштиља. Све је од mesa, и јако је тешко наћи нешто ако сте вегетаријанац, али најважније јело јесте дефинитивно јагње на ражњу, или популарно у народу познато као „јањетина“.

Јањетина је... Гдје је најбоља јањетина је предмет многих расправа људи који већ годинама иду и њихових родитеља, онај, који годинама пролазе том специфичном

рутом, јел', ка мору. Мада ће неки рећи да је најбоља јањетина код Максумића, ипак они традиционалнији ће вам увијек рећи да је најбоља јањетина код Гојка. Гојко је човјек који је отворио ресторан, можда чак и први ресторан, ако се не варам, у том неком потезу, као што сам рекао, између Коњица и Јабланице, и очигледно има дугу традицију... О њему се чланак некад деведесетих појавио, ја мислим, и у „Ди-Кју“-у, у којем је био унутар, је ли, један од десет најважнијих ресторана које морате посјетити на свијету, што је онако доста битно. Иначе, јање је... Јањетину када добијете, добијете сервирану на металном овалу са пар куханих кромпирића и са хљебом као прилогом. Обично ако желите салату, морате је наручити; уз јање се обично једе купус салата. Мада ће то чудно изгледати људима који то никада прије нису видјели, па можда чак и нејестиво, јањетина је једно од најкукуснијих јела која можете пробати у Босни и Херцеговини, а немојте се препасти јањеће главе, тј. „главуше“.

English translation:

Kod Gojka... Kod Gojka is somewhat of a popular custom with our people. Since all of us – not just from Sarajevo, but from all other larger and smaller cities in Bosnia and Herzegovina – often go to the seaside, since the sea is 3.5 to four hours away by car, stopping for breakfast or lunch at these restaurants which spread between the two Bosnian-Herzegovinian towns called Konjic and Jablanica became a tradition. There are about ten restaurants there that serve different dishes, mostly from the grill. Everything is meat-based, so it's difficult to find something if you're vegetarian, but the most important dish is definitely lamb on a spit, popularly known as *janjetina*.

Janjetina is... The place with the best *janjetina* is the subject of much debate between people who have been taking this specific route to the sea for years. Although many will say that *Maksumić* has the best *janjetina*, those more traditional will always say that the best *janjetina* is at *Kod Gojka*. Gojko is the name of the man who opened maybe even the first restaurant in that area between Konjic and Jablanica, and it obviously has a long tradition... It was even mentioned in a GQ article¹ in the nineties as one of the ten best restaurants you must visit, which is an important reference. In any case, *janjetina* is... *Janjetina* is served on a metal tray with a few cooked potatoes and bread as a side dish. Usually, if you want salad, you have to order it. Cabbage salad² is the most popular choice to get with *janjetina*. Although it will seem strange if not inedible to people who haven't seen it before, *janjetina* is one of the tastiest dishes you can have in Bosnia and Herzegovina. Also, don't get scared by the lamb's head! [laughter]

¹ “Ten Meals to Fly For”, GQ Magazine, January 2001.

² Although similar, it should not be confused with coleslaw. Unlike coleslaw, cabbage salad in the Balkans has little to no seasonings, and it is usually made with finely chopped cabbage, vegetable oil, vinegar and salt.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2012 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated