

## **Traditional Dishes and Restaurants**

### **Bosnian transcript in Latin:**

Una: Da li nam možeš reći nešto o tradicionalnim jelima u Bosni i Hercegovini?

Aleksandar: Pa, što se tiče tradicionalnih jela u Bosni i Hercegovini, postoje razna. Većina njih je došla sa prostora Otomanskog carstva, pošto je Bosna svojevremeno bila dio Otomanskog carstva. Možda najvažniji predstavnik bosanskih jela, i ono što jedino valja u Sarajevu, u Bosni i Hercegovini, su ćevapi. Ćevapi su jelo koje se sastoji od mljevenog mesa, koje se prži – peče na roštilju. Obično porcija sadržava deset ćevapa u našem također tradicionalnom bosanskom hljebnom prehrambenom proizvodu, koji se zove somun, i obično se servira sa lukom ili kajmakom, ili oboje, i uz čašu jogurta; u novije vrijeme uz čašu koka-kole ili konzervu koka-kole, svejedno. Ćevapi su nastali u Sarajevu, u starom dijelu Sarajeva koji se zove Baščaršija, koji je bio trgovačko središte, i gdje se nalaze mnogi stari zanati. I u tih nekih 500 metara kvadratnih nalaze se najbolje ćevabdžinice u Sarajevu. Nije neka reklama, ali mislim da treba nabrojati: Ferhatovića, Mrkvu, Želju, Hodžića; ja mislim da je to sve što se tiče ćevabdžinica.

Iskustvo ćevabdžinice je vrlo interesantno: kada dođete, obično vas zatekne jedan veći sto, najčešće drveni – mada su u nekim mjestima sad postali fensi, pa imaju one neke razne moderne metalne stolove – gdje vas usluži konobar koji je u većini ćevabdžinica obučen u neku ili varijantu tradicionalne odjeće, ili u sasvim normalnu, je li, odjeću, kao da ste došli u neki fast-food, dosta njih je sad uniformisano. I tu naručite ćevape tako što kažete broj ćevapa koji želite da dobijete, znači, „daj mi jednu desetku u kajmaku s lukom“ ili „daj mi jednu peticu“ ili „daj nam dvadeset“ ili popularno nazvanu „cvaju“.

Od drugih mjesta koje bi preporučio na Baščaršiji, ako baš idete u Sarajevo je Hadžibajrić, gdje možete pojesti ostale specijalitete bosanske kuhinje, od kojih treba spomenuti sogan-dolme, što je u biti punjena, kuhana glavica luka, koja se puni faširanim mesom i rižom, ili u nekoj vegetarijanskoj varijanti krompirom i rižom. Od ostalih tradicionalnih jela treba spomenuti punjene paprike, što je samo po sebi, je li, jasno šta je, to je paprika koja je također punjena mesom i rižom, ili krompirom i rižom... Begovu čorbu, što je jedna vrsta supe koja se pravi sa... Onim što se u Americi zove „okra“, koja se kod nas zove bamija. Odlična je kad ste mamurni, i obično se jede sa jogurtom ili pavlakom u supi, obavezno.

### **Bosnian transcript in Cyrillic:**

Уна: Да ли нам можеш рећи нешто о традиционалним јелима у Босни и Херцеговини?

Александар: Па, што се тиче традиционалних јела у Босни и Херцеговини, постоје разна. Већина њих је дошла са простора Отоманског царства, пошто је Босна својевремено била дио Отоманског царства. Можда најважнији представник босанских јела, и оно што једино ваља у Сарајеву, у Босни и Херцеговини, су ћевапи. Ћевапи су јело које се састоји од мљевеног меса, које се пржи – пече на роштиљу. Обично порција садржава десет ћевапа у нашем такођер традиционалном босанском хљобном прехранбеном производу, који се зове сомун, и обично се сервира са луком или кајмаком, или обоје, и уз чашу јогурта; у новије вријеме уз чашу кока-коле или конзерву кока-коле, свеједно. Ћевапи су настали у Сарајеву, у старом дијелу Сарајева који се зове Башчаршија, који је био трговачко средиште, и гдје се налазе многи стари занати. И у тих неких 500 метара квадратних налазе се најбоље ћевапџинице у Сарајеву. Није нека реклама, али мислим да треба набројати: Ферхатовића, Мркву, Жељу, Хоџића; ја мислим да је то све што се тиче ћевапџиница.

Искуство ћевапџинице је врло интересантно: када дођете, обично вас затекне један већи сто, најчешће дрвени – мада су у неким мјестима сад постали фенси, па имају оне неке разне модерне металне столове – гдје вас послужи конобар који је у већини ћевапџиница обучен у неку или варијанту традиционалне одјеће, или у сасвим нормалну, је ли, одјећу, као да сте дошли у неки фаст-фуд, доста њих је сад униформисано. И ту наручите ћевапе тако што кажете број ћевапа који желите да добијете, значи, „дај ми једну десетку у кајмаку с луком“ или „дај ми једну петицу“ или „дај нам двадесет“ или популарно названу „цвају“.

Од других мјеста које би препоручио на Башчаршији, ако баш идете у Сарајево је Хацибајрић, гдје можете појести остале специјалитете босанске кухиње, од којих треба споменути соган-долме, што је у бити пуњена, кухана главица лука, која се пуни фашираним месом и рижом, или у некој вегетаријанској варијанти кромпиром и рижом. Од осталих традиционалних јела треба споменути пуњене паприке, што је само по себи, је ли, јасно шта је, то је паприка која је такођер пуњена месом и рижом, или кромпиром и рижом... Бегову чорбу, што је једна врста супе која се прави са... Оним што се у Америци зове „окра“, која се код нас зове бамија. Одлична је кад сте мамурни, и обично се једе са јогуртом или павлаком у супи, обавезно.

### **English translation:**

Una: Could you tell us more about traditional dishes in Bosnia and Herzegovina?

Aleksandar: Well, traditional dishes in Bosnia and Herzegovina are very diverse. Most of them came from the territories of the Ottoman Empire, since Bosnia was once a part of the Ottoman Empire. *Ćevapi* are perhaps the most important example of Bosnian dishes, and they're authentic only in Bosnia and Herzegovina and Sarajevo. *Ćevapi* is a meal that is made with ground meat which is then grilled on a barbecue. A serving usually consists of ten *ćevapi* inside another traditional Bosnian bread called *somun*, and it's usually

served with a side of onion or clotted cream or both and a glass of yogurt, or recently with a glass or a can of Coke. *Ćevapi* originally came from Sarajevo, the old town area of Sarajevo called *Baščaršija*, which is the historic market center and where many old crafts still exist. The best *ćevabdžinicas*<sup>1</sup> are in this 500-meter circle; not to advertise, but I think I should mention some of them: *Ferhatović, Mrkva, Željo, Hodžić*... I think that's it when it comes to *ćevabdžinicas*.

The experience of eating at a *ćevabdžinica* is very interesting. Once you get there, you'll first notice a number of large tables, most often made out of wood - although some places have become fancy and now have those modern metal tables - and you're served by a waiter who is in most *ćevabdžinicas* dressed either in a type of a traditional garment, or modern clothes similar to [uniforms at] fast-foods; most of them wear uniforms now. You order *ćevapi* by saying how many you would like; for example, you could say "give me ten with cream and onion," or "give me five," or "give us twenty."<sup>2</sup>

When it comes to other places at *Baščaršija* I'd recommend in case you're visiting Sarajevo, *Hadžibajrić*<sup>3</sup> is a place where you could eat other specialties of Bosnian cuisine, such as *sogan-dolma*, which is basically a cooked onion filled with ground meat and rice, or potato and rice in its vegetarian variety. I should also mention stuffed peppers, which is self-explanatory, it's made with cooked peppers stuffed with meat and rice or potato and rice... *Begova čorba* is a type of soup made with... What's called okra in the United States, and which we call *bamija*. It's great as a hangover cure, and it's always served with [a spoonful of] yogurt or sour cream in the soup.

---

<sup>1</sup> *Ćevabdžinica* is a term commonly used in all former Yugoslav states for a type of a restaurant which exclusively offers food from the grill.

<sup>2</sup> It might be interesting to note that in Sarajevo *ćevapi* are ordered exclusively in multiples of five, and it would be nearly impossible to order seven *ćevapi*. However, some *ćevabdžinice* in other parts of the country might offer *ćevapi* in multiples of six, while *ćevapi* in Banja Luka come in bundles of four, so a full portion (ten *ćevapi* in Sarajevo) in Banja Luka would consist of three bundles of four *ćevapi*. The speaker here refers to the Sarajevo custom of ordering *ćevapi*. In addition, although mustard and ketchup are sometimes served as condiments in other parts of the Balkans, they are never served with *ćevapi* in Bosnia and Herzegovina.

<sup>3</sup> *Hadžibajrić* is the oldest existing *aščinica* in Sarajevo and Bosnia and Herzegovina. *Aščinica* (Turkish: *aşçılık*, lit. trans. "cooking place") is a type of restaurant which serves traditional food. *Aščinice* specialize in cooked food, and they do not offer any food from the grill or desserts.

**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