

## Serbian National Dishes

### Serbian transcript:

A: Најпознатија српска јела су углавном јела заснована на киселом купусу, паприци, печеној паприци, а то су подварак, сарма, пуњена паприка, ајвар, ћевапи, млевено месо, дакле роштиљ, ћевапи, вешалице, кобасице.

Б: Е сад, како бисмо објаснили шта је кисели купус?

A: Кисели купус. Кисели купус је заправо само најобичнији купус који је стајао дуже време у сланој води. То је заправо јело које постоји у Немачкој. Немци јако много једу кисели купус па верујем да се заправо он троши, само што није толико познат и коришћен као у Србији. Он је, како да кажем... Просто добио укус, зачињен, као салата рецимо, киселкаст...

Б: Да, није нешто ни слатко ни слано, негде између. Доста подсећа на јела из кинеских ресторана, али је врло присутно као додаток у многим другим... Многим српским јелима. На пример, сарма. Сарма је једно српско јело које је млевено месо са неким зачинима и често пиринчем, омотано у лист...

A: Да, обичним, бибер, со и... Умотано у листове киселог купуса. Једноставно, кад се месо издинста, скува пиринач, помеша, дода се мало сланинице, сланине; сланина је, да, свуда је има, умота се у листове киселог купуса тако да све изгледа као, као неке ролнице рецимо, као ролнице; и онда се наслаже у шерпу и све се то дуго, дуго, дуго, дуго, дуго, више сати, по четири-пет сати крчка. Иначе сва српска јела су... Већина српских јела се јако дуго кува; пасуљ, сарма, подварак, то се све из више фаза кува. Обично се прво кува по сат-два, онда се или крчка у рерни или се запече или... Српско јело може да се припрема и по седам сати.

Б: И то је интересантно, та српска јела захтевају... Полако, није да изумиру, сувише их људи воли и једу да би она изумрла; али захтевају један велики труд, што је у складу са ранијом традицијом, где је жена била у кући, кувала...

A: По читав дан је иначе кувала...

Б: И жена је поносила се тиме какве сармице прави, дакле, ћевапе и остало зна да... И то је била предност сваке жене.

A: Да, да, да, жена се мерила по томе колико је заправо умела различитих јела да спрема, и то је просто била част провести сваки дан по пуно радно време, осам-десет сати у кухињи, спремајући слаткише српске, теста која се развуче, данима се суше. Сви рецепти традиционалних српских јела су заправо такви да захтевају буквално пуно радно време; куварица, жена, у сваком тренутку је имала нешто да

прави: да кува слатка, да прави туршију, да суши месо, да развлачи теста; дакле, то је било стварно... И свако доба године има нека јела која су карактеристична да се спремају у та доба године, овај... Тако да, просто, жена увек има пројекте; имала је сезонске пројекте плус пуно радно време за кухање свакодневних јела.

### English translation:

A: The best-known Serbian dishes are mostly dishes based on sauerkraut, bell peppers, and roasted peppers. They are called *podvarak*<sup>1</sup>, *punjena paprika*<sup>2</sup>, *ajvar*<sup>3</sup>... *Ćevapi*<sup>4</sup>; minced meat dishes and anything barbecued such as *ćevapi*, *vešalice*<sup>5</sup> and sausages.

B: How could we describe sauerkraut?

A: Sauerkraut is basically just cabbage that was left in salted water for a while. It's a dish that exists in Germany. Germans eat a lot of sauerkraut, so I'm quite sure it's eaten a lot [in other countries], but it's probably not as popular or as often consumed as in Serbia. Its taste is, how should I put it... Spicy; sour like a salad...

B: Yes, it's neither sweet nor salty, it's somewhere in between. It's similar to dishes from Chinese restaurants, but it's very common as an ingredient in many Serbian dishes. In *sarma*, for example. *Sarma* is a Serbian dish made of minced meat with spices and rice, wrapped in a leaf...

A: Yeah, basic [spices] like pepper and salt, and... It's wrapped in sauerkraut leaves. It's simple [to make]: when the meat is fried and the rice is cooked, the two are mixed together and you add a little bit of bacon – yes, bacon, it's common everywhere – and then you wrap it in sauerkraut leaves so it looks like a roll, a small roll. Then you stack them together in a pot and it cooks on low heat for many hours. Generally, all Serbian dishes are... Most Serbian dishes cook for a long time; baked beans, *sarma*, *podvarak*, they're all prepared in several stages. Usually, it first simmers for an hour or two, and then it stews [for a while] either in the oven or on the stove... A Serbian dish can take up to seven hours to prepare.

---

<sup>1</sup> *Podvarak* is a Balkan dish mostly popular in Serbia and Macedonia, made of finely chopped sauerkraut, onions and meat, usually pork roast or turkey, which are mixed together and then baked in an oven.

<sup>2</sup> *Punjena paprika* (alt. *punjene paprike*. trans. “stuffed peppers”) is Balkan dish made with peppers stuffed with a mix of fried minced meat and cooked rice. It's then cooked on low heat in its own juice for several hours.

<sup>3</sup> *Ajvar* is a type of relish made with bell peppers, eggplant and garlic. It can be served either as a condiment, a side dish or as a bread spread.

<sup>4</sup> *Ćevapi* is a Balkan dish of grilled minced meat served with chopped onions in a flatbread. It's considered a national dish in Bosnia and Herzegovina, but it's also very common in other former Yugoslav states.

<sup>5</sup> *Vešalice* is a barbecue-type dish made from grilled strips of pork loin, served with bread and condiments that most commonly include chopped onion, *ajvar* and mustard.

B: And this is interesting, that the Serbian dishes demand... It's not that they're dying out - too many people love them and eat them for them to die out. But they do demand a lot of effort, which stems from our tradition, where a woman would stay at home and cook...

A: They used to cook throughout the day...

B: A well-made *sarma* or *ćevapi* was a point of pride for a woman, etc... And this was held in high regard when it came to women.

A: Yes, yes, a woman's worth was measured by the number of different dishes she could prepare. It was considered an honor, to spend an entire workday, all eight or ten hours in the kitchen, preparing Serbian sweets and different types of dough which took days to dry. All recipes for traditional Serbian dishes are such that they demand a full working day; the cook, who was a woman, always had something to prepare, to cook spoon sweets, to make *turšija*<sup>6</sup>, to dry the meat, to make dough and this was really... There are meals that are specific to the time of the year, err... So, simply put, women always had different projects, seasonal projects plus a full workday to cook everyday meals.

**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.

© 2013 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

---

<sup>6</sup> *Turšija* (Persian: *torsh*, meaning “sour”) Pickled vegetables. A common condiment throughout the Balkans and the Middle East.