

Sveučilište u Zagrebu

Filozofski fakultet

Odsjek za turkologiju

"Diplomski rad"

**Osmanska kuhinja i njezin utjecaj na zapadnom
Balkanu**

Tea Hržica

Mentor: dr. sc. Vjeran Kursar

Izjavljujem pod punom moralnom odgovornošću da sam diplomski rad "Osmanska kuhinja i njezin utjecaj na zapadnom Balkanu" izradila potpuno samostalno uz stručno vodstvo mentora dr.sc. Vjerana Kursara. Svi podatci navedeni u radu su istiniti i prikupljeni u skladu s etičkim standardom struke. Rad je pisan u duhu dobre akademske prakse koja izričito podržava nepovredivost autorskog prava te ispravno citiranje i referenciranje radova drugih autora.

Tea Hržica

SADRŽAJ

1. UVOD	Error! Bookmark not defined.
2. ORGANIZACIJA KUHINJE I STRUKTURA OSOBLJA	3
3. PREHRAMBENE NAVIKE OSMANLIJA.....	7
4. OSMANSKA HRANA, NAMIRNICE I JELA.....	11
5. KULINARSKE PROMJENE KROZ STOLJEĆA	26
6. KUHINJA, NAVIKE I JELA NARODA.....	33
7. UTJECAJ OSMANSKE KUHINJE NA DRUGE ZEMLJE.....	37
8. ZAKLJUČAK.....	49
9. POJMOVNIK	50
10. LITERATURA I IZVORI:	57

1. UVOD

Osmanska osvajanja neminovno su, kroz povijest, na velikom geografskom području ostavila snažan utjecaj koji se osjeti i danas. Kroz svoja osvajanja Osmanlije su sa sobom donijeli i različite aspekte svoje kulture koji su se kroz stoljeća proželi s kulturom pokorenih naroda/područja i s vremenom, kao produkt, dali određenu kulturnu mješavinu koju danas živimo. Jedan od tih aspekata kulture zasigurno je i nacionalna kuhinja. Iako u prošlosti zanemarivana, gastronomija, njena povijest i razvoj se u današnje vrijeme sve više istražuju budući da pružaju obilje informacija o tome kako se nekada živjelo. Kuharice i nacionalna jela su poput običaja, plesova i nošnji, živi izvori koji svjedoče o životu ljudi i cijelih naroda, od davnine pa do danas. Prema hrani, načinu pripremanja, a također prema posuđu i kuhinjskom priboru doznajemo jesu li ljudi u nekoj zemlji živjeli u blagostanju ili u siromaštvu, je li im okolina bila naklonjena ili ne, koliko su bili obrazovani te jesu li uzgajali stoku. Lako se da iščitati jesu li kroz stoljeća mijenjali prehrambene navike, i ako da, je li to bilo posredstvom više sile (prirode) ili je ulogu u tome imao ljudski faktor, neovisno da li potpadanje pod tuđu vlast ili samo susret sa strancima koji su u taj kraj donosili nove navike, drugačije namirnice i mirodije. Bogatstvo recepata i narodnih jela čini važan dio opće kulturne baštine nekog naroda, te se može reći da je prehrambena kultura važan dio kulturnog identiteta.

Osmanska kuhinja pojam je koji vežemo uz Osmansko Carstvo, ali i uz geografska područja poput Balkana, Kavkaza, Sjeverne Afrike, Anadolije i Bliskog istoka. To je kulinarska kultura koja se formirala od 15.st. nadalje, prvenstveno od strane elitne grupe ljudi koji su živjeli na osmanskome dvoru, te imali mogućnosti i resurse uživati u hrani. Ova kultura uključuje sve, od namirnica i sastojaka, metode kuhanja, prehrambenih navika, ponašanja za stolom, manira, sve do različitih tipova kuhinja (u sklopu palače postojalo je više vrsta kuhinja namijenjenih pripremanju različitih jela: primjerice kuhinja samo za pekarske proizvode, kuhinja za pripremu slatkog itd.) u kojima se hrana pripremala¹. Ova se kuhinja uglavnom dotiče elitnog društva, a ne skromne kuhinje čije je produkte konzumirao običan čovjek, i za koju iz tog razloga nema mnogo zapisa.

¹ Marianna Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine* (Istanbul: Boyut publishing, 2003), 10.

Cilj ovog rada je istražiti bogatu povijest osmanske kulinarske tradicije i njezin utjecaj na zemlje Zapadnog Balkana. Rad se sastoji od deset poglavlja :

1. UVOD kojim se uvodi u povijest osmanske kulinarske tradicije i u kojem se postavljaju ciljevi rada.
2. ORGANIZACIJA KUHINJE I STRUKTURA OSOBLJA u kojem se pojašnjava na koji je način funkcionirala kuhinja u sklopu dvora.
3. PREHRAMBENE NAVIKE OSMANLIJA koji daje prikaz propisanih manira vezanih uz konzumaciju hrane.
4. OSMANSKA HRANA, NAMIRNICE I JELA koji daje detaljan prikaz jela i namirnica koja su se konzumirala u osmansko doba.
5. PROMJENE KROZ STOLJEĆA koji daje komparativan prikaz najpopularnijih jela kroz stoljeća osmanske vladavine.
6. KUHINJA, NAVIKE I JELA NARODA u kojem se stavlja fokus na prehrambene navike naroda.
7. UTJECAJ OSMANSKE KUHINJE NA DRUGE ZEMLJE koji kroz istraživanje više različitih kuharica daje uvid u utjecaj osmanske kuhinje na, u prošlosti pokorene, zemlje, prvenstveno Hrvatsku, Srbiju i Bosnu i Hercegovinu.
8. ZAKLJUČAK koji daje završnu riječ cijelom radu.
9. POJMOVNIK služi za lakše snalaženje kroz diplomski rad i navedenu literaturu.
10. LITERATURA

Bilo kakva istraživanja vezana za ovu temu izričito ovise o pismenim zapisima toga vremena. Budući da se radi o kulturi vezanoj za dvor, brojni izvori kriju se zapisi u knjigama računa koje su vodili dvorski službenici, kuhinjskim popisima, tekstovima medicinara tog

perioda, zapisa o tadašnjim cijenama na tržnicama i u dućanima i dnevnicima putnika koji sadržavaju detaljne opise osmanskih prehrambenih navika.²

Djela koja nude mnoštvo informacija i koja su temelj brojnim suvremenim djelima o osmanskoj kuhinji su: *Istanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri* (knjige računa dvorskih službenika), *Şirvanijeva Kitabu 't-tabih* (jedna od knjiga koje je prevodio s arapskog na turski, može se prevesti kao Knjiga kulinarstva), *Bir Ziyafet Defteri* (Knjiga banketa koja opisuje jela spremljena za ceremoniju obrezivanja sinova Sulejmana Veličanstvenog 1539. g.), *Çelebijina Seyahatname* koja opisuje različite prehrambene navike gotovo cijelog područja Carstva, te prva kuharica izdana 1834. g. pod nazivom *Melceü-t Tabbahin* (Kuharevo sklonište).³

Prije no što uđem u svijet zaboravljenih jela i okusa, prikazat ću strukturu i organizaciju dvorske kuhinje i osoblja te osmanske prehrambene navike i manire za stolom.

2. ORGANIZACIJA KUHINJE I STRUKTURA OSOBLJA

Kako nema dovoljno podataka o organizaciji kuhinje u palačama u Bursi i Edirneu, koncentrirat ću se na kuhinju Topkapı palače. Palača je izgrađena između 1460. i 1478. g. od strane Mehmeda II., a zajedno sa zidinama prekriva preko 700 000 m².⁴ Kuhinja pod nazivom *Matbah-i Amire* bila je veliki kompleks koji je zauzimao 5 250 m², dok su mjesta gdje se hrana skladištila, ostave i spavaonice kuhara bili dijelovi drugog kompleksa. U početku je kuhinja imala 4 kupole no zbog povećanja broja stanovnika Mimar Sinan je obnovom cijele kuhinje taj broj povećao na 10.⁵ Treba napomenuti kako su postojali i mnogi drugi objekti vezani za hranu poput: mesnice, prostorije za izradu jogurta, prostorije s peradi, pekare, prostorije s povrćem, prostorije s mliječnim proizvodima.⁶ U kompleks kuhinja moglo se ući kroz tri vrata: donja kuhinjska vrata, kraljevska kuhinjska vrata i *helvahane* vrata (u slobodnom prijevodu mogli bismo reći vrata

² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 17.

³ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 22-23.

⁴ Yerasimos *500 years of Ottoman cuisine*, 25-27.

⁵ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 95.

⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı*, 41.

slastičarnice). Ispod donjih vrata nalazile su se administracijske prostorije za voditelje kuhinje i ostave, kao i velika carska smočnica.⁷

Kroz kraljevska kuhinjska vrata ulazilo se direktno do kuhinja, tako da se kuhinja u kojoj se pripremala hrana za sultana nazivala carskom kuhinjom, dok se kuhinja u kojoj se spremala hrana za sultanovu majku, sestre i kćeri nazivala Sultan Valide kuhinjom.

Zadnja od kuhinja nazivala se *helvahane* i u njoj su se spremale slastice poput halve, šerbeta i džemova koje je kuhao poseban ogranak kuhara – slastičari. No ona je osim slastičarnice ujedno bila i ljekarna pošto su se u njoj spravljali različiti medicinski pripravci na bazi bilja i začina.⁸ Uz lijekove pravile su se i paste (guste smjese poput meda) koje su služile kao afrodizijaci, a neki od rijetkih sastojaka kojima su pripisivali takva obilježja su kokos, ambra (smolasta supstanca koja nastaje sekretom sperme kita i koristi se u parfemskoj industriji) i nekakva vrsta crvenog kukca.⁹ Danas postoji 186 formula za izradu lijekova koji potječu iz osmanskog doba.

U palači, a tako i u kućama bogatih, postojale su i smočnice u kojima su se skladištile namirnice, najčešće na zemljanom podu, daleko od svjetla, i koje su se potom prema dnevnoj potrebi nosile u kuhinju. U kuhinji je postojao sudoper za pranje namirnica, police za raznovrsno posuđe, grnčariju i kuhinjske potrepštine, žičana košara za pohranjivanje svakodnevnih sastojaka i štednjak smještena ispod dimnjaka. Osim štednjaka postojale su i peći, žeravnici za roštilj (*mangal*) koji su bili vrlo bitni za pripremu mesa i žeravnici (na koks) za kuhanje jela koji zahtijevaju jaču toplinu poput *kelle – paça*, kuhane ovčje glave s nogicama.¹⁰ Kuhinjska pomagala bila su od drveta, kopra, lima, emejla, gline, porculana i stakla, dok je pribor za jelo, kod bogatijih, često bio od zlata i srebra. Također su koristili i kineski porculan koji je pokazivao je li hrana otrovana ili nije.¹¹

⁷ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period>(08.06.2015.)

⁸ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 26-29.

⁹ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 100.

¹⁰ Halici, *Ottoman cuisine*, 95.

¹¹ Halici, *Ottoman cuisine*, 95.

Svaka kuhinja imala je svog glavnog kuhara (u 16. st. ih je bilo 60-ak), a iznad svih glavnih kuhara nalazio se njima nadležan kuhar - nadzornik¹². Njegove dužnosti nisu bile previše ograničene te su se svodile na nadzor ostalih kuhara, brige o nabavci, organizaciji distribucije namirnica te vođenje knjige trošaka. Kuhari koji su radili u kuhinjama dijelili su se u tri kategorije: majstor/*üstad*, kalfa/*halife* i šegrt/*şakird*.¹³

Šegrti su se još dijelili u manje sekcije ovisno o poslu koji su obavljali. Također su postojale dvije sekcije kuhara: oni zaduženi za spremanje jela, te oni zaduženi za poboljšavanje starih i otkrivanje novih ukusnih recepata.¹⁴

Uz stalne zaposlenike postojali su i sezonsko zapošljavani honorarni radnici za poslove poput branja bilja, serviranja hrane, rada s ledom itd. U određenim specijalnim kuhinjama i sami kuhari dijelili su se u različite kategorije ovisno o poslu koji su obavljali, pa su se recimo u pekari dijelili na sitare (oni koji prosijavaju brašno), one koji mijese tijesto te na one koji peku tijesto.¹⁵

Kako je rasla i jačala država tako je i rastao broj zaposlenika u dvorskoj kuhinji. Zapravo, prevelik broj zaposlenika je i jedan od problema po pitanju održavanja kuhinje. Za vrijeme sultana Mehmeda II. broj zaposlenih je bio oko 100, dok je za vrijeme Murata III. taj broj premašio brojku od 1300 zaposlenih. Iako se u daljnjim godinama radilo na redukciji broja zaposlenih, brojka se nije spustila ispod 1000.

Najvažniji prihod za zaposlenike bila je kvartalna plaća koja se kao i kod vojnika računala kao zbroj dnevnih plaća. Iznos je ovisio o poziciji, učinkovitosti, stažu i kvaliteti rada. Nadzornik i službenici su imali najveće plaće, dok su nakon njih bili glavni kuhari. Osnovna misao je bila „što više radiš, više ćeš zaraditi“, tako da je svaki zaposlenik neovisno o poziciji imao mogućnost povećati svoje prihode.¹⁶

¹² Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı*, 50.

¹³ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

¹⁴ Halici, *Ottoman cuisine*, 95.

¹⁵ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

¹⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı*, 53.

Osoblje kuhinje uglavnom je nosilo duge košulje napravljene od lana s pojasom u struku i kupaste kape na glavi. Zimi je starije osoblje nosilo zimsku debelo štofanu zelenu odjeću, a ostalo osoblje tamno plavu.

Pošto je Topkapı djelovala kao zaseban grad u sklopu Istanbula najveći problem bio je dopremanje hrane i nabavka namirnica. Jednogodišnja potrošnja voća, povrća i mesa palače bila je jednaka potrošnji hrane jednog malog grada. Kako je u sklopu dvora (pod time podrazumijevam sve ljude koji su živjeli u sklopu kompleksa Topkapı palače: od obitelji sultana do radnika) znalo živjeti od 4,5 pa čak do 10 000 ljudi odjednom, hrane je uvijek trebalo biti.

Bazične namirnice koje su se koristile u velikoj količini poput pšenice, riže, šećera i maslaca dopremale su se iz provincija kolima i brodovima u periodu od ožujka do studenog kada putevi nisu bili mokri i blatni, i kada je more bilo sigurno za plovidbu (mirno bez jakih vjetrova). Tako se recimo pšenica dobavljala iz današnje Grčke, ovčetina s Balkana i iz Moldavije, riža iz Egipta i Plovdiva, šećer iz Egipta i s Cipra, te pročišćeni maslac iz Feodosije. Konzumacija tih namirnica drastično se promijenila s kraja 15. st. do prve polovice 17. st. Primjerice, potreba za brašnom se uvećala s 380 tona na 1500 tona, ovčetina s 15 000 komada na 90 000 itd. Manje namirnice nabavljale su se na lokalnim tržnicama kod točno određenih prodavača koji su uvijek prvo morali imati dovoljno robe za dvor, a tek potom za druge kupce.

Osnovnim namirnicama (osim šećerom koji ne spada u predmoderne namirnice) hranili su se svi na dvoru dok su se za članove dvora, pa čak i ponekad samo za članove sultanove obitelji kupovale posebne namirnice koje bismo mogli okarakterizirati kao delicije. Pačetina, meso goluba i guske, određeno voće, mliječni proizvodi poput kajmaka i kačkavalj sira, kavijar, posebni napitci i paste napravljene od egzotičnog voća i začina posluživali su se samo eliti.¹⁷

Preko ovih podataka možemo vidjeti kako je na nadzornicima bio velik posao jer ne samo da su morali brinuti o nabavci i dopremanju osnovnih namirnica, nego je na njima bilo i da traže nove delicije i neobične namirnice kojima bi namirili zahtjevna nepca najelitnije grupe na dvoru.

¹⁷ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period>(08.06.2015.)

3. PREHRAMBENE NAVIKE OSMANLIJA

Uz ono što su Osmanlije jeli, prikazat ću i kako su jeli. Svaka kuhinja ima svoja pravila vezana za proces kuhanja, ali isto tako i za proces konzumiranja hrane. Dok se danas, primjerice u Indiji, koristi samo desna ruka, na Zapadu se koristi pribor za jelo. I Osmanlije su imali svoje načine i manire.

Za početak treba naglasiti kako se prilikom serviranja nikada nije išlo na veliku količinu jednog jela, nego na manje porcije više različitih vrsta jela s kojima se dobivalo na raznolikosti sadržaja, ali i na (nutricionistički gledano) kvalitetnijem obroku. Jelo se za niskim okruglim stolom- *sofra*, malo podignutim od poda.

Čak ni u palači nije bilo blagovaone po klasičnom zapadnjačkom tipu, te nije bilo nikakvog namještaja.¹⁸ Hrana se posluživala na okruglim pladnjevima- *sinin*apraavljenim od bakra i lima obrubljenim detaljnim izrezima različitih motiva. Ispod pladnja se uobičajeno rasprostrela velika krpa (nešto kao stolnjak) isto naziva *sofra*. Do 16.st. riječ *sofra* koristila se za kožu koja je bila prostrta na podu i s koje se jelo. Za sofrom se sjedilo tako da je jedna noga bila savijena u stranu na podu, a druga savijena prema gore ili s obje noge ispružene ispod stola.

Za sofrom je moglo sjediti najviše šestoro ljudi odjednom. Kada su dolazili gosti postavljalo se više sofri jedna do druge. Nije bilo krpi, tanjura niti noževa i vilica na pladnju. Osmanlije su jeli ponajviše prstima (ponekad i žlicom), nikada nisu koristili nož i vilicu. Kruh su trgali rukama, dok je meso stizalo na stol već natrgano na manje komade, piletina je bila vrlo dobro kuhana i mekana te se stoga lako jela prstima, dok se riža stavljala u usta pomoću tri prsta. Pri jelu se najviše koristila desna ruka dok je žlica bila jedini pribor koji su koristili te je stoga njezina upotreba značajna.¹⁹ Žlice su se radile od bjelokosti, sedefa, oklopa kornjače, ali ne i od plemenitih metala. Drška žlice bila je izrezbarena s posebnim motivima te ukrašena dragim kamenjem i biserima²⁰ (govorim o žlicama elitnih grupa, seljaci su koristili drvene). Tanjuri su bili od zlata, srebra ili porculana.²¹

¹⁸ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 31.

¹⁹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 34.

²⁰ *Osmanlı mutfağı*, http://www.ayorum.com/doc/OSMANLI_MUTFAGI_AMUTFAK.pdf(08.06.2015.)

²¹ Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı*, 88.

Budući da se većinom jelo prstima, prije jela ruke su se prale vrućom vodom koju je iz vrča u zdjelu točio za to zaduženi šegrt. Svaki gost dobio bi jedan dugački ručnik koji bi prebacio preko ramena tako da mu duži kraj visi preko prsiju u krilo, te ubrus koji je služio za brisanje ruku između obroka. Na svaki stol bio je serviran potreban broj žlica, komadi kruha i male zdjelice salate, ukiseljenog povrća, maslina itd. Takav princip serviranja preteča je današnjih *meze*. Glavna jela servirala su se u plitkim zdjelama s poklopcima i nosila zasebno za stol. Svi su jeli iz zdjele sa sredine pladnja. Jelo se brzo, bez razgovora, mirno i tiho. Vrijeme objeda bilo je namijenjeno baš za to što i služi - objed.

Jela su bila posluživana vrlo brzo i u vrlo organiziranom redu. Posluživalo se mnogo različitih jela no gosti su jeli samo par zalogaja od svakog jer se smatralo nepristojnim pojesti puno, jesti bez pauze ili preko reda.

Nakon objeda stolovi su se čistili brzinom kojom su se i punili dok su gosti ruke prali vodom, škropili se ružinom vodicom²² i u kasnijim stoljećima pili kavu s kardamomom²³ ili pušili duge lule. U ranijim periodima carstva sultan je jeo s drugima, no s vremenom je počeo jesti samo s obitelji te na kraju sam. Sultan je imao osobnog kušača hrane. Muškarci i žene jeli su u zasebnim prostorijama palače, dok se u skromnijim domovima jelo zajedno za sofrom.

Pitanje koje se nameće je kako su uspjeli jesti tolike količine hrane u tako kratkom vremenu. Iako se nije jelo više od par zalogaja jednog jela, kako je bilo i do 30-ak različitih jela u jednom objedu, to i dalje ispada veća količina hrane. Rekla bih da se odgovor krije u tome što su Osmanlije jeli samo 2 puta u danu: doručak u rano jutro, tzv. *kuşluk yemeği* i večeru pred zalaz sunca. Ručak se nije služio jer su u to vrijeme najčešće svi (pretežno muškarci) bili van kuće. Ako je netko ogladnio u popodnevним satima najčešće je pojeo ostatke od prethodne večere²⁴ ili neku voćku, jogurt, ayran, kuhano voće tako da bi se taj obrok prije mogao nazvati užinom. U središnjoj je Anadoliji pak postojao i četvrti obrok, posebice u dugim zimskim noćima. Pod nazivom *Yat Geber Ekmeği*²⁵ sastojao se od voća, slatkih peciva, bureka i hrane koja se servira za doručak.

²² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 38.

²³ Dana Sajdi, ur., *Ottoman tulips, ottoman coffee* (London: I.B. Tauris, 2014.), 124.

²⁴ Halici, *Ottoman cuisine*, 96.

²⁵ Halici, *Ottoman cuisine*, 96.

Također treba uzeti u obzir i brzinu konzumacije hrane, jer što brže čovjek jede, više može pojesti. Tijekom objeda nije bilo nikakvih muzičkih ili dramskih izvedbi kao što je to bio primjer na dvorovima drugih zemalja, sve izvedbe su se odrađivale nakon objeda. Za njih je objed bio proces punjenja želuca i zahvale bogu na daru hrane.

Navike su se počele mijenjati nakon Tanzimata za vrijeme Mahmuta II. Počeli su se koristiti visoki stolovi sa stolicama te ostali pribor za objed.²⁶ No sofa se nikad nije u potpunosti prestala koristiti.

Za Osmanlije je svaka svečanost, bila povod za deserte, povod za uživanje i pretjerivanje u hrani, a hrana je često nosila i neko simbolično značenje. Od rođenja do smrti svaka se faza čovjekova života (pa čak i ona mala, primjerice izbijanje zubi kod djeteta) slavila. U starom se Istanbulu, tako, ženi koja je bila izabrana za babicu, pri rođenju djeteta slao šećer i kava. Babica bi porodila dijete, oprala ga, natrljala solju i obrisala usta šećerom kako bi dijete bilo elokventno, mirno i slatkorječivo. Majci bi se davao vrući čaj, često lipov. Za dijete se pravila žrtva i davala milostinja.

Sljedeći dan bi se načinio *lohusa yatađı*, krevet za novu majku na kojem bi majka i dijete spavali, a majci bi se svaki dan davala šalica čaja od viline kose, tj. paprati.²⁷ Ako je bio dečko pravili su se bomboni, *nöbet şekerı* i *loğusa* šerbet za one koji paze majku. Ako je bila djevojčica bomboni i šerbeti su se slali rođacima i vjerskim muškarcima kako bi se najavilo rođenje. Osoba koja je distribuirala te slastice je dobivala napojnicu. Sljedeći dan su počinjale posjete i nosilo se zlato i keksi, a gosti su dobivali *loğusa* šerbet i kavu. Za dijete kojem su rasli zubi kuhao se bulgur i nudile različite vrste grickalica. Izlazak iz kolijevke održavao se šesti dan nakon poroda. Gostima su se nudili ušećerani bademi i različito suho voće poput sušenih smokvi, datulja, divljih maslina, kestena, lješnjaka nakon čega je slijedilo svježe voće.²⁸

U palači je jedan od najvažnijih događaja bilo obrezivanje sina sultana i tom se prigodom nije uopće štedjelo. Čak su se pripremali stolovi za ljude koji će hodočastiti toj prilici. Primjerice za princa Mehmeta Reşata i princa Sulejmana, kuhalo je po 200 kuhara, 12 dana za gotovo pola milijuna ljudi.

²⁶ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 40.

²⁷ Halici, *Ottoman cuisine*, 99.

²⁸ Halici, *Ottoman cuisine*, 99. – 100.

U čast prinčevima 10 000 djece bilo je obrezano i darivano s 5 zlatnika od strane padišaha. Vojnicima u drugim dijelovima carstva priređivani su banketi u čast obrezivanja princa.²⁹

Ljudi starog Istanbula imali su naviku nuditi kavu, šerbet i rahat lokum kod dogovora za sklapanje braka, prosidbe i ženidbe. Na vjenčanju nudio se *hamams* šerbet.

Na djevojačku noć i *henna* noć služio se obrok, kao i na dan ženidbe. Mladenka i mladenac jeli bi navečer, dok bi im djeveruše u sobu slale sofru s desertima i laganom užinom. Dan nakon vjenčanja nazivao se *paça* dan i tada su dolazili gosti kojima se po dolasku nudila hrana.³⁰

U slučaju smrti susjedi su obitelji pokojnika slali hranu sljedećih 40 dana. Prvi dan se pravila halva i nudila u ime pokojnika. Na četrdeseti i pedeseti dan također su se pravili obroci koji su se potom dijelili.

Vjerski praznici dočekivani su i slavljani s velikim entuzijazmom u Osmanskom carstvu. Posjećivalo se starije, ljubile su se ruke i nudili bomboni i deserti. Na svete noći pekla se *pişi lokma* (vrsta torte), halva i *kandil simit*. Na deseti dan mjeseca Muharrema tradicionalno se dijelilo *aşure*. Najveće slavlje bilo je u vrijeme mjeseca Ramazana. Obitelji su se pripremale mjesec dana prije kako ništa ne bi nedostajalo.

Hrana koja se pripremala često se ostavljala na prozorima kuća onih siromašnijih. Jelovnik se slagao prema željama ukućana, no uvijek je završavao kompotom, a poseban ramazanski desert je *güllaç*, napravljen od škrobnog tankog tijesta (jako slično hostiji) umočena u mliječni sirup. Često se služila juha od tripica.³¹

U vrijeme proljetnog festivala, *Nevruz*, pravila se i jela pasta (gusta smjesa) od začina, često miješana s medom ili slatkim sirupom. Jeli su se kebabi, često od ovčetine *kuyu kebab*. Slavio se i početak ljeta, *Hidirellez*, i tada se jela hladna janjetina, punjeno lišće vinove loze u maslinovom ulju i halva od griza.³²

²⁹ Halici, *Ottoman cuisine*, 100.

³⁰ Halici, *Ottoman cuisine*, 100.

³¹ Halici, *Ottoman cuisine*, 101.

³² Halici, *Ottoman cuisine*, 101.

4. OSMANSKA HRANA, NAMIRNICE I JELA

Nakon prikaza strukture i organizacije kuhinja te kako su Osmanlije jeli, vrijeme je da pojasnim nastanak osmanske kuhinje i njezina jela. Osmanske kuhinja fuzija je centralnoazijskih, bliskoistočnih i anadolskih kulinarskih utjecaja. Osmanlije su miješali kulinarske tradicije svoga carstva s elementima bliskoistočne kuhinje i tradicionalnim turkijskim elementima iz Centralne Azije kao što je primjerice jogurt³³. Kada su Turci iz Centralne Azije došli u Anadoliju sa sobom su donijeli i svoje prehrambene navike, neke nove navike koje su stekli migracijom kroz Bliski istok, te su također prihvatili navike tadašnjih stanovnika Anadolije.³⁴ Govoreći o nastanku osmanske kuhinje možemo navesti 6 glavnih faktora koji su zaslužni za njen nastanak:

1. Navike stečene u Centralnoj Aziji: nastavljanje prakticiranja prehrambenih navika koje se baziraju na mesu, mlijeku i pšenici (zahvaljujući njihovom centralnoazijskom načinu života te jedinstvenosti tog prostora). Stručnjaci navode kako te navike nose i određeni kineski utjecaj³⁵ koji se najbolje osjeti preko upotrebe riže, lubenice i krastavaca³⁶. Turci Centralne Azije daleko su najviše jeli meso male stoke, tzv. stoke sitnog zuba (ovce, koze), iako se navodi da su jeli i teletinu i meso deva čija je grba bila luksuzna poslastica te sukladno tome jako skupa.³⁷ Iako su meso najčešće termički obrađivali, koristili su i metodu sušenja mesa koje su potom nazivali *kak et*, a pojam *kak* se i danas koristi u Anadoliji kad je u pitanju sušenje voća.³⁸ Od povrća su poznavali bundeve (i bilo što iz porodice tikvi), poriluk (jedan od najkorištenijih), ciklu, mrkvu, krastavac, repu, rotkvice, luk i češnjak.³⁹ Od voća su najviše koristili jabuke i grožđe te šljive, marelice, breskve i lubenice. Dakako treba spomenuti i dud koji su koristili i u prehrani i za proizvodnju svile (dudov svilac).⁴⁰ Kultura jogurta potječe upravo iz Centralne Azije koju su Turci

³³ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

³⁴ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 10.

³⁵ Arif Bilgin, "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. – 17. Yüzyıl)" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 83.

³⁶ Deniz Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (Istanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd., 2004), 77.

³⁷ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 83.

³⁸ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 81.

³⁹ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 77 - 78.

⁴⁰ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 79.

donijeli sa sobom po osvojenju Anadolije⁴¹ kao i kultura korištenja pšenice i proizvoda na bazi iste žitarice (iako su poznavali i druge, pšenica je bila najkorištenija). Zanimljivo je da se jelo *mantı* (tijesto punjeno mesom (najsličniji opis kod nas bi bio valjušak), potom kuhano ili (rjeđe) pečeno te potom često prelijevano jogurtom) koje je popularno i u današnjoj turskoj kuhinji pravilo već tada⁴² kao i čorbe. Treba spomenuti i *kımız*, alkoholno piće koje se spravljalo fermentacijom kobiljeg mlijeka koje se pilo samo bez hrane.⁴³

2. Utjecaj arapskih i perzijskih kultura tijekom (ali i nakon) migracija: u periodu migracije do Anadolije, Turci su se okoristili prehranbenim navikama i hranom država u kojima su prebivali. Usvojeni elementi perzijske i arapske kulture održali su se u osmanskoj kulinarskoj kulturi sve do 19. st. Najznačajniji dokaz koji upućuje na tu interakciju su arapska i/ili perzijska imena jela i prehranbenih proizvoda.⁴⁴ Unatoč tome, poznato je da su se jela iz tih kulturnih krugova mijenjala i prilagođavala osmanskom nepcu.⁴⁵
3. Utjecaj islama i šerijata: kada govorimo o ishrani Osmanlije u obzir trebamo uzeti i velik utjecaj islama, a samim time i šerijata koji su Osmanlije usvojili. S obzirom da šerijat obuhvaća sve aspekte života, jedan njegov segment obuhvaća i ishranu ljudi. Ovdje govorimo o ishrani Osmanlija muslimana (budući da su Osmanlije mješavina različitih kultura i vjeroispovijesti) te se osobito tiče dvorske kuhinje budući da su svi vladari bili muslimani. Šerijat nalaže higijenske navike, način klanja životinje, što musliman smije (*halal*) i ne smije (*haram*) konzumirati, primjerice ne smiju konzumirati svinjetinu, meso uginulih životinja, meso zadavljenih životinja, krv u tečnom stanju itd. Kulinarska

⁴¹ Hasan Eren, "Yoğurt" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 201.

⁴² Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 80.

⁴³ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 86.

⁴⁴ Muhammed bin Mahnud Şirvani, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* (Istanbul: Bilimevi basın yayın, 2005), 23.

⁴⁵ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı* (London: Kitabevi, 2004), 35.

tradicija djela Osmanlija bila je podređena navedenim zakonima te se sukladno njima i razvijala.⁴⁶

4. Utjecaj bizantske kuhinje: zbog nedovoljnog broja istraživanja ova teza još nije službeno potvrđena, no postoje dvije struje: jedna koja tvrdi da ima bizantskog utjecaja na osmansku kuhinju i ona koja smatra da ga nema. Oni koji su protiv kažu da su korišteni osmanske kuhinje u Centralnoj Aziji te za primjere daju *şiş kebab*, *börek* i *mantı*. Oni koji podupiru tu teoriju usmjeravaju pažnju na korištenje ribe, plodova mora, povrća i maslinovo ulje.⁴⁷ Pretpostavljam da su te dvije struje ishodi različitih političkih previranja koja su tako česta pojava u suvremenoj Republici Turskoj. Oni koji su na strani nacionalizma, gorljivo žele ukloniti bilo kakve neturske elemente iz osmanske kuhinje prikazati tursku lozu kao čistu i neokaljanu, pa samim time žele i eliminirati bizantski utjecaj u razvoju gastronomije.⁴⁸ Budući da su Turci po osvajanju Anadolije izgradili sasvim novu civilizaciju (prema turskoj nacionalističkoj ideologiji) te se širili na račun Bizanta, znači da su samim time donijeli svoju kulturu koju su pokoreni Bizantinci usvojili kao svoju. Prema njihovom gledištu, kultura i njeni segmenti se isključivo prenose od osvajača ka pokorenom, a ne obratno, što zapravo znači da bizantski način života i kultura ishrane nisu nikako mogli utjecati na osmanski. Dakle, za nacionalno orijentirane istraživače ne postoji ono što antropolozi nazivaju međukulturnom razmjenom: pojava u kojoj dvije različite kulture pri dugotrajnijem kontaktu utječu jedna na drugu.

Razmjena kulturnih elementa kontinuirani je proces između svih kultura⁴⁹, čak i onih koje nisu u direktnom kontaktu, stoga je apsurdna pomisao kako dvije kulture, u tako bliskom kontaktu ne bi utjecale jedna na drugu. Nije upitno koliko, niti u kojem omjeru, ali je izvjesno da je prožimanje uvijek obostrano. Neovisno o ishodu ove teze (iako sam na strani onih koji je podupiru) vidljivo je iz zapisa iz 15. st. da su Turci po osvajanju

⁴⁶ Islam aniklopedisi, *Haram*, <http://www.islamansiklopedisi.info/>(30.05.2016.)

⁴⁷ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 11.

⁴⁸ Primjerice Gürsoy i Hamzaoğlu

⁴⁹ Halil Inalcik, "Mutual Political and Cultural Influences Between Europe and the Ottoman" u *Ottoman Civilization vol.2* (Istanbul: Mas Printing House, 2003), 1049.

Istanbula jeli povrća i voća više no ikad. Niti u Centralnoj Aziji, niti u vrijeme Seldžuka nisu toliko obilno koristili svježe namirnice.

Također, treba uzeti u obzir to da su s vremenom u osmanske jelovnike ušli i specijaliteti na bazi ribe, morskih plodova pa čak i korištenje maslinova ulja, sve redom odlike prehrane Bizantinaca.⁵⁰

Prema tome, moglo bi se zaključiti da su Turci po dolasku na neko područje automatski počeli koristiti nove namirnice koje su im bile dostupne, što je i logično jer svako zemljopisno područje nudi druge namirnice uvjetovane klimom i geografskim položajem. No pitanje koje i dalje ostaje nerazjašnjeno jest sljedeće: jesu li Turci te namirnice počeli koristiti sami ili posredstvom Bizantinaca/lokalnog stanovništva?⁵¹

5. Utjecaj osvojenih područja: Osmanlije su se osvajanjima proširili na veliko geografsko područje kojem je glavno obilježje bila raznolikost. Iako su oni imali jači utjecaj na pokorenim područjima, znalo se dogoditi da i oni preuzmu neke odlike tih područja (često kršćanskih) i odnesu u Istanbul, te se taj princip preslikao i na kuhinju.
6. Brakovi: poznati po sklapanjima brakova iz koristi, bilo ekonomske, političke ili samo kako bi utvrdili položaj, Osmanlije su često sklapali brakove s kršćanima te se i na toj razini događala kulturna razmjena koja je potom pronašla svoj put i do kuhinje. U obzir treba uzeti i konvertite koji su sa sobom zasigurno donosili i svoje prehrambene navike.

Ono što zasigurno možemo reći jest kako niti jedan od navedenih utjecaja sam za sebe ne može objasniti osmansku kuhinju te njezino izvanredno bogatstvo po pitanju sastojaka i raznovrsnosti jela, te da bismo ih trebali gledati u cjelini.

Treba napomenuti kako se u osmanskoj palači njegovala stara islamska kulinarska tradicija po kojoj je ono što se jede ujedno i lijek. Shodno tome postoje 4 glavna tipa ljudi određena ljudskim

⁵⁰ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 44. – 46.

⁵¹ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period> (08.06.2015.)

izlučevinama: krv, flegma (sluz), žuta žuč i crna žuč⁵² te bi se trebalo jesti sukladno svom tipu organizma. Zbog toga su na dvoru postojali svojevrsni nutricionisti - *perhizi*⁵³ koji su brinuli da sultan i njegova obitelj jedu hranu primjerenu njihovim potrebama. Osmanska kuhinja bogata je različitim jelima, tako da ću ih grupirati te svaku grupu pobliže opisati.

Čorba

Čorba je jedno od glavnih jela Osmanlija koje se svakodnevno serviralo. Konzumiranje čorbe svoje korijene vuče još iz doba Centralne Azije. Većina zrnatih jela koje možemo pronaći među nomadima Centralne Azije u srednjem vijeku bili su u obliku čorbe. Došavši u Anadoliju Osmanlije ne samo da su nastavili tradiciju konzumacije čorbe, nego su i povećali broj takvih jela dodavanjem mesa i povrća u recepte. Činjenica da je čorba bila praktično, poprilično jeftino jelo, ali vrlo hranjivo, pomogla je tome da se proširi kroz sve sfere društva.⁵⁴

Čorba ne samo da krijepi i hrani, te puni želudac pa se samim time jede manje glavnog jela, ona služi kako bi se probavni trakt isprao i eliminirao određene bakterije (zbog toga je većina čorbi vruća). U 15. i 16. st. na dvoru se više puta tjedno kuhala juha, kisela i najčešće s peršinom za sultanovu sofru.

Čorba se može kategorizirati u 5 grupa ovisno o namirnicama koje se koriste u pripremi. Tako Osmanlije poznaju čorbe na bazi zrnja, mahunarki i tijesta (pšenica, bulgur, tjestenina, slanetak, leća, riža), mesne čorbe (iznutrice, tripice, jetrica, kisela juha s köftama), mliječne čorbe (ayran juha, jogurt juha, svadbena juha), pileće čorbe (baza je uvijek piletina te se dodaju povrće, riža, umaci, tjestenina itd.) te povrtna čorbe (mrkva, kupus, repa, mahune). One iz prve tri kategorije (izuzev one s rižom) su najbliže kulinarskoj kulturi Turaka centralne Azije.

Popularnost čorbi mijenjala se kroz stoljeća i vladavine sultana stoga su se recimo u 15. st. najviše jele čorbe na bazi žitarica, mahunarki, povrća i tripica (nakon 15. st. čorbe na bazi pšenice i bulgura lagano padaju u zaborav, dok sve popularnije postaju one poput čorbe od gorke naranče, piletine i riže, juha od badema i sl.), u 16. st. na bazi piletine i riže (riža se smatrala posebnom namirnicom u Osmanskom carstvu te se čorba od riže kuhala svaki dan, a u dućanima se

⁵² Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

⁵³ Bilgin, *Osmanlı Saray mutfağı*, 70.

⁵⁴ *Osmanlı mutfağı*, [http://www.ayorum.com/doc/OSMANLI_MUTFAGI_AMUTFAK.pdf\(08.06.2015.\)](http://www.ayorum.com/doc/OSMANLI_MUTFAGI_AMUTFAK.pdf(08.06.2015.))

prodavala po cijeni od jedne akče, isto kao i kruh, navode izvori iz 1640. g.), u 17. st. pileće i mesne čorbe, u 18. st. riblje čorbe, a u 19. st. od svake kategorije ponešto.⁵⁵ Tek su se u 19. st. počeli koristiti krumpir, grah i rajčica pošto su to bile zapadne novotarije (porijeklom iz Amerike).

Najčešće povrće koje se koristilo za čorbe su: kupus, špinat, blitva, tikvice, grah, repa i mrkva, od mahunarki leća i slanutak, te dodatci poput tijesta i rezanaca na bazi jaja. Te čorbe s tijestom zapravo jako podsjećaju na juhe Kine i nose dugu povijest.

Osmanlije su voljeli začiniti čorbe limunom, octom od nara, sokom šljive i sokom nezrelog grejpa. Mješavina jaja i limuna koristila se i za podizanje kiselosti, i za zgušnjavanje čorbe. Također postojale su i slatke čorbe na bazi voća, meda i (rjeđe) šećera.

Meso i perad

Meso je osnova osmanske kuhinje. Za turkijske narode Centralne Azije meso je bilo glavni izvor ishrane.⁵⁶ Budući da su živjeli nomadskim životom preživljavali su od lova i stočarstva. Meso koje su uglavnom jeli bila je ovčetina i janjetina, konjetina, jelenje meso te zečetina. Ta se tradicija nastavila i u osmanskom periodu gdje je serviranje mesa nosilo i određeni socijalni status.⁵⁷ Kako je meso spadalo u skuplje namirnice nije si ga svatko mogao priuštiti, posebice određene vrste mesa poput zečetine, goluba, pačetine i guski. Meso se u bogataša jelo svakodnevno, dok su siromašne obitelji živjele na mahunarkama, žitaricama i povrću te jele meso za blagdane poput Kurban Bajrama.

Kad se u Osmanskom Carstvu govorilo o mesu mislilo se na ovčetinu ili janjetinu. Svinjetina se nije jela zbog šerijatskih propisa, no ta se regulacija, dakako, nije ticala nemuslimana koji su činili velik dio stanovništva. Kad su išli u lov meso bi najčešće donirali ili prodali pa novce dali siromašnima. Sve do 19. st. govedina se koristila sporadično i malo, gotovo nezatno, najviše za

⁵⁵ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 49-73.

⁵⁶ Gürsöy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 39.

⁵⁷ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 75.

pripremu salama i sudžuka. Ne samo da se ovčatina uvelike koristila za jelo nego se i ovčji loj (uz maslac) koristio za potrebe kuhanja, pečenja i prženja umjesto ulja.⁵⁸

Meso je bilo toliko inkorporirano u svakodnevnu prehranu da su se mesari strogo kažnjavali ukoliko bi u mesnici ponestalo mesa.⁵⁹ Također se, kao i kod pšenice, regulirala cijena mesa na državnoj razini te se isto tako kažnjavao svaki mesar koji je prodavao meso po višoj cijeni od one propisane. Bogatiji slojevi jeli su još i piletinu, mlade kokoši, patke, guske, paune, jarebice i golubove, a piletina nikada nije bila izostavljena sa sofre. Primjerice, Mehmed II. je svaki dan jeo pileće kebabe, pečenu piletinu ili pileći *börek*.

Stranci navode kako Osmanlije preferiraju ovčtinu te da je konzumiraju i previše. Prema spisima, za proslave iz 1539. g. je kupljeno 22 600 ovaca, 900 janjadi, 11 000 pilića, 900 gusaka, 650 patki, 200 golubova i 40 goveda, što znači da se kroz 13 dana pojelo 36 290 komada dvonožnih ili četveronožnih životinja.⁶⁰ Konzumacija peradi se kroz stoljeća nije uvelike promijenila, izuzev činjenice da su se golubovi prestali konzumirati te se u 18.st. na osmanskim jelovnicima počela pojavljivati poretina. Zbog toga što su imali naviku jesti mnogo mesa, postali su i vični u njegovoj pripremi te su usavršili metode termičke obrade.

Neke od metoda pripreme mesa:

1. Kebab - riječ *kebab* označava princip kuhanja preko direktnog kontakta s toplinom ili u ćupu od gline bez ikakve tekućine. Danas kada kažemo kebab, najčešće mislimo na meso pripremano na ražnju ili ugljenu, tj. na direktnom doticaju s toplinom, dok se u Osmanskom Carstvu riječ *kebab* mogla odnositi na meso, ribu, patlidžan, odnosno gotovo svaku vrstu hrane koja je kuhana bez dodatka vode.⁶¹
2. Yahni - riječ *yahni* potječe iz perzijskog, a u osmanskoj kuhinji označava meso kuhano s vodom ili temeljcem. Nakon kebaba, to je najraširenija metoda pripreme mesa, koju su

⁵⁸ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period>(08.06.2015.)

⁵⁹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 77.

⁶⁰ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 76.

⁶¹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 83.

Osmanlije preuzeli od Iranaca. Meso se kuha u vodi dok ne omekša, a naslage masti se kupe s površine te se voda procijedi i prorijedi. Kod jahnija najvažnija stvar je količina temeljca jer umak na kraju ne smije biti niti pregust niti prerijedak.

3. Köfte - ovaj pojam više označava način na koji su se pripremali sastojci, nego na metodu kuhanja. Riječ je perzijskog porijekla i znači mljeveno meso. Meso se sitno rezalo nožem i miješalo sa začinima, zamatalo u loj i kuhalo ili na žaru ili u pećnici. Ne bi bilo daleko od istine reći kako je ovaj način pripreme mesa nastao iz potrebe za iskorištavanjem ostataka mesa koje se obrezivalo prije no što se spremalo poput kebaba ili yahnija
4. Külbastı - ovaj pojam označava način pripreme mesa kombinacijom metode kebaba i metode jahnija. Meso se prvo peče na ražnju poput kebaba, a potom stavlja u plitku zdjelu s temeljcem, lukom i začinima te kuha dok potpuno ne omekša.

Meso se gotovo uvijek termički obrađivalo, iako postoje i primjeri konzumacije sirovog mesa: *çiğ köfte*, jelo koje podsjeća na tatarski biftek, a delikatesa je jugoistoka Turske.⁶²

Riža, pilav i bulgur

Svi koji su se ikada susreli s turskom kuhinjom znaju da je riža jedna od najraširenijih namirnica, te spada u osmansku ostavštinu. U vrijeme Osmanskog carstva riža se jela čak više nego danas, to je bila najkorištenija namirnica nakon pšenice.⁶³ Do 17. st. smatrala se namirnicom elite. No kako je riža uopće došla do Osmanlija? Pretpostavlja se da je riža posredstvom Mongola i njihovih invazija došla na Bliski istok sa Dalekog istoka. Mongoli koji su okupirali regiju u 13. st. donijeli su sa sobom rižu iz Kine. U tom je periodu riža bila smatrana egzotičnom i otmjenom namirnicom na dvoru Safavida. Kroz 16. st. u safavidskoj se kuhinji riža počela pripremati na mnogo načina i uz mnoge druge namirnice te se smatra da je tako nastao pilav.

Bilo je prirodno da se taj novi trend proširi i drugim kuhinjama, pa tako i osmanskom. No kultura pilava se, iako slična perzijskoj, razvijala drugačije, posebice po pitanju metoda pripreme.

⁶² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 110.

⁶³ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 107.

Riža se smatrala prestižnom namirnicom te se raskoš i bogatstvo nekog slavlja mjerila količinom jela od riže. Na banketu povodom slavnog obrezivanja osmanskih prinčeva 1539. g. uz sve gore navedene količine mesa pojelo se i 65 tona riže. Od otprilike 36 jela, sedam je bilo od riže: riža s mesom, obična riža, riža sa sirupom od nara, riža s rezancima, žuta riža i zelena riža.⁶⁴

Nije se uzgajala u Anadoliji već se uvozila iz Egipta, Bugarske, Makedonije i Irana te se zbog toga i smatrala luksuznom namirnicom. Riža se miješala sa svime, od povrća i mesa do mahunarki i drugih žitarica. Riža se koristila i za dolme, juhe, te u nekim desertima bez mlijeka. Čak se nudila i boza na bazi riže, a rižino je brašno bilo uobičajeno kao i pšenični škrob.

Neke od metoda pripreme riže:

1. Salma - najjednostavnija metoda pripreme. Riža se ubaci u lonac kipuće vode zajedno s uljem i drugim sastojcima, te se kuha na slaboj vatri dok se sva voda ne apsorbira. Potom se makne s vatre i ostavi sa strane da malo odstoji.
2. Kavurma – ovu je metodu usvojila moderna turska kuhinja. Riža se prvo posmeđi na jako vrućem ulju i potom se doda vruća voda. Miče se s vatre kad se sva voda upije te ostavlja sa strane da odstoji 15 minuta.
3. Haşlama – ova se metoda najviše koristila u Osmanskom carstvu. Riža se skuha u unaprijed izmjerenoj vodi sa solju dok se sva voda ne upije. Potom se kuha u masti otopljenom u tavi za pečenje i krčka 30 minuta na laganoj vatri.
4. Süzme – iranska metoda kuhanja koja je rijetko korištena u osmanskoj kuhinji. Riža se djelomično skuha u posoljenoj vodi koja se potom procijedi te se nakon toga dokuhava na laganoj pari.

Pilav (perz. *polow*, sansk. *pulaka* "kuglica riže") je jelo koje se sprema tako da se riža kuha u mesnom temeljcu na bazi ovčjeg i kravljeg loja, ali ne tako da bude ljepljivo i kašasto nego da je svako zrno cjelovito i kuhano. Potom se dodaju različiti dodaci, mesni ili povrtni.⁶⁵ Pilav, iako

⁶⁴ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 109.

⁶⁵ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 108.

primarno od riže, može se raditi i od bulgura.⁶⁶ No na dvoru se nikada nije koristio bulgur, ako je bilo riže, jer su je dvorski kuhari mnogo više preferirali i smatrali luksuznijom namirnicom.

Bulgur je zbog cijene i dostupnosti više bio hranom pučana koji su od njega radili pilav, najčešće s povrćem i mahunarkama poput vrlo raširenog i popularnog slanutka.

Kruh i tijesto

Dok se u kuhinji pripremala raznovrsna hrana, kruh se pekao u pekari koja se nalazila u dvorištu. Najkorištenija žitarica u vrijeme Osmanskog Carstva bila je pšenica, te je bila baza za brašno od kojeg su se pravili kruhovi, peciva i druga tijesta.⁶⁷ Ukoliko nije bilo dovoljno pšenice koristilo se brašno ječma i raži.

Kruh se radio od tri vrste brašna (*has, meyane i harci*), ovisno za koga se radio.⁶⁸ Do kraja 18. st. tri vrste kruha su se mogle pronaći u pekarama Istanbula: okrugla *fodula* (dolazi od grčke riječi *pitula*, i znači mala pita), okrugli deblji kruh slabije kvalitete *somun* (od grčke riječi *psomos* što znači kruh) i carski kruh superiorne kvalitete. Carski kruh bio je potpuno bijel, ukusan i nudio se sultanu, pašama i sl. *fodula* se nudila raznim dužnosnicima, dok se *somun* nudio svima ostalima i bio je crn i tvrd.⁶⁹ Kako bi se povećala kvaliteta kruha dodavale su se sjemenke sezama i crnog kima.⁷⁰

Pšenica se uvelike koristila i za izradu različitih tijesta, slatkih ili slanah, koja su igrala veliku ulogu u mnogim čorbama, vrućim mesnim jelima, te slasticama. U početku su se izrađivala tijesta od brašna, soli i vode, potom od jaja, potom komadići tijesta punjeni mesom, tanke kore, *pide* s različitim nadjevima, običan *börek* te na kraju *börek* od više tankih slojeva tijesta i baklave.⁷¹ Tijesto se kuhalo u vodi, na pari, na masnoći ili u pećnici, a prvi primjer kuhanog tijesta je zasigurno *mantı*. Iako se danas kuha u mesnom temeljcu ili običnoj vodi, u vrijeme Osmanskog

⁶⁶ Bulgur je posebno pripremljena pšenica kako bi joj se skratilo vrijeme kuhanja. Zrnju pšenice uklone se ljuske, djelomično se skuha te potom suši i usitnjava.

⁶⁷ Gürsöy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 84.

⁶⁸ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

⁶⁹ Arif Bilgin, "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. – 17. Yüzyıl)" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 88.

⁷⁰ Arif Bilgin, *Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. – 17. Yüzyıl)* u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 94.

⁷¹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 134.

Carstva se kuhao na pari kao što se kuha u Kini iz koje i vuče korijene. Za *börek* postoje zapisi da se početkom 16.st. u *börek* dućanima prodavao *börek* na bazi mesa koji je bio zasitan i jeftin što daje naslutiti da se recept razvijao kroz 15. st. Kroz 16. i 17. st. broj vrsti *böreka* raste te se u zapisima pojavljuju *pide* od špinata i sira (koje su nastale u 15. st. za vrijeme Mehmeda II.)⁷² dok se u 18.st. *börek* počinje raditi od više tankih slojeva tijesta (kao i danas).

Uz navedeno postoje i brojna druga peciva od kojih većina i danas postoji u sličnom obliku. Najpopularniji od njih su: *börek*, *pide*, *gözleme* (nešto kao palačinka), *poğaç* (nešto kao pogača), *nan* (okrugli kruh), *nohut nan* (kruh od slanutka), *çörek* (nešto kao buhtla), *peksimed* (biskvit).⁷³

Postoji i recept za lagano tijesto udubljeno na vrhu naziva *vertika* za koji je moguće da potječe s prostora Balkana.⁷⁴ Budući da je kruh bio namirnica svih građana, bogatih i siromašnih, centralna administracija radila je na regulaciji trgovanja pšenicom. Regije iz kojih se pšenica slala nisu smjele prodavati pšenicu drugim gradovima/zemljama, te je bila postavljena fiksna cijena po gramu.⁷⁵ Kako su cijene rasle, da bi kruh ostao iste cijene, 1 akča, smanjivala se količina, pa se tako početkom 16.st. za jednu akču dobivala štruca kruha od 2, 275 kg, a u 17.st. štruca od 480 g.

Riba

Riba nije bila pretjerano zastupljena u osmanskoj kuhinji. Više su se konzumirali plodovi mora poput škampa, račića, kavijara, školjki i sl. Putopisci navode kako Osmanlije ne znaju kako pripremiti ribu niti što bi se od nje sve moglo skuhati, te da ribu kuhaju samo kršćani i Židovi. Također navode da postoji praznovjerje vezano za ribu : budući da piju vodu, a ne vino, riba bi u njima ponovno oživjela.⁷⁶

Konzumacija ribe vrijedna spomena pojavljuje se tek početkom 17. st. i to vrlo sporadično (navodi se kako su bogatije klase uživale u čorbama i yahnijima od ribe). No s vremenom se i riba sve više pojavljuje u osmanskim recepturama. Najčešće konzumirane su: skuša, brancin, sabljarka, cipla i plava riba. Recept iz 18. st. za kebab od jegulje navodi kako se kebab može

⁷² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 142.

⁷³ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

⁷⁴ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 153.

⁷⁵ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 133.

⁷⁶ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 155.

raditi od bilo koje vrste ribe, no da je kebab od bakalara najukusniji te se najviše cijeni. Ne bi trebalo zaključiti/ tvrditi kako riba kod Osmanlija nije bila zastupljena, već kako im je trebalo određeno vrijeme da se nju naviknu. U 19. st. događaju se najveće promjene u načinima pripreme ribe koja se pojavljuje kao dio meze, u čorbama, kebabima i yahnijima te čak uz rižu.⁷⁷

Metode pripreme ribe su gotovo iste kao one za meso:

1. Kebab – kebab od ribe se radi kao i kebab od mesa, bez dodavanja tekućine prilikom kuhanja. Ono što je specifično za ribu je da se gotovo uvijek radi na ražnju s dodatkom lovorova lista. Začinjavalo se samo solju i limunom.
2. Yahni – yahni se radio od svake vrste ribe, pogotovo od one koja je bila premala za ražanj. Kuhala se s puno luka, octom, cimetom i maslacem, dok je maslinovo ulje bilo strani koncept.
3. Pilaki – *pilaki* je metoda kojom se riba najčešće pripremala, ali tek od 19.st. nadalje kada se prvi put pojavljuje. To je zapravo riba u umaku, kuhana s maslinovim uljem, lukom, češnjakom, peršinom i rajčicom. Sve su to namirnice koje danas u Turskoj prevladavaju kada se spravlja riba, dok se cimet više ne koristi.

Povrtna jela, salate i turšija

Iako je povrće bilo naknadni dodatak osmanskoj kuhinji, s vremenom se počelo koristiti velik broj različitih vrsta, te je uskoro povrće zauzimalo oko 40% obroka. Dok su živjeli nomadskim životom Turci Centralne Azije nisu mogli uzgajati voće i povrće; tek nakon što su se smjestili u Anadoliji počeli su koristiti te namirnice. Isprva su usvojili poriluk, krastavce, tikvice, luk, češnjak, kupus, salatu, blitvu, špinat, mrkvu, rotkvice i celer, potom patlidžan koji je došao preko Irana iz Indije te nakon otkrića Novog svijeta bob, zelenu papriku i rajčice.

Kako bi se namirile potrebe grada koji sam nije mogao proizvesti toliko povrća, počelo se uvoziti iz drugih pokrajina na dnevnoj bazi.

⁷⁷ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 155-161.

Povrće je bilo jeftino, dostupno nižim slojevima društva te s niskom poreznom stopom.⁷⁸ Jedino je povrće kupljeno van sezone bilo skupo. Najkorištenije povrće bilo je špinat, zelje, poriluk, mrkva, patlidžan, repa, mahune, blitva, luk, šparoge i peršin.

Preko perzijskog utjecaja, Osmanlije su počeli koristiti voće u kombinaciji s mesom, te su se neke vrste voća tretirale kao povrće poput jabuka, dunja i marelica.

Uz to što se povrće konzumiralo sirovo i kuhano, često se i kiselilo, što je danas poznato kao turšija. Najpopularnija je bila turšija od zelja⁷⁹, patlidžana, artičoke, repe i limuna.

No turšija se nije radila samo na dvoru, već se i kupovala ukiseljena iz određenih provincija, primjerice ukiseljene kapare iz provincije Osmancik. Kiselilo se na tri načina: lagani, teški i octeni rasol.

Borani je povrtno jelo koje se spravljalo od lisnatog zelenog povrća poput špinata i blitve, riže i jogurta, i bilo je vrlo popularno u 15. i 16. st. Špinat se kuhao polagano kako ne bi izgubio boju, potom pržio s lukom i kuhao s rižom u vrućoj vodi s maslacem na laganoj vatri.⁸⁰

Kalye je pojam koji potječe iz arapskog, a znači prženje. Odnosi se na način pripreme hrane i opisano je kao meso koje se kuha u vlastitoj masti. S vremenom se taj naziv počeo vezivati za povrtna jela, točnije za povrće kuhano s maslacem.⁸¹

Još jedan način serviranja povrća je *dolma*. Dolma je punjeno povrće ili rolani listovi (zelja, vinove loze) punjeni mesom. Današnja verzija dolme punjena rižom i maslinovim uljem, prvi puta se pojavljuje tek u 19. st.⁸² Dolma bez mesa naziva se lažljiva dolma (*yalancı dolma*). Dolma se kuhala kao zasebno jelo ili kao prilog, a odražavala je vještinu i znanje kuhara. Postoje mnoge varijante: povrtna, mesna, sa sirom, pa čak i s voćem. Salate u klasičnom smislu riječi su se počele konzumirati tek u 16. st., do tada su se jele turšije ili najčešće termički obrađeno povrće kao prilog riži.

Deserti i napitci

⁷⁸ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 174.

⁷⁹ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period> (08.06.2015.)

⁸⁰ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 175.

⁸¹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 174.

⁸² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 189.

Osmanska navika jedenja slatkog ne vuče korijene iz Centralne Azije jer tamošnji Turci nisu jeli slatko pošto se to smatralo sramotnim za muškarca.⁸³ Kultura jedenja slatkog razvila se pod arapskim utjecajem i islamom.

Prema zapisima putnika od 15. do 18. st. najpopularniji deserti bili su halve, zaslađeno voće, džemovi, pekmezi i šerbeti. Slastice su se kuhale u zasebnoj kuhinji zvanoj *helvahane*.

Najpopularniji deserti koji su prošli kroz osmansku kuhinju jesu:

1. Halva – (tur. *Helva*) riječ je arapskog porijekla i znači slatko tako da su do kraja 18. st. u kuharicama svi deserti kategorizirani pod halvu. Iako je naziv arapskog porijekla, halva je tradicionalna slastica muslimanskih naroda pa tako i Turakakoju su jele sve klase. Nosi čak i religijsku notu budući da je Rumi spominjao Ceremoniju halve koja se raširila među mevlevijama i do 15. st. postala dijelom ceremonije prihvatanja novaka u red. Brašno ili škrob se prvo kuhaju sa sezamovim ulje, lojem ili maslacem u bakrenoj posudi na laganoj vatri, te kada postigne zadovoljavajući konzistenciju dodaju se mlijeko i med te se sve zakuha. Potom se dodaju bademi, pistacije, ponekad ružina vodica ili čak kajmak te se otopina hladi.⁸⁴
2. Slastice od voća – što uključuje pekmeze, kuhano voće, šerbete i ušećereno voće. Osmanlije su konzumirali puno voća budući da su ga jeli svježe između obroka te na njemu bazirali brojne deserte. Gozba je najčešće završavala kuhanim voćem (najčešće kuhano suho voće s dodatkom ružine, narančine ili breskvine vodice) koje bi se u zdjeli serviralo nasred sinije iz koje bi svi zajedno jeli. Od voća su se radili i šerbeti. Kao što rimska proslava nije mogla proći bez vina, tako ni osmanska nije mogla proći bez šerbeta. Najčešće se radio od ruže, ljubičice, irisa, grožđa i limuna koji su se kuhali s medom ili šećerom. Pekmezi su se najčešće radili od ruže, naranče, marelice i breskve. Osmanlije su kandirali sve voće jer je to, osim što je ukusno i slatko, dobar način konzerviranja voća, a najpoznatije takve slastice su ušećerene smokve, orasi, marelice i kesteni.⁸⁵

⁸³Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 227.

⁸⁴Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 239.

⁸⁵Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 243. -246.

3. Deserti na bazi tijesta - poput *lokma*, *kadayifa*, *kurabiya* i *baklava*. Iako je baklava od nabrojanih danas najpoznatija, ona nije bila toliko popularna u Osmanskom carstvu sve do 18. st. Najpopularnija od baklava je *rikak* baklava rađena od tijesta, pročišćenog maslaca, zaslađivača i badema⁸⁶, a baklava kućne radinosti se nikada nije mogla usporediti s onom koju su radili izučeni majstori, budući da zahtjeva mnogo snage i vještine. Do 18.st. najpopularniji deserti na bazi tijesta bili su *lokma*, mali okrugli komad tijesta (slično krafni) prekriven sirupom i *kadayif*, originalno arapska slastica (od arap. *kataif* > baršun), koja se spavljala od tankih niti pečenog tijesta koje se potom zalijevaju šerbetom i peku u pećnici.
4. Slatko na bazi žitarica i mlijeka – poput *zerde*, *sütlaç* i *aşure*. *Aşure*, čiji je glavni sastojak pšenica, je preteča deserata. *Aşure* je arapski naziv za deseti dan Muharrema, prvog mjeseca islamskog kalendara i taj dan štuju i suniti i šijiti. Na taj se dan kuha *aşure* u znak sjećanja na mrtve i poklanja se prijateljima i susjedima. U palači se taj desert pripremao danima, pod nadzorom glavnog šefa helvahane, koji se potom na deseti dan dijelio puku. Tradicionalan *aşure* se pripremao od pšenice, mahunarki, šećera i velike količine grožđica. *Zerde* se radi od riže, meda i šafrana, a naziv dolazi iz perzijskog i znači žut. Mliječnih deserata nije bilo mnogo kao onih od voća ili halvi. Mlijeko je bilo teško prevoziti na velike udaljenosti tako da se do sredine 17. st. mliječni proizvodi malo koriste. Najčešći mliječni deserti su bili *muhallebi*, mliječni puding na bazi mastike, te *sütlaç*, puding na bazi riže.⁸⁷

Uz deserte radili su i napitci pod koje su spadali gore navedeni šerbet i kompoti od kuhanog voća (rjeđi nego danas), kava⁸⁸ s dodatkom cimeta ili kardamoma i boza (piće koje se radi od fermentiranog prosa).

Kava se prvo počela konzumirati 1553. – 1554. g., a prve *kahvehane* sagradili su pridošlice iz Damaska i Alepa u Tahtakaleu. S vremenom su se *kahvehane* raširile po cijelom Istanbulu (i

⁸⁶ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, [http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period\(08.06.2015.\)](http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period(08.06.2015.))

⁸⁷ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 259. - 260.

⁸⁸ Sajdi, *Ottoman tulips, ottoman coffee*, 130.

Carstvu) te su bile glavno sastajalište filozofa, pjesnika, intelektualaca i dokoličara. Čak se i bacanjem fetvi na kavu nije uspjela spriječiti njena konzumacija.⁸⁹

Ajran se konzumirao konstantno, još iz doba Centralne Azije pa sve do danas. U zimskim danima popularno piće je i *salep*, kremasti napitak koji se radi od praha divlje orhideje i mlijeka, te se često začinja cimetom.⁹⁰

Helvahane je služila i za izradu različitih dodataka prehrani za očuvanje zdravlja sultana i njegove obitelji, a recepti su se zapisivali u deftere i prenosili generacijama. Najpoznatija od njih je *Mesir macunu* čija je baza 41 vrsta začina i ljekovitog bilja.⁹¹ Spremljena u Manisi za vrijeme posjeta Sulejmanove majke, već pet stoljeća se radi po istoj recepturi, a u vrijeme Nevruza baca se s minareta u narod (zaštićeno kao UNESCO - va nematerijalna baština).

Iako Osmanlije u početku nisu koristili previše začina tijekom 16. i 17. st. njihova upotreba raste. Određene namirnice su zahtijevale određene začine, dok su se neki začini stavljali u gotovo sva jela. Među najkorištenijima bili su: crni papar, šafran, mastika, piment, anis, cimet, kardamom, đumbir, komorač, korijander, menta, muškadni oraščić, sumak, kurkuma, estragon i goruščica.⁹² Začinjavalo se još sokovima limuna, nara, gorke naranče te orašastim plodovima poput pistacija, badema, lješnjaka, pinjola i suhih šljiva. Osmanlije su voljeli eksperimentirati s različitim okusima, a začini su do njih u početku dolazili iz Indije preko Arapa, potom iz Egipta preko Mlečana.

5. KULINARSKE PROMJENE KROZ STOLJEĆA

Osmansko carstvo prostiralo se preko velikog geografskog područja i trajalo sedam stoljeća. Kada uzmemo u obzir da se promjene osjete iz generacije u generaciju, 700 godina je jako dug period, pogodan za različite promjene u društvu. Te se promjene osjete na svim razinama društva i svakodnevnog života pa tako i u kuhinji. Iako je gastronomska baza godinama, čak i stoljećima ostala gotovo ista, određene promjene mogu se uočiti komparativnim pregledom jela kroz stoljeća. Primjerice, u doba sultana Sulejmana Carstvo je najviše prosperiralo i uživalo najveće

⁸⁹ Halici, *Ottoman cuisine*, 99.

⁹⁰ Halici, *Ottoman cuisine*, 98.

⁹¹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 274.

⁹² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 53.

bogatstvo što se odrazilo i na jelovnike toga doba. Tako se u početku, kroz 14. i 15. st. najviše osjetio centralnoazijski i iranski utjecaj.

Općenito gledajući, neka od jela kuhanih u doba Seldžučke država nastavila su se praviti i u počecima Osmanskog carstva.⁹³ Iščitavajući Širvanijevu kuharicu iz 15. st. mogu se osjetiti jaki iranski i arapski utjecaj u Anadoliji.⁹⁴

Kroz 14. i 15. st. kuhalo se pretežno na loju, maslacu i to pročišćenom (jako blisko ghee-u). Iz tog razdoblja najkorištenije namirnice mogu se grupirati u sljedeće kategorije s primjerima:

- I. Žitarice i mahunarke: bulgur (napola skuhana, osušena i zdrobljena pšenica), riža, slanutak, leća, te brašno i škrob
- II. Povrće: poriluk, kupus, špinat, blitva, repa, krastavac i luk
- III. Ulja: loj, pročišćeni maslac, maslinovo ulje
- IV. Začini, zaslađivači i arome: mošus, šafran, masline, peršin, goruščica, češnjak, korijander, menta, kumin, sol, mastika, ocat, paprika, cimet, klinčić, ambra, med
- V. Meso i mliječni proizvodi: jaja, piletina, sir, mlijeko, jogurt, kajmak, kamenice (smatrane mesom), škampi, guska, tripice, slatkovodna riba, ovčetina, janjetina
- VI. Voće: kruške, bijelo grožđe, nar, crno grožđe, lubenica, limun, smokve, šljive, kesteni, bademi, *nardenk* (kiseli pekmez od šljiva i nara)⁹⁵

Od jela su se najčešće pravile čorbe na bazi mesnih temeljaca, pilavi, *tutmaç*, kebabi, manti, leća u mesnim varivima, turšije, te od slastica halve, *zerde*, *sütlaç*, šerbeti i baklave. Spominju se i *pide* i *gözleme* te pileći *börek*. Najdraže jelo bilo je *şiş kebab*. Pojavljuju se i recepti za ribu no vrlo sporadično. Riža se uglavnom kuhala zasebno te se dodavala povrću, mesu ili se koristila u desertima.⁹⁶

⁹³ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 112.

⁹⁴ Mahmmud bin Mahnud Şirvani, *15. Yüzyıl Osmanlı mutfak* (Istanbul: Bilimevi basın yayın ltd., 2005), 50. – 150.

⁹⁵ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 115.

⁹⁶ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 107.

Uživalo se u suhom voću, orašastim plodovima, te leblebijama, tj. prženom slanutku kojeg su znali nadjenuti solju i začinima. Sladilo se medom jer je šećer bio skup i nedostupan.

Zapis iz 15. st. opisuje kako je jednom prilikom sultan došao u kuhinju, u kazan ubacio piletinu i naredio kuharima da kuhaju, na što su oni odgovorili da je voda pred ključanjem, da nema mjesta te da se neće skuhati. On je rekao da to što je voda pred ključanjem ne znači da se neće skuhati te ih natjerao da stave kotao na vatru i nakon kratkog vremena su vidjeli kako se piletina skuhalo u vlastitom soku te isplivala na površinu kotla.⁹⁷

Ova anegdota zapravo daje do znanja kako se piletina počela sve više koristiti te se time napravio mali odmak od tradicije jedenja ovčetine i janjetine iako se u ovom razdoblju i dalje najviše osjeća centralnoazijski utjecaj po pitanju vrste i pripreme mesa.

Sljedeće razdoblje obuhvaća 16. i 17. st. te bi se moglo nazvati sintezom anadolske regionalne kuhinje i lokalne kuhinje osvojenih područja. U tom se razdoblju Osmansko carstvo najviše proširilo i uznapredovalo, a za kuhinju su karakteristične promjene u korištenju namirnica podrijetlom iz osvojenih područja koje su podizale kvalitetu dotadašnjih jelovnika, te sve luksuznija jela i raskošniji banketi. Taj period je obilježen povećanjem broja stanovnika palače te su se namirnice počele uvoziti iz drugih dijelova carstva.

Primjerice, određeno povrće se uzgajalo u okolini palače dok se neko dovozilo iz drugih krajeva kao recimo kupus iz Maltepea, krastavac i salata iz Lange, luk, lubenica i dinja iz Burse itd.⁹⁸

Začine su prevozili venecijanski trgovci iz Egipta preko Istanbula i tako utjecali na povećanje njihovog korištenja. Dok se kroz 16. st. konzumira oko četrdesetak vrsti čorbi, u 17. st. njihov broj opada iako se pojavljuje novina u obliku riblje čorbe.⁹⁹ Broj i vrsta namirnica koje se koriste se povećava, što kvantitetom, što kvalitetom, te se uvode noviteti poput goluba. Zapis iz 17. st. navodi kako je tadašnje najdraže jelo padišaha bio kebab od golubljeg mesa, a nakon njega su slijedili (po kriteriju preference) pileće meso, janjetina i ovčetine. Meso se često pripremalo kiselo-slatkog okusa budući da se kroz pripremu dodavalo voće poput jabuka, grožđa, badema,

⁹⁷ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 116.

⁹⁸ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 118.

⁹⁹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 79.

crnih šljiva, marelica, smokvi i datulja.¹⁰⁰ Primjer tome je vrlo rašireni recept *mahmudiyye*, jelo od piletine i voća s tijestom (rezanci, špageti i sl) koje je bilo vrlo traženo na dvoru tijekom 16. st. Broj jela s rižom se povećao toliko da se za jednim obrokom znalo jesti više vrsta jela od riže. Zbog utjecaja iranske kulture, riža se, kao i meso, počela miješati s voćem te su se jele slatke verzije kao glavno jelo.¹⁰¹ Od tijesta se najviše jelo *börek* i *pide*. Povrće se jelo u obliku *dolmi*, *boranija* ili *kalye* što označava povrće kuhano s maslacem, te je bila karakteristična velika konzumacija ukiseljenog povrća.¹⁰²

Pili su voćni sok, limunov sok te slatko piće napravljeno od voća i šećera, za što se pretpostavlja da je bila limunada, a orašaste plodove nisu nikada konzumirali za sofrom. Često se posluživala yaprak sarma, dok leća, i grahorice općenito, nisu bile tražene, što ukazuje na promjenu u prehranbenim navikama.

Povećalo se korištenje maslinovog ulja, počelo se koristiti i sezamovo ulje, a kupus je postao prevladavajuće povrće koje se koristilo samo za potrebe turšija.

Povećao se raspon voća koje se pretežno jelo za doručak. Uvozile su se i delikatese iz drugih zemalja, a jedna od njih je i sir iz Milana.¹⁰³

Period 18. i 19.st. možemo nazvati razdobljem novih prehranbenih proizvoda pod utjecajem Zapada i posljedica pozapadnjačenja. Potrošnja pšenice se toliko povećala da se samo iz Volosa godišnje uvozilo preko 40 tona za potrebe dvora jer, kako navode izvori, svi su službenici imali pravo na dnevni somun. Ljeti se šerbet pomiješan sa snijegom pio kao lijek. Svi velikani dvora, uključujući i sultana, obožavali su parmezana i nisu htjeli jesti niti jedan drugi sir. Maslinovo ulje je postalo primarno ulje te se dopremalo s Krete jer su masline od tamo imale posebno sladak i čist okus.

Maslac se koristio za pilave i mesna jela, a maslinovo ulje za prženje, ribu i povrtna jela.¹⁰⁴ Iz Egipta su stizali uz začine i različite vrste začine, voća i šećera u salamuri (slanoj otopini). Od

¹⁰⁰ Şirvani, *15. Yüzyıl Osmanlı mutfağı*, 40. – 73.

¹⁰¹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 108.

¹⁰² Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 174.

¹⁰³ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 120. -121.

¹⁰⁴ Halici, *Ottoman cuisine*, 98.

tijesta je i dalje dominirao *börek* uz *pide*, *poğaçı* i *lokmu*.¹⁰⁵ 19. st. obilježeno je ribom i znatnim povećanjem konzumacije morskih plodova. Iako do tada vrlo rijetka pojava, riba se počinje koristiti sve više i to ne zasebno, već i u pilavima i čorbama kod kojih se isto takomože primijetiti velika promjena. Naime, broj vrsta čorbi je u toliko naglom padu da se u zapisanim receptima 18.st. pojavljuje tek 5 različitih vrsta.¹⁰⁶ No potom, u 19. st., dolaze nove namirnice te tako u Tosunovoj knjizi *Aşçşbaşı* iz 1898. g. nalazimo na recepte za čorbu s lećom i rajčicom kao i čorbu s bulgurom i rajčicom. Povrće se počinje jesti i zasebno, van ustaljenih dolmi i kalyeja (iako i dalje postoje), te se često priprema uz jaja, umake i maslinovo ulje, te se jede manje ukiseljenog povrća.

Iako vuče korijene još iz Anadolije, u tom se razdoblju povećano počela jesti *pastırma* te se počeo proizvoditi *sucuk* tako da se na dvor uvela i navika jedenja govedine¹⁰⁷ pod utjecajem Zapada. *Pastırma* se radi tako da se meso nasoli i suši 10 -15 dana, potom cijedi od soli i krvi te prekriva mješavinom začina (kumin, piskavica, češnjak te ljuta paprika) i ponovno suši na zraku.

Krajem 18.st. po prvi se puta pojavljuje puretina na Osmanskom dvoru. Došla je iz Amerike preko Španjolaca do Osmanskog carstva te se preko njih proširila cijelom Europom. Pretpostavlja se da otuda i potječe engleski naziv *turkey*. Pojavila se i verzija sladoleda, voće i med pomiješani sa sitnim ledom. Počelo se koristiti povrće poput rajčice, bamija i krumpira, te jagoda koja se preko Francuske proširila Europom i Osmanskim carstvom.¹⁰⁸ Najdraže jelo je ponovno bilo şiş kebab, dok su golubovi pali u zaborav. Također se prestalo pripremati meso u kombinaciji s voćem.¹⁰⁹ Početkom 19. st. započinje sveopća konzumacija čaja potpomognuta čestim zabranama konzumacije kave.¹¹⁰

Za bolje razumijevanje promjena kroz stoljeća slijedi tablični prikaz najkonzumiranijih i najpopularnijih jela i namirnica po kategorijama jela od 15. do 19. stoljeća.

Podatci u tablici rezultat su komparativne analize 4 knjige/kuharice koje se bave osmanskim kuhinjom i receptima. Te knjige su: *15. Yüzyıl Osmanlı mutfakı* Muhammeda bin Mahmud

¹⁰⁵ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 138.

¹⁰⁶ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 58.

¹⁰⁷ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 124.

¹⁰⁸ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 127.

¹⁰⁹ Yerasimos, *500 years of Ottoman cuisine*, 80.

¹¹⁰ Mustafa Duman, *Çay Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 23.

Şirvanija, *500 years of Ottoman Cuisine* Marianne Yerasimos, *Osmanlı Mutfağı* Turabi Efendije i zbirka *Hünkar Beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü* u uredništvu Nihal Kadioğlu Çevika.

Tablica 1. Najpopularnija jela i namirnice kroz stoljeća

Vrsta jela	15. stoljeće	16. stoljeće	17. stoljeće	18. stoljeće	19. stoljeće
Čorba	Tarhana, riža, pšenica, kupus, mesni temeljac, tripice, slanutak, leća, kisele šljive	Piletina, slanutak, riža, jaja, tjestenina, kesteni, jogurt, limunov sok, sok od nara, bademi, repa, mrkva, leća	Piletina, tripice, govedina, jogurt, pšenica, cipal, rezanci	Slanutak, riba, tarhana, pšenica, jetra	Mesni i pileći temeljac, piletina, riba, ovčestina, riža, tjestenina, leća, slanutak, tarhana, jetra, tripice, rajčica, rezanci, ajran, krumpir
Meso/perad	Kebab: janjetina, piletina Yahni: zečetina, pačetina, guska Köfte Ovčji mozak, <i>mahmudiyye</i> (piletina s voćem), <i>me'muniye</i> (piletina s jajima)	Kebab: piletina, janjetina, paun, pačetina, golub Yahni: ovčestina, janjetina, piletina, guska pačetina Köfte Pohana piletina, mahmudiyye me'muniye	Kebab: golub, kos, guska Yahni: slatko – kiseli od janjetine Köfte – pržene Meso sa šljivama, piletina u kiselom umaku, me'muniye, meso s jabukama	Kebab: janjetina, ovojnica, zečetina, ovčestina s datuljama, piletina, mliječni, janjeća jetra, Yahni: piletina, zečetina, ovčje nogice i iznutrice, janjeći bubreg, ovčestina Köfte: <i>içliköfte</i> Külbastı: piletina, ovčestina	Kebab: şiş, s jogurtom, piletina, zečetina, janjetina, janjeća jetra i mozak Yahni: piletina, goljenica, govedina, janjeći bubreg, ovčestina, s povrćem (rajčica, češnjak, peršin) Külbastı: piletina Pilaki: govedina Sucuk, pastırma
Riža/pilav/bulgur	Riža: obična, drobljena, ili + slanutak, mrkva, meso, mlijeko, bademi, šafran, jaja Pilav od riže Bulgur s kestenima	Riža: obična ili + špinat, šafran, tjestenina, nar Pilav: mesni, češnjak, povrtni, riža, tjestenina	Riža: obična Pilav: meso, šafran, luk, dud, nar, ambra, bademi, jarebica, ribizl, köfte	Riža: bez masti, drobljena Pilav: meso, školjkaši, patlidžan, luk, crni grah, mlijeko, mozak, bulgur	Riža: obična, bez vode Pilav: ovčestina, mljeveno meso, piletina, rajčica, mozak, patlidžan, maslinovo ulje, dagnje, plava riba, janjetina, luk

Kruh/ tjesto	Manti, tutmaç Börek: jaja, piletina Pide: tikvice, sir, špinat Gözleme Tjestenina	Manti, tutmaç Börek: piletina, tutmaç Pide: tikvice, špinat	Börek: mali burek (blitva), špinat, repa, mljeveno meso, piletina Pide Pişi	Börek: poriluk, piletina, luk, mastika, mlijeko Lokma: sir, jaja	Manti Börek: luk, ovčje nogice, mljeveno meso, piletina, mlijeko, mastika, blitva Pide: sir Vertika Poğaça
Riba	Kamenice, škampi, jegulja, kavijar, riblja ikra	/	Riblja dolma, gavuni, cipal, plava riba, skuša	Riblja juha, cipal, riblji složenac, kebab od sabljjarke, ukiseljeni brancin, yahni od školjaka, pilav sa školjkama, kebab od skuše, yahni od skuše	Riblja juha, ukiseljena riba, riblji pilaki, usoljena skuša, prženi incuni, jastog, cipal, sabljarka, dagnje, sardine, škampi, kavijar, pilav od školjaka, bakalar

<p>Povrtna jela/salata/turšija</p>	<p>Borani: blitva, tikvica, špinat Kalye: tikvica, mrkva, patlidžan, dunja Prženi špinat, prženi poriluk <i>Seferceiyye</i> – dunja s mesom <i>Tuffahiyye</i> – jabučna dolma <i>Piyaziyye</i> - dolma od luka <i>Medfune</i> – patlidžan s mesom Turšija: grožđe, kupus, krastavci, luk, repa, patlidžan, limun, artičoka, kapare, šljive</p>	<p>Borani: blitva, repa, špinat, tikvice, nezrelo grožđe Kalye: jabuka, dunja, špinat, kupus, bob, rotkvica Dolma: tikvice, luk, patlidžan, mrkva, vinova loza Šparoge, prženi špinat, pržene gljive, medfune Turšija: krastavci, patlidžan, cikla, kupus, šljive, nar, grožđe</p>	<p>Borani; repa Kalye: tikvice Dolma: kupus, luk, tikvice, repa Pržene gljive, špinat, celer</p>	<p>Kalye: tikvica Dolma: patlidžan, dinja Prženi špinat i repa, medfune, <i>Marmarine</i> – špinat sa sirom Kajgana s patlidžanom Turšija: kupus, krastavci, tikvice, repa, češnjak, zelena paprika, kuhana crvena paprika, riba, patlidžan, miješano Salata: zelena salata, kavijar, sardine</p>	<p>Dolma: lažna, rajčica, patlidžan, zelena paprika, meso, vinova loza, mljeveno meso, zelje, bundeva, tikvica, sir, artičoka, bamija Marmarine, medfune, povrtni pilaki, pržena repa s jogurtom, musaka, grah s maslinovim uljem, poriluk s maslinovim uljem Turšija: krastavci, patlidžan, miješano, zeleni bademi, kupus, mrkva, zelena paprika, kupus, tikvice, kruške, jabuke, cvjetača, grah, špinat, blitva, repa, grožđe, cikla Salata: zelena salata, rajčica, patlidžan, jaja, jastog, cvjetača, skuša, škampi, klice, krastavci, maslačak, mak, rotkvica, krumpir,</p>
---	---	--	---	---	--

Deserti/ napitci	Mlijeko/žitarice: aşure, zerde, muhallebi Halva: sabuni helva, helva - yi hakani, helva - yi müşfike Voće: paluze, kandirano voće, džem od ruže, melasa s jogurtom, menta šerbet (grožđe, med, datulja, nar, ruža, limun, lopoč, breskva) Tijesto: lalanga, kadayif, güllaç	Mlijeko/žitarice: sütlaç, zerde, muhallebi Halva: bijela halva, crvena halva, žuta halva, halva od tamarinda, halva od badema, halva od breskve Voće: paluze, pasta (nar, badem, kokos) džem (jabuke, dunje, trešnje, mrkve, orah, breskve), šerbet (tamarind, gorka naranča) Tijesto: lokma, güllaç, slatki börek, slatki keksi	Mlijeko/žitarice: zerde, muhallebi, aşure Halva: sabuni halva, bijela halva Voće: marcipan, paluze, džem (breskve, dunje, jabuke, patlidžan, višnje, buča, miješano voće), pasta (mak, dunja), šerbet (limun, med, ljubičice, lopoč, ruže), kuhano voće (marelice, jabuke, crveno grožđe, dunja) Tijesto: baklava, lokma, kadayif	Mlijeko/žitarice: aşure, sladoled Halva: sabuni, od riže, od badema, helva - yi hakani Lokum Voće: kuhano voće (višnje, pinjoli, smokve, šljive, naranče, jabuke, breskve, marelice, nar, pistacije) Tijesto: kadayif, lalanga, baklava (više varijacija na temu), güllaç, kurabiye, dilber dudaği, revani, kadın göbeği	Mlijeko/žitarice: aşure, sladoled, zerde, sütlaç, puding, muhallebi Halva: sabuni, helva - yi hakani, od riže, od svježeg sira Lokum Voće: kandirano voće, kuhano voće (višnje, jabuke, kruške, marelice, šljive, grožđe, kupine, smokve), šerbet (nar, ljubičica, naranla, breskva, bademov sirup, jagode, ruža), paluze Tijesto: baklava, revani, lokma, kadın göbeği, kurabiye, tulumba, kadayif, künefe, fodula, güllaç
-----------------------------	--	---	--	--	---

6. KUHINJA, NAVIKE I JELA NARODA

Jedna od nastambi u kojima su živjeli Turci Centralne Azije naziva se *topakev*. Posred topakeva nalazilo se ognjište koje su koristili za kuhanje i grijanje.¹¹¹ Zimi se na tom ognjištu obavezno kuhalo, dok se za lijepog vremena kuhalo u dvorištu ispred šatora. Jelo se na *kendirüku*, vrsti platna koje se rasprostrlo na zemlju.¹¹²

¹¹¹ Haşim i Emine, Karpuz, "Anadolu Türk Evinde Mutfak" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 388.

¹¹² Halici, *Ottoman cuisine*, 96.

Razvojem topakeva pojavila se preteča kuhinje koja se malom ogradom odvojila od ostatka prostorije te je sadržavala ognjište i spremnike za vodu, te s vremenom i police za pribor i pomagala.¹¹³

Turkmeni su razvili sličan tip nastambe naziva *karaçadır*, ali se kod njih može pronaći i policica u prostoru kuhinje uz ognjište.¹¹⁴ Izvori govore kako je u 11. st. u domovima Seldžuka postojala kuhinja te da je bila rezidencijalna prostorija svake kuće. Prostorija je nosila naziv *aşlık*¹¹⁵ te strukturom podsjeća na današnje kuhinje.¹¹⁶

Na zidu su se nalazile police (*sergen*) te sljedeći pribor: pećnica, ražanj, sudoper, čaše, vrčevi, kante, mužar, različite vrste noževa, tepsije, soljenke, zdjelice, žlice i sl., sve što se može pronaći i u današnjim kuhinjama ruralne Turske. Kuhinja je bila podijeljena na dijelove za pripremu i kuhanje hrane, te za čišćenje.¹¹⁷

Jelo se iz velikog pladnja naziva *tewsi*.¹¹⁸ Kuhinja je tada bila najvažniji dio kuće, sve se događalo u njoj, bila je najtoplija prostorija i u njoj se spremala i konzumirala hrana. Treba spomenuti i kuhinje u zavijama, tekijama i imaretima, koje su bile centralni dio prostorije i služile kako bi se nahranili siromašni i putnici, a sastojale su se od tri dijela: za kuhanje, pranje suđa i fontane.¹¹⁹ Zapadno od toga nalazili su se bakreni kotlovi.

U kućama u Edirneu kuhinja je bila velika prostorija u kutu kuće, s velikim prozorima koji su pružali puno svjetla i policama, dok je u kućama u Afyonu kuhinja bila u podrumu kuće, velika rezidencijalna prostorija povezana s hodnikom kuće. U Ankari je kuhinja također u podrumu, no mnogo manja prostorija, s dimnjacima i policama. U Kayseriju, kuhinja (naziva *tokana*) je glavni dio kuće i zimska soba. Na sredini je ognjište koje se nalazi ispod *seki*, kamene platforme. U ovakvoj vrsti kuhinje jelo se kuhalo na nepokrivenoj vatri.

¹¹³ Emine, Karpuz, "Kitchen as a residential area in Anatolian Turkish architecture and examples of Ottoman era" u *The Great Ottoman – Turkish Civilization, vol. 4* (Ankara: Balkan Ciltevi, 2000): 397.

¹¹⁴ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 390.

¹¹⁵ Genç, Reşat, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 4.

¹¹⁶ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 391.

¹¹⁷ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 393.

¹¹⁸ Halici, *Ottoman cuisine*, 96.

¹¹⁹ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 399.

Iza *tokane* nalazila se smočnica gdje se hrana čuvala u velikim drvenim sanducima, a podrum *tokane* koristio se za skladištenje hrane na hladnom. U Konyi se kuhinja odijelila od ostatka kuće i nalazila se u kutu dvorišta pod nazivom *hayat*.¹²⁰

Nije postojala prostorija blagavone, nego se sofrta (ponekad naziva *tepsi*¹²¹, koja je u 11. st. predstavljala ono što danas predstavlja stol) postavljala tamo gdje su se ljudi nalazili.¹²² Neka od pravila za postavljanje i ponašanje za sofrtom:

I. Za domaćina

- da sav pribor, uključujući i sofrtu bude čist
- da hrana i piće uvijek trebaju biti ukusni i svjež
- da čaša gosta nikada ne smije biti potpuno prazna
- da se nakon cijelog obroka poslužuju voće i orašasti plodovi
- da se gostima ponudi *dış kirasi*¹²³*
- da se nude slastice

II. Za gosta

- da se jede desnom rukom
- da se poseže samo za onime postavljenim ispred tebe
- da se za sofrtom ne vadi nož i ne guli meso s kosti
- da se ne prejeda
- da se sjedi uspravno
- da se jede slatko (desert) unatoč punom želucu jer to domaćicu usrećuje

¹²⁰ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 401. – 402.

¹²¹ Genç, *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, 5.

¹²² Halici, *Ottoman cuisine*, 96.

¹²³ Genç, *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, 6.

**dış kirası* je prikaz velikodušnosti domaćina preko darova koje daje gostima, bilo u obliku slastica, novaca ili neke druge vrste materijalnog poklona. Običaj koji se još uvijek (jako rijetko doduše) pojavljuje u obiteljima koje vrednuju stoljećima staru tradiciju.

Obrok je uvijek nosio i socijalnu komponentu tako da se uvijek jelo obiteljski, posebice večera koja je služila tada, pa tako i danas, da se obitelj okupi, podijeli događaje toga dana i jednostavno uživa u druženju.¹²⁴ Uz večeru drugi najvažniji obrok dana bio je doručak kod kojeg se služilo od svega pomalo, no u siromašnijim obiteljima najčešće se jeo kruh s ajranom.¹²⁵ Najpoznatije jelo s početka 11. st. bilo je *tutmaç*¹²⁶, mali komadići tijesta u obliku kvadrata koje se jelo samo ili uz jogurtu čorbu, varijanta mantija. Od mesa se najviše jela ovčetina, te je konzumacija konjetine bila u opadanju¹²⁷, navika koja korijene vuče iz nomadskog načina života, dok se na piletinu, zečetinu i ribu još uvijek gledalo sa sumnjom. Najpopularnije jelo od mesa bilo je kebab (seldžučki naziv *biryani*) i to *şiş kebab*. Od mesa se ništa nije bacalo, tako da su se i nogice koristile za *paça çorbasi*. Puno su konzumirali i mliječne proizvode tipa jogurt, sir, kajmak i ajran¹²⁸, a s vremenom se u jelovnike ustalila i čorba.

U početku se jelo manje, postojao je omanji broj načina pripreme jela (recepata), te se uglavnom jela ista hrana svaki dan, no kroz stoljeća su se navike promijenile tako da se od 16. st. nadalje obrok najčešće sastojao od juhe, glavnog jela s mesom, pilavom ili *börek*-om, povrtnog jela i deserta, i to sve s velikim brojem kombinacija namirnica. Zanimljiva je činjenica da je puk (oni u blizini mora) jeo ribu više no što se jela na dvoru jer je bila lako dostupna i jeftina. Tako recimo Evlija Čelebija navodi kako se na Crnom moru sredinom 16. st. jede riba pripremljena s maslinovim uljem i povrćemvrsta jela koju je dvor usvojio tek krajem 18.st.¹²⁹

¹²⁴ Karpuz, *Kitchen as a residential area*, 403. - 405.

¹²⁵ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 139.

¹²⁶ Genç, *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, 7.

¹²⁷ Genç, *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, 8.

¹²⁸ Genç, *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, 10.

¹²⁹ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 140.

7. UTJECAJ OSMANSKE KUHINJE NA DRUGE ZEMLJE

Činjenica da je osmanska kuhinja utjecala na mnoge druge kulinarske tradicije je neporeciva, a dokaz tome su brojni recepti koji se mogu pronaći u kuharicama diljem Europe, pa čak i svijeta. Primjer tome je Halicina¹³⁰ anegdota u kojoj prepričava kako se susrela s marokanskim novinarom koji joj je ispričao kako je osmanska kuhinja utjecala na marokansku iako to područje nikada nije bilo pod Osmanlijama. Naime, jedna je elitna obitelj pozvala osmanskog kuhara da ih upozna s osmanskom kulinarskom tradicijom te su im se neki recepti toliko sviđali da su se s godinama proširili po cijeloj zemlji i pronašli mjesto u marokanskoj kulinarskoj tradiciji.¹³¹ Također je i u Rusiji nastala tradicija da bogate obitelji imaju visoko obučenog osmanskog kuhara kao zaposlenika jer se to smatralo dokazom prestiža i moći.¹³² Postoji i priča koja govori kako su po opsadi Beča austrijski pekari i slastičari počeli peći slatko pecivo u obliku polumjeseca.¹³³ Ukoliko je ta priča istinita, današnja peciva i keksi u obliku polumjeseca (kifle i kiflice) nastala su zbog Osmanlija, a proširila se zahvaljujući austrijskom utjecaju na području Hrvatske, tj. zapadnog Balkana.

Utjecaj koji se ne smije zanemariti jest utjecaj osmanske kulinarske tradicije na današnju tursku kuhinju. No kako je ona nastala te radi li se samo o osmanskoj kuhinji pod novim nazivom ili govorimo o nečemu sasvim drugom? Kako je Osmansko Carstvo gotovo preko noći postalo Republika Turska, kroz 3tridesete godine prošlog stoljeća uvodile su se mnoge reforme, ukinula se arabica i Turska je postala sekularna država. No ljudi su i dalje živjeli svojim životom te nastavili jesti hranu koju su i do tada jeli i za koju su znali. Kuhinja nije bio aspekt u kojem su zaživjele značajne političe i kulturalne promjene. Prehrambene navike vrlo su osobna stvar pojedinca koji je s njima povezan na više načina, on njih živi i kroz njih doživljava svijet oko sebe. Iako se dogodila sekularizacija društva, ljudi su i dalje nastavili jesti sukladno šerijatu budući da su i dalje bili muslimani te su nastavili jesti ono što su do tada jeli. Prehrana se uči kroz direktno iskustvo i budući da se uči već u djetinjstvu te su okusi na koje smo navikli kao djeca mjerilo za sva druga gastronomska iskustva.

¹³⁰ Turska spisateljica, specijalizirana za tursku gastronomiju.

¹³¹ Halici, *Ottoman cuisine*, 94.

¹³² Halici, *Ottoman cuisine*, 94.

¹³³ Halici, *Ottoman cuisine*, 95.

Sukladno tome nije bilo za očekivati da će se ta stoljetna kulinarska tradicija, koja je uz to bila vrlo kvalitetna, odbaciti te da će se preuzeti novi načini prehrane. Kao što se moglo vidjeti kroz prijašnji dio rada, kuhinja nije nešto što nastaje od danas do sutra, ona ima svoj kontinuitet i razvija se godinama te je u stalnom toku promjene.

Današnja turska nacionalna kuhinja najvećim je dijelom nastavak osmanske kuhinje. Vrlo je vjerojatno da bi i osmanska kuhinja danas izgledala jako slično ili gotovo isto, budući da se nisu uvele nikakve značajne promjene.

Najveća promjene su to što je hrana postala dostupnija, posebice namirnice koje si je prije mogla priuštiti samo vladajuća elita, te to što se upotreba maslinova ulja povećala toliko da je to sada najkorištenije ulje u kuhinji.¹³⁴ No detaljnom analizom suvremene turske kuharice lakše ćemo doći do traženih rezultata i zaključaka. Kuharica *Kuzeyden güneye...doğudan batıya yöresel mutfağımız* izvrstan je i bogat izvor informacija o receptima i njihovoj pripremi i podrijetlu. Kuharica je podijeljena na 13 cjelina i sadrži 872 recepta od kojih samo jedan (0,11%) ne bih uopće povezala s osmanskom kuhinjom, a radi se o pečenim kriškama krumpira (slično kao police).¹³⁵ Promjene se osjete u upotrebi namirnica no forma jela i način pripreme ostali su isti. Napomenula bih kako su počeli koristiti strana imena za jela koja su i prije jeli, primjerice omlet, te kako se rajčice i krumpiri koriste gotovo svakodnevno što nije bio slučaj u osmanskoj kuhinji.

Najsnažniji utjecaj se zasigurno može osjetiti u zemljama koje su bile pod Osmanlijima i zemljama koje su graničile s Osmanskim carstvom ili bile u neposrednom susjedstvu. Jedno od tih područja je i Balkanski poluotok. Glavna poveznica različitih balkanskih nacija zasigurno je činjenica da su par stotina godina bile vazali Osmanskog carstva te da su bile smatrane barbarskom regijom posebice tijekom balkanskih ratova početkom 20. st.¹³⁶

Iako nije uvijek jasno koje zemlje pripadaju kojoj regiji, te se pojedine zemlje ne vole smatrati dijelom Balkana postoji opće prihvaćena ideja da su Albanija, Bugarska, Rumunjska, Grčka i zemlje nekadašnje Jugoslavije (Slovenija, Hrvatska, Crna Gora, Srbija, Bosna i Hercegovina,

¹³⁴ Gürsoy, *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, 162. – 180.

¹³⁵ Deniz Gürsoy, *Kuzeyden güneye...doğudan batıya yöresel mutfağımız* (Istanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd., 2005), 323.

¹³⁶ Christina, Bradatan. "Cuisine and Cultural Identity in the Balkans" u *Anthropology of East Europe Review*, vol.21 (2009): 43.

Makedonija, Kosovo) sastavni dio onoga što nazivamo Balkan. Alexander Kiossev¹³⁷ tvrdi da postoji jak identitet Balkana i danas koji se afirmira na dva načina: etničkim osobinama i kuhinjom. Po njemu balkanska kuhinja vuče podrijetlo iz osmanizirane perzijske kuhinje te se njene prirodne granice koje nisu uvjetovane granicama zemalja mogu povući oko Zagreba gdje kuhinja više odiše centralno europskim utjecajem, te od Rijeke južnije gdje prelazi u mediteransko - dalmatinsku kuhinju koja pod utjecajem Italije obiluje plodovima mora, lešo povrćem, maslinovim uljem te tjesteninom (Istra). Osmanlije su utjecale na Balkan tako što su donijeli nove kulture (poput riže i kave), te recepture, kako svoje tako i one još istočnije.

Jedna od stvari koja ukazuje na povezanost balkanske i osmanske kuhinje je upotreba jogurta u mesnim jelima, te mljeveno meso omotano u listove kupusa (sarma).¹³⁸ Nacionalna kuhinja nije nužno vezana samo za jednu zemlju jer ono što ljudi kuhaju i jedu često prelazi granice te se može eventualno govoriti o regionalnoj kuhinji što je slučaj i sa balkanskom kuhinjom. Ustrajnost i dosljednost sličnosti okusa i jela unatoč različitim političkim režimima, jeziku i stupnju razvijenosti može biti uvjetovano zajedničkom prošlošću koja potom oblikuje zajedničku tradiciju.

Kuhinja se određuje vrstom namirnica koje se koriste, načinom pripreme, redosljedom jela te manirama i pravilima prilikom konzumacije. Te komponente kuhinje uče se vrlo rano u životu kroz direktno iskustvo i zbog toga su naše prehrabene navike često konzervativni dijelovi naše ličnosti. Iako se u kontaktu s drugim načinima prehrane mogu uvoditi neke novine u inače ustaljene menu - e, je li nešto dobro ili loše uvijek sudimo prema onim okusima koje smo prve kroz djetinjstvo usvojili. Zsigurno postoji uzorak koji se ponavlja diljem Balkana, no nikako ne možemo govoriti o jednoj univerzalnoj kuhinji Balkana budući da postoje očite različitosti, makar su neka jela poput musake, sarme, baklave i halve dovoljno popularna i rasprostranjena da u nekoj mjeri mogu kreirati zajednički kulturni identitet.¹³⁹ U ovom je poglavlju fokus na kuhinje zemalja zapadnog Balkana, preciznije Hrvatsku, Srbiju i Bosnu i Hercegovinu iako postoji i kratki osvrt na jugoslavensku kuhinju.

¹³⁷ Bradatan, *Cuisine and Cultural Identity in the Balkans*, 44.

¹³⁸ Bradatan, *Cuisine and Cultural Identity in the Balkans*, 44.

¹³⁹ Bradatan, *Cuisine and Cultural Identity in the Balkans*, 46. – 47.

Knjige o jugoslavenskoj kuhinji i jelima koje su značajne za te narode i narodnosti ujedno su i kratak uvid u prošlost i način života tzv. južnih Slavena.

Koliko se ti narodi i narodnosti razlikuju po svojim karakternim osobinama i svemu što ih je pratilo i određivalo u prošlosti, i što ih određuje danas, a s druge strane opet su donekle slični zato što žive na istom prostoru i združuje ih ista sudbina – toliko su različita a istodobno toliko slična i njihova jela. Knjiga koja u cijelosti obuhvaća karakteristična jela za cijelu Jugoslaviju nameće i neka pitanja. Prije svega zato što je najpoznatijim jugoslavenskim jelima teško odrediti domovinu, pripisati ih ovome ili onome narodu, jer ako ih slijedimo daleko u prošlost ustanovit ćemo da su značajna za više naroda koje povezuje ista sudbina ili su živjeli u istim uvjetima, premda ih danas dijele etničke pa čak i državne granice.¹⁴⁰

Tako, na primjer, mnoga narodna jela što ih svojim smatraju i u Makedoniji, Srbiji, Kosovu i Bosni, i koja se međusobno možda vrlo malo razlikuju po okusu i pripremi, izrazito su orijentalnog (napose osmanskog) porijekla. Dalmatinci jedu drugačije, vrlo slično našim susjedima s druge strane jadranske obale. Njihov način prehrane određuje more, pa govorimo o mediteranskoj kuhinji. Isto tako možemo govoriti o kontinentalnoj, panonskoj kuhinji, karakterističnoj za jela što se spremaju na panonskim ravninama.

Kuharica *Jugoslavenska kuhinja*, knjiga je koja obuhvaća jugoslavenska jela, bez rasporeda svrstavanja jela po narodima i narodnostima, po vrsti jela (predjelo, glavno jelo, deserti itd.). Budući da je moj fokus na kuhinje tri zemlje (Hrvatska, Srbija i BiH) jugoslavenska kuhinja pruža uvid u jela koja su se tada kao i danas pravila u tim kuhinjama, iako uzimam u obzir kako je mnogo od jela osmanskog podrijetla došlo iz makedonske kuhinje kod koje je taj utjecaj najosjetniji. Kuharica je obrađena na način iščitavanja recepata, usporedbe s već spomenutim osmanskim kuharicama u potrazi za poveznicom, te potom izračunavanjem postotka dijeljenjem ukupnog broja recepata s brojem onih koji potječu iz osmanske kuhinje.

Kuharica sadržava 367 recepata od kojih je 80 povezano s osmanskom kuhinjom dakle 21, 798 % cijele kuharice. Ako to razradimo po kategorijama jela: hladna predjela 6/30 recepata = 20 %, juhe i čorba 8/34 recepata = 23, 529 %, topla predjela 19/45 recepata = 42, 222 %, ribe, rakovi, školjke, žabe 0/39 recepata = 0 %, glavna jela od mesa 18/73 recepata = 24, 658 %, jela na žaru i

¹⁴⁰ Olga, Novak Marković, *Jugoslavenska kuhinja* (Ljubljana: Tiskarna ČGP Delo, 1985), 7.

ražnju $8/27 = 29,63\%$, prilozima, variva i salata $8/39$ recepata = $20,513\%$, slatkiši $14/80$ recepata = $17,5\%$.¹⁴¹

Dakle, najviše recepata povezanih s osmanskom kuhinjom je u kategoriji toplih predjela, a najmanje u kategoriji jela s ribama, školjkašima, rakovima i žabama što je razumljivo budući da je na riblja jela najviše utjecala mediteranska kuhinja.

Vidljivo je da je petina kuharice povezana s ostacima osmanske kuhinje, receptima, načinima pripreme i namirnicama što ukazuje na to da se i stoljećima nakon usvajanja određenih kulinarskih tradicija one zadržavaju i nastavljaju prakticirati te dokazuju kako je osmanski utjecaj na gastronomiju tih zemalja balkanskog prostora bio dugotrajan, snažan i značajan.

Modernija kuharica *Ukusi regiona* iz 2011. g. obuhvaća jela bivših jugoslavenskih država uz dodatak Albanije i Bugarske¹⁴². Podijeljena na 3 cjeline sadrži sveukupno 49 recepata od kojih 23 (46,94%) možemo povezati s osmanskim gastronomskom ostavštinom. Razrađeno po kategorijama jela rezultat je sljedeći: supe $3/10$ recepata = 30% , glavno jelo $15/28 = 53,57\%$ i slatko $5/11 = 45,45\%$. Možemo reći kako na istraživanom području osmanska gastronomska ostavština i dalje živi u tuđim kuhinjama.

Hrvati su se s Turcima susreli puno prije 16. st., zapravo je prvi susret bio s Hunima (turkijskim narodom) u drugoj polovici 14. st. i potom se nastavio s Bulgarima, Pečenezima, Kumanima i Osmanlijama.¹⁴³ Nakon poznate Krbavske bitke 1493. g. kod Udbine u Lici, Osmanlije su se proširili kroz zemlju, a nakon pokoravanja strateški važnog Sinja 1513. g., Vukovara i Osijeka 1526. g., otvorila su im se vrata Mohačkoj ravnici, Mađarskoj i cijeloj centralnoj Europi.

No unatoč tome što se velik dio Hrvatske smatrao turskom provincijom u osmansko doba, i što su se gradovi i sela razvijali pod direktnom osmanskim vlašću¹⁴⁴, ipak nikad nisu bili pod tolikim osmanskim utjecajem kao primjerice gradovi u Makedoniji, Srbiji, Bosni, Grčkoj i Rumunjskoj

¹⁴¹ Novak Marković, *Jugoslavenska kuhinja*, 8. – 205.

¹⁴² Stevo Karapandža i Janez Bogtjaj, *Ukusi regiona, odabrana jela jugoistočne Europe i Balkana* (Novi Sad: foto – OKO Štamparija D.O.O., 2011)

¹⁴³ Yusuf Hamzaoglu, "The Turk in Croatia during the Ottoman period" u *The Great Ottoman – Turkish Civilization*, vol. 4 (Ankara: Balkan Ciltevi, 2000): 104.

¹⁴⁴ Nenad Moačanin, *Turska Hrvatska, Hrvati pod vlašću Osmanskog Carstva do 1791. Preispitivanja*. (Zagreb: Matica hrvatska, 1999.)

zbog jakog utjecaja njemačke i mađarske kulture¹⁴⁵ koji su bili prethodno nametnuti te kulturalno bliži i lakši za usvojiti.

Za razliku od drugih spomenutih mjesta i zemalja Evlija Čelebi kroz hrvatske prostore prolazi brzo te ih ovlaš spominje (izuzev nekih gradova koje detaljnije opisuje) te se ne obazire na gastronomiju tih područja, što nije slučaj s drugim zemljama.¹⁴⁶ Pa ipak se ostatci osmanskog utjecaja osjećaju u Hrvatskoj i danas, kroz riječi, literaturu, povijesnu ostavštinu, te čak i hranu.

Iako ne u tolikoj mjeri kao susjedne zemlje, i Hrvati su usvojili određene nazive za hranu, kao i neka jela i način pripreme jela.¹⁴⁷ Neki od naziva: *badem, bamija, marula, naut, patlidžan, sezam, urma*, a neka od jela: *alva, baklava, boza, burek, čaj, đuveč, kadaif, kava, kajmak, limunada, musaka, pekmez, pilav, rakija, sarma, simit, šećer, sutlijač, tulumba, tava, jogurt, suđuk...*

Rezultati četiriju obrađenih hrvatskih kuharica potvrđuju kako se od svih navedenih zemalja u Hrvatskoj najmanje osjeti osmanski utjecaj po pitanju gastronomije. Prva kuharica *Tako su kuhale naše bake*, zbirka je dviju starozagrebačkih kuharica (prvi dio iz 1812. g., a drugi iz 1867. g.) u kojoj se već po naslovima recepata osjeća izuzetno jak habsburški utjecaj.¹⁴⁸ U prvom dijelu kuharice od 435 recepata samo 2 (0, 46%) možemo povezati s osmanskim kuhinjom i to jedino preko načina pripreme, a ne preko sastojaka, a u drugom dijelu kuharice od 169 recepata, 3 (1, 77%) nose osmanska obilježja, od kojih je 1 (radi se o pripremi ovčjeg buta) u velikoj većini ostao nepromijenjen. Ništa od toga nije neobično budući da se radi o kuharici sa zagrebačkog područja s početka 19. st.

Druga kuharica *Dalmatinska kuhinja* Dike Marjanović – Radice prikaz je gastronomije jedne Hrvatske regije. Kuharica je podijeljena u 32 cjeline te sadrži sveukupno 1115 recepata od kojih je tek 48 (4,30%) povezano s osmanskim kuhinjom.

Najviše poveznica osjeti se u kategoriji variva ($6/87 = 6,90\%$), toplim i hladnim predjelima i međujelima ($7/38 = 18,42\%$) te pecivima i slasticama ($10/206 = 4,85\%$). Veći dio kuharice fokusiran je na jela od ribe i morskih plodova te ne odaje nikakvu poveznicu s osmanskim načinima pripreme ribe.

¹⁴⁵ Hamzaoglu, *The Turk in Croatia during the Ottoman period*, 107.

¹⁴⁶ Evlija Čelebi, *Putopis, odlomci o Jugoslovenskim zemljama* (Sarajevo: Svjetlost, 1967.)

¹⁴⁷ Hamzaoglu, *The Turk in Croatia during the Ottoman period*, 109.

¹⁴⁸ Čuča Smokvina Boranić, *Tako su kuhale naše bake* (Zagreb: Znanje, 1982.)

Treća kuharica *Hrvatska kuharica* popularnog chefa Steve Karapandže obuhvaća recepte svih hrvatskih regija te je podijeljena u 14 cjelina sa sveukupno 428 recepta od kojih 21 (4,91%) ima veze s osmanskim kuhinjom.

Kategorije s najviše relevantnih recepata su juhe i dodaci ($6/60 = 10\%$), variva i jela od povrća ($4/28 = 14,29\%$), jela od govedine i junetine ($3/29 = 10,34\%$) te začudo jela od svinjetine ($4/22 = 18,18\%$) no ne zbog vrste mesa već vrste jela (sarma, ćevap, punjena paprika, ražnjići).

Četvrta kuharica *Hrvatska kuharica*, velikog hrvatskog šefa kuhinje Nikice Gamulina – Game objedinjuje najpoznatije recepte svih iz hrvatskih krajeva.¹⁴⁹

Kuharica je podijeljena na 21 potkategoriju sukladno vrsti jela, od kojih se u njih 10 nalaze recepti koje možemo povezati s osmanskim kulinarskom tradicijom. Sveukupno kuharica sadržava 301 recept od kojih je 21 (6,98%) vezano za osmansku kuhinju. Od tih recepata najviše se ističu jela na bazi mesa (ražnjići, ćevapi, nadjevane paprike, sarne) iako su se vrste mesa koje se koriste izmijenile, te ukiseljeni povrtni prilozi. Začudno ne spominje se ništa od slatkoga poput baklava, halvi i pekmeza koji su ustaljeni u određenim dijelovima Hrvatske. I ova kuharica dokazuje kako je, iako nepobitan, osmanski utjecaj na hrvatsku gastronomiju poprilično skroman te puno manje izražen naspram utjecaja u spomenutim susjednim zemljama.

Niti u jednoj od 4 kuharice ne spominju se baklave iako su rašireni desert u Hrvatskoj, a 3/4 kuharice spominju neku vrstu dolme, najčešće u obliku punjene paprike ili punjenih patlidžana, ćevape i sarmu.

U zadnjih 5 godina pojavio se trend kebaba kao fast fooda koji se prodaju u specijaliziranim prodavaonicama ili u sandwich barovima koji se u Zagrebu nalaze na svakom koraku. Najčešća je hrana mladih nakon izlazaka iako je cjenovno skuplje od drugih sličnih proizvoda koji se nude. U samom centru Zagreba u dvije ulice, Radićeva i Tkalčićeva ulica, nalaze se dva sandwich bara koji nude kebab, jedan turski restoran te jedan fast food turski restoran specijaliziran za kebab i lahmacun.

Iako je to osjetan pomak u uvođenju strane kuhinje u konzervativno nepce Zagrepčana, taj trend možemo povezati sa sve jačim prodiranjem turske kulture u Hrvatsku, preko TV sapunica,

¹⁴⁹ Nikica Gamulin, *Hrvatska kuharica* (Split: Marjan tisak, 2002.)

tjedana filma, banka i investicija, jeftinih letova prema Istanbulu i aranžman paketa za godišnji odmor na turskoj obali, a manje s osmanskom gastronomskom ostavštinom. Dapače današnji trend kebaba u Hrvatskoj proširio se iz Njemačke, odakle se i nabavlja smjesa.

Danas svatko zna što je kebab (tj. hrvatska verzija istog) ili (turska) baklava koja se prodaje u sve više specijaliziranih trgovina (jako je zanimljiva činjenica da se kod Velike Gorice otvorila tvornica koja proizvodi baklave pretežno za vanjsko tržište). Mnogi su se tim jelima i namirnicama susreli na putovanjima u Turskoj ili posredno preko poznanika koji su putovali. No pitanje koje me zanima je sljedeće: bi li se i ti proizvodi toliko objeručke prihvatili da se kroz povijest uopće nismo susreli s osmanskom kuhinjom?

Iako ne komentira prehranu hrvatskih prostora osmanski putopisac Evlija Čelebi koji je sredinom 17. st. proputovao većim dijelom Balkana spominje hranu i prehrambene navike Srba.

"Beogradska baklava je takođe poznata. U velikim kulama prave neku vrstu baklave koja je velika kao točak od kola, a savijena je od hiljadu jufki, razvijenih od nišeste i čistog bijelog brašna sa mladim maslom i bademima, tako da bude vrlo slatka, velika i krhka. Zerde s bademom, tarčinom, karanfilom i šafranom je takođe ukusno. Na glasu su im još đuveč od purana sa crvenim hursum –vratom, koga zovu misirska kokoš, [zatim] kapama od punjene kokopi, pešenje od šarana i jesetre, bijeli latinski hljeb "somun", te kajmak i jogurt." (Čelebi 1967: 90. – 91.)

Kao što se vidi iz citiranog teksta¹⁵⁰ Čelebi navodi jela koja su njegovom nepcu poznata, eventualno uz varijacije na temu. Ne navodi srpska jela koja nisu povezana s osmanskim kuhinjom. Ako je vjerovati napisanom, malo više od stoljeća pod osmanskim vlašću je bilo dovoljno da se u beogradske jelovnike uvedu osmanski specijaliteti koji se potom rade u malo drugačijoj varijanti, sukladno namirnicama koje su bile dostupne. Čelebi ne navodi nikakva druga jela, pretpostavljam iz razloga kako bi dočarao osmansku nadmoć u svim segmentima društva, koja se zasigurno osjetila i u kuhinji. K tome, on je vrlo vjerojatno jeo u boljim muslimanskim kućama gdje se takva hrana radi vjerske tradiciji i inače služila, te je lako moguće da su mu servirana određena jela kako bi se iskazalo poštovanje te se prezentiralo u dobrom svjetlu budući da je bio svojevrсни izaslanik osmanske vlasti.

¹⁵⁰ Čelebi, *Putopis, odlomci o Jugoslovenskim zemljama*, 90. - 91.

U srpskoj se kuhinji danas osjeti jači trag osmanske kuhinje nego u hrvatskoj, budući da su i duži niz godina bili pod njihovom vlašću. No čini se kako je najjači utjecaj orijentalne i islamske materijalne kulture ostvaren baš u kulturi ishrane. S osmanskim osvajanjima ishrana se u Srbiji mijenjala rapidno i drastično. Obogatila se jelima koja su i danas dijelom svakodnevnog jelovnika. Ta spomenuta kultura ishrane nadišla je granice utvrđenih linija između srpske ruralne i osmanske urbane zajednice i ušla čak, iako manje i sporije, u ruralno okruženje.¹⁵¹

Za analizu osmanskog utjecaja na srpsku kuhinju koristila sam kuharicu *Srpski narodni kuvar*, kuhara Milijana Stojanića. Prvo izdanje kuharice zapravo datira iz doba Jugoslavije, no naglašeno je kako se radi o srpskoj, a ne jugoslavenskoj narodnoj kuharici. Kuharica je podijeljena u 17 potkategorija i sveukupno sadržava 386 recepata od kojih je 72 povezano s osmanskom kuhinjom, dakle 18, 65% cijele kuharice. U odnosu na hrvatsku kuharicu, srpska sadržava trostruko više recepata, oko petine kuharice.¹⁵²

Slijedi poredak top 5 kategorija po broju recepata povezanih s osmankom kuhinjom: slatko i pekmezi 7/11 recepata = 63, 64%, gotova jela 36/99 recepata = 36, 36 %, supe i čorbe 10/33 recepata = 30, 30 %, topla predjela 9/31 recepata = 29, 03%, kruh 2/7 recepata = 28, 57 %.

Najviše se sličnosti pojavljuje u mesnim jelima, te povrću (punjenom) dok se ne spominju turšije ni deserti poput baklava, isto kao u hrvatskoj nacionalnoj kuharici. U usporedbi s hrvatskom, mnogo je više recepata vezanih uz meso, te juhe (čak se i koristi naziv čorbe).

U srpskoj kuharici se spominju jela poput kavurme, boranije, bulgura i kajmaka koja i nazivima daju do znanja odakle potječu, dok u hrvatskoj to ne postoji, a ako jelo i postoji najčešće nosi neki drugi "domaći" naziv.

U Beogradu sam primijetila sa nema kebab fast foodova, te sandwich barova općenito. Tamo prevladava kultura ćevapa, ražnjića i punjenih pljeskavica, lepinja, kajmaka, graha i ajvara. Baklave se prodaju u klasičnoj pekari, te postoje specijalizirane baklavdžinice, koje se bave i

¹⁵¹ Ema Miljković, *Ottoman heritage in the Balkans: The Ottoman in Serbia, Serbia in the Ottoman Empire*, [http://sablon.sdu.edu.tr/dergi/sosbilder/dosyalar/27/OS_11.pdf\(10.03.2016.\)](http://sablon.sdu.edu.tr/dergi/sosbilder/dosyalar/27/OS_11.pdf(10.03.2016.)), 137.

¹⁵² Milijan, Stojanić. *Srpski narodni kuvar* (Beograd: Politika Newspapers and Magazines d.o.o., 2004.)

proizvodnjom i prodajom (dok se u zagrebačkim dućanima samo prodaju one koje proizvode veće tvornice) baklavi, hurmašica, tulumbi i kadaifa na malo.

Zaključak je neosporiv: srpska kuhinja sadržajno je bogatija osmanskim receptima od hrvatske. U srpskoj kuhinji postoji očitija poveznica između osmanskih gastronomskih tragova i današnje srpske nacionalne kuhinje. Dok se u Hrvatskoj ti tragovi nanovo otkrivaju posredstvom modernog turskog utjecaja, u Srbiji su se ti tragovi puno manje zameli pijeskom vremena i zaborava te stoga svakodnevna trpeza prosječne obitelji neusporedivo više obiluje receptima povezanim s ostacima osmanske gastronomije.

Treća kuhinja od navedenih je bosanska. Bosansko kulinarstvo visoko je razvijeno, a o tom stupnju svjedoče i mnogi tradicionalni jelovnici, pa možemo reći da se radi o kulturnom fenomenu. Tradicionalno kulinarstvo Bosne nudi veoma raznovrstan izbor, bilo da se radi o visokom stupnju razvijenosti mirisa jela, u raznovrsnosti upotrijebljenog materijala, u bogatstvu varijanti pojedinih jela, u različitim kombinacijama redoslijeda jela, u načinima serviranja itd. Mnoga jela tradicionalne kuhinje karakteristična su za esnafski period i zanatski način proizvodnje te traži veliko učešće radne snage. Na tradicionalno bosansko kulinarstvo jako je utjecala osmanska kuhinja o čemu svjedoči i Evlija Čelebi.¹⁵³

"Na glasu su im ova jela: uređeni bijeli latinski somun, i "ručka ćurek", tj. jedna vrsta mesnog ćureka koji se jede uz doručak – burek od kokošijeg mesa, kajmak – baklava, raznovrsne čorbe od povrća, jahinja od ovčije i goveđe pastrme sušene na hrastovini, "kopuska", tj. kiseli kupus i sir od surutke." (Čelebi 1967 : 119.)

Za bosansku kuhinju tj. tradicionalno kulinarstvo Bosne mogli bismo reći kako predstavlja kulinarsko umijeće Bosne i Hercegovine koje je izgrađeno na elementima osmanske kuhinje u koju je unesen znatan kolorit Zapada, a u određenim elementima i preplitanje Istoka i Zapada. Jela bosanske kuhinje u pravilu se, za razliku od drugim južnoslavenskih kuhinja, rade bez zaprške, na bazi mlijeka i mliječnih proizvoda poput jogurta, kajmaka i kiselog vrhnja te mnogo povrća poput špinata, zelja, patlidžana, tikvice, peršina, mahuna, poriluka i mrkve. Umaci se ne

¹⁵³ Čelebi, *Putopis, odlomci o Jugoslovenskim zemljama*, 119.

rade zasebno već na bazi juhe ili od mesa, dok se uz meso sa žara puno konzumira i kuhano meso u vlastitom soku. Juhe su guste, na bazi povrća i žitarica, a puno se jedu pite i bureci.¹⁵⁴

Sve od ovoga navedeno karakteristike su i osmanske kuhinje, iako ih autor kuharice *Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini*, Alija Lakišić pokušava povezati s francuskom kuhinjom. Sama kuharica vrlo je detaljno razrađena te nas uz mnoštvo recepata (čak 1015!) upoznaje s karakteristikama bosanske kuhinje, načinima serviranja, kako se jede, rasporedu, vrstama i nazivima objeda, posudama koje se koriste za pripremu, posuđem, tradicionalnim jelovnicima itd. Ova kuharica ujedno je i gastronomsko i povijesno blago čija bi detaljna razrada i proučavanje mogla biti tema zasebnog rada. Već naslovnica daje do znanja kako se radi o kuhinji usko povezanoj s osmanskom kulinarskom tradicijom budući da su na njoj prikazane sarme, dolme i turšije.

Kuharica je podijeljena u 43 potkategorije od kojih većina nosi bosansku verziju osmanskog naziva, tipa čorbe, čimbuk, dolme, sarme, jahni, pirjani, pilavi, perbeti, krzatma i sl. Od 1015 recepata 742 (73,103 %) povezivo je s ostacima osmanske kulinarske tradicije. Zanimljivo je da su mnogi recepti preuzeti u osnovnom receptu te potom na temelju toga napravljene brojne varijacije koje nisu postojale u osmanskoj, niti postoje u današnjoj turskoj kuhinji. Jela koja su neosporivo ostaci osmanske kuhinje u Bosni, a spominju se u kuharici su begova čorba, kulak čorba, tarhana čorba, kadun kofte, bosanski čimbur, sogan dolma, jagnjeći ćevap s bamjom, hadžijski ćevap, krzatma s jeriščevim pilavom i sl.¹⁵⁵

Mnoga mesna jela prilagodila su se kršćanskoj okolini te se stoga puno više koriste govedina i svinjetina (ne u muslimankim kućama), začini se koriste u jako maloj mjeri, gotovo neznatno, te je jak naglasak na slatkome, čak je 9 potkategorija posvećeno nekoj vrsti deserta, pa tako jedna i baklava, što je velika razlika u usporedbi sa srpskom i hrvatskom kuharicom. Dolme, bamije, kalje, musake, krzatme i pilavi, sve su te teme obrađene kao zasebne cjeline, a ne kao dijelovi cjelina topla predjela ili gotova jela u drugim kuharicama. Očito je da se pojavljuju i jela koja se

¹⁵⁴ Alija, Lakišić. *Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini* (Sarajevo: Svjetlost, 2000.), 26. – 30.

¹⁵⁵ Gündoğ Kayaoğlu, I. "Türk Mutfağının Balkanlardaki İzleri: Saraybosna Yemeklerinden Örnekler" u *Yemek Kitabı* (Istanbul: Kitabevi, 2008), 901. -909.

u druge dvije kuharice uopće ne spominju poput topa, čimbuka, červiša, tiritra, ičija, buranije, kalje, jahniji i sl.

Kao što je navedeno, u srpskoj kuharici najveći utjecaj se osjeti u mesnim jelima, ali u bosanskoj to nije pravilo. Toliko se sličnosti isprepliće u kategorijama pilava, povrća, dolmi, turšija, baklava, šerbeta, recelja, da je teško odrediti je li u pitanju bosanska varijacija na osnovni recept ili se radi o prepravci gotovog recepta. Čak ako i govorimo o nekim bosanskim novinama i varijacijama na osnovni recept, tj. način pripreme, svejedno nismo raskinuli vezu s time odakle je i taj osnovni način pripreme došao. Sličnosti su prevelike da bismo rekli kako je to nešto novo, stvoreno na bosanskom teritoriju bez ikakvog vanjskog utjecaja. Usporedno s analiziranim hrvatskim i srpskim kuharicama, bosanskom bez ikakve sumnje dominiraju ostatci osmanske kulinarske tradicije, utoliko da je teško razlučiti recepte koji nemaju veze s tom tradicijom pošto su se kroz stoljeća kulture ishrane načini pripreme i namirnice pomiješali pa su i recepti centralnoeuropskog porijekla poprimili taj orijentalni element. Zaključno bih rekla da bosanskom tradicionalnom kuhinjom prevladava taj osmanski orijentalni element dok se centralnoeuropski pronalazi u tragovima za razliku od hrvatske kulinarske tradicije u kojoj je baš suprotno.

8. ZAKLJUČAK

Osmanska kuhinja produkt je kontinuuma koji se djelomično zasniva na tradicijama iz Centralne Azije, arapskog i perzijskog utjecaja i utjecaja iz Anadolije. Ovo je vjerojatno najrazvijenija kuhinja u povijesti turkijskih naroda, bilo gledano po raznovrsnosti jela i namirnica ili načinima

pripreme. O tome koliko je važna bila prehrana govore podatci o broju zaposlenih u kuhinjama, te brojni specijaliteti koji su kroz stoljeća bili konzumirani.¹⁵⁶

Kuhinju prate i brojni običaji vezani za način ishrane i manire za sofrom, posebice oni vezani za običaje puka. Vidljivo je kroz ishranu da se s vremenom počelo koristiti sve više sastojaka, neovisno govorimo li o mesu, povrću ili začinima čija je upotreba kroz 3 stoljeća skočila s 20 vrsti na 200. Veća konzumacija svježeg voća i povrća malo je umanjila potrebu za mesom koje je i dalje bilo centralni dio svakog obroka. S vremenom su na osmanski stol došle različite namirnice sa Zapada, no njima je bilo potrebno duže da se adaptiraju. Zapravo lako se može iščitati kako se kretala politika carstva po tome što se jelo i preferiralo na dvoru kroz koje stoljeće. Vrlo je zanimljivo bilo proučavati kako se gotovo uvijek nakon doba dekadencije i ekstravagancije vraćalo na izvorne centralnoazijske recepte koji su s vremenom doživjeli neke sitne preinake (primjerice tutmaç i ?). Ustvari, moglo bi se reći kako postoji set bazičnih vrsta jela koja se uvijek ponavljaju i nikad ne miču iz jelovnika, kao što postoje i neki trendovi (poput golubova i mesa s voćem) koji najčešće dođu i odu skupa sa sultanom koji ih je popularizirao.

Današnja turska kuhinja spoj je uvelike osmanske ostavštine prilagođene modernom životu i trenutnom okruženju i utjecaja susjednih kuhinja te lokalnih kuhinja davno pokorenih zemalja vazala. Među te vazalne zemlje spadale su i Hrvatska, Srbija i Bosna i Hercegovina kojima je, stoljećima kasnije, osmanska gastronomska ostavština dodirna točka i dokaz sličnosti u prošlosti koju dijele. Od tri navedene, bosanska je kuhinja zadržala najveći broj osmanskih receptura, dok ih je hrvatska sačuvala najmanje (što i ne čudi budući da je svaka od te tri države doživjela različit intenzitet osmanskog djelovanja). Toliko slične, a opet toliko različite, te su kuhinje dobar pokazatelj koliko je koja država bila pod utjecajem Osmanskog carstva te koliko su se duboko kulturne karakteristike osmanskog društva uspjele uvući u ondašnju živuću svakodnevicu.

9. POJMOVNIK

Ovaj pojmovnik nastao je iščitavanjem različitih, što osmanskih što turskih kuharica, te služi za lakše snalaženje kroz diplomski rad i navedenu literaturu. Izbjegnuti su suvremeni turski a naglašeni osmanski ili zastarjeli turski nazivi koji se danas ne (ili jako rijetko) koriste.

¹⁵⁶ Arif Bilgin, *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period>(08.06.2015.)

âb – voda

âb – 1 gül – ružina vodica, drugi nazivi: âb – 1 verd, gülâb, gülsuyu, mai – i verd

âb – 1 limon – limunova vodica

aded– komad, broj

ağa – u ovom kontekstu vodeći muški sluge, voditelji različitih odjela palače

ağnam – ovce, množina od ganem

alû – šljiva, drugi naziv: erik

amber – ambra

arpa – ječam, drugi naziv: şair

asel – med

asfur – šafranika (cvijet koji podsjeća na šafran)

badıncan– patlidžan

bahar – standardna mješavina odabranih začina

bastırma – isto što i pastırma

baş – 1 ganem – janjeća ili ovčja glava, kuhana ili pečena, servirana cijela

bat – guske ili patke

benefşe – ljubičica

beyza – jaje

bıldırcın – prepelica

börek – višeslojno tijesto punjeno mesom, sirom, povrćem itd.

börülce – vrsta graha s crnim 'okom', tzv. black eyed peas

bumbar – kobasice od crijeva, drugi naziv: munbar, mumbar

buzcubaşı – voditelj odjela za led i snijeg imperijalne kuhinje

celepkeşan – distributeri mesa, pod ugovorom za prodaju na veliko za glavni grad

çağla badem – zeleni badem koji se jedu s ljuskom

çörek – okrugla, uglavnom slatka peciva

dakik – brašno: dakik - i has – kvalitetno brašno

darçın – cimet

defne – lovor

dil peyniri – sir u obliku dugih traka

dirhem – osmanska standardna veličina, 3, 207 grama

ebegümeçi – sljez

ekmekçibaşı – voditelj odjela pekare imperijalne kuhinje

elmasiye – voćni žele (od jabuka)

emrut – kruška

enar suyu – sok od nara, drugi nazivi: nardenk, nardan

enginar – artičoka

engür – grožđe

erz – riža

eşribe – piće

et – općenito meso, u osmanskome kontekstu uvijek znači ovčetina

francala – fini bijeli kruh

füfül – papar, drugi nazivi: biber, karabiber

ganem – ovca

gendümgufte– polomljena pšenica

geyik boynuzu – jelenov rog u prahu

gıda – hrana

guşt – meso, općeniti naziv (eng. flesh), drugi naziv: lağm, lahim

hınta – pšenica

hoşaf– kuhano voće, kompot

hummaz – crveni šećer

iç yağı – životinjska masnoća, loj, mast, drugi naziv: revgân – ı pih

iftar – obrok kojim se prekida post prilikom zalaska sunca za vrijeme Ramazana

imaret – nešto kao pučka kuhinja

işkembe – tripice

kadayif – slatko tijesto u obliku rezanaca

kakule – kardamom

kar şerbeti – šerbet koji se dobije zalijevanjem snijega sirupom, medom ili melasom

karanfil – klinčić

kasabbaşı – glavni mesar

kâse – zdjela

kaşkaval peyniri – kačkavalj, sir od ovčjeg mlijeka

kavanoş – ćup, staklenka

kavata – zelena, tvrda i gorka verzija rajčice

kebere – kapare

kebuter– golub, drugi naziv: gügercin

kile – standardna mjera u Osmanskom carstvu, iznosi 20 okka = 25, 659 kg

kiler – podrum

kiyye - standardna mjera u Osmanskom carstvu, = 1, 28 kg, drugi naziv: okka, vukiyye

koruk – kiselo grožđe

kuşüzümü – ribizla, drugi naziv: meviz – i mürg

lakerda – usoljena i ukiseljena riba

lalanga – tijesto slično palačinki, balkanskog podrijetla

lisan – 1 sevr – boražina

lokma – mala kuglica tijesta duboko pržena u ulju

makiyan – piletina, perad, drugi naziv: tavuk

matbah – kuhinja, prostor koji uključuje sve dijelove od kuhanja do serviranja hrane

matbah emini – voditelj imperijalne kuhinje

matbah – 1 âmire – imperijalna kuhinja, svi dijelovi uključujući i ostave i podrume

mevlid – ritual serviranja šerbeta gostima u sjećanje na pokojne

meyve – i huşk – suho voće

misk – mošus

mistat – standardna mjera u Osmanskom carstvu, iznosi 9 – 12 okka za vino i 10 okka za maslinovo ulje

mudd – standardna mjera u Osmanskom carstvu, 20 kile = 513, 160 kg

muhallebi – puding od mlijeka i riže

muşmula – muşmula

nan – vrsta okruglog kruha

nişasta – škrob

nuriye – vrsta baklave, napravljena posebno sočno namakanjem u mlijeko i s kremastom filom

paça – ovčje nogice

palamut – ribe koje pripadaju *Bonito* skupini riba poput skuše i tune

palaz – 1 müri – mlada patka, guska ili golub

pastırma – sušeno, začinjeno meso, jako tamno, tanko i žilavo

peksimet emini – voditelj odjela za kekse imperijalne kuhinje

pelte – žele

peynir hoşmerisi – desert od svježeg sira, šećera i brašna

peynir – i tulum – suha vrsta sira konzerviran u životinjskoj koži

pilav – tradicionalno jelo na bazi riže, kuhana riža koje je prepržena na maslacu (i drugim sastojcima) prije dodavanja vode

revgân – ulje

revgân – 1 sade – pročišćeni maslac

revgân – 1 şir – sezamovo ulje

revgân – 1 zeyd – maslinovo ulje

saktat – iznutrice

salluta – zelena salata

ser pazarî – glavni piljar zadužen za dostavu svježeg voća i povrća

sirke – ocat

sucuk – vrsta kobasice

sumak – kiseli začín koji se dobiva sušenjem i mljevenjem crvenih bobica roda *Rhus* u prah

sükker – šećer

şariyye – rezanci

şamfıstıđı – pistacije

şem – i asel – i sefid – bijeli pčelinji vosak

şem – i asel – i zerd – žuti pčelinji vosak

şıra – sok od grođđa

şir – sezamove sjemenke

şölen – ceremonijalna gozba, drugi naziv: toy

tarak – školjke kapice tipa Jakobove kapice

tarhana – suha hrana: mješavina žitarica i sušenog fermentiranog mlijeka ili jogurta

tavuk – ı Mısrî – purica

toklu – mladi jarac

turşu – ukiseljeno (povrće, gljive, ribe...)

turunç – gorka naranča, seviljska naranča

türlü – ratatouille, specijalitet od povrća

unnap – žižula, tzv. kineska datulja

uskumru – skuša

ülüş – mjera ovčetine koju dobije svaki poglavica centralnoazijskih plemena na gozbi

varak – 1 asma – listovi vinove loze

zafiran – šafran

zerde – puding od riže sa šafranom

ziyafet – gozba, banquet

10. LITERATURA I IZVORI:

AND, Metin. The Social Life of the Ottomans in the Sixteenth Century. U *Ottoman civilization*, ur. Halil Inalcik, Günsel Renda, vol.1. Istanbul: Mas Printing House (2003): 420 - 441.

BILGIN, Arif. *Osmanlı Saray mutfağı*. London: Kitabevi, 2004.

BILGIN, Arif. Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. – 17. Yüzyıl). U *Yemek Kitabı*, ur. M. Sabri Koz. İstanbul: Kitabevi (2008): 78 - 119.

BRADATAN, Christina. Cuisine and cultural identity in Balkans. *Anthropology of East Europe Review* 21(2009): 43- 48.

ČELEBI, Evlija. *Putopis, odlomci o Jugoslavenskim zemljama*. Uredio i preveo Hazim Šabanović. Sarajevo: Svjetlost, 1967.

ÇEVİK, Nihal Kadioğlu, ur. *Hünkar Beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2006.

DUMAN, Mustafa. *Çay Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2008.

EREN, Hasan. Yoğurt. U *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi (2008): 198 – 205.

ESMEROVIĆ, Raif. *Bosanska sofra*. E – knjiga. Sarajevo, 2013.

FETVACI, Emine. *Picturing history at the Ottoman court*. Indiana: Indiana university press, 2013.

GAMULIN, Nikica. *Hrvatska kuharica Nikice Gamulina – Game*. Split: Marjan tisak, 2002.

GENÇ, Reşat. XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. U *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi (2008): 3 -17.

GOLDSTEIN, Ivo. Hrvatska povijest između Istoka i Zapada. *Zavod za hrvatsku povijest* 27 (1994): 303-316.

GRGIN, Borislav. The Ottoman influences on Croatia in the second half of the Fifteenth century. U *Povijesni prilozi* 23(2002): 87-104.

GÜRSÖY, Deniz. *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak yayıncılık, 2004.

GÜRSÖY, Deniz. *Kuzeyden güneye...doğudan batıya yöresel mutfaklarımız*. İstanbul: Oğlak yayıncılık, 2005.

GÜRSÖY, Deniz. *Sohbetin bahanesi kahve*. İstanbul: Oğlak yayıncılık, 2005.

GÜNDAĞ KAYAOĞLU, I. Türk Mutfağının Balkanlardaki İzleri: Saraybosna Yemeklerinden Örnekler. U *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi (2008): 901 - 911.

HAVILAND, William A. *Kulturna antropologija*. Zagreb: Slap, 2002.

HALICI, Nevin. *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd., 2009.

HALICI, Nevin. Ottoman cuisine. U *The Great Ottoman – Turkish Civilization*, ur. Kemal Çiçekvol. 4. Ankara: Balkan Ciltevi (2000): 93 -103.

HAMZAOĞLU, Yusuf. The Turks in Croatia during the Ottoman period. U *The Great Ottoman – Turkish Civilization*, ur. Kemal Çiçekvol. 4. Ankara: Balkan Ciltevi (2000): 104 -112.

INALCIK, Halil. Mutual Political and Cultural Influences Between Europe and the Ottomans. U *Ottoman civilization*, ur. Halil Inalcik, Günsel Renda vol. 2. İstanbul: Mas Printing House (2003): 1049 - 1089.

IVANIŠEVIĆ, Jelena. Kada kuhaju bake...tradicija i povijest u dvjema bakinim kuharicama u *Narodna umjetnost* 45 (2008): 153 – 164.

KARAOSMANOĞLU, Define. *Cooking the past: the revival of Ottoman cuisine*. Montreal: Published Heritage Branch, 2006.

KARAPANDŽA, Stevo. *Hrvatska kuharica*. Zagreb: Grafički zavod Hrvatske, 1986.

KARAPANDŽA, Stevo i Janez Bogataj. *Ukusi regiona, odabrana jela jugoistočne Evrope i Balkana*. Novi Sad: Foto – OKO Štamparija D.O.O., 2011.

KARPUZ, Emine. Kitchen as a residential area in Anantolian Turkish architecture and examples of Ottoman era. U *The Great Ottoman – Turkish Civilization*, ur. Kemal Çiçekvol. 4. Ankara: Balkan Ciltevi (2000): 397 – 403.

KARPUZ, Emine i Haşim. Anadolu Türk Evinde Mutfak. U *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi (2008): 388 – 415.

LAKIŠIĆ, Alija. *Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini*. Sarajevo: Svjetlost, 2000.

MARJANOVIĆ – RADICA, Dika. *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb : Mladost, 2004.

MOAČANIN, Nenad. *Turska Hrvastka, Hrvati pod vlašću Osmanskog Carstva do 1791. Preispitivanja*. Zagreb : Matica hrvatska, 1999.

MUJADŽEVIĆ, Dino. Surviving elements of Ottoman legacy in the Balkans in the non – Muslim Communities and cultures. U *Osmanlı mirası ve günümüz Balkan müslüman toplumları*. Istanbul: Balkanlar Medeniyet Merkezi(2011): 101 - 113.

NOVAK MARKOVIĆ, Olga. *Jugoslavenska kuhinja*. Zagreb: Prosvjeta, 1985.

ÖGEL, Bahaeddin. *Türk kültür tarihine giriş*, vol. 2. Ankara : T. C. Kültür Bakanlığı, 2000.

REMIDDI, Adriano. Turkey in the western Balkans: between orientalist cultural proximity and re-orientation of regional equilibria. U *Balkan Social Science Review* 1(2013): 217 - 232.

SAJDI, Dana, ur. *Ottoman tulips, ottoman coffee*. London: I.B. TAURIS, 2014.

SMOKVINA BORANIĆ, Čuča, ur. *Tako su kuhale naše bake*. Zagreb: Znanje, 1982.

STOJANIĆ, Milijan. *Srpski narodni kuvar*. Beograd: Politika Newspapers and Magazines d.o.o., 2004.

ŞIRVANI, Muhammed bin Mahnud. *15. Yüzyıl Osmanlı mutfağı*. Istanbul: Bilimevi basın yayın ltd, 2005.

TÜLAY, Artan. Apect's of the Ottoman elite consumption: looking for 'staples', 'luxuries' and 'delicacies' in the changing century. U *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550 - 1922: An Introduction*. Albany, NY: State University of New York Press (2000): 107 - 200.

TÜRABI EFENDI. *Osmanlı Mutfağı*. Istanbul: Dönence, 2005.

YILMAZ, Şuhnaz. Fighting the spectres of the past: dilemmas of Ottoman legacy in the Balkans and the Middle East. U *Middle Esatern Studies* 44(2008): 677 - 693.

YERASIMON, Marianna. *500 years of Ottoman cuisine*. Istanbul: Boyut publishing, 2003.

BILGIN, Arif. *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, <http://www.muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period> (08. 06. 2015)

HAYDAROĞLU, İlknur. *OSMANLI SARAY MUTFAGINDAN NOTLAR*, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/18/30/210.pdf> (17.03.2106.)

Islam Ansiklopedisi, *Haram*, <http://www.islamansiklopedisi.info/> (16.08.2016.)

MILJKOVIC, Ema. *Ottoman Heritage in the Balkans: The Ottoman Empire in Serbia, Serbia in the Ottoman Empire*, http://sablun.sdu.edu.tr/dergi/sosbilder/dosyalar/27/OS_11.pdf (09.05.2016.)

SAMANCI, Özge. *İmparatorluğun Son döneminde İstanbul Mutfak Kültürü*, http://www.obarsiv.com/pdf/ozge_samanci.pdf (09.05.2016.)

Vjera istine. *Ishrana muslimana – prvi dio*, <http://vjeraistine.blogger.ba/arhiva/2009/04/18/2140077> (30.05.2016.)