Spirit of Bosnia / Duh Bosne
An International, Interdisciplinary, Bilingual, Online Journal
Međunarodni, interdisciplinarni, dvojezični, online časopis

TRANSFORMACIJA TRADICIONALNIH JELA U BOSANSKOAMERIČKOJ ZAJEDNICI

William G. Lockwood and Ivonne R. Lockwood

Poznato je da hrana i jela neke etničke grupe nisu ista kao u njihovoj domovini, nego da je to rezultat kreolizacije, koja je dug proces u kojem se hrana i načini ishrane transformišu u novoj domovini. Ovo je naravno i jedan aspekt generalnog procesa kulturne transformacije imigrantske kulture prema etničkoj kulturi. Dosadašnja istraživanja su rađena od strane etničkih grupa i većinom su to studije etničke hrane u Americi, koje su se nastanile za vrijeme masovne imigracije u kasnom 19 i ranom 20 stoljeću i one su stoga rezultat višestrukih generacija razvoja.

Sa jednim izuzetkom, prije rata u Jugoslaviji, 1990. g. nije postojala nijedna bosanskoamerička zajednica u SAD-u, te navala bosanskih izbjeglica, koji su stigli za vrijeme i poslije rata, nudi priliku za posmatranje najranijih stadija etničke kuhinje u nastajanju. Ova studija, nedavnopristiglih američkih etničkih grupa će nadamo se obezbijediti nove uvide na bitnost, istrajnost, adaptilnost tradicionalnih jela. Mi ćemo opisati i analizirati razne procese u stvaranju bosansko-američke kuhinje.

Postoje dvije vrste bosanskih restorana, onih koji dostavljaju i služe hranu samo Bosancima i onih, koji uglavnom služe bosansku hranu široj javnosti. Vlasnici, bilo koje vrste restorana, skoro da nikada nisu imali restorane u Bosni i Hercegovini. Klijentela gorenavedene prve grupe su skoro svi muškarci. Oni obično nude malo više od ćevapčića i drugog pečenog mesa, kahve i možda piva. Pečena janjetina ili pečenje se može dobiti vikendima. Socijalna funkcija takvih restorana je bitnija od same hrane. Oni su karakteristika ranijih dana bosanske zajednice i opali su u broju tokom vremena.

Najveće promjene u bosanskoj hrani se mogu naći u onim bosankim restoranima, koji vrše dostavu nebosanskoj klijenteli. Ova hrana često samo podsjeća i/ili izgleda kao tradicionalana bosanska hrana, koliko god vlasnik nastojao da se svidi ona Amerikancima. Stoga, ta slika bosanske hrane, koja se predstavlja američkoj javnosti najmanje je bosanska. U posljednih nekoliko godina, u Nju Jorku je bila velika potražnja za bosankim harburgerima, pod kojim se misli na velike pljeskavice, koje su obično napunjene mocarela sirom, a služe se s lepinama i jedu kao sendvič. U Nju Jorku čak postoji i bosanski kamion sa hranom i to je trenutni trend u prodaji uličnе hrane u amričkim gradovima.

Mnogo više piletine se nudi u bosansko-američkim restoranima nego što je to slučaj u Bosni. Najmanje jedan restoran je dodao u grčkom stilu giros. Jedan je, opet, dodao i arapski hummus. Drugi je, u komšiluku koji dijeli sa Albancima, dodao kosovski sudžuk. Dok se u Bosni, ćevapčići služe samo s lepinama i sjeckanim lukom, dok neki vlasnici restorana u Americi služe i kajmak i ajvar sa zelenom salatom sa strane.

Turski stil bosanske kahve je još uvijek norma, iako se sada služi u američkim čašama za kahvu umjesto u malim šoljicama za kahvu (findžanima). Ponekad se pravi tradicionalno u džezvi, ali sada dosta češće u većim metalnim posudama. Kahva se stalno pravi tokom dana. Jedan Bosanac iz zajednice u Sent Luisu je izjavio: "Mi pijemo tursku kahvu možda tri do četiri puta na dan, ali to nije kao u Americi, gdje koristiš kahvu da bi se razbudio. Mi koristimo kahvu da bismo se družili." Posljednja rečenica je najvažnija. Kada dođu gosti, kahva se odmah pravi. Služi se s kockama šećera u šećerluku, te se umače ili pije zajedno sa dva ili tri komada kolača ili peciva. Čak i onda kada kahva prethodi velikom ručku.

Bosanski Amerikanci preferiraju kahvu, koja je uvezena iz Bosne iako već ima dostupna slična kahva iz Turske, Bliskog Istoka i Amerike. Čaj se nikad ne pije, osim biljnih čajeva koji se piju u medicinske svrhe. Kafane su bitan segment u komunikaciji muškaraca. Bile su posebno bitne nakon dolaska u Ameriku, ali nisu bile tako česte, kao u Bosni i Hercegovini, zato što američko radno vrijeme ne dopušta takvu ležernost.

Bosanska hrana u Americi se promijenila i nema sumnje da će se nastaviti mijenjati. U isto vrijeme ostala je fascinirajuće prisutna, bar u privatnom sektoru. To je zbog napretka u međunarodnoj razmjeni i poslovnom duhu samih bosanskih Amerikanaca, koje je rezultiralo u dostupnosti poznatih namirnica, koje nisu bile dostupne kod ranijih navala imigranata. Još je potpomognuta čestim posjetama Bosne i Hercegovine, ali svoju postojanost duguje velikom dijelu preferiranja svoje nacionalne narodne kuhinje i simboličke bitnosti kao emblem života od kojeg su odvojeni. Čak i nakon dvadeset godina u Americi, većina Bosanaca jede bosanku ili bosankoameričku hranu za svaki obrok. Također, još uvijek postoje neke zamjene sastojaka posebno za one bez pristupa bosanskom tržištu, ali ovo se ne dešava tako često kao što je to bio slučaj u ranijim navalama imigranata.

William G. Lockwood and Ivonne R. Lockwood

Prijevod: Minela Kerla

Found in *The Return of Traditional Food*, Proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference, Department of Arts and Cultural Studies. Lund University, Sweden. Editor Patricia Lysaght, Lund Studies in Arts and Cultural Studies, Lund University, Lund 2013

The preceding text is copyright of the author and/or translator and is licensed under a

Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported License.