

SARAJEVSKJE BASHČE I AVLJE

*Posvećeno uspomeni Derviša Korkuta —
višeg kustosa Muzeja grada Sarajeva, koji
mi je ukazao na značaj ovog proučavanja.*

Pokušaćemo da ovom temom popunimo jednu prazninu u do-
sadašnjim nastojanjima: putopisaca, kulturnih istoričara, arhitekata i
botaničara, koji su se inače uspješno bavili prošlošću Sarajeva, rekon-
struišući nam, između ostalog, sliku stambenih naselja, kulture stano-
vanja, snabdijevanje vodom i sl. Smatramo da slika sarajevske kuće
ipak nije zaokružena ako joj ne dodamo i izgled avlije i bašče, odnosno
vegetacije, koja je davala onu finu završnu notu ambijentu i čar stare
bosanske kuće. Od većine naselja Foča je imala, a ima još i sada, primat
u njegovanju zelenila i cvijeća, što uz dvije rijeke daje prijatan šti-
mung gradu.¹ Skoro je izlišno napominjati da mala naselja poput Kre-
ševa, Fojnice, Visokog, Blažuja, Ilidže i svugdje gdje gusta urbana
naselja nisu lišila kuću okolnog prostora — okućnice, djeluje veselo i
neuniformisano u svom biljnom dekoru. Poznata je činjenica da se
čovjek jače veže za baštu i cvijeće što su klimatski uslovi nepogodniji,
jer topli mjeseci mu nadoknađuju ono što hladni uskraćuju svojim
ogoljelim pejzažom.

Sarajevo u tom pogledu nije bilo izuzetak. Naprotiv, svi oni
koji su o njemu pisali ili u njega navraćali od XV vijeka naovamo,
nisu propustili da napomenu da Šeher-Sarajevo ima izgled čistog i umi-
venog grada, punog cvjetnih bašta, voća i zelenila, koje se preko
zidova koji opasuju kuće prelijeva i na sokake.² Na žalost, pored spora-
dičnog pomena nekog voća i obavezne loze, nisu ulazili u detalje ili
nazive cvijeća, te je u sadašnjem momentu to moguće rekonstruisati
dosta nepotpuno, koristeći indirektna načina. U prvom redu, to su usme-
na kazivanja starih Sarajlija, te narodna književnost i napokon stručna
botanička literatura, odnosno imenici bilja, koji se ne mogu doslovno
primijeniti s obzirom da im nedostaju lokalni nazivi i drugi folklorni

¹ Ing. Alija Bejtić: *Arhitektura Foče, Naše starine* 1958. god., Sarajevo

² Lj. Mladenović: *Sarajevo od najstarijih vremena do danas*, Sarajevo,
1954. god. str. 51.

podaci vezani za njih. Ljekovito bilje je bolje poznato zahvaljujući starim ljekarušama i ljudima koji su se njim bavili, ali ukrasno narodno bilje u gradovima ostalo je dosta zapostavljeno. Zato je za nas od osobitog značaja rad prirodnjaka Zemaljskog muzeja Karla Maly-a, koji je 1937. godine objavio rad: *Poznavanje flore bosansko-hercegovačkih seoskih vrtova*³, na koji je kasnije namjeravao da nadoveže proučavanje gradskih bašta. Pored dosta cvijeća i bilja za koje navodi latinska i narodna imena (od kojih se većina može naći i u Sarajevu), on u svojoj nevelikoj studiji pruža vrlo dragocjen materijal druge vrste. Pored toga što ukazuje na izvore literature o bilju, žive biljare (naročito fratre), on ukazuje na bilja koja su na putu da iščeznu iz domaćih bašta; daje makar i ovlaš granicu starog i modernijeg cvijeća, a naročito je značajno što ukazuje na nužan oprez u prikupljanju narodne terminologije s obzirom na mnoštvo sinonima ili proizvoljnost kazivača.

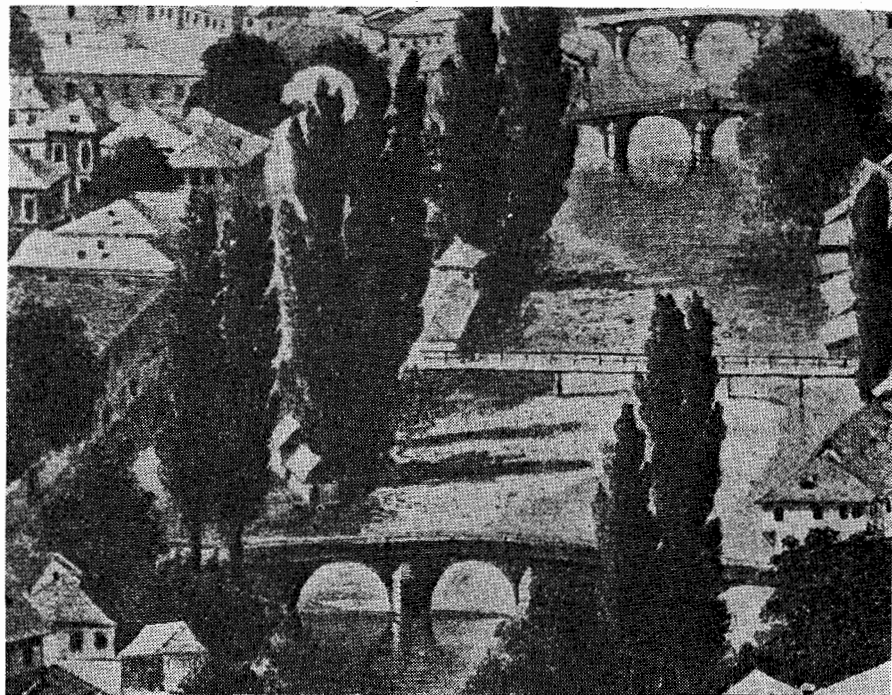
Kombinujući sve izvore informacija — pismenih i usmenih koje su nam bile dostupne, pokušaćemo da damo prvenstveno etnografsku, a ne stručnu botaničku sliku starih sarajevskih bašta i avlija, koje su u današnje vrijeme rapidno ustuknule pred zahtjevom intenzivne urbanizacije i potrebe da se gradski prostor racionalno iskoristi višespratnim kućama u kojima su tako mogućnosti za njegovanje domaće vegetacije svedene sve češće na prozor i balkon. Čak i u starom dijelu grada sa kućama i baštama staroga tipa, mnogo se toga izmijenilo, naročito veličina avlije i bašte stiješnjene susjednim novim kućama, garažama i sl. Vegetacioni sadržaj se takođe izmijenio i ustupio mjesto i onom ranije nepoznatom cvijeću u Sarajevu, a za starinsko cvijeće vrlo često i stare žene ne znaju tačno kako se zove ili ga brkaju sa nekim drugim.

Gradska vegetacija

Koristimo priliku da ovdje nešto kažemo u kratkim crtama i o gradskom zelenilu. Organizovani gradski parkovi su stvar novijeg vremena (od austrougarske okupacije) što ne znači da je Sarajevo ranije bilo bez zelenog dekora. Tako putnik Antonio Beneti 1680. godine za Sarajevo kaže: »Varoš ima mnogo bašta, pa kuće izgledaju kao da su usađene među drveće. Naročito su slikovito djelovali vitki jablani karakteristični za obale Miljacke (Fotos br. 1) i Koševskog potoka koji su skladno upotpunjavali vertikale brojnih minareta. Na žalost, sada ih je ostalo vrlo malo, a kanalisanjem Koševskog potoka pod kolovoz nestali su sasvim. Od sedam starih hrastova po kojima je i danas poznat predio Podhrastovi ostala su samo tri. Uloga hadžija i trgovaca je neosporna u donošenju sa Istoka u svoj rodni grad sje-

³ Zur Kenntnis der Flora der bosnisch-hercegovinischen Bauergärten mit Ausnahme der Nutzpflanzen, Karlo Maly, G. Z. M. Sarajevo, 1936, str. 2-15.

mena, sadnica, rijetkog drveća, grmlja i cvijeća. Jablanovi su vjerovatno doneseni odatle kao perzijska ili sirijska igda.⁴ Pored opojnog mirisa njenog cvijeća u proljeće bila je i odlična praša za pčele. No i od ove vrste vrbe je ostalo malo primjeraka. Osim u Zemaljskom muzeju, avliji Užičanina kuće u Požegijinoj ulici (Fotos br. 2) i džamiji na Vratniku, poznati kalemdžija Mehmed Strik je posadio nekoliko mladica uz Bašçaršijsku džamiju. Dvorišta džamija, medresa i tekija



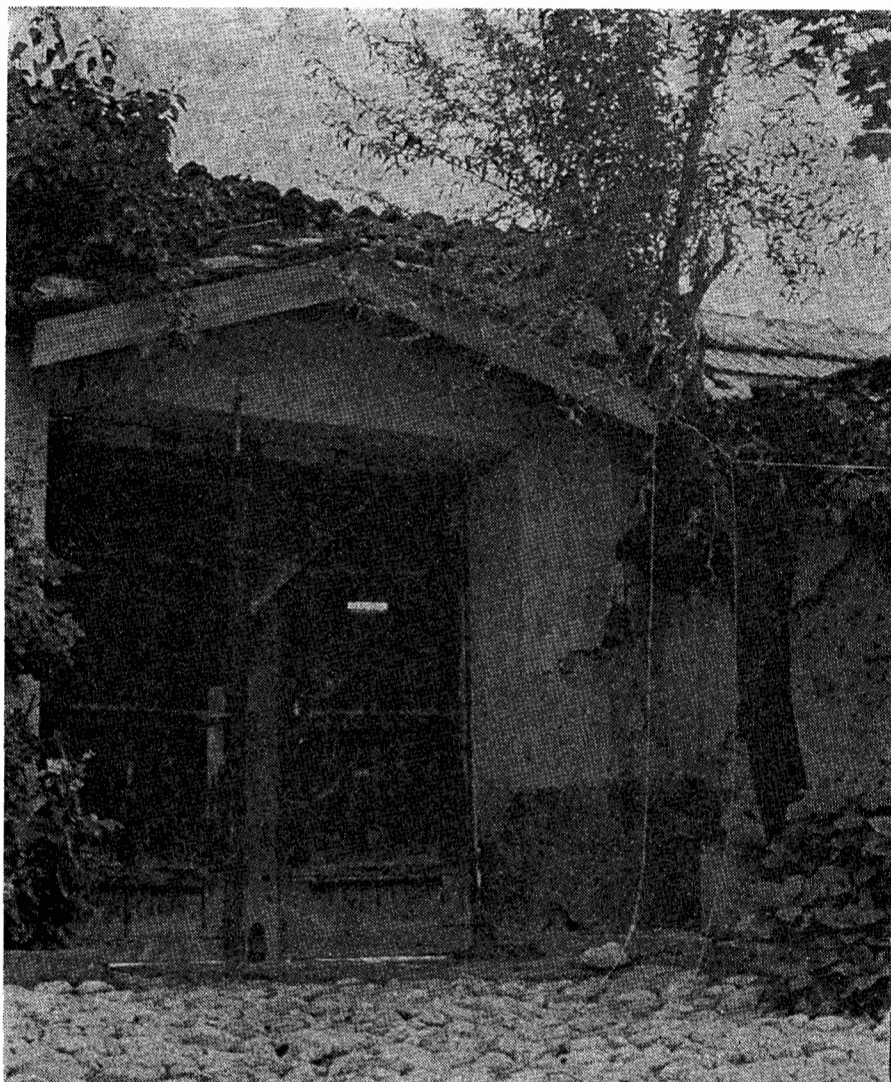
Miljacka prije 1896. god. (Sl. 1)

su bila puna rastinja: pajasen, šljez, lipa, loza, dud, pa često i jorgovan, divlja ruža ili pitomo cvijeće. Kod Muslimana nije bio običaj da se na grobove sadi cvijeće ili što drugo, ali su ona obrasla samoniklim: zova, bagrem (divlja drača), kesten, jorgovan, kartop, lipa, te niskim poljskim cvijećem: ljubica, visibaba, boriје, divlje lale, am-berbulj i drugo, o čemu govore i ovi stihovi, odnosno sarajevska verzija Omera i Merime:

... Ukopaše Zlatu i Mujagu,
iz mezara cvijeće pronicalo,
pa se savijalo sa mezara
jednog do drugoga⁵.

⁴ Akademik prof. dr ing. Pavle Fukarek, Oslobođenje, 6. 4. 1971.: Potkresana zelena pluća Sarajeva.

⁵ Milan Bugarinović: Sarajke, Mostar, 1904. god.



Igde u avliji, Požegina 13 (snímio V. Jolić) (Sl. 2)

Jevreji do najnovijeg vremena takođe nisu ni sadili ni nosili cvijeće na grobove sa izuzetkom rute, dok je kod hrišćana sasvim drugi slučaj, mada su se u prošlosti grobovi i kod njih mnogo manje kitili nego sada. Tako, na pr., na grobove djece se nije nosilo ni sadilo cvijeće »jer je grehota«. Na grobove mladića i djevojaka se obično sadila ruža i žalosna vrba, a na ostale: jorgovan, sabljice (perunika), šeboj, kasumpaša (mitrovdanski cvijet) i božićnjak (novembar). Naročito mnogo cvijeća se donosi na dan mrtvih — Svisvete, odnosno Zadušnice. Kod Srba je još bio običaj da se na uskršnji praznik Cvijeti donosi cvijeće iz crkve, stavi za ikonu, a potom nosi na groblje. U

ciklusu proljetnih, đurđevdanskih običaja, vegetacija igra vidnu ulogu. Tako se sa uranka, pored omahe ispod vodeničnog kola, donosilo šibljje vrbe i drijena kojim se simbolično uzajamno šiba čeljad da bude zdrava i vesela, a sa menegledom i žarom su djevojke gatale i prizivale svog suđenog. Miloduhom i kaloperom su se djevojke na Jurjevo prije sunca umivale: miloduhom da se milujemo, a kaloper da se ne karamo.⁶ I za božićne praznike zimske biljke su prisutne u kući. Kod Srba se zaoblica kitila strukom bršljana, a na božićnu vatru se pale hrastovi badnjaci, odnosno u novije vrijeme njegove grančice sa suhim lišćem. Kod Hrvata je običaj kićenja božićne jelke (Kristbaum), koje su se sjekle u okolini Sarajeva.

Koliko je vegetacija bila jedna od dominantnih crta starog Sarajeva, vidimo i po zaostalim toponimima kao u malo kom drugom gradu. Pored pomenutih Podhrastova da kažemo i ostale: Višnjik, Sedam šuma, Popov gaj iza Hrida, Borak na Kovačićima gdje se nalazi sefardsko groblje, muslimansko groblje Pod trešnjom, srednjovjekovni lokalitet Vasiljeva bašta na Marindvoru, ili iz turskog perioda predio Bašće kod Ali-pašine džamije, te Babića bašće ispod Alifakovca i Mevlevijska bašča uz nekadašnju tekiju na Bembaši. Lijevo od kapije na Pločama je Sumbul-mahala i česma, a nešto dalje Vinogradi, iako ih ovdje već odavno nema kao ni »bostan kafane« i bostana koji se takođe u Sarajevu ranije uzagajao. Ispod višegradske kapije su ulice: Ispod i Povrh oraha, druga je Behar ulica ili Lipe ispod Trebevića, a u blizini Podhrastova se i sada jedna ulica zove Cvjetna, čiji pisani trag nalazimo u planu grada 1931. godine. Uprkos lijepom nazivu nekadašnja Karamfil-mahala na Gorici bila je na lošem glasu zbog bludnica koje su tu živjele. Na žalost, za najveći dio naprijed navedenih primjera ne zna se kada se i kako za njih naziv rodio, dok je za sljedeće ostalo pisanog traga. Do iza 1878. godine kompleks iza tadašnje hipotekarne banke zvao se Zlatareva bašča po kući i imanju Ahmet-age Zlatara⁷. U istom kraju, tj. u Čemaluši ulici, bila je Londarina bašča gdje su 1776. godine dunđeri priredili kušanmu.⁸

Da su Sarajlije znale da cijene zelenilo grada i okoline, da uživaju i borave u njemu, dokaz su omiljeni porodični, društveni teferiči i izleti te esnafski pirovi »kušanme« i najzad, đurđevdanski uranci u: Koševo, Jarčedol, Hrid, Kovačice, Darivu, Izvor Mošćanice, Vrelo Bosne, Zmajevac, Soukbunar i druga. Bogate porodice su svoje ljetne »ishodne« kuće, kule i imanja imali ponajviše u Nahorevu, Koševu, Čengić-Vili, Stupu, Ilidži, Kovačićima, Hrasnici, Blažuju, Hadžićima te dalje na Kiseljaku, od kojih se samo poneki trošni ostatak održao do danas.

Prije nego pređemo na opis domaćih bašta i avlija, odnosno cvijeća i nasada u njima, da spomenemo tradiciju sarajevskih berbera i slastičara u starom dijelu grada da u svojim izlozima s ljubavlju njeguju neke vrste cvijeća: mindušica, pitoma žara, šekerik, ketiri, paparosa, što je takođe upotpunjavalo sliku ukrasnog bilja javnog karaktera.

⁶ Po kazivanju stare Sarajke Ane Karan.

⁷ Vladislav Skarić: Sarajevo i njegova okolina, 1937. god., strana 185.

⁸ Ljetopis Mula Mustafe Bašeskije, Sarajevo, 1968. god. strana 199.

Kućna vegetacija

Da bismo dobili pravu sliku o vrstama i rasporedu kućne vegetacije, treba da se unekoliko osvrnemo i na staru stambenu arhitekturu. Tipičan predstavnik kuće razvijenog tipa sa još uvijek sačuvanim karakterističnim elementima je svakako muzejski depandans — Svrzina kuća. Izolovana od ulice visokim zidom blještavo okrečenim, čiju jednoličnost izvrsno ublažava loza što se prelijeva iz avlije, dok je jednim krakom obgrlila drvenu divanhanu muškog dijela kuće. Ta prva muška avlija će nas dočekati umivenom kaldrmom, ali pored pomenute loze i ponekog struka nane, rute, bokvice, žare, i pelina, posađene ili samonikle uz sokakni zid (da se nađe za lijeka), nećemo naći ni cvijeća ni voćke. To uslovljava sama namjena muškog dijela kuće u čijem prizemlju je ahara i sjenik za jahaće konje i kamen binjektaš za uzjahivanje, pored drvene klupe za odmor. Kroz tu avliju se u jesen dovozi voće i ljetina sa okolnih čitluka, drva za zimu i slično. Sa strane su



Ženska avlija Svrzine kuće, Dr Jovana Kršića 6 (snimio V. Jolić) (Sl. 3)

prizemne prostorije za »momke« koji su pored dvorenja muških gostiju obavljali i većinu spoljnih poslova. Tek tada se kroz lijepo kumom (pijeskom) izribanu vrata ulazi u žensku avliju i kuću namijenjenu ženskim, čistijim poslovima. Žena, koja je rijetko izlazila van ovog domaćeg kutka, zaista je znala da od svog prostranog doma i avlije napravi prijatan ambijent za život, odmor i kućnu reprezentaciju. Sve je odisalo čistoćom, a avlija mamila cvijećem i ugodnim

hladom probranog voća: kajsija, višnja, jabuka i slično. Ženska čeljad i posluga se obilno služi vodom, te se bogatije porodice kao ova nisu zadovoljavale samo mahalskom česmom, već su uveli sopstveni vodo-vod, odnosno česme u avliju. To je tip čifte (duple) česme u pregradnom zidu muške i ženske avlije tako da se koristila sa obje strane, a voda nezarobljena kasnijom slavinom, slobodno je tekla na dvije ili više lula i žuborom uveseljavala avlije. Uz česmu se obično savijala ruža penjačica čijoj je dekorativnosti možda jedino konkurisala otvorena divanhana uz čije su se stubove vile rascvjetane penjačice — veliki bijeli cvjetovi mesne tikve i raznobojne trubice sabahčića (fotos br. 3). Ostalo cvijeće u avliji sadilo se uz pervaze i u čičekluke. To su omanje runde oslobodene kaldrme gdje se sade žbunaste biljke: šimširi, vilina kosa (paun) ili već pomenute voćke, dok se u leju pored zida ili uz pervaz ispred prizemnog halvata šarenilo starinsko cvijeće uz vječno zelene lopte omiljenog šimšira. Bilo je to uglavnom sitno cvijeće: latife, karamfil (turski karamfil), šenboji, peygamberčići (đurđevak), laleta, misire, katmeri, primog, salvija, (turčin) neven, zumbuli, kadifice, zerin (narcis), zjevala, sofrice, menjevše (daninoć), ili ono krupnije: đurđin, kalemli ruže, kasum-paša (krizantema), sabljice, hadžibeg (hortenzija), šekaik (božur), zambak (krin), jorgovan ili jasmin. Uz cvijeće u avliji uvijek se moglo naći koji struk bosioaka i rute kojima su se pripisivala izuzetna svojstva. Jednom divnom cvijeću nije trebalo praviti nikakvo posebno mjesto i uslove. Ono je sebi nalazilo hrane između oblutaka kaldrme i niskim zvjezdicama u raznim bojama ovo prkos (ili ježići) cvijeće pretvaralo je avliju ljeti u šareni ćilim. Ali kako se u novije vrijeme i starinske avlije često zalivaju i čiste jakim mlazom vode kroz gumeno crijevno, to se na žalost skoro iskorišteno u Sarajevu ovo zahvalno cvijeće koje se samo brinulo za svoj opstanak i razmnožavanje. Po avlijama je često cvijeće i lijepi čovjek, odnosno kna, čije ime upućuje na to da se u nedostatku skupe istočnjačke kne za bojenje kose moglo upotrebljavati ovo dosta neugledno domaće cvijeće. Stabljike i cvjetovi se tucaju i sokom boji kosa kao pravom knom.⁹ I neke druge domaće biljke su bile u službi njegovanja kose. Vodom od iskuhanog bosanskog ruzmarina se pere kosa da bude bujna i sjajna, a proljetni sok iz loze se hvata u sud i njime maže kosa da ne opada. No, njegovo dejstvo je prolazno, jer se vjeruje da će ta ista kosa opasti istovremeno sa jesenjim opadanjem lozovog lišća.¹⁰

Osim po avliji cvijeće se uzgajalo i po verandama (divanhanama) i prozorima. Koliko je ovaj način star, ne možemo pouzdano znati. Stare žene tvrde da je nova moda od Švabe sađenje cvijeća u saksijama, a sa druge strane poznato je (po Mally-u) i u konzervativnijoj seoskoj sredini. Uostalom, te vrste cvijeća uglavnom i ne podnose vanjske temperaturne razlike: jezik, kitiri, menda, malvata, momak (šeke-rik), babarosa, dok su: šenboji, katmeri, sumbuli, hadžibeg, vrbena, ruta, bosioak i merdžandžos isto tako podesni i za avliju. Dobar pozna-

⁹ Riter-Studnička Hilda: Biljne vrste u narodnom bojadisanju Bosne i Hercegovine, G. Z. M. 1958, str. 147.

¹⁰ Po kazivanju Hafe Svrzo.

valac starih zanata H. Kreševljaković nigdje ne spominje među proizvodima od gline izradu lonaca — saksija. Gledosani lonci pirotskih majstora datiraju u Sarajevu od I svjet. rata, a Sarajlije su se snabdijevale zemljanim predmetima i na kiseljačkim vašarima. U svakom slučaju, cvijeće se po divanhanama i u prozorima moglo i prije specijalnih posuda gajiti u drvenim sanducima i neupotrebljivom suđu.

Obilje cvijeća u kući i u avliji je ujedno znak da tu ima djevojaka i mladih žena, jer je opšte rasprostranjeno mišljenje da se starom čeljadetu »ne da cvijeće«, a i svakoj ženi u kritičnim danima. Pored racionalnih mjera pri njegovanju cvijeća: zalivanje ustajalom vodom po hladu, vodom sa potopljenim ljuskama od jaja, čuvanje od promahe, stavljanje zrna žita uz korijen presada i slično, smatra se da će fidim (presad, pelcer) bolje napredovati ako se otkine i od nekoga ukrade, zbog čega se takva krađa i ne smatra sramotom.¹¹ Uz ovo se odmah nameće pitanje — kako se zapravo nabavljalo cvijeće koje se sadilo u kućama. Već smo naprijed pomenuli hadžije i trgovce koji uzgred donose i sjemenje raznog bilja, a s njima zajedno i strane nazive. Jedan dio cvijeća je možda samo pripitomljena varijanta onog divljeg iz okoline: lale, ljubičice, borije, zjevalice, jorgovan, đurđevak, ruža i slično. Prodaja cvijeća kao profesija ili uzgredni izvor zarade nije bio kod nas poznat do XX vijeka, nego su se žene same snalazile i uzajamno snabdijevale. Stariji svijet se sjeća da se sjeme moglo kupiti kod travara na Baščaršiji i trgovca Jamakosmanovića do poslije II svjetskog rata. Također znaju da su iza 1910. godine iz svojih bašča prodavali cvijeće na pijaci stari Ćerim, Osman Palica, Salih Zukić, Ahmed Dovadžija do prije desetak godina. Među njima i kao ličnost i kao poznavalac botanike isticao se Halid Kreševljaković koji je u svojoj kući na Vratniku imao uzoran cvijetnjak i voćnjak.¹² Još nekoliko avlija je ovom prilikom vrijedno izdvojiti. Sestre Jeftanović su bile na glasu po uzgajanju cvijeća, te avlija Dženetića kuće u Ćemaluši, a između dva rata nešto moderniji ružičnjaci (đulistani) advokata Miše Semjana i apotekara Jove Dunđerovića.¹³ Gurdina kafana koja je nastala odmah poslije I svjetskog rata bila je također na glasu po svom lijepom cvjetnjaku i šadrvanu.

XX vijek je donio neke nove vrste cvijeća u sarajevske kuće, pogotovo poslije drugog svjetskog rata, što se naročito odnosi na primorske vrste: leander, limun, glicinija, begonija i razni kaktusi. Tome je svakako doprinijela pojačana turistička komunikacija Sarajlija osobito sa Dalmacijom, kao i uvećana trgovina cvijećem i sjemenom. Ovo spominjemo i zbog ilustracije kako »cvijetje« dobiva proizvodno lokalne nazive, različite od terminologije kraja odakle je preuzeto. Tako se ovdje sitna begonija zove turcizmom ketiri ili dževahir, hortenzija — hadžibeg, momak ili šekerik — mada su ušli u upotrebu u novije doba. Sa druge strane cvijeće sa uobičajenim latinskim nazivima zamjenjuju domaćim, kao na pr. načelnik ili dalmatinac za

¹¹ Po kazivanju Diše Ćatić

¹² Hamdija Kreševljaković: Nekrolog Halidu Kreševljakoviću, Kalendar Narodne uzdanice 1935. god., str. 146.

¹³ Večernja pošta, 19. VII 1930. godine.

krupnu begoniju; guja (zmija) za viseću vrstu kaktusa, vrsta u vidu trake je decembar (jer i zimi cvjeta) ili nepomičan (jer je »muhanato« na mijenjanje mjesta) itd. Nadalje se u saksijama sve češće vidi cvijeće: trešnjice (ašlamice) papričice, pitoma žara, a u avlijama: lupinus, kosmos, babinnatus ili petunija. Ovakvi ustupci modernom cvijeću su sa druge strane eliminisali neke stare vrste koje se u Sarajevu skoro samo pamte po imenu, kao što je slučaj sa: amberbuljom, zejnlji bostanom, primogom, akšamčićima, misirama, devetere gaće, te jezičci i ruže đulbešečerke, koje su također na putu da iščeznu iz nasada gradske kuće.

Kada već govorimo o ljubavi Sarajlija prema cvijeću, reći ćemo nešto i o tome kako su ga i za šta sve koristili i primjenjivali. Pada u oči da najuobičajeniji vidovi primjene cvijeća u savremenom životu, kao na primjer držanje u vazama, znak pažnje u svečanim prilikama, posjetama ili za mladu buket prilikom vjenčanja bili su ranije u našoj sredini potpuno nepoznati, bez obzira na nacionalnost. Žene su ga i za kićenje malo upotrebljavale. Djevojke i mlade žene bi za fesić stavljale gondže (pupoljak ruže), bosioak, a u pletenice i njedra rute, ali ne kao ukras nego kao odbrambeno sredstvo od uroka. Zato se i donosila lohusi (porodilji) i stavljala pod glavu kao i novorođenčetu. Ruta kao apotropejska biljka ima veliku starost i sličnu upotrebu kod mnogih naroda. Ova grčko-latinska riječ u značenju: teći, spriječiti, odbraniti, preuzeta je u neizmijenjenom obliku i u sve slovenske jezike, a svugdje joj se pripisuje mistično značenje.¹⁴ U našoj narodnoj medicini ima takođe praktičnu primjenu kao lijek za srce i kod djece protiv gasova. Bosioak se takođe gaji u svakoj kući. Interesantno je da je u Sarajevu nepoznat njegov grčko-turski naziv feslidžan (za razliku od susjedne Hercegovine), dok stare Jevrejke upotrebljavaju špansku riječ alhavata. Kod Srba ima i vjersku simboliku te se drži za ikonóm, a bosiokom se i škrope kuće svetom vodicom. No, on ima i praktičnu primjenu. Stavlja se u sanduke sa odjećom zajedno sa bejturanom radi prijatnog mirisa i kao sredstvo protiv mrmaka (moljaca) ili u prozore protiv komaraca. Isto tako misli se da saksije sa malvatom (kod Jevreja i u Hercegovini poznatija kao muškatin) odbijaju od kuće muhe. Mirisno lišće paparose se dodaje kao mirođija zaljevu za baklavu, a prah od osušenog cvijeta đurđevka i trave čemerike ušmrkava se u nos radi kijanja, kao burmutom kod otmenih Evropljana.¹⁵ Već smo spomenuli upotrebu cvijeća kna za bojenje kose, a manje je poznato da se od latica zambaka (krina) i ruže domaćom destilacijom pravila kozmetička voda za bijeljenje lica i miris.¹⁶ Vrsta baštenske ruže, tzv. đulbešečerka, ranije se mnogo uzgajala i bogato koristila za spravljanje sirćeta protiv glavobolje, ukusnog sirupa i đulbešečera (slatko od ružica) — poslastica koja se uzimala i kao lijek

¹⁴ Botanički rečnik, S. A. N., Beograd 1959.

¹⁵ Po kazivanju Sare Elazar i Edhema Čatića

¹⁶ Isti autor: Kozmetika u starom Sarajevu, Prilozi za proučavanje istorije Sarajeva, 1963. god., str. 81.

protiv temperature, dok je đulsija od bijele ruže stari lijek za oči. Čuvarkuća, koja se često vidi po kućnim strehama, služila je i kao lijek za bolesti uha.

Kako smo iz svega vidjeli, vegetacija i cvijeće iz avlije ima ipak primarno-ukrasni karakter, za razliku od bašče i bostana koji su imali drugojačiju namjenu, što ćemo vidjeti iz daljeg izlaganja.

Lirskoj dekorativnosti sarajevske avlije je svakako doprinio žubor u pjesmi opjevanih šadrvana (vodoskoka). Da bi se još jače potenciralo značenje ove perzijske riječi, što znači — veselo teče, priča se da je u šadrvanu Babića konaka na Bembaši uvijek stavljana naranča da je fiskija (mlaz) pokreće i njome se poigrava. Istini za volju moramo reći da naši šadrvani nisu imali ono bogatstvo oblika i materijala kao njihovi istočnjački uzori, a pravili se prvenstveno uz džamije, medrese i hamame. U Sarajevu su bile rijetke kuće koje su ih imale, mada ih u mašti starijih ljudi vidimo u svakoj bogatijoj kući: Dženetića, Babića, Svrzinoj, Barjaktarevićevoj i drugih. Pisani izvori ih navode u Miščinom sokaku, u kući Muvekita Salih-ef. Huseinovića i u ljetnikovcu kaligrafa Hafiza ef. Ismailovića na Vasinom Hanu¹⁷. Da je šadrvan bio rijetkost, napominje i Mula Mustafa Bašeskija spominjući kuću Sejid-Hasana Misirlije iz Kepkebirove mahale.¹⁸

Bašče

Iz avlije vode mala vrata, tzv. konšipka u bašču, koju imaju sve starinske kuće, a bogatije i više njih. Negdje uza zid je ostavljeno natkriveno mjesto za drva — onduluk, hambar i »saloš« za čuvanje žita i kukuruza, a većina bašča ima još i bunar za zalijevanje usjeva, odnosno za piće u toplim danima. Vegetacioni sadržaj većine bašča je bio kombinovan od voća, povrća i cvijeća i usklađivao se prema potrebama i ukusu svake kuće. Bilo je međutim nekih prostranijih kuća gdje je bila posebna bašča za voće, a posebno bostanluk za povrće. Da odmah razjasnimo i sinonim bostanluk koji se ovdje često čuje i donekle stvara zabunu, s obzirom da je bostan zajednički naziv za dinje i lubenice. Ova perzijsko-turska riječ znači ujedno i sve povrće, a još šire uključuje i cvijeće, kao što to govori i sevdalinka:

Dva su cvijeta u bostanu rasla,
plavi zumbul i zelena kada.¹⁹

Uz zidove kuće i ogradu svaka bašča je imala ruže đulbešećerke, dok ostalo cvijeće, kao: đurđin, zejni-bostan, amberbulj, devetere gaće, akšamčići, kartop, adžem-jorgovan i slično, rastu bez nekog reda izmije-

¹⁷ H. Kreševljaković: *Vodovodi* Sarajevo, 1939, str. 133.

¹⁸ *Ljetopis Mula Mustafe Bašeskije*, Sarajevo, 1968, str. 217.

¹⁹ A. Škaljić: *Turcizmi u srpsko-hrvatskom jeziku*, Sarajevo, 1966., str. 148.

šano uz voće i povrće. Poneka bašča, kao, na pr., u Delagijinoj kući imala je pola bašče pregrađene za cvijeće, a pola za voće, jer su imali vrto (povrtnjak) u Lužanima van Sarajeva. U baščama se ipak češće sretalo stihijno rastinje kome nije bilo mjesta u avlijama, kao: zovika, bagrem, pitomi šljez (fatmahčići), pajasen, bršljan, a rjeđe igde (u kući Firdusa, Spahe), jer se vjerovalo da se od njegovog jakog mirisa dobija istiska (sušica), nasuprot ljekovitom bilju koje je uvijek dobro imati pri ruci: nana, povratić, bejturan, bokvica, žara, limundžik, korijen gavez, selvija i drugo. No glavni sadržaj bašče, odnosno bostana, svakako je razno voće i povrće za kućnu potrebu, pošto se na snabdijevanje sa pijace prelazilo postepeno u novije vrijeme. To se da objasniti sljedećim podatkom: »Sarajevske kuće imale su, gdje je god to bilo moguće, koliko-toliku bašču ili bostan. Čak i one iz sredine varoši blizu čaršije, kao Latinluk, na Varoši i Husrev-begovoj mahali imali su nešto bašče. Što je koja mahala bila dalje od čaršije, to su i bašče bile prostranije»²⁰. Tome svakako treba dodati i snabdijevanje Sarajlija voćem i povrćem sa sopstvenih čitluka i imanja u okolini grada. Postojala je mogućnost snabdijevanja i na drugi način, tj. od bostandžija, baštovana i kasnije zeleničara (piljara) koji su snabdijevali i velike kuhinje, aščinice imaretâ, kasarne i slično. Sudeći po popisu stanovništva iz 1867. godine samo u Ali-pašinoj mahali je živjelo 20 bostandžija od kojih se naročito porodica Kiseljak listom bavila ovim poslom.²¹ Njihovu tradiciju su naročito poslije 1918. god. do 1945. god. preuzeli doseljeni baštovani Bugari, koji su u Sarajevskom polju uzgajali i prodavali povrće uvodeći u upotrebu kolo za navodnjavanje.

Ali vratimo se našoj domaćoj bašči i bostanluku. Tu se najčešće sijao zerzevat (povrće) kao: grah, luk, bijeli luk, zelje (spanać), pazija, krastavci, prasa, crveni i mor (modri) patlidžan, kupus, krompir, salata, po koja »sakaz« tikva, malo majdonosa (peršuna), kopar, bijela mrkva (pastrnjak), cıreviz (celer), a kasnije paprika i crvena mrkva (karota). Povrće se trošilo u svježem stanju, dok se kupus kiselio, a od krastavaca i patlidžana (paradaiza) pravila turšija za zimu. Interesantna je pojednost da, sa izuzetkom turskih činovnika (mémura), domaći živalj do XX vijeka nije upotrebljavao crveni patlidžan u zreлом stanju nego samo zeleni za pomenutu turšiju i punjen mesom kao dolma.²² Neke stare žene se još sjećaju gađenja kada su prvi put vidjele kako su neki Cigani i svirači iz Srbije jeli uz hljeb crveni patlidžan. I ukuhavanje paradaiza za dodatak jelima i čorbama datira iz istog vremena, a u Sarajevu nosi specifičan naziv domatis.²³ Sa izuzetkom sitnih feferona ni paprika ranije nije bila u upotrebi, kao i zeleni grašak, crvena mrkva — povrća koja ulaze u bosansku ishranu od austrougarske okupacije. Bamiya, omiljeno orijentalno jelo, uvozila se poglavito

²⁰ Vladislav Skarić: Sarajevo i njegova okolina, 1937. god., str. 71.

²¹ Ing. Alija Bejtić: Prilozi za proučavanje Sarajeva, 1966. god., Ali-pašina mahala... str. 53.

²² Da je paradaiz i u Turskoj novijeg porijekla, govori naziv »frenački patlidžan« iz bilježaka M. M. Bašeskije koji mi je ljubazno preveo orijentalista Mehmed Mujezinović.

²³ Grčka riječ dospjela kasnije kod nas kao turcizam.

iz Makedonije i Carigrada, mada je bilo i sarajevskih kuća koje su je same uzgajale, među njima i porodica Svrzo na svom imanju u Koševu (Kromolju). Što to uzgajanje nije imalo šire razmjere, razlog je, pored slabijeg kvaliteta uslovljenog podnebljem, i taj što zahtijeva izvjesnu stručnost i veliki trud. Plodovi bamije se nižu na konac i u suhom stanju troši tokom godine (poput plavog patlidžana). Kao i sada, cijena u odnosu na drugo povrće je uvijek bila visoka ovom delikatesu koji važi i kao izraziti afrodizijakum. Tu i tamo po bostanu se moglo naći i nešto čurekota čije se sjeme stavlja po hljebu, pecivu i kurbanu radi ugodnog ukusa, a potopljeno u sirćetu služilo kao lijek protiv nesvjestice. Za njega je vezano i vjerovanje da onaj ko ga počne je-danput sijati, mora to uvijek raditi, jer će mu u suprotnom donijeti nesreću.²⁴ U sklopu đurđevdanskijh magijskih radnji luk je imao takođe svoje mjesto. Dvije »perke« luka se »podjednake«. Za jednu se sveže zlatni, a za drugu crveni konac, te se ujutro gleda koji je struk viši — ako je to zlato, djevojka će se udati za bogatog, a ako je svila biće sretna.²⁵

Za razliku od cvijeća, sasvim je razumljivo da ne nalazimo ono mnoštvo folklornih elemenata kada se radi o povrću čija vrijednost i leži u praktičnoj upotrebi. Sarajevsko voćarstvo pruža u tom pogledu nešto više podataka interesantnih za našu temu.

Govoreći o avlijama pomenuli smo da se tu i tamo mogla vidjeti po koja plemenita voćka, što je predstavljalo više izuzetak nego pravilo. U Svrzinoj kući su rasle dvije višnje i kajsije u ženskoj avliji; u Alikadića kući na Kovačima jabuka petrovača; u muškoj i ženskoj avliji Delagijine kuće (u Mehmed-paše Sokolovića ulici) kajsija; u Izmirlije na Vratniku rezdelija; u avliji Mehmeda Zečevića jabuka, te u staroj Zildžića kući u Glođinu sokaku ranije kajsija, a poslije kruška. Što se gajenja voća donekle izbjegavalo u avliji, objašnjava se time što opalo lišće kvari kaldrmu ostavljajući crne tragove, a i zreli plodovi se oštete pri padu na kamen. Naročito dudu nema mjesta u avliji, jer je najviše prlja, a i orah se sadio vazda dalje od kuće, pošto svojim jakim žilama potkopava temelje. Raspolažući prostranim baščama starinske kuće su imale prostora za gajenje voća izvan avlije, koja je prvenstveno namijenjena cvijeću.

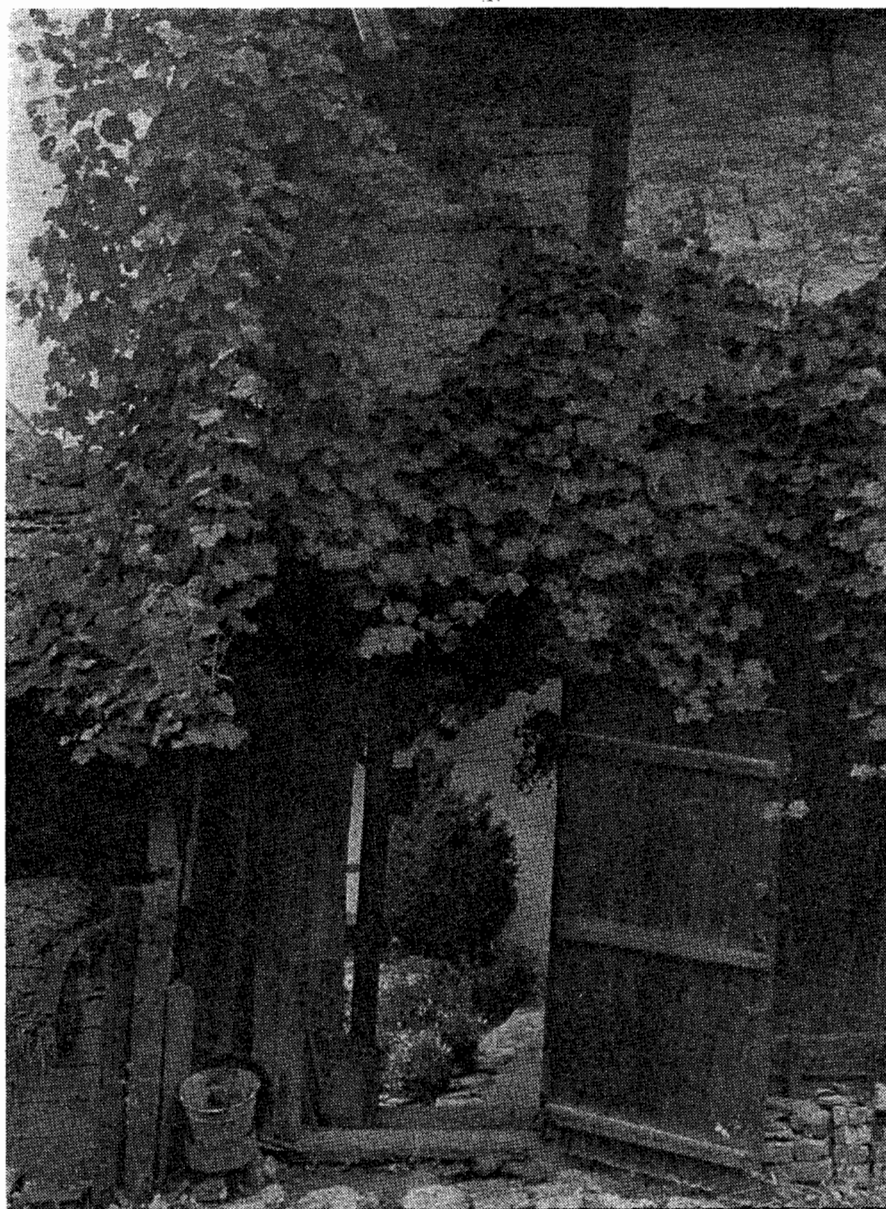
Kada se koje cvijeće udomaćilo u naše avlije, slabo znamo, dok zahvaljujući ponekom podatku iz starih putopisa i turskih kanunama možemo bar donekle suditi o starosti pojedinih vrsta voća. Iako se resim-bostan, tj. porez nije uzimao od zasađenog voća i povrća oko kuće, iz sidžila iz 1565. godine vidimo, npr., da su seljaci sadili: jabuke, trešnje i nešto loze.²⁶ Još stariji propisi gradske trošarine iz 1530. godine spominju u Sarajevu: grožđe, jabuke divljake, mušmule, kesten, orah. Porez na suhu šljivu (vrsta požegača) spominje kanunama o porezu tek u XVII vijeku, iako je vjerovatno gajen i ranije. Dok je sorta požegača došla k nama izgleda iz Mađarske i Slavonije, neke

²⁴ Po kazivanju Edhema Čatića.

²⁵ Po kazivanju Hafe Svrzo.

²⁶ Vladislav Skarić: Sarajevo i njegova okolina, 1937, str. 77.

vrste, kao: džanarlike (rezdelije) i bardaklije, donesene su iz Male Azije. Iz interesantne studije ing. Bubića²⁷ dalje saznajemo da su iz bronzanog perioda u Bosni nađene koštice: jabuke, kruške, trešnje,



Loza u Catića kući, Nova mahala 2 (snimio V. Jolić) (Sl. 4)

²⁷ Ing. Šerif Bubić: Specijalno voćarstvo, Sarajevo, 1952, str. 190 (šljiva), 57 (trešnja), 68 i 136 (jabuka), 143 (kruška), 233 (višnja), 234 (kajsija), 252 (orah), 181 (dunja).

maline, kupine i loze. Smatra se da je trešnja jedna od voćaka koja je prva ušla u kulturu. Pored domaće kisele sorte i šarenike za vrijeme Turaka su unesene iz Male Azije neke slatke sorte jabukâ, kao, npr., senabija — česta u sarajevskom rejonu. Iako mlađa po porijeklu od jabuke, za krušku su naši narodi morali znati i prije dolaska na Balkan ili su je tu zatekli, jer se spominje u srednjem vijeku, ali su za vrijeme Turaka unesene i neke plemenitije sorte: jeribasma, karamanka, malatija, mišćija i sl. Višanja ima domaće i strane vrste, a kajsija je početkom naše ere dospjela u prednju Aziju, odatle u Evropu, ali se ne zna kada se počela uzgajati u Jugoslaviji. Orah se spominje u srednjem vijeku, a preko Grka i Rimljana dunja je u istom vremenu dospjela na Balkan. No, konkretniji izvor za poznavanje voća u sarajevskom kraju pružaju neki putopisi iz turskog perioda, čiji autori zapažaju interesantne detalje i određene sorte voća. Francuz Quiclet 1658. godine za Sarajevo kaže da je puno vrtova, a svi su puni voćnjaka, osobito jabuka, ali voće kasno rodi zbog velike i duge zime.²⁸ Nešto opširniji bio je Evlija Čelebija koji dvije godine kasnije spominje, između ostalog, da kraj svake kuće ima loza čardaklija i bašča (Fotos br. 4). Od voća je poznato dobro crno »džuhra« grožđe, trešnje Mevlevijske tekije, višnje, kruške jeribasme, jabuke i šljive, dodajući još da se od grožđa pravilo piće ramazanija, a od višanja ukusan sirup.²⁹ Čitav vijek kasnije Mula Mustafa Bašeskija pruža još dragocjenije podatke o voću.³⁰ 1762. godine su bostandžije dva puta zasijavali svoje bostane i izgubili svaku nadu u rodnu godinu misleći da neće nikako biti lubenica, dinja, krastavaca, ali je bostan rodio preko svakog očekivanja. Naprotiv, tri godine kasnije u Sarajevu nije rodilo nikakvo voće. Zima 1774-te godine je sigurno bila blaga, jer je behar rascvjetao tri dana prije proljeća. 1779-te godine su opet jagode veoma rodile tako da su ih u Sarajevo donosili tovarom, a bakali ih krčmili 6 para na oku, zatim po 8 dinara i napokon samo po 4 pare. 1780-te trešnje i višnje su toliko rodile da su ih bakali prodavali po 7 akči na oku, a i rane šljive i požegače rodiše dobro. 1794-te godine su na Jurjevo već sve voćke izbeharale, a šljive, kruške i zerdelije su rodile preko svake mjere. Osim pomenutog voća kod Bašeskije još nalazimo: dud, kupinu, malinu, što svakako ne znači da se time iscrpljuje spisak sveg voća koje se tada uzgajalo kao, na pr., orah, dunja, kajsija, možda breskva i ostalo. Bašeskija nam u naknadu za to ukazuje na jedan drugi interesantan momenat, tj. da je s kraja XVIII vijeka bilo Sarajlija sa velikim voćnjacima koji su prelazili potrebe kućanstva, te su voće prodavali. Radi primjera navodimo Salih-bašu Zolotu-terziju i mladog derviša koji je na Bistriku imao veliku ravnu bašću koja mu je davala i po 80 tovara voća. Hadži Idriz hodža iz 50-tog džemata i starac Ibrahim Prpoz snosili su u sepetima voće u čaršiju iz svoje bašče i prodavali³¹ — lično ili preko bakala, to iz hronike doduše ne

²⁸ Vladislav Skarić, Navedeno djelo, str. 99.

²⁹ Isto djelo, str. 102.

³⁰ Ljetopis Mula Mustafe Bešeskije, Sarajevo, 1968. u prevodu Mehmeda Mujezinovića.

³¹ Isto djelo, str. 270 i 279.

vidimo. Po sjećanju starih Sarajlija saznajemo da nije bio »adet« da se rezdelije (ili zerdelije) prodaju na čaršiji, jer ove sitne crvene i žute šljive i nisu bile na cijeni kao voće, nego su se koristile za kalem, ali su ih Jevreji sepetima kupovali iz privatnih bašča i od njih pravili slani sos, zvani peši falsu (lažna riba). Potvrdu o uzgajanju mušmula u Sarajevu nismo mogli naći kod savremenika osim u avliji stare Ruždića kuće na Alifakovcu, gdje je bila i ševtelija (breskva) koja se takođe rijetko vidala. Inače je terminologija za vrste i razne sorte voća ovdje vrlo bogata i ukazuje kako na stara domaća imena, tako i na strane uticaje. Da pomenemo neke od njih: jabuke litrenjače, petrovače, šarenike, cvjetače, senabije, đulabije, te niska vrsta, tzv. jer-alma; kruške: mirišljave-mišćije, jeribasme, sultanije, mednice, malatije, karamanke, takiše i novija vrsta kaluderke; šljive: ranke, požegače, prskulje, bardaklije; dud: murgorasti, bijeli, crni i kalemlji; tunja (dunja): muška i ženska; višnja: obična i patuljasta vrsta jer — višnja; obične trešnje i kalemljene ašlame itd.³² Po baščama su se mogle često vidjeti i crvene ribizle sa lokalnim nazivom frenkus, što ukazuje na njeno novije, evropsko porijeklo.³³ Do prije pedesetak godina bilo je još porodica koje su gajile karpuze i dinje. U Ahmetašovoj kući u Medresetima su bile čak dobrog kvaliteta, dok na imanju Čatića u Blažuju i Svrze u Koševu su bile slabije i sitne, pošto zahtijevaju dosta sunca i toplote. Ukazali bismo ovdje na jezičnu osobenost da u žargonu starih Sarajlija egzistira samo naziv karpuz a ne domaći — lubenica, koji nalazimo kod Bašeskije u XVIII vijeku, a uvijek dinja, osim ako nije u pitanju sorta vodenjača koju zovu kao i u Hercegovini pipun. I u pogledu upotrebe voća ima nekih interesantnosti koje ulaze u oblast starinske ishrane, pa i narodnih vje-rovanja.

Mada se voće ponajviše troši u svježem stanju, vještina njegovog konzerviranja je poodavno poznata. Od ukuhanog soka: jabuka, krušaka, šljiva i drugog voća se pravio pekmez; od cijelih šljiva gusto ukuhani bestilj, a od dunja slatko i sulc-pelte, koji hrišćanke i Jevrejke nazivaju više njemačkim izrazom kitenkez. Ukuhano voće poput džema je recelj. Za dnevnu upotrebu se pravio hošaf ili zahlada, tj. kompot od suhog voća ili gušća vrsta, tzv. paluze, koje se pravi od svježeg voća: trešanja, višanja, kajsija, ribizla sa dodatkom razmućenog brašna — nišesteta. Ribizle su se jele i uz slano jelo — pilav, dok se od njih, a još više od višanja, dudova i malina pravi šurup (sirup), odnosno himber (germanizam koji u Bosni pogrešno podrazumijeva sve vrste voćnog soka). I u Sarajevu je bilo poznato sušenje voća, a naročito šljiva u specijalnim pećima — hošafhanama. Obično su bile na imanjima van grada, kao što je to slučaj u Blažuju, a samo rijetko u gradu. Tako se spominje neka Hatidža, kći Mahmutova, koja je uva-kufila bašču, kuću i hošafhanu (pušnicu) u Kartal mahali 1808. go-dine.³⁴ Srpkinje su uz časni post spravljale »ošaf« od suhog voća, a

³² Po kazivanju Edhema Čatića.

³³ A. Škaljić: Turcizmi, Sarajevo, 1966. uz riječi: Frenđžija, Frenjak, Frengi, Prangija.

³⁴ H. Kreševljaković: Vodovodi, Sarajevo, 1939, str. 88.

Muslimanke »ašure« od voća i raznog zrnavlja, običaj koji kao i kod Jevreja predstavlja uspomenu na Nojevo spasenje od potopa. Jevrejke su imale i neke svoje kulinarske specijalitete, kao: slatko od zelenih oraha, tikve, kore od lubenica, a slatko od ružice zovu svojim špan-skim nazivom dilsidiroza³⁵. Vinova loza se višestruko koristila. Pravila je hlad i ukrašavala avliju, njeni mladi listovi (japrak) je služio za omiljenu sarmu, a grozdovi jeli u svježem stanju i djelimično ostavljali u magazama i čardacima nanizani na kanap da se zimi nađe za djecu ili bolesnika. Dunje i jabuke su se zbog svog prijatnog mirisa rado držale po policama u kući ili u seharama (sanducima) sa odjećom. I u starinskom ašikovanju voće ima određenu ulogu. Momci su donosili djevojkama čereza (suhog voća i slatkiša) i jabuku, koja je naročito u narodnim pjesmama i vjerovanju predstavljala znak ljubavi, odnosno simbol polne zrelosti. Između ostalih magijskih radnji uz Đurđevdan, djevojke su oguljenu koru crvene jabuke stavljale pod jastuk da bi sanjale nasiba (suđenog). Isto tako muslimanski svijet neće propustiti da koru jabuke ne stavi na vatru vjerujući da time čini »sevap«, jer se hava — kuš-ptica hrani samo ovim mirisom jabuke.³⁶ Iz istog razloga je i svaka kuća nastojala da u bašči ima i dudova, pošto su takođe hrana pticama, a onaj ko dud posiječe vjeruje se mora uskoro umrijeti.³⁷

Zapazili smo da su izvjesna mistična svojstva pripisivana ne samo pojedinom voću nego i ljudima koji su ga uspješno kalemili i oplemenjivali, jer to svakome »ne ide od ruke«. I sada se još spominje kalemđija Paľud kao najbolji znalac svog hobija, te u novije vrijeme Muhamed Begović, a od živih pominjani Mehmed Strik. Šljiva i loza se obično presađivala od komšija, inače presade voćaka su donosili seljaci iz okoline na prodaju u proljeće i jesen, dok su se kasnije mogli nabaviti u rasadniku na Butmiru — osnovanom za vrijeme Austro-Ugarske.³⁸

Pošto smo opisali praktičnu ulogu bostanluka i bašče kao ekonomije domaćinstva, moramo još pomenuti da je bašta korištena takođe kao ugodno mjesto za uživanje u toplim mjesecima. Time se komfort stare bosanske kuće proteže od udobnih halvata, sjenovitih hajata, divanhana okupanih svjetlom, avlija punih cvijeća i žubora vode i produžava u bašču — među voćke i ostalo rastinje. U kućama gdje ima djece i mladeži vezivali su se o drveće salandžaci — ljuljačke koje su osim rasonode jedanput u godini imali i mađijsku ulogu, jer se na Jurjevo »valja« malo proljuljati radi zdravlja i berićeta.

Proizišlo iz orijentalnog kulta prirode, svugdje po Istoku su pravljeni kiosci. U Evropi su to hladnjaci ili paviljoni³⁹, kakvi su, npr., za vrijeme Austrije bili u parku kod Careve džamije ili na Ilidži korišteni

³⁵ Po kazivanju Berte Papo.

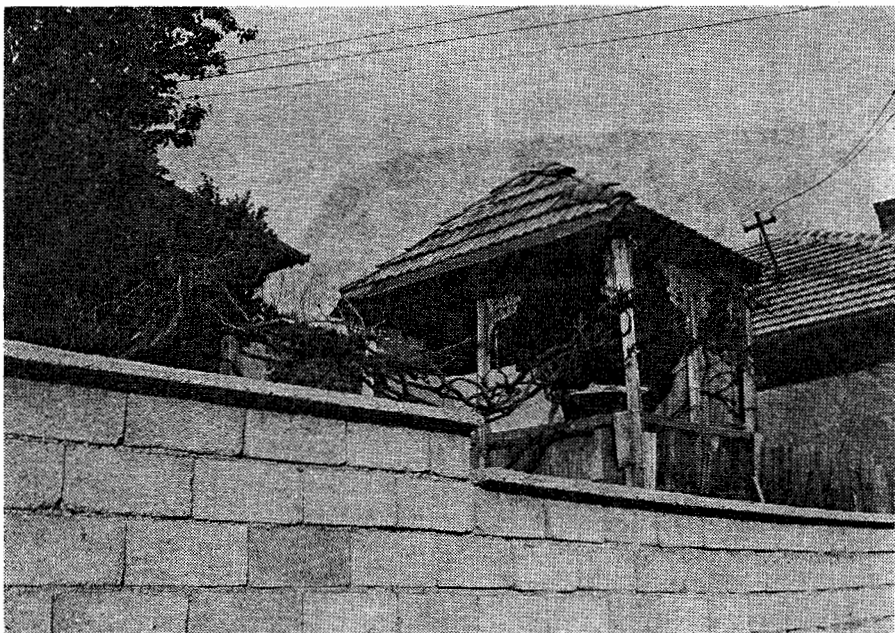
³⁶ Po kazivanju Sarajlija: po predanju u Žepi, GZM 1964, str. 230, odnosno po Istočnjačkoj legendi. Kako je prokleta ptica Anka? — Kalendar »Mearif«, Sarajevo, 1895/96. god. str. 37—39.

³⁷ Po kazivanju Aiše Firdus,

³⁸ Po kazivanju Edhema Čatića i Mehmeda Strika

³⁹ Grabrijan i Sarajevo, 1970. god., str. 48 — Ing. Čelić.

za promenadne koncerte. Uz stambene i druge objekte stare bosanske arhitekture to su »sofe« od kojih je na žalost u sadašnje vrijeme u nešto modernizovanom vidu ostalo samo nekoliko primjeraka u baščama starog dijela grada (Fotos br. 5).

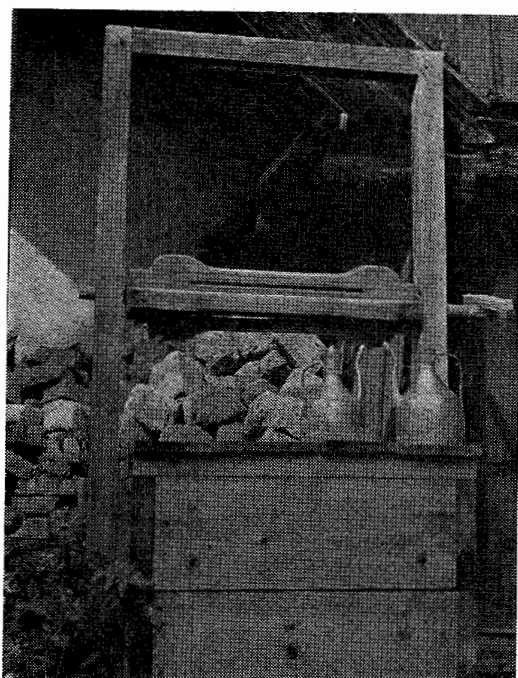


Sofa u avliji, Prijeka česma 38 (snimio H. Delić) (Sl. 5)

Ranije ih je bilo u mnogim starim kućama od kojih je ona u berberskoj porodici Čadordžije stara oko 200 godina. Na jednom direkšu je imala upisanu godinu, a krov je bio pod ćeramidom, što je kod drugih rijetkost. Naime, sofe su čitave građene od drveta, a bilo ih je otvorenih sa krovom, bez njega, sa okolicom od mušebaka i drvenim kaptima na baglame ili one »u džamu« — zastakljene. U sofama su obično okolo stavljan šilteta i jastuci za sjedenje. Sofe su najčešće obrasle puzavicama: sabahčići, bršljan, aligrah, ili lozom. Naročito prijatne su bile one postavljene iznad vode, kao, npr., Muvekitova na Kovačima, Zildžićeva na Grbavici. Spominje se kao naročito »teferičli« sofa Muline »kahve« iz XVIII vijeka na Vratniku uz stoljetnu vrbu na Mošćanici, koja je odolijevala vremenu i novim objektima za razonodu sve do 1930. godine.⁴⁰ Avliju Mevlevijske tekije na Bembaši je pored šadrvana krasila takođe velika sofa iz 1836. godine.⁴¹

⁴⁰ H. Kreševljaković: Mošćanica u starom Sarajevu, »Sarajevo« — urbanistički problemi, 1958. god., str. 47, Crtež W. LEO ARNDT-a, »Nada«, Sarajevo, 1898. god., str. 8.

⁴¹ Vladislav Skarić, navedeno djelo, str. 187.



**Bunar (aktivni), Remzije Omanovića 75
(snimio V. Jojić) (Sl. 6)**

Da zaokružimo opis sarajevskih avlija i bašča, ostalo nam je još da pomenemo bunare, nekada tako brojne, a koji su uvođenjem modernog vodovoda od 1894—1930. godine rapidno nestajali, tako da su danas prava rijetkost. Od 12 bunareva starinske vrste u Sagrdžije ulici ostali su samo u kući porodice Kurt i tzv. Đerzelezovoj (fotos br. 6). Još rjeđa naprava na vodi u bosanskim gradovima je bio savak — drveni zaklon u zidu kuća pored kojih je tekla voda, a služio je da žene mogu nesmetano da koriste tekuću vodu za pranje i zalijevanje. Od 15 savkova uz Mošćanicu zbog kanalisanja tekućice već do I svjetskog rata nije ostalo ni traga⁴², (a 1969. god. nestaje i onaj posljednji u Fojnici).

Prije nego što završimo ovaj rad neophodnim indeksom domaćeg bilja, ostalo nam je da ukažemo na još jednu interesantnu etnografsku osobenost, tj. da su nazivi cvijeća i rastinja našli odraza ne samo u toponimima grada nego i u ličnim imenima Sarajlija, i to u većoj mjeri nego što bi se očekivalo. Pomalo začuđuje obilje te pojave u prezimenima s obzirom da su popisi stanovništva čak i u XIX vijeku vođeni uglavnom po imenima i zanimanjima, zato ih i možemo dovoditi u vezu sa tradicionalnim zanimanjima (kao Bostandžić) ili nadimcima. Po baščama stare sarajevske porodice Mrkva, spominje se 1867. god. Mrkvina ulica (sadašnja Veljka Čubrilovića)⁴³, što je slučaj i sa Karpuzovom (sadašnja Hriste Boteva ulica). Karamfil i Sumbul-mahalu smo već spominjali. Binbaša Karanfil i Barjaktar Majdonos se spominju 1872. godine.⁴⁴ Porodica Sumbul je dala polovinom XVIII vijeka ime dotadašnjoj Bali-zade Mehmed mahali⁴⁵. Sumbul je takođe jevrejsko prezime sarajevskih ljekara — Jako Sumbul (ili Sumbulović)⁴⁶ iz 1882. god. ili kao ime — Sumbul Altarac. Zahvaljujući

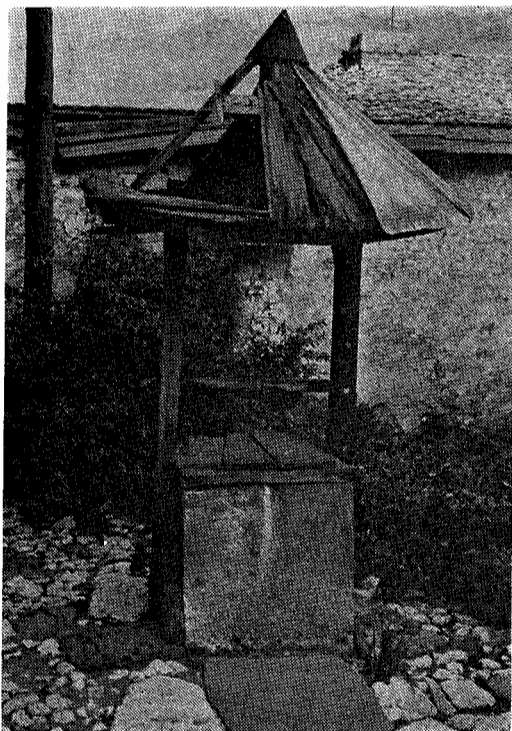
⁴² H. Kreševljaković, *Vodovodi Sarajevo*, 1939. god., str. 154.

⁴³ Ing. Alija Bejtić: *Prilozi za proučavanje Sarajeva*, 1966. god., str. 54.

⁴⁴ Vladislav Skarić, *navedeno djelo*, str. 178.

⁴⁵ H. Kreševljaković: *Vodovod*, 1939. god., str. 90.

⁴⁶ Todor Kruševac: *Sarajevo pod austrougarskom upravom*, 1960. god., str. 152.



**Bunar u prednjoj avliji Remzije
Omanovića 58 (snimio H. Delić (Sl. 7))**

Mula Mustafi Bašeskiji znamo neka prezimena koja još nose naši savremenici: Kruško, Salata, Ašlama, Bukva, Gondža, Takiša, Jabučar, Kupus, Tunja, Lipa, Kestendžić, Dudar, Šljivo — poznati misirski trgovac, a isto tako i neka koja su iščezla prije: 1760. godine umro je starac Rogać, 1780. kadija Zambak, a 1781. Mustafa-baša Grozdo. Prezime Mušmula je takođe iščezlo.

Možda je sasvim razumljivo što su se cvijetna imena davala uglavnom ženskoj djeci: Đula, Đulbadema, Badema, Latifa, Jasmina, Jilduza, ili ona hrišćanska Cvijeta, Nevenka, Smiljka, Dunja, Grozdana. Izdvojili bismo ime Alma u značenju jabuka — riječ koja se kod nas nikada ne upotrebljava za dotičnu voćku osim u poznatoj sevdalinci:

»Sadih almu nasred Atmejdana,
gledah dragu devet godin' dana.«

Popis sarajevskog cvijeća i ostalog bilja⁴⁷

Šarenilo terminologije bilja, te konglomerat domaćih i stranih naziva iz različitih epoha, a na koje smo često ukazivali u ovom tekstu, možda najbolje i najkraće tumači Bogoslav Šulek konstatujući da su čak i pisci narodne botanike morali mnoga imena sami stvarati. »Naj-savršenija je Linne'-ova latinska terminologija, iako ga nevolja nagnala te je toga dosta sam stvorio, koje izvrnuo, da zapane svaku biljku svoje ime«.⁴⁸

⁴⁷ Voće i povrće smo izostavili jer su njihovi nazivi opštepoznati.

⁴⁸ Bogoslav Šulek: Jugosl. imenik bilja, ZGB, 1879. god., Uvod, str. X.

AILANTUS ALTISSIMA	— pajasen, kiselo drvo
ALTHAEA ROSA	— pitomi šljez, fathmadžići, tj. cvijet Fatime kćeri peygambara (više samonikla u bostanu)
ARTEMISIA ABROTONU	— božije drvice kod hrišćana, a rahmet-drvice kod Muslimana (ima ga i po grobljima)
ARTEMISIA ABSINTHIUM	— pelin (lijeak za apetit), slovenski naziv
ARTEMISIA ANNUA	— bejturan ili ćabenska trava, arapski
ASTRAGALUS DAETICUS	— nema narodnog imena, a odavno se već ne sreće (1936. god.)
ASARUM EUROPAEUM	— menegled (gatanje na Jurjevo)
ANTIRRHINUM MAIUS	— zjevtalo, maca — zjevalica, žabica
ASPARAGOS OFICINALIS	— vilina kosa, paun, metla
BERGENIA LIGUTATA	— božićnjak, tajna ljubav, novembar
BELLIS PERENNIS	— pitoma janja
BUXUS SEMPERVIRENS	— šimšir, perzijski
BEGONIA	— ketiri, dževahir (nakit, dragi kamen) turski
SEMPERFLORENS	— načelnik, dalmatinac (novo cvijeće)
BEGONIA REX	— neven (više seosko, a kadifca više gradsko cvijeće)
CALENDULA	— jildus, ildus (turski = zvjezdan)
OFFICINALIS	
CALLISTEPHUS	
CHINENSIS	
CHRYSANTHEMUM	— kaloper (ruski = kalufer)
BALSAMITA	
CHRYSANTHEMUM	— povratić — (stavlja se pod nos kad se slabo osjeća)
MACROPHYLLUM	— madžarot (madžarska trava) turski
CHRYSANTHEMUM	
SIMPLEX	— djevojčica (iz porodice kamilica)
CHRYSANTHEMUM	
DISCOIDEUM	— bosanski ruzmarin (za pranje kose)
CHRYSANTHEMUM	
VULGARE CRISPUM	
CENTAUREA CALCITRAPA	— okoločep (za gatanje na Jurjevo)
CHEIRANHUS CHEIRI	— žuti šemboj (noćni miris, perzijski)
CONVALLARIA MAIALIS	— đurđevak, biserdžik, peygamberčići = turski
	— carevo oko, duga žena
COSMOS BIBINATUS	— pitoma žara
COLEUS	— Kasum-paša, mitrovdanski cvijet, svi-sveti, lijepa Kata
CHRYSANTHEMUM	— nergić, perzijski
INDICUM	
CHRYSANTHEMUM	
CORONARIUM	
CENTAEURA MOSCHATA	— amberbuj (miris ambre, arap. perz.)
CORIOPSIS TINCTORIA	— carevo oko

DIANTHUS BARBATUS	— karamfil, turski karamfil, grč. tur.
DIANTHUS PLUMOSUS	— katmerčići, turski
DIANTHUS	— karamfil, katmer (turski = pun, dupli,
CARYOPHYLLUS	višestruk, suprotno od birket)
DICENTRA SPECTABILIS	— menda, mindušica (nakit za uši, perz.)
FUCHIA HYBRIDA	— isto ili udovičko srce
DALHIA VARIABILIS	— đurđin, georgina
DELPHINIUM AIACIS	— zejnli-bostan (tur. ar.=okićeni bostan)
ELAEAGNUS	— igde (turcizam = uljana vrba)
ANGUSTIFOLIA	
HYDRANGAEA HORTENSIS	— hadži-beg, hortenzija
HALIANTUS ANNUS	— suncokret, abdušems (robov kišobran)
HYACINTHUS	— sunbul, zumbul, perz.
ORIENTALIS	
HESPERIS MATRONALIS	— ljetni, adžem jorgovan (adžem = arap. Perzia)
HEDERA HELIX	— bršljan (za pranje kose i promrzline)
IMPATIENS BALSAMINA	— lijepi čovjek, kna (za knivenje kao azijskom LAWSONIA INTERMIS)
IMPOMEA PURPURA	— dobro jutro, sabahčić, arap. tur.
INULA HELENIUM	— andus (za paljenje u buhurdaru)
IMPATIENS SULTANI	— šekerik, momak, momčić
IRIS VARBOSSANIA	— sabljica
JASMINIUM OFFICINALE	— jasmin, česmin, perz. arap.
LILIUM KANDIDUM	— zambak, bijeli krin, ljiljan (perz. arap.)
LEVISTICUM OFFICINALE	— miloduh (za gatanje)
LUPINUS LUTEUS	— vučjak (novo cvijeće)
MATTHIOLA INCANA	— modri šemboj
MATHIOLA PLENA	— katmerli šemboj, dupli
MELISSA OFFICIN	— pčelinja ljubica, ogulot, tur. = pčela
MENTHA PIPERITA	— pitoma nana (za stomak)
MENTHA PULEGIUM	— veremot (za kašalj i astmu), arap. tur.
MALVA SALVATICO	— šljev
MARIBALIS IALAPA	— akšam-Fata, akšamčić (noćni cvijet turski)
NARCISSUS	— zelenkada, zelin — perzijski
ANGUSTIFOLIUS	
NARCISSUS	— borijan tur. = truba
PSEUDONARCISUS	
OSIMUM BALSAMICUM	— bosioak
OPUNTIA FICUS INDICA	— svekrvin jezik, jezik
PELARGONIUM RADULA	— paparosa, babarosa (kao začim)
PELARGONIUM	— malveta, muškatin, kolutići
HYBRIDUM	

PAEONIA OFFICINALIS	— božur, šekaik — arapski
PHASEOLUS COCCINEUS	— aligrah (tur. srp. = crveni grah)
PHLOX	— svatovi
PORTULACA	— ježići, prkos
GRANDIFLORA	
RUTA HORTENSIS	— ruta rutica
ROSA ALBA	— bijela ruža (za đulsiju-sirće)
ROSA CAMPALUNATA	— ruža đulbešećerka
ROSA INDICA	— mjesečarka ruža, dul. perz.
SEMPERFLORENS	
ROBINIA PSEUDOACACIA	— pitoma drača, bagrem
SYRINGA VULGARIS	— jorgovan, perz.
SAMBUCUS NIGRA	— zova, murver
SALVIA SPLENDENS	— selvia, fesići, turčin, musliman
SAPONARIA PLENIFLORA	— devetere gaće (brkaju sa PHLOX-om)
SEDUM MAXIMUM	— pitomi ranjenik
SEMPERVIVUM	— čuvarkuća
TECTORUM	
SOLANUM CAPSICUM	— trešnjica (novo cvijeće)
TULIPA GESNERIANA	— pitoma lala, laleta — perz.
TARGETES ERECTA	— kadifica, arap.
TROPAELUM MAIUS	— latifica, dragoljub (nježan, lijep, = arapski)
VERBENA	— vrbena (po kamarijama)
VIBURNUM OPULUS	— kartop — turc.
VIOLA HORTENSIS	— meneviša, dan i noć — turc.
VIOLA TRICOLOR	— pitoma ljubica, carevo oko
ZINNIA ELEGANT	— čibra, široka kata, sofra
ZYGOCACTUS	— nepomičan, decembar (novo cvijeće).
TRUNCATUM	

REZIME

Sarajevske bašće i avlije

Cvijeće i bašte su samo rijetko privlačile pažnju kulturnih historičara, putopisaca pa i stručnjaka, te je autor pokušao da popuni ovu prazninu smatrajući da je kućna vegetacija sastavni dio stambene kulture starog Sarajeva, kojoj daje onu finu i završnu notu. Kombinujući pisane i usmene izvore, te lična ispitivanja, tema je razvijena u okviru arhitektonskih osobina i funkcije tipičnih sarajevskih kuća i još šire — ambijentskih i urbanističkih osobina grada, akcentujući vremenske razlike: nekad i sad. Dug vremenski period turske dominacije (četiri vijeka) je omogućio stilsku

tipiziranost stambenog naselja, odnosno kuća, na kojima se reflektuje izvjesna orijentalna rasipnost u stambenom prostoru, a još više u prostranim avlijama zasađenim cvijećem, baščama i bostanu punim voća i povrća kao »priručnom ekonomijom«¹ domaćinstva. Iz tog perioda su potekli brojni turcizmi u terminologiji kućne vegetacije, upotrebe i običaja vezanih za njih, a u manjem obimu su ostali da traju i do današnjeg vremena, sa izvjesnim razlikama između: Muslimana, Srba, Hrvata i Jevreja. Vremenski kraći period unosi evropske uticaje i nazive naročito od prisustva austrougarske vlasti u Bosni s kraja prošlog vijeka, te se udomaćuju nove biljne kulture, što nalazi između ostalog odraza i u raznovrsnijem jelovniku Sarajlija. Šarenilo terminologije upotpunjavaju nazivi iz drugih jugoslovenskih krajeva izvan Bosne, naročito iz Dalmacije (primorja), što rezultira sve većim miješanjem i turističkim kretanjem našeg stanovništva, naročito poslije drugog svjetskog rata.

Kroz čitav rad botaničkim osobinama vegetacije pretpostavljene su etnografske, kojih ima iznenađujuće obilno. Da pomenemo one najuočljivije: razni običaji, vjerovanja, narodna medicina, književnost, zanimanja, ishrana, lokalni toponimi, lična imena i dr.

Rad na ovoj temi je pokazao autoru da postoje velike praznine u domaćoj literaturi, a koje su naročito vidne u pogledu porijekla i istorijata biljnih vrsta kod nas, a samo uporedna lingvistika bi bila kadra da rasvijetli pravi konglomerat terminologije koja i danas vlada u ovoj oblasti.

RÉSUMÉ

Les jardins et les cours de Sarajevo

Les fleurs et les jardins n'attiraient que rarement l'attention des historiens de culture, d'auteurs de récits de voyages et d'experts, et l'auteur a cherché à remplir ce vide, considérant la végétation près des maisons comme partie intégrale de la culture d'habitation de l'ancienne ville de Sarajevo, à laquelle elle donne cette note délicate et finale. Combinant des sources écrites et orales, ainsi que des recherches personnelles, le thème est développé dans le cadre des caractéristiques architectoniques et de la fonction des maisons typiques de Sarajevo et encore plus en largeur — des particularités d'ambiance et d'urbanisme de la ville, accentuant des différences des époques: jadis et à présent. La longue période de la domination turque (quatre siècles) a rendu possible le style typique des habitations, c'est-à-dire des maisons, sur lesquelles se reflète une certaine profusion orientale dans l'espace du logement, et encore davantage dans des cours spacieuses, plantées de fleurs, des jardins, des vergers pleins de fruits et de légumes comme »économie accessoire«² des ménages. De nombreux mots turcs datent de cette période dans la terminologie de la végétation entorant l'habitation, de l'usage et des moeurs liés avec eux, et quelques-uns d'eux continuent d'exister jusqu'à nos jours, avec de certaines différences parmi: Les Musulmans, les Serbes, les Croates et les Juifs. Une période un peu plus courte apporte des influences et des termes européens, surtout dès la présence de l'administration austro-hongroise en Bosnie, vers la fin du siècle dernier, de sorte que de nouvelles cultures s'acclimatent, ce qui se reflète, entre autres choses, dans les menus plus variés des habitants de Sarajevo. La variété de la terminologie est complétée par les termes provenant d'autres régions de Yougoslavie en dehors de la Bosnie, surtout de la Dalmatie (du littoral), ce qui résulte par un mélange, et par des voyages touristiques de nos habitants, surtout après la deuxième guerre mondiale.

Dans l'exposé entier aux caractéristiques botaniques de la végétation sont préférés des caractéristiques ethnographiques, qui sont curieusement nombreuses. Ne mentionnons que les plus frappantes: divers moeurs, les croyances, la médecine populaire, la littérature, les professions, l'alimentation, les toponymes locaux, les noms de famille, etc.

Le travail à ce sujet a montré à l'auteur qu'il existe de grandes lacunes dans la littérature du pays, et qui sont surtout visibles au point de vue de l'origine et de l'histoire des espèces de plantes chez nous, et uniquement la linguistique comparée serait capable d'éclaircir le véritable conglomérat de la terminologie qui règne dans ce domaine encore aujourd'hui.