

Др Олга ЗИРОЈЕВИЋ

БАМ(И)ЈА

Апстракт: Бамија представља зељасту биљку из породице слезова, чији се незрели плод употребљава као поврће. Некада се често користила у нашим јелима. У раду се разматра поријекло и распрострањеност бамије, њене врсте и начини употребе у различитим кухињама.

За неупућене: једногодишња односно вишегодишња зељаста биљка (lat. *Hibiscus esculentus*)¹ из породице слезова (lat. *Malvaceae*), чији се незрели плод употребљава као поврће (некада често коришћено у многим нашим јелима).

Овај балкански турцизам ушао је и у источнословенске језике, свуда са истим значењем. Јавља се у више облика: *бамија*, *бамја*, *бамје*, *бамља*, *бамља*, *бамуја*, *баме*, *бамла*, *бабиње*, *бабња*, *бобња* (овај последњи можда наслоњен на боб).²

У релевантним речницима наводи се да је реч арапског односно персијског порекла.

Домовином бамије сматра се Африка, по другима, источна Индија. Сходно најновијим сазнањима бамија се узгајала у Египту од 2 миленијума пре н. е. а ту, опет, треба да је доспела из Абисиније односно данашње

¹ Има и друго име - *Abelmoschus esculentus*, од арап. *abu-l-mosk* (јер подсећа на мирис мускатног семена).

² Енциклопедијски лексикон, мозаик знања, *БИОЛОГИЈА*, Интерпрес - Београд, 1973, 56-57; *Етимолошки речник српског језика*, САНУ, Одељење језика и књижевности, Одбор за етимолошки речник, Институт за српски језик САНУ, Етимолошки одсек, 2, Београд, 2006, 142; *Милица Михаиловић*, традиционална кухиња Јевреја бивше Југославије, Београд, 1998, 49; *Радмила Фабијанић*, Народна исхрана у тешањском крају, ГЗМ, Етнологија, 41/42, Сарајево, 1987, 77; *Благоје Буца Луна*, Лексикон кулинарства, Београд, 2006, 20.

Етиопије.³ У прилог афричког порекла бамије сведочиола би и њена два имена: *окра* и *г(у,о,а)мбо* под којима је позната у немачком, холандском, енглеском односно у француском и шпанском језику. *Окра* се, наиме, изводи од речи *нкрума(у)н* из језика Тиџи, док *Гумбо* треба да долази од конголеске речи *оцхингомбо* или *нгомбо*.

У прилог овој претпоставци наводи се још један доказ, наиме, улога бамије у верским церемонијама једне бразилске секте која, иначе, одликује старе афричке ритуале.

Тако порекло речи *бамџа* остаје, засад, ипак отворено, уз напомену да се у Еритреји сусреће облик *Бахмиа-Гомбо*⁴

У питању је биљка која се узгаја у доста топлом поднебљу, али тражи и доста влаге. У Шпанију су је донели Маври, да би се, потом, раширила и по другим медитеранским земљама, затим у Турској, балканским земљама, тачније, Грчкој, Македонији, Црној Гори, Босни и Херцеговини, у Србији у Нишу и околини⁵. У Африци је нарочито омиљена у Египту и Кенији; на азијском континенту у Индији, Пакистану и Тајланду, а стигла је и до Јапана и Тајвана.

У Нови свет треба да су је донели афрички робови да би, потом, на Карибским острвима постала основна животна намирница (познато је, тако, кубанско јело *фоофоо*).⁶

У новије време узгајала се у околини око Бос. Брода, Дервенте, Бањалуке, Сарајева, Мостара, Скопља, Тетова, Велеса и Битоља. Миливоје Савић наводи и њену укупну годишњу производњу по појединим градовима, и то, најчешће, у комадима (а и данас се углавном тако продаје), па су, примерице, у Велесу 90 баштована производили годишње око 10000 кг бамње или два милиона комада. Продавала се сирова, а понекад и сушила за сопствене по-

³ Ослањајући се, опет, на податке преузете из Википедије Египћани треба да су је гајили на обалама Нила пре најмање 3 000 година.

⁴ ВАНУА, *Türk Ansiklopedisi*, V, Истанбул, 1967, 195; БАМИЈА, Хрватска енциклопедија, 2, Загреб, 1941, 176-177; БАМИЈА, Енциклопедија Лексикографског завода, I, Загреб, 1955, 373; Др. Б. Кршњави, Бамња (*Hibiscus esculentus*) Енциклопедија Лексикографског завода, I, Загреб, 1955, 373; Др. Б. Кршњави, Бамња VIII; бр. 32, 1930, 108-118; Lothar, Bendel, *Das grosse Lexikon der Früchte und Gemüse, Herkunft, Inhaltsstoffe, Zubereitung, Wirkung*, Anaconda, Köln, 2008, 288-289; Waverley Root, *Das Mundbuch, Eine Enzyklopädie alles Essbaren*, Frankfurt a. Main, 1994, 260-261. А у Википедији се, уз *bamya*, *okra* и *gumbo* (које се овде везује за свахили језик), наводе још и следећа имена: *Ocro*, *Okoro*, *Quimgombo*, *Quingumbo*, *Ladies Fingers*, *Kopi Arab*, *Kasang Bendi*, *Bhindi*, *Bendi*. А на Куби *Quimbombo*.

⁵ У својој познатој Ботаници Јосиф Панчић ће кратко навести да се "гдешто и у нашим варошким градинама сади..." (Сабрана дела, књига 10, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 1998, 169).

⁶ Бендел, нав. дело, 288; Кршњави, нав. дело, 117-118; Root, нав. дело, 260.

требе. У Прилепу се производила дивља бамња која није била за сушење. “За сушење их прво замоче у кључалу воду, па их суше, или пак просто како их обаре нанижу их и мећу у лад да се суше”.⁷

Бамија има више врсти; данас постоје грчка, арапска и турска, а почетком XIX века један француски путник помиње у Турској султанску бамију (велику) и обичну⁸.

Код нас, као и на Истоку, једу се млади недозрели плодови који се суше за зиму. У Африци и на Мадагаскару једе се свежа или сува. У Индији се свежа припрема као шпаргла или се оставља за зиму.

Због протеина и масти плодови бамије су веома хранљиви и укусни; садрже, такође, и витамине (А, Б и Ц), па минерале (калцијум, гвожђе), уз обиље биљне слузи. Тако се, осим за припремање разних јела, из њених дозрелих семенки може добити изванредно уље односно маргарин; сушене и млевене семенке се, осим тога, користе и као замена за кафу. А користе се и остали делови биљке; стабљика, на пример, даје јако предивно влакно, које може да замени и јутовину. И корен бамије треба да је лековит (у турској народној медицини сам плод се цени као лек за низ стомачних обољења). Сходно најновијим научним сазнањима због малих количина угљених хидрата бамија је идеално јело за дијабетичаре, а њена велика слузавост користи се за лечење стомачних и цревних обољења. Укратко, ово веома укусно и хранљиво вариво сматра се афродизијаком попут - како истиче један старији аутор - кавијара.⁹

У царску (султанску) кухињу бамија је ушла негде средином XVII века¹⁰.

За Вука Стеф. Караџића бобња је “као зелена паприка, а кува се за јело”¹¹. Француз Ami Boué казује да се бабње гаје по јужној Македонији и око Скадарског језера и највише се једу као рагу. У Србију су из Турске увозене нанизане у дугачким венцима, а ту су мало и сејане. За турског времена

⁷ **Кршњави**, нав. дело, 117-118; **Миливој М. Савић**, *Наша индустрија, занати и трговина, њине основице, стање, односи, важност, путеви, прошлост и будућност*, V део, Сарајево, 1925, 30-32.

⁸ **Бендел**, нав. дело, 289; **Коста Н. Костић**, *Културне биљке у српским земљама за турскога времена*, Наставник 9-12, Београд, 1913, 352. И Ј. Панчић помиње бамње “од две руке”, тј. обичне и султан или карабамње са већим и рапавим чаурама, “које се последње много у Цариграду троше” (нав. дело, 169).

⁹ **Root**, нав. дело, 260-261; **Бендел**, нав. дело, 288-289; **Костић**, нав. дело, 352; **Ismet Zeki Eyuboglu, Anadolu Halk Paçlari**, Истанбул, 1987, 57.

¹⁰ **Arif Bilgin, Osmanli Saray Mutvagi (1453-1650)**, Истанбул, 2004, 259. Зна се, такође, да је у наредном веку сва бамија која је донешена у град сакупљана у Еминенију (исто, 113).

¹¹ *Етимолошки речник*, 2, 142.

кириције су их из Скопља доносиле у Босну, док се, средином XIX века, преко Саве и Дунава није ни знало за бабње¹².

Почетком XX века међу српска народна јела у Босни Лука Грђић-Бјелокосић убраја и бамију; припремала се у мрсној и посној варијанти. Ова прва “готовила се онајвише са јагњећим и овчјим месом, уз додатак црвеног лука, соли и бибера, а неки још уцеди и сок од црвених патлицана односно парадајза”. Додаје још “ово је омиљено јело наших мухамеданаца”. Посна варијанта била је, наравно, “на заитуну” и без меса¹³. И Радмила Фабијанић ће забележити да је у околини Дервенте муслимани гаје у већим количинама; с тим, да је чешће кувају суву у јесен и зиму кад нема другог поврћа. А припрема се тако што се сува бамња потопа у млаку воду (преко ноћи или бар на неколико сати), а затим се кува с прженим луком и месом и зачини.¹⁴

Пишући о бамији, у свом познатом *Босанском кухару*, Алија Лакишић истиче да “ово јело у традиционалним јеловницима фунгира засебно и нема замјене нити сличних јела која се сервирају умјесто бамје, те је и овдје издвојено у посебну групу”. Уз јела са месом - овчјим, јагњећим, телећим, јунећим - могла је бити и долмљена (пуњена) мозгом (раније се помињала и шаргарепа), а улазила је, обавезно (сува или свежа) и у састав чувене бегове,¹⁵ као и цариградске чорбе¹⁶.

Некада је бамија била често коришћена намирница у нашим јелима; обавезно је стављана у ђувеч и углавном се припремала са месом (јагњећим, обично). Своје место бамија и данас има и у балканској кухињи, традиционалној кухињи Јевреја сефарда (Бамијас кун карни), као и на монашкој трпези Хиландараца¹⁷.

За разлику од турске кухиње, у којој се, углавном, јело готови са месом (као и код нас обично са јагњећим), на источном Медитерану - где је изузетно омиљено поврће - припрема се, безмало увек, са луком и парадајзом, а сер-

¹² **Костић**, нав. дело, 352-353.

¹³ **Лука Грђић-Бјелокосић**, Српска народна јела у Херцеговини и у Босни, Српска народна јела и пића, 1, уредио Јован Ердељановић, СЕЗ X, Београд, 1908, 86-87, 107.

¹⁴ **Рамила Фабијанић**, О народној исхрани у околини Дервенте, ГЗМ XXX/XXXI, 1975, 111.

¹⁵ У турској се данас може купити готова, баш под тим (граматички неправилним) именом (Бегова чорбаси).

¹⁶ **мр Алија Лакишић**, Босански кухар, традиционално кулинарство у Босни и Херцеговини, пето допуњено издање, Свјетлост, Сарајево, 1990, 219-221.

¹⁷ **Радјоко Мрљеш**, Балканска кухиња, Југославија-Румунија-Бугарска-Албанија-Грчка,-Турска, Београд, 1987, 51, 74, 104; **Милица Михаиловић**, Традиционална кухиња Јевреја бивше Југославије, Београд, 1998, 49; **Душан Миловановић**, **Љубомир Вујаклија**, Монашка трпеза, Београд, 1998, 103.

вира се топла, са пиринчем, или хладна као освежавајући снек¹⁸. Данас се бамија поново враћа на наше просторе, уз доста ретку свежу (на пијаци), увек се може наћи и у смрзнутом стању, или конзервирана. и то је добро, јер како је још давне 1925. године закључио Миливој Савић „потрошња бамње смањује се у колико изумиру старовремски људи. Потрошњу бамње требало би раширити и у све наше крајеве, где се ђувеч справља, јер бамња представља један изванредно пријатан зачин.¹⁹

Резиме:

Бамија представља зељасту биљку из породице слезова, чији се недозрели плод употребљава као поврће. Некада се често користила у нашим јелима. У раду је размотрено поријекло и распрострањеност бамије, њене врсте и начини употребе у различитим кухињама. Након разматрања путева којима је бамија дошла у земље Медитерана, наведени су главни центри бивше СФРЈ у којима је ова биљка узгајана, као и етнографски подаци о начину њене употребе код нас.

Olga ZIROJEVIC, PhD

Resume:

OKRA

Okra is a green plant from the mallow family, whose unripened fruit is used as a vegetable. Formerly, it was in common use in local dishes. This paper considers the origin and distribution of the species okra and uses in various cuisines. After looking at the pathways okra took to reach Mediterranean countries, the text cites the main centers of cultivation in former Yugoslavia, as well as the ethnographic information about the general use in our regions.

¹⁸ **Aysel Koçak Kayhan**, Türkische Küche, Müniyatür Yayinlari 2d, Istanbul, 71; Claudia Roden, Arabische Küche Mittelmeer Küche, Gemüse, Fisch, Süßspeisen, München, 2001, 138.

¹⁹ **Савић**, нав дело, 32.