



Baština Akademije nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine

Godišnjak 43: Godišnjak/Jahrbuch

Govedarica, Blagoje

2014

Akademija nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine

<https://bastina.anubih.ba/items/0c83c3ef-20ae-4cc4-bd2b-a8d0defb6e6e>

Preuzeto s Baštine Akademije nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine

<https://bastina.anubih.ba/>

Kako su Jevreji-Sefardi donijeli u Bosnu proizvodnju sira Kačkavalja

Eli Tauber
Sarajevo

„Kashkaval“ je dio evropske baštine zajedno s drugim poznatim mliječnim proizvodima. Nastao je u Bugarskoj,¹ u kombinaciji s dugom tradicijom sira, kao dio evropske ishrane.²

Nakon španske rekonkviste, inkvizicije i protjeravanja Jevreja iz Španije i Portugala (1492, tj. 1496), mnogi su Jevreji – Sefardi – našli utočište u Dalmaciji. Iz Dalmacije, tj. uglavnom iz Dubrovnika su se karavanima prebacivali za Tesaloniki (Solun). Sigurno je, međutim, da su se Jevreji već nastanili u Bosni, kako to ranije rekoše, u doba vladavine Hadim Ali-bega (1541. = 5311. po jevrejskom kalendaru).³

Međutim, Jevreji su bili malobrojni u ovim mjestima, a neki su imali i porodice u Solunu, gdje su se i vraćali uoči velikih vjerskih praznika, ostavljajući svojim namještenicima da se brinu o njihovim interesima. Smatra se da se nisu trajno nastanili u Bosni prije godine 1548, a to je doba vezira Gazi Hasan-paše porijeklom iz Hercegovine, koji je zabranio Jevrejima da nastave svoju tr-

govinu, naglašavajući im da, ako žele da nastave poslove u ovoj zemlji, moraju da se tu nastane sa svojim porodicama te prihvate zakone i običaje ove zemlje.⁴ I tako su se Jevreji počeli u većem broju dolaziti u Bosnu. Uskoro, 1581. godine, izgradiše i prvu sinagogu i za stalno se nastaniše u Sarajevu.

Sultan Bajazit II otvorio je vrata Osmanskog carstva Jevrejima, pozvavši ih da dostojanstveno žive u njegovom carstvu. Njegova pozdravna riječ: „Ferdinand je osiromašio svoju, a obogatio moju državu i carstvo.“ ih je u tolikoj mjeri zadovoljila te su prešli olako preko svojih duševnih potreba i prohtjeva. Zavolješe ove tolerantne zemlje i snađoše se brzo među tim narodom.⁵

Nakon što je Papa Pavao IV protjerao 1556. godine Jevreje iz Ankone, velik ih se broj sklonio u Dubrovnik. Iako je veći dio njih nastavio put prema Istanbulu, Edirneu i Tesalonikiju, jedan dio se zadržao i kao trgovci su, vjerovatno, boravili u Sarajevu. Iz Salonike Jevreji su nastavili da se naseljavaju u Bugarskoj.

Španski Jevreji su naselili Bugarsku poslije 1494. godine, naseljavajući gradove u kojima su već živjeli Jevreji. Oni su došli u Bugarsku iz Saloniki preko Makedonije, iz Italije, preko Dubrovnika i Bosne. Jevreji su trgovali s Turskom, Valhom, Moldavijom, Dubrovnikom i Venecijom. Jevrejski trgovci su uživali velike privilegije.⁶ Španski Jevreji su takođe donijeli žuti sir zvan

¹ Zirojević 2013, 167-168: „Godine 1467. pominje se u starom Dubrovniku, a jedno stoleće kasnije u bugarskom gradu Vidinu, gde su ga proizvodili Jevreji Sefardi ... Iz jednog spora među Jevrejima u Vidinu (1558) saznajemo da su ga oni tu pravili od masla dvadeset stada ovaca koristeći, pri tom, svoje specijalne kalupe ... Povlasticu da proizvode kačkavalj imali su, početkom narednog veka, i Jevreji u Sofiji i Solunu ... proizvodnju ovog sira on (Sima Trojanović) vezuje za Cincare, koji su, kaže, došli u Srbiju u pretposljednoj deceniji 19. veka, a zanat kačkavalždžija izučili kod Jevreja. Tačnije, jedan njihov sunarodnik – Nikola Jorgo – učio ga je, kod Jevrejina Hajna (Haima o. a.) iz Samokova, tri godine.“

² National Association of Milk Processors, www.european-dairy.com/en/the-program.

³ Greška u tekstu, godina 956. po Hidžri odgovara godini 1551. gregorijanskog kalendara, kada je Hadim Ali-paša bio po drugi put bosanskim sandžakbegom.

⁴ Moše (Rafaela) Atijas ili Moše Rafajlović alias Zekki efen-di, *Istoria de los Žudios de Bosna*, Sarajevo, La Alborada, br. 16, od 3. maja 1901, 69-70; Nežirović 2000, 245-260.

⁵ Kajon 1927, 23.

⁶ Encyclopedia Judaica.

„cache yallo“, koji je vremenom postao veoma popularan u Bugarskoj, kao kashkaval.⁷

Prema podacima koje je objavila Foundation for the Advancement of Sephardic Studies and Culture, izvjesno je da se među bugarskim prezimenima pojavljuju i ona na koja nalazimo u Bosni za vrijeme osmanskog perioda. To nas povezuje s činjenicom da prema zapisima u siđžilima porodice Papo, Maestro i Levi, koje su se bavile proizvodnjom kačkavalja u Sarajevu, svoje porijeklo vode iz Bugarske i Albanije, odakle su došli, vjerovatno, već u 16. stoljeću.

Iz drugih krajeva osmanskog carstva Jevreji su se počeli kretati dublje prema Srbiji i Bosni. Prvo su došli iz Tesalonikija, zatim Jedrena i Valone. Neke porodice došle su iz Bugarske: Samokovlija iz Samokova, Kapon iz Ruščuka, Elazar iz Čustendila, zatim porodice Papo, Maestro, Levi...

Nema sumnje da je masovni dolazak Jevreja Sefarda u Bosnu bio omogućen zahvaljujući tolerantnosti osmanskog carstva prema pripadnicima drugih konfesija. 1532. godine Gazi Husrevbeg izdaje Emer-namu⁸ o slobodi vjeroispovjesti žitelja Sarajeva koja dokazuje otvorenost Osmanskog carstva prema nemuslimanima pa i prema Jevrejima.

Balkansko jevrejstvo postoji i dalje kao psihičko-historijska zajednica sa svojim specifičnim osobinama, i ono se kao takvo može jedino posmatrati s kulturno-historijskog gledišta, ali se ono nalazi kao živa zajednica, koja ima svoje političke i socijalno-prosvjetne potrebe, u procesu preobražavanja i komadanja. To znači, recimo, Jevreji Soluna ili Ruščuka imaju s Jevrejima Bosne i dalje istu kulturno-historijsku pozadinu...⁹

Svi sirevi su zapravo autohtoni za neko područje i predstavljaju blago neke zemlje i njenu kulturnu baštinu. Oni čine važno obilježje nekog naroda i zemlje i pokazatelj su opšte i tehničke kulture.¹⁰

Proizvodnja i konzumiranje sira datira unazad nekoliko hiljada godina, što ga čini jednom od najstarijih namirnica. Historijski razvoj sirarstva se kretao od prvih početaka proizvodnje, u

primitivnim uvjetima, do prave industrijske ekspanzije, tako da proizvodnja sira u mnogim državama predstavlja važnu privrednu granu. Kroz stoljeća, proizvodnja sira se raširila i doživjela razne modifikacije tako da danas prema nekim autorima postoji preko 1.000 vrsta sireva, a prema drugima i više. Vremenom su, u pojedinim regionima i zemljama, nastale brojne autohtone vrste sireva. Od prvobitne primitivne prerade mlijeka, razvojem tehnologije, usavršavali su se postupci, a proizvodnja modernizovala, ali su sirevi zadržali svoj prvobitni naziv i postali materijalno blago zemlje. Najveći broj sireva nosi ime po svom porijeklu, ali je čest slučaj da su pojedini gradovi i regioni postali poznati po sirevima koji nose njihovo ime. U vremenu razvoja proizvodnje hrane, tradicionalna proizvodnja autohtonih mliječnih proizvoda, a posebno sireva, dobija sve veći značaj.¹¹

Mlijeko se na prostorima Bosne i Hercegovine koristilo uglavnom za preradu u različite autohtone mliječne proizvode, s obzirom na to da se tradicionalno uzgaja domaća pramenka. Bitan utjecaj u razvoju stočarstva BiH, a time i u prerađivanju mlijeka, kroz historiju imali su narodi koji su živjeli na ovim prostorima, u prvom redu Iliri, Sloveni i Vlasi. Nedostatak historijskih podataka otežava detaljnije opise prvih proizvođača i prerađivača.¹²

Na planinskim pašnjacima se vršilo jagnjenje ovaca, proizvodilo se ovčije i jagnjeće meso, čuveni sir torotan i kajmak-skorup. Proizvodnja autohtonih mliječnih proizvoda u Bosni i Hercegovini sačuvana je stoljećima, uprkos brojnim ratovima, raseljavanju i učestalim migracijama stanovništva u gradove. Ovi proizvodi odlikuju se velikom raznolikošću. Neki od njih su poznati još od najdavnijih vremena. Evlija Čelebija u svom djelu Putopisi iz 1660. godine spominje da je, pored ostalih jela i pića, u Sarajevu na glasu sir od surutke i surutka od kozjeg mlijeka.¹³

Među najstarije autohtone sireve Bosne i Hercegovine spada sir tarenik (tucanik, tučenik, čabrenik), koji se čuvao u kačicama. Proizvodio se u planinskom dijelu srednje Bosne. U 15. stoljeću donijeli su španski Jevreji u Bosnu tehnologiju sira „kaškavala“, čija je tehnologija također slična

⁷ Tigay 1994, 492.

⁸ Emernama, Sign. OZ; ZAT-228, najstariji je čuvani dokument u JU Historijski arhiv Sarajevo; Emernama (ar.-pers.) – pismena zapovijed; pismeni nalog; naredba.

⁹ Kajon 1925, 143.

¹⁰ Bijeljic / Sarić 2005, 5.

¹¹ Ibidem.

¹² Ivanković / Šakić / Brka 2008, 32-40.

¹³ Bijeljic / Sarić 2005, 12.

kačkavalju.¹⁴ Sirio se od ovčijeg mlijeka sve do pred Drugi svjetski rat na planinama oko Sarajeva, a za potrebe jevrejskog stanovništva Sarajeva. Oblikovao se u hljepčice (bez kalupa) teške $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg.¹⁵

Do dolaska Sefarda u Bosnu nije bila poznata proizvodnja sira kačkavalja.

Među tvrdim ovčijim sirevima kod nas je najpoznatiji kačkavalj. Poznat je i u inozemstvu.¹⁶ Dolje se opisuje način sirenja kaškavala, koji se provodio u jednoj sarajevskoj obitelji u toku nekoliko generacija 1840–1941. godine.

Podsirivanje se vršilo u bakrenim kotlovima, u starije doba domaćim sirilom, a u novije kupovnim. Nakon grušanja mlijeka graševina se razbijala i miješala sve dok ne bi postala žitkog, jednoličnog izgleda. Poslije toga sadržina kotla se ostavljala nekoliko minuta radi taloženja. Staložena gruda se cijedila kroz platneno cjedilo, a surutka se odvajala u drvenu kacu. Ocijeđena gruda se smještala u platnene kese koje su



Sl. 1. Sir kačkavalj

se vješale na klinove radi potpunijeg odvajanja surutke i sazrijevanja grude. Po toplom vremenu zrenje grude je trajalo kraće, a po hladnom – duže vremena. Stupanj zrelosti grude određivao se pomoću malog suda s vodom zagrijanom na 70°C, u koju su se bacali tanki i duguljasti komadi grude iz kese. Ako su se u vodi ugrijani komadi grude dobro razvlačili i tvorili niti, smatralo se da je gruda zrela za daljnju obradu. Ako se komadi nisu razvlačili u niti, ili su se niti trgale, smatralo se da gruda još nije sazrela. Zrela („nadošla“) gruda iz vrećica brzo se križala u tanke, duguljaste komade, kojima bi se punila cjediljka, potopljena u vruću vodu također kod 70°C. U vodi bi gruda omekšala, pa bi se onda mijesila, gužvala s povremenim preklapanjem. Iz takve grude konačno bi se napravila polulopta u obliku dobro nadignutog hljeba. Da bi sirac otvrdnuo i zadržao svoj oblik, stavljan je u hladnu vodu. Iz preostale vode nakon grijanja grude mast bi se pokupila, te bi se iz nje napravilo maslo. Od surutke bi se pravile „zarice“, okrugle, loptaste i sirčići – urdenjaci.

Španjolski (jevrejski) kaškaval u Sarajevu se prodavao prije rata u raznim veličinama u prosječnoj težini od nekih 400 g poredan na dasci i pokriven „tilom“ (lakom tkaninom). U prerezu kaškaval se slojio, imao je „faslas“ – fasle, tj. slojeve kao i ostali sirevi gužvaši.¹⁷

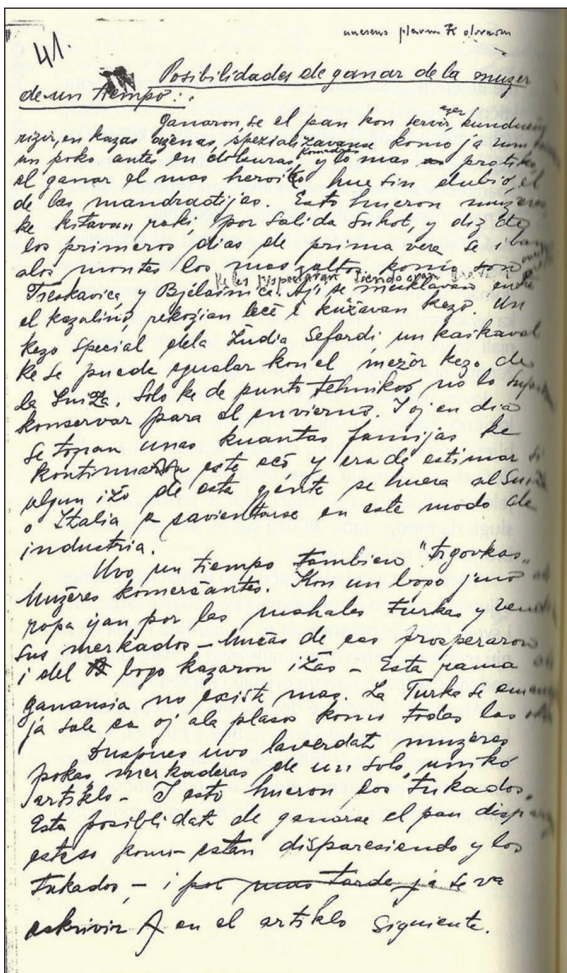
Prve podatke o spravljanju sira kačkavalja u Bosni nalazimo u sarajevskim sidžilima. S obzirom na činjenicu da se dozvole Jevrejima, da mogu uzgajati, kupovati, spravljati sir i izvoziti ga, ponavljaju više puta u nekoliko sidžila, ne-

¹⁴ Postavlja se pitanje kako su Jevreji-Sefardi usvojili tehnologiju izrade kačkavalja i odakle, uopšte, ovaj sir vodi porijeklo. Činjenica je da su Jevreji živjeli u Španiji najmanje hiljadu godina prije nego što su bili brutalno protjerani. Suživot koji su imali na Iberijskom poluostrvu omogućio im je usvajanje određenih znanja u proizvodnji sira od ovčijeg mlijeka. Tu moramo uzeti u obzir da ovčije mlijeko dolazi prvenstveno iz centralne i sjeverne regije Španije, kao što je Castilla – León, Castilla – La Mancha, Baskija i Navarra. To su pokrajine u kojima su uglavnom i živjeli Jevreji. Tamo su se proizvodili raznovrsni ovčiji sirevi: *Zamorano*: ljut oštar sir iz provincije Zamora, u sjeverozapadnom području Castilla – Leon regiji. Ovo područje je poznato kao područje za uzgoj visoke kvalitete proizvodnje ovaca. Sir koji se tamo proizvodio ima nevezanih tekstura i okus sličan blage dobi cheddar; *Burgos*: snijeg – bijelo vlažni, lagano slani, svježi sir iz provincije Burgos, u sjevernoj Španiji; *Manchego*: vjerovatno najpoznatiji španjolski sir i svoj naziv nosi prema Manchego ovacama od kojih se pravi ovaj sir u centru poluotoka, u Castilla – La Mancha regiji; *Roncal*: tvrdi sir iz doline Roncal, blizu francuske granice, u regiji Navarra i *Idiazábal*: baskijski tvrdi sir napravljen od mlijeka dugodlakih Lácha ovaca. Jevreji su napuštajući Španiju do Balkana stizali na razne načine: kopnom, brodovima... Na putu su prelazili i preko južne Italije i tu se zadržali do neke 1566. godine. Baš tu se proizvodio poznati sir *Caciocavallo* od kravljeg mlijeka. Poslije, došavši u Osmansko carstvo gdje je već postojala izvjesna tradicija prerade ovčijeg mlijeka u Albaniji, Grčkoj i Bugarskoj, razvijaju tehnologiju proizvodnje kačkavalja. Prema nekim sefardskim izvorima, *el kezo kaškaval* je turskog porijekla, a pravila su ga turska plemena od konjskog mlijeka. Kačkavalj je bio poznat kao Cascaval u Rumuniji, kasseri u Grčkoj i ksara u Turskoj.

¹⁵ Ivanković / Šakić / Brka 2008, 30-31.

¹⁶ Zdanovski 1947, 113.

¹⁷ Zdanovski 1967, 201.



Sl. 2. Faksimil rukopisa Bohorete Posibilidades de ganar de la muzer de un tiempo

sumnjivo je da se već radi o činjenici da su se Jevreji u Bosni ozbiljno bavili proizvodnjom sira kačkavalja. Da je to bilo izuzetna djelatnost kojom su se bavili Jevreji potvrđuje i jedan zapis u sarajevskom sidžilu: Kada su Čehaje esnafa i pretstavnici čaršije zajedno sa ostalim žiteljstvom grada Sarajeva, po običaju pristupili regulisanju životnih namirnica, zbog toga što su Jevreji koji imaju svoje kolibe, iste uspostavili u blizini grada...¹⁸

Ovo nesumnjivo dokazuje da je na početku 19. stoljeća spravljanje sira kačkavalja bila djelatnost kojom su se permanentno bavili Jevreji grada Sarajeva. Radi toga su u sezoni žene odlazile u planine, gdje su kupovale od seljaka mlijeko i sirile kačkavalj. Postupak se provodio uz najveću

čistoću s pridržavanjem tradicionalnih običaja, koji potiču iz starih vjerskih propisa.¹⁹

Nekih 120 godina poslije, Laura Papo Bohoreta pišući o sefardskoj ženi potvrđuje još jednom činjenicu da su se Jevreji-Sefardi bavili proizvodnjom kačkavalja: ...već od prvih proljetnih dana išle bi na najveće planine kao što su Treskavica i Bjelašnica. Tu su se mješale sa seljakom, koji ih je poštovao, jer su bile čestite i poštenjem skupljale su mlijeko i pravile su sir, koji se može mjeriti sa najboljim švicarskim sirom. Samo što ga sa tehničke strane nisu znale sačuvati za zimu.²⁰

Iz sidžila se jasno vidi da su Jevreji, uglavnom, otkupljivali mlijeko za potrebe spravljanja kačkavalja; ovdje je zavedeno da je izdata dozvola i dato odobrenje za tri obora (koliko za spravljanje sira) u kojima će se u sporazumu sa svim uglednim ljudima praviti kačkavalj sir.²¹

Samo nekoliko dana poslije u istom sidžilu izdata je ovog puta dozvola dvojici seljaka iz Kijeva: Izdata pismena dozvola Hadži Ahmedu i Ali-Baši, iz sela Jablanice, u džematu Kijevo, u okolini grada Sarajeva, da mlijeko koje dobiju od dvjesto pedeset grla vlastitih ovaca koje drže na ispaši, prerađuju u sir kačkavalj i da ga prodaju Jevreju Isaku – Čori...²²

Sljedeći dan zapisana je u sidžilu još jedna dozvola za proizvodnju sira kačkavalja. Čini se da su Sefardi obučili neke seljake kako se to radi, te da su neki od njih i sami proizvodili za prodaju Jevrejima sir kačkavalj: Izdata dozvola Mehmed agi Kabadaiciu i Pračo ... Hasan Bajraktaru (Alemdaru), iz sela Tvrdimlića – džemata Kijevo da mlijeko koje dobiju od tristo i trideset svojih ovaca, prerađuju u kačkavalj sir i prodaju Jevreju Đogi sinu Avramovu.²³

A već sljedeći dan nova dozvola: Izdata pismena dozvola Ibrahim baši, starješini na Defterdarevića čifluk, u selu Šljeme (Išlemne), u džematu Rakova Noga, da od mlijeka koje dobije od tristo

¹⁹ Papo 2005, 121; originalni rukopis, pod rednim brojem 41, čuva se u Historijskom arhivu Sarajevo pod nazivom: Posibilidades de ganar de la muzer de un tiempo; HAS, lični fond „Papo Laura Bohoreta“ sign. 8.33. BP-168.

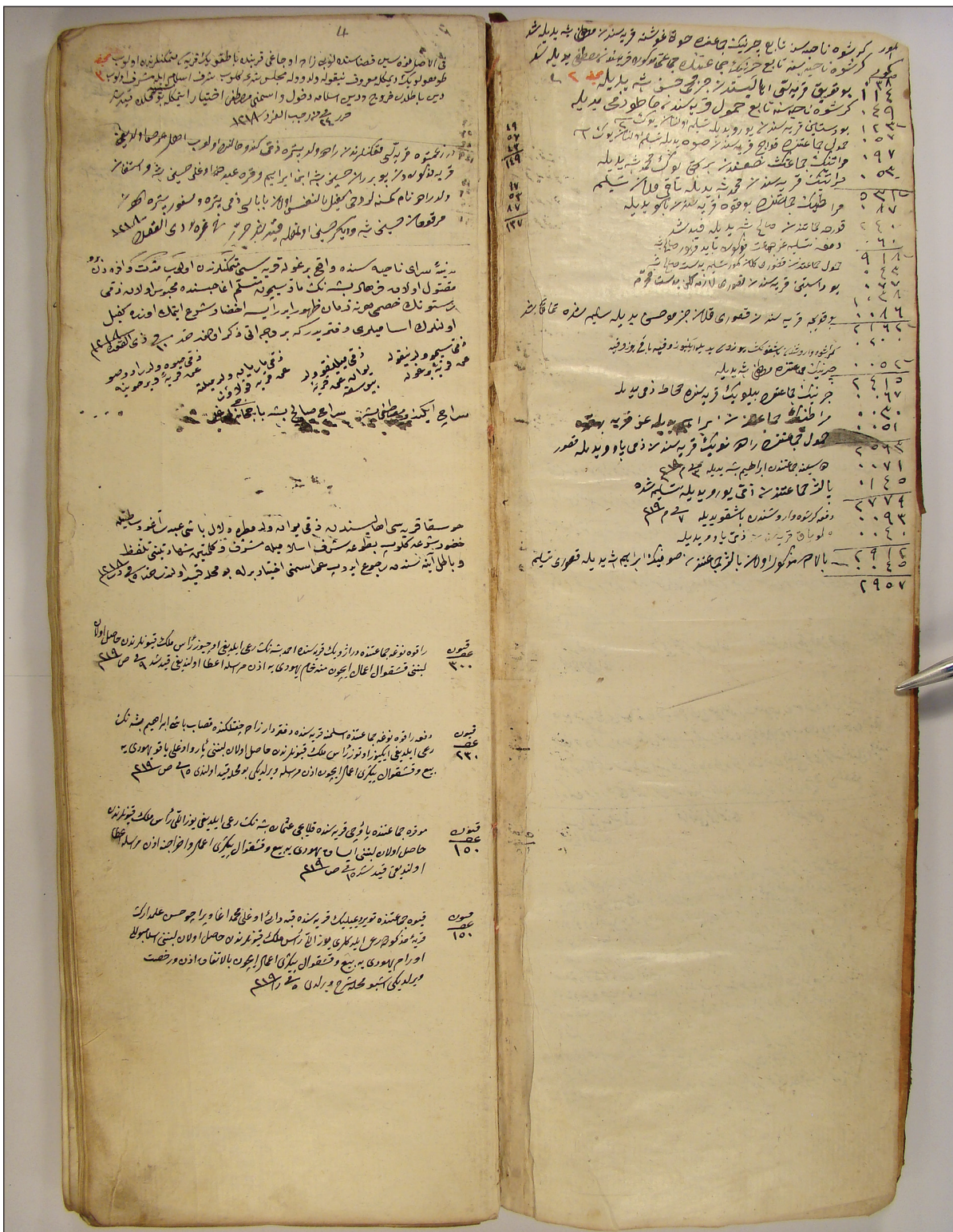
²⁰ Papo 2005, 121; originalni rukopis, pod rednim brojem 41, čuva se u Historijskom arhivu Sarajevo pod nazivom: Posibilidades de ganar de la muzer de un tiempo, HAS; lični fond „Papo Laura Bohoreta“ sign. 8.33. BP-168.

²¹ Sidžil 41, zavedeno 4. safera 1217. / 5. juna 1802. godine, Isto.

²² Sidžil 41, dana 5. safera 1217. / 8. juna 1802. godine, Isto.

²³ Sidžil 41, dana 6. safera 1217. / 9. juna 1802. godine, Isto.

¹⁸ Sarajevski sidžil 41.



Sl. 3. Faksimil sarajevskog sidžila 43.

četrdeset svojih ovaca koje drži na ispaši, pravi sir kačkavalj i prodaje Perić²⁴ Jakovu, Jevreju.²⁵

²⁴ Porodica Maestro promijenila je prezime u Perić.

²⁵ Sidžil 41, dana 7. safera 1217. / 10. juna 1802. godine, 28.

Da su se zaista Jevreji bavili proizvodnjom sira kačkavalja pronalazimo u sidžilu 43. iz 1819. godine. Iz istog zapisa vidimo da su Jevreji posjeđovali i vlastita stada: *Dozvola kojom se na pred-*

log zanatlijskih ćehaja i glavnog telala dozvoljava Jevreju Šećerdžiji Avramu da izrađuje sir kačkavalj od vlastitih 150 grla ovaca (stoka) koje drži na ispaši Kalajdžija Osman baša u džematu Mokro.²⁶

Iste te godine izdato je još nekoliko potvrda kojim se Jevrejima dozvoljava da mogu kupovati ovčije mlijeko za pravljenje kačkavalja: *Kadija je izdao potvrdu (murasela) da Jehudija Menahem može kupiti mlijeko za pravljenje kačkavalja u džematu Rakova noga.*²⁷

Istog mjeseca data je *murasela da Jehudija Jakov može otkupiti mlijeko od Ibrahima kasanbaše koje se dobija od 300 ovaca za pravljenje kačkavalja.*²⁸; *Data je murasela Avramu iz Istanbula da proizvodi kačkavalj od 150 ovaca iz sela Kijeva koje pripadaju Mehmedagi Kabadaji-oglu.*²⁹

Ova dozvola upućuje na to da sir kačkavalj nije pravljen samo za domaće potrebe, već da je jedan od razloga i njegov izvoz. U slučaju ove dozvole izvjesno je da će sir biti izvezen u Istanbul. Kontinuitet izvoza kačkavalja u koji su uspostavili Jevreji – Sefardi nastavio se sve do Drugog svjetskog rata izvozom u Egipat, Carigrad i u Ameriku.

Sve dalje dozvole koje pronalazimo u sidžilu 63 sarajevskog kadije samo potvrđuju da su Jevreji nastavili da proizvode i izvoze sir kačkavalj. Ne radi se o simboličnoj proizvodnji, jer je riječ o proizvodnji sira od stada veličine 200-300 ovaca.

Registracija u kojoj se bilježi da je data murasela i dozvola Papić³⁰ Sunbulu Jevreju da kupuje mlijeko koje se dobija od 200 ovaca. Goro Sulejman age iz sela Vlahovo brdo u džematu Nahorevo da bi proizvodio i izvezio (imal ve ihradž ičin) sir kačkavalj/kaškaval. Daje se dozvola Jevreju Davidu da kupuje mlijeko od dvjesto ovaca od handžije Sadiković Husejin baše sa sela Stup i njegovog ortaka Volujica Osmana i da pravi kačkavalj sir i izvozi ga. Ubilježeno je da se daje murasela i dozvola Jevreju Leviju da kupuje mlijeko koje se dobija od dvjesto ovaca Sabura Šejho Mehmed age iz sela Nedžarići, da proizvodi sir kačkavalj i izvozi ga. Ubilježeno je da se daje murasela i dozvola Jevreju (nema imena) da kupuje mlijeko od

*200 ovaca Odabašić Ahmed age iz sela Zabrdže, da proizvodi sir kačkavalj i izvozi ga.*³¹

Analizirajući navedene dokumente dolazimo do saznanja da Jevreji (Sefardi) nisu bili locirani samo na jednom mjestu u cilju proizvodnje sira kačkavalja. Prema najranijim dokumentima Jevreji su otkupljivali mlijeko ili sir u selima oko Kijeva, što kasnije potvrđuje i Bohoreta govoreći o Treskavici i Bjelašnici kao mjestima gdje su Jevreji pravili kačkavalj. Pored ovih sela na obroncima Treskavice, izdvajamo da su Jevreji u najbližoj okolini Sarajeva otkupljivali mlijeko: Stup, Nedžarići, Nahorevo, Mokro, Zabrdže...

Proizvodnja kačkavalja ima u Bugarskoj, kao i kod nas, veoma veliko značenje. Kao i kod nas, i u Bugarskoj se kačkavalj do nedavna proizvodio na primitivan način, tj. upotrebom krstaša, gaženja sirenine nogama itd.³²

U već navedenom rukopisu Laura Papo Bohoreta navodi: „I danas se sreću pojedine porodice koje nastavljaju ovaj posao“. To potvrđuju i oglasi koji su objavljeni u listu „Jevrejski glas“ koji pozivaju svoje sunarodnjake da mogu da nabave svježiji kačkavalj.



Sl. 4. Oglas Baća Maestra iz Jevrejskog glasa

Španjolski (jevrejski) kačkavalj (keškeval) – španjolski „kaškaval“ – sirio se u Bosni sve do Drugog svjetskog rata, pojedine jevrejske porodice bavile su se tom proizvodnjom kao zanatom.

Nažalost, Drugi svjetski rat i Holokaust nad Jevrejima Bosne i Hercegovine odnio je 70 posto članova ove nacije. Među njima su stradali Jevreji-Sefardi, posljednji proizvođači kačkavalja u Bosni i Hercegovini.

²⁶ Sidžil 43, Isto, 1.

²⁷ Sidžil 43, 9. sefera 1219. godine, Isto, 3.

²⁸ Isto, 15. sefera 1219. godine.

²⁹ Isto, 5. sale-i-evrea 1219. godine.

³⁰ Izvjesno je da se radi o jevrejskom prezimenu Papo.

³¹ Sidžil 63, 2.

³² Zdanovski 1947, 117-118.

Summary

How did the Sephardi-Jews brought the production of Kaškaval cheese to Bosnia

After the Spanish Reconquista, Inquisition and exile of Jews from Spain and Portugal (1492–1496) many of the Sephardi-Jews came to the Dalmatian coast. Sultan Bajazit II opened the doors of Ottoman Empire to Jews inviting them to live proudly in his Empire. Spanish Jews settled in Bulgaria after 1494, in the cities where the Jews have already lived. Sephardi brought with them the production of the yellow cheese called *cache yall*, which became very popular in Bulgaria as Kaskaval.

According to the notations from Sijil (protocol) families Papo, Maestro and Levi were producing the cheese in Sarajevo, bringing the tradition from Bulgaria and Albania in 16th century.

One of the oldest autochthonous cheese of Bosnia and Herzegovina is cheese Tarenik (Tucanik, Tučenik, Čabrenik), which was kept in the vats. It was produced in the mountainous part of Central Bosnia. In 15th century Spanish Jews brought in Bosnia technology of making Kaškaval cheese, similar to the Kačkavalj. Cheese was made out of sheep milk on the mountains around Sarajeva until the beginning of the Second World War. Cheese was made for the local Jews, as well as for the export. It was made in a form of small bread (without mould) on weight of ½ or ¾ of kilogram.

Production of Kaškavalj cheese was not known in this region until the Sephardi came in Bosnia. Some of the families were performing this craft until the Second World War, going in the mountains in the season and buying the milk from the peasants, for cheese making.

Unfortunately, Second World War and Holocaust on Jews of Bosnia and Herzegovina have taken 70 percent of this nation. Among them victims were also Sephardi Jews as the last manufacturers of Kačkavalj in Bosnia and Herzegovina.

Bibliografija

Izvori

Gazi Husrev-begova biblioteka:

- Sarajevski sidžil 41

- Sarajevski sidžil 43
- Sarajevski sidžil 63

Historijski arhiv Sarajevo:

- Lični fond "Papo Laura Bohoreta" sign. 8.33. BP-168.
- Emernama, Sign. OZ; ZAT-228.

Literatura

- Bijeljac, S. / Sarić, Z.* 2005, Autohtoni mliječni proizvodi sa osnovama sirarstva, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo 2005.
- Encyclopedia Judaica, Volume 4, Keter Publishing House, Jerusalem Ltd, Jerusalem 1978.
- Ivanković, S. / Šakić, V. / Brka, M.* 2008, Razvoj ovčarstva u funkciji unapređenja proizvodnje autohtonih sireva i mesa, Projekt, Izvještaj o radu za period 2007/2008. godine, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu Institut za ekonomiku poljoprivrede i prehrambene industrije, Sarajevo 2008.
- Jevrejski glas, 1928-41.
- Kajon, J. A.* 1925, O Jevrejima na Balkanu, naročito u Bosni, Kalendar SPKD Prosvjeta, br. 11, Sarajevo 1925, 143.
- Kajon, J. A.* 1927, Sefardi do danas, Biblioteka „Esperanza“, broj 1 i 2, Zagreb 1927, 23.
- Koén-Sarano, M.* 2005, La componente culinaria i lingüística turca en la kuzina djudeo-espanyola, Sefárdica 15, Publicación del Centro de Investigación y Difusión de la Cultura Sefardí, Buenos Aires 2005, 67-77.
- Kosier, Lj. St.* 1930, Jevreji u trgovini Jugoslavije i Bugarske, "Bankarstvo", Ekonomska biblioteka Srba Hrvata i Slovenaca, XXIII, Zagreb, Beograd 1930.
- Kosier, Lj. St.* 1930, Statistika Jevreja u Jugoslaviji i Bugarskoj, "Bankarstvo", Ekonomska biblioteka Srba Hrvata i Slovenaca, XX, Zagreb, Beograd 1930.
- National Association of Milk Processors, www.european-dairy.com/en/the-program.
- Nežirović, M.* 2000, Historija bosanskih Jevreja Moše (Rafaela) Atijasa – Zeki efendije, Prilozi, br. 29, Institut za Istoriju, Sarajevo 2000, 245-260
- Papo, L. B.* 2005, Sefardska žena u Bosni, (Ur. Nežirović, M.), Connectum, Sarajevo 2005.
- Tigay, A. M.* 1994, The Jewish Traveler, Hadassah Magasinne's, Guide to the World's Jewish Communities and Sights, Jason Aronson Inc., Northvale, New Jersey, Jerusalem 1994.
- Zbornik za istočnjačku istoriju i književnu građu, knjiga 2, Turski zakoni i zakonski propisi iz XV i

XVI veka za Smederevsku, Kruševačku, Vidinsku oblast, Beograd 1974.

Zdanovski, N. 1947, Ovčje mljekarstvo: proizvodnja i preradba ovčjeg mlijeka, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb 1947.

Zdanovski, N. 1967, Naši tvrdi ovčji sirevi, Mljekarstvo, br. 9; Referat održan na IV seminaru za mlje-

karsku industriju pri Prehrambeno-tehnološkom institutu u Zagrebu, Zagreb 1967.

Zirojević, O. 2013, Kačkavalj, u: Spomenica dr Danice Milić, Zbornik radova, knjiga 27, Istorijski institut, Beograd 2013.