

Ševap s krunom

27/09/2010 20:30 by Administrator

Ko je došao u Banju Luku, a nije probao ševape kod Muje, kao da Banja Luku nije ni vidio - kaže legenda koja se prenosi s koljena na koljeno i s jedne tačke meridijana na drugu tačku gdje žive ljudi s ovih prostora.

Na ulazu u objekat "Ševabdžinica kod Muje" dočekuje nas vlasnica, Emina Smailagić, kćerka Muje uzela, po kojoj je ova ševabdžinica i dobila naziv. - U ovaj posao ušla sam iz velike ljubavi prema ocu, a kao dvanaestogodišnja djevojčica pošla sam da radim taj posao, istovremeno idući u školu - priča Emina. Tajni recept prenošen je s koljena na koljeno i nije se mijenjao već decenijama. Sve je ostalo isto, kaže njegova nasljednica, osim oblika, koji se mijenjao uporedo s napretkom tehnologije. - Moj tata je to najbolje radio. Čak je napravio i lijevak iz kojeg istog trenutka izlaze sve vrste tanglice ševapa. Tako je uradio lijevak za ševap. Muhamed Hamzić Bili, od strica sin, inače vlasnik "Banjalučanke", modernizovao je i prvi ga je počeo praviti. Na ideju o tome da bi se to moglo raditi došao je putujući kroz arapske zemlje - priča naša sagovornica. Ovim zanatom s velikom ljubavlju bavi se već skoro pola vijeka, a recept nije mijenjala, jer se pridržava savjeta svojih predaka. - Možda samo oblik ili nešto drugo modernizovati, na primjer ako gost želi da jede viljuškom ili nešto slično. Nekad se ševap jeo isključivo aškalicom. Povremeno smo dodavali kajmak, po želji gostiju - rekla je, dodajući da je jelovnik osvježila dodajući piletinu, teletinu, krpice i slično. To njeni, kaže, nisu radili, ali ona je uvela novinu, jer se sad manje jedu ševapi. - Ljudi iz dijaspe vole ševape, ali omladina baš i ne. Mladi više vole pice - čudi se trendovima koji su okupirali današnji svijet. Ipak se ševapi kod njih i dalje najviše traže, vrlo rijetko da neko traži nešto drugo. Da su i drugi članovi porodice srođeni s porodičnim biznisom, makar se nalazili i na drugoj tački meridijana, potvrđuje primjer Emininog sestrinca. - On u Holandiji ima fabriku ševapa i po cijelom svijetu ih prodaje po receptu koji je dobio od mog oca, svog djeda. Taj posao je vrlo unosan, jer i Holanđani i drugi kupuju ševape - sigurna je. Otkriva da je zanat, umijeće i ljubav prema pravljenju ševapa prenijela i na potomstvo. Smailagićeva je ponosna na unuka kom neke tajne već sada pokušava da prenese, a želja joj je da nastavi porodični posao koji je naslijedila od predaka. - Razmišljala sam i da brendiram Mujine ševape i valjda ćemo uspjeti u tome. U Njemačkoj ima firma "Ševabdžinica kod Muje", a to nije ova ševabdžinica. U Zagrebu isto tako. Voljela bih otići u Beograd i tamo proširiti posao. Otvorimo uskoro još jednu radnju u Banjoj Luci, nadamo se - otkriva. Dio tajne o pripremi ševapa uspjeli smo da dotaknemo. - Osim junetine i bijelog luka, dodaje se i so, a našin na koji to pravim ne bih otkrivala. U ševap ide isto meso, ali koje se odvoji za šej. Ide biber, crvena paprika, feferoni, bijeli luk i sos. Ista je smjesa - tajnovita je ova ugostiteljka.

Ekskurzije iz cijele bivše Jugoslavije nisu ni novost ni rijetkost za "Mujinu Ševabdžinicu", a najbolji gosti su Slovenci, Beograđani, Novosađani, kaže Emina. Od poznatih lica na ševape kod Muje dolaze svi - od glumaca preko pjevača do ministara. Smailagićeva kaže da se nekad i iznenadila posjetama pojedinih ljudi. - U posljednje vrijeme iznenadila me je posjeta Mlađana Dinkića, a od estradnjaka skoro je dolazila Indira Radić - kaže Emina i dodaje da očekuju da će biti mapirani na turističkoj ponudi grada. Ova ševabdžinica diči se i nagradama i plaketama, među kojima je "Zlatna kruna" za dugogodišnji rad.

Autor: Suzana Vukmirić

Izvor vijesti: Fokus