

OLGA ZIROJEVIĆ  
(Beograd)

## BURČAK

*Ključne reči:* žitarice, mahunarke, leguminoze, ušur, hrana, narodna medicina, lek, lično ime.

U osmanskim zvaničnim popisima stanovništva (defterima) među feudalnim davanjima raje beleži se i *burčak*, koji su komentatori pokušavali bliže da identifikuju prevodeći ga kao *gra(h)or*, *gra(h)orica*, *gra(h)orovina*, *kukolj*, odnosno, u makedonskim prevodima *urov*.<sup>1</sup> Detaljniji je samo Adem Handžić: “u našem jeziku različito se naziva – kaže on komentarišući *burčak* u popisu Oblasti Brankovića iz 1455. godine – grahorica, grahorina (Vuk), a predstavlja neke vrste pitomog i divljeg variva (bot. *Lathyrus Orobus*)...”<sup>2</sup>

Iz *Rečnika* Ilhana Ayverdija saznajemo da se reč (inače nepoznatog porekla) koristila još u staroturskom iz kojeg je ušla i u susedne jezike. Tu stoji: “biljka (lat. *Lathyrus*) iz porodice leguminoza, nalik na sočivo, čija zrna služe kao stočna hrana”. Navode se i vrste: crni burčak, beli burčak i mirisni burčak.<sup>3</sup> U velikom *Turskom rečniku* čitamo da je

<sup>1</sup> *Urov* (*Vicia sativa*), grahorka, grahor, grašak (divlji): Blaže Koneski, *Rečnik na makedonskiot jazik*, III, Skopje, 1966, 443. Pišući o Gornjoj Pčinji Jovan Trifunovski kaže da krmno bilje urov i grahoricu seju na posnom zemljištu (*Gornja Pčinja*, u: *Naselja i poreklo stanovništva* 38, Beograd, 1964, 73).

<sup>2</sup> *Oblast Brankovića. Opširni katastarski popis iz 1455. godine*, Orijentalni institut u Sarajevu, Sarajevo, 1972, I, 352.

<sup>3</sup> Ilhan Ayverdi, *Asırlar Boyu Tarihi Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, Istanbul, 2006, 427. Franciscus Meninski navodi, u svom *Leksikonu*, samo dve vrste: kara burčak (lat. *Vicia*) i ak burčak (lat. *Ervum*): *Thesaurus Linguarum Orientalium Turcicae-Arabicae-Persicae, Lexicon Turcico-Arabico-Persicum*, Mit einer Einleitung und mit einem türkischen Wortindex von Stanislaw Stachowski sowie einem Vorwort von Mehmet Ölmez, I, Istanbul, 2000, 756. A kada je u pitanju poreklo, Gerhard Doerfer je smatra turskom rečju i prevodi sa *Erbse*, *Bohne* odnosno grašak,

u pitanju jednogodišnja biljka (lat. *Vicia ervilia*), uz dodatak (kao i u prethodnom rečniku) da je sada obično jede stoka.<sup>4</sup>

Ali, u osmanskim popisima se uz burčak javlja i naziv *fig(k)*, koji se, ponegde, smatra i sinonimnim sa burčakom, pa se, shodno tome, prevodi kao grahorica (i u turskim rečnicima).<sup>5</sup> A polazeći od kanuna vilajeta Dijarbakir (iz 1518.) ušur se uzimao i od figa i od burčaka, dok se u kanunnami live Kangiri (iz 1578.) navodi da je cena za fig i burčak ista kao i ona za ječam<sup>6</sup> (što bi navodilo na zaključak da su u pitanju dve mahunarke).

Šta je, dakle, burčak?

U *Poljoprivrednoj enciklopediji* pod nazivom *grahor* (sastrica, graholika; *Lathyrus sativus*, L.) čitamo: “zeljasta grmolika jednogodišnja biljka iz roda grahora (*Lathyrus*), fam. *Papilionaceae*; rod obuhvaća više od sto vrsta većinom višegodišnjih; kulturne biljke su jednogodišnje vrste”, dok su *grahorice* (*Vicia* sp.) rod trajnih ili jednogodišnjih biljaka, takođe iz fam. leguminoza. “Obuhvaća veći broj vrsta, od kojih su neke značajne za poljopriv. proizvodnju. U nas je najpoznatija *obična grahorica* (*V. sativa* L.), sa ozimim i jarim formama. Potječe vjerojatno iz Sredozemlja, odakle je vrlo rano prenesena u srednju i sjev. Evropu i tu se udomaćila. Smatra se da potječe od subsp. *V. angustifolia* L., koja se nalazi, kao divlja, gotovo u čitavoj Evropi, zap. Aziji i sjev. Africi. Treba je promatrati kao korov žitarica koji je u svoje vrijeme postao kulturna biljka”.<sup>7</sup>

*Botanički rečnik* Dragutina Simonovića lat. ime *Lathyrus* (*Ervum*, *Ochris*, *Orobus*, *Pisum*) prevodi sa *grahor*, *grahorina* (navodeći i mnogobrojne vrste i još mnogobrojnija imena); *Vicia* L. (*Ervilia*, *Ervum*, *orobus*), sa *graorica*, *grahorica*; a *Vicia sativa* L. sa *graorica*, *grahorica*, *grahor divlji*, *grašak*, *kukolj* (uz druga imena).<sup>8</sup>

---

pasulj, odbacujući iznetu mogućnost da bi mogla biti srodna sa mongolskom rečju (*Türkische und mongolische Elemente im Neupersischen unter besonderer Berücksichtigung älterer neupersischer Geschichtsquellen, vor allem der Mongolen- und Timuridenzeit*, I, Wiesbaden, 1963, 281).

<sup>4</sup> *Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu, 10 Baskı, Ankara, 2005, 327.

<sup>5</sup> The vetch, *vicia sativa* (*A Turkish and English Lexicon* by Sir James W. Redhouse, Beirut, 1974, 402). Reč je ušla i u bugarski jezik u obliku *fij*, gde označava kultivisane i furazne biljke iz roda glušina (*Vicia*): *Enciklopedija Bâlgarija*, 7, BAN, Sofija, 1996, 195.

<sup>6</sup> Omer Lütfi Barkan, *XV ve XVI Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları, Kanunlar*, İstanbul, 1943, 33, 11, 146; 10, 1, 35. U ovim kanunnamama susreće se, takođe, i drugi naziv za (kara)burčak – küşne (isto, *Rečnik*, 541).

<sup>7</sup> *Poljoprivedna enciklopedija*, 1, Zagreb, 1967, 400-402.

<sup>8</sup> Dragutin Simonović, *Botanički rečnik naučnih i narodnih imena biljaka sa imenima na ruskom, engleskom, nemačkom i francuskom jeziku*, SAN, Pos. izd. knj. CCCXVIII, Institut za srpskohrvatski jezik, knj. 3, Beograd, 1959, 263-266, 497.

Najzad, u enciklopedijskom leksikonu *Biologija*, pod odrednicom *grahorica (Famaceae)* čitamo (pored ostalog): “Plod je mahuna – legumen, vrlo raznolikog oblika i veličine. Grahorice su zastupljene sa 400 rodova i blizu 9 000 vrsta, kosmopolitskog rasprostranjenja. Među grahoricama nalazi se vrlo veliki broj vrsta koje imaju veliki značaj u privredi, medicini i industriji. Biljke koje pokrivaju veliki deo u ljudskoj ishrani su: pasulj, grašak, bob, sočivo, soja i dr. Kao značajne krmne biljke su: razne vrste deteline, lucerke i grahorice.”<sup>9</sup>

Da li je ovde reč o krmnoj biljci – kako to uglavnom navode relevantni turski rečnici – ili je, pak, u pitanju mahunarka koja je tada korišćena i u ljudskoj ishrani? Skloni smo ovoj drugoj pretpostavci.

Zašto?

Najpre, od grahora, odnosno urova, uzimao se ušur, kako to svedoči, na primer, kanun (iz vremena Sulejmanove vladavine) za Kostur (u Grčkoj): od pšenice, ječma, raži i prosa, kao i od svih žita što se žanju srpom, uzimaju se ušur i salarija, dok se od graora (burčak) i sočiva (mercümek) i sličnih, što se beru rukom, uzima samo ušur.<sup>10</sup> Ušur se takođe uzimao i u livama Sisu (1519.) i Ajdinu (1520.), dok se u livi Arabgiru (1518.) uzimao sedmi deo (*yedide bir alina*)<sup>11</sup>. Inače, graor se obračunavao u *luknima*, *kilama (keyl)* i *tovarima* (retko se navodi i *mud*), odnosno u *akčama*. Neretko, upisivan je zajedno sa drugim (jestivim) mahunarkama; tako 1467/68. u jednom selu Veleškog vilajeta: sočivo i urov, 1 tovar – 20 (akči); pa dalje u Kičevskoj nahiji 1568/69.: bob i urov, 1,5 tovar – 30 (akči); i, u istoj nahiji: urov, sočivo i bob, 3 tovara – 60 (akči).<sup>12</sup>

I cena bi mogla biti od pomoći za pitanje koje nas ovde zanima: kila urova i leća koštala je u Solunskom sandžaku u XVI veku 20, a u narednom veku u Bitoljskoj nahiji 25 akči.<sup>13</sup> Ima i drugih primera: tovar graora vredeo je u štipskoj nahiji u XVI veku 30, a sočiva 50 (akči), dok u kanunu za Kipar (1572.) čitamo: “kila ječma i burčaka je po 6 akči,

<sup>9</sup> *Mozaik znanja – Biologija*, Interpres, Beograd, 1973, 216.

<sup>10</sup> Metodija Sokoloski, “Pet zakoni za pazarnite taksi i ušurot od vremeto na Suleiman Veličestveni”, *Glasnik na Institutot za nacionalna istorija*, II, 1, Skopje, 1958, 300.

<sup>11</sup> Barkan, *Kanunlar*, 55, 1, 200; 2, 31, 10; 43, 15, 172.

<sup>12</sup> Metodija Sokoloski – Aleksandar Stojanovski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod, Opširen popisen defter No 4 (1478-1479 godina)*, Arhiv na Makedonija, Skopje, 1971, 149; Aleksandar Stojanovski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod, Opširen popisen defter za Skopskiot sandžak od 1568-69. godina*, VI, 11, Arhiv na Makedonija, Skopje, 1988, 283, 333.

<sup>13</sup> Aleksandar Stojanovski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod, Opširen popisen defter za Solunski sandžak od 1568/69. godina*, IX, 2, Arhiv na Makedonija, Skopje, 2002, 207; Metodija Sokoloski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod*, III, Arhiv na Makedonija, Skopje, 1969, 165.

bakle 10 akči”, a u jednom skopskom selu (nekako u isto vreme) kila urova, sočiva i bakle iznosila je 25 akči.<sup>14</sup>

O jestivosti nekih vrsti gra(h)ora, odnosno gra(h)orice, ima potvrda i u domaćim izvorima: *sastrica* (grahorica, grašak) je za Vuka Stef. Karadžića *essbare Platterbse, lathyrus cicera*, a u Ivekovićevom rečniku “nekakva grahorica koja se jede”. Ili podatak iz Slavonije (Otok): “sastrica se isto priređuje kao i obični grah”.<sup>15</sup> “Sitne semke – kaže Josif Pančić – mogu se jesti, kao i drugo varivo, u Škotskoj se brašno od grahorice meša sa običnim brašnom i pravi se hleb (*wetch bread*), zelje samo za se, ili pomešano sa slamom od strna žita vrlo je dobra hrana za stoku”.<sup>16</sup> I Dragiša Lapčević, pišući o našoj staroj poljoprivrednoj kulturi, pretpostavlja da su”graške od grahorice i naši stari upotrebljavali za hranu kao ostalo varivo; zato su, izvesno, i takvo ime dali ovom usevu: *grahorica, t.j. sitan grah*. Naročito je gladnih godina morala grahorica služiti za ljudsku ishranu.”<sup>17</sup> Jela se, zapamćeno je, i u Sandžaku (sve do Drugog svetskog rata).

Postoji i domaća izvedenica od burčak – *prčak*, sačuvana u narodnoj poslovi “lud kao grah-prčak” (u okolini Dubrovnika tako se naziva i *nabusit čovjek, koji se lako naprči*, a Prčak služi i kao prezime u Hercegovini). Grah-prčak odnosno prčak je i jedan od naziva za *Pisum arvense* odnosno za divlji grašak,<sup>18</sup> što nas, takođe, približava identifikaciji ove mahunarke.

U *Rečniku kosovsko-metohiskog dijalekta* Gliša Elezovića, pod *urov*, čitamo: “vrsta ploda od nekakve biljke, kao grahorica koju više tamošnji narod ne seje. Ostalo da se kaže: Što si iskokotijo oči kaj da si urov izeo. U Povardarju se i sad seje urov.”<sup>19</sup> Urov (graorica) se, kaže Toma Smiljanić, gaji (1935.) i u Kičevskoj kotlini i daje se stoci “ili se spravlja kao neka vrsta kafe.”<sup>20</sup>

<sup>14</sup> Metodija Sokoloski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod, Opširni popisni defteri od XVI vek za Kustendilski ot sandžak*, VI, II, Arhiv na Makedonija, Skopje, 1980, 192; Barkan, *Kanunlar*, 102, 4, 350; Aleksandar Stojanovski, *Turski dokumenti za istorijata na makedonskiot narod, Opširen popisni defter za Solunski ot sandžak od 1568/69. godina*, IX, 1, Arhiv na Makedonija, Skopje, 2002, 100.

<sup>15</sup> *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, JAZU, XIV, Zagreb, 1953, 685.

<sup>16</sup> Preuzeto iz: Dragiša Lapčević, *Naša stara poljoprivredna kultura, Prilozi za istraživanja etnografska i kulturno-istoriska*, Beograd, 1923, 23.

<sup>17</sup> Isto.

<sup>18</sup> *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, XI, 427; Simonović, *Botanički rečnik*, 361.

<sup>19</sup> Gliša Elezović, *Rečnik kosovsko-metohiskog dijalekta*, II, Beograd, 1935, 394. Za istog autora *gra(h)or* je “vrsta leptiraste biljke koja raste kao samonik i urodica po njivama. Stoka je rado jede” (Isto, I, 109).

<sup>20</sup> Toma Smiljanić, *Kičevija*, u: *Naselja i poreklo stanovništva* 28, SKA, Beograd, 1935, 404. Shodno svedočenju Sretena Popovića “...u gornjoj Makedoniji... seju dva varijanta grahorice koju zovu *gravor*, drugi *urov*: prva raste povisoko, a druga je niža, i po posnijim zemljama; i to samo i jedino radi krmljenja volova kad se zrno prekrupe” (Lapčević, *Naša stara poljoprivredna kultura*, 23-24).

U svojoj *Enciklopediji samoniklog jestivog bilja* Ljubiša Grlić ističe veliku hranljivost semenki grahorice, a “u Japanu ih kuhaju kao grah i priređuju iz njih jela koja imaju izgled (ali ne i okus) kavijara. Mogu se jesti i mladi listovi, a i skuhani nedozreli plodovi (mahune). Pri upotrebi ove biljke za jelo treba biti oprezan, jer je grahorica prenosnik nematoda, nametnika na čovjeka”. Navodi da je u vreme gladi i nerodnih godina i seme ptičje grahorice (*Vicia cracca*) – naziva se i ljubičasta grahorica – služilo za prehranjivanje tako što se brašno dobiveno mlevenjem zrelih semenki upotrebljavalo za pripremanje kaša. I semenke tankoliste grahorice (*Vicia tenuifolia* Roth) – naziva se i grahorina, grašica – mogle su se, u vreme oskudice, mešati sa žitom. Tu je, najzad, i dlakava grahorica (*Vicia villosa* Roth.), čije su se semenke jele u Rusiji kao grašak (“peluški”).<sup>21</sup>

I u već pomenutoj *Poljoprivrednoj enciklopediji* se ističe da u nekim istočnoazijskim zemljama zrno grahora služi i kao ljudska hrana.<sup>22</sup>

Shodno podacima dobijenim sa Interneta, seme biljke *Lathyrus sativus* nađeno je u raznim praistorijskim naseljima u Egiptu, Maloj Aziji i Bosni. A bilo je poznato i Rimljanima. Jelo se potom i u području Mediterana kao i u Austriji, zrelo i nezrelo. Mleveno dodavalo se, u raznim oblastima, i hlebnom brašnu. Jela ga je i stoka. Visoka temperatura treba da je smanjivala opasnost od trovanja i oduzetosti udova (*Lathyrismus*) do koje je dolazilo. Godine 1923. iz Jugoslavije je izvezeno bezmalo tri stotine hiljada kilograma grahorice, i to za Austriju, Italiju, Mađarsku, Grčku i Čehoslovačku. Ako je bila čista, upotrebljavala se za izradu alkohola u fabrikama alkohola, a inače za stočnu hranu. “Kukulj se sa graoricom melje – kaže Milivoj Savić – i meša sa mekinjama pa se prodaju za stočnu hranu” (a cena im je uvek nešto manja nego za fine mekinje). U Baranji se grahorica koristila za ishranu konja, a u Banatu, zajedno sa kukuljem, za ishranu rogatke. Ponegde, kao u okolini Osijeka, to je bila hrana ovaca. Ali se, izgleda, ipak najviše izvozila.<sup>23</sup>

Svoje mesto ova mahunarka našla je i u narodnoj medicini – i to od najstarijih vremena – što bi, takođe, potvrđivalo našu pretpostavku o jestivosti nekih njenih vrsta u prošlosti. Tako Hipokrat pripisuje grahoru (*Lathyrus*) diuretičko dejstvo preporučujući ga i kao sredstvo za čišćenje krvi. Knjige o lekovitim biljkama XVI veka (na primer *Lonicerus*)

<sup>21</sup> Ljubiša Grlić, *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja*, Zagreb, 1986, 208-210. Inače, u ruski jezik ušla je i reč *burčak* koja se tu prevodi kao *rote Erbse* (crveni grašak). Sa istim značenjem (*Erbse*) javlja se i u čitavom nizu azijskih jezika, kao i u mađarskom (borsó): Doerfer, nav. delo, 281.

<sup>22</sup> *Poljoprivredna enciklopedija*, 400.

<sup>23</sup> Milivoj M. Savić, *Naša industrija, zanati, trgovina i poljoprivreda*, II, 4-5, Sarajevo, 1923, 17-19.

preporučuju ga protiv tuberkuloze i ujeda psa, odnosno zmije. U turskoj narodnoj medicini burčak (*Lathyrus*) se koristi za sprečavanje zgrušavanja krvi i olakšavanja probave. Grlić pripisuje grahorici (*Vicia sativa*) antidijabetično delovanje, a od osušene biljke, pak, priređuje se, kaže, čaj koji potpomaže cirkulaciju.<sup>24</sup> Danas se u homeopatiji *Lathyrus* koristi naročito protiv paraliza i multiple skleroze.

Najzad, nije nezanimljivo ni to da se naziv ove mahunarke kod Turaka koristi i kao lično ime – *Burčak*.<sup>25</sup>

## BURČAK

### *Rezime*

U radu se govori o jednogodišnjoj biljki (Lat. *Lathyrus*) iz porodice leguminoza koju, shodno relevantnim turskim rečnicima, jede stoka. U osmanskim zvaničnim popisima (defterima) beleži se među feudalnim davanjima raje, a prevodi se kao gra(h)or, gra(h)orica, gra(h)orovina, kukolj, urov. *Poljoprivredna enciklopedija* razlikuje grahor od grahorice navodeći da ih ima mnogo vrsta.

Da li je ovde reč o krmnoj biljci ili je, pak u pitanju mahunarka koja se koristila i u ljudskoj ishrani? Polazeći od toga da se i u nekolicini osmanskih kanunnama beleži ušur od gra(h)ora odnosno urova (obračunavan je u luknima, kilama i tovarima, ili u akčama, a neretko je upisivan i zajedno sa drugim jestivim mahunarkama) skloni smo pretpostavci da je tada korišćen u ljudskoj ishrani, a znamo da se i danas jede u nekim istočnoazijskim zemljama.

Postoji i domaća izvedenica od burčak – prčak (grah-prčak je divlji grašak). Svoje mesto ova mahunarka našla je i u narodnoj medicini, i to od najstarijih vremena.

## BURCHAK

### *Summary*

The paper treats the year-long plant (Lat. *Lathyrus*) from the family of legumes, which according to the relevant Turkish sentences, is eaten by cattle. In Ottoman official registers (defters) it was listed in the feudal

<sup>24</sup> Uz podatke preuzete sa Interneta vid. takođe: Ismet Zeki Eyuboglu, *Anadolu Halk İlaçları, Bitkiler, Büyüleri, Macunlar, Yıldızname*, Istanbul, 1987, 57.

<sup>25</sup> Kemal Zeki Gencosman, *Türk İsimleri Sözlüğü*, Istanbul, 1975, 61.

taxes of reaya, and it is translated as gra(h)or, gra(h)orica, gra(h)orovina, kukolj, urov. *The Agricultural Encyclopedia* discerns grahor from grahorica saying that there are many kinds of these.

Is it a fodder plant or is it a legume used in the human diet? Starting from the fact that in a few Ottoman kanunnamas the tax (ushur) from gra(h)or or urov was mentioned (it was calculated in luknos, kilos and loads, or in akčas, and it was often listed together with other edible legumes), we are prone to presume that it was used then in the human diet, and we know that it is eaten in some East Asian countries even today.

There is a local derivative from burchak – prchak (prchak beans is a wild pea). This legume found its place in the oral medicine from the earliest times.

*Key words:* cereals, pulses, legumes, ushur, food, folk medicine, medicine, personal name.