

ДР ШТЕФКА ЦОБЕЉ

ОБРЕДНА ЈЕЛА И ХЛЕБОВИ У ГОДИШЊИМ ОБИЧАЈИМА

УВОД

Као свугде у свету, тако се и код Срба истичу празнични дани, пропраћени одређеним обредима, већ према томе о каквом се празнику ради. Без обзира на тежину прославе индивидуалног, уско породичног или празника општег значаја, сваки такав догађај редовно је пропраћен обимним послужењем изабраних јела и пића, које понекад добија значај праве гозбе, већ према начину, како га одређују правни, друштвени, стални или верски обичаји и обичаји везани уз послове. Сви они налажу одређени ритуал, нарочито кад је у питању породична слава, свадба, парастос, Божић и други пригодни празници.

Пошто желимо да нашу пажњу сконцентришемо на ритуална јела код Срба, говорићемо о томе шта је за такве прилике према општим могућностима пружала народна кухиња. У вези са тим ће нас интересовати знање и спретност домаћица, које имају задатак да припреме јела и добро угосте укућане и присутне госте, док се брига домаћина односи на избор пића и добро припремљено печење, без чега још данас не може проћи ни једно славље индивидуалног, породичног или јавног карактера.

За тумачење појединих проблема помогле су нам у првом реду теренска грађа и литература, где треба истаћи студију Станоја М. Мијатовића: „Српска народна јела са прилогом о пићима у Левчу и Темнићу“,¹ као и „Српска народна јела у Босни и у Херцеговини“ чији материјал је прикупио Лука Грчић Бјелокосић.² Изабране студије Веселина Чајкановића, изашле под насловом: „Мит и религија у Срба“, богат су извор података,³ као и „Српска народна јела и пића среза бољевачког“ од С. Грбића.⁴ Драгоцене податке из ове области пружају нам: Вера Милутиновић у својој студији „Обредна пецива у Војводини“⁵ и каталог, издат поводом изложбе: „Порекло и значења годишњих обичаја“, коју је у Етнографском музеју у Београду приредио и каталог написао Петар Костић.⁶ Занимљиве податке налазимо, такође, у студијама Шпире Кулишића: „Божићна печеница“, „Поријекло и значење божићног обредног хлеба у Јужних Словена“, „О улози и значењу животињског и људског полагањеника“ и „Из старе српске религије“.⁷ Извор података нам такође пружају: Атанасије Урошевић у књизи „Горња Морава и Изморник“⁸ и Драган Арсенијевић у својој књизи „Алексиначко Поморавље“⁹. Објашњења о извођењу одређених обичаја налазе се у „Етнологији народа Југославије“ Боривоја Дробњаковића¹⁰ и књизи „Обичаји, веровања и празновернице народа Југославије“ Петра Влаховића.¹¹ Одређене појмове тумачи у свом речнику Вук Караџић¹² и образлаже „Српски митолошки речник“.¹³

Теренска грађа се, у суштини, односи на прикупљене податке приликом обиласка терена, обављеног углавном у времену између 1969. и 1975. године. У расправу је укључен материјал са подручја централне Србије, са обиласком околине Крушевца и Горњег Милановца, у западној Србији из моравичког краја, Старог Влаха са Златибором, као и из околине Автовца, Гацка и Фојнице у Херцеговини. Поред бележења казивања код становништва тих подручја, често се могло присуствовати извођењу појединих обичаја.¹⁴

БОЖИЋНИ ПРАЗНИЦИ И ТРПЕЗА

Пошто је читаво подручје Србије од давних времена у брдским крајевима првенствено везано за сточарство, а у равничарским за земљорадњу, народна исхрана се, према томе, у сточарским крајевима више односи на млечне производе, месо ситне, ређе крупне стоке, мед и плодове, док се у равничарским земљорадничким пределима,

поред меса углавном крупне стоке и живине, користи више брашно, кашаста јела и разни плодови.

У борби за опстанак у смислу обезбеђења летине у земљорадничким крајевима и за напредак сточарства у планинским подручјима, увек је било важно имати одређени однос према обичајима који су у суштини давног паганског порекла. Са ритуалним извођењем обичаја се на основу тога добијала и углавном са намирница преносила мађијска снага на људе, жене, децу и стоку, а утицала и на куће, амбаре, стаје, пашњаке, њиве, вртове, воћњаке и винограде.

Такав значај још данас има завршетак календарске године, коме се посвећује највише пажње и извођењу обичаја придаје највећи значај. Ти дани, означени као божићни празници, уствари симболизују почетак нове године, пошто сунце, обележено као зимски солстициј, почиње да добија на снази. Народни обичаји примењивани у време Божића уствари се односе на култ природе. Због тога се божићним празницима, на овом, иначе православном подручју, поклања изузетна важност и свака радња, било да се односи на припремање хране, на њену употребу или неки други чин, по народном веровању добија своје магично значење. Све се уствари своди на жељу за напредак у години која долази, тражи се срећа, здравље и благостање за породицу, за успех код стоке и добар берићет при узгајању плодова.

БАДЊИ ДАН

Божићни празници уствари почињу на дан св. Игњата, то јест 20. децембра, и трају до Богојављења, до 19. јануара. Унутар тог периода највише обредних радњи обавља се на Бадњи дан и следећи, први божићни дан.¹⁵ На Бадњи дан се обично врше припреме божићне печенице, обредних колача, сеча и уношење божићног дрвета — бадњака,¹⁶ на Златибору званог весељака.¹⁷ У току доподнева домаћице би спремале колач за сечу бадњака од пројиног или пшеничног брашна. На Златибору се на Бадње вече спрема колач који се премазује медом и ломи изнад бадњака. Овде се, такође, истиче сточарска традиција тиме што се на Бадње вече спрема посебан колач за чобанина и украшава се стопом овце, која је направљена од дрвета бадњака.¹⁸

На Бадњи дан ће се, такође, припремати божићна печеница. У сточарским крајевима источне и западне Србије ће се за печеницу спремити овца, у равничарским подручјима прасе, у Војводини пуран.

Користи се, уствари, печење оне животињске врсте која може, на одређеном подручју, под одређеним условима, да утиче на опстанак становништва, следећи традицију сточарства, односно земљорадње. Животиња се за божићну печеницу одабира већ раније, најмање месец дана унапред. Посебно се и одвојено чува и добро храни. Дан пре Божића, на Бадњи дан доподне, док дан напредује, домаћин је закоље ножем на одабраном „чистом“ месту, лизне крв са ножа, како би жртвована животна снага прешла на њега, и припреми је за печење.¹⁹

И божићна печеница има плодотворну моћ, поготову што печеница — свиња симболички представља житног демона и утиче на род усева. Верује се, наиме, да су у време жетве јавља житни дух у облику свиње.²⁰ Глави и плећки печенице придаје се посебна моћ, а верује се, такође, да је за њене кости везана душа жртвоване животиње. Поједини елементи печенице служе као лек. Вилица се, на пример, у Црној Гори качи више врата да би домаћинство живело у изобиљу, или се ставља на таван за здравље и плодност свиња.²¹ Постоји и обичај да девојка кроз њушку печенице мотри момка, а на тек заклану печеницу треба да поседују нејака деца. Окрвављени клип кукуруза, којим се затворио убод приликом клања животиње намењене за печеницу, круни се и поједина зрна помешају се са семеном на Старом Влаху, па ће жетва бити обимна.²²

У неким крајевима је ражањ, на коме се спрема божићна печеница, заједнички, као на пример у селу Матаругама код Краљева,²³ где се задржао стари облик колективног приступања обављању извесних обредних радњи. Ражањ се у таквом случају налази у средини села на отвореном месту, које је заклоњено од ветра, где ће већина домаћинстава печеницу испећи на Бадњи дан предвече. Има и домаћинства, нарочито по насељима растуреног типа, која имају свој властити пекар одвојен од куће и економских зграда. Уствари у тој пећи, која иначе служи за печење хлеба и сушење воћа, печеница може да се пече ноћу, али мора бити готова пре изласка сунца, односно пре доласка полагеника.

За ражањ се сматра да има плодотворну моћ, која се на њега пренела са жртвоване животиње, уствари печенице, због чега се носи око пчелињака или се њиме на божићни дан ударају овце и краве. На Косову се ражњем симболички терају девојке из куће да би се што пре удале. Ражњем треба да се додирне нероткиња — да би затруднела.²⁴

За бадњак се у неким крајевима користи церово дрво, али се најчешће сече хрст, чије дрво је у давно време било извор „живе

ватре“.²⁵ Користи се и врба, пошто она не умире, али се ређе сече буково дрво. На Голији и Златибору сече се једно дрво, у нижим зонама разреже се у три дела или се секу три бадњака у знаку Светог Тројства. Треба истаћи да се бадњак поштује као дух дрвећа и његова мађијска снага треба да утиче на раст биљака.

На Старом Влаху бадњак се сече поподне како би се стигло са бадњаком кући до мрака. Бадњак треба да сече домаћин, који ће са собом у шуму понети ракију или вино и колач, а у рукавици жито, односно зрна пшенице, крупника, кукуруза, ражи или зоби, већ према томе које културе се гаје у појединим домаћинствима. Бадњак се, по правилу, не сме сећи голом руком, већ у рукавицама, како наредна година не би била гола, уствари остала без приноса.²⁶ Пошто обреду сечења треба указати нарочиту пажњу, домаћин би се прво прекрстио и посекао са три ударца одабрано младо дрво са источне стране, одакле излази сунце. На одсеченој страни бадњака оставља се да „има браду“, чиме се мисли на његов антропоморфни облик. Ивер од сечења се покупи и понесе кући, пошто ће се у Остатији њиме ишарати новогодишњи колач — васиљница, чиме ће се плодотворна моћ бадњака, као на чесницу, пренети на обредне хлебове, који представљају усеве.²⁷

На пању посеченог бадњака приноси се жртва посипањем жита из рукавице, преливањем пања — ракијом или вином, при чему се изриче добродошлица бадњаку, као шумском демону плодности, који треба да дође у кућу „са родом и добром“. На пању би се још преломио колач, оставио комад на месту, један део појео и остатак вратио кући. Ту би се бадњак оставио до улазних врата у кућу, посоллио враћени део колача и поделио се стоци, нарочито музарама.²⁸

Увече би се у кући око огњишта окупила породица, домаћин би унео у кућу бадњак и простро сламу. У сва четири ћошка бацио би орахе, како би одобровољио духове предака, који су сакривени по ћошковима. Аналогно томе, В. Чајкановић наводи пример римског младожење, који је приликом увођења младе у своју кућу пред собом бацао орахе како би подмирио душе предака, односно подземне демоне, који имају пребивалиште под прагом куће.²⁹ Уз одређени церемонијал, у коме учествује читава породица, бадњак се на Златибору намаже јелом да би у следећој години било довољно хране у кући. На овом подручју и у моравичком крају бадњак се, такође, премазује медом да би живот био бољи и принос пчела већи. Бадњак се, приликом стављања на ватру, љуби и при томе се на Златибору изговарају следеће жеље:

„Како ми веселјаке љубили,
тако жене треба да љубе људе,
овце јагњад,
краве телад. . . “³¹

После тога домаћица би укућане позвала на вечеру, а позвала би и душе покојника и Бога. Вечера се служи у слами на патосу, на простртој врећи, у којој се носило жито у воденицу, како би оно у следећој години боље родило и домаћинство имало више брашна, него у прошлој години.

Вечера је „посна“, не сме се користити животињска маст, већ само уље, не користи се месо, ни кајмак или сир, па чак ни млеко и јаја. Оброк почиње обично куваном ракијом,³² а такође се, према обичају, једе свежа или осушена риба, по В. Чајкановићу, инкарнација духа предака.³³ Обавезна је погача, купусник — пита од киселог купуса, у Војводини пита дулећница, у ужој Србији печена тиква, која заштићује од злих духова. Изнесе се пребранац, сарма без меса, сутлијаш, јуфке, тарана, мед, ораси, суво воће. Уз то се служи салата од киселе паприке и посни колачи. Уз јело се пије водњика, у виnorodним крајевима вино, које има, као заштита од злих духова, велику улогу у култу мртвих. У Војводини се за вечером ломи колач „здравље“ и свима подели.³⁴

У моравичком крају се, пре него што вечера почиње, сви укућани изују и за тренутак легну по простртој слами, где се те ноћи спава. Сви су окренути у десну страну да се жито у наредној години од невремена не би улегло и принос житарица био већи.³⁵ Уз вечеру обично влада добро расположење, пошто треба одобровољити све мрачне силе, које прете домаћинству. После тога се импровизирана трпеза оставља непосредно.³⁶ Намењена је душама покојника и демонима, пошто је Бадње вече уствари посвећено култу демона и култу мртвих. Због тога се и на Бадњи дан поподне одлази на гробље са посним јелима, ракијом и вином, док се на неким местима на Бадње вече трпеза износи на врата и позивају се душе умрлих да се послуже да би се поља, воћњаци и виногради сачували од града.³⁷

На подручју Голије домаћица, која преко лета обавља дужност планинке, после вечере скупљене врећу са којом је била постављена и послужена вечера и почиње, заједно са преосталим јелом, судовима и другим реквизитима, који су се затекли на „столу“, врећу љуљати у десно и лево, говорећи: „Ваља(ј)! Ваља(ј)! Ваља(ј)! . . .“ Домаћин куће је при томе прекида питањем: „А шта то ваљаш?“ Она му три

пута узастопце одговара: „Грудву од сто ока!“,³⁸ при чему се мисли на сир, односно на што већи принос млечних производа у наредној години. И овај обичај се изгледа везује за врло стару балканску сточарску традицију.

БОЖИЋНИ ДАНИ

Пошто су божићни дани посвећени живима, нарочито први дан Божића, велика се пажња, поред других обредних радњи, посвећује јелима. Божићна трпеза треба да је раскошно постављена да би читав година била плодна. Садржај трпезе не може се замислити без обредних хлебова, који својим значењем заштићују становништво и симболишу размножавање стоке, успешан раст усева и плодова.³⁹

Чесница, односно божићни колач, меси се на први дан Божића ујутро, углавном пре других радњи, али се, на пример у Војводини, чека на јављање црквеног звона. Воду, која је по народном веровању извор живота и њом се кроте демони, ће за мешење чеснице донети домаћин са извора у суду, у који је била убачена парица, у Војводини цванцик. Као за сечење бадњака, он ће у рукавици понети жито, које се пре узимања воде баца око бунара. У околини Вршца се том приликом говори:

„К(а)о што воде има
толико (х)рана да роди...“⁴⁰

Посуду са водом, намењену чесници, треба носити са рукавицама на рукама. Приликом уласка у кућу, после поздрава, каже се: „... Доносим здравље, срећу, радост, берићет у марви и пуну кућу...“⁴¹

Према народном веровању, божићни колач је намењен напретку домаћинства. У југозападном и западном делу Србије меси се велики божићни колач.⁴² У вишим планинским зонама задржала се чесница, на подручју Голије названа дашник,⁴³ која уствари представља најстарији облик пецива, умешеног водом уз додавање масти и соли, прављеног од оног брашна које се затекло у кући.⁴⁴ У планинским подручјима чесница се правила од пројиног брашна, али се, уствари, у највише случајева прави од пшеничног брашна, добијеног од последњег снопа. На Златибору се премазује медом, у Поморављу украшава плетеницама од теста, док се у југозападном и западном делу Србије украшава елементима који су најкарактеристичнији за одређено домаћинство, због чега се у науци зове конгломератни колач. Од теста се праве: стадо, тор, пастир, пас, волови, кола, саонице, рало, стогови, свиње, овце, маказе за сечење вуне и друго.

На подручју Голије и Златибора у припремању чеснице учествују сви укућани, који од остатака бадњака режу фигуре у облику оваца, волова, коња, сече се јарам, потковица, тор, пас-чувар, или намењују комадићи од бадњаковог дрвета,⁴⁵ од чега су се, уствари, касније развили појединачни хлебови.

У чесницу се стављају још зрна пасуља, кукуруза и новчић, на Златибору клинац од потковице за коња. На подручју Голије чесница се меси на лопару, од ког се откида парче дрвета за срећу ономе коме ће, после ломљења, колача припасти. На подручју Мучња се на чесницу стављају жижици од бадњака, који треба да симболишу поједине аграрне културе. Домаћин ће се, на пример, решити да у наредној години гаји ону културу коју симболише жижак са највише гара, што, поново, указује на претпоставку да божићни хлеб мађијски делује на обилан род усева.⁴⁶ Отуда и веза — последњи сноп и чесница, односно божићни колач.

У неким крајевима божићни колач се, као и славски, декорише шарамом од теста у облику крста или поскурником округлог, овалног или четвороугаоног облика са ознаком ИС ХР НИ КА — Исус Христос Победник.⁴⁷ У Војводини се чесница спрема од лиснатог теста са орасима и сувим грожђем, али се у тесто обавезно ставља и парица.

На Златибору се од теста, умешеног за чесницу, која се пече од пшеничног брашна, направи мали пробушени колач за чобанина, који треба да чобанин носи уза се читаву годину до следећег Божића.⁴⁸ Истовремено спремио би се још један, такозвани „крстовачки“ колач у облику осмице, који ће се ломити на Крстовдан (5. јануара) на воловима. Тиме ће се спречити болест стоке, нарочито „шушкавац“ и осигурати плодна аграрна година.⁴⁹ И за полагањика ће се на божићно јутро спремити посебан колач. За животињског са перфорацијом да се натакне на рог, за људског полагањика округло, који ће се предати обавијен кудељом,⁵⁰ да у наредној години конопља и черен (лан) обилато роде.

На Златибору се чесница пече у пепелу од бадњака или ће се ватра заложити остацима бадњака, кад се пече у пекару.⁵¹ Тако ће се спојити мађијска снага божићног дрвета и божићног колача. У новије време се користи и пећница, а тесто се ставља у плехану или емајлирану посуду, па тиме добија, уместо округлог, и четвороугаони облик.

Осим чеснице и великог божићног колача, месе се и колачи намењени укућанима, кући, стоци и имању, који треба, својим мађијским својствима, да утичу на благостање свих чланова породице,

на плодност стоке и добар род обрадивог дела земље. Ови хлебови мањег облика имају намењске називе: „овчарица“ спрема се за овце, колач „свињарица“ намењен је свињама, „волови“ ће се давати воловима; спрема се и колач „зец“ за брзи раст усева, „квочка са пилићима“ и други. Сви они треба да утичу на што већу плодност стоке и усева, док заштитну улогу имају још колачи општег значаја: „кућа“, „орачева шака“, „гумно“, „тор“, „чобаница“, „козарица“, „кошница“ и „голуб“ за мир у кући.⁵² Они треба да заштите од злих духова стамбене просторије и најважније објекте домаћинства, пре свега економске зграде и усева.

Појединачно значење имају хлебови који симболишу средства производње: „јарам“, „срп“, „њива“, „плуг“, „коса“, „ливада“, „виноград“, „буре“, „сунце“, „месец“ и други, са намером да утичу на добар род аграрних култура.⁵³ Посебни хлебови, који имају друштвени значај, намењују се домаћину, мушкој деци, за коју се прави другачији облик хлеба, него женској. Оне добијају „плетеницу“ колач, исплетен у облику кике. Женама се прави хлеб назван „гуска“, што се, такође, везује за плодност. Нарочито је важан хлеб овланог облика, назван „здравље“, који је направљен од обичног хлебног теста, као што се праве хлебови „шаралице“. Кад домаћица спрема колач „здравље“, домаћин ће десном руком, обученом у рукавицу, направити онолико резова ножем колико има чланова породице и на њега у знак добродошлице бацати со. Домаћица ће наставити обред са свечаним прихватањем хлеччића, рукама покривеним пешкиром, и пре свих других хлебова ставити га да се пече.⁵⁴

Као што архаичнија чесница и модернији, конгломератни велики божићни колач добијају у сваком домаћинству индивидуалан печат и могу понекад представљати право уметничко дело због свог анегдотског садржаја, тако могу бити и мањи колачи са појединачним значењем врло духовито ишарани. Рекли смо већ да хлеччић намењен женској деци, представља „плетеницу“, колач „гуска“ има облик женске фигуре са венцем на глави, док „њива“ добија бразде, а „гумно“ симболишу снопови.⁵⁵

У источном, западном и јужном делу Србије, у Херцеговини, неким крајевима Босне и на Кордуну још увек се на божићно јутро уводи животињски полагањик. На Голији овна или вола — полагањика уводи домаћин, који му, приликом уласка у кућу, говори: „Ајде, срећо, улази у кућу“ и читава породица, која обавезно присуствује увођењу, прати покрете полагањика, јер је важно да није „баксуз“. У кућу треба да крочи десном ногом, како би кућа и домаћинство има-

ло среће у новој години. После тога се животињском полагајенику, који не само представља тотемску животињу, већ житног демона и претка, стави на десни рог бушени колач да би се на њега и сву животињску врсту пренела мистична снага божићних колача. Тај колач, са одликама духа који доноси плодност, животињски полагајеник треба да збаци са рога. Опет ће се гледати како је колач пао, јер од тога зависи „берићет“ у наредној години.⁵⁶

Када се обаве све споредне радње: покривање животињског полагајеника губером, што представља остатак жртвовања, посипање житом, вођење око огњишта, односно бадњака, понуди му се из сита зоб, помешана са соли, и парче збаченог колача. Домаћин га обично изводи речима: „Хајде, хрцо, излази из куће“. Кад га врати у стају, преостали део полагајениковог колача дели се преосталој стоци.⁵⁷

Уколико је полагајеник, полазник или намерник људско биће, које симболизује претка, сви укућани би се заједно са њим на божићни дан ујутро омрсали изнутрицом печенице, која, по народном веровању, има посебну лековиту моћ.⁵⁸ Полагајеник, приликом доласка, уз посебан, вековима одређен протокол, поздравља домаћина и укућане и жели им здравља и годину пуну успеха, која треба да донесе плодност стоци, усевима и доста новаца.

На Златибору би се пре доласка полагајеника, у жељи за здрављем, омрсали „дренаком“ — куглицом, направљеног од живог лоја печенице, сиришта из желуца заклане овце и главице дрена.⁵⁹ После тога би се „измирбожали“ и један другоме пожелели срећу, здравље и мир божји.⁶⁰ На подручју Горњег Милановца на божићно јутро би се дренаком причешћивала деца, уз то су добијала још бели лук и јабуке за здравље у новој години и мало кајмака да би се кошуље белиле као кајмак.⁶¹ У околини Вршца се на божићно јутро прво узима парче сланине да се деца не би разбољевала од богиња.⁶²

У Херцеговини и планинским подручјима Старог Влаха поштује се обичај да укућани пре доручка оптрче кућу и економске зграде — да би били активни преко целе наредне године. У међувремену домаћица треба да спреми цицвару — кашасто јело од пројиног брашна, куваног на води уз додавање кајмака и масти. Ово одаје стару овчарску традицију, кад још није била развијена земљорадња. Цицвара, која у овом случају има улогу и снагу обредног колача, добро је припремљена онда кад брашно плива у масти. Кад се чељад враћа у кућу, домаћица треба да стоји са врућим јелом код улаза тако да светлост пада на врело јело и свако од укућана може да се огледа у

њему.⁶³ На Златибору свако од присутних треба да држи у десној руци шипурков трн и док тражи свој лик у масноћи цицваре, треба да изговара следеће речи:

„Ја видим црна овна
— не бојим се жива огња. . .“⁶⁴

Дакле, жива ватра ће им дати мистичну снагу, очистити од зла и заштитити од болести. То се објашњава и тиме да ће, према народном веровању, онај ко је свој лик видео нејасно — бити у току године болестан, а онај ко свој лик није успео да види — умреће. После обављеног бајања, јело се поједе.

Већ смо поменули да божићна трпеза треба да симболише изобиље, како би наредна година била што плоднија и имала добар допринос у стоци и плодовима. На читавом подручју Србије једно од главних јела на ручку првог дана Божића представља печеница. Поред печенице, на сто се износи чесница, односно велики божићни колач, хлебови „шаралице“ и друга јела, припремљена за ту прилику. У западној Србији се спрема скроб-супа од меса у којој се кува кромпир, док је у Војводини позната божићна супа, за коју је употребљавана вода, преостала од мешања чеснице.⁶⁵ Спрема се подварак, сарма; има и пасуља, пихтија, мусаке, сутлијаша; на Златибору се спремају јуфке,⁶⁷ сличне резанцима са сиром. Изнесе се гибаница, пита са месом, колачи и на столу ће такође бити, затим суво месо, кајмак, сир и мед. Као салата користи се кисела паприка, ајвар, кисели купус; износе се и суве шљиве, а тамо где има воћа — слатко и компоти. Од пића се узима водњика, ракија и вино, у новије време конзумира се много пива и сокова.

За свечаним божићним ручком ломи се чесница или божићни колач. Тамо где се спремају чесница и колач, стављају се једно на друго да би привукли у кућу што веће благостање, пошто они пред вишим силама симболишу породичну заједницу. На Голији се дешава да чесница остаје нетакнута до „Малог Божића“, што значи до Нове године.⁶⁸

Чесница, која симболички представља усеве, пре ломљења се подигне, што обавља домаћин и том приликом изговара молитву, која се завршава речима: „ . . . у име Оца, Сина и Духа Свјатог, Амин! . . . “. Он пожели да жито порасте онолико колико је високо подигао колач. Прво се укрсте обе половине, да би се у пољопривредним зонама „укрштали снопови“ на њиви, и ломи се парче по парче, прво за кућу и после за сваког члана породице, такође за оне који су се случајно затекли у кући и за оне који су током године умрли. Овакво парче ко-

лача обезбеђује благостање сваком појединцу понаособ и заштићује га од сваког зла у току наредне године.

У западној Србији божићни колач ломи домаћин са најмлађим сином „од напретка“, а понекад са полажеником, који, иначе, симболизује митског претка и доприноси мађијском деловању божићног колача на благостање куће, плодност стоке и усева. У Војводини колач ломе два брата домаћина, или најстарији син са оцем, премазују га медом, преливају вином и том приликом говоре (у околини Вршца):

„Прво парче чеснице се даје

Богу и Божићу,

друго путнику на путу,

треће тамним у тамници,

четврто“ и даље поименично укућанима и свима, који су се затекли у кући. На крају се остави парче „мори (х)рана за годину дана...“. Ово парче увије се у комадић платна и окачи у живинарник. Свако од укућана у свом парчету тражи неки белег или новчић, који домаћин од срећног налазника откупљује неким даром и враћа га на место код иконе до следеће употребе.⁶⁹

Кости од божићне печенице не бацају се, већ се сакупе и са њима се још увек гата. Важна је плећка печенице, која се чува преко целе године, али се и проверава, да ли су се сва предсказивања гледањем у плећку на први божићни дан обистинила.

На Златибору се плећком од печенице и гранчицом бадњака удара стока по леђима да би се отерале све болести. По старијој верзији, то ради чобанин са планинком, која га приликом извођења обреда запиткује: „Шта то ћераш?“ и добија одговор: „Ћерам болест из оваца (говеди, свиња)“ и наставља: „Ћерај, ћерај, ћерај, да је није!...“⁷⁰ По новијој верзији, то ради домаћин и том приликом изговара речи: „Ја те ошука, неће те шушкавац“, што треба да понавља три пута, ударајући, при томе, стоку.⁷¹

Кости од божићне печенице се носе и у мравињак — да би се стока у наредној години множила, као мрави.⁷² На Златибору се из шупљина кости од печенице повади маст, чиме се лече красте.⁷³ У том смислу ће појединачна домаћинства чувати кости од ногу божићне печенице преко читаве године да би се из њих вадила „лековита маст“ према потреби.⁷⁴ На Златибору се, такође, кости печенице на први дан Божића поређају на праг и означе именима девојака које су спремне за удају. Да би се сазнало која ће девојка у току наредне године стићи на ред за удају, позове се пас, на чију кост прво узме, тој девојци ће се моћи почети да спрема свадба.⁷⁵

У склопу божићних обреда сачувани су, такође, остаци фалусних обичаја, који треба да утичу на плодност. У планинским зонама моравичког краја, у Остатији се, наиме, сачувао обичај да се на први божићни дан каде торови и штале и том приликом врши фалусни обред за плодност стоке, у чему учествује домаћин, који је сигурно заменио чобанина, пошто је присутна и планинка. Домаћин би понео комад сувог пршутта, одсеченог у облику фалуса, и њиме „царао“ овце и краве под реп, а планинка, која кади просторије и прска их водицом, треба на извесној раздаљини да запита: „Шта то радиш?“. Домаћин јој одговара: „Воде ни, планинко“ У том мађијању, односно симболичном оплођивању стоке, што треба да утиче на бројну „принову“ у наредној години, опет се јавља врло стара сточарска традиција.⁷⁶

Аналогно томе, одред оплођивања врши се и у околини Вршца, где ујутро на први дан Божића, како налаже обичај, домаћин куће треба да удари сву стоку редом прutom од младе јабуке, која је већ родила. Прут, уствари, симболише ражањ, пошто би се на њега наизменично нанизало неколико парчета сувог меса и кобасице, тако да на врху остане парче кобасице. Уз то се у штале уноси још колач на марами, која је провучена кроз његову шупљину, што се, без сумње, надовезује на колач са перфорацијом, спреман за животињског полаженика. После ударања овако украшеним штапом, свакој врсти стоке би се одломало и дало парче колача. Кад је обред завршен, домаћин би се вратио у кућу, где домаћица треба да га запита, шта је донео. Добија и одговор: „Срећу и здравље“. После тога ће га домаћица посипати житом, а он ће је понудити месом на пруту. Домаћица треба да се послужи делом кобасице са врха прута, пошто се верује да мора да је поједе женска особа, да би принова код стоке била женског рода, а деца мушког, пошто је понуђена од стране мушкарца. После тога се прут са остатком меса ставља на божићни колач.⁷⁷

Али, тиме се регистар ритуалних јела и њиховог значаја не исцрпљује. Пошто божићни празници трају неколико дана, а сваки од њих, према обичајима, изискује посебне мађијске радње, у које су укључена и поједина јела, односно обредни хлебови, додирнули смо најглавније, јер би нас детаљно описивање одвело у сувишне појединости.

Значајно је, у оквиру ових празника, споменути још један обредни колач — васиљицу, који се спрема на Васиљев дан — 14. јануара. Ради се, уствари, о новогодишњем колачу, који има улогу чеснице, пошто на овај дан, по старом календару, почиње Нова година, у народу такође звана „Мали божић.“

На Златибору васиљицу шарају стопом овце, направљене од „веселака“, дакле, од дрвета бадњака.⁷⁸ У околини Горњег Милановца спрема се васиљица и декорише убодима гранчицом од бадњака. Од истог теста направе се мали хлебчићи за сваког укућанина понаособ, који се, још док су врући, располове и напуне кајмаком.⁷⁹

Васиљица је, уствари, нешто скромније спремљена чесница, односно божићни колач, у који се, такође, као и о Божићу, стављају зрна пасуља, кукуруза и разни белези, понегде парица, првенствено намењени плодности усева, али се додаје још и парче дреновог дрвета за здравље укућана и стоке. Тим елементима се на Голији прикључује ивер од сечења бадњака, чиме се још јасније означава и продужује мађијска улога божићних хлебова.

ИЗМЕЂУ БОЖИЋА И УСКРСА

У распону између божићних празника и „великог поста“, који се у народу зове „месојеђе“, као ни касније до Ускрса, нема неких значајнијих празника, који би изискивали веће припреме обредних јела. Уколико би се придавала неком празнику већа пажња, онда би се за ту прилику спремила само погача или колач.

Један од таквих празника је Власовдан, прослављан 24. фебруара, који је посвећен воловима. Њима се поклања посебна пажња ради здравља, пошто волови, према народном веровању, имају благу ћуд и због њиховог значаја у пољопривреди укључују се у све обредне радње око Божића. Верује се, такође, да вукови не нападају волове, дакле респектују њихову улогу у аграрним пословима, пошто би, како каже легенда, требало, уместо њих, да ору.⁸⁰ Колач, који се меси на тај дан, ломи се над воловима и дели и њима.

Тодорова субота — прва субота за време ускршњег поста, у народу звана још Тодорица, према општем веровању, празник је за коње, мада се у неким местима мисли да је вече уочи Тодорица посвећено коњима, а Тодорова субота воловима.⁸¹ Без обзира на локално померање значења празника, на тај дан се обично није смело радити са коњима. На Старом Влаху, где се много кирицијало, меси се колач који се украшава потковицама, направљеним од теста и симболички причвршћеним клинцима од белог лука. У околини Вршца спремају се колачићи „тодорчићи“ у облику коњског копита.⁸²

„Дан младенаца“, прослављан 22. марта, од давних времена симболички је представљао почетак укључивања у тој години венчаних

парова у нови циклус обрадиве земље. И данас се на тај дан месе хлеччићи „младенчићи“, којих треба да има четрдесет, пошто је хришћанство тај дан прогласило за дан четрдесеторице мученика. На дан младенаца треба да се спрема зеље и кувају младе коприве да би се очистила крв. На неким местима палиле би се ватре, како би се чељад, прескакањем преко ватре, очистила од болести⁸³ које носи са собом пасивни зимски период.

УСКРСНИ ПЕРИОД

Ускрсни обичаји уствари почињу од Младенаца, а у суштини везују се за култ природе, која се, после пасивног зимског солстиција, поново буди. Овакво стање јасно симболише Врбица, празник, када је с једне стране изражен култ младог биља, а са друге поновно рађање сунца, које се преко зиме умртвило, не показујући никакву снагу.⁸⁴

Сам дан, назван Врбица, везује се за такозвану Лазареву суботу, што се у односу на хришћански распоред празника подудару са даном пред Цветима. У суштини се Врбица везује за васкрсење Лазарево, што има дубље порекло у прастарим веровањима, која се, поред истицања култа биља, односе на рађање, односно поновно васкрсавање Сунчевог божанства.⁸⁵ Због тога се на тај дан беру врбове гранчице, које се уносе у куће и храмове, што указује на долазак пролећа, а има и посебно мађијско значење. Према народном веровању, на врби, која не умире, задржава се демон пролећа. Због таквог значаја, врба симболише напредак, лак и брз раст биља, штити, подмлађује, отклања болести и друге невоље.⁸⁶

Четвртак, који по народном веровању важи као срећан дан, препоручује се у пролеће као погодан дан, кад треба почети орање, нарочито у времену између Великог четвртка до Спасовдана, који, такође, пада на четвртак. За ораче се спрема колач „бразданица“, називан још и „браздионица“ или „подораница“, који се у Босни меси од брашна преосталог од мешања чеснице.⁸⁷ У западној Србији овај колач зове се „образдица“ или „подбраздица“. Кад се иде на орање, домаћин тера волове, домаћица носи погачу, а прате их сви чланови домаћинства. На њиви ће се после окретања прве бразде помолити, преломиће погачу о греду рала, плуга или о рогове вола — дешњака. Прво се колачом или погачом послужују орач и волови, док остатак погаче поједу њихови пратиоци. При томе се строго води рачуна о

мрвицама, које не смеју да падају на изорану земљу, пошто би птице после сејања могле да открију и односе семе. Орачу се још црвеном вуницом, у знак заштите од урока, овија десни „прстени“ прст, а воловима десни рог. Ритуал је очигледно намењен усевима, пошто се волови мажу по челу и врату још и машћу и чешљају густим чешљем, што се чини и у Херцеговини, како би жито било густо и равно као длака у волова.⁸⁸ У Херцеговини се, том приликом, још о чело вола дешњака ломи живо јаје, како би се усеви заштитили од временских непогода.⁸⁹

У Срему домаћин, када иде на орање и сејање жита, што може да буде у пролеће или на јесен, понесе са собом погачу, печеног петла, који је временита животиња, и вино. У Банату домаћица у сејачеву торбу ставља цео, нерасечени хлеб — да би зрно било пуно и остало неоштећено, цело.⁹⁰

Пролећни култ младог биља такође се истиче на шареним ускрсним јајима, које се обично украшавају гранчицама и цветовима, мада има подручја, где се ускрсна јаја декоришу геометријским шабрама. Црвена боја, којом се, по правилу уочи Ускрса, боје јаја, симболички истиче живот природе, односно њено обнављање, а, самим тим, јаја добијају заштитничку улогу, утичу на здравље, штите домаћинства и поједине укућане од несреће, временских непогода, злих духова и лица.⁹¹

Пошто тако налаже обичај, прво обојено јаје не износи се из куће. Оно се оставља као „чуваркућа“ до наредног Ускрса. Према народном веровању, на ускрсно јутро треба се умити водом, у коју је, поред лековитог биља, стављено и црвено обојено јаје. Њиме треба трљати лице, да буде румено, јер се, самим тим, одаје утисак здравља. Свако од посетилаца од домаћице треба на први дан Ускрса да добије обојено јаје, сем чобанина, који би на тај начин, како се верује, могао проузроковати неку од сточних болести.⁹²

У Србији се за Ускрс спрема колач „ускршњак“ са пет и више јаја на врху, или посебан мањи колач од спирално увијеног теста „витица“, у Срему назван „буздован“, на који се ставља необојено јаје и испече заједно са колачем.⁹³ Такве врсте колача спремају се и у Банату у околини Вршца и зову се „јечменици“.⁹⁴ На сличан начин, или са црвено обојеним јајетом одозго, за Ускрс се месе плетени колачи код Русина у Бачкој.⁹⁵ На први дан Ускрса, пред ручак, укућани љубе домаћину руку, почевши од најстаријег сина, а после тога се за ручак ломи колач са јајетом уз домаћинове речи: „Све нам крсло (оживело) и воскресло (ускрсло)“.⁹⁶

На тај начин поновно се истиче значај јајета, које је „... од најранијих времена био симбол живота и плодности...“⁹⁷ Већ код старих Египћана била је позната легенда о постанку света и сматрало се да све потиче од јајета. Исто мишљење су, према народном предању, истицали грчки и римски филозофи.⁹⁸

Поред печења, на ускрсној трпези су богато заступљена разна јела, која се разликују од оних, спреманих за божићне празнике. Ако је Ускрс пре Ђурђевдана, на Златибору се као печеница спрема прасе, ако је после тог датума, онда се кољу јагањци. Ђурђевдан се, наиме, сматра као званични почетак пролећа и, поштујући традицију, јагњеће месо и јела у вези са тим спремају се од тога дана па даље. Пошто тада већ има поврћа, поред чорбе, прасећег или јагњећег печења, спрема се још мусака са изнутрицом, сарма од зеља, капама, пита зељаница, шарденчићи, пихтије, гибаница, слатка пића и колачи. Као салата користи се млади лук, од пића-ракија, вино и пиво.

ЂУРЂЕВДАН

Споменули смо већ Ђурђевдан, који означава почетак пролећа, празник оживљене природе и нове вегетације. Тај дан је на Златибору важан сточни празник и дан пастира. Са њима се слави и склапају уговори за надзор над стоком за време испаше у планини. То обично траје од Ђурђевдана до Митровдана, то јест од 6. маја до 26. октобра, дакле шест месеци, колики је распон између летњег-активног и зимског-пасивног периода.⁹⁹ Поред тога, изводе се и многе мађијске радње, како би се снага новог дејства природе пренела на људе и стоку, пре свега на плодност поља, на здравље житеља, за размножавање стоке и њену млечност, ако су у питању овце-и за добру вуну.

На Ђурђевдан се посебан значај придаје биљу и зеленилу, које се бере већ рано у зору, што углавном обављају девојке и жене, понегде већ у петак уочи Ђурђевдана, на такозвани Биљани петак. Овај ритуал има своје порекло у веровању у шумског демона, који у шумама влада биљем, дрвећем, водама и шумским животињама,¹⁰⁰ а њега је у хришћанству заменио св. Ђорђе. Од гранчица, шумског и пољског цвећа плету се венци, који симболишу сунчеву светлост, животну радост и имају снагу заштите од демона.

На Златибору се на Ђурђевдан стаје ките копривом и на тај начин заштићују од временских непогода. Пошто у коприву не удара

гром, верује се да ће бити од грома поштеђене и економске зграде. Иначе, на Ђурђевдан се венцима од биља и пољског цвећа украшавају капије, куће, амбари, стаје, торови, кошнице, млекар и ведро за мужу, а бацају се и у извор, поток или реку. На Голији се, у жељи за здравље укућана и стоке, врата и прозори кућа и економских зграда ките дреновим, грабовим или лесковим гранчицама. Помоћу дренове гранчице се на Златибору освећеном водом прскају људи и стока да би били издржљиви, здрави и јаки као дрен. У околини Горњег Милановца на Ђурђевдан се плету још венчићи од млечике, стављају на обор и крабљачу — да би било више млека.¹⁰¹

У западној Србији, на извору Св. Саве на планини Мучањ изводи се веома интересантан обичај купања на Ђурђевдан рано пре зласка сунца. Народ, том приликом, доноси са собом нешто од нове одеће, па као природа и они бацају старо и облаче ново рухо. Том приликом воду даривају цвећем, понекад и новцем.¹⁰²

За Ђурђевдан такође се спрема посебан колач, на Златибору зван „чобанов колач“, иначе „сточни проскур“,¹⁰³ који има значење чеснице. Украшен је зеленилом и цвећем, а ломи се за ручком с намером да утиче на род и здравље стоке, а један део се и оставља стоци. У Хомољу и у целој источној Србији спрема се округли, али и шупљи колач, у који се ставља парица, као о Божићу, и качи се на врата тора, о ведрицу за млеко, која је окићена венцем од гранчица и цвећа. Предвече домаћин кроз шупљину колача музе овце и на крају домаћин, домаћица и чобанин над овцама разлеме колач и поделе га стоци.¹⁰⁴

Иначе, тог дана се на свечани ручак износи јагњеће печење, које има исто значење као и божићна печеница и спрема се од „жртвованог“ јагњета, које се, понекад, пре клања, окићено цвећем и свећама, уводи у цркву.¹⁰⁵ Уз то се спремају нама већ позната јела, али је трпеза нешто скромнија него за време божићних празника или Ускрса, пошто се главне ђурђевданске радње обављају претежно ван куће.

ЗАДУШНИЦЕ

Значајни летњи празници такође су Духови, названи у народу још Тројице или код хрватских кајкаваца Тројаки,¹⁰⁶ пошто се празнују три дана и сматрају се као празници мртвих или летње задушнице. На гробље се одлази у суботу са јелима и пићима и са дубоким уверењем да ће се моћи разговарати са покојнима. За Духове се, наи-

ме, према народном веровању, отварају гробови и може се доћи у директан додир са умрлима, због чега се зову и „отворне задушнице“.¹⁰⁷

Даћа, која у култу мртвих представља ритуалну гозбу, приређену на гробу покојника, спрема се након првог, седмог, двадесетог дана после смрти преминулог, на четрдесет дана, након пола године и на годину дана после сахране. У централном делу Србије се за задушнице спрема варена пшеница — панаија, за умрлом децом пиринач обавезна је погача, у посне дане посна, у мрсне дане јела са месом. На Старом Влаху се на задушнице подижу чаше, изговарају здравице и пије се за покој душе умрлих:

„Бог да прости мртве
који су се преставили.
Бог да живи њихове наследнике живе
да помињу њих мртве . . .“¹⁰⁸

Приликом задушница се за сваког покојника спреми хлеччић „бабурица“, који за мушкарце има облик равнокраког крста, а за жене треба да је округлог облика. На сваки хлеччић се пре печења дрвеним печатом утискује „слово“ — иницијали умрлог, а хлебови се износе на даћу, која је приређена на гробљу, и остављају на гробовима.¹⁰⁹ Старијег порекла ће вероватно бити колач, направљен у облику крста, који се у околини Крушевца зове „кољиво“, а близу Велике Плана има назив „крстуш“. Он се на гробљу крстасто сече ножем и прелива црвеним вином.¹¹⁰

Према народном веровању, најпрече је за живот на другом свету јело и пиће, пошто тамо покојници настављају живот какав су водили на земљи. Према томе, њихови најближи и рођаци обавезни су да воде рачуна о њиховим потребама. Они то чине из љубави и пошто тако налаже обичај, а неки то чине из страха — да се умрли не би вратили на овај свет и њима, из освете, начинили неко непредвиђено зло.

Задушнице се одржавају неколико пута у години. Поред духовских, постоје још задушнице у суботу уочи Месне недеље у фебруару и у суботу пред Митровдан у октобру, кад се верује да се гробови умрлих затварају, такозване „затворене задушнице“.¹¹¹

Уочи Духова се у храмове уноси биље и њиме прекрива црквени под. Сутрадан се, за време службе, клечећи плету мали венчићи, који својим обликом имају мађијску улогу круга. После се носе кућама и њима украшавају врата и прозори у смислу заштите од де-

мона и тајанствених појава. Девојке за удају овим венцима призивају „суђеника“, младића за кога ће се удати. Он треба да дође док „...венац није увенуо и његове девојке лице није прецветало.“¹¹²

ЗАВЕТИНЕ

Са материјалом који нам је био на располагању, углавном смо исцрпili значај оних празника у току године за које се везује улога обредних хлебова и јела. У циклусу пролећних обичаја треба споменути још сеоске славе, које се такође називају „заветине“, а везане су искључиво за село, односно за аграрни живот, да би се усеви заштитили од громава, града и других временских непогода и на тај начин обезбедио принос поља, воћњака и винограда.

Заветине се обично у западној Србији одржавају четвртом на четрдесети дан после Ускрса, кад је Спасовдан, односно Вазнесење Христово. Овај празник, без сумње, има своје давно порекло у старој словенској религији, пошто је четвртак некада био посвећен господару грома Перуну и везивао се, уз посебно поштовање храста, то јест за култ дрвећа.¹¹³ У том смислу се већ рано изјутра на Спасовдан лескове гранчице забадају по њивама засејаним житарицама, у воћњаке и винограде и њима се ките стамбене и економске зграде да би се поља и друге некретнине заштитиле од непогода. Верује се, наиме, да у леску, као ни у коприву, гром не удара.

На Спасовдан или на дан одређен у појединим селима или засеоцима су у западној Србији у времену између Спасовдана и Духова кроз поља ишле поворке житеља појединих региона, носећи грање дрвећа, крстове, иконе и барјаке, или су младићи на коњима јурили кроз усеве. Крстоноше, како су се називали према барјацима, украшеним крстовима, окупљали би се после похода код записа, односно освећеног дрвета, код крстова у пољу на такозваним „саборишћима“ или крај реке, где су се, у случају суше, одржавале молитве за кишгу.¹¹⁴

За ту прилику се у Херцеговини спремала пита „спасовница“, која се износила на одређено место на брду, као и млеко и кајмак, где се ручавало, а остатком јела су се, у знак размножавања стоке, прскали пастири.¹¹⁵ У ужој Србији се за ту прилику спрема колач, који се обично сече код записа, пошто треба да утиче на род жита, али се пре тога дизањем колача у вис показује колико високо треба да порасте жито.¹¹⁶ Половина колача подели се присутнима, док дру-

гу половину добије сељак који ће за следећу годину преузети дужност домаћина сеоске славе, са задатком да спреми колач и „гозбу“, на којој присуствује читаво село. Том приликом ће се, у знак жртве, заклати јагње, као што се то радило до сада, пошто тако налаже обичај.¹¹⁷

ПОРОДИЧНА СЛАВА

Породична или крсна слава такође улази у ред годишњих обичаја, који су слични заветинама. Разлика је у томе што је обичај заветина старијег порекла, који се везује још за степен колективног привређивања и коришћења добара. Породичну славу карактерише виши степен друштвеног развика и симболички се истиче култ претка, али је обред намењен живима и сматра се за аграрну жртву која се приноси светитељу који се слави. Слава, односно име светитеља чије се име слави, наслеђује се и везује за род. Преко њега, који се сматра за главног заштитника куће, укућана и газдинстава, по народном веровању, обезбеђује се здравље и напредак породице, односно домаћинства, плодност стоке и добар берићет.

И у старо време се славило два пута у години, једном у пролеће, кад би се приређивала велика светковина, слична каснијој главној или великој слави. Тада су се људи обраћали божанствима са молбама за помоћ, пошто су усеви већ почели да ничу и стока требала да се умножава. У јесен се обично одржавала мања светковина, мала слава, могло би се рећи преслава, у знак захвалности за завршену летину, у време када су плодови већ убрани и може се уживати у њима. Под утицајем хришћанства, крсне славе одржавају се преко читаве године, без одређеног везивања за циклус аграрних послова.¹¹⁸

Свугде у Србији обично се за славу приређује гозба, која треба да је, не само главни и свечани дан, већ и весело и пријатно проведено време за домаћина, укућане и госте. Само на тај начин ће се удобровољити заштитник куће, од кога се очекује свестрана помоћ. Једно од главних послужења на красној слави представља варена пшеница-„жито“, али важан је и обредни хлеб „крсник“ или славски колач. Крсник је ретко крстастог облика, углавном је округао као чесница, пошто и он симболизује сунце, па се, самим тим, поставља на источни део стола, око ког се ручава. Украшен је свећом и крстом, што симболизује фигуру божанства са раширеним рукама.¹¹⁹ Пре ломљења окреће се са леве, негативне, према десној, позитивној страни.¹²⁰ „... Колач се преливао вином, а дом миром, жи-

вогом, здрављем и сваким добром...!“ пошто вино, као бескрвна жртва, доприноси изобиљу. На крају се колач подиже у вис, дакле према сунцу, да и усеви крену према светлости и обилато роде.¹²¹

Кад се за свечаним ручком, где има печења, пита, гибаница и других врста меса и јела, понешто презалогојаи, почињу се испијати здравице. Њих обично има дванаест и све су углавном стиховане. Најважније су прве три, од којих је прва у облику молитве упућена главном богу или како је народ зове „Помози, боже“: „... Помози, боже, за добри час и добру срећу...“. Друга здравица је упућена светитељу чије се име слави, као посреднику између бога и људи, која се зове „За добри час“: „... Бог му помогао и његово крсно име... Још бога молим и пречисту славу...“,¹²² помињући име слављеног светитеља, „... свима нам помози... дај нам вино весело пити и у части бити...!“ Трећа здравица напија се св. Тројици: „... Здравicom трећом, добром срећом и у име бога и свете Тројице и Богородице...!“¹²³

Преосталих девет здравица је спореднијег карактера, али се редовно испијају. Њима се упућују добре жеље домаћину и домаћици, добродошлица кумовима, пријатељима, суседима и намерницима. У западној Србији испија се још додатна здравица онима који одлазе, то је здравица за „срећан пут“.¹²⁴

По сличном распореду, понекад на врло духовит начин, здравице се изричу на свадбама, док се, слично славским, здравице испијају у околини Горњег Милановца и о Божићу. Разуме се да имају сасвим друго значење здравице на даћама, које се приређују после сахране или на подушјима, пошто су текстови прилагођени тој намени.

ЗАКЉУЧАК

Порекло обредних јела и хлебова у годишњим обичајима везује се за далека, прошла времена. И данас се, према народном веровању, углавном у православним подручјима Југославије, приликом одређених празника у току године изводе извесне радње са мађијским значењем, где одређена јела, а нарочито наменски хлебови имају изузетну улогу.

Помоћу ритуалног коришћења намирница мађијска снага симболичке жртве преноси се на поједине житеље одређених региона, на њихове куће, економске зграде, на стоку, поља и ливаде. Највећи значај у томе имају дани око Божића, који се сматрају као почетак нове

године. Божићни празници, уствари, почињу са св. Игњатијем, 20. децембра, и трају до Богојављења, 19. јануара, кад се завршавају такозвани некрштени дани.

Божићни празници везују се за култ природе. Они симболизују почетак нове године, пошто тада, за време зимског солстиција, сунце почиње да добија на снази. Због тога се све мађијске радње обављају у циљу напретка у наредној години, за срећу и благостање породице, за успех код стоке и добар принос у пољопривреди.

Бадњи ран, уочи Божића, пропраћен је посебним радњама, пре свега на припремању божићне печенице и сечењу бадњака, а одлази се и на гробље. Божићна печеница, за коју се у брдским зонама коље овца, а у пољопривредним свиња, има плодотворну моћ, пошто симболички представља житног демона и утиче на род усева. Печеница се у селу Матаруге код Краљева пече на заједничком ражњу на Бадње вече предвече, на Старом Влаху, где су насеља растуреног типа, и многим другим случајевима у пекару на први дан Божића, ујутру, пре изласка сунца. Сматра се да и ражањ, на коме се пекла божићна печеница, има плодотворну моћ, па се њиме на божићни дан удара стока. Глави и плећи печенице придаје се посебна снага, пошто се верује да је за кости печенице везана душа жртвоване животиње. Због тога се кости печенице не бацају, вилица се у Црној Гори качи изнад врата, на Старом Влаху се плећка божићне печенице чува преко целе године, а са преосталим костима такође се врше посебне радње, везане за житеље појединих региона.

Бадње вече је посвећено култу демона и култу смрти. Тада се свечано уноси бадњак, простире слама, на којој се служи вечера, а где се те ноћи и спава. Све то изискује мешење посебних хлебова, од којих је најважнији колач за сечење бадњака и на Старом Влаху колач за чобанина. Сем тога, спремају се посна јела, пре свега риба, као инкарнација духа предака, печена тиква или пита од бундеве, везани за култ мртвих, потача премазана медом, која се ломи изнад бадњака, купусник-пита од киселог купуса, сарма без меса, суво воће и посни колачи. Са свим мађијским радњама треба те вечери да се умилостиве више силе да би сачувале породицу и њено имање од сваког зла.

Божићни дан је посвећен живима, што доказује увођење животињског или људског полагањика, спремање чеснице, односно божићног колача, спремање мањих наменских хлебова, упућених сваком укућанину понаособ, стоци и имању, као и спремање појединих јела, рецимо, цицваре. Ово јело, које се спрема у Херцеговини и пла-

нинским подручјима Старог Влаха, има снагу обредног колача и одаје стару сточарску традицију. Једе се изјутра први дан Божића, кад су се укућани омрсали дренаком или изнутрицом божићне печенице. Свему се приписује плодотворна снага, што се, такође, у богатом дијалогу изриче приликом доласка полагањеника, чији се рецитал наставља за свечаним ручком приликом сечења божићног колача. Божићна трпеза треба да је раскошно постављена, где су поред печенице, божићног колача, сувог меса, кајмака и сира, још друга јела, пре свега подварак, сарма, пасуљ, пихтије, мусака, гибаница са сиром или месом, колачи, мед, суве шљиве, као салате: кисела паприка, кисели купус и ајвар.

Значај божићног колача има и васиљица, новогодишњи колач, нешто скромнији од чеснице, који се меси на Васиљев дан, 14. јануара, у народу назван још Мали Божић. Каснији појединачни празници, који изискују одређене мађијске радње, посвећени су, као на пример, Власовдан, 24. фебруара, воловима, а Тодорица, на прву суботу ускршњег поста — коњима. За ове дане се спремају посебни наменски хлебови, као и за дан Младенаца, 22. марта, кад се за младе, у тој години венчане парове, који се први пут укључују у циклус обраде земље, меси четрдесет „младенчића“. И за почетак орања у пролеће орачима се меси погача „бразданица“, у моравичком крају звана „образдица“.

Од Младенаца почињу покретни ускрсни празници, који су, такође, везани за култ природе. Отуда се нарочито Врбицом на Лазареву суботу означава долазак пролећа и истиче култ биља, што значи да се природа, по старим веровањима, после пасивног зимског солстицаја, поново буди и симболише васкрсавање сунчевог божанства.

На Велики петак се пости, али се на тај дан боје ускрсна јаја, која су симбол живота и плодности, где се опет гранчицама и цветовима истиче култ младог биља, а црвеном бојом обнављање природе. Самим тим, бојена јаја добијају заштитничку улогу, и утичу на здравље, штите појединце и домаћинства од несреће, непогода, злих лица и духова. Прво бојено јаје остаје у кући, као „чуваркућа“. Деца се на први ускршњи дан туцају бојеним јајима. Сем чобана, на тај дан бојено јаје добија свако од посетилаца.

У Србији се за Ускрс спрема колач „ускршњак“ са пет и више целих јаја на врху, или мањи са једним јајетом, зван „витица“, или у Срему „буздован“, а у Банату „јечменац“. Колач се ломи за свечаним ручком на први дан Ускрса, где је такође, као на први дан Божића, присутна печеница, печено прасе или јагње. Регистар јела је

нешто разноврснији, пошто су, уз зимска јела, спремана и јела од поврћа, као сарма од зеља, капама, мусака са изнутрицом, пита зељаница и пихтије.

Ђурђевдан се сматра за званичан почетак пролећа, кад се летњи период одваја од зимског, као што се о Митровдану летњи период завршава. Ђурђевдан је, самим тим, празник оживљене природе и нове вегетације, а и важан сточни празник и дан пастира. Већ на Биљни петак уочи Ђурђевдана беру се гранчице дрвећа, шумско и пољско цвеће и плету венци, који симболишу сунчеву светлост и имају моћ заштите од демона. Њима се украшавају капије, ките економске зграде, кошнице и ведро за мужу да би се снага новог дејствовања природе пренела на људе, стоку, њену млечивост, на добру вуну код оваца и на плодност поља. На тај дан се меси „сточни проскур“, колач који има значење чеснице. Ломи се за свечаним ручком, када се као главно јело износи јагњеће печење, који има исто значење као божићна печеница.

Најзначајнији летњи празници су Духови или Тројице, који трају три дана и празници су мртвих. У суботу уочи Духова су задушнице, као и у суботу уочи Месне недеље у фебруару и у суботу пред Митровдан у октобру. Тада се одлази на гробље. О Духовима уз уверење да ће се разговарати са мртвима, пошто се према народном зоровању тада отварају гробови, а о Митровдану затварају.

На гробљу се приређују ритуалне гозбе „даће“, износи се варена пшеница, „панайја“, погача и друга јела. За покојне се меси „бабурица“, за мушкарце у облику равнокраког крста, за жене хлебца округлог облика. У околини Крушевца спрема се крстасти колач, зван „кољиво“, који се на гробљу прелива вином. На гробљу се, такође, подижу чаше за покој душа умрлих и испијају здравице, намењене покојнима.

Поред ових значајних празника у току године, треба споменути још сеоске славе „заветине“ — колективне скупове, везане за аграрни живот. Одржавају се на Спасовдан, који је подједнако аграрни и сточарски празник или у одређене дане у распону од Спасовдана до Духова, у циљу очувања стоке, обезбеђења и заштите пашњака, ораница, воћњака и винограда од временских непогода.

Кроз поља се крећу такозване крстоноше у поворкама са грамама или носећи крстове или барјаке. Или то чине јурећи на коњима кроз усеве. На крају се, за добар род жита, приређује гозба, на којој присуствује читаво село и сваке године је спрема друпи домаћин. Код „записа“ сече се колач, чију неподелјену половину добија сељак који ће следеће године бити домаћин сеоске славе.

У овај род празника убраја се и породична или крсна слава, намењена живима, мада се на њој истиче култ претка. Њен значај односи се на аграрну жртву, приношену светитељу чије се име слави. Светитељ је уједно и заштитник куће, укућана и газдинства, а његово име везује се за род и наслеђује се. На славској гозби важну улогу игра варена пшеница-„жито“. Али, важан елеменат је и славски колач-„крсник“, који симболизује сунце и постављен је на источни део стола. Ломи се за ручком, када на столу има сваковрсних јела и пића и много гостију.

Уз узимање хране испијају се стиховане здравице, којих има дванаест. Прве три: „Помози, боже“, „Добри час“ и „Св. Тројица“, упућене су у облику молитве за срећу, здравље и благостање: богу, св. Тројици и светитељу-заштитнику куће, истовремено посреднику између бога и људи. Остале су, уз добре жеље, намењене домаћинима, а као добродошлица упућене кумовима, пријатељима, суседима и намерницима. Додатна здравица „За срећан пут“ изриче се онима који нису из истог краја где се слави.

По сличном распореду, али много духовитије су здравице изрицане на свадбама. Оне се понекад испијају и о Божићу, а сасвим друго значење добијају на даћама после сахране или на задушницама.

НАПОМЕНЕ

1. Станоје С. Мијатовић, Српска народна јела са прилогом о пићима у Левчу и Темнићу, СЕЗ X, Српска народна јела и пића, I, Београд, 1908.
2. Лука Грчић Бјелокосић, Српска народна јела у Босни и Херцеговини, СЕЗ 10, Београд, 1908, стр. 73—118.
3. Веселин Чајкановић, Мит и религија у Срба, Београд, 1973.
4. С. Грбић, Српска народна јела и пића среза Бољевачког, СЕЗ, Живот и обичаји народни, 14, Београд, 1925, 169—236.
5. Вера Милутиновић, Обредна пецива у Војводини, Гласник Етнографског института САНУ, XVI—XVIII (1967—1969), Београд, 1971, 125—162.
6. Петар Костић, Новогодишњи обичаји у Ресави, Гласник Етнографског музеја, Београд, 1966; Порекло и значење годишњих обичаја, Београд, 1972.
7. Шпиро Кулишић, Божићна печеница, Гласник Етнографског музеја, Београд, 1940; Поријекло и значење божићног обредног хлеба у Јужних Словена, Гласник Земаљског музеја, Сарајево, 1973; О улози и значењу животињског и људског полагањика, Етнолошки преглед, Београд, 1965; Из старе српске религије, Београд, 1970.
8. Атанасије Урошевић, Горња Морава и Изморник, СЕЗ 28, Београд, 1935.
9. Драган Антонијевић, Алексиначко Поморавље, СЕЗ 35, Београд, 1971.
10. Боривоје Дробњаковић, Етнологија народа Југославије, Београд, 1960.
11. Петар Влаховић, Обичаји, веровања и празноверице народа Југославије, Београд, 1972.
12. Вук Караџић, Српски рјечник. Беч, 1852, факсимил Београд, 1972.
13. Шп. Кулишић, Ж. П. Петровић, Н. Пантелић, Српски митолошки речник, Београд, 1970.
14. У моравичком крају сам залазила у најудаљеније засеоке на Голији и Јавору, такође и на Златибору.

15. У сточарским подручјима се другог дана врше разне активности око стоке.
16. Од бдети, пошто гори читаву ноћ, уз њега је потребно бдети.
17. Пошто треба да донесе радост у кућу, благостање, пошто долази са „добром и родом“.
18. Према казивању Руже Сушић, 75, засеок Торник, Златибор.
19. Српски митолошки речник, 32.
20. Шп. Кулишић, Из старе српске религије, 99.
21. Ибидем, 97.
22. Према казивању Ђула Марјановића, 70, заселак Марјановићи, Добро-селица.
23. Присутствовала извођењу обичаја 1964. године.
24. Према констатацијама на терену.
25. Трљањем храстовог и липовог дрвета правила се ватра.
26. Према констатацијама на терену 1972.
27. Ибидем.
28. Ибидем; со има, према народном веровању, изразиту демонску снагу.
29. В. Чајкановић, Мит и религија у Срба, 193.
30. Према констатацијама на терену, 1972.
31. Према казивању Руже Сушић.
32. Моравички крај, према констатацијама на терену.
33. В. Чајкановић, Мит и религија у Срба, 193.
34. Српски митолошки речник, 282.
35. Подручје Голије.
36. Ибидем.
37. Ибидем.
38. Према казивању Сретена Ђурчића, заселак Градац на Голији, 1972.
39. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 18.
40. В. Милутиновић, Обредна пецива у Војводини, 133.
41. Ибидем.
42. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 18.
43. Према казивању Радомира Милићевића, 62, Дајићи, 113, 1972.
44. Према констатацијама на терену, 1972.
45. На којима се праве рецке за стоку или врсту стоке.
46. Према констатацијама на терену 1972. године.
47. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја.
48. Према казивању Руже Сушић, 75, Торник, Доброселица.
49. Ђуле Марјановић, 70, Марјановићи, Доброселица.
50. Ибидем.
51. Према констатацијама на терену, 1974.
52. Колач „голуб“ спрема се у Уљми код Вршца; према констатацијама на терену 1974.
53. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 22.
54. Ибидем.
55. Ибидем.
56. Према констатацијама на терену 1972.
57. Према казивању Радомира Милићевића, Дајићи, 113, 1972.
58. Према казивању Ђула Марјановића, Марјановићи, Доброселица, Златибор.
59. Ибидем.
60. Према казивању Видосаве Шуљагић, 50, Драглица 66.
61. Према казивању Миљане Петровић, 72, Мајдан, Горњи Милановац, 1974.
62. Према казивању Анђе Грићарски, Уљма код Вршца, 1974.
63. Према констатацијама на терену 1972, 1974, 1975.
64. Према казивању Видосаве Шуљагић, Драглица, 66, 1974.
65. Према казивању Ђуле Марјановића, Марјановићи, Доброселица, 1974.
66. Вера Милутиновић, Обредна пецива у Војводини, 133.
67. Од развученог теста, које се са обе стране испекло над ватром, док је топло, срлује се и сече као резанци, после тога прелије кључаним млеком, помеша са кајмаком и сиром и овако послужи.
68. Подручје Дајићи.

69. Према казивању Бошка Брзића, 50, Будисава, Војводина, 1974, и Анђе Грнћарски, Уљма код Вршца.
70. Према казивању Милоша Јечменице, 50, заселак Градац, Доброселица, 1974.
71. Према казивању Видосаве Шуљатић, Драглица, 1974.
72. Петар Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 135.
73. Према казивању Руже Сушић, Торник, Доброселица.
74. Према казивању Була Марјановића, ибидем.
75. Ибидем.
76. Према казивању Радомира Милићевића, Дајићи, 113, 1972.
77. Према казивању Анђе Грнћарски, Уљма код Вршца.
78. Према казивању Руже Сушић, Торник, Доброселица.
79. Према казивању Миљане Петровић, Мајдан, Горњи Милановац.
80. Према казивању Буле Марјановића, Марјановићи, Доброселица.
81. Српски митолошки речник, стр. 283.
82. Према казивању Душана Грнћарског, Уљма код Вршца.
83. Српски митолошки речник, 206.
84. П. Костић, Порекло и значења годишњих обичаја, 22.
85. Ибидем.
86. Ибидем.
87. Српски митолошки речник, 42.
88. Према констатацијама на терену, Остатија, и према казивању Радованке Ђериман из Ерчега (село на Голији).
89. Према констатацијама на терену, 1975.
90. В. Милутиновић, Обредна пецива у Војводини, 131.
91. Б. Дробњаковић, Етнологија народа Југославије, 201.
92. Српски митолошки речник, 292.
93. Ибидем.
94. Према казивању Анђе Грнћарски, Уљма, 1974.
95. Према констатацијама на терену, 1973.
96. Српски митолошки речник, 293.
97. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 22.
98. Б. Дробњаковић, Етнологија народа Југославије, 200.
99. П. Влаховић, Обичаји, веровања и празноверице народа Југославије, 106.
100. П. Костић, Порекло и значење годишњих обичаја, 24.
101. Према констатацијама на терену, 1972. и 1974. године.
102. Ибидем.
103. П. Влаховић, нав. дело, 106.
104. П. Костић, нав. дело, 24—25.
105. Б. Дробњаковић, нав. дело, 207.
106. П. Влаховић, нав. дело, 109.
107. Српски митолошки речник, 133.
108. Забележено приликом извођења обичаја на гробљу Точковица, Доброселица на Златибору, маја 1974.
109. Српски митолошки речник, 133.
110. Према констатацијама на терену 1974.
111. Српски митолошки речник, 134.
112. Ибидем, 59.
113. П. Костић, нав. дело, 28.
114. Српски митолошки речник, 184.
115. П. Влаховић, нав. дело, 109.
116. П. Костић, нав. дело, 28.
117. Ибидем.
118. Српски митолошки речник, 177.
119. Ибидем, 176.
120. Ибидем, 178.
121. Ибидем, 177.
122. Ибидем, 137.
123. Ибидем, 138.
124. Према констатацијама на терену у западној Србији, 1972.

LES METS ET LES PAINS RITUELS SELON LES COUTUMES PRATIQUES
A L'OCCASION DES FETES DANS L'ANNÉE

L'origine des coutumes de la préparation de mets et pains rituels pour diverses fêtes et célébrations dans une année est très lointaine. En Yougoslavie, surtout dans les régions orthodoxes, aujourd'hui encore on pratique, à l'occasion de diverses fêtes, certains rituels à signification magique où les mets, surtout les pains ont un rôle tout exceptionnel. Les plus importants coutumes sont liés à des grandes fêtes de l'année — en hiver c'est Noël, au printemps les Pâques, et le jour de St. Georges, en été, la Pentecôte. A part de ces grandes fêtes, un rôle bien important ont les fêtes en l'honneur du patron de village, qu'on célèbre dans la période entre la fête de l'Ascension (orthodoxe) et la Pentecôte, ainsi que la fête familiale en l'honneur du patron de la famille («krsna slava»), qu'on célèbre au cours de l'année, sans dates fixées aux travaux agraires.

Avec l'usage rituel suivant les coutumes établis, la force magique de cette offrande symbolique, en forme de mets et pains, va se répandre et protéger les maisons, les habitants de la région déterminée, les biens et le bétail des paysans, leurs champs, pâturages et prés. Sur ce plan la plus grande signification ont les jours vers Noël — grande fête qui commence non officiellement le jour de St. Ignace, 20 décembre, date qu'on estime étant déjà le début de l'année nouvelle. Les fêtes de Noël se prolongent, en réalité, jusqu'à la fête de l'Epiphanie, le 19 janvier, quand se terminent les jours païens. Les fêtes de Noël sont attachées au culte de la nature. Noël, symbolise le commencement de l'année nouvelle, car pendant le solstice d'hiver la force de soleil devient de plus en plus grande. L'exercice de tous ces rites magiques montre le désir de s'assurer la prospérité dans l'année qui commence, le bonheur de la famille, protection pour la maison et les biens, pour le bétail et les champs, pour la récolte prochaine.

Dans la journée de la veille de Noël, on prépare la rôti de Noël, on va à la coupe de la bûche de Noël, et on visite aussi le cimetière. Le rôti de Noël — mouton dans les régions montagneuses, ou petit cauchon dans les provinces agricoles plus riches — a une signification de fertilité car il symbolise le démor des blés et influence la récolte. A Mataruge, village près de Kraljevo, on fait un grand rôti à la broche en commun, le soir de réveillon, tandis qu'à Stari Vlah, région des villages plus dispersés, chaque maison prépare son rôti, le matin du premier jour de Noël, avant le lever de soleil, et cela dans le grand four de la maison. On croit que la broche du rôti de Noël a une force magique et dans les jours de Noël on en frappe le bétail. On attribue une force exceptionnelle aux os de la tête et d'omoplate de la bête qu'on a rôti pour Noël, car on croit que l'âme de la bête sacrifiée est restée attachée à ces os, de sorte on ne les jette pas: à Monténégro, par exemple, on accroche l'os maxillaire au-dessus de la porte de la maison; à Stari Vlah on garde pendant toute l'année l'omoplate, tandis que les autres os du rôti de Noël ont leur signification dans les coutumes rituels qui diffèrent de région en région.

Le réveillon est consacré au culte des démons et au culte de la mort. C'est alors qu'on porte cérémonieusement la bûche dans la maison, on y étale la paille sur laquelle on va servir le dîner de réveillon, et sur laquelle on va dormir cette nuit. On prépare aussi pour le réveillon pains et gâteaux, dont le plus spécial est celui prévu pour la coupe de la bûche, et à Stari Vlah — le gâteau pour le berger. A part cela, le dîner de réveillon se compose des plats maigres, poissons en premier lieu, car par tradition, le poisson incarne l'esprit des ancêtres, ensuite courge grillée, ou gâteau au citrouille qui sont consacrés au culte des morts, enfin, une gallette enduite de miel qui sera cassé en morceaux au-dessus de la bûche, encore un gâteau salé à la choucroute («kopusnik»), puis une sorte de choucroute farcie sans viande («sarma»), et comme dessert, fruits secs et gâteaux maigres. Tout ces coutumes rituels du réveillon ont pour but d'implorer la grâce des forces supérieures pour qu'elles se rendent propices et protègent la famille et les biens.

Le jour de Noël est consacré aux vivants ce qui est marqué dans les coutumes suivants: le premier visiteur le matin du premier jour de Noël (qu'on

appelé »polaznik«) est solennellement accueilli et traité; on prépare aussi le gâteau de Noël ou la fouasse de Noël, puis les petits pains pour chaque membre de la famille, d'autres destinés au bétail, à la maison, aux champs et les biens de la famille; on fait plusieurs mets spécialement pour ce jour, comme par exemple un plat fait de lait, de fromage et de la farine, appelé »civara«. Ce plat préparé pour Noël en Herzégovine et dans la région montagneuse de Stari Vlah dévoile une tradition ancienne des éleveurs du bétail et on lui attribue la même force magique qu'au gâteau de Noël dans d'autres régions. On le mange le matin du premier jour de Noël, après les cornouilles enduites dans le suif cru du rôti de Noël, les plats gras faits du foie, pris du mouton ou autre viande rôti pour Noël. On attribue à tout ce qu'on a préparé et ce qu'on fait ce matin une force magique. Cela est exprimé dans un dialogue pittoresque avec le premier visiteur du matin de Noël, puis avec les hôtes pendant le déjeuner quand on coupe cérémonieusement le gâteau de Noël. La table pour Noël doit être très riche et abondante: à part du rôti de Noël et le gâteau de Noël, on sert la viande fumée, crème salée et fromage, choucroute grillé et farcie, aubergines et viande hachée, puis une sorte de fouasse au fromage ou à la viande, divers gâteaux, miel, pruneaux, plusieurs sortes de salades, comme piment au vinaigre, choucroute, et »aivar« — salade de piments et aubergines frits et hachés au vinaigre.

La même signification que le gâteau de Noël a le gâteau qu'on prépare pour le nouvel an — c'est »vasilica«, fait pour le jour de St. Vassili, (petit Noël dans le peuple) le 14 janvier. Après ces grandes fêtes, il y a encore plusieurs qui exigent certains rituels, comme le jour de Vlasovdan (24 février) consacré aux boeufs; jour de Todorica (premier samedi du carême) consacré aux cheveux. Pour ces deux jours on prépare aussi les pains rituels. La fête des Innocents est consacrée aux jeunes mariés dans l'année courante; on prépare alors quarante petits gâteaux. Au printemps, à l'occasion du commencement de labourage des champs, on fait pour les laboureurs un tourteau — »brazdanica«, ou »obrazdica« comme on l'appelle dans la région de Morava.

À partir de la fête des Innocents (22 mars) commencent, en réalité, les fêtes des Pâques qui sont liées aussi au culte de la nature et dont la date est variable chez les orthodoxes. Ainsi, le Samedi de St. Lazare (la fête de Dimanche des rameaux orthodoxe) marque la venue de printemps et le culte de la nature, car d'après les croyances anciennes la terre se réveille après le solstice d'hiver, et cela symbolise la résurrection de la divinité solaire.

Vendredi Saint est le jour de jeûne, mais ce jour on prépare les oeufs de Pâques, qui sont un symbole de la vie et de la fertilité, colorés en rouge — couleur qui symbolise le renouvellement de la nature, et ornés de dessins de fleurs et petits rameaux — ce qui évoque le culte des plantes. Les oeufs de Pâques ont un rôle protecteur: influencent favorablement la santé, protègent des malheurs, des gens méchants et des génies malfaisants les membres de la famille et la maison. Le premier oeuf coloré ce jour doit rester dans la maison. Les enfants cassent entre eux les oeufs colorés et chaque visiteur, sauf le berger, obtient son oeuf de Pâques.

Pour les Pâques on prépare en Serbie un gâteau spécial qui est orné de cinq oeufs colorés; puis il y a aussi un autre gâteau orné d'un oeuf seulement, appelé en Serbie »vitica« (la natte), à Srem »buzdovan« (la masse), à Banat »ječmenac« (orge). On brise ce gâteau (il ne faut pas le couper avec le couteau) pendant le déjeuner solennel du premier jour des Pâques, quand la table est richement servie, et comme pour Noël, on y sert le rôti — mouton ou petit cochon. Mais à cette occasion le menu est plus varié car à côté des plats qu'on fait en hiver, on prépare aussi les légumes, comme pâte farcie des herbes, viande à la gelée et autres spécialités du pays.

Le jour de St. Georges marque le commencement officiel de printemps — c'est la fin de l'hiver. C'est la fête de la nature réveillée et de la nouvelle végétation, la fête des bergers. Déjà le dernier vendredi avant la fête de St. Georges (»le vendredi végétal«) on s'en va cueillir les fleurs des champs et forêts et on coupe les petits rameaux pour faire les couronnes qui symbolisent la lumière de soleil et qui ont la puissance de protéger contre les démons. On orne avec ces

couronnes les portes de la maison, étables et granges, ruches et seau à traire pour en faire transmettre la nouvelle force de la nature sur les hommes, sur les bêtes, sur les champs. On prépare pour ce jour un gâteau spécial qu'on appelle »proskur«, qu'on brise pendant le déjeuner solennel quand on sert comme plat principal, le rôti de mouton.

La plus importante fête d'été est la Pentecôte, fête de trois jours, consacrée aux morts. Le samedi, à la veille de la Pentecôte, est le jour de l'obit pour les morts; c'est de même avec le samedi qui précède la semaine du carnaval en février, et le samedi à la veille de la fête de St. Démétrius, en octobre. Dans ces jours on visite le cimetière; le samedi de la Pentecôte on va au cimetière espérant pouvoir parler avec les morts, car selon des vieilles croyances les tombeaux s'ouvrent pour la Pentecôte et se renferment le jour de St. Démétrius.

On porte au cimetière des plats rituels et on offre là un repas funèbre près du tombeau. Le plat rituel à cette occasion est fait de grains de blés cuits, appelé »panaia«, puis le tourteau et autres. Gâteaux et pains destinés aux morts sont: un petit pain en forme de croix grecque pour les hommes, les petits pains ronds pour les femmes. Dans la région de Kruševac on fait pour cette occasion un gâteau cruciforme (»koljivo«) sur lequel on verse du vin quand on vient au cimetière. Pendant ce repas funèbre on mange et on boit pour le repos de l'âme des parents et amis défunts.

Il faut citer encore les fêtes collectives dans les villages et fêtes votives »zavetine« — qui se rapportent à la vie agraire. On les célèbre au jour de la fête de l'Ascension, ou dans les jours entre la fête de l'Ascension et la Pentecôte. Ces fêtes sont consacrées à la protection du bétail, des pâturages, des champs, des vignes et vergers — contre orages et tempêtes.

En tête de la colonne des paysans, ceux qui portent la croix (appelés »krs-tonoš«) marchent à travers les champs en procession rituelle. Parfois ils parcourent les champs à cheval. Après cette procession, tous les habitants du village participent au festin que chaque année prépare un autre habitant du village. A un endroit traditionnel, prévu pour ce festin (on appelle cet endroit »zapis«) on coupe d'abord le gâteau spécial préparé pour cette occasion. La moitié de ce gâteau appartient au paysan qui sera l'hôte du festin l'année suivante.

La fête familiale en l'honneur du patron de la famille appelée »krsna slava« appartient à ce genre de fêtes. »Krsna slava« est consacrée au culte des vivants, bien que le culte des morts y est présent. Le saint, qui est patron de la famille, est en même temps le patron de tous les biens dans la famille; son nom est célébré de génération en génération dans une famille. Pour cette fête on prépare un met qui est très important à cette occasion — c'est »žito« (grains de blé cuits sucrés), ainsi qu'un gâteau spécial, appelé »krsnik«, qui symbolise le soleil et qui est mis sur la table, c'est-à-dire à son coin tourné vers l'est. Le maître de la maison va couper cérémonieusement ce gâteau pendant le déjeuner solennel, quand on va boire et porter les toasts, douze pour cette occasion. Les trois premiers sous titres: »Au nom du ciel«, »A la bonheur« et »La St. Trinité« — en vers, sont adressés comme prières à Dieu, à la St. Trinité et au patron — saint de la famille, implorant le bonheur, la santé et le bien-être de toute la famille. Les autres toasts sont destinés aux hôtes qui sont présents comme paroles de bien-venue, puis aux parrains et amis, aux voisins et autres visiteurs. Ensuite un toast de »bon voyage« est adressé à tous ceux qui sont venus d'autres villages.

D'ordre semblable, mais encore avec plus de l'esprit, sont les toasts dits à l'occasion des noces. Parfois on porte les toasts pendant le déjeuner de Noël, tandis que leur signification est toute autre à l'occasion du repas funèbre après un enterrement, ou dans les jours d'obit au cimetière.

ŠTEFKA COBELJ

The following information was obtained from a confidential source who has provided reliable information in the past. It is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel. This information is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel.

The following information was obtained from a confidential source who has provided reliable information in the past. It is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel. This information is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel.

The following information was obtained from a confidential source who has provided reliable information in the past. It is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel. This information is being provided to you for your information only and should not be disseminated to other personnel.

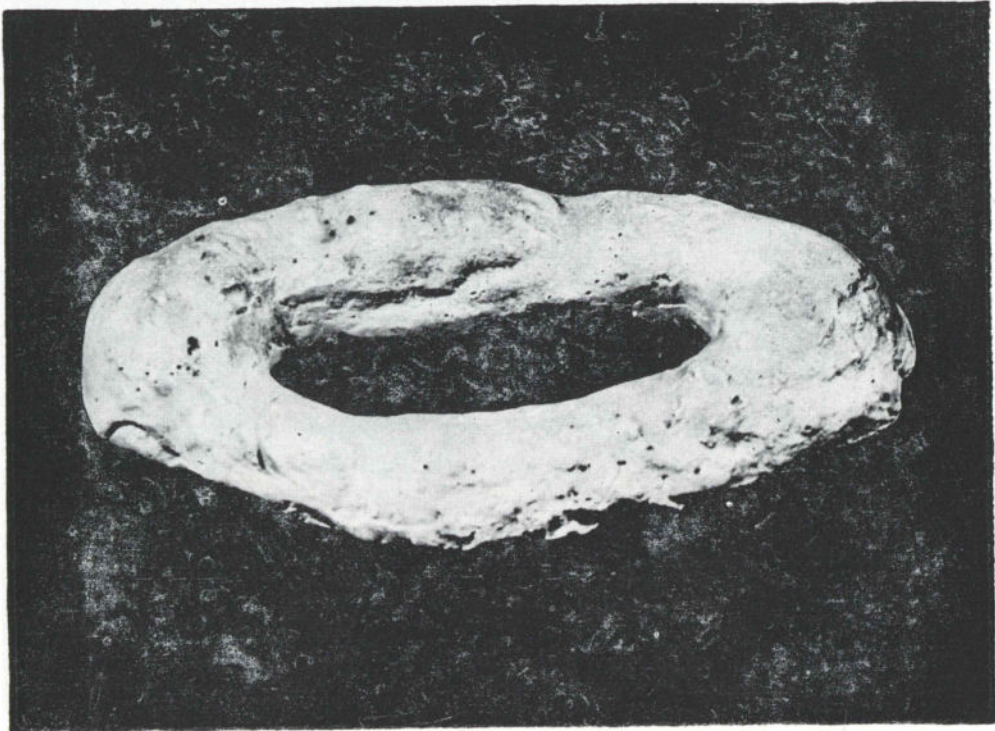
CONFIDENTIAL - SECURITY INFORMATION



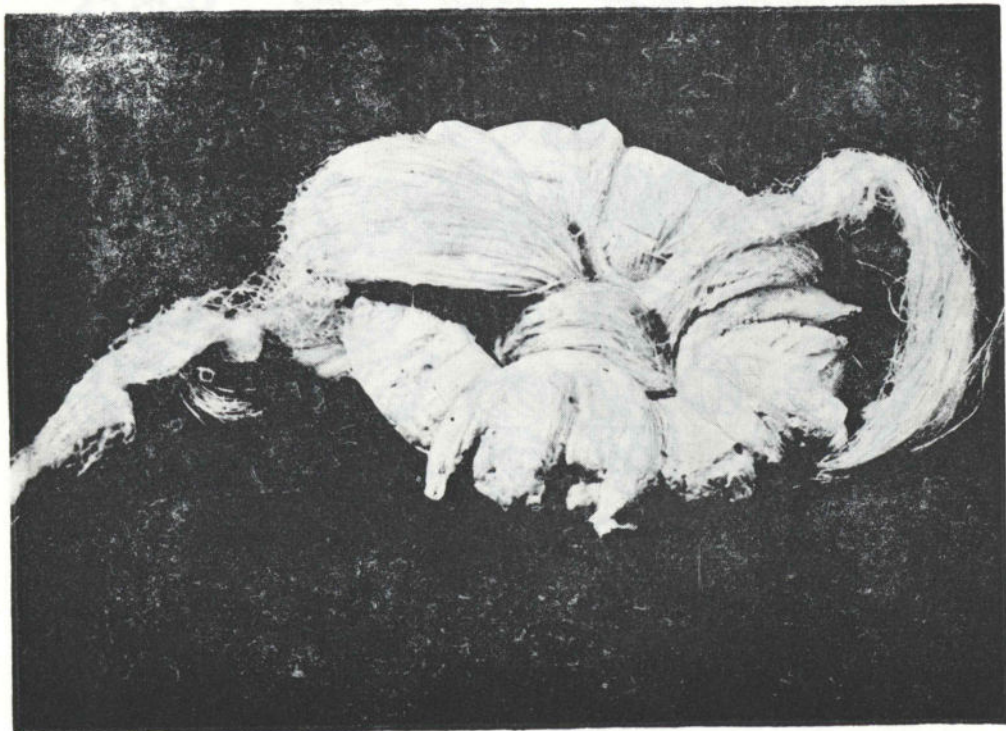
1. Бадњаче, даје се мушкарцима, Љубижда, Призрен



2. Чесница, одн. божићни келач у виноградарским подручјима



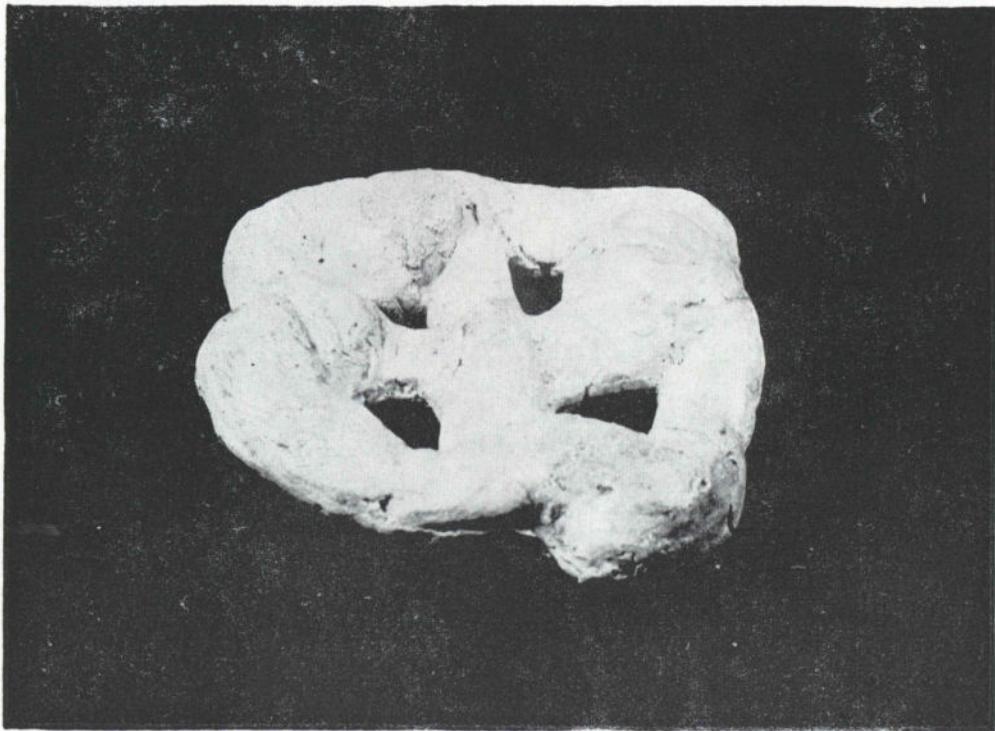
3. Колач са перфорацијем за животињског полагајеника



4. Колач за људског полагајеника, повијен кудељом од конопље



5. Колач за чобанина, Доња Брњица, Приштина; меси се на Божић



6. Мушки колач, на Божић се меси за мушкарце, Зидиље, Ресавица



7. Женски колач кика или плетеница, даје се на Божић женској деци, Ждралџица, Крагујевац



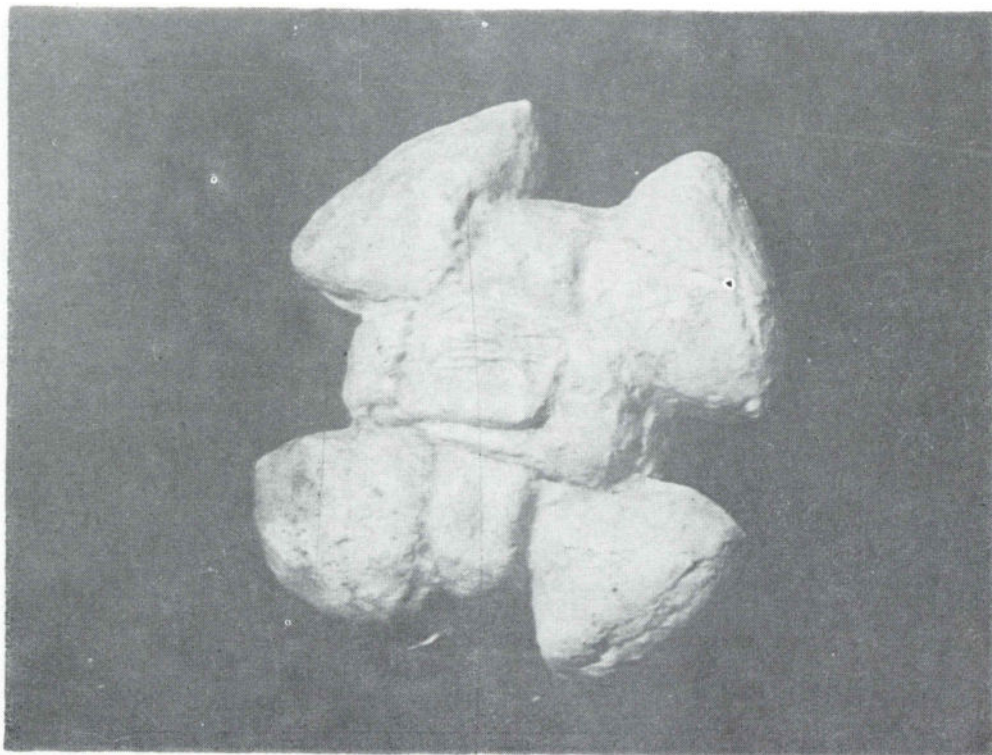
8. Колач орање, меси се за Божић, Марковац, Велика Плана



9. Колач за кућу, меси се за Божић, Текија, Крушевац



10. Колач буре, меси се за Божић и даје старцима, Марковац,
Велика Плана



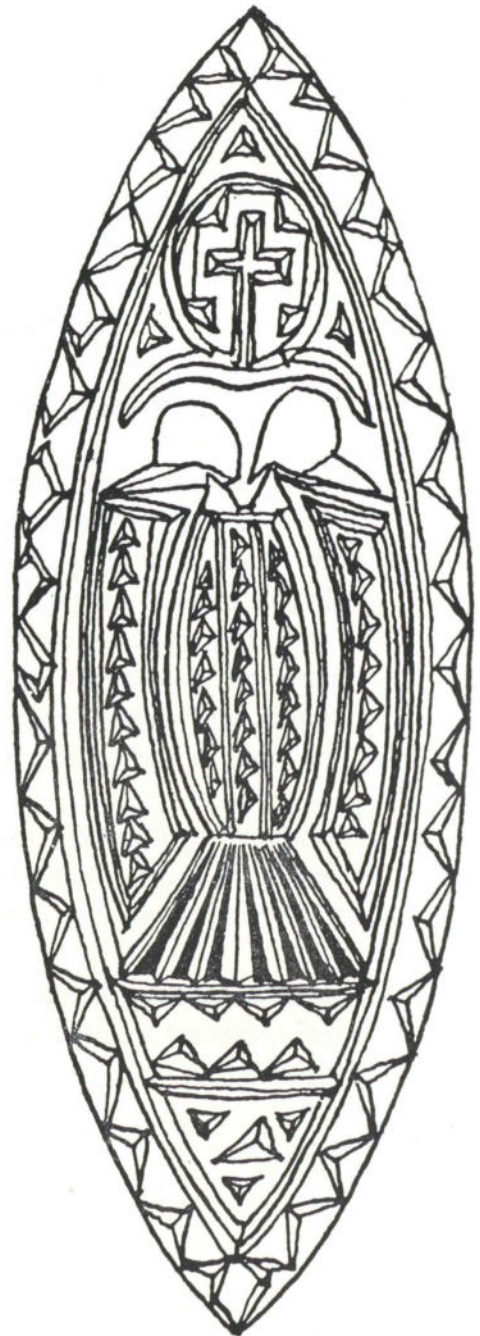
11. Колач кретун, меси се за покојника за сахрану, за парастос, Марковац, Велика Плана. Сличан колач се меси у околини Крушевца и зове кољиво



12 Летње задушнице, Доброселица на Златибору, 1974



13. Псалтурник округлог облика



14. Псалтурник издуженог облика