

## “ЛЕБАЦ ЈЕ БОЖЈЕ ЛИЦЕ” (ОБРЕДНИ ХЛЕБ И ЖИТО КОД ПОМОРИШКИХ СРБА)

Код Поморишких Срба, жито и хлеб прате човека током целог живота, а њихово присуство у најразноврснијим ритуалима, магијским обредима и народним веровањима просто фасцинира.

Цео наш живот, заправо, и тече између два хлеба: слатке погаче за новорођенче коју мајка доноси породиљи и погаче, исто слатке за покој душе (која се дели на привеђе (даћа)... а између: погача “поступовница” која се прекрије на детињој глави када дете прохода, колач за кума, младина погача, колач за кућни светац, паскурице за задушнице, колачићи за парастос, велики божићи колач, колачићи за коринђаше, здравље, сунце, месец (закони), чесница, колач се спусти низ реку када се тражи утопљеник, парче меканог хлеба ставља се свако вече до шест недеља на первазу прозора где долеће душа покојника...

Жито – то мало зрно на чијем је лицу исклесан човечји лик (богочовека) има жртвену, магијску, али и апотропејску улогу. У нашој етнологији, хлеб је један од најприсутнијих симбола.

Хлеб (колач, погача) је центар свих знаменитих догађаја, хлеб се преплиће са животом и уплиће у живот нашег Банаћанина. Мало је прича тако фантастичних и благословених као што је она о хлебу. Јер, то није само прича о храни насушној, већ и прича о човеку кроз сво ово време.

*Кључне речи:* обичај, Божић, Ускрс, колач, чесница, кољиво, поступовница, паскурице, младина погача.

“Запљускујући западно од Арада двадесетак сеоских атара и образујући мрежу приобласких језера, Мориш прелази границу Румуније код Надлака и улива се у Тису на територији Мађарске.

Као нанос давнашње континенталне делте старог Мориша, десно од речног корита прострла се Арадска равница, а лево – Равница Винге”.

Ширем Поморишју (обе стране Мориша) припадају и насеља где још живе и Срби, а то су: Арад, Арад Гај, Торња, Печка, Надлак, Чанад, Велики Семиклуш, Саравола, Велики Семпетар, Варјаш, Кетфелъ, Наћфала, Мунара, Фенлак, Моноштор.

То је простор с којег сам годинама прикупљала грађу и трагала за оним што још траје покушавајући да отргнем од заборава све оно што је овде мој

народ гајио и што га је оплемењивало, а то су: обичаји, народна веровања и медицина, децје игре, народне умотворине.

Све сам сабрала у књигама: “Чувар успомена” – 2004, “Време безазлестности” (децје игре) – 2010, “На изворишту речи бесмртног Мориша” (изреке и пословице) – 2011 и “Везак везла” (народни вез) – 2013.

За ову прилику одабрала сам да говорим о обредној храни код Поморишких Срба истичући обредно тесто, хлеб.

Мало је прича тако фантастичних и благословених као што је она о хлебу. Јер, то није само прича о храни насушној, већ и прича о човеку кроз све ово време.

У Новом Тестаменту хлеб се идентификује са телом Христа, хлеб је симбол духовне хране.

Код нас, Срба, хлеб прати човека током целог живота, а његово присуство у најразноврснијим ритуалима, магијским обредима и народним веровањима просто фасцинира.

Цео наш живот, заправо, и тече између два хлеба: слатке погаче за новорођенче коју мајка доноси породилји и погаче, исто слатке за покој душе (која се дели на привеђе (даћа)... а између: погача “поступовница” која се прекрије на детињој глави када дете прохода, колач за кума, младина погача, колач за кућни светац, паскурице за задушнице, колачићи за парастос, велики божићни колач, колачићи за коринђаше, здравље, сунце, месец (закони), чесница, колач се спусти низ реку када се тражи утопљеник, парче меканог хлеба ставља се свако вече до шест недеља на первазу прозора где долеће душа покојника...

Говорићу не само о “хлебу насушном”, којим опстајемо као бића и не тражимо “преко леба погаче” јер у нашој традицији жито, брашно и хлеб имају важно ритуално место пошто прате живот човека (заједнице) не само од рођења до смрти него и после смрти.

Из мојих сећања, као и прича других казивача, али и из наше (још!) садашње праксе, хтела бих да подсетим наше Банаћане на тај обредни хлеб, који има и жртвену и магијску и апотропејску улогу.

У нашој етнологији, хлеб је један од најприсутнијих симбола.

Хлеб (колач, погача) је центар свих знаменитих догађаја, хлеб се преплиће са животом и уплиће у живот нашег Банаћанина. Намену хлеба одређује не само облик већ и вода којом је умешен: бунарска, текућа, прва неначета, водица освештена, па чак и остали састојци.

У цркви, пет хлеччића, који се користе у литургији (просфоре) имају озго печат ИСХС (Исус Христос Победитељ) и деле се на крају богослужења верницима као нафоре (наворе, наоре) причешћа.

О црквеној (крам) или кућној слави (светац) кум или домаћин спрема колач и кољиво као жртву Богу, светитељу (кућном свецу) и умрлим прецима.

Тај колач славски меси се од чистог белог брашна са млеком или водом (ако је посно) и квасцем. Мали округли хлеб обавије се уплетеним витицама од теста, кити се “ружицама” и крстом уплетеним од истог теста, “умива се” ослађеном водом јер мора бити и најлепши и најукуснији за тај празник.

Тај славски колач се благосиља и реже само на дан славе. У Кетфељу се не реже колач о кућној слави. (Весна Марјановић, етнолог из Београда, сматра да су се поједине групе Срба, полазећи са свог огњишта, више силом него милом зарекле да ће резати колач тек по повратку на старо огњиште).

Исто се за ту прилику, али и за дан помена, од најлепшег жита кува кољиво као жртва захвалности Богу за дате земаљске плодове, а у спомен Светитељу кога слаavimo, као и у спомен наших предака.

То је обредно кувана пшеница која се спрема уочи намењеног дана и оставља у току ноћи да одстоји (да би пара остала у кући).

За свету Варвару (17 дец.) свако је домаћинство кувало жито (а кува се и сада) јер: “Варварица вари, Свети Сава лади, а Никола куси”. То се жито заслади медом и шећером, окади се и носи “задушу” у комшилук, док преостало поједу укућани (и овде наилазимо на култ мртвих).

Три зрна жита завезивала су се црвеним концем као замотуљак на кошуљици мале деце да се ноћу не плаше или ружно сањају. А то је апотропејско средство заштите.

Лакша рана на човечијој кожи поспе се белим чистим брашном да брже зарасте краста.

Од белог брашна, жуманца, меда и ракије ствара се мелем којим се лечи чир на телу. И сад се брашно доказало као лек.

Када хлеб (колач) у пећи напукне, знак је да ће неко из те куће умрети (ето и магијског средства).

Литија, која са свештеником походи пољске усеве (“код крста”) за време суше или о Духовима или о Ђурђевдану, по повратку у село, бива посипана пшеницом, коју бацају старији сељани, који стоје испред својих капија (у свим нашим селима практикује се још и сада).

После обављеног чина венчања, при изласку из цркве, младенце посипају житом да би им живот био плодан и обилан.

У Чанаду и Семиклушу посипа се житом ковчег са мртацем када се из авлије износи, а то да би у тој кући поново “клијало” и живот се наставаљао.

Положника (полаженик) на Бадње јутро домаћица посипа зрневљем (које се у ситу налази). Она говори посипајући: “Колико зрна, толико пилића, ћурића, прасића, јагањаца док у исто време положник опонаша онома топејично звуке живине, стоке...

Жито се ставља и у посуду у којој се свећа божићна забада. Чак се и стењак свеће гаси тако што се забоду у то жито, а затим бројањем се погађа шта ће боље родити до јесени: јечам, оvas, пшеница...

До скоро (пре пола века) су обично стричеви младе били на њеној свадби “погачари” и носили јој у дар “младину погачу”, која је била умешена од њиховог брашна и воде из њиховог бунара.

Ону стару погачу ја нисам запамтила, али торту звану “младина погача” знам (најлепши је рецепт из Варјаша), а носили су и обичну лепу и велику торту и стављали је испред младенаца (до 60-их година прошлог века).

Обичај “погаче” је сада сасвим нестало, али га замењује она огромна торта, која се израђује у посластичари, а чија је сасвим друга намена.

Скоро је нестало и обичај да бака по мајци новорођенчета донесе прву “повојницу”, а са њоме и слатку погачу. И та се погача заменила тортом, а доносе је најближи рођаци, кад први пут виде новорођенче.

Када дете прохода, мати му спреми (у неким кућама и сада) погачу звану “поступовница”, која се детету крје изнад главе и дели окупљеној деци. То је слатко тесто без фила и намаза.

Остала је и изрека: “Није му се скидала поступовница на време”, када неко често грешу у животу.

Значи да је та погача имала и те какав значај када дете само закорачи у живот...

Самртнику на даћи (привеђе) умесе слатке погаче у парном броју (двечетири-шест) које се служе још топле присутнима (да из њих “иде” пара).

И као што рекох: Живот нам тече између две слатке погаче...

После сахране, чак шест недеља, заредом, души преминулог оставља се на первазу пенцера његове бивше собе кришка леба и чаша воде, те се љубопитљиво загледа шта је “душа” потрошила преко ноћи...

Да би тело утопљеника изашло изнад воде, неко из породице умеси округли колач, испече га и забоду у средини упаљену свећу, те га спусти низ реку (воду)...

Свака субота је задушни дан, а постоје у години четири датума, када и у календару наилазимо на опомену – задушнице!

За тај празник мртвих месиле су се поскурице (паскурице или пескурице) од обичног хлебног теста.

Тесто с квасцем се умеси, остави да доспе, уроља у дугуљаст ваљак и дланом “сече” у мање ролнице, које се исто дланом преко по средини мало истањују. На горњем делу утисне се печат ИСХС (НИКА) са поскурњаком.

(Сећам се да је свака наша кућа имала такав дрвени поскурњак, док се сада ређе наилазе).

Тепсија у којој се пеку поспе се само брашном, не масти се.

Те су се поскурице месиле рано да би се још преподне кадиле и носиле на гробље, а делиле су се и комшијама.

(Сећам се како сам и ја носила (а и добијала) те поскурице још топле, упаковане у малу платнену салвету чувану само за ту прилику).

О задушницама су се месиле и мумурице исто од хлебног теста, кружног облика и нису се печатиле.

Бива и сада да неко, уместо поскурица, умеси крофне или “укисело” (с маком, орасима) и носи “задушу”.

Стари су говорили “задушу треба да је тесто с квасцем и да се поједе још вруће!”

За Божић се наша домаћица доказивала умећем и снагом јер она је месила велики божићни колач, колачиће за коринђаше, здравље, сунце и месец, волове у јарму, авлију са живином, сламом и кукурузовином, чесницу...

Све су то били обредни хлебови, који су се месили на Бадњи дан рано ујутру. Тесто за те колаче било је умешено од белог брашна са квасцем и водом (посно).

Божић је у овој равници незамислив без “божићног великог колача”.

То је округли хлеб (увек кружног облика), опкољен (опашен) уплетеним витицама теста, а изнад колача уплетено тесто се стави у облику крста.

Између плетеница утисне се један орах (у љусци) и четири “руже” (две изрецкане и две у облику малих колача) од истог теста.

Када је колач испечен, у средини једне руже пободе се струк босиљка, око којег се замота жица црвене вунице или конца.

Колач се ставља у прочељу стола (астала), код неких у сити или на слами и ту остаје све до трећег дана Божића, када га домаћин пресече у облику крста, док се руже изваде и измрве за живину, а део се даје у валов стоци; остатак колача, укућани поједу као хлеб.

Од истог хлебног теста месили су се и колачићи за коринђаше.

“Здравље” је обавезан хлеб који се у свакој нашој кући меси о Божићу. То је тесто у виду дуже векнице чији се горњи део рецне толико пута колико има укућана.

Испечено тесто се танко намаже медом, ломи се, а не сече и једе уз посну бадњу вечеру: пасуљ-чорба, густ пасуљ (папула, сунгалија), пржени кисели купус, резанци с маком (орасима, друпцима), супа од парадајза, ораси с медом, јабуке и суве шљиве које могу бити и скуване.

Свако парче (и мрве) “здравља” мора се појести јер ће то донети за целу годину здравља и лепоте оном ко то вечера.

Пре више од пола века гледала сам како су моја баба и њена старија рођака (Љубица Жикић – Кетфел) од божићног теста уплеле колач, што су оне звале “волови у јарму”.

Када су се те две улепшене векнице, са уском траком од теста обавијеном као јарам, испекле, оне су их обавијале (исто око врата) црвеном вуницом. Не сећам се када се тај колач јео или неком даривао.

У Сараволи, Арад-Гају и Наћфали, месили су се колачи звани “крава и теле” или “кобила и ждребе”. То је био један већи ваљак, један мањи уз њега, а с другим перецом то се опасивало.

У неким се кућама месило “сунце” као округла погача и “месец” (у облику велике кифле као “младина”), а негде се у округлој тепсији тесто теглило као за погачу, а изнад ње, од теста су стварали колачиће као: овце, чобан, живина...

Та се погача звала “гувно” или “авлија”.

У кући Милоша и Љубице Степанов (Гаврини) из Кетфеља још педесетих година прошлог века за Божић се месило и “здравље” и “месец”, али и “авлија”. Све ово тесто, код њих није било посно, брашно се месило са млеком и зејтином!

Код њих се “авлија” пекла у округлој тепсији као погача на којој су се околу постављале од теста: камара сламе, купе тулузине (кукурузовине), а у средини... газда (домаћин) у вертикалном положају (ваљкасто тесто дланом се притиска, тако да му се изваја глава).

Други су од ситних парчади теста правили и пекли “квочку и пилиће” (кућа Остојин Милутина, Кетфељ – Семиклуш).

Сви ти обредни колачи (“закони”) који симболизују кућу, стоку, укућане требало је да својом магијском снагом утичу на благостање, на здравље и напредак укућана.

За други дан Божића мајке су походиле домове где су им кћери удате и где су, осим других дарова, носиле и колач (сада није посно тесто) лепо уплетен, велик, испечен као “на сунце”, слadak и мекан “као душа”, сав на листове...

Исто се носио и куму колач на част јер је то био и дан посете, дан задовољства и захвалности и везивања те паорске заједнице...

Посебно тесто за Божић јесте чесница, која се и сада спрема у свакој нашој кући.

Код нас се чесница не меси квасцем, него “услатко” од чистог белог брашна, неначете воде и мало уља.

То је тегљено тесто од којег се развуку коре, обично 7,9 или 11 и надевају орасима, шећером и сувим грождјем.

Обавезно у тепсији, домаћица баца преко главе или рамена метални новчић. У чијем ће се парчету наћи, дотичан ће га носити у џепу као амајлију, или ће га искористити када купи неку значајну ствар (њиву, кућу, стоку). Ако је новчић био сребрњак (златник), онда га је домаћин “откупљиво” и стављао га у ведро воде којом се стока појила све до Малог Божића (14. јануара).

Тако спремљена, чесница се исече на парчад, добро попрска врелим уљем и пече, а печена се медом намаже.

Још и сада се код већине Срба, чесница дели после ручка првог дана Божића. Дели је домаћица, а често и најстарији мушкарац из куће. Свако се парче намењује: прво – утемељивачу куће (иако нико га није познавао, или ишта знао о њему), друго – положнику, треће – путнику намернику, четврто – сточару и тек сада најстаријем члану породице, па све редом до најмлађег.

Негде се чесница месила на Бадњи дан, па се делила првог дана Божића. У Чанаду и Семиклушу се обавезно месила рано ујутру првог дана Божића када се и пекла. Печена се окрене, затим се маже медом, а преостали мед у шољи чува се као лек.

Овде се намењивало овако: прво – кућно парче, друго – положајника, од трећег по старешинству живим укућанима, затим свим мртвим прецима (којих се сећају), а парчад су била велика “као шака” за сваког по једно.

У неким местима (кућама) чесница се меси за Нову Годину (Арад-Гај, Торња), док се у Фелнаку чесница није месила.

Много сам чесница видела (и пробала), али сам само у једној кући срела посебан начин на који се тај колач, пре уношења у пећ, секао.

Иако је тепсија била правоугаона, на средини се врхом ножа засекао мањи круг, затим један већи и трећи – највећи. Са средине, од тог малог круга, секла се у дијагонали, те су сва парчад имала необичан облик.

Да ли су то били симболи Сунца и сунчевих зракова?!

Тако се секла и делила чесница у кући моје свекрве, Паве Јоргован из Кетфеља све до њеног упокојења (2007).

Најмањи круг се одвоји (пре намене) и сачува до малог Божића, када се измрви и даје живини.

Кругови се свакако могу довести у везу са Сунцем, као симболом живота и напретка.

За сада немам објашњења за начин сечења чеснице код нас у кући, али наилазим код Миле Босић следећи запис: “у Лаћарку (Срем) утискивали су само један круг... У Ердевику, Купинову, Прхови и Врднику у средину чеснице урезивали су орнамент сунца, који су после печења давали стоци.”

За Нову Годину (Мали Божић) обавезно се месила “васиљица” (василица или васуљица). И то је тесто обредно...

Код нас се месило тесто “услатко” од брашна и воде. Сада су ретке породице које спремају васиљицу на дан Светог Василија (14. јануар).

Коре се растежу, поспу орасима и сувим грождем, урољају и савију у облику пужа. Док се не ставе у рерну, са снопићем од три стабљике трске (12-15 цм) увезане црвеном вуницом, печате се. Печате се у виду три кружића која се међусобно додирују.

За сваког члана породице спреми се само по једна васиљица.

У Кетфељу, Варјашу, Наћфали печати се са толико кружића колико година има сваки члан породице.

У Чанаду се не печати, док у Фенлаку и Кнезу тесто се уроља са ослађеном истривеном бундевом (лудајом), а ставља се и новчић (који се после чува у кући за срећу).

Некад се васиљица у Арад-Гају, Надлаку и Торњи (исто као у Кикинди и околини) месила “укисело” квасцем у облику погачице или пужа, а фил је

био: вишње, мак, ораси са шећером. Нису се печатиле трском, али и овде се спрема само по једна за сваког члана породице.

(За Нову Годину једе се и сада: супа од говеђе, овчије или свињског меса, печење, кромпир, салата.

Не ваља кувати живину јер она “чепрка”, па ће се и домаћинство расипати, најбоља је овца јер она увек “граби” напред).

Велика субота је задња субота ускршњег поста уочи самог Ускрса. Један од главних садржаја Велике суботе било је бојење јаја и мешење ускршњих колача, а значајно место заузима и култ мртвих.

Раније се и овде месио велики колач са квасцем, млеком, шећером и јајима (мрсно), лепо уплетен, који се носио за покој душа и делио на гробљу.

Бар од пола века тај се колач овде заменио савијачом (“гибаница уки-село”) са маком и орасима, док се већ последњих година носи на гробље: “ко шта зна, има и уме”.

Петровдан (12. јул) је доносио прву гибаницу са јабукама, јер су се тада, уз јабуке – петроваче (петровске), даривала комшилуку и парчад такве гибанице (окађене) са наменом “задушју”.

И на крају, да не заборавим (јер сам сигурна да сам и онако доста тога пропустила), најсликовитији симбол нашег гостопримства јесте и дочек гостију на кућном прагу са хлебом (колачем) и сољу.

И ето, са водама Мориша протицало је и време, а с њим Поморишци су учили и научили, али и заборављали да све своје чежње и сва своја страховања сажму у фаталистичку, нама својствену максиму: “Не дај, Боже, горе!”

Понављам и сада да нисам историчар, нисам етнолог нити научник, него само жена чији су корени овде закопани у овом Поморишју, које мој ум и моје срце тако добро познаје, разуме и поштује.

## Литература

- Антонић, 2012: Драгомир Антонић, *Српски народни календар за преступну 2012 годину*. Београд: Гласник.
- Босић, 1996: Мила Босић, *Годишњи обичаји Срба у Војводини*, Нови Сад: Прометеј, 59.
- Бугарски, Степанов: С. Бугарски, Љ.Степанов, *Кад Мориш потече кроз перо*.
- Речник српских говора Војводине, 2002: *Речник српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска.
- Родика, 2014: Elena Rodica Colta, *Cultura tradițională euroregională în contextul actual*. București: Ed.etnologică. Надлачки, 2002: Лука Надлачки, *Азбучни преглед неких провинцијализама из диштрикта Великокикиндског и ближег суседства у Поморишју и Потисју*. Кикинда.



Казивачи:

Арад-Гај – Јован Шандић

Варјаш – Јелена Пејић Поповић, Мирослав Росић

Кетфел – Лукреција Степанов, Пава Јоргован, Ракила Марков, Спасојка Марков

Моноштор – Ружица Јоргован, Мирослав Стојков

Наћфала – Борко Илин, Соса Савић

Печка – Зорина Петков

Саравола – Лина Николин, Цветко Михајлов

Семиклуш – Милена Беленцан, Славољуб Аднађ

Семпетар – Зора Марков, Милица Радић

Торња – Милован Милин

Фенлак – Добринка Никић, Јасминка Митрић

Чанад – Мара Данилов

Javorka Jorgovan

## RITUAL BREAD OF SERBIANS FROM THE MURES VALLEY

(Summary)

Wheat and bread are elements that follow people along their entire life in the culture of Serbians from the Romanian Mures Valley and the presence of bread and wheat in the popular belief and in the most various rituals simply fascinates.

Our entire life is practically being lived between two kinds of bread: a sweet *pogača* for a newborn child and another one, sweet too, for the soul of the dead during the death watch...

And between these two there is also the so-called „*postupovnița* „ ( which is usually teared up over the head of a child who starts walking for the first time), the knot-shaped bread for home holiday, the big knot-shaped bread prepared for Christmas, the small breads given to the carol-singers, „*the health*“, „*the sun* „, „*the moon* „, „*the oxen in the yoke* „, „*the yard* „, the small round breads with a cross for the „ Saturday of the Dead „, the bride’s *pogača*, the godfather’s knot-shaped bread, the knot-shaped bread for the young married woman, the small knot-shaped breads for requiem, the sweet *pogača* for the death watch...

Wheat – the small grain on which the face of man appears as sculpted is usually used as a bearer of the magic role, of sacrifice and apotropaic.

In our ethnology bread represents one of the omnipresent symbols.

Bread ( the knot-shaped bread, the *pogača* or *pogacha*,the grain) is the center of all important life events; bread interweaves with people's lives here.

There are only few stories as fantastic and comprehensive as the story of bread... as this is not just a story on our daily food, but the story of mankind during all this time...

*Key words:* custom, Christmas, Easter cake, cesnica, wheat, the bride's cake.