

НЕКА ТРАДИЦИОНАЛНА ЈЕЛА У КАРАШЕВУ

На основу теренских истраживања спроведених у Карашеву, у југозападном делу румунског Баната, у овом раду представљено је неколико традиционалних јела из овог места. Оно што се жели посебно истакнути јесте тесна повезаност неких јела са традиционалним обредима и обичајима места. Интересантно је такође увидети начин њихове припреме, као и чињеницу да се нека јела или више не припремају или полако нестају, а уместо њих се појављују нова и софистициранија јела.

У раду ће бити приказано како се некада припремала *кисељица* (пекмез), традиционални колач за *откуќање*, као и храна за *смёрљање*, традиционална јела на свадби, слави и у другим приликама, али и свакодневна јела.

Кључне речи: традиционална јела, свакодневна јела, обичаји, храна, Карашево, Банат.

1. Карашево је насеље у југозападном делу румунског Баната, у близини града Решице. Према последњем попису становништва из 2011. године, Карашево је имало 2341 становника (Радан, 2015: 22), а цела општина, са селима Нермић³ и Јабалч^е, имала је укупно 3110 становника.³ Карашевци живе данас у седам насеља на овом подручју (у питању су насеља Карашево, Клокóтич[’], Лупак, Нёрмић[’], Вóдник и Јáбалч^{’е}) и препознатљиви су по свом архаичном штокавском говору екавског типа (српског) и такође архаичним обичајима, али и по томе што су данас католичке вероисповести (в. Радан, 2015: 57–82; Lisac, 2003: 143–247), која је годинама интригирала не само стручњаке.

У овом месту, које је иначе моје родно село, у којем сам провела рано детињство и у које увек радо одлазим, августа 2017. године спровела сам још једно теренско истраживање. На основу снимљених разговора у раду ћу приказати неколико карашевских традиционалних јела о којима су моје саговорнице говориле, тј. како се некада припремала *кисељица* (пекмез), традиционални колач за *откуќање*, као и традиционална јела припремана

¹ miliana.uscatu@e-uvt.ro

² Рад је настао у оквиру пројекта „Истраживање културе и историје Срба у Румунији” Центра за научна истраживања и културу Срба у Румунији, који финансира Савез Срба у Румунији.

³ <http://www.recensamantromania.ro/rezultate-2/>

за *смёрљање*, свадбу, славу или за друге прилике, као и храна припремана свакодневно.

2. Снимила сам овом приликом два засебна разговора, а моје саговорнице биле су Мάρта Вака (надимак: Рошоња), рођена 1950. године, и Марíја (девојачко име: Дóбра) Ђуркíца (надимак: Обршкáна) (в. у Анексима, 1), рођена 1944. године. Разговор смо започеле причом о сеоској црквеној слави. Становници Карашева празнују *Свѣту Марíју Вѣлику* (Успеније Пресвете Богородице – Велику Госпојину) 15. августа. За тај велики сеоски празник припремају се следећа јела: *ризáнци* (супа), *наприkáш од јáгњета*, *промтíри у типсíји* (кромпир у тепсији), *першиóре⁴ (сарме)* (<рум. дијал. *perişoare*),⁵ *колáч'и од мáка*, *од оре'си* (ораха), *од јáбалка* (јабука), *колáч'и с кíсѣљицом* (пекмезом), *колáч'и од рaxáта* (ратлука) (<тур. *rahat*, *rahatlokum*<арап. *rāhā*; уп. рум. *raxát*<тур.) (Škaljić, 1989: 529), које житељи Карашева називају *трúнци*. Припрема се такође и колач од слатког сира – *пѣрка*. Пошто сам већ напоменула колач с *кíсѣљицом*, овде се пекмез (*кíсѣљица*) меша обично с орасима. Поред ових колача, који се и данас још увек праве, напореда, наравно, са многим другим новијим и софистициранијим колачима, некада су се припремали и *тигáњци*.

3. Приказујемо, у наставку, разна јела припремана како свакодневно тако и поводом неких празника, светковина.

3.1. Јела припремана за свакодневну употребу

Тигáњак (мн. *тигáњци*) прави се од истог теста као и колачи са сиром или са пекмезом, али су *тигáњци* округли и шупљикави. Назив потиче највероватније од посуде у којој се пеку, а то је *тигања* (тигањ). Данас се *тигáњци* још увек припремају, али не за славу, свадбу или други неки посебан догађај, него као десерт недељом или пак осталим данима.

Стáра фóрма кíсѣљице, без шећера, кувала се у котлу (ном. *котáл*) на *трáјфузу* (троножац, позајмљеница из немачког *Dreifuß*). *Кíсѣљица* се кувала целе ноћи док не поприми тамну нијансу *червѣне* (црвене) боје: „*Сливѣ* (шљивѣ) *здрѣле червѣнке се узмију, нуцају и вáре у котлу [...]* *толико се вáре док се кóжа не одбије од слив, од мѣса и да се засуч'е*”.⁶ У котау су

⁴ Исти термин користи се још само у Јабалчу, док се у осталим карашевским говорима користи лексема *сáрме*.

⁵ Пре седамдесетак година нису припремали сарме, него *се варила капуста с рáјсам* (пиринчем).

⁶ Казивач: Марта Вака (Рошоња), Карашево.

се још стављала три камена да не би током кувања пекмез загорео. За овако направљен пекмез домаћице тврде да може да траје и три године без икаквог конзерванса. Ретко ко још данас овако припрема пекмез. Обично, ако неко још увек прави *стару форму* пекмеза, прави га на шпорету, јер нико више не користи треножац, нити пекмез кува на отвореној ватри.

3. 2. Јела припремана за празничне дане са обредним значајем

3.2.1. Свадба

На свадби су се, све негде до деведесетих година прошлога века, носиле такозване *ч'асту* (дарови), које су биле богатије или скромније у зависности од степена сродства и имућства сватова (Radan Uscatu, 2014: 80). Једна важна компонента тих *ч'асту* јесте управо храна,⁷ а за ту прилику припремала се *ниџа* (хлеб), која се стављала у *кóтарицу* (корпа од прућа), преко које су се стављали *трупци* и на врх *тигáњци*, тако да је корпа била пуна. Припремала су се скоро иста јела као и за остале велике празнике, тј. супа (која се раније, негде до педесетих година 20. века правила од *овч'етине*),⁸ паприкаш, варено месо, кромпир печен под сачом и кисели купус са пиринчем. Осамдесетих година прошлога века, па чак и нешто раније, старе колаче полако почињу да замењују новије врсте колача и *тóртањи* (торте) (<рум. *tort*). Стари колачи се још увек припремају, али у мањим количинама.

Негде до половине прошлога века људи су гајили и по четири, пет и више свиња у домаћинству, од којих би понеку током године заклали кад би им понестало свињског меса, али је клање свиња било уобичајено почев од касне јесени (новембра) до Божића. На клању свиња правио се *бурандáв* (јело кувано првенствено од изнутрица, али и од меса, помешано са крвљу и кукурузним брашном, вероватно позајмљеница из мађарског *börömlő* (уп. рум. дијал. *birăndău*)), затим *крвавице* (*бе'ле* и *ч'ервене*), *калбасице* (кобасице).

3.2.2. Сме'рљање и откуќање

Пошто су се Карашевци још од најстаријих времена бавили овчарством, сасвим је логично да су разна јела везана за овчарске обичаје. Један од важнијих пастирских обичаја јесте *сме'рљање* – мерење првог заједнички помуженог млека, које врше домаћини који су се стадима удружили. Овом приликом свака породица која је имала мање или веће стадо оваца ишла је пешке, на магарцу или кочијама горе код овчара да измере помужено млеко и, у зависности од количине помуженог млека, свака породица је добијала касније одговарајућу количину сира. Жене су, све до осамдестих година

⁷ Казивач: Марија (Добра) Ђуркица (Обршкана), Карашево.

⁸ Казивач: Марта Вака (Рошоња), Карашево.

прошлого века, обучене у народну ношњу, носиле колаче у *кóтарици* на глави. То је била прилика и за дружење, весеље и, наравно, гозбу у природи. Све до седамдесетих година прошлог века, смерљање се одржавало 6. маја, на дан *Св. Ђурђа* (Ђурђевдан, по јулијанском календару), којег Карашевци данас славе 23. априла (по грегоријанском календару). И за овај обред *гóтвале су се* (припремале су се) *першиóre*, пекло се јагње на ражњу и *пóдруп* (јагњећи дроб, чији су главни састојци: јетра, плућа, слезина, срце, бубрег, зелени лук, мирођије, першун, бели лук, јаја и хлеб умочен у воду или у млеко), *промпири у тинсији*, традиционални карашевски колачи (*трупци* и *тигањци*). На земљи се јело. Тамо се, после заједничког ручка, *флурило* (свирало у фрулу) (<рум. *flúier* „фрула”, *a flúierá* „фрулати”), *свирило у лавџти* (*лавџта* „виолина” <рум. *lăută*), *попивáло* (певало), играло, пило – једном речју, било је право весеље. Данас је, нажалост, овај обичај скоро сасвим нестао, углавном због тога што све мањи број породица има овце, а то је главни разлог због кога обред ишчезава.

У пастирске обичаје спада и обичај *откúкања*, који се вршио уочи *смерљања*, такође на Ђурђевдан, али по грегоријанском календару (23. априла). За овај обред припремао се традиционални колач с јамом у средини (види Анекс, слика 3) који се окити врбовим гранчицама и цвећем и ломи се пре него што се овце отерају код овчара са циљем да овце имају што више млека.

3.2.3. *Вéликдàн* (Ускрс)

На *Велику субóту* домаћица је месила колач премазан жуманцетом за сутрашњи ускршњи дан – *Вéликдàн*.⁹ На дан Ускрса домаћица је давала обично најмлађем члану породице *наћ ’увано јáјце* (офарбано и украшено јаје) да га носи у цркву, *на машу* (на мису), да га *посвéти* (в. Дробњаковић, 1960: 205) и да га потом донесе кући. У међувремену припремала се ускршња *сóфра* („сто, трпеза), на коју се постављао колач и ускршња свећа (Радан–Ускату, 2018: 282).

Један старински обичај везан је за припремање *кóмкарице* – ускршњег хлеба (в. Анекси, слика), у чијој се средини направи јама, а потом се у насталу шупљину стављају ситно исецкани комадићи јагњећег, свињског и кокошијег меса, ускршњег јаја (в. Дробњаковић, 1960: 205), димљене кобасице, сланине, као и ситно исецкани цветићи и пупољци разног дрвећа (дрена, маца од врбе и других цветова који су се у то доба расцветали), младих коприва и младог зелениша. Све се то узима и заједно помеша руком, па се потом ставља у шупљину (в. Влашић, 1928: 36–37; Дробњаковић, 1960: 205; РСХКНЈ, књ. 10/1970: 65). Овај обичај *кóмкања* код Карашевака је данас

⁹ Исти је назив за Ускрс и у Јабалчу, док за остала карашевска насеља имамо следеће фонетске ликове: *Великдџн* (Нермић), *Клокóтич*, *Лу́пак*, *Вóдник*, односно *Великдџен* (Рáвник).

веома редак, а очувао се само у појединим породицама, и то само неки његови елементи. Од целокупног обичаја, тамо где је још опстао, данас је делимично сачуван само део који се односи на припремање и једење *кóмкарице*, јер многи о њој више не знају ништа (Радан–Ускату, 2018: 283–284).

3.2.4. *Слáвeње* (*слáвиње*) или *свéтац*, *свети́љ* (крсна слава, крсно име)

Карашевци, иако су католичке вероисповести, имају крсну славу коју називају *слáвeње* (вар.: *слáвиње*) или *свéтац* и *свети́љ*. Све до прве половине XX века, крсно име код Карашевака састојало се из четири дела, тј. из четири славске обредне трпезе: *нанавéч'ер* (навече, уочи славе), *на́плани*, *веч'éra* (на дан свеца) и *порóси* (К, Кл, В) (вар.: *порóсе* (Н, К), *пороши́њак* (Ј), дан после празника) (Радан, 2004: 44). Све до осамдесетих година прошлог века, славило се три дана, а данас је слава редуцирана на само једну славску трпезу, обично вечеру уочи или на дан свеца. *Слáвeње* се и данас још увек празнује, али је број учесника све мањи из године у годину, те сада на *слáвeње* долазе само они из најужег круга породице и, евентуално, још неки пријатељ.

За *слáвeње* (вар.: *слáвиње*) припремају се разна обредна јела (в. Радан, 2004: 40–44), једе се и пије, а домаћин на почетку казује здравицу – *намиња́ње/ намења́ње*. Он, дакле, *намења/намиња*, што представља стари чин паганског порекла.

3.2.5. *Тр'ни дан* (Бадње вече)

На Бадње вече једу се посна јела: *пасу́њ* (пасуљ), *капу́ста* (купус), *ри́ба* и колач од *киселице помéшан с оре'си*. Под *со́фру* (сто) ставља се *решéто* и *кóтарица* са сламом, *ја́балке*, *оре'си* и *ба́нове* (монете, ситнеж), који се после вечере бацају на под, те се деца отимају, како би за себе уграбили што више комада.

Бадњи дан се у Карашеву зове *Тр'ни дан* (вар: *Трпí дан*), јер се тога дана, обично, *трпí*,¹⁰ тј. целог дана се ништа не једе до вечере. Почев од јутра, домаћица припрема искључиво посна јела која ће се служити на бадњој вечери, а то су: пасуљ пребранац, риба пржена у уљу и скувана у пасуљу, бадњевечерски хлеб, варени кисели купус, *шу́шке* (суво воће) и друго, најчешће суво воће (*ја́балке*, *кру́шке*, *су́ве сли́ве*). Све до седамдесетих година прошлога века припремале су домаћице за трпезу на Бадње вече специјалну, ритуалну *пíту* (хлеб), украшену фигурицама од теста које су оличавале разне домаће животиње – *о́вфце*, *ја́ганци*, *куч'е* (*овфч'арско*), *кóкóшке с пíлић'и*, *сви́ње с прáч'ић'и*, *стрúжњак* (дрвену посуда у коју се музу овце) (в. Радан–Ускату, 2018: 271; уп. и: Петровић, 2016: 129–146) и др.

На Бадње вече се на сто стављају наведена посна јела, воће (јабукe, крушке, ораси, суве шљиве) и ракија, ређе вино, *све'ћа*, а испод стола, у

¹⁰ *тр'ним* „гладујем, оскудевам /у храни/” – РГЈС, 2014: 669.

решето, ставља се мало сламе, а преко ње један или два *красоња кукуруса* (клипа кукуруза), ораси и новац (папирни). Свећа се ставља у неку посуду (чашу, шољицу) испуњену зрнцима жита, или кукуруза, или у *свећ'њак*; пали се те вечери, али и сутрадан, на божићном ручку.

При крају вечере домаћин узима решето испод стола и из њега деци баца орахе и друго воће на под, а деца се отимају, понекад скоро и потуку, ко ће више ораха приградити. Сва јела са стола нису склањана после вечере, него су остављана на столу до ујутро, а било је забрањено собу мести после вечере, те се она мела ујутро.

Употреба плодова у оквиру божићних ритуала представља доказ да је порекло обреда на Бадње вече остатак старог паганског култа предака многобожачких Словена, а ти плодови представљају у ствари жртву коју потомци приносе умрлим прецима. Обреди који се врше за Божић, као и за *славење* (вар.: *славиње*) део су претхришћанског култа мртвих код Словена, намењених упокојеним прецима (в. Радан–Ускату, 2018: 278).

Према горенаведеним подацима, лако се може увидети тесна повезаност неких јела са традиционалним обредима и обичајима места. Описан је тренутак и начин њихове припреме, а чињеница је да се нека јела или више не припремају или се све ређе припремају, а уместо њих се јављају нова и софистициранија јела. Узрок нестајања традиционалних обредних јела јесте постепено упрошћавање већине карашевских обреда, а у појединим случајевима чак и њихов потпуни нестанак, што има за последицу појављивање неких других, нових јела која замењују стара и навика у исхрани, или у бољем случају њихово паралелно постојање.

Литература

- Дробњаковић, 1960: Б. Дробњаковић, *Етнологија народа Југославије*, Први део. Београд: Универзитет у Београду, Научна књига.
- Радан, 1998: М. Н. Радан, Значај славе и још неких прослава са културним обележјем за одређивање етничког бића Карашевака. Сврљиг: *Етно-културолошки ЗБОРНИК*, IV, Сврљиг, стр. 105110.
- Радан, 2004: М. Н. Радан, *У походе тајновитом Карашу. Етнолошке и фолклористичке студије*. Темишвар: Савез Срба у Румунији • Mirton.
- Радан, 2004/1: Између традиционалне и савремене народне културе. Узроци и последице процеса преосмишљавања традиционалне народне културе у карашевској етничкој заједници. Сврљиг: *Етно-културолошки ЗБОРНИК*, IX, стр. 115–121.
- Радан, 2015: М. Н. Радан, *Фонетика и фонологија карашевских говора. Прилог проучавању српских говора у Румунији*. Нови Сад: Филозофски факултет у Новом Саду • Институт за српски језик САНУ – Београд • Матица српска – Нови Сад.

- Радан – Ускату, 2012: М. Н. Радан, М. Р. Ускату, Реликти паганског порекла у карашевским верским обредима, у „Исходишта”, IV, Савез Срба у Румунији – Центар за научна истраживања и културу Срба у Румунији, Филозофски факултет Универзитета у Нишу, Филолошки, историјски и теолошки факултет Западног универзитета у Темишвару, Editura Universităţii de Vest, Темишвар/Ниш, 2018, с. 267–292.
- Раденковић, 1996: Љ. Раденковић, *Симболика света у народној магији Јужних Словена*. Ниш: Просвета Ниш • Балканолошки институт САНУ, Београд, Посебна издања књ. 67.
- РГЈС, 2014: М. Златановић, *Речник говора југа Србије (провинцијализми, дијалектизми, варваризми и др.)*. Врање: Учитељски факултет у Врању.
- РСХКНЈ, 1–19: *Речник српскохрватског књижевног и народног језика*. Београд: САНУ – Институт за /српскохрватски/ српски језик, 1959–2014.
- Lisac [2003]: J. Lisac, *HRVATSKA DIJALEKTOLOGIJA 1. Hrvatski dijalekti i govori štokavskog narečja i hrvatski govori torlačkog narečja*. Zagreb: Golden marketing – Tehnička knjiga.
- Radan Uscatu, 2014: M-R. Radan Uscatu, *Botezul, nunta și funeraliile la carașoveni [Крштење, свадба и погреб код Карашевака]*. Timișoara: [Colecția Biblioteca de cercetare. Seria Antropologie/Etnologie] Editura Universității de Vest.
- Škaljić, 1989: A. Škaljić, *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*. Šesto izdanje. „Svjetlost“, Sarajevo.
- Vlašić, 1928: P. Vlašić, *Hrvati u Rumunjskoj. Putopisno-povijesne crtice s narodnim običajima*. Štamparija Drag. Gregorića, Strah. Bana, ul. 93, Beograd, 1928.

Miliana-Radmila Uscatu

SOME TRADITIONAL FOOD DISHES IN CARAȘOVA VILLAGE

Summary

Based on the field research carried out in the Carașova village, in the south west Romanian Banat region, this paper presents a few local traditional food dishes. What needs to be especially emphasized is the close connection that some dishes have with traditional rituals and customs of the place. It is also interesting to see the moment and procedure of their preparation, and the fact that there are dishes that are either no longer being prepared or they are slowly disappearing, and new and sophisticated dishes appear in their place.

For example, the paper will show how a kiseljica (jam) was prepared, a traditional pastry for otkukanje, food dishes for smerljanje (ancient traditions related to shepherding), traditional meals on weddings, on slava (celebration) and other occasions, as well as everyday dishes.

Keywords: traditional food, everyday dishes, customs and dishes, Carașova, Banat.

АНЕКСИ:

1. Казивачи (снимљено 29. 8. 2017):



Марта Вака (Рошóња) р. 1950. Марџа (Дóбра) Ђуркица (Обршкана) р. 1944.

2. Сме'рљање



3. Традиционални колач за *откуќање*



4. Ускршња *кџмарџица*

