

## ЕЛЕМЕНТИ БОЖИЋНЕ ОБРЕДНЕ ПРАКСЕ КОД СРБА ИЗ БАНАТСКЕ ЦРНЕ ГОРЕ У РУМУНИЈИ

Рад је настао на основу теренских истраживања које сам извршио делом прошле и у току ове године у нашим србским селима Банатске Црне Горе, где сам пронашао казиваче упућене у упражњавању црквено-народних обичаја. У раду су наведени елементи божићног ритуала, они који су још у пракси као и поједине ритуалне радње које су се у међувремену изгубиле и данас се више не врше. Истовремено покушали смо да одгонетнемо и разлоге које су допринели заборављању или губљењу ових божићних обичаја код породица Срба из Банатске Црне Горе.

*Кључне речи:* Срби из Банатске Црне Горе, Божић, чесница, бадњак, коринђа, положник.

Теренска истраживања која сам обавио ове године у селима Банатске Црне Горе: Петрово село и Краљевац део су пројекта *Истраживање историје и културе Срба у Румунији*, који организује Центар за научна истраживања и културу Срба у Румунији, при Савезу Срба у Румунији.<sup>3</sup>

### 1.

Банатска Црна Гора припада делу Источног Баната где, данас, Срби живе још само у четири насеља: Станчево, Краљевац, Петрово село и Лукаревац. Пишући о Банатској Црној Гори, Љубивоје Церовић у својој књизи: „Срби у Румунији“ каже да „простор између Тамиша и Мориша допирући на запад до Рекаша, надамак Темишвара, а на исток до Фацета,

<sup>1</sup> avasrb@yahoo.com

<sup>2</sup> Рад је настао у оквиру пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији* Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији

<sup>3</sup> Казивања о обичајима из Петровог Села говорили су ми Љубинка Онец рођена Бранков 6. априла 1948. године и проф. др. Стева Перинац.

У Краљевцусам разговарао и снимео протојереја Ђорђа Сујић рођен 4. маја 1954. године и Анкицу Беречић рођену 9. маја 1937. године.

У Станчеву смо разговарали са Илијом Милин рођен 17. априла 1970. године

на североистоку Баната од XV века, Црна Гора је до XVIII века имала педесетак насеља са српским становништвом“.<sup>4</sup> Историчари наводе да је ова територија настањена српским становништвом још у средњем веку и да је и у аустроугатско и у турско време ово био скоро чисто српски ареал. Насељавањем у овај етнички српски крај румунских породица из Ердџа и Влашке, од половине осамнаестог века, долази до измене етничког састава становништва. Од тада румунско становништво, у односу на Србе староседеоце, постаје бројније и доминантније, што се данас увелико види.

Предање говори да се Петрово Село назвало по једном од четворице браће који су се доселили у околину села, а један од браће по имену Петар коначно се настанио у атарском потесу назван Ђаковац где су му се, у времену, придружила и остала браћа са породицама и свим поседом. Најстарији сачувани документ о селу потиче из 1359. године, а верује се да је село основано још у XIII-ом веку.<sup>5</sup>

Насеље Краљевац први пут се помиње 1597. године у једном писму трансилванског војводе Баториа као посед браће Белтен<sup>6</sup>.

Помен о Станчеву као утврђено насеље записано је у једном писаном документу из XIV-ог века као посед мађарског краља Карла Анжујског.

## 2.

**Покладе.** То је дан уочи почетка поста, када се у извесним домаћинствима укућани спремали за ступање у шестонедељни Божићни пост. Домаћице су ритуално прали посуђе од мрса.

### ПЕТРОВО СЕЛО:

*„Пре но што да почмеду пост стари су први пут све окречали у кућу, опрала судове, хаљине од кудеље са кревета. То није било ко саде, то је било ткано од кудеље. То се све лужило. У један чабар тако велики су се ставиле хаљине и одозгоре се ставила друга једна хаљина, ми кажемо простирача, преко које се метнуло пепо и сипала вода.*

*После кад су извадили тај луг је бијо кај сапун. Било кај једна клупа на коју се вадило и на ту клупу су тукли, су прали. То је пре почетка поста.*

*За време поста, то се знало, ми смо кували пасуља, купуса. Није било меса. чуво се пост.“*

### КРАЉЕВАЦ:

*„(Како се код вас каже Покладе или има други назив?) Не каже се Покладе. Ми то зовемо Запосница.*

<sup>4</sup> Љубивоје Церовић, *Срби у Румунији*, Матица Српска, Нови Сад, 1997. стр. 5

<sup>5</sup> Љубомир Степанов, Светозар Марков, Јагода Перинац, Стева Перинац, Јован Поповић, *Из села у село*, Критерион 1984, Букурешт, стр.372.

<sup>6</sup> Љ. Степанов, С Марков...*Из села ...* стр. 379.

(Да ли се Запосница поштовала, поштује и шта се тада радило?) *Се поштовало. Стари наши су били спреман свет а сад не знам шта је са овом омладином. (Да ли за запосницу сте припремили нека посебна јела?) Смо кували посна јела, чорбе на парадајс и макароне и тако. (Да ли сте тога дана прали посуђе од мрса?) То је било у старом. Се опрао сао суд од мрса и ондак се почме пост.*

По казивању наше саговорнице неки су постили цео период поста а неки су и премрсили, поготово што је то период клања свиња.

**Света Великомученица Варвара** (17/4. децембар) Празнује се два дана пре празника светог Николаја, у народу позната као Варвара. Домаћице су тога дана кувале жито.

#### ПЕТРОВО СЕЛО:

*„Кувало се жито и се делило за мртве. Ја сам ишла и носила код комшије, она ми донела мени. Смо делили и код родбине. Шећер се изгорео да буде жута боја, полило се преко жита и онда то је било све. Сас свом том чорбом жито се носило код родбине и код комшија. То се зове кувано жито“.*

За кору која се стварала одозго, када се жито охладило, наша казивачица каже да се приликом захватања жита како би се однело комшијама та се кора помешала са житом. У неким местима Поморишја (Кетфел, Варјаш, Наћфала) та се кора одвајала и скидала а касније домаћице су ову кору бацале живини.

#### КРАЉЕВАЦ:

*„Смо кували жита и то смо дали задушнице за мртви. Моја мама ми донесе мени а ми, моја свекрва однесе код моје маме. и тако се то носило. Код родбине се носило. (Како сте то жито звали: кувано жито или варварица?) Да, кувано жито а и варвара. (Шта сте радили са кором која се стварала одозго?) То смо скинули и смо дали кокошкама. (Када) Оног дана. (Тога дана да ли сте стављали жито да клија, да расте?) Па да. На два дана пре светог Николе и нарасти жито и га свежем са црвеном машином и ту ставимо свећу на Божић.*

Наша домаћица је у једну посуду измешала земљу и песак, посејала жито, редовно заливала и оно је проклијало и почело да расти.

Кувано жито се заједно са чорбом осладило и делило се истог дана када се и кувало, односно на свету Варвару.

Наши казивачи не сећају се да се икада у селу обележавали Материце, Детинци или Очеви. То је нешто ново уведено у овдашњу нашу црквену праксу.

Такође ни о светом Игњатију нису имали никакву посебну праксу.

**Бадњи дан** (24.децембар/06.јануар) дан уочи Божића, био је испуњен ритуалским радњама, најважнији дан у погледу припрема за наступајући велики Христов празник.

Дан уочи Божића Банатски црногорци називају „Бађин дан“. За тај дан они овако говоре : „Данас је Бађин дан, посебан дан“

ПЕТРОВО СЕЛО:

*„Бађин дан је почео изјутра. Домаћица треба да се дигне рано, да упали ватру, да има жар јел дођеду деца да чаркаду са једним штатићем (То је дете које жара?) Ми кажемо дете да чарка.*

*Рано су долазили и ондак су казали: На здравље вам Бађин дан и толико кокошке, гуске и на крај су казали: Бог да вам помогне у чест и весеље.*

*На Бађин дан се кувало пасуља, купуса и штитци, Увече под трпезу се стављало кукуруз. Кад су дошли мали то су крунили и су баћали на њи. ( Док су их посипали кукурузом, да ли су говорили: пи, пи, ли, ли...?) Да, се говорило. ( Да ли је постојао и да ли сте уносили бадњак?) Нисмо имали бадњак али увече пре вечере најмањи изађе напоље, упали свећу, чукне на врата, уђе унутра и каже: Честитам вам Стари Бађин дан и Нови Божић.*

*Било је сито са орасима и баћали су по соби. Слама се стављала на сто, под трпезу. Слама која се стављала на сто звала се “кревет Исуса Христа“.*

У кућу је сламу доносио најстарији укућан, обично деда. За њим су ишла деца и ономапопејима дозивали су живину и стоку.

Оно што у поморишким селима није познато и није се упражњавало јесте један посебан ритуал који помиње и Мила Босић.<sup>7</sup> Наиме. Моја саговорница се присетила да се на Бадњи дан излазило у башту и носила вода у коју су кувани штитци. Одлазило се код сваке воће и сикирицом се крстообразно ударала земља код корена воће и говорило: „Или ћеш родити или ћу ти главу исећи“. И онда се са овом водом залије код корена.

На Бадњиданску трпезу, осим свеће, стављала се и посуда са проклијаним зеленим житом. „То се жито везивало са црвеном пантљиком“.

КРАЉЕВАЦ:

Неколико дана пре Бадњег дана саговорници су поменули да се кућа чистила, кречала и тако спрема за празник.

*„За Бађин дан се прави посно јело и се спрема за Божић и тако је било. Моја мајка је послала мојега деду у шуму да донесе бадњак. Тај бадњак исеchedу и ставиду у пећку у коју печемо леба. Тата донесе и исече и пред вече деда је палио пећку и то мете и гори до сванутка.*

*То је био један повећи пањ да држи жеравицу до зајтре. Оне куће које су биле пре, натраг су имале место (једна посебна соба са одвореним оцаком) да се задими мрс, огњиште су казали. Ту се стави тај пањ да држи жеравицу до зајтре.*

Моји саговорници нису запамтили да се у старини уносио бадњак у кућу уз неки посебан ритуал, они говоре о бадњаку као обичном дрвеном

<sup>7</sup> Босић Мила, *Божићни обичаји Срба у Војводини*, Вук Караџић – Београд, Етнографски музеј – Београд, Војвођаљски музеј – Нови Сад, стр. 76.

повећем пању који се стављао на ватру да би задржао жеравицу до јутра. „Сећања на то да ли је било бадњака у прошлости су различита“<sup>8</sup>. Док се куће нису преуредиле и свака је имала отворен оцак где се сушио и димио омршај, на огњишту испод оцака могао се ставити и повећи пањ – бадњак. Касније, када је тога понестрало, када су људи доградили и преуредили своје домове, нестало је игњиште а у шпоретима није се могао угурати повећи пањ, па се тако и тај обичај полако баталио. Данас, када у кућама скоро да и нема више шпорета на дрва, ова пракса је тотално исчезла.

И деца из куће су се поделила: девојчице су остајале у кући са мамама и бабама док су мушкарци ишли са дедама и татама и обилазили марву.

*„На Бадњи дан увече мој деда иде сас нама код камаре сламе, како је било, и узме тако под руку и виче: пи,пи, ли,ли, а ми идемо стражње њега и вучемо по једну сламку и бацимо на стазу, у башту, из баште до у двориште и у коридор и онда смо отишли у собу. Одемо у сваку собу и у последњу ставимо испод чаршава. После кад нам је деда донео сламу онда је бацао ораје по собу, по доле и ми смо били три брата и смо се грабили и скупили.*

За Бадњиданску вечеру обавезно се спремао *„пасуљ густ исртошен и чорба од пасуља са парадајсом и са ташкицама“*. Спремали су још и кисео купус посут са уљем.

Оно што је специфично и што се у свим банатским црногорским домаћинствима спремало као врста јела обавезна на бадњиданску трпезу јесу „уштипци“ или „штипци“.

*„То је моја мајка правила. Семе од лудаје лупају у једну ступу од дрвета. То је сејено на сито и прављено као неки сос од тога“*.

Тесто „уштипци“ се развијало танко као резанци, резало се и кувало. Кад су ти листови од теста скувани ставе се у једну тепсију једно по једно, прелију се сосом или уљем од исцеђеног семена од бундеве. То се тесто стави тако на редове као и листови чеснице. Сече се касније у коцке. То је било уштипци са сосом од лудаје.

Спремале су старе домаћице и куване суве шљиве и јабуке.

### **Обредни хлебови**

#### **ПЕТРОВО СЕЛО:**

Након разговора са својим казивачима приметио сам да не помињу обредне Божићне хлебове (Божићни колач, здравље, кумин колач или колач за кћерку) које обавезно месе домаћице из Поморишја. Исто запажање проналазимо и код Милине Ивановић Баришић<sup>9</sup>.

*„Месили се мали колачићи округли и уплетени. Мешени су са водом*

<sup>8</sup> Милена Ивановић Баришић, *Божић код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад*, у Исходишта 5, Темишвар – Ниш, 2019. 134.

<sup>9</sup> Милена Ивановић Баришић, *Божић код Срба у Румунији...* 133.

и брашном, као обичан лебац. (Без млека, тесто је било кисело) *Кисело тесто са мајом. На колико места је требало да се удели толико колачића се месило. Овај колачић се делио заједно са једном свећицом, мало парче кобасице и парче гибанице. (Када се делило? на Бадње вече?) Не, него на први дан Божића.*“

(Да ли сте месили велики Божићни колач?) *Не, није био, нисмо месили. (А Здравље да ли сте месили?) Јесте. (Како је Здравље изгледало? Као хлеб?) Тако нешто. (Је ли био премазан одозго са медом?) Јесте са слатком водом и са медом.*

У дому ове казивачице најстарији у кући је делио по једно парче од Здравља свим укућанима и сви су требали да свој део поједу. Код њих није био обичај да се од Здравља пререже по једно парче намењено за путнике и да се остави, док се у другим породицама то радило. Од осталих врста обредних хлебова овде се није месило.

За вечеру домаћице су спремале густ пасуљ и купус. Својствено банатским црногорцима су уштипци или *штупци*, тесто са уљем од бундеве (лудаје).

Божићну свећу, као и у другим местима забадали су у једну теглу или вазу пуну зрневља пасуља, жита, кукуруза и на крају вечере свећу су гасили тако што су је са запаљеним делом забадали у то зрневље које се накупило на врх свеће и тако бројали која су се зрна више улепила за восак.

„Пре вечере упали се свећа, каже се *Оче наш, окади се трпеза и сви седну да вечеру.* (Да ли је постојао ред у кући и знало се ко говори молитву и ко кади?) *То је радио најстарији укућан или неко од мушке стране*“.

У доме моје саговорнице, као и у другим домовима, био је обичај да се од сваке врсте хране спремљене за Бадње вече одвади по једна или две кашике и да се то касније измеша са храном којом се храниле живине и остале марве. У неким домаћинствима је био обичај да се храна за живине сипа у један обруч и да све живине, сакупљене на гомилу, једу из обруча или круга. Тај се обичај сада и не практикује више, или веома, веома ретко буде неко од старих који да то раде.

#### КРАЉЕВАЦ:

Од колача шта се месило?) „*Која како жена је знала. Код мојих је био Божићни колач... је био мешен од киселог теста, кај леба како се правило. Велики колач није се правило. Се правили мали, уплетени за делење са парче кобасице за мртве*“ Родбина је међусобно делила ове колачиће са по парче кобасице, на први дан Божића, за покој душе својих уснулих. Исти ритуал делења колачића вршили су и за Ускрс.

У велику пећ испекло се пет великих хлебова на који су од теста уградили месец, сунце, квочку са пилићима, бразде. То су били велики хлебови које су спремали у скаку кућу на Бадњи дан. Ови хлебови нису се постављали на трпезу осим једнога од којег се јело. Када их је домаћица

испечене вадила из пећке, захватала је воде у шаку и умивала горњи део сваког хлеба. Хлебови су се потом покривали и остављали на сто да „се паре, да та пара иде код Бога“.

*„Моја мајка је узела тај хлеб и се молила Богу на нас на деца. Тако нас је додиривала на главу и се молила за здравље.“*

За мешење ових хлебова користила се нова, свежа вода.

Обоје мојих казивача су ми потврдили да код њих није био обичај да се меси и Здравље као обредни Божићни хлеб. Месили се једино колачићи за делење и поменутих пет хлебова од којих су јели исто вече. Трпеза се најпре окадила тамјаном, изговарали су молитву Оче наш и онда најстарији укућан узме један од ових хлебова, осени га крсним знаком и пререже.

На трпези је обавезно стајала „вазна“ препуна зрневља жита, кукуруза, јечма, пасуља. У то се забадала свећа а окол свеће се забадале три границе од разног воћа: шљива, јабука. Све је ово било умотано марамицом преко које се везивао црвени конац. Пре почетка вечере, обично деца, говорили су Оче наш, упали се свећа и сви поседају за трпезом и почне вечера. На крају деца узиму свећу и горњом страном где је запаљен фитиљ забадају је у то зрневље и броје од којих се зрна највише нахватало. Зрна којих има највише указују који ће усеви најбоље да роде следеће године.

Тањири из којих се јело, као и кашике, виљушке и ножеви, после што су опрани нису враћени на сто да ту стоје већ су однешени на своје место где се остављају преко године.

Од Бадњиданске вечере није постојала пракса да домаћице од сваке врсте јела захвате кашику-две и све то ставе у једну мању посуду и то оставе на посебно место. Касније ово јело од Бадње вечере додавали су јелу којим су хранили живину и марве, У Краљевцу су само зрневље које је било у тегли са свећом и испод стољњака давали живини и то тек на Богојављење.

Док су још била деца али и касније, моји саговорници не памте да се на Божић, у Краљевац, ишло код кумова са колачом, већ једино да је мати ишла код удате ћерке.

### **Коринђаши**

#### **ПЕТРОВО СЕЛО:**

Из казивања моје саговорнице разумео сам да су *колиндари* полазили да *коледају* од осам сати изјутра.

*„Долазили су са друге стране. Нису из села. Ови из села су се окупили код некога, то се знало. Код неког рода се искупили сви, се игра карће, се кажеду разне приче. Деца нису ишла. (Да ли се ишло са звездом или вертепом?) Не, није ишло нико. (А коза или цурка, је ли тога било?) Па то ови што су долазили. То су били Румуни“.*

#### **КРАЉЕВАЦ:**

Моји саговорници се присетили да су у њихово село ишла повећа деца, момци са Вертепом, *„обучени у цареве, чобане а ишла је и коза“*. Момци

су носили и „Звезду“. Сви они скупа, вертепаши, звездари и козар били су актери једне сценете коју су је заједнички изводили. Мања деца су ишла углавном по комшилуку и код рођака да „колиндаду“, „колинђају“. А деца која су то изводили звали су се „колиндаши“, „колинђани“.

### **Божићна јелка - Грана:**

КРАЉЕВАЦ:

У Банатској Црној Гори божићна јелка назива се „грана“. Свакако да је и то један од Божићних украсних елемената. Грану су китили мајка са децом после вечере на Бадњи дан. Китили су је јабукама, слаткишима, „прскалицама“. Грана се држала окићена до Богојављења. У Станчево је био обичај да на Крстовдан када свештеник улази у кући и кропи водицом, покропи и накићену грану, узме са ње неки слаткиш и после тога могло се слободно „покварити“ грана.

ПЕТРОВО СЕЛО:

*„Код нас се не каже јелка. Ми кажемо грана. (Чиме сте ту грану китили?) Са орасима. Ораси смо их кроз брашно побелили и тако их везали. Па онда разне шарене хартије. Није било много чоколаде да се купи. Смо стављали у хартију хлеб и то се свезало за грану. (Ко је китио грану?) Деца из куће, колико их је било. (Значи да код вас није долазио деда Божић?) Не није био деда Божић.“*

### **Први дан Божића**

ПЕТРОВО СЕЛО:

*„( Да ли се јутри рано приликом умивања користила вода из куће и да ли се у ту воду нешто стављало?) Умивали смо се у воду са извора, да буде нова вода. У ту воду смо мећали један бањ и једну јабуку. Са том водом су се сви укућани умивали. (У цркву се ишло ?) Дабоме, се ишло из сваке куће по један а ишли су и по два, три чак, и деца. А кад дођу из цркве ондак донесу они колачићи који су спремили да се уделе комшијама. Ти колачићи први пут се метеду на трпезу са гибаницом. Сваки колачић има метуту свећу која се упали, се окаду, се каже Оче наши, и после се узму и ондак се настави са супом. (Од чега се кувала супа) Од кокошке.“*

Домаћице су за свечани Божићни ручак кокошје месо уваљале у јаје и испекле, спремиле су сарму, испекле су свињског меса и кобасице. Посебна печеница није постојала. *„Печеница то је оно дугачко свињско месо које смо напунили“*.

### **Вода.**

КРАЉЕВАЦ:

Ако је вода у народним веровањима и обичајима „део многих обредно-обичајних радњи које су се изводиле у време прослављања годишњих (календарских) празника“<sup>10</sup> о таквим обичајима и праксама моји саговорници

<sup>10</sup> Милена Ивановић Баришић, *Божић код Срба у Румунији...* 140.

не сећају се да се у њиховим домаћинствима па ни у другим ни раније а сада ни толико нису упражњавала. Ту и тамо, у неким породицама, старије домаћице још су покушавале да одрже неки обичај.

Моја саговорница се присећа да је њена мама изјутра на први дан Божића „у један вангли“ сипала воду и у ову воду стављала три новчића, по броју деце из куће и ова су се у ту воду прала. Сврха тога је да се на тај начин умноже паре у кућу.

### **Божићна јела.**

Од Божићних јела прво се служила живинска супа. Месо се пекло заједно са кобасицом. Као прилог спремио се пире кромпир, а кувала се и сарма. Спремала се и „печеница“ а то је била свинска карменадла зачињена бибером спремљена у рерни. Уз печење служила се киселина, компот, а од скоро и изрендан рен са белим луком и милером.

После ручка мати је ишла код рођака да дели а млади су ишли на игранку.

### **Чесница.**

Моја саговорница каже да она сада прави чесницу од слатког теста „метнем мало уља, и ораси. То се тесто тегли. Развију се тако четир коре и се ставе тако једна преко друге а по среди ораси. И тамо се стави леј“.

Чесница се спремала на Бадњи дан а јела се на први дан Божића после ручка. Саговорница из Краљевца се присетила да је тетка њене маме на други начин месила чесницу, као погачу. Ова њена рођака је живела извесно време у Америку и вративши се у своје село она је донела и нови рецепт за спремање чеснице.

Професор др. Стева Перинац сећа се да су домаћице спремале одређену погачу са семењкама од лудаје која је печена, коју су укућани ломили и сви од ње јели. У Петровом селу није позната *чесница* од тегљених кора и са самлевеним орасима какву су спремале домаћице у Поморишју или у другим србским селима.

### **Чишћење Божића.**

Божићна слама се чистила четвртог дана Божића и то се казивало „да се чисти стари Божић“. Од ове сламе чувало се мало да се подменте под квочку а остало се бацало испод марве.

## **3.**

Ако се у погледу ритуалних радњи и елемената Божићне обредне праксе Срба из Банатске Црне Горе у многоме не разликују од осталих Срба из Румуније, за исте елементе које дефинишу исту обредну Божићну праксу Срби из Банатске Црне Горе користе другачије лексеме од осталих Срба.

Срби из целокупног Баната као и они из области Карашева, дан уочи почетка поста обележавају као *покладе* Срби из Банатске Црне Горе називају *запосница*.

*Бадњи дан*, дан уочи Божића у Банатску Црну Гору назива се *Бађин дан*, док у Карашеву за овај дан кажу *Трпи дан*.

Банатски црногорци на Божић уносе у кућу и ките *грану* а то је *Божићна јелка*, *крискинђа*, *криспам*, *крискиндла*, *крискиндер*, *кризбам* (лексеми из Поморишја, Потамишја, Долина Бегеја, Клисура) *чеп* (Карашево).

По Банатској Црној Гори на Бадњи дан по кукаћа не улази *положник*, или *положајник* већ улази *дете да чарка*.

У садашњој лексиси Банатских Црногораца сусрећу се многи лексеми позајмљени из румунског говора. Именица *коринђа* означава Божићну песму коју углавном певају деца или омладина на Бадње вече, улазећи у домове верника, честитајући и објављујући рођење Спаситеља Христа. У Банатску Црну Гору и у Дунавску Клисуру ова именица гласи *колинда* што је веома слична румунском изразу: *colinda (kolinda)*. Глаголски облик *колиндати* идентичан је са румунским изразом *a colinda*.

Оно што је својствено бадњиданској трпези банатских црногораца, јесте врста јела од резанаца са уљем од семена бундеве које је названо *локше*, *штитци* или *(у)штитци*.

Можда би ове лексичке разлике било повод за лингвисте да спроведу једно засебно стручно истраживање.

#### 4.

Од осамнаестог века када се помињу негде око педесетак србских села на подручју Банатске Црне Горе сада их има једва четири насеља: Краљевац, Лукаревац, Петрово Село и Станчево.

За своје Станчево, за главни разлог губљења језика а упоредо стим и губљење обичаја па и националног идентитета, Илија Милин, локални предузетник, каже: „1900. године у ове крајеве су населили *Мађаре* а 1925. године, у Станчево, доселило се и 200. породица Румуна. *Куће које су напустили наши Срби уселили су Румуни. Те су куће биле углавном изван или поред села или у оближњим катунима. У Петрово село и у Краљевац дошли су тек после Револуције* (1989. године). *Ми причамо други дијалекат што смо се умешали са Румунима. Наши Срби су 60-тих и 70.-тих година служили војску окол Букурешта или у Букурешт. Оданде су се и оженили и довели девојке у Станчево. А када су наши Срби отишли у Темшивар да раде у фабрику половина од њих су се оженили молдованкама.* (Област на североистоку Румуније – Молдова).

И ако су те жене научиле србски да причају па и део србских обичаја овог поднебља, ипак је за њих дух србства стран и не могу у потпуности да продру у дубину сржи србства те га таквог и својој деци пренашу.

### Литература и извори

Теренска грађа. 2021: Краљевац, Петрово село.

Ивановић Баришић, Милина, 2019. „Божји код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад“. *Исходичта* 5, 129-144.

Босић Мила, *Божјићи обичаји Срба у Војводини*, Вук Караџић – Београд, Етнографски музеј – Београд, Војвођаљнски музеј – Нови Сад, стр. 76.

Церовић Љубивоје, *Срби у Румунији*, Матица Српска, Нови Сад, 1997.

Љубомир Степанов, Светозар Марков, Јагода Перинач, Стева Перинач, Јован Поповић, *Из села у село*, Критерион 1984, Букурешт, стр.372.

*Blagoje Čobotin*

### ELEMENTS OF CHRISTMAS RITUALS TO SERBS LIVING IN BANAT MONTENEGRO

#### *Summary*

This study is the result of the researches that I carried out last year and this year in Serbian villages in Banat Montenegro where I identified people having a good knowledge of folk and religious customs. The article presents elements of Christmas rituals that are still preserved and practised, but also those rituals that have been lost over the years and, therefore, are not kept anymore. I have also tried to identify the reasons why these Christmas customs and rituals have been lost or forgotten by the Serbs living on the banks of Mureş river.

*Keywords:* Serbs living in Banat Montenegro, Christmas, the Badnjak, Christmas carol, traditional bun.