

ОБРЕДНА И НЕОБРЕДНА СЛАТКА ХРАНА И СЛАТКИШИ Божић, слава и свадба код Срба у румунском Банату

Дечаку је умро деда и сви који су долазили
доносили су му бомбоне.
Дошао је други дечак и питао га:
„Дај ми мало бомбоне?“.
Први дечак одговара:
„Нећу. Нек и теби умре деда,
па ћеш и ти да добијеш бомбоне“.

У раду ће бити представљена слатка храна – обредна, необредна и слаткиши, као и њихова улога и место у божићним, славским и свадбеним обичајима код Срба у румунском Банату. Први део рада чиниће помињање слатке хране у контексту обичаја, тј. обредних радњи, док ће у другом делу бити издвојена појединачно свака врста слатке хране и о њој ћемо дати више коментара. Важна црта рада јесте и прављење паралеле са данашњим стањем на терену, као и давање коментара у вези са врстом и начином припреме слатке хране у оквиру ових обичаја. Циљ рада јесте да се прикажу значај и место слатке хране у поменутих обичајима, да се укаже на њену и обредну и необредну функцију, као и то да се представе промене до којих је дошло услед друштвено-економских прилика. Овиме постижемо још један циљ, а то је приказивање слојевитости и значаја целовитости обичајне исхране у српској народној традицији.

Кључне речи: слатка храна, слаткиши, божићни, славски и свадбени обичаји, Срби у румунском Банату.

Слатка храна, послатице и слаткиши јесу храна која је на различите начине део обичаја, тј. неког обреда или чак уже, обредног елемента. Слатку храну налазимо и у божићним, славским и свадбеним обичајима код Срба у

¹ nina.aksic@ei.sanu.ac.rs

² Текст је резултат рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство науке, технолошког развоја и иновација РС, а на основу Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2024. години број: 451-03-66/2024-03/ 200173, од 05.02.2024., као и рада на пројектима *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Тимишвар) и *Обредна исхрана у Војводини. Енциклопедијски речник термина*, у организацији Матице српске.

румунском Банату. Она може бити у виду слатке обредне хране, као што је то на пример чесница од слатког теста, затим у виду десерта као необредна храна, али која се служи током неког обреда и као дар, на пример младенцима – торта, или деци бомбоне, чоколаде и др.

Рад је подељен у две целине. У првој целини ће бити представљена улога слатке хране кроз обичаје и обредне радње, док ће у другој целини, у оквиру одређених подгрупа бити издвојене појединачне слатке намирнице. Такође, биће направљена и паралела са данашњим стањем на терену, као и поменути и прокоментарисани начини припреме слатке хране у оквиру истих обичаја данас.

Грађа уз помоћ које је направљен преглед сакупљана је у селима румунског Баната, од стране тима Етнографског института САНУ и др Бранкице Марковић, научног сарадника Института за српски језик САНУ (пункт Рудна), а у оквиру пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*. Један део ове грађе објављен је у научним радовима, двотомној монографији *Срби у Румунији, Етнoлошка истраживања I и II* и зборнику *Исхрана у огледалу обредне праксе Срба у Војводини и румунском Банату. Етнолингвистички транскрипти и коментари*, из чега је црпљена грађа за потребе писања овог рада. Такође, у раду ће бити укључени и подаци добијени из два пункта (Дињаш и Кетфељ) у румунском Банату, које је истражила др Миљана Радмила Ускату за потребе пројекта *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу – Лингвистички и етнoлошки аспект*, Матице српске.

*

БОЖИЋНИ ОБИЧАЈИ

Света Варвара је први већи празник у оквиру Божићног празничног циклуса који се прославља 4. децембра. Његова посебна карактеристика јесте кување жита и различитих врста варива, а та храна се најчешће назива **варица**, док у грађи наилазимо и на назив *барбара* (више в. Ивановић Баришић, 2022: 19).³ Тако је у Ченеју позната „изрека *Варвара кува, Савица дели, а Николица куси*. На Варвару се скува жито као цело зрно. Кад се скува, заслади се са шећером или медом и тако се једе“ (Ивановић Баришић, 2022: 18); „У Краљевцу се такође кувала и каша од зрневља пшенице. У кашу се није ништа друго стављало осим пшенице. Кад се скува онда се млела и у њу се мешао шећер“ (Ивановић Баришић, 2022: 19). Варица најпре има значење плодности које се односи и на плодност жита, али и укућана. Из овог разлога, у Ченеју се жито „носи у неколико кућа у комшилуку или ближејој родбини, а остатак се једе код куће“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 18).

Свети Никола прославља се 20. децембра, у време божићног поста. У Дињашу се на овај празник кува жито: „Е, кад кувамо жита? Ми Срби ку-

³ О прослављању Св. Варваре више видети у: СМР, 1998: *варица*.

вамо жито на Светог Николу, за Светог Николу, то је зимски Свети Никола“ (Ускату, 2024: Дињац, у штампи). Интересантно је и поимање једног саговорника који каже да се и у Кетфељу за Св. Николу кува жито: „СС: Варвара? Е, па како се каже: „Варварица вари, Свети Сава лади, а Никола куси“. Тако се казало, да. (смеје се) (А шта то значи? Можете да ми кажете? Да ми објасните шта то значи) СС: Па Варварица, она, онда се кува за Светог Николу, се кува жито, и онда значи Варварица вари жито за Светог Николу, а Свети Сава и он куси, овај, он лади, Свети Сава лади – јелда, дође зима, а Никола куси. Значи, један дан пре Светог Николе, ондак се скува жито, увече се бари, онак један дан пре Светог Николу се скува, и ондак ја знам зајутра, кад смо били деца, баба мете у шољу, онак нас пошље у комшилук да носимо 'за душу'. За душу да се носи жито“ (Ускату, 2024: Кетфељ, у штампи).

Материце и **Оци** су празници који се празнују у другу, односно последњу недељу (дан) пред Божић. На ова два празника деца су везивала узицом мајке и очеве, али и остале удате / ожењене укућане. Како би се они који су везани откупили и били одвезани, морали су да дарују децу. Интересантно је да је овај обичај као познат забележен само у селу Белобрешка, где је поменут у контексту прослављања и давања *слаткиша* деци (више в. Ивановић Баришић, 2022: 20).

Бадње јутро је први део Бадњег дана који се празнује дан пред Божић, 6. јануара. На овај празник обављају се бројне обредне радње и кува се и припрема храна за тај дан, као и за предстојећи Божић. Поред посне хране која је била обавезна за тај дан, јер је то полседњи дан великог, божићног поста, спремала се и слатка храна као десерт. То су најчешће били *резанци са маком* – „Помешају се мак и шећер и поспу по резанцима“ (Ивановић Баришић, 2022: Чанад, 76). Поред хране, припрема се и слатко пиће, једно од традиционалних пића – *замедљана ракија*: „На Бадњи дан – ујутру кад се дигнемо мој деда каже баби (...) сад треба да се замедра ракије. И мој деда замедра ракије и ондак узме сикуру и отиде у шуму да исече три бадњака“ (Ивановић Баришић, 2022: Белобрешка, 29). *Мед* се користио и као обредни елемент током сечења бадњака: „На месту где је бадњак затесан кад се секао деда ставља кашикицу меда и онда треба ми да кажемо тако – 'Како ми лижемо мед слатко тако да лиже овца јагње, крава теле, кобила ждребе, крмаћа праце, и како ми слатко лижемо мед тако да марва љуби њин производ што се роди – што се каже““ (Ивановић Баришић, 2022: Белобрешка, 46).

У току **Бадњег дана** праве се и различити обредни хлебови. Један од важнијих обредних хлебова било је тзв. *здравље* које је било слатко и „округло – то је било здравље за целу глоту, по површини се засече и унутра се убацивало мало шећера – да буде све здраво и слатко. Све се јело увече“ (Ивановић Баришић, 2022: Луговет, 38); „Да, се меси хлеб, опет вода и

брашно. Са мајом, се испече и онда се намаже док је вруће, опет са медом. (...) (*А то исто са мајом? Рекли сте... Са квасцем?*) ИА: Хлеб, да. Онда то сви укућани се прво... домаћин, кад се почне вечера, одсече од здравља мало парченце, метне поред тог колача који ће се сутра резати и онда свима да, сече од здравља. Да си здрав“ (Ускату, 2023: Дињаш, у штампи). Још један обичај који приказује велику симболичку вредност шећера обавља се током дана – мушкарац који је глава куће, домаћин, доноси у кућу два мања бадњака и џак сламе, а жена га дочекује „са једном чашом у којој има **воду и шећер**. Кад наилази она га пита: *’Какво је време напољу?’* Обавезно треба да каже: *Свуд је ведро само је над нашу кућу облачно!* (...) *И онда она иде за њиме са том чашом воде и сваку браву намаже са том водом и каже да се лепи како се лепи шећер и вода за ову браву тако да се лепу прво здравље, срећа, новац и све ово друго за кућу, да се пате деца, марва...*“ (Ивановић Баришић, 2022: Соколовац, 59). Некада су се у Кетфељу спремале и куване суве шљиве за послатицу: „Како кажем, пре је било суве шљиве се кува и тако“ (Ускату, 2024: Кетфељ, у штампи).

На **Бадње вече** вечера се и обављају се бројне друге обредне радње у кући. Једна од њих је бацање ораха по кући и сламе на којој се седи за време вечере: **ораси** се једу са **медом** током вечере (више в. Ивановић Баришић, 2022: 63 и Ивановић Баришић 2022: Белобрешка, Дињаш, Чанад, Поморишје и др., 64). Централна радња јесте бадња вечера на којој се окупљају сви укућани. Она се неретко обавља на поду, на слами. Углавном започиње послуживањем замедљане ракије, а затим следи посна вечера. Од слатке хране ту су **воћни сокови**, **воће** и различите **посне послатице**: „Од пића се користи: вино, ракија, сокови; од воћа: јабуке, ораси, разни слаткиши се ставе у неку посуду и стоје на столу. (...) Колачи (штрудла и др.), воће и сокови се стављају на сто“ (Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 73). У понеким местима, као што је то Луговет, није било посебних слаткиша, већ се јело искључиво воће: „Од воћа су се могле ставити јабуке на сто. Раније су се сушиле и користиле шљиве. Јело се На Бадњи дан *гројзе*“ (Ивановић Баришић, 2022: Ланговет, 77). Још једна обредна пракса која се обавља током поподнева или вечери назива се **колиндање**.⁴ Колиндање је радња коју обављају најпре деца, и то неретко деца мушког пола, која се називају коринђаши и која иду од куће до куће, носе звонца и певају обредне песме, а за певање, као награду добијају поклоне. У знак захвалности од домаћице или домаћина добијају мање поклоне у виду **воћа** или **слаткиша**, те понекад и мало новца. На сличан опис наилазимо и у Фенлаку: „Деца коринђају док гори бадњак и за то добијају пакетиће у којима су слаткиши, ораси, нека пара; одраслима се не даје ништа“ (Ивановић Баришић, 2022: Фенлак, 50); „Певали су Рождество и добијали орасе, бомбоне, колаче, а данас и новац који се раније није давао. Сада се скупљају у цркви и иду као већа група. У

⁴ Више о колиндању, тј. о коледима видети у: СМР, 1998: *коледа*.

цркви се кува врућа ракија, а деца коринђају док гори бадњак. Дају им се паре и слаткиши. (...) Сад се дају бомбоне 'салонке' (оне што се стављају на јелку) и новац“ (Ивановић Баришић, 2022: Фенлак, 82); „Па, увек се давало нешто коринђашима, увек. По неко оре, јабуку, како било пре, ја знам сад, Боже, у ово време и чоколаде и поморанце. Сад је модерно“ (Ускату, 2024: Кетфељ, у штампи). И у Златици се обичај спроводио на сличан начин, а деца су добијала орахе, јабуке, слаткише или колаче и новац (више в. Ивановић Баришић, 2022: Златица, 84). У Соколовцу су се раније давали најпре ораси, док су данас обредни елементи измењени: „*Пре се отвори пенџер и фрљииш орасе па ко колико зграби*. Сад улазе у кућу и дају им се чоколаде, бомбоне и паре“ (Ивановић Баришић, 2022: Соколовац, 83).

Божии почиње **Божииним доручком** који се обавља најчешће тек након повратка из цркве. Да би било све слатко, укућани се у Луговети послуже прво *слатким*, тј. *медом* (више в. Ивановић Баришић, 2022: Луговет, 100), док су деца чим устану „добијала да поједу мало меда и попију мало вина“ (Ивановић Баришић, 2022: Луговет, 66). У Дивичу је баба на Божићно јутро децу мазала медом: „*Све не намаже медом и прави крс, ујутру*. Такође, по кашичица меда се узме ујутру после умивања – да се буде слатко ко мед преко целе године“ (Ивановић Баришић, 2022: 70). **Чесница** је божићни колач који домаћица меси на јутро Божића од слатког теста: „*Горњи Банат, они сад праву с корама – слатко. Не, ја правим од хлеба, од хлеба, као хлеб кад месиш и стави се новац у њега*“ (Ивановић Баришић, 2022: Белобрешка, 101); „*Чесница се прави ко слатка погача*“ (Ивановић Баришић, 2022: Белобрешка, 102); „*За чесницу се прави услатко тесто тегљено*. Припремљено тесто се попрска мало машћу и поспе са орасима који су помешани са шећером, а ставља се и суво грожђе, неко ставља и суве смокве исечене“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 104). Скоро у свим селима у којима смо имали саговорнике потврђено је да се чесница премазује медом. Понегде се поред чеснице може ставити на сто и *мед*, иако се већ премазује медом: „*На Божић се меси чесница, то је као погача бесквасна, то није сас кермом⁵ (...) и се баџи једна флашица с медом јел чаша – боркан [тегла] како ми кажемо, (...) меда и то поред колача се баџи тај мед на астал преко ноћи, да биде слатко у кућу. (...) Кад се извади чесница испечена, онда с тим медом се намаже све озгор*“ (Ивановић Баришић, 2022: Луговет, 107); „Чесница се намазивала медом, а понекад се стави и да стоји на столу“ (Ивановић Баришић, 2022: 70, Ченеј). Мед је био важан и када се ломила чесница за време ручка: „*Газдарица кад ломи чесницу сваком даје по парче и притом умочи прст у мед и сваком направи крстић на челу*“ (Ивановић Баришић, 2022: 70 Луговет); „*И чесница исто, кад је печена, ходма врућа, се са медом*“ (Ускату, 2023: Дињаш, у штампи).

⁵ „Керма је локални гласовни лик за уобичајеније герма, кулинарски термин, германизам са значењем 'квасац'“ (Аксић, 2021: 11).

За **Божјићи ручак** је поред чеснице и слане хране обавезно био и неки *десерт*. Најчешће су то биле различите штрудле (са орасима, маком и др.), крофне, пуслице, гурабије и др.: „Слатко зависи од куће до куће – *шта ко зна*, штрудла или неки колачи“ (Ивановић Баришић, 2022: Краљевац, 111); „Од колача се једу штрудле (ораси, мак), крофне.“ (Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 109); „Раније су биле пуслице, штанглице, гурабије и др.“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 111). **Колачи** су били и саставни део трпезе која се пре Божићног ручка давала задушју, тј. за мртве, а на овај пример наишли смо у Златици: „*Прије се правили колачи који се на Божић и опет делило за мртви. То се давало колаче и опет је било слатке колач*“ (Ивановић Баришић, 2022: Краљевац, 124). У већини села се правио и **Божјићи колач**, који се уз колач *здравље* мазао медом.

На **други дан Божића** су се у Ченеју и Чанаду посећивали кумови којима се носио **колач**: „Иде се са великим колачем, мада се у последње време носе торте. Колач кумовима обично носе деца. Могу и кумови да дођу и исто носе колач“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 116); „*Доста дуго се носио колач*.“ (Ивановић Баришић, 2022: Чанад, 116). Такође, на други дан Божића давало се и за мртве, а посебно се давао комад *чеснице* поред неког другог **колача**, „теста или торте *даје се задушју за мртве. То уделиш неком. Ми дајемо, углавном, онима који су мало сиромашнији, који немају способности да спреме за Божић. (...) Ако је лепо време да се може ићи на гробље једно парче се однесе, ако не идемо на гробље, ондак остане и се поједе у кући*“ (Ивановић Баришић, 2022: Чанад, 124–125).

За **Нову годину, тј. Св. Василија Великог или Мали Божић, 14. јануара**, обичај је био да се праве мали хлебови од киселог теста звани **закони** или **василице** (*врсуљице, васуљице*). „Дочек Нове године је новија појава. Раније су прављене *василице* и, како су поједини казивачи наглашавали, за њих још није нађена замена у модерним корамма, тако да се оне праве и даље на стари начин – тегљењем. (...) Меси се услатко и за сваког члана уже / шире породице. Кад се испеку, преливају се са шећерним сирупом или са медом, а могу бити и са сувим грождјем“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 127). По горњој површини се „избушкају, а могли су да се премажу и медом, да се поквасе водом и мало посоле“ (Ивановић Баришић, 2022: Белобрешка, 126); „*Мажу се зејтином да порумениду кад се испечеду*“ (Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 126); „За Нову годину *василице* је правила наша мати. Она правила исто тако ко *чесницу* и је *сукала ко гибаницу услатко*“ (Ивановић Баришић, 2022: Чанад, 128); „Боцкају са цевчицом са којом се ткало и на коју је био везан црвен конац или са гранчицом са пупољцима узетом са родне воћке. У подне кад дођемо из цркве, то је било на *Нову годину*, (...) онда [се] *извади са ножом из сваког тога* [комада] *по мало* (...) и *то* [се] *после носи да* [се да] *кокошкама*. Избоде се у виду крста и *то јемо*. Праве се три – једна се да сиромашу задушју (дода месо и још нешто), а остале се поје-

ду у кући“ (Ивановић Баришић, 2022: Луговет, 128); „То је на Нову годину. Онда се праву Василице. Исто као чесница, од истог теста, али се увију тако као точак и онда се ставу у плек, исто се пеку, онда кад је печено, опет меда“ (Ускату, 2023: Дињаш, у штампи); „Па василица је неко, како да ти каже мајка, је неко тесто тако, се меси као на пример чесница и онда се сече тако, на пример, нека коцка – ја то нисам правила никад, моја баба, она правила, она правила свашта – тако се сече јена коцка, онда се увати овај крај и овај, и се веже, и онда то тако се мете да се пече. Но, ето то су василице“ (Ускату, 2023: Кетфељ, у штампи). У неким местима се василице деле и по комшилуку, док се у другим не износе из куће (више в. Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 126). Скоро у свим испитиваним местима василице се једу за ручак, који се припрема скоро исто као за Божић и након ког се једе и слатко. На сам дан празника припрема се ручак као и за Божић, а уз ручак припремало се и јело се и слатко, најчешће *колачи*. *Слатка храна* користила се и као украс за божићну јелку који су сами правили: „коцке шећера и ораси су се умотавали у ’златни’ папир и стављали на јелку. Е, па, знате како, ондак није било толико чоколаде (...) завијеш у злато и ето како је било“ (Ивановић Баришић, 2022: Краљевац, 85). Поред припремања обредних слатких малих хлебова, у појединим селима се навече уочи овог празника ишло на гробље и носили су се *слаткиши* (више в. Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 126).

За празник Богојављење (19. јануар) у Дињашу смо наишли на податак да се обавезно спремају крофне.

СЛАВСКИ ОБИЧАЈИ

Пред славу или Свеца, недељу–две дана почињало се са припремама међу којима је било и припремање слатке хране. По питању припремања слатке хране, у селима северног Баната није се наишло „на било каква правила. У данашње време се праве различите *торте* и ситни колачи по укусу укућана. Сви казивачи су се сећали да некада није било тако, већ су се углавном правиле *итрудле* (у Централном Банату и Поморишју их зову гибанице) од мака, ораха, сира, бундеве“ (Трубарац Матић, 2022: 174).

Слатка обредна храна која се припрема пред славу јесте и *жито*, чија је употреба у селима румунског Баната веома упитна. Ипак, на неколике податке о спремању жита наишло се спорадично у селима јужног Баната, али је највероватније да је припремање жита новијег датума, јер како су сви потврдили оно није обавезно, тј. није део обредне праксе. Начин припреме је следећи: „пшеница се скува, самеле, помеша са орасима и шећером, а могу да се убаце и суво грожђе, ванила и рум“ (Трубарац Матић, 2022: 199). У Кетфељу смо наишли на податак само да се спрема кољиво.

У селима јужног Баната давало се задушу вече пред славу. Жене су излазиле на гробље и носиле, поред осталог и *слаткише* које су делиле деци која су излазила на гробље пред велике свеце, јер су у близини живели: „Пре

смо ишли, ми смо били млого деца, па смо се грабили ко ће то да добије“ (Трубарац Матић, 2022: Златица, 187). Пошто сада нема много деце задушшу се даје „кој’ шта има...колаче што спреми за славу, узме од тих колача, слаткиша и од чоколада и ондак то кад се врати с гробља то се да задушшу да не остане“ (Трубарац Матић, 2022: Златица, 187); „Пре се ишло, се носило мало орасе, мало бискуице, нешто, и то тако знаш, и после се дође кући“ (Аксић, 2021: Дивич, Св. Андреј, 19). У старија времена, „по сећањима из детињства“ саговорника, навече, задушшу су се носили посебни колачићи од хлебног теста који су се називали *поскурице*.

У јужном Банату, у већини села се празнује навечерје славе, тј. вече пред славу. Ако је слава мрсна, поред слане хране припремају се и једу и посласице као што су „разни **мрсни колачи** по укусу (некада: штрудле са слатким сиром, салчићи и други колачићи умешени с машћу, дулечница, рахат (ратлук)“ (Трубарац Матић, 2022: 196–197). Уколико је слава посна припремају се и једу „**посни колачи** (раније: штрудла од ораха и мака, крофне, дулечнице, рахат)“ (Трубарац Матић, 2022: 197).

На Велики дан или први дан славе, пре подне се позивају гости на ручак тако што домаћица припреми *замедљану ракију*, а потом неки млађи мушки члан породице, домаћин или деца иду по селу од куће до куће и позивају њоме и *колачићима* госте: „И ондак око подне, ја знам кад сам била дете, моја мама замедља ракију, знате, замедља ракију, и правиле су неке тако колачиће, а све од брашна, лепо се печеду, лепо колачићи. И ондак нам дали торбе оне од вуне, знате, биле торбице мале и за децу, и ту стави колаче, и ондак не тера да вичемо госте, тако је било пре. Значи, видите, ставите тај колач и послужи се сас врућом ракијом” (Белобрешка, Св. Никола); „Па ми позивамо, правимо врућу ракију, пре се месио и колач, по један мали колач, па си сваком дао и колач и ракију, си га позвао, позво са ракију. Е сад колач више се не меси, него идемо само са ракијом и позивамо” (Белобрешка, Св. Петка); „Е пре се ишло. Знаш како се праила, један колач овако и пола литре ракије се носило код кога оћеш да вичеш, а сад то све...” (Дивич, Св. Андреј); „Па најмлађи иде сас флашом и... Пре смо носили и колаче. Колач, колико мери имамо да зовемо, фамилије, толико колача у торбу, пре торба се носила на раме. У торбу се ставе колачи, флаша ракије и иде, зове се. Па у подне, пре подне, да дођу на ручак” (Дивич, Аранђеловдан) (Аксић, 2021: 17, 18). Замедљана ракија се припрема тако што домаћица „упржи мало шећера и када шећер пожути, прелије га ракијом. Та слатка и врућа ракија се спакује у кечане торбе (ткане и ’нашаране’) заједно са колачићима које је домаћица тог јутра направила“ (Трубарац Матић, 2022: Златица, 201).

На сам дан Свеца, Велики дан, поред остале хране, за ручак се припремала и јела *слатка храна*, међу којом је најчешће био, у северном Банату компот од бресака или шљива, као и различите посласице. Раније су се од посласица правиле штрудле и крофне: „И током посне славе (...) *посни*

ситни колачи, а раније су се правиле и *штрудле* (Белобрешка, Св. Лука): 'И колачи, пре се праила штрудла, није било слатке колаче. Штудла са маком, са орасима, са рахатом, то је било пре се правило посно. Посно без јаја или, кој оће, може крофне посне да се праву. (...) (Белобрешка, Св. Никола)' (Аксић, 2021: 16).

Слаткиши су имали своју функцију и у даривању током доласка и испраћања гостију са славе. Када су долазили гости, у јужном Банату, они су на дар домаћинима доносили неко пиће или слаткише уколико је у кући било деце: „Када дођу гости често не доносе никакве скупе поклоне, већ то обично буде флаша ракије, вина, а ако у кући има деце, онда се обавезно доноси и нешто слатко (чоколада, кекс, сок)“ (Југовет, Трубарац Матић, 2022: Соколовац, 201); „’Шта да вам кажем. Може да донесу опет тако једну чоколаду, ил ти ја знам, знате, код нас сад вина, ракије – то има“ (Аксић, 2018: Белобрешка, 18). Као врста одуживања и „како би се направио обредни круг добијања и давања“ (Аксић, 2018: Белобрешка, 18), гостима се, пред њихов одлазак са славе „спакују пакетићи од преосталих слаткиша и хране (Чанад, Ченеј, Дињаш)“ (Трубарац Матић, 2022: 179); „Кад испраћамо госте, ондак може да и ставимо, никад не иде се празно. Ставиш неко парче рибе, штудла, не иде празан кући. За децу, па се да бомбоне, ондак било пре, а саде су чоколаде и има свакојаке феле слаткиша, и се купи, и није то проблем“ (Белобрешка, Св. Никола) (Аксић, 2021: 18); „’Даш колаче, помало им даш штудле, а волу пасуља, и то им метем, и сарме, и рибе и дам, али кад и дам“ (Дивич, Св. Андреј) (Аксић, 2021: 18).

Такође, **слаткиши** се носе и на гробље после ручка, на дан славе: „после ручка домаћица иде на гробље, на које носи *један мали пакетић* од преосталих слаткиша и *фрталче ракије* (око два и по деци); понесе и вино и свећице. (...) Овиме је обележавање славе окончано“ (Трубарац Матић, 2022: Чанад, 179).

И на трећи дан славе (ако се рачуна и навечерје), тј. на појутрицу давало се задушну излажењем на гробље или постављањем одређене хране у самој кући: „’И ту се јело, се пило, и трећи дан се да задушну, све што остане. Остане **штудле**, обично штудле се праве и **крофне**, то је посно, то може да се праи посно’ (Дивич, Св. Андреј)“ (Аксић, 2021: 19); „’Ондак појутрица за мртве се да. Ондак опет се купимо сви и праимо, ил је мрсно, мрсно се праи, ил је посно – посно. И праимо те крофне, је ли, праимо нешто, се кади, се кади мртвима“ (Аксић, 2021: Стара Молдава, 19).

СВАДБЕНИ ОБИЧАЈИ

Свадбени обичаји састоје се из три сегмента – предсвадбених обичаја, обичаја на дан свадбе и обичаја после свадбе, а у оквиру њих се, поред бројних обредних радњи, припрема и храна. Храна има значајно место у свадбеној обичајној пракси.

Припреме за свадбу почињу у четвртак и тада „обе породице почињу да припремају храну. Послови око припреме хране се, по правилу, деле на женске и мушке. Женски чланови обе породице задужени су за припрему првенствено **торти**, **колача** и других **слатких послужења**, док послове око припреме меса и месних јела домаћини неретко поверавају (и плаћају) искусном мушкарцу који је учио и / или познаје месарски занат“ (Богдановић, 2022: Соколовац, 254). **Торте** су посебно биле обавезни део слатког послужења: „И онда су знали на пример колко персоне ће бити, се рачунало ми се чини на шест или на четири. Четири или шест персоне – једна торта. Онда тако је било, ту смо шест персоне се стави торта, онда тамо даље друга фела торте, и онда ја гледим они колко су добили, мењамо једни са другима и, значи, између... (А ко је правио те торте?) ИА: Те торте... Некад се правило, значи, код мене ће бити свадба. Дођу родбина, комшије, и онда ту се прави. Значи ми између нас, то је било некад. А сад, правиш команд...“ (Ускату, 2023: Дињаш, у штампи); „У Кетфељ је био један луд обичај. У Кетфељ се дало и подне и вечера.= (Значи и подне и вечера. Вечера у које време?) =Па, се даје у 9–10 сати. (А шта се све припремало?) Па, на пример, у подне се кува супа са сосом, меса и кромпира, и то све лепо са сосом, и се мете печење. И онда после се стави торте. (...) (Су пекли и кобасице увече?) Да. Торте се, опет се метле на астал“ (Ускату, 2023: Кетфељ, у штампи); „То кад девојка побегне, ондак сутридан свекар, свекрова зове жене, комшинице туне и родбину. Се праву колачи, се даје ракија, слатка и свашта, шта имаш“ (Марковић, 2023: Рудна, у штампи). У Кетфељу су се и за веридбу припремале торте.

У обредну слатку храну спада **погача** од слатког теста која се у Дињашу, након извођења младе из куће ломи изнад њене главе: „Њу припрема и доноси свекрва, а дели се на онолико делова колико је присутних у / испред просторије“ (Богдановић, 2022: 260).

Следећа обредња радња која се врши при уласку младе у младожењину кућу јесте подизање три пута и окретање накоњчета (малог детета), што би требало да утиче на плодност младенаца. Након извршавања ових обредних радњи, млада у Белобрешки „том приликом целива и дарује“ накоњче „кошуљицом, тканом торбом и слаткишима“ (Богдановић, 2022: 268).

Као и када су у питању ручкови за већ поменуте празнике и празничне дане, тако се и свечани свадбени ручак састоји, између осталог и од **посластица**, најчешће колача и торти (више в. Богдановић, 2022: 250).

Поред даривања младенаца различитим поклонима, дарује се и кум када одлази са весеља. Он „на поклон добија кошуљу и / или храну (печење, тарту, ракију / вино...)“ (Богдановић, 2022: Златица, 266).

*

СЛАТКА ОБРЕДНА ХРАНА

Мед је један од најзначајнијих елемената, посебно божјне хране. Он „се сматра божанским, благословеним даром природе, еликсиром живота“, те је тако и обавезно „задушно и жртвено јело, симбол плодности, здравља, берићета ’слаткоће’ живота, лепоте, среће“ (СМ, 2001: 351) и др. Мед је део многих обичаја, па и оних који се обављају на Бадњи дан и Божић. На Бадње вече мед се једе заједно са орасима који су такође хтонично јело (СМР, 1970: 200), што значи да су и мед и ораси намењени мртвима, односно прецима (Ивановић Баришић, 2022: 69). Затим, мед се стављао на место где се засече бадњак на Бадње јутро. Ораси са медом једу се током Бадње вечере скоро у свим истраживаним селима.

На Божићно јутро, сви су се послуживали прво медом, а после умивања се узимала кашичица меда „да се буде слатко ко мед“ преко целе године. Такође, баба је децу мазала медом унакрст по челу. Мед се стављао на сто поред чеснице, да преноћи да би све било „слатко у кућу“. Чесница се скоро у свим испитиваним селима премазивала медом. Када се ломи чесница, газдарица умочи прст у мед и онда намаже свакога по челу у облику крста.

Замедљана или медна ракија је слатко алкохолно пиће које се прави од ракије и меда. С обзиром на то да су и ракија и мед чести и важни елементи обичаја, оваква ракија има своје посебно место у славском обичају, као и у божићним обичајима, дакле, онима обичајима који се посебно тичу предака.

„Позивање на славу је један од важних сегмената читавог славског обреда. На славу се позива на сам дан славе“, а „током ове обредне радње важну улогу игра ракија. * Замедљану ракију, врућу, и колачиће који се праве од теста, тј. брашна, и лепо се печеду најчешће су деца носила у вуненим торбицама и с њима су позивала госте“ (Аксић, 2021: 18). Данас се овај обичај углавном избочио. Замедљану ракију је газда медљао и на Бадње јутро и са њом одлазио у бадњаке. Такође, кува се „слатка ракија“ кад девојка побегне из куће код свекра и свекрве.

Ораси се са медом једу током Бадње вечере. Такође, дају се и као награда за коринђање, а за Бадње вече се и бацају по соби унакрст. Умотавали су се у златни папир и стављали на јелку као украс.

Варица је кувано жито, тј. пшеница, у облику целог зрна или у виду каше, али обавезно заслађено са шећером или медом. Једе се на Св. Варвару, 17. децембра и симболизује плодност.

Жито се ретко и само понегде припрема за славу као пшеница која се кува и самеле, а затим помеша са орасима и шећером. Понгде се додају и суво грожђе, ванила или рум (Трубарац Матић, 2022: 199). Кољиво се спрема за славу. У понеким селима жито се кува и за Светог Николу.

Слатки обредни хлебови или колачи намењени укућанима и домаћинству: *здравље, василице (врсуљице, васуљице) или закони, чесница,*

погача од слатког теста која се ломи млади изнад главе, *колачићи / хлебчићи* којима се позива на славу.

Здравље је слатки обредни хлеб који се спремао на Бадњи дан, а јео на Божић. Он се *по површини (се) засече и унутра се убацивало мало шећера или меда да би било све здраво и слатко*.

Божићни колач се пекао на Божић и као и здравље премазивао се / преливао се медом.

Василице (закони, врсуљице, васуљице) се праве за Нову годину. Праве се тегљењем, *услатко* и кад се испеку преливају се са шећерним сирупом или медом, а могу бити и са сувим грожђем. Једу се након ручка, а праве се са медом и од теста као за чесницу.

Поскурице су посебни колачићи од слатког хлебног теста који су се носили задушу на гробље.

Чесница је божићни колач од слатког теста. Прави се на Божић ујутро, а стављају се шећер, ораси, суво грожђе, суве смокве и др. и премазује се медом. Другог дана Божића давао се задушу комад чеснице и још понеки колач. О томе колико је важна и распрострањена чесница сведочи и следећи исказ забележен на терену: „Свака једна српска кућа прави чесницу“ (Ускату, 2024: Дињаш, у штампи).

Погачу од слатког теста припрема свекрва, а ломи се млади изнад главе при изласку из куће.

Колач (слатки) носи се на други дан Божића куму.

Шећер или коцка, један су од првих и најважнијих састојака и обредне и необредне слатке хране. Водом и шећером, тј. слатком водом жена дочекује мушкарца са бадњаком и онда иде за њим и маже кваке са овом слатком водом, те каже: *да се лепи како се лепи шећер и вода за ову браву тако да се лепу прво здравље, срећа, новац и све ово друго за кућу, да се пате деца, марва*. Коцке шећера и ораси – умотавали се у златни папир и стављали на јелку, као украс.

ПОСЛАСТИЦЕ / ДЕСЕРТ

Посластице, најчешће различите врсте колача, праве се у различитим тренуцима славских, божићних и свадбених обичаја и једу се за обредни ручак / вечеру. Тако се, поред десерта који иде уз главне ручкове и вечере, на пример, преостале посластице од славског ручка, носе на гробље. Слатки колачи који су се правили на Божић давали су се задушу пре Божићног ручка. Крофне су се спремале и за Богојављење, а колачи су се правили и кад девојка побегне од куће. Ради сликовитости износимо и неколико извода из транскрипата: „Слатко зависи од куће до куће – *шта ко зна*, штрудла или неки колачи“ (Ивановић Баришић, 2022: Краљевац, 111); „Од колача се једу штрудле (ораси, мак), крофне“ (Ивановић Баришић, 2022: Дивич, 109); „Раније су биле пуслице, штанглице, гурабије и др.“ (Ивановић Баришић, 2022: Ченеј, 111).

1. **Мрсни колачи** и посласице – штрудле са слатким сиром, салчићи и други колачићи умешени с машћу, пуслице, штанглице, дулечница, рахат (ратлук) јели су се уз ручак или вечеру за славу и Божићне празнике, као и за свадбу, с тим што су се уз њих спре-мале и торте за свадбу.
2. **Посни колачи** и посласице – штрудла са орасима, маком и бун-девом (у Централном Банату и Поморишју их зову *гибанице*), крофне, дулечнице, рахат, компот од бресака припремали су се најчешће за навечерје посне славе, за славу, Бадњи дан и Бадње вече. На појутрицу, трећи дан славе обично се јело од колача све оно што остане или се поново правило. Поред ових посласица, ту су и воће и воћни сокови који се једу и пију за посне дане, посебно за Бадњу вечеру. Резанци са маком јели су се за Бадње јутро, а по њима се посипао шећер.
3. **Торте** су за свадбу биле у понеким селима обавезне и то и за ручак и за вечеру су се постављале. Жене су почињале још у четвртак са припремама посласица за свадбени ручак. Торте су се правиле и за Божићни ручак, али су се припремале и за веридбу.

СЛАТКИШИ

Различити слаткиши су део обредне праксе и њима се најчешће дарују деца, гости или се намењује покојницима. Тако се носе задушу на гробље на Нову годину, увече. Колачи, слаткиши, **чоколаде**, **бискуице**, **бомбоне**, ораси – давало се задушу за славу, деци која живе ту у близини гробља, па се скупе. Слаткишима млада дарује наконче. Чоколада, кекс и сок доносе се деци када се долази на славу и даје се гостима када одлазе, ако имају деце. Такође, за Материце су слаткиши давани деци као откуп, а и као награда за коринђање. Поред даривања понека слатка храна и слаткиши, као што су коцке шећера, ораси и бомбоне служили су и за украс.

НОВИЈЕ ПОСЛАСТИЦЕ

Када је у питању данашњица, из разговора са терена можемо приме-тити да се обрадна храна скоро и није променила. Оно што је доживело делимичну или потпуну трансформацију, тј. губљење, јесу посласице и слаткиши, те ћемо о њима рећи неколико речи.

Посласице за обредни ручак / вечеру: уместо резанаца с маком, различитих штрудли и крофни, данас се праве, а неретко и купују *ситни колачи са маргарином* и *торте*: „Сад више ове слатке колаче праву младе. Моја праунука, моја, она воли то да праи колачи и то. (Стара Молдава)“ (Аксић, 2018: 20). Колачи и торте – незаобилазни су део свадбеног, славског и новогодишњег ручка. Уместо поскурица, колачића који су се носили задушу на гробље, данас се носе колачи спремљени за славу. Такође, данас се

уместо старих посласлица, као што су штрудле, крофне и др., припреманих код куће, најчешће наручују и купују готови ситни колачи. Десерт се једе за Божићни ручак, а уместо старих посласлица данас се све чешће срећу торте и ситни колачи.

Торту посебно издвајамо, јер она у понеким обредним радњама има и свој посебни статус дара, нечега значајнијег и односу на друге посласице. Тако се кум на испраћају са свадбе дарује тортом, а поред осталих посласлица жене припремају и сада обавезне торте за свадбени ручак у скоро свим селима. Уместо слатког колача данас се куму носи торта на други дан Божића. За Божићни ручак све је чешће да се спремају торте као посласлица. Поред осталих посласлица жене припремају и обавезне торте за свадбени ручак. Данас се торте купују и за славски ручак. И за Божићни и новогодишњи ручак једу се торте за десерт.

Слаткиши се дају гостима када одлазе са славе, као дар деци, с тим што су се раније давали колачи, штрудле или евентуално бомбоне, „док се данас чешће дају *чоколаде*, или пак неки други куповни слаткиш“ (Аксић, 2021: 18). И када гости долазе на свадбу, ако у кући има деце њима се доносе чоколаде, куповни сокови и слично. Накоњче, дете које млада окреће током свадбеног обичаја, дарује се слаткишима. О томе колико се данас обичаји мењају и губе, а што је условљено друштвеним променама различите врсте, сведочи и казивање саговорника из Дивича у вези са давањем задушу на навечерје славе: „Носимо вино, купимо слаткише, али нема кој деца, сад нема, пре ишла деца, купимо слаткише и ондак идемо ставимо тамо код наших мртвих, прелијемо, прелијемо, носимо свеће... (...) Па наменимо, да буде за душу, да примиду и тако наши мртви и слаткише, слаткише носимо, шта да носим, друго не носим. Оставимо по једну бомбону, по два шта носимо тамо и ово однесемо, дамо кога видимо, неку децу, или неке, дамо (Дивич, рођ. 1953. у Дивичу)“ (Трубарац Матић, 2022: 190). Уместо поскурице, хлебних колачића који су се носили задушу на гробље, данас се носе *колачи спремљени за славу, куповне бомбоне и чоколадице*. Колачи, различити слаткиши, чоколаде, кекс, бомбоне и друго давали су се деци када се на дан славе оде на гробље и даје задушу, док данас узимају сви, да не остане. Такође, и коринђашима се данас све више дају *чоколаде и бомбоне*, тј. куповни слаткиши, што је потврђено у скоро свим селима. Дакле, овде примећујемо и промену у актерима обреда, а не само у храни.

Закључне цртице

За крај бисмо истакли да се кроз овај преглед може пре свега уочити значај слатке хране, како оне обредне тако и оне необредне, као елемента који доприноси целовитости одређених традиционалних обичаја. Затим се

може приметити да већина слатке обредне хране има и функцију обредног предмета којим се нешто намазује, помазује, чашћава, позива и др., а посебно је истакнута улога ове хране у повезивању са прецима. Кратак преглед генезе слатке хране и слаткиша у оквиру свадбе, славских и божићних празника даје нам увид у општедруштвено стање проузроковано продором либералног капитализма: мањак времена за породичне активности и тиме упражњавање традиционалних обичаја / обреда, запосленост ван куће и села (тј. дневне миграције), старост и проређеност сеоског становништва, што све подразумева немогућност припремања хране и, у крајњем случају, доводи до обесмишљавања упражњавања одређених обредних радњи. Све поменуто довело је до трансформације, па понегде чак и губљења одређене хране и промене актера, али је важно да се обичај у својој суштини ипак очувао, те да је чак и функција саме слатке хране, као једног од елемената обичаја и обреда, очувана.

Дакле, оно што представља најстарији и најдубљи слој традиције – исхрана, најчвршће је укоревљено у народу, па самим тим и у његовим обичајима. У оквиру традиционалне слатке исхране истичу се мед и ораси, који нису случајно одабрани да чине спону са прецима, будући да је народ одвајкада учовао њихова лековита дејства која посебно доприносе плодности. Представљено је само још једно сведочанство тога да у традицији не постоји једносмерност већ кружни принцип („живота магијски круг“ Н. И. Толстоја) – веза са прецима подразумева истовремено и усмеравање ка потомцима.

Литература

- Аксић, 2018: Н. Аксић, Крсна слава као живи елемент традицијске културе Срба у Дунавској клисури (Румунија). Ниш • Темишвар: *Исходишта*, 4, 9–28.
- Аксић, 2021: Н. Аксић, Терминологија исхране у обредној пракси везаној за Крсну славу код Срба у Дунавској Клисури (Румунија). Ниш • Темишвар: *Исходишта*, 7, 9–24.
- Богдановић, 2022: Б. Богдановић, Српски свадбени обичаји у румунском делу Баната, у: *Срби у Румунији. Том II. Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар • Београд: Савез Срба у Румунији • Етнографски институт САНУ, 227–290.
- Ивановић Баришић, 2022: М. Ивановић Баришић, Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банату – Румунија, у: *Срби у Румунији. Том II. Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар • Београд: Савез Срба у Румунији • Етнографски институт САНУ, 5–145.
- Трубарац Матић, 2022: Ђ. Трубарац Матић, Славски обичаји међу Србима у румунском Банату, у: *Срби у Румунији. Том II. Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар • Београд: Савез Срба у Румунији • Етнографски институт САНУ, 147–225.

Ускату, 2024: М. Р. Ускату, Приказ теренских истраживања и прикупљене грађе у румунском делу Баната, Дињаш, Кетфелъ, у: *Исхрана у огледалу обредне праксе Срба у Војводини и румунском Банату. Етнолингвистички транскрипти и коментари*. Нови Сад: Матица српска, у штампи.

Марковић, 2024: Б. Марковић, Рудна, у: *Исхрана у огледалу обредне праксе Срба у Војводини и румунском Банату. Етнолингвистички транскрипти и коментари*. Нови Сад: Матица српска, у штампи.

Nina V. Aksić

RITUAL AND NON-RITUAL SWEET FOOD AND SWEETS CHRISTMAS, PATRON SAINT AND WEDDING AMONG SERBS IN THE ROMANIAN BANAT

Summary

The presentation will feature sweet food ritual, non-ritual and sweets, as well as its role and place in Christmas, Patron Saint and wedding customs among Serbs in the Romanian Banat. The presentation will be segmented into two larger parts, the first part of which will be a mention of sweet food in the context of customs, i.e. ritual actions, while in the second part of the paper, each type of sweet food will be singled out individually and more comments will be made about it. An important feature of the work is drawing a parallel with today's situation on the ground and comments regarding the type and method of preparing sweet food within the framework of this custom today. The material with the help of which the review was made was collected in the villages of the Romanian Banat, by the team of The Institute of Ethnography SASA, as part of the project *Research on the Culture and History of the Serbs in Romania* and the team of the projects *The culture of nutrition in Vojvodina through ceremonial practice. Linguistic and ethnological aspect* and *The culture of nutrition in Vojvodina. Linguistic and ethnological aspect*, owned by Matica srpska. The aim of this work is to show the importance and place of sweet food in the mentioned customs, to indicate its ritual and non-ritual function, as well as to present the changes that occurred due to socio-economic circumstances.

Key words: sweet food, Christmas customs, Patron Saint customs, wedding customs, Serbs in the Romanian Banat.