

ОБРЕДНИ ХЛЕБОВИ У БОЖИЋНОМ ЦИКЛУСУ ОБИЧАЈА У РУМУНСКОМ И СРПСКОМ БАНАТУ

Спознаја израде хлеба важан је догађај у историји људске културе. Кроз историјско трајање хлеб је симбол богатства и сиромаштва, део свакодневне исхране и обредно-религијске праксе. Изглед хлеба је одраз културних схватања народа који га ствара и користи у одређеним приликама. Хлеб у функцији обредног колача симбол је одржања живота. Одувек је сматран неизоставним садржајем појединих календарских празника. У овом раду акценат се ставља на обредне хлебова у божићном циклусу обичаја у румунском и српском Банату. Циљ је да се укаже на богатство и очуваност обичајне праксе повезане са употребом обредних хлебова, као и на значај који они имају за српске становнике Баната.

Кључне речи: обредни хлебови, божићни обичаји, румунски Банат, српски Банат, Срби

Хлеб је „препознатљива и битна животна намирница и важан културни производ“ од изузетног значаја у култури људске исхране (Јовановић, 2010: 97), док се у обредном контексту „хлеб и обредна пецива могу (...) сматрати најважнијим универзалијама словенских народа“ (Јанићијевић, 2010: 77). Уз то, хлеб је готово једина храна која човека прати не само током животног пута, већ и после смрти. Хлеб као намирница готово да нема замену па из тог угла посматрано представља јединствен дар природе.

„Крух је великодушни дар природе, храна, која се не може никаквом другом храном замјенити. Када смо болесни, губимо жељу за крухом тек кад смо изгубили за свим осталим; кад нам се опет та жеља врати то је већ знак оздрављења. (...) Он је тако присан човечијој нарави, да му ми тек што смо се родили, поклањамо сву своју љубав, и да га се до смртног часа не можемо заситити“ (Јакоб, 1957: 47).

¹ milina.ivanovic@gmail.com

² Рад је резултат истраживања на пројектима: *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији Центра за научна истраживања и културу Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији који финансира рад на овом пројекту и *Обредна исхрана у Војводини*. *Енциклопедијски речник термина* чији је носилац Одељење за књижевност и језик Матице српске.

Размишљање о хлебу, његовом значају и месту у исхрани људи усмерава нашу пажњу у првом реду на однос *свакодневно* : *празнично* али подстиче и на промишљања о његовој прошлости у којој се преплићу историјат хране, друштва, религије, економије, културе, односа у породици и широкој заједници и сл. Истовремено се намеће и спознаја да је он једна од ретких намирница коју у садашњем времену можемо истовремено посматрати као симболом богатства, али и сиромаштва (Ивановић Баришић, 2010: 189–190), али зато, хлеб посматран у контексту култног колача, у свим религијама и друштвима света, представља симбол одржања живота.

„Помоћ“ у сагледавању места, улоге и значаја хлеба свакако да представља традиционална култура као неодвојив и драгоцен део националног идентитета, али и једно од незаобилазних сведочанстава о токовима историјског развитка ужих и/или ширих заједница на српском простору. За ову прилику издвојени су само божићни празници као најсадржајнији у употреби хлеба као битног садржаја њиховог прослављања.

Обредни божићни хлеб – румунски и српски Банат

Хлеб је значајан материјални доказ пута преображавања од сировине до готовог производа: семе → вегетациони период → брашно → готов производ.³ Дакле, човек је у свом историјском развоју успео да прожме природу и културу и да себи значајно олакша опстанак кроз време. У том смислу пут настајања хлеба од сировине до готовог производа асоцира на човеков животни пут – од рађања до умирања. Прожетост човековог животног пута и природног окружења свакако да је један од разлога да хлеб (одн. *култни колач*) буде значајно заступљен у готово свим сегментима живота и стварања код српског народа, па самим тим и у обредима који су били или су још увек саставни део годишњег (календарског) празничног понашања. Култни хлеб је један од препознатљивијих симбола традиционалне празничне културе чија је основна функција у обреду била да „помогне“ заједници да обезбеди плодност и обиље рода и самим тим „миран пролазак“ кроз календарску (аграрну) годину и наредног циклуса садње, раста и сакупљања житног рода као неопходне сировинске базе за опстанак (преживљавање) заједнице.

Грађа на основу које је настао овај рад, а чији се само мали део представља у овој прилици, представља исечак из обимног корпуса емпиријских чињеница добијених етнолошким истраживањем дела традиционалне духовне културе српског народа у румунском и српском Банату,⁴ односно оби-

³ О односу природа : култура видети: Lévi-Strauss, 1970: 167–176.

⁴ Грађа која се користи за овај рад настала је истраживањем на пројектима: *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији Савеза Срба из Румуније – Темишвар

чајну праксу везану за циклус божићних празника и употребу обредних хлебова током празновања Божића.

„Евидентна је чињеница да су у прошлости божићни празници представљали најсвечанији период у години, дане препуне радости, породичног заједништва и, уопште, слоге и љубави међу људима. Божићне празнике карактерисало је богатство – не само у виду обилне трпезе, него и у смислу бројних обичајних, обредних и ритуалних радњи, које представљају остатке старе словенске аграрно-магијске праксе, а делимично имају везе и са култом предака. Приликом теренских истраживања показало се да сви испитаници божићне празнике доживљавају као једну од најмилијих успомена из детињства и радо евоцирају сећања на време њиховог традиционалног прослављања“ (Вујиновић, 2014: 130).

Божић је још увек један од најважнијих и централних празника на простору румунског и српског Баната. Једна од његових препознатљивих карактеристика јесу хлебови различите намене, а све их обједињује назив *закопи*, ређе *божићни колачи* (средњи и северни Банат у Србији). Сви божићни хлебови мешени су углавном од белог пшеничног брашна уз додатак квасца који се данас купује, а раније га је свака кућа правила за своје потребе, а називао се *комлов*. Божићни хлебови су најчешће прављени на Бадњи дан, а по свом значају се издвајају *здравље*, *веселе* (српски Банат), *божићни колач* и *фигурална пецива* различитих форми и назива. Меси их домаћица на Бадњи дан обично рано изјутра, што је била њена прва и најважнија обредна радња тог дана.

Од замешеног теста домаћица је прво одвајала парче за израду *здравља* или пак *божићног колача* – у зависности шта је породица сматрала важнијим. У садашњем времену *здравље* и *божићни колач* готово да су једина два хлеба која се још увек израђују. Фигурална пецива су готово у потпуности избочајена из обредно-обичајне праксе. Према сазнањима на терену и описа који се проналазе у одговарајућој литератури,⁵ обредни хлебови током божићних празника готово да су идентични у оба дела – румунском и српском Банату, што само указује на чињеницу јединствености овог простора.⁶ Наиме, Банат је до пре стотинак година био јединствен етнички и културни простор што је утицало да културне тековине претрајавају време

(руководилац проф. др Михај Радан) и *Обредна исхрана у Војводини. Етнолингвистички и етнолошки аспект*, у организацији Матице српске (руководилац проф. др Софија Милорадовић). Из којих села је коришћена прикупљена теренска грађа биће назначено у тексту.

⁵ Подаци који се у раду односе на Србе у Румунији су углавном сазнања до којих се дошло током теренских истраживања која су обављана од стране екипе Етнографског института САНУ у периоду 2016–2019. У истраживачком тиму су биле: Милина Ивановић Баришић, Ђурђина Трубарац-Матић, Бојана Богдановић и Нина Аксић.

⁶ О историји Баната видети: Николић, 1941; Церовић, 2000.

готово неизмењене до садашњости, а што се односи и на обредни хлеб. Најпознатије и најважније обележје божићних празника у румунском и српском Банату су: *здравље* и *божићни хлеб (колач)*, бројна негдашња *фигурална пецива*, као и *василица(е)* обредно пециво које се припрема за Нову годину (Мали Божић). Општи назив за божићне обредне хлебове у оба дела Баната – румунском и српском јесте *закон*.

Здравље. У селима у Румунији у којима живе Срби *здравље* представља *закон* који се намењује кући и укућанима. Најчешће је у облику круга чија се горња површина засеца ножем и посипа сољу. С обзиром на то да је *здравље* намењено кући, његов изглед би могао упућивати на непрекинуту нит развоја домаћинства, односно његовог опстанка, али исто тако значи да је у функцији одржања здравља свих чланова у домаћинству. Овај обредни хлеб још увек одолева времену и променама које су део садашњег живота српских сеоских заједница у Румунији. Здравље се једе најчешће на Бадње вече, али може и на први дан Божића.

Засеца се уздуж и попреко и се посоли сољу. Ондак на Бадње вече се од тога здравља ставља у ћашу вина, сваким по један залагај од тога здравља. И ондак прво узмемо тога здравља и вина и ондак поћнемо да већерамо (Белобрешка, Дунавска клисура).

Здравље је лепиња танка и тако се мало засече озгор и посоли. То је здравље. Искриши газдарица и ту сваком нам да да јемо и чашицу ракије (Соколовац, Пољадија).

Прави се ондак једна лепиња прилично велика – зависи колико је глота велика... све се тако исецка ситно у коцкице. И онда се баци мало соли озго – то је здравље (Луговет, Пољадија).

На Бадњи дан се начело здравље, то се појело – здравље (...) Здравље је било тако једна мала циповкица, ко крофна малко, ко крофна малко већа (...) се исеце тако на среди, се три шаре направе, тако ја знам од моје матере. Једе се на Бадњи дан, за ручак малко и малко за вечеру, не да се најеш, сваком по малко [се] одсекло, то човек – газда куће сече (Чанад, Поморишје).⁷

У српском делу Баната значајно место и улогу има(о) је хлеб *здравље*. Према старијим забележеним подацима здравље се морало месити по посебним прописима. Домаћица је правила овалну погачу, а онда је домаћин са ножем на површини правио онолико зареза колико има породичних чланова, другом руком је посипао со по хлебу. Према истим подацима овај празнични хлеб се први стављао у пећницу да се пече (Милутиновић, 1971: 145–146). Мила Босић у монографској студији посвећеној годишњим обичајима Срба у Војводини указује да, на пример, први зарез на *здрављу* је

⁷ Примери који се у раду наводе за Србе у Румунији преузети су из: Милина Ивановић Баришић, 2022.

намењиван полагајнику, па тек потом укућанима (Башайд)⁸ и том приликом се могло изговарати „срећа здравље и напредак“ (Јарковац) или „здравље слога и весеље“ (Банатски Брестовац) (Босић, 1996: 53). Прво одломљено парче *здравља* стављало се у утробу печенице (Јаша Томић, Иланца) или се намењивало неком од укућана (Банатски Брестовац) (Босић, 1996: 54). *Здравље* се обредно јело током вечере на Бадње вече или на Божић током ручка. Овај хлеб се морао у потпуности појести, ни мрве се нису бацале.

Према теренским подацима с краја прве и почетка друге деценије 21. века сазнајемо да је *здравље* хлеб који се у српском Банату може, али и не мора припремати за Бадњи дан / Божић.

Здравље, то је било, није погача, није леб, него округло онако замесиш уки- село тесто, само се не плете ко велики колач, само се меће меда (Башайд, Северни Банат, Србија) (Радовановић, 2014: 67).

Па раније је било да се за Божић, за Бадњи дан меси колач, поред колача меси се прво здравље, па онда различита стока, прасићи, пилићи, знате, јагањци, онда крстак. То је све било за Бадњи дан се то меси, а колач се јео на Божић (Добрица, Јужни Банат).⁹

... Па се прави здравље, као, тако као погаћа. То је здравље. То се намаже са медом... (Долово, Јужни Банат).

Божићни хлеб (колач). Божићни хлеб (*колач*) је као и *здравље* културна тековина оба дела Баната. Према теренским сазнањима код Срба у румунском Банату божићни хлеб се још увек припрема у већини домаћинства. Божићни колач је увек округлао, са обавезно украшеном горњом површином рељефним украсима од истог теста од којег се и колач израђује или су се украси израђивали од бесквасног теста истоветно као и у српском делу Баната. Исто као у српском, тако и у румунском Банату „обавезни украс на овим колачима су две рељефне траке теста, постављене у облику крста по средини колача, истом траком затварају се кружно ивице колача. У средиште колача убоде се босиљак (...). На божићни колач су уписивали поскурњак, на коме је обавезно урезан облик крста као и слова ИС ХС НИ КА“ (Крстић, 2015: 182). Код Срба у Румунији овај колач је познат и као *велики колач*.

Божићни колач који се сече и једе на Божић су правиле домаћице – *па и њега, како да вам кажем кад правиш, исто замесиш малко више [теста] да имаш колач и здравље, а опет га уплетеш у те струке*. Колач је исти *ко на Ускрс, тако толико што уплетем две струке околу једне да га држи, он би се сав расуо, знате* (Чанад, Поморишје).

⁸ Примери који се наводе из литературе односе се само на српски Банат.

⁹ Теренски подаци који се у тексту односе на Добрицу, Избиште и Долово прикупила је Биљана Сикимић. Колегиници се захваљујем на сагласности да користим њене податке у раду.

Изгледао је *исто као и за свеца*. Тако исто се прави и за *Божих*. Ружа са колача се извлачила, не једе се, већ *опет се* [као она од свеца] *остави*. *Обавезно*. *Ружа никад се не је*. *Увек се остави сас босиљком* (Југовет, Пољадија).

Колач се увече стави на сто да стоји преко ноћи – треба *да Божих осване с колачом*. Колач стоји на ситу и преко њега се стави нешто новца који нико не сме да дира до јутра (Златица, Пољадија).

У српском делу Баната на средини колача где се преклапају траке теста ставља се фигура од теста у виду ружице у коју се после печења ставља „кита“ босиљка која се увезује црвеним концем (уп. Босић, 1996: 45). *Божихни (велики) колач* се сече најчешће за време божићнег ручка. Онај ко сече колач најпре се *прекрсти* и ножем начини крст над колачем. Приликом сечења колач се прелива вином; „чисте“ делове колача једу укућани, а делови који су преливени вином дају се стоци и живини. Божихни колач по свом изгледу сличан је славском колачу – *колачу за свеца*, али и колачу који се прави за Васкрс.

У српском делу Баната је овај хлеб у прошлости био од нарочитог значаја за заједницу, а што је подразумевало и посебан однос према њему почев од његовог припремања, затим чувања, па до употребе – сечења на Божих, али и посебан однос према његовим остацима што се односило и на мрвице које су се пажљиво сакупљале и давале стоци да их поједу. Овај божићни хлеб је кружног облика, већих димензија па отуда још и назив *велики колач*. Горња површина овог колача увек је украшена рељефним украсима израђеним од истог теста као и сам колач или се исти украси израде од бесквасног теста. Најважнији и неизоставан украс на божићном хлебу представљају две траке од теста које се постављају по средини колача у виду крста. На средину колача се поставља „ружица“ израђена од теста и у њу се после печења убада струк босиљка¹⁰ обмотан црвеном¹¹ вуном или памучним концем (Босић, 1996: 45). Богаство и разноврсност орнаментике која је саставни део божићног хлеба/колача указује на његов значај и намену у божићном празновању. Међутим и поред веровања који је овај хлеб имао за кућну заједницу ипак у селима српског Баната полако ишчезава обичај прављења овог хлеба што указује на бројчано смањивање чланова у домаћинству, али и на то да је временом изгубио функцију и значај који је у прошлости имао. Божихни колач познат је и код других словенских народа па се може сматрати обредним хлебом општег типа (Босић, 1996: 45).

Теренска грађа, прикупљена у претходних петнаестак година, указује на то да се у Банату овај хлеб углавном назива *велики* (Радовановић, 2014: 68).

¹⁰ Босиљак је култна биљка код српског народа и има значајну улогу у народној религији. У народу му је приписивана заштитна и плодотворна моћ. О босиљку и његовом значају више у: Чајкановић, 1985: 41–49.

¹¹ Црвена боја је боја животне снаге, радости и среће, симбол здравља, али је и вид заштите од злог и негативног (СМР, 1970: 40).

Ја на пример, правим велики колач (...) кад ускисне тесто, надође, онда се развије, (...) па се увијао као штрудла и онда се плете колач. Неко плете са четир струке, неко са три неко са две. Резао се кад се врате из цркве на Божић, четир велике парчади, и кад реже [намењује]: Богу, кући, полагајнику, и ређа имена укућана (Санад, Северни Банат) (Радовановић, 2014: 68).

Па раније је било да се за Божић, за Бадњи дан меси колач, (...) а колач се јео на Божић (Добрица, Јужни Банат).

... Па се прави колач велики што се сече други дан Божића... (Избиште, Јужни Банат).

...Углавном било тако тесто, неко је правио и забадало се некада, овај, клас од жита, тако. Ил`неко правио клас од жита од теста па, или разни украси – полумесец, углавном је био крст. Крст од теста и четири ес или тако, шта ја знам. Мисим, неко прави неке ружице од теста, ал то све било од теста (Елемир, Средњи Банат).

Фигурална пецива. У селима у румунском Банату где живе Срби домаћице у садашњем времену праве закон – *здравље* и *божићни* (велики колач) који су уз *чесницу* која се прави на Божић, једина теста која се припремају за божићне празнике. Бројни *фигурални хлебови*, који су прављени у свакој кући до пре неколико деценија готово су у поптуности изобичајени, али је очувано сећање на неке њихове називе и изглед. Према наводима локалног истраживача – Борислава Крстића, у монографији *Народни живот и обичаји Клисураца и Пољадијаца*, домаћице су месиле већи број тзв. *фигуралних хлебова*. Они су за породицу били важни јер су представљали срећу и здравље њених укућана, изражавали су жељу за богатством у домаћој стоци (*квочка с пилићима*, на пример); затим су ту и колачи који су представљали чобане, пољопривредне алатке, орача. Такође, по наводима истог аутора у Белобрешкој (Дунавска Клисура) за божићне празнике мешен је и специјални колач звани *кијак* у облику плетенице и нешто већег обима, као и мањи колач звани *кика* (Крстић, 2015: 183). Обредни колачи као фигурални хлебови у српским селима румунског Баната прављени су од истог теста као *здравље* и *божићни колач*. Овим обредним колачима приписивана је моћ у заштити породице и њеног здравља, али и стоке и имања. Такође, ови хлебови су представљали кућу и њене чланове, домаће животиње (*марву*), усеве, астрална тела и сл. Кроз фигуралне хлебове представљано је све из човековог окружења с чим је особа и његова породица била у интеракцији.

На Бадњи дан ујутру кад се дигнемо замесимо колач за Божић и правимо за увече. За вечеру се правиду неке законе – живот које тако прво прекрстимо и здравље. Ондак правимо кућу, марву, краву са јарам – како су пре стари правили, ондак сунце, месец, њиве, краву, крмачу с працима, виноград, кике. То све оправимо, то је све за вечеру, и направимо колач, а било је да се праве и волови, буца унуцима, кокошка, рука и др., а правиле су се и бабице које се на

Божић ујутру или други дан Божића деле/намењују задушну умрлима (Дивич, Дунавска клисура).

За Божић се праве различити хлеччићи у виду *гувна*, *шаке*, *месеца*, *сунца*, различитих животиња (Дињаш, Централни Банат).

Ондак се прави рука, ондак се прави тако сунце и месец, ондак се друга тако лепиња ко штрафте – њива и неки тако чвор – то је виноград, онда као квочка са пилићима, крмача с праџима... тако се то све правило, сад не, сад се направи: кика, буздован, рука. Правио се и закон намењен живини, сада тога нема (Луговет, Пољадија).

Пре се правило много теста – пуна котарица. Од закона су прављени: плетеница, рука/шака, сунце, месец, кика, кијак, њива, виноград, волови, овца с јагањцима, пилићи и др. – све што имаши животиње правиши то. Закони који се припремају и једу на Бадњи дан то је све за здравље. Правиле су се проскуре које су се делиле задушну првог дана Божића (Златица, Пољадија).

Фигурална пецива иако се данас готово уопште не израђују, а многи-ма од њих су заборављени називи, за породично домаћинство су била од изузетног значаја. Ови хлебови су имали двоструку намену – били су врста жртве (дарови) намењене душама предака или аграрним демонима и божанствима од којих се очекивало да породици обезбеде општу добробит и благостање у наступајућој години, а са друге стране представљали су врсту апотропајона у функцији заштите домаћинства.

У селима у српском делу Баната поред поменута два хлеба – *божићног (великог) колача* и *здравља*, у породицама је припремано и више врста фигуралних пецива „којима су такође, приписивана плодотворна својства, али су намењивана одређеним усевима, њиви и класју жита, винограду, гумну са стоговима, појединим домаћим животињама, кући и одређеним члановима домаћинства, као и особама које ће у том времену посетити кућу“ (Босић, 1996: 54). Обиле фигуралних пецива која су израђивана у прошлости указује на значај који су чланови породице придавали здрављу и напретку куће и укућана и свему што је у функцији њиховог бољитка. Обезбеђивање довољно хране, пре свега жита за производњу хлеба, сигуран и бројчано стабилан сточни фонд били су од есенцијалне важности за ужу/ширу заједницу. *Рука* за мушкарце, *плетеница* за жене и девојке, *виноград*, *буре*, *њива*, *погача* намењени земљи и усевима, *гумно*, *папак*, *волови с јармом* (овај колач се јео тек о Малом Божићу), *крва с телетом*, *квочка с пилићима*, *наћве*, *сунце*, *месец* и др. само су нека од бројних фигуралних пецива која су жене израђивале за Бадњи дан и Божић (више видети: Босић, 1996: 54–57). Обиле *божићних колача (фигуралних пецива)* којима се симболично представљају кућа, чланови домаћинства, њиве, виногради, воћњаци, астрална тела и друго из човековог окружења указује да је требало магијском снагом коју су ови хлебови по веровању поседовали да утичу на породично здравље, род усева, плодност стоке и живине, једном речју да се обезбеди благостање,

здравље и породична срећа. „Плодотворно магијско дејство се према народном схватању могло пренети на људе и животиње једењем обредних колача од стране укућана, њиховим давањем стоци и живини“ (Босић, 1996: 56). Фигурална пецива у садашњем времену су готово у потпуности изобичајена што потврђују и теренски подаци.

Па раније је било да се за Божић, за Бадњи дан меси (...) разновозна стока, прасићи, пилићи, знате, јагањци, онда крстак. То је све било за Бадњи дан се то меси... (Добрица, Јужни Банат).

И онда се прави крстак, па се прави здравље, као, тако као погаћа. (...) А крстак, то се увече крља и у ћашу тако, у шољу вина. (...) Прави се здравље, крстак, неко је правио њиву. И шака, тесто, па се исече да буде пет прстију. (...) Знам тачно да је нешто сечено ножом на коцке, ако не буде то здравље (Долово, Јужни Банат).

Овако се праву, па пре било и коњи, па краве, па то све се прави у облику тога, али све од теста. Крмача с прасцима, све то, што год, овца, све се то направи, то су старије жене. (...) Овца, свиња, све што год има у кући (...) У кући, да. Домаће животиње. Краве, овце, све то се направи од теста обичног (Избиште, Јужни Банат).

Чесница. Као што се на Бадњи дан месе тзв. *фигурални хлебови* за здравље чланова домаћинства, плодност стоке и родност поља, на Божић се код Срба у румунском Банату у исту сврху намењује *чесница*.¹² Чесница представља божићни обредни хлеб који се припрема током божићног преподнева, а која се најчешће јела одмах по повратку из цркве – непосредно пре ручка. Чесница се ломи ако је у виду хлеччића, а ако је слагана онда се сече ножем. Припремала ју је домаћица од пшеничног брашна, али без квасца. У сиромашнијим породицама чесница се припрема од кукурузног брашна и подсећа на *проју*. У појединим селима чесница се слаже од тегљеног теста или од куповних кора. У чесницу се обавезно ставља метални новац. Према наслеђеној традицији домаћин или домаћица треба *чесницу* да ломе на комаде – не треба да је секу, међутим, ако је слагана она се ипак сече ножем.

Обично се барем кобасице и *онда се је та чесница и те кобасице*. Раније кад је било домаћих свиња сушила су се ребра која су се барила на Божић изјутра и јела заједно са кобасицама и чесницом. У чесницу се стављало зрно жита, зрно кукуруза, леј. Чесница је врста тање погаче. Она се „крши“ и прво се намењује *на кућу*. Чесницу је *кршио газда*. *И онда каже: „прво кршим на кућу“, па на газду и онда по реду колико њи има у кућу (...)* *А ми деца се највише се радујемо за леј, да ни испадне леј. И онда деда увек гледао да испадне нама пара да се радујемо*. Та пара се држи у кући јер се каже да доноси срећу и зато треба увек да [је] *носиш са тобом. Каже година дана то ти срећа*. После годину дана пара се потроши (Белобрешка, Дунавска Клисурса).

¹² Више о чесници видети: Ћирковић, 2016: 29–42.

Ја сутрадан [на први дан Божића] правим чесницу. Горњи Банат, они сад праву с корама – слатко. Не, ја правим од хлеба, од хлеба, као хлеб кад месии и стави се новац у њега. ...и кажемо: „здравље и среће [и] напретка“ и се послужи и се је... (Белобрешка, Дунавска Клисура).

Код нас се проја прави и се стави неки банчић у проју (Стара Молдава, Дунавска Клисура).

Чесница се прави на Туциндан. Међутим, моја мати кад је била она дете, приповедала, моја мати да је њена баба на Бадњи – не на Бадњи дан, на Божић зајутра је уранила ко њена баба да је правила. Леј се мете, се исече да, исече да [и] се каже: положник, кућански, кажеш мртви који су (...), свекар, свекрва, муж, жена, деца, унучад, све иде од најстаријог до најмлађег (...) Онај ко нађе леј, тако ја знам од мог мужа да ће диде да купи прасице, даш тамо, да имаш срећу (...) али, ја га метем [негде у кући] нигде недам, какве су маме, саде се не држи да се мете у чесницу један леј, оне метеду да свако дете нађе. ...сад правимо сас корама, не правимо више тегљену. А пре сам правила тегљене. На божићни ручак се дели чесница и се једе (Чанад, Поморишје).

У српском делу Баната поред божићног колача важан обредни колач је и *чесница*. Припремљено тесто (брашно, вода и со) се развучи на танке листове који се потом слажу у кружну/четвороугаону тепсију. Најчешће се у Банату називала *честница*. Чесница у свом старијем облику је била обична погача која се месила од белог пшеничног брашна и „овакав је облик задржан и данас у више села јужног Баната (...). Садашњи облик чеснице познат је у Војводини још од половине прошлог [19.] века, а као бесквасна погача свакако води порекло из словенске старине“ (Босић, 1996: 57). Чесница се месила на Божић рано ујутру кад прво звоно зазвони у цркви или се припремала између јутрења и достојна у цркви. За њену израду користила се вода донешена тог јутра (Босић, 1996: 57). Чесница се у прошлости ломила, док се сада углавном сече ножем. Обичаји са чесницом углавном се обављају пре него што почне да се руча или пре него што се печеница изнесе на сто, а намењује се укућанима, полагајенику, путнику, стоци, здрављу и др. „Чесницу је свако од укућана морао да окуси да би се њена снага пренела и на њих“ (Босић, 1996: 63). Скорашња теренска истраживања су указала да је чесница један од ретких божићних колача који се још увек одражава у обредној пракси и данас има форму суве пите која се углавном припрема са орасима и сувим грођем.

Чесница се прави на први дан Божића по правилу. Ујутру домаћица устане да замеси и да тегли као питу. То се теглило, то су били чаршави, али су радиле наше маме обично ноћу кад ми полежемо, јел не мож ту да се шета неко. Ту се развију чаршави, по два три једно на друго, и то кад се просуши, онда се сече колики је плех. Као сува пита. Ми тако правимо чесницу. (...) Кад се дође из цркве за ручак, пошто је баба била најстарија код нас, баба је

секла чесницу. Прво је Бог па домаћин, па положајников комад. Па онда иде редом по старинству (Санад, Северни Банат) (Радовановић, 2014: 71).

Чесница је један колач који је изузетно квалитетан овде у Банату. Није се правила чесница као у Србији, него се правила од тегљеног теста, који је сваки ред посипан са орасима, шећером, а сваки други или трећи ред је посипан и са медом. То зависи од домаћице, каква је домаћица, какву чесницу прави. И стављено је сало или уље, зависи исто како се коме свиђало, али раније се посебно правило сало за чесницу се испирало да буде потпуно бело. Па се прво тесто премаже са тим салом у што тањем, јел и, овај, орах је масно, тако да ако ви то замастите онда склони Боже. И пошто се сипа и меда. (...) Била је округла и код нас се чесница тако правила округла. (...) Чесница је изузетна посласница (Долово, Јужни Банат).

Па ко оће стави, суво грожђе, може ораси, то. И да се стави динар унутра. (...) и онда то се за ручак крља и се једе. (...) А за ручак се прави чесница и то се кида и како се оно каже: „Путнику, намернику, домаћину“ (Избиште, Јужни Банат).

Како је већ напоменуто чесница представља најзначајнији обредни хлеб који се код Срба спрема за Божић.

„...Њено значење повезано [је] са кореном чес – који означава одломљени део, али и срећу или судбину за оног који га је одломио. То значење је исказано и тиме што ломљењем чеснице сваки налази у свом парчету симбол који му указује у ком ће послу наредне године бити најуспешнији. Повезана, како смо поменули, са глаголским кореном у значењу сломити, преломити, што се првобитно односило на одломљени део, реч којом је означена основна животна намирница исказује свој смисао и у називу чеснице и у обреду са њом. Комад хлеба који се узима има, дакле, повишено магијско обредно али и митско значење. Тај део који смо одломили припада нам не као наш свесни избор, већ по сили случајности, односно судбине“ (Јовановић, 2010: 104).

Кумовски колач. Божић се сматра породичним празником па су због таквог уверења посете првог дана биле непожељне, осим посете случајног или одабраног честитара. Посећивања су била дозвољена другог и трећег дана када је посебна пажња указивана ближњима. Један од обичаја који се дуго задржао било је посећивање кумова у време божићног празновања.

У румунском Банату постојао је обичај да се другог дана Божића носи колач куму и удатој кћери/сестри. Обичај је скоро у потпуности избочијајен.

Колач се месио један у кућу, један куму се носио. На други дан Божића идеш код кума с колачом (Чанад, Поморишје).

Исти обичај познат је и у селима српског дела Баната који се релативно дуго одржавао као неизоставан део празничног садржаја. „Колач је ношен куму у знак поштовања, а кћери или сестри као 'тал', тј. као знак да је нису заборавили“ (Босић 1996, 160). Временом је колач замењен тортом.

Од скорашњег времена колач се ређе носи, а када се обичај одржава уместо колача се носи бомбоњера (Босић 1996, 161).

Тек други или трећи дан, онда смо носили колач код кума. Мама исто тако умеси тај колач док смо били мањи. Е после је већ било другачије, оће торту кум, мама онда направи торту. Идемо тамо честитамо им Божић (Елемир, Средњи Банат).

Василице. У селима румунског Баната Срби још увек за Нову годину, како називају 14. јануар, припремају *василице* (*власуљице, врсуљице, васуљице, мрсуљице*).

Пеку се и врсуљице. Сад више не правимо тако мале. Правимо једну велику и онда са оним од конаца, округло, с тим избушимо. Пре моја свекрва правила тако мале врсуљице више, дал седам ил девет. Не знам тачно. А ја сада правим тако једну велику и ондак сас тим избушим тако све. То се једе уз ручак и даје се задушу. Врсуљице (васуљице) се намењују – у кућу за душу нашим мртвима. Врсуљице су се почеле понегде замењивати крофнама (Дивич, Дунавска клисура).

За василице се исто тегли тесто као за чесницу, али несе ставља једно преко другог као чесница него се увијаду као пуж. Кад се извади опет се намаже с медом. И те василице дели у комиштук. То је као даш задушу (Дињаш, Централни Банат).

У понеким селима јужног Баната у Србији Нову годину (Мали Божић) обележава израда обредног хлеба – *васиљица, василица* или *васиљице*. Углавном је израђивано више мањих василица од брашна натрвеног машћу које се после печења премазују медом. У селима средњег и јужног Баната (Елемир) ови обредни хлеччићи су дељени задушу. *Васиљице* су се у прошлости обредно јеле кад се укућани врате с јутрења у цркви (више: Босић, 1996: 167–171).

Кад правим василице, ја натрем са машћом, ставим квасца, онда још мало млека, зависи колко друштва има и за кога се прави. Треба сваком по једна василица. То направим округао, три трске, онда бодеш около тако, шараи. Е, онда кад буде печена, кад извадим тако врућу, онда полијем с медом и млевеним орасима. Јако буде лепа. Неко прави обично као погачу, ал онда није тако хрскава. Тако треба да имаш своју василицу (Санад, Северни Банат) (Радовановић 2014, 72).

Правиле се ове, како се зову, васуљице. Васуљице. Да, васуљице за Нову годину. (...) И онда завежем три цевчице те са црвеним концом. И онда у прву једну ставим, у другу ставим две те, трећу и све тако колко имам толко повећавам на сваку. (...) Колко имаш, толко има те да правиш. Све зависи колко ко има глоте. Направиш увек д има више, али на сваку повећаваиш (Избиште, Јужни Банат).

...Василице. Да, да. А и за тај Мали Божић кад је био правиле су се те погачице, правиле. Он је био онако округао у плеху, а за Светог Василија, онда

се делило сваком. Носило се или код ћерке, мајка носила или сину свеједно и свако, то је била мало већа тацна. И колко има чланова у кући свако је доби-вао своју. Да, с медом се горе намаже, испече и то. Било онако лепо тесто трошино. Ја то правим кад је Свети Василије и сада кад сама у кући (Елемир, Средњи Банат).

* * *

Хлеб, како је већ наглашено, представља најсакралнији вид хране, симбол добитка, изобиља и благостања, „симболизује односе размене између људи и Бога, између живих и њихових предака“ и на најближи начин је повезан са светом покојника што је видљиво кроз посебне хлеччиће њима намењене (Топорков, 2001: 562).

За божићне празнике, а нарочито на Бадњи дан и уочи Нове године, не само Срби, већ и други европски народи приређују празничну гозбу за укућане, али и теже да што издашније и укусније нахране и стоку. „Често се при томе користе остаци са трпезе домаћина, али и обредна храна, на пример, нарочито ритуална пецива у облику људских фигурица, животиња, представе плуга и другог пољопривредног оруђа. Понекад се таква пецива пеку нарочито за стоку“ (Јанићијевић, 2010: 79). Пециво различитих облика и симболике (биљке, животиње) било је такође средство да се магијски повећа плодност њива и стоке. „Сврха обреда у којем ’суделује’ обредни хлеб је очигледна: да се поменута бића и ствари, духови и демони – у бити са наднаравним моћима, често и са елементима ’светости’, умилоствиве, и стекне њихова наклоност ради одређене користи, или пак да се – у односу на приносиоца жртве, неутралише њихова ’негативна’ намера“ (Петровић, 2010: 107–108).

Припрема (мешење и печење) обредних божићних хлебова било је у домену женског задужења с тим што је то обављала најстарија жена у кући. С друге стране, деоба чеснице (кидање или сечење) било је задужење (најстаријих) мушкараца, ређе старијих жена. Такође, код припреме обредног хлеба било је веома важно да жена која га припрема буде обредно „чиста“ мада је питање колико се тај „захтев“ може/могао испоштовати почев од скорашње прошлости и бројчаног смањења броја чланова у породичним заједницама.¹³ Исто тако и доношење воде са извора (бунара) за припрему чеснице било је задужење мушкараца из куће, али су је могле донети и девојке. И док је жена била та која је сировину (брашно) „претварала“ у готов производ, задужење по правилу најстаријег мушкараца из куће била је деоба

¹³ По правилу и у празничном као и ванпразничном времену „кухиња као посебан, одвојен простор веома је родно обележена у свим културама. Одломци из теренских разговора вођених у руралним насељима Војводине у последњих пет година (дакле, на почетку друге деценије двадесет првог века) показују да су жене постале и остале једини легитимни ’поседници’ простора кухиње, а истовремено – и једини ’носиоци’ одговарајућег знања припремања хране“ (Сикимић, 2014: 110).

обредног хлеба у складу с празничним правилима. Сечење божићног колача било је најважније мушко задужење на Божић чиме је он потврђивао и највиши ранг старешине у својој микрозаједници. Ову обредну радњу није обављао најстарији мушкарац сам већ му је у томе помагао син или полаженик – неко млађи, а догађало се да се колач пресече и са ћерком ако нема других мушкараца у кући.

Е, ја, на пример, кад сам била дете мој отац је имо нас три ћерке, наш отац је са нама резао колач. Ми смо у кући, на пример, Божић је, мислим, први дан Божића да је било да наш отац је са нама, са његовим ћеркама резао колач. На први дан Божића. (А мајка шта је радила?) Мајка је то месила, спремала и кувала ручак и пекла печење и увек је пекла, овај, петла целог. Целог петла, се пекао на први дан Божића (Сефкерин, јужни Банат).

Једна од обавеза на Божић, која се у скорашњем времену све теже испуњава, била је да сви чланови породичне заједнице буду на окупу у време божићног ручка што (је) треба(ло) да покаже породичну сложеност и заједништво. У исту сврху служило је једење из исте посуде јер су се на тај начин појачавале породичне везе, осећај припадности, међусобна хармонија и блискост (уп. Прошић-Дворнић, 2004: 323).

Завршни осврт

Иако су бројне промене и различити спољни утицаји значајно допринели разводњавању празничне културе на територији румунског и српског Баната поједини празници и њихови празнични садржаји ипак одолевају модернизацији живота. У ову групу свакако да спадају обредни хлебови који се припремају за празновање Божића. Осавремењавање живота у сеоским заједницама понајвише се одразило на тзв. *фигуралне хлебове* који су готово у потпуности престали да се израђују на подручју Баната. С друге стране, хлеб *здравље* и *велики божићни хлеб*, *чесница*, *василице* и даље одолевају променама и потрошачким навикама, па су још увек део празничне трпезе. Поступци у изради божићних обредних хлебова показатељ су „моћи“ коју (је) хлеб има(о) на свест људи. Осим целих хлебова и поједини њихови делови имали су одређене функције и ван периода празновања. У том смислу се издваја ружа са босиљком која се стављала на божићни колач. Она се чувала у кући и мењала следеће године новом ружицом са божићног колача.

„Симболичне фигуре на божићном хлебу општег типа и посебни хлебови, који често одговарају одређеним фигурама на овом хлебу, имају у ствари исто значење и откривају њихов мађијски карактер јер се очекује да делују на плодност и успех у пословима. У симболичним фигурама божићног хлеба општег типа и у посебним хлебовима са одређеном наменом налазимо исту

идеју коју садрже знаци у чесници и обичај да се делови чеснице намењују одређеним лицима, животињама, њивама, винограду, напретку и благостању целе куће“ (СМР, 1970: 38).

Данас је хлеб је препознатљива и неопходна животна намирница готово у свакој прилици. Од његове појаве он је на врху лествице цењених намирница па отуда стални труд друштва да се хлеб унапреди као културни и технолошки производ, као и стална потреба да буде увек присутан у сваком догађању. Његово место и значај у исхрани људи подстиче на размишљање о томе да је хлеб уистину једна од ретких намирница према којој су људи имали однос страхопоштовања не само у празничном, већ и у ванпразничном (свакодневном) времену што је свакако био битан предуслов да буде у садржају бројних обичаја.

Извори и литература

I

Теренска грађа – Војводина: Елемир, Добрица, Долово, Избиште
Теренска грађа – Румунија: Белобрешка, Дивич, Стара Молдава, Дињаш,
Ченеј, Краљевац, Чанад, Соколовац, Луговет, Златица.

II

- Босић 1996: М. Босић. *Годишњи обичаји Срба у Војводини*. Нови Сад: Војвођански музеј.
- Вујиновић 2014: В. Сања. Етнолингвистичка анализа семантичког поља ритуална пића у божићним обичајима. У: *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. (Прир. Софија Милорадовић). Нови Сад: Матица српска, 129–148.
- Ивановић Баришић 2010: М. Ивановић Баришић. Хлеб у календарским празницима и обичајима. У: *Традиционална естетска култура: хлеб*. (Прир. Драган Жунић). Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу, 189–202.
- Ивановић Баришић 2022: Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банату – Румунија. У: *Срби у Румунији. Етнолошка истраживања: Наслеђе, култура, обичаји*. Темишвар: Савез Срба у Румунији – Београд: Етнографски институт САНУ.
- Јанићијевић 2010: Ј. Јанићијевић. Векнасти идоли и обредни хлебови. У: *Традиционална естетска култура: хлеб*. (Прир. Драган Жунић).

- Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу, 27–95.
- Jacob 1957: E. H. Jacob. *Šest hiljada godina kruha*. Zagreb: Kultura.
- Јовановић 2010: Б. Јовановић. Обредни и обедни хлеб. У: *Традиционална естетска култура: хлеб*. (Прир. Драган Жунјић). Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу, 97–106.
- Крстић 2015: Б. Крстић. *Народни живот и обичаји Клисурсаца и Пољудијаца*. Друго, допуњено издање. Темишвар: Савез Срба у Румунији.
- Lévi-Strauss 1970: C. Lévi-Strauss. Kulinarski trokut. *Kritika* 4, 167–176.
- Милутиновић 1971: В. Милутиновић. Обредна пецива у Војводини. *Гласник Етнографског института САНУ XVI–XVIII (1967–1969)*, 125–158.
- Николић 1941: Д. Николић. *Срби у Банату у прошлости и садашњости*. Нови Сад.
- Петровић 2010: С. Петровић. Еволуција и трансформација обредних хлебова. У: *Традиционална естетска култура: хлеб*. (Прир. Драган Жунјић). Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу, 107–129.
- Прошић-Дворнић 2004: М. Прошић-Дворнић. Културни и друштвени значај хране традиционалне српске културе. *Култура: часопис за теорију и социологију културе и културну политику* 109/112 (2), 315–339.
- Сикимић 2014: Б. Сикимић. Истраживач је присутан: храна као тема и повод за разговор и размишљање. У: *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. (Прир. Софија Милорадовић). Нови Сад: Матица српска, 97–111.
- СМР 1970: Ш. Кулишић, П. Ж. Петровић, Н. Пантелић. *Српски митолошки речник*. Београд: Нолит.
- Топорков 2001: Т. А. Л. Хлеб. Словенска митологија. *Енциклопедијски речник*. (Ред. Светлана М. Толстој и Љубинко Раденковић). Београд: Serper book world, 562–564.
- Тирковић 2016: С. Тирковић. „Food as intangible cultural heritage: the česnica among Serbs in Romania“. 2016. *Porta Balkanica* 8/1, 29–42.
- Радовановић 2014: Д. Радовановић. Хлеб и обредна пракса у Војводини – етнолингвистички оглед. У: *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. (Прир. Софија Милорадовић). Нови Сад: Матица српска, 65–82.
- Церовић 2000: Љ. Церовић. *Срби у Румунији*. Темишвар: Савез Срба у Румунији.

Чајкановић 1985: В. Чајкановић. *Речник српских народних веровања о биљкама*. Београд: Српска књижевна задруга – Српска академија наука и уметности.

Milina Ivanović Barišić

RITUAL BREADS IN THE CHRISTMAS CYCLE OF CUSTOMS IN SERBIAN AND ROMANIAN BANAT

Summary

Knowledge of bread making is an important event in the history of human culture. Throughout history, bread has been a symbol of wealth and poverty, a part of daily nutrition and ritual-religious practice. The appearance of bread is a reflection of the cultural understanding of the people who create it and use it on certain occasions. Bread as a ritual cake is a symbol of sustaining life. In the present time, it is considered an essential part of certain calendar holidays. In this paper, the emphasis is placed on ritual breads in the Christmas cycle of customs in the Romanian and Serbian Banat. The goal is to point out the preservation of the customary practice in the use of ritual breads, as well as the importance they have for the Serbian inhabitants of Banat.

Key words: ritual breads, Christmas cycle of customs, Serbian Banat, Romanian Banat, Serbs