

ХРАНА КАО ЈЕДАН АСПЕКТ ПРИВАТНОГ И ЈАВНОГ ЖИВОТА СРБА ИЗ КЕТФЕЉА У РУМУНИЈИ

– На примерима из монографије
Из прошлости Кетфелъа Благоја Чоботина

Монографска студија Благоја Чоботина *Из прошлости Кетфелъа*, обликована у виду педесет једне кратке приче или исечка из живота, представља својеврсну реконструкцију некадашњег живота Срба у Кетфелју (Поморишје, Румунија). Поред јавног живота, представљеног кроз мобе, Задушнице, ходочашће у манастир Бездин и учешће на литургији, значајан аспект овог текста чини слика приватног живота српских породица. И у јавном и у приватном животу храна се показује као врло битан аспект, јер се за њу везују и религиозност и народна веровања и обичаји. Стога ће рад указати на религиозни, симболички и обредни аспект хлеба као најважнијег дела српске трпезе, те различите његове врсте, припремане о различитим приликама и празницима (славски колач, василица, поскурица). Такође, биће речи и о кољиву спреманом на Тодорову суботу и за Никољдан, пити од петровских јабука на Петровдан, обојеним јајима за Ускрс, храни током поста, мрса или мобе. Рад ће потврдити важну улогу хране у приватном и јавном животу кетфелјских Срба као моћног средства сједињавања породице у приватном простору куће, сједињавања људи у јавном простору (Задушнице, ходочашће, моба) и, у оба случаја, сједињавања људи са Богом.

Кључне речи: Благоје Чоботин, Кетфелъ, храна, приватни и јавни живот, празници, народни обичаји.

Увод. Приватни и јавни живот људи предмет су проучавања етнологије, социологије, науке о књижевности, али и других друштвено-хуманистичких наука. У реконструисању прошлости, те стицању нових сазнања о духовној култури једног народа, храна проучаваоцима може бити важан путоказ јер су „избор хране, њена класификација, начин на који се прибавља, спрема,

¹ milica.aleksic.06@gmail.com, milicaa@pfvr.ni.ac.rs

² Овај рад настао је у оквиру пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, који се одвија под окриљем Центра за научна истраживања и културу Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији.

сервира и конзумира [...] културна појава која представља својеврсно огледало разних аспеката друштвено-културног ентитета чији део представља” (Костић, 2006: 385). Студија Благоја Чоботина *Из прошлости Кетфеља* (2021) управо и потврђује важност улоге хране у духовној култури Срба у Кетфељу, јер путем слике хране, њене припреме и конзумирања долазимо до слике приватног и јавног, свакодневног и празничног живота у прошлости. Поменути Чоботинов текст сачињен је из педесет једне кратке приче или исечка из живота, који тематизују поједине празнике, мобе и свакодневни живот Срба у Кетфељу у времену детињства приповедача (шездесетих и седамдесетих година XX века). Између приповедног и приповеданог времена постоји временска дистанца од неколико деценија, а приповедач указује на најчешће мотиве за своју ретроспекцију: „Често ми се деси да ме понеки призор, мирис нечега или укус неког јела, неке гибанице врати назад у безбрижно детињство, када сам као дете, у кући са бабом и дедом и, дабоме, родитељима, откривао тајне живота и свакодневице” (Чоботин, 2021: 18). Храна је, дакле, не само обележила детињство приповедача, већ је и обликовала културни модел живљења у прошлости, тако да у предочавању слике свеукупног некадашњег живота Срба у Кетфељу храна представља веома важан аспект.

Хлеб

На српској трпези у прошлости хлеб је имао централну улогу, а таква је његова позиција и у животу сваког човека. Јаворка Марков Јоргован (2015: 202) указује на важну улогу хлеба у обредима прелаза: „Цео наш живот, заправо, и тече између два хлеба: слатке погаче за новорођенче коју мајка доноси породилји и погаче, исто слатке за покој душе (која се дели на привеђе (даћа)... а између: погача ‘поступовница’ која се прекрије на детињој глави када дете прохода, колач за кума, младина погача, колач за кућни светац, паскурице за задушнице, колачићи за парастос, велики божићни колач, колачићи за коринђаше, здравље, сунце, месец (закони), чесница, колач се спусти низ реку када се тражи утопљеник, парче меканог хлеба ставља се свако вече до шест недеља на первазу прозора где долеће душа покојника...”

За православне хришћане, хлеб је симбол Христовог тела и заједно са вином, чини Свето причешће. Благоје Чоботин на примеру својих сећања из детињства показује како се религиозна представа о хлебу развија у људској свести већ од најранијих дана, кроз правилно васпитање од стране старијих, те њихов однос према хлебу: „И тако врелог мајка [баба, прим. М.А.] му је умивала горњу кору лица, да пара иде горе, код Бога, па да му на тај начин захвалимо за дар, за насушни хлеб који нам је дао” (Чоботин, 2021: 45). Уобичајено је било да домаћица замеси тесто за хлеб првом, неначетом водом са

извора (Исто: 39), што указује на представу о хлебу као о сакралном. Још једна потврда томе јесте приповедачев опис дединог односа према хлебу као према детету и као према обличју Бога: „Често, пре обеда, причињава ми се да видим деду како стоји поред стола, у наручју, левом руком, држи велики неначет лебац, пригрљује га као своје дете, а десном, врхом великог ножа, на доњу страну хлеба, три пута учртава Крст. Да свима буде на здравље, јер је хлеб не само образ Бога, већ он постаје и Његово Тело” (Исто: 47).

Нарочита врста обредног хлеба о којој Чоботин пише јесте славски колач. Он се месио и меси се и данас о крсној слави, те је обавезно да се на славској трпези нађе поред кољива, вина и славске свеће. Како бележи Нина Аксић (2021: 10), „за припрему славског колача је пре свега неопходно да су руке чисте, затим да се домаћица прекрсти или да изговори молитву, те да почне с прављењем колача”. Овакав однос према мешању хлеба, односно славског колача, недвосмислено упућује на сакралну представу о хлебу и да се у његовом спремању види чин налик на молитвено служење Богу. Тада ће и конзумирање славског колача доћи као награда за принету жртву. Онај ко сече колач назива се славским кумом и он је „спона која врши то сједињавање духовне небеске тријумфалне цркве и овоземаљске војујуће. Својом жртвом: колачем и кољивом, кум спаја Небо и Земљу” (Чоботин, 2021: 37). Овакво Чоботиново религиозно виђење славског колача на психолошком плану могло би имати аналогију у Јунговом појму космичког дрвета, као симбола успињања ка небу и духовног развоја и целовитости (Trebješanin, 2011: 219–220). Па ипак, овај психолошки термин односи се на духовно успињање појединца и његов лични духовни развој, док религиозни аспект славског колача имплицира заједничко духовно успињање целе породице, заједнице окупљене око славске трпезе, и та целовитост симболички је представљена и кроз кружни облик славског колача.

Поред славског колача, Благоје Чоботин у својој студији *Из прошлости Кетфелеа* описује још једну врсту обредног хлеба, василице. Ови хлебчићи назив³ дугују празнику о коме се месе, а то је празник Светог Василија Великог, односно Православна нова година. Приповедач детаљно описује начин припреме и изгледа ових хлебчића: „Моја мајка је василицу спремала тако што је умесила квасно тесто, развила га и премазала са мало масти. То је све умотала, исецкала на више парчића и свако посебно поново развила оклагијом. За сваког укућана развије се по једна таква мала лепиња. Имала је мајка и једну занимљиву справицу од три сламчице жита увезане концем једна за другу. Памтим да је говорила да сламчице ваља да буду од жита или ражи. Домаћица је помоћу ових сламчица направила толико убода на свачију лепињицу у зависности од година старости колико је ко од укућана имао. Овако припремљене, испеку се у тигањ. После ручка, на сам празник

³ Милина Ивановић Баришић (2022: 125) бележи и друге варијанте назива овог обредног хлеба: васуљице, власуљице, врсуљице, мрсуљице.

Светог Василија, односно на Нову годину, свако од укућана је требало да поједе своју василицу” (Чоботин, 2021: 96–97). Овај обредни хлеб у другим кућама припремао се на неке друге начине, тако да је имао и своје слатке варијанте – посут орасима, шећером или маком.

Чоботин пише и о поскурицама, обредном задушном хлебу који симболизује жртву прецима или хтоничним демонима (Ивановић Баришић, 2005: 303). У духу народног веровања у загробни живот, након смрти човека егзистенција не престаје већ само добија нови облик, те покојникови најближи сродници морају носити храну на гроб како би му продужили егзистенцију (в. Чајкановић, 1994б: 16). Тај обред обавља се о даћама, о Задушницама, на Побусани понедељак, други дан Божића и сличне празнике са обредним радњама посвећеним култу мртвих, али се у Кетфељу храна за душу покојника раније није давала на гробљу већ идући од куће до куће. У основи Задушница је милосрђе религијског карактера (Исто: 17), веровање да давањем храна долази до покојника за чију се душу даје. Чоботин пише о свом детињем осећају важности онда када би му покојна бака дала тањире са поскурицама које он треба да подели по комшилуку за душе њихових покојника. То није била обична храна, већ храна обредног карактера, и домаћица је сваку поскурицу пре стављања на тањир прекрстила и целивала, па их све у тањирима окадила и тек потом њему дала да их разнесе по комшилуку. Свако би тањир са поскурицом примао, уз речи: „Бог да прими свима онима којима су намењене ове поскурице” и свако од суседа би потом долазио њима и на исти начин доносио тањир са поскурицом или крофном.

Мимо Задушница, храна се за мртве давала и о неким другим верским празницима, попут Младенаца, који се обележавају 22. марта. Мешењем четрдесет крофница или мумурица, у знак сећања на четрдесет Христових мученика, и њиховим разношењем по комшилуку за покој душа преминулих укућана, „они су себе, своје породице уносили на Небо, а Небо спуштали на земљу” (Чоботин, 2021: 23). Тиме ови обредни хлебчићи, које данас називамо младенчићима, имају улогу спајања неба и земље, баш као и славски колач о крсној слави, а то потврђује огромну моћ хране. Моћ хране о Задушницама огледа се још и у томе да уједињује све породице које учествују у овим обредима у јавном животу.

У свакодневној исхрани у породичним домовима, бележи Чоботин, онда када није трајао пост, биле су уобичајене лепиње налик на погачу, намазане гушчијом машћу и посуте сиром или црвеном паприком и сољу, или крофне направљене од истог теста од кога се месио хлеб, испечене у свињској масти, а у њих се додавао сир или пекмез од шљива и кајсија. Та скромна храна, припремана једноставно а са пуно љубави, евидентно измешта приповедача у менталне просторе детињства, испуњеног мирисима дивне хране и безбрижношћу, што даље резултира живописном и надахнутом његовом нарацијом.

Петровске јабуке

За празник посвећен Светом Петру, који се прославља 12. јула, везана је религијско-обредна представа о старој сорти јабука које у то време сазревају, а назив су добиле управо према овом празнику – петровским јабукама. О магијској моћи ових јабука сведочи низ забрана: „Деци је строго забрањивано да пре празника Петровдана, случајно поједу јабуку, да њоме једни друге гађају или да је ударају ногом, јер ће зло да их снађе, удариће олуја, а крупа (град) ће да уништи све што је посејано и што је никло” (Чоботин, 2021: 50). Ако имамо на уму друго народно веровање везано за грађ – као Божју казну за најтеже људске грехове попут рођења ванбрачног детета и његовог уништавања (вид. Ђорђевић, 2021а: 128–129; Јокић, 2016: 36–38), јасно је да се непоштовање петровске јабуке или њено конзумирање пре Петровдана сматрало изузетно великим грехом, равним овоме.

Петровдан је празник о коме престаје забрана једења петровских јабука, односно празник када је обавезно њихово једење. Чоботин пише о кропљењу петровских јабука у цркви, након свете литургије, тако да јабуке буду на здравље и благослов онима који их буду јели код куће. То је приношење жртве и примање благослова, тако да домови људи захваљујући освештаној петровској јабуци „постају мале домаће цркве у којима свако од нас постаје мали жртвоприносилац, а нашом бескрвном жртвом свезујемо Небо и Земљу или приземљујемо Небо, а Земљу онебесујемо” (Чоботин, 2021: 51).

Петровска јабука о Петровдану је у банатским селима имала и обредну улогу у спомен на уснуле чланове породице, јер се, након што је домаћица окади, пољуби, прекрсти и себе и њу, давала суседима за покој душе умрлих укућана. Исти обредни карактер имала је и пита од јабука, такође најпре окађена, целивана и осењена крстом, па тек потом раздељена по комшилуку за покој душе умрлих укућана. Чоботин везује најлепше успомене из детињства за мирис овакве пите, а она је, баш као и хлеб, виђена као приношење жртве Богу: „И сада ми у сећање навире мирис испржених јабука са циметом, а тај опојан мирис испуњавао је читаву кућу као мирис тамјана на Бадње вече. И тим укусним надевом филована је пита или гибаница. Још врела, тек извучена из плеха у ком је испечена, парчади гибанице бивали су поређани на тацну и прекривени чистим ланеним или кудењник пешкиром и остављени да се мало охладе. У ствари, то је прва жртва коју је домаћица приносила. А тако опојан мирис, који се испаравао испод танког убруса и који се скоро невидљиво вијао високо у небеса и тако благоухан, свакако да је био примљен од Господа, као уздарје за прве плодове и захвалност за благостање које нам Господ дарује” (Исто: 50–51).

Кољиво

Кување кољива (жита) на Тодорову суботу или прву суботу Ускршњег поста један је од обреда код Срба у Румунији, а Смиљана Ђорђевић Белић и Данијела Поповић Николић (2021: 592–594) пишу да је осим у Румунији, обредно-обичајни комплекс везан за Тодорову суботу присутан и у источној и јужној Србији, Војводини, у Македонији, Бугарској и Грчкој и да је, поред кувања кољива, о овом празнику уобичајено и мешање обредних хлебова и јахање коња.

Кољиво је, како је раније већ истакнуто, обавезни део славске трпезе, „као жртва захвалности Богу за дате земаљске плодове, а у спомен Светитељу кога славимо, као и у спомен наших предака” (Марков Јоргован, 2015: 203). За једну од најчешћих српских слава, Светог Николу, који се прославља 19. децембра, кољиво се кувало два дана раније, на празник Свете Варваре, по чему је и настала изрека: „Варварица вари, свети Сава хлади а Никола куси”. Занимљиво је да се није бацао чак ни скоруп настао током кувања кољива, по његовој површини, већ да га је домаћица сакупљала овлаш кашиком у шољи и давала кокошкама да би носиле више јаја. То показује да су кетфељске домаћице биле не само спретне у припреми јела, већ и практичне и мудре, те да се ништа није бацало, већ је имало своју намену. И кољиво би се, баш као и петровске јабуке или пита од њих, осенило крстом и наменило за душе покојника, тако да је оно храна изразитог обредног карактера.

Фарбана јаја и слаткиши на Ускрс

Најважнији обичај који се везује за Ускрс јесте фарбање или бојење јаја и њихово ритуално једење. У Кетфељу је обичај налагао да се јаја боје на Велики петак, ујутру, и Чоботин је радо гледао како то његова бака чини помоћу луковине и потом премазује обојена јаја крпицом натопљеном свињском машћу. Црвена јаја – симбол вечног живота, јер јаје само по себи симболизује живот, а црвена боја крв као жртву која се даје мртвима ради продужења егзистенције (Чајкановић, 1994б: 146) – приповедач је првог дана Ускрса радо носио у корпи кумовима.

Радости ускршњих празника биле су незамисливе без слаткиша, па приповедач памти гурабије посуте шећером у праху као слатку завршницу празничног ручка своје куме. Док приповеда о припремама за Ускрс, у његовом сећању искрсава лик извесне Швабице Лиси, посластичарке, код које је са мајком или бабом одлазио по торту на дар кумовима. Док их је чекао, Лиси би га послужила алвом од изгорелог шећера и ораха, коју је у сласт јео, очаран мирисима цимета, ваниле и лимуна у ваздуху. Чини се да ти опојни мириси слаткиша имају и највећу улогу у обликовању менталних простора детињства приповедача, јер те најрадосније тренутке ускршњих празника евоцирају управо мириси најслађе и деци најомиљеније хране.

Храна у посту и храна у мрсу

Као период духовног и телесног подвизавања, молитвеног дијалога са Богом и одрицања од мрсне хране, пост, према Чоботину, подразумева уједињење породице са Богом. „[...] том посном храном хранили су се сви у кући: и најстарији чланови, и деца. Сви су били једна велика породица, сви су имали исти циљ и ишли истим уским путем” (Исто: 20). Храна апсолутно није имала примат над молитвеним и духовним, али га је пратила и подупирала га, учећи људе смирењу, трпљењу и скрушености, као аспект породичне свакодневице који има моћ и да уједињује чланове породице и да их тако уједињене приближи Богу. Чоботин описује почетак Ускршњег поста као својеврсно прочишћење, које мора почети најпре од физичког, те да су због тога домаћице првог понедељка у посту целокупно посуђе прале у цеђи, како би биле сигурне да је сваки траг масноће и сваки њен мирис уклоњен са посуђа и да могу спокојно да отпочну свакодневну припрему посних јела током вишенедељног периода Ускршњег поста.

Божихњи пост⁴ у Чоботиновим сећањима буди благе успомене на мирисе печене лудаје, која се неретко посипала шећером и циметом, као зимска послastiца. Уобичајена јела биле су посне чорбе – од кромпира, парадајза или грашка, затим домаћи резанци са кромпиром и киселим купусом или са маком и орасима. Барени или печени кромпир, кувани пасуљ са издинстаним луком, кисели купус и киселе паприке били су главна храна у данима Божихњог поста, скромна али врло укусна. Сугестивни приповедачеви описи, при томе, одају утисак породичне среће и тоpline, јер је та скромна посна храна окупљала породицу и уједињавала је.

Осим у приватним просторима породичних домова, посна храна уједињавала је људе и у јавним просторима попут простора ходочашћа. Верници из Кетфеља стрпљиво су и скрушено путовали пешице до манастира Бездин уочи Велике Госпојине 28. августа, предвођени кетфељским протом. Потећи на води и припремајући се за Свето причешће у манастиру, верници су са собом носили „нешто за скромну вечеру, парче хлеба, који обарен кромпир, паприку, парадајз, лук, неку јабуку, крушку или шљиву, можда неки грозд, којим ће да се окрепе после бденија, а пре полуноћнице” (Исто: 66). Уз тако скромну храну, потоње Свето причешће долазило је као прави благослов и сједињење са Богом.

Изван периода постова, Кетфељчани су у својим домовима радо јели разне врсте меса. Банатска бела гуска некада је била, како приповеда Благоје Чоботин, јединствено и препознатљиво обележје читавих банатских улица. Свако двориште красила је ова бела живина, која је тада била здрава јер је кључала траву по дворишту, тако да за кошењем траве уопште и није било потребе. Наје-

⁴ О Божихњом посту, као и посту у оквиру крсне славе и свадбе код Срба у Војвођанском Банату, више је писано у: Алексић, 2023.

сен би домаћица бирала једну или две најбоље гуске, које би засебно затварала и подвргавала товљењу, тзв. гушењу, које је подразумевало присилно гурање кукуруза и воде у кљун сваког јутра и сваке вечери. Таква, гушена гуска, до Божића је била угојена и спремна за клање. Као дете, приповедач је понајвише волео када његова бака сакупи свежу гушчију крв приликом клања, па њоме натопи издробљен хлеб и у то умеша јаје и мало соли, а затим ту смесу испече. Деца су, такође, врло радо јела и гушчију цигерицу, а сви укућани јели би домаћу гушчију супу и печену гуску са кромпиром и киселим краставцима или паприком, као и са компотом од шљива, бресака или дуња.

Од остале живине, уобичајено је било клање петла, и то на Светог Илију, 2. августа. То је било обредно приношење жртве овом светитељу, тако да је глава закланог петла стајала окачена испод стрехе, неретко до следеће године и следећег празника Светог Илије. Петао је супституција за људску жртву (Чајкановић, 1994в: 159), да би се велики светитељ умилостивео и како не би узео главу домаћина (Чоботин, 2021: 59). Овај необични обред жртвовања петла⁵ део је обележавања празника Светог Илије у приватним просторима кетфељских домова, док светковање у јавном животу подразумева учешће људи на литургији у цркви. Оба ова модела чине целовиту слику светковања празника Светог Илије.

У светковању неких других празника у приватним просторима Кетфеља улогу су имале друге врсте меса. Тако би се за Ускрс жртвовало јагње или јаре, које би било купљено у четвртак и храњено све до суботе, када би било заклано. Свиње су се клале пре почетка Божићног поста или након њега, а дешавало се и да свињокољ буде у току поста, када би породица премрсила. Месо се чувало у бунарима и ледарама, док још није било фрижидера и замрзивача. На Крстовдан, као дан строгог поста, кувале су се пихтије, које су се обавезно јеле на Богојављење, а овај обичај очуван је до данас и присутан је и у Србији, како у њеним северним, тако и у јужним крајевима. Током литургије верници би добијали освештану богојављенску водицу, коју би носили својим домовима, пошкропили простор дома њоме и сваки укућанин попио би по три гутљаја воде крстећи се пре обода. На тај начин, путем богојављенске воде, спајали су се приватни и јавни простор, а људи су постајали једно са Богом.

Храна у моби

Да храна уједињује људе у простору јавног живота показује и Чоботин нов наратив о мобама. Уједињени у послу и жељи да помогну једни другима у жетви или брању кукуруза без икаквог интереса или користи, Кетфељчани

⁵ Тихомир Ђорђевић (2021б: 110–113) пише и о жртвовању петла у неким српским крајевима онда када се зида кућа или се људи усељавају у њу, као и приликом сејања и вршидбе или у лечењу болести.

су за то примали награду у виду најслађег могућег оброка.⁶ „Онако уморни и гладни можда нису ни приметили да је и Небо сишло да са њима обедује. И ако нису приметили, свакако да су то осећали” (Исто: 53). Поново, храна се појављује као посредник између земље и неба и као посредник између људи, посленика који деле и радничку муку као и награду. Обед се постављао на земљи, на којој је најпре био прострт пешкир, па преко њега сланина, шунка, хлеб, кувана јаја, црни и бели лук, паприка, тегла пекмеза.

По обављеној берби, кукуруз се на колима возио у двориште домаћина, где су учесници у моби даље љуштили клипове. „То и није била моба. Било је више од тога. Било је излив људскости, искрености, правог пријатељства, човечности. Нико никога и није звао упомоћ. Комшије су саме долазиле, јер се свакога дана ово друштво премештало у другу авлију. Поготово, у тренуцима предаха, домаћица је све нудила топлим крофнама, гибанчицама, па и понеком пилећом чорбом, паприкашем са меканим ‘лебом’” (Исто: 75). Ова готово идилична слика заједништва прожета је тихом приповедачевом носталгијом и жаљењем што се изгубио такав начин живота, јер је савремено доба донело не само замену ручног обављања сеоских послова машинама, већ и отуђење људи и губитак осећања попут алтруизма. А у тој слици заједништва из давнина, поред посла, кључну улогу играла је храна, која је имала „магични циљ: учвршћивање савеза између домаћина и госта” (Чајкановић, 1994а: 279).

Закључак

Храна је у прошлости Кетфеља, како показује текст Благоја Чоботића *Из прошлости Кетфеља*, била веома важан аспект приватног и јавног, свакодневног и празничног живота. У породичном дому, она је значила јединство породице окупљене око стола и јединство породице са Богом. Нарочиту улогу у томе имао је хлеб, као приношење жртве како у свакодневици, тако и о нарочитим празницима, када се месио у виду славског колача, просфоре, мумурица или василица. У спомен на умрле чланове породице, приносила се жртва и у виду пите од петровских јабука или самим овим јабукама, окаћеним, целиваним и осењеним крстом. Ова храна, давана за душу покојника као чин милосрђа и са веровањем у продужетак егзистенције и на оном свету, повезивала је више породица у једну велику заједницу, која се уздизала ка Небу. И шта год да су радили, Кетфељчани су се крстили и крстом би осенили оно што раде – било то мешање хлеба, заштита крава и

⁶ О моби је и Вук Стефановић Караџић (1969: 408) писао као о обичају Срба „да иду љети, у неке свеце, кад не смију себи радити, газдама на мобу, т.ј. без плате, само за јело и пиће”, те да су мобу могле организовати само газде, управо због њеног спремања попут крсног имена, „зашто сиромаси не мају чим да плате” (Исто).

њиховог млека од ноћних вештица, радови у пољу, све је започињало знаком крста и бивало благосиљано њиме. Религиозни начин живота био је видљив у сваком заједништву и односу према другима, у моби и ходочашћу, у просторима приватног живота и породичне свакодневице, а храна се у свему томе показивала као моћан аспект јединства људи и спајања људи са Богом. Захваљујући таквим особинама и моћи, храна надилази своју примарну намену у физиолошком утољењу људске глади и поприма карактер важног аспекта духовне културе Срба у Кетфелџу.

Литература

- Аксић, 2021: Н. В. Аксић, Терминологија исхране у обредној пракси везаној за крсну славу Срба у Дунавској Клисурси (Румунија). *Исходишта*, бр. 7, 9–24.
- Аксић, 2023: Н. В. Аксић, Од клот пасуља до сарми са сојом: пост кроз народну традицију Срба у српском и румунском Банату. *Исходишта*, бр. 9, 9–26.
- Ђорђевић, 2021а: Т. Ђорђевић, *Природа у веровању и предању нашега народа*, књ. I, Београд: Српска књижевна задруга.
- Ђорђевић, 2021б: Т. Ђорђевић, *Природа у веровању и предању нашега народа*, књ. II, Београд: Српска књижевна задруга.
- Ђорђевић Белић, Поповић Николић, 2021: С. Ђорђевић Белић, Д. Поповић Николић, Тодорова субота (Тодоровдан) у Малом Крчимиру: традиција и ревивализам. *Philologia Mediana*, XIII/2021, 591–621.
- Ивановић Баришић, 2005: М. Ивановић Баришић, Задушнице – вид комуникације живих са мртвима. Београд: *Гласник Етнографског института*, књ. I, бр. 1/2, 293–305.
- Ивановић Баришић, 2022: М. Ивановић Баришић, Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банату – Румунија, у: М. Ивановић Баришић, Ђ. Труба-рац Матић, Б. Б. Богдановић, *Срби у Румунији: етнoлошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*, том II. Темишвар – Београд: Савез Срба у Румунији – Етнографски институт САНУ, 5–145.
- Јокић, 2016: Ј. Јокић, Мотив ванбрачног детета у басмама против града: текст и контекст. *Књижевна историја*, год. 48, бр. 160, 27–47.
- Карацић, 1969: В. Карацић, *Српски рјечник (1818). Дела Вука Карацића* (Приредио Павле Ивић). Београд: Просвета.
- Костић, 2006: Ђ. Костић, Окрепљење тела, у: *Приватни живот код Срба у деветнаестом веку: од краја осамнаестог до почетка Првог светског рата* (Приредили Ана Столић и Ненад Макуљевић). Београд: Clio, 385–402.
- Марков Јоргован, 2015: Ј. Марков Јоргован, Лебац је Божје лице (обредни хлеб и жито код Поморишких Срба). *Исходишта*, бр. 1, 201–210.
- Требјешанин, 2011: Ž. Trebješanin, *Rečnik Jungovih pojmova i simbola*. Beograd: Zavod za udžbenike – HESPERIAedu.

- Чајкановић, 1994а: В. Чајкановић, *Студије из српске религије и фолклора 1910–1924, Сабрана дела из српске религије и митологије*, књ. 1, Београд: СКЗ – БИГЗ – Просвета – Партедон.
- Чајкановић, 1994б: В. Чајкановић, *Студије из српске религије и фолклора 1925–1942, Сабрана дела из српске религије и митологије*, књ. 2, Београд: СКЗ – БИГЗ – Просвета – Партедон.
- Чајкановић, 1994в: В. Чајкановић, *О врховном богу у старој српској религији, Сабрана дела из српске религије и митологије*, књ. 3, Београд: СКЗ – БИГЗ – Просвета – Партедон.
- Чоботин, 2021: Б. Чоботин, *Из прошлости Кетфелја: празници, обичаји, свакодневица*. Темишвар: Савез Срба у Румунији.

FOOD AS AN ASPECT OF PRIVATE AND PUBLIC LIFE OF SERBS IN KETFELJ, ROMANIA

On examples from Blagoje Čobotin's monography *From the past of KETFELJ*

Summary

Blagoje Čobotin's monographic study *From the Past of KETFELJ*, shaped in the form of fifty-one short stories or life excerpts, represents a unique reconstruction of the former life of Serbs in KETFELJ (Pomorišje, Romania). Besides public life, depicted through community work (mobe), All Souls' Day (Zadušnice), pilgrimages to the Bezdin Monastery, and participation in the liturgy, an essential aspect of this text is the portrayal of the private life of Serbian families. In both public and private life, food is shown to be a very important aspect, as it is connected to religiousness, folk beliefs, and customs. Therefore, the work will highlight the religious, symbolic, and ritual aspects of bread as the most important part of the Serbian table, as well as the different types of bread prepared for various occasions and holidays (ritual bread-slavski kolač, vasilica, poskurica). Additionally, the study will discuss koljivo prepared for St. Theodore's Saturday and St. Nicholas Day, pita made with St. Peter's apples on St. Peter's Day, colored eggs for Easter, food during fasting, food during non-fasting periods or community work (mobe). The study will confirm the important role of food in the private and public lives of Serbs in KETFELJ as a powerful means of bringing families together in the private space of their homes, uniting people in public spaces (All Souls' Day, pilgrimages, community work-moba), and, in both cases, connecting people with God.

Key words: Blagoje Čobotin, KETFELJ, food, private and public life, holidays, folk customs.