

ЧЕСНИЦА КОД СРБА У РУМУНСКОМ БАНАТУ

Чесница је врста обредног хлеба који домаћица припрема рано ујутру на Божић или непосредно пред Божић. Обичаји који су повезани са чесницом указују на њен значај за породичну заједницу. У обредној пракси чесница се јавља као врста бесквасне погаче, у виду проје или као слагана пита од ручно развијених (*тегљених*) или куповних кора. У раду се разматра употреба чеснице код Срба у румунском Банату.

Кључне речи: чесница, обредни хлеб, Божић, Банат, Срби, Румунија

Хлеб спада у најважније производе људског умећа стварања и претварања природе у културу.³ Спознаја да се од произведене житарице и њеним млевењем у брашно (природа/пресно/непрерађено) могу произвести различити производи (култура/прерађено), а пре свега хлеб, свакако је једна од битних тековина људског развоја и технолошког сазнања. Употреба хлеба у свакодневним и специјалним приликама, па самим тим и његов изглед, одраз је, поред осталог, културних схватања народа у оквиру уже и/или шире заједнице. С обзиром на значај који се хлебу у народу придаје не треба да изненађује спознаја да је у функцији одржања живота био, а свакако то још увек и јесте, неизоставни део прослављања календарских празника, али и догађаја који обележавају животни ток појединца. За приказ у овом раду издвојена је употреба посебне врсте хлеба који обележава божићно празновање – хлеб познат као *чесница*.⁴ За разматрање овог обредног хлеба послужиће теренски материјал прикупљен током вишегодишњих истражи-

¹ milina.ivanovic@gmail.com

² Текст је резултат рада на пројекту *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар).

³ О односу природа : култура видети: Леви-Строс, 1970: 167–176.

⁴ Колико је аутору овог рада познато, чесница у етнолошким радовима није засебно обрађивана; она је готово увек део неке веће целине у којој се приказују божићни обичаји. У овом смислу изузетак су обраде појма *чесница* у речницима различитих формата (СМР, 1970; СМ, 2001; ПСК, б. г.). Чесница је до сада разматрана из угла лингвистике (видети: Ћирковић, 2015: 455–473; Ћирковић, 2016: 29–42).

вања у селима настањеним Србима у румунском делу Баната.⁵ Обичаји који су повезани са припремом и употребом чеснице као неизоставног божићног хлеба (колача) указују на значај који она има за породичне заједнице Срба у овом делу Румуније.

После великог обредног (божићног) колача,⁶ следеће место по важности у циклусу божићних обичаја, у обредном смислу, припада *чесници*. У основи речи чесница је лексема *чест* у значењу део. Заправо, у питању је део (комад) који за онога који га добија или га је у прошлости добијао значи срећу али и, по веровању, врсту одређујуће судбине сваког укућанина, односно свих који учествују у њеној деоби. „То значење је и исказано тиме што ломљењем чеснице сваки укућанин налази у свом парчету симбол који му указује у ком ће послу наредне године бити најуспешнији. (...) 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). Судбина се одређује у зависности од тога шта учесник у обреду добија као додатни садржај у свом комаду чеснице – новчић, житарицу или шта друго што домаћица стави у смесу приликом припреме. Чесница представља „Христову“ или „Божију повојницу“ (Босић, 1996: 57), па у том смислу, према неким од казивања „била је то повојница за Исуса Христа“ (Белобрешка).⁷ Чесница која се припрема код Срба у румунском Банату, слична је обредном хлебу код других словенских и балканских народа – Бугара (*кравай, нита*), Македонаца (*погача, нита* и др.), Грка (*basilopitta*) (СМ, 2001: 577).

Чесница спада у најзначајније обредне хлебове који се припремају у календарској години код Срба у румунском Банату и још увек је део обредне праксе. У ствари је специфично обележје божићног празновања и од изузетне је важности за породичну заједницу. Припрема се од пшеничног или кукурузног брашна на сам дан Божића (рано изјутра), а од скорашње прошлости може се припремити и дан-два раније – на Бадњи дан или Туциндан (Чанад, Поморишје; Краљевац, Банатска Црна Гора). У садашњем времену у појединим областима где живе Срби израђује се слагани тип чеснице од ручно израђених кора (тзв. *тегљена*) или у новијој варијанти куповином

⁵ Истраживања су обављана у периоду 2016–2019. година, а у оквиру пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар). Руководилац пројекта је проф. др Михај Миља Радан.

⁶ О великом божићном обредном колачу и његовом значају за породичну заједницу више видети у: Босић, 1996: 45–52.

⁷ Сви примери који се помињу у тексту, ако није другачије наглашено, забележени су приликом теренских истраживања у селима настањеним српским становништвом у румунском делу Баната у периоду 2016–2019. година. Грађа са истраживачког пројекта *Истраживање културе и историје Срба у Румунији* публикована је у монографској студији: Ивановић Баришић, 2022.

готових кора у трговини (Фенлак, Чанад, Поморишје; Краљевац, Банатска Црна Гора). „Чесница се спрема на Бадњи дан. За њу се тесто растеже и слаже у плех“ (Фенлак, Поморишје). Чесницу „сад правимо сас корама, не правимо више тегљену“ (Чанад, Поморишје).

Чесница се може припремати и од кукурузног брашна. Ако се припрема од кукурузног брашна, што је помињано током теренских истраживања (Стара Молдава, Дивич, Дунавска Клисуре), онда представља вид проје од које се разликује не по начину припреме већ по садржају и поступку њене употребе (више у: Ивановић Баришић, 2022: 101–102). „Код нас многи праве погаћу. Ми не волимо погаћу, ја правим проју. Проју месим и онда у проју метем жито, кукуруз, леј. (...) Ту проју јемо са сармом. Проја се 'крши' пре него почне да се једе сарма“ (Дивич, Дунавска Клисуре). По правилу, у чесницу припремљену на оба начина (од пшеничног и кукурузног брашна) умеће се новчић, различито зрневље (пшеница, кукуруз, пасуљ и сл.), комадићи дрвета (родна воћка, комадић дрвета откинут са довратка или прозора и сл.). У смесу за чесницу се неизоставно ставља новчић (понегде и више њих због деце), а од осталог поменутог може да се убаци шта год, а по избору домаћице, међутим није обавезно. „Прави се ћесница од пшеничног брашна. У њу се ставља новчић, неко зрно кукуруза, жита и парће сламе“ (Белобрешка, Дунавска Клисуре).

У слагани тип чеснице се углавном ставља новчић, ређе нешто друго од поменутог. Слагани тип чеснице може бити без додатака или са додатком ораха и сувог грожђа; по печењу се обично премазује медом. Обично је домаћица чесницу „теглила на сам дан Божича“, рано изјутра. Чесница се слагала, имала је десет до дванест слогова, у њу су стављани ораси, шећер, суво грожђе... Пре него се стави да се пече исече се ножем на коцке. Печена се служила док је још топла. Често се није ни са чим преливала. У њу се стављао један леј. Међутим, саговорница са којом је обављен разговор у Дињашу (Централни Банат) напоменула је да је она стављала четири леја у чесницу – у сваки ћошак тепсије „метем по један. Па, свако оче да нађе леј, се радује да нађе“. Новчић из чеснице се чува јер је то срећа. Такође, у разговорима се наводило да се сада чесница прави од кора, шећера и ораса. Премазивала се и медом. Пече се на Бадњи дан. Раније се чесница припремала у виду погаचे (Краљевац, Банатска Црна Гора). У Фенлаку (Поморишје), чесница се раније спремала као погача док се данас спрема слагана и у њу домаћица ставља орасе или мак и једну пару. Пре него што се стави да се пече чесница се сече на коцке. Једе се после ручка. По веровању, представља „срећу у кућу“. Домаћица је припрема на Бадњи дан. У Чанаду (Поморишје) се чесница припрема „на Туциндан. [Међутим,] моја мати кад је она била дете, приповедала, (...) да је њена баба (...) на Божић зајутра уранила ко њена баба да је правила. (...) Чесницу сад правимо сас корама, не правимо више тегљену. А пре сам правила тегљене“. Прави се са додатком ораха, шећера и сувог грожђа.

У старијој варијанти чесница је представљала врсту бесквасне погаче о чему постоје казивања у Дунавској Клисурси и Пољадији. Овај тип чеснице се и данас припрема у појединим кућама. То је у ствари „једна лепиња тако мала“. У њу се обавезно ставља ночић, а може и нешто друго по избору домаћице (ивер од прага, на пример), али „ја не, ја само бањ“ (новчић) (Дивич, Банатска Клисура). С обзиром на то да чесница у виду бесквасне погаче се не меси са квасцем (кисело тесто) она самим тим није погодна да дуго стоји. Из тог разлога се припрема у количини која може одмах после обредног ломљења да се у целости поједе. У селима у Дунавској Клисурси осим као бесквасна погача чесницу је представљала и погача умешена са врло мало квасца, такође умешена од пшеничног брашна.⁸ У Белобрешкој (Дунавска Клисура) чесницу представља округла бесквасна погача или погача са врло мало квасца од пшеничног брашна. Њена горња површина се маже „сас медом“. У Дивичу (Дунавска Клисура) се на Божић „прави обићна ћесница од белог брашна, танка ко прс. У њу се завуче бања и се испеће“. Чесница се увек кида, не сече се ножем. Новац из чеснице као и парче чеснице се чувају у кући – стављају се да стоје поред иконе.

Чесница се и у Пољадији припрема као мања погача од бесквасног теста. У Соколовцу се у тесто ставља новац и „од врата се одсече малко дрвета“. Печена чесница се премазује медом. Не сече се, већ се кида. У Луговету је чесница „као погаћа бесквасна, то није сас кермом (...) кад се меси ћесница, онда се стави кукуруз, жито, неки пасуљ, и неко семе од дулека од кога се правила дулешница и неки бан (...) то се све стави у ћесницу. Кад се извади ћесница испечена, онда с тим медом се намаже све озгор“. По једно парче чеснице се намењују за Господа Бога, за *марву* (стоку), за кућу. Такође, по парче се даје *глоти* (укућанима). Ко пронађе новчић, тај ће га, по веровању, зарађивати преко читаве године. Према истраживачима, овај тип чеснице своје исходиште вуче из словенске старине (в. Босић, 1996: 57).

* * *

Чесница у структури божићног празновања, код Срба у румунском Банату, још увек представља неизоставни обредно-обичајни садржај у готово сваком домаћинству. У ранијим истраживањима празничне обичајне праксе утврдила сам да се у структури обредно-обичајног комплекса издвајају елементи који на формалном и функционалном плану одређују празновање. Ти елементи су: време, простор, учесници, обредне радње и реквизита, али и одређена веровања као реминисценција некадашње магијско-религијске праксе (Ивановић Баришић, 2007: 255–294). Поменуте елементе празновања применићу на, у овој прилици, издвојеном сегменту празновања – чесници.

Време за припрему чеснице се може посматрати двојако; као календарско време, односно датумско време празновања Божића (седми јануар

⁸ Приликом теренских истраживања у Поморишју (Фенлак) и у Банатској Црној Гори (Краљевац) забележено је да се раније чесница припремала као погача, али је сада слагана, припремљена услатко.

по садашњем – грегоријанском или двадесет пети децембар по старом – јулијанском календару). Како је већ у тексту наглашено, чесница је једно од битних обележја божићног празновања и прави се само у време празновања Божића. Ако се тесто слично чесници прави на неки други дан током године онда се оно назива *пита* или томе слично.

Друго време повезано са чесницом је празнично време, односно време њене припреме и употребе. До скорашње прошлости чесница се, по правилу, припремала на сам дан Божића рано изјутра. У садашњем времену се израђује током божићног преподнева – пре одласка у цркву на службу или по окончању службе када се огласе црквена звона. У појединим истраживаним областима (Поморишје, Банатска Црна Гора) припрема чеснице се помера на Бадњи дан, а у појединим кућама и на Туциндан. Треба међутим нагласити да се пре самог Божића припрема само слагани тип чеснице пошто стајањем не мења текстуру. Друга два типа израђују се на сам дан празника ујутру рано или током преподнева.

„Ћесницу је домаћица спремала на Божић ујутру док су укућани у цркви“. (...) „Кад прво звоно на цркву зазвони, онда узме мајка воде из бунара, мало смлаћи, стави малко квасца [да не буде превише тврда]. Ћесница се прави ко слатка погаћа. (...) Кад се крши намени се – прво се да на кућу једно парће, једно парће се да домаћину, домаћици – по старешинству, и путнику намернику на послетку. (...) То се мало пре ручка послужи“ (Белобрешка, Банатска Клисуре).

У Дивичу (Банатска Клисуре) се на Божић изјутра прво узимала вода из бунара за припрему чеснице. Чесница почиње да се прави кад домаћица чује да „лупа звоно – прво звоно. Ондак кад прво звоно удари ми ондак замесимо и ставимо да се пеће. Кад је готова, премажемо је с медом и је покријемо. (...) Има неки који правиду ујутру ћесницу за фруштук (...). Кад се дође из цркве прво газда кида ћесницу, првом каже за кућу и онда каже газди старим, газди младим, по старешинству се да – првом мушка страна, па женска. И ондак кажемо за марву, за све“. После расподеле чеснице започиње се са ручком (Дивич, Банатска Клисуре).

Овај обредни колач се најчешће дели и једе пре ручка али може, што је ређе, и током преподнева. Обично пре ручка свако од укућана узме по мало чеснице и поједе. „После се пренесе рућак и рућамо“ (Белобрешка, Банатска Клисуре).

Простор као одредница подразумева да се обичајне радње повезане са чесницом односе на простор куће. Домаћица чесницу припрема у кухињском простору куће, а разделяје се укућанима у просторији у којој се поставља божићни ручак. Наменује се живима, а према теренским сазнањима, често се намењује и мртвима што указује на „повезаност“ живих и мртвих. „Давало се и задушу парче чеснице и тесто које је домаћица за то спремала“ (Чанад, Поморишје).

Учесници у припреми, подели и употреби чеснице су укућани. Како наводи Б. Крстић „у неким клисурским селима у ломљењу чеснице учествују сви чланови породице, кидајући сваки за себе по један комад“ (Крстић, 2015: 184). Припрема (мешење и печење) чеснице било је у домену женског задужења с тим што је то у ранијем времену обављала најстарија жена у кући. С друге стране, делење чеснице (кидање или сечење) било је задужење (најстаријих) мушкараца, ређе старијих жена. „Ћесницу почне деда да крши и на кога падне та пара тај је газда у кућу. И та пара се остави и сас том паром се купи соли“ која се даје стоци (Белобрешка, Дунавска Клисура). Исто тако, доношење воде са извора (бунара) за припрему чеснице било је обично задужење мушкарца из куће. Жена из куће је била та која је сировину (брашно) „претварала“ у готов производ – чесницу, док њену поделу у складу с празничним правилима најчешће обавља најстарији мушкарац али могу и женски чланови домаћинства. „Ћесницу је кршио газда. И онда каже: 'прво кршим на кућу', па на газду и онда по реду колико њи има у кућу“ (Белобрешка, Банатска Клисура). „Проја [чесница] се 'крши' пре него почне да се једе сарма“. У кући саговорнице зет „крши“ проју и свако гледа шта је добио (Дивич, Банатска Клисура). У Луговету (Пољадија) чесницу ломе газда и комаде дели сваком од укућана. У кући у којој нема мушких чланова ломљење и поделу обавља домаћица.

Према наслеђеној традицији домаћин или домаћица требају чесницу да ломе на комаде, међутим слагана чесница се из практичних разлога претходно исече ножем, а потом се, кад се испече комади деле/намењују према обичајним правилима. Слагану чесницу дели, у зависности од домаћинства, домаћин или домаћица. У деоби чеснице која није слагана учествују сви чланови домаћинства тако што је окрећу и ломе изнад постављеног стола. „Најзанимљивији тренутак при ломљењу чеснице јесте свакако пронаћи комад у коме је скривен метални новчић. Онај који би нашао новац у свом комаду значило је, према народном веровању, да ће те године бити срећан“ (Крстић, 2015: 184).

Обредне радње повезане са чесницом су: *израда, печење и подела*. Кроз претходни приказ елемената повезаних са чесницом указано је и на обредне радње са њом повезане. Како је већ наведено чесница се припрема на сам дан празника, али може и дан или два раније. Послови око чеснице су задужења домаћице. У прошлости се за њену израду употребљавала тзв. неначета вода – вода која се тог јутра доносила са извора. Данас се припрема „са обићном водом из бунара, само се смлаћи мало“ (Дивич, Банатска Клисура). У Златици (Пољадија) „узмеш воде ненаћете. Идем на бунар, узмем воде у лонће и ондак месим ћесницу“. У прошлости се ишло рано ујутру на поток за воду, сад то више нико не ради. „Оданде донесеш воде, се сумијеш да си ћиста ујутру рано кад идеш у цркву. На потоку се сумијеш. Узмеш воду и сас том водом правиш ћесницу“. У садашњем времену се најчешће користи вода из водовода.

Посебан значај чланови породичне заједнице придају **новчићу** који се ставља у чесницу. Тај новчић се најчешће чува у кући годину дана када се мења другим. Овај новчић се може помешати с другим новцима и купити соли за кућу или нешто друго потребно у кући. Током истраживања је забележен и занимљив пример повезан са новчићима из чеснице. Наиме, по веровању овај новчић треба да се носи са собом јер доноси срећу. „Та пара се држи у кући јер се каже да доноси срећу“, али исто тако треба „увер да [је] носиш са тобом. Каже година дана то ти срећа“. После се потроши (Белобрешка, Дунавска Клисуре). У време ратова новчић из чеснице су носили војници са собом да их сачува од метка и да се срећно врате породици. „Старији су говорили тај новац треба да се ћува и кад је за време рата [ако] иде неки у рат дима седам ти новаца код њега у ћепу. Тога, каже, Господ Бог прати и тога не стигне тане никад. Тако су бабе говориле“ (Луговет, Пољадија).

* * *

Хлеб уопште, а нарочито обредни хлеб у контексту култног колача кога свакако и чесница представља, симбол је плодности и одржања живота. Иако су бројне промене и различити спољни утицаји значајно допринели разводњавању празничне културе на простору румунског Баната који насељавају Срби, празници из годишњег календара у појединим сегментима још увек одолевају модернизацији живота као и утицајима из града. У том смислу, свакако да су добар пример обредни хлебови који се још увек припремају за Бадњи дан и Божић. Посебно и значајно место међу обредним хлебовима свакако да припада чесници која заједно са божићним хлебом (колачем) и колачем званом *здравље* успешно одолева различитим културним утицајима, медијима и посебно све израженијим потрошачким навикама. Истрајавање на изради обредних хлебова, па и чеснице, показатељ је свакако њихове „моћи“ коју још увек имају на свест људи.

Припрема, деоба и намењивање изломљених или сечених делова чеснице одређеним лицима (живим или мртвим), односно члановима домаћинства, животињама, пољима, благостању куће и породице показатељ је да се још увек, мада у садашњем времену више несвесно, очекује да делује на успех породичног дома, плодност стоке и успех у различитим породичним пословима. Другим речима, верује се да чесница представља средство да се магијским деловањем очува здравље и благостање чланова породице, али и да се уз њену помоћ „повећа плодност њива и стоке“ (Петровић, 2010: 107–108). У том смислу, чесницу можемо посматрати као друштвено-интеграциони елемент породичног божићног празновања, али и као битан магијско-религијски сегмент обичајног живота Срба на простору румунског Баната. Друштвена компонента испољена је кроз окупљање чланова породице, као и кроз расподелу улога у припреми и деоби чеснице. С друге стране, магијско-религијски аспект употребе овог обредног хлеба у божићном

празновању наслућује се онајвише из поступака током расподеле – чесница се намењује свим члановима породице по старешинству, намењује се полаженику, незваном госту, стоци, али и мртвима у циљу обезбеђивања породичној заједници напретка, среће, здравља, а с друге стране, очекује се да се „повећа“ родност поља и стоке (в. Ивановић Баришић, 2022: 101–108). Дакле, чесница је хлеб од кога се „очекује“ напредак и опстанак породичне заједнице, па је та чињеница вероватно један од чинилаца њеног опстајања и у садашњем времену имајући у виду да су бројни обредни хлебови повезани са божићним празновањем у потпуности изобичајени. С обзиром на то да је чесница још увек део божићног празновања заслужује да се посматра и као део још увек живог културног наслеђа Срба у Румунији.

Литература

- Босић 1996: М. Босић, *Годишњи обичаји Срба у Војводини*. Нови Сад: Музеј Војводине – Прометеј.
- Ивановић Баришић 2022: М. Ивановић Баришић, Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банату – Румунија, у: *Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*, (ур. др Михај Миља Радан). Темишвар: Савез Срба у Румунији – Београд: Етнографски институт САНУ, 5–145.
- Ивановић Баришић 2007: М. Ивановић Баришић, *Календарски празници и обичаји у подавалским селима*. Посебна издања, бр. 59. Београд: Етнографски институт САНУ.
- Јовановић 2010: Б. Јовановић, Обредни и обедни хлеб, у: *Традиционална естетска култура: хлеб*, (прир. Драган Жунић). Ниш: Центар за научна истраживања САНУ – Универзитет у Нишу, 97–106.
- Крстић 2015: Б. Крстић, *Народни живот и обичаји Клисуреца и Пољадијаца*. Друго, допуњено издање. Темишвар: Савез Срба у Румунији.
- Леви-Строс 1970: С. Lévi-Strauss, Kulinarski trokut. *Kritika*, 4, 167–176.
- Петровић 2010: С. Петровић, Еволуција и трансформација обредних хлебова, у: *Традиционална естетска култура: хлеб*, (прир. Драган Жунић). Ниш: Центар за научна истраживања САНУ – Универзитет у Нишу, 107–129.
- ПСК (б.г.): *Етнолошко-антрополошки појмовник српске културе*. Београд: Етнографски институт САНУ <https://pojmovnik.rs/pojmovnik/>
- СМ 2001: *Словенска митологија: енциклопедијски речник термина*. (ред. Светлана М. Толстој, Љубинко Раденковић). Београд: ZEPTEK BOOK WORLD.
- СМР 1970: Ш. Кулишић, П. Ж. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*. Београд: Нолит.
- Ћирковић 2016: S. Ćirković, Food as intangible cultural heritage: the česnica among Serbs in Romania. *Porta Balkanica*, vol. 8, iss. 1, 29–42.
<https://hdl.handle.net/11222.digilib/136993> (приступ: 20. новембар 2023.)

Ћирковић 2015: С. Ћирковић, Истраживања српских заједница у жупанији Арад у Румунији: антрополошко лингвистичка анализа наратива о прављењу чеснице. *Исходима*, 1, 455–473.

Milina M. Ivanović Barišić

CHRISTMAS CAKE AMONG THE SERBS IN ROMANIAN BANAT

Česnica (Christmas cake) is a kind of ritual bread that the housewife prepares early in the morning on Christmas or just before Christmas – most often on Christmas Day. The customs associated with Christmas cake indicate that it represents one of the most important ritual breads in Christmas customs. In the ritual practice of the Serbs, Christmas cake appears in two variants – as a type of unleavened bread or as a layered pie made from unfurl or purchased crusts. The press release will talk about Christmas cake and how it is made by Serbs in the Romanian and Serbian part of the Banat.

Keywords: Christmas cake, ritual bread, Christmas, Serbs, Banat