

ОД КЛОТ ПАСУЉА ДО САРМИ СА СОЈОМ – Пост кроз народну традицију Срба у српском и румунском Банату –

Истраживања традиционалне културе, са посебним акцентом на обредну исхрану, на територији српског и румунског Баната, вршена су дужи низ година у оквиру два пројекта – „Истраживање историје и културе Срба у Румунији”, у организацији Научног центра при Савезу Срба у Румунији (Темишвар, Румунија) и „Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект“ и „Култура исхране у Војводини – Лингвистички и етнолошки аспект“, чији је носилац била Матица српска (Нови Сад, Србија). Као учесник прво поменутог пројекта желим да издвојим један од сегмената из богатих забелешки са терена које се односе на обредну храну у посту и представим сличности које се уочавају у традиционалним обрасцима, али и запаженим променама код Срба са обе стране државне границе. У раду ће бити приказани некадашњи и садашњи начини и мотиви поста, као и процес припреме обредне посне хране. Један од постављених циљева у раду је да се осветле друштвено-политичко-економске околности за одржавање / не одржавање поста, односно, да се укаже на промене настале током времена, па самим тим и на једну нову слику традиционалне културе. Кроз представљање краћих сегмената транскрипата и коментара аутора текста, приказаће се не само богатство грађе, већ и идентитетски елементи који спајају српски народ раздвојен државном границом.

Кључне речи: пост, обредна исхрана, традиционална култура Срба, српски и румунски Банат.

Уводне цртице

Исхрана је неопходни сегмент људског живота, а путем ње се у оквиру обредно-обичајне праксе остварују и различити видови комуникације, али она „као етнолошка/антрополошка категорија припада материјалној култу-

¹ nina.aksic@ei.sanu.ac.rs

² Овај рад је резултат рада на пројектима: *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, у организацији Центра за научна истраживања културе Срба у Румунији при Савезу Срба у Румунији (Темишвар) и *Обредна исхрана у Војводини. Енциклопедијски речник термина*, у организацији Матице српске, као и рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС а на основу Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2022. години број: 451-03-68/2022-14/200173 од 04.02.2022.

ри“ (Ивановић Баришић и др, 2011: 10). Кроз начине исхране, тј. врсте јела и намирница које се користе, начине на који се једе, одабир посуђа за јело и др., можемо сазнати многе појединости из културе одређеног народа, па чак и посебности културе једног мањег географског пордучја.

Овом приликом, пре свега желимо да представимо навике у смислу поста и посне исхране у оквиру Божићног поста, крсне славе и свадбених обичаја код Срба који живе у Банату, у његовом српском и румунском делу. Други циљ истраживања јесте да, уз помоћ грађе сакупљене током истраживања у селима румунског Баната,³ у периоду од 2016. до 2019. године, а у оквиру пројекта *Историја и култура Срба у Румунији* у организацији Научног центра при Савезу Срба у Румунији (Темишвар) и селима Баната у Војводини,⁴ у периоду од 2009. до 2020. године, а у оквиру пројекта *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу – Лингвистички и етнолошки аспект* и *Култура исхране у Војводини – Лингвистички и етнолошки аспект* Матице српске,⁵ направимо паралеле и нађемо заједничке особине поста код српског народа у две предеоне целине раздвојене државном границом. Свеобухватни циљ истраживања јесте да се кроз представљање, анализу и коментаре праксе поста укаже на значај држања поста као елемента који је део бројних обичаја који су од посебног идентитетског значаја за Србе, нарочито оне у Румунији.⁶ Такође, жеља нам је и да се сачувају одређени термини посне исхране, затим јела која полако излазе из употребе, као и начини припреме одређених посних јела.

За дефиницију поста узели смо тумачење из Српског митолошког речника, где се указује да је пост у Срба „уздржавање од употребе табуисаног животињског меса и њихових меснатих и млечних производа у нарочите дане и у одређено време. (...) Данашњи пост у народу је синкретизам народних схватања и хришћанских учења о њему. (...) Постом су се душе верника чистиле слабијом исхраном – по црквеном гледишту, ради верског уздизања, а по народном – за придобијање више милости. (...) У народу пост није био само у јелу. Он се огледао и у телесном уздржавању и ограничавању људских страсти, пожуда, бучних весела и других уживања да би се спасла душа“ (СМР, 1998: *Пост*).

Постова у оквиру године има више, а сви су у вези са календарским, тј. црквеним празницима. Неки од постова трају више седмица, неки неколико

³ Села из којих је коришћена грађа у оквиру рада су: Дивич, Стара Молдава, Белобрешка, Златица, Дињаш, Ченеј, Чанад, Луговет, Соколовац, Саравола, Краљевац и Фенлак.

⁴ Села из којих је коришћена грађа у оквиру рада су: Елемир, Добрица, Долово, Избиште и Сефкерин.

⁵ Посебну захвалност дугујемо колегиницама Биљани Сикимић и Милини Ивановић Баришић на уступљеној теренској грађи из села војвођанског Баната, а која је прикупљена за поменуте пројекте Матице српске.

⁶ О значају, тј. улози свадбе у креирању српског етничког идентитета у селима Пољадије, више видети у: Богдановић 2020б.

дана, док они, које би требало скоро читаве године поштовати, јесу постови средом и петком. Дакле, „посте се: Божићни пост шест седмица, Ускршњи седам седмица, по две седмице: Петровски, Госпођински и славски пред своје крсно име, а Мратински и Светосавски пост по једну седмицу“ (СМР, 1998: *Пост*). Пост се завршава, када су у питању велики празници, омршавањем на јутро празника, а која се храна прва узима за омршај зависи од празника – нпр. за Ускрс је то најчешће јаје, за Божић може бити печеница и др.

Након Другог светског рата, са променом друштвено-политичких околности, доласком комунизма и социјализма, народ се постепено одвајао од цркве, па тако и од народних обичаја. Таква ситуација је очигледна и када је у питању пост, који је све више скраћиван, па чак и избациван из народног живота. Најчешће је остало у народу да се посте Бадњи дан и Бадње вече, Велики петак и крсна слава уколико пада у велики пост, а чак и ако пада на среду или петак често се мрси(ло).

1. Божићни пост, пост у оквиру Крсне славе и свадбе код Срба у Рмунији

Божићни пост – Божићни пост почиње 28. новембра и траје до 7. јануара, тј. до Божића, када се мрси. Истраживањем на терену потврђује се да је у прошлим временима пост био више поштован него данас. Ипак, пост од читавих шест недеља, није ни био, нити је данас толико уважаван, већ само одређени његов део, најчешће две или једна недеља пред крај поста, пред причешћивање: „неки посту да се причесту треба да постиш осам дана, после дијеш у цркву да се причестиш“ (Ивановић Баришић, 2020: 95) и обавезно одређени празници у оквиру Божићног циклуса празника (Св. Варвара, Бадњи дан и др.). Углавном су старије жене поштовале велике постове, док, како сазнајемо из Дињаша, „млађи ретко посте – *кад не посте родитељи не посте ни деца. Све се то губи, губи се*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Дакле, најчешће се раније постило, а тако је и данас, недељу дана пред причест и на Бадњи дан, чему сведочи и казивање из Златице: „*Док сам била здравије сам постила и сам се причешћивала (...) сад посту жене недељу дана, а ја сам увек недељу дана јела са зејтином, а недељу дана сам јела сас водом. Ако сам кромпир правила или сос или пиринџу ил шта било нисам стављала ни зејтина и онда сам се причешћивала*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Иако се након Другог светског рата свест према цркви и народној традицији променила и умањила, ипак се донекле очувала потреба за поштовањем канона, старији људи су се трудили да одржавају макар део обичаја. Данас, многи нису ни у могућности да посте због болести и старости: „Ја не држим, ја пијем здраво много лекова. Ја не смем да држим, ја не држим“ (Ивановић Баришић, 2019: 131); „Ко може да пости, пости, ко не

може не може! Постим само последњу недељу поста, болесна сам (Дивич)⁴ (Ивановић Баришић, 2018: 91). Некада су се избегавали чак и тежи послови у време великог поста, а посебно на велике празнике „*нећеду баш ни да раду*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи), док данас „у селу нема избегавања обављања појединих послова током поста – *се ради све*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). У ранијим временима су се пре почетка великог, Божићног поста морали припремити, очистити и сами судови: „Се стављао пепео и тамо вода и то све кувало (да буде чисто посуђе), да буде чисто да не буде мрсно“ (Ивановић Баришић, 2019: 131), као и кућа која мора да се „*претури цела*, односно да се *чистоћа и све прави* (Белобрешка)“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи).

Посна храна била је разноврсна и најчешће она која се могла наћи у скоро сваком домаћинству: „*сваки шта има. Углавном је кромпир*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Тако, „ако се користило уље било је од семена бундеве (*лудаје*), ређе од сунцокрета које је данас једино у употреби за припремање посне хране. Од хране су у току поста најчешће припремани: парадајз супа, пиринач (*тиринца*), пребранац, сарма, бундева (*лудаја*), кромпир, пасуљ, чорба и паприкаш од кромпира“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Поред поменутих јела често се јела и окишица, а риба „се јела само кад је било одрешење на рибу, није се јела риба стално. Риба се узимала од дунавских аласа“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). У селу Белобрешка, најчешће су се јели барен кромпир и постан пасуљ, а јела су се ретко запржавала иако су била понекад на уљу: „Ко пости једе *све посно јело и може неки да је и без заитина, бари кромпир, пече кромпир, прави пасуљ. Знате како се прави пасуљ посан? ... се метне тако да се кува, се метне лука, се мете шаргарепа, патрожесљ⁷, све што год треба ту се мете, мало заитина и то се све кува. И онда се то не запржи, неки и запржи*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Стари су раније веома често храну спремали на води, посебно у подунавским селима као што је Стара Молдава: „*пасуљ само воду, ништа [друго], посоли [се] мало и [дода] зелениша. Толико. Вода из Дунава била. Раније се узимала вода из Дунава, она најбоље кувала пасуљ. (...) Ако вода смрзне, разбије [се] лед да се узме вода да се скува пасуљ*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Интересантно је и казивање из ког се сазнаје да се током поста не једе месо, али да се понекад могу јести сир и јаја у Старој Молдави, а иста казивања срећу се и у селима Централног Баната, нпр. у Ченеју: „*Углавном на што мање сведемо кориштење меса. Млеко и јаја се углавном задржавају у исхрани да не буде сувише једнолична*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи).

Као што је поменуто, одређени празници током Божићног циклуса, и некада и данас се посебно поштују у смислу поста. Један од тих празника када се обавезно пости је Бадњи дан, што потврђује и податак из села Ча-

⁷ Бела шаргарепа – *першин*.

над којим се запажа да, иако се све чешће не пости више цео пост, пост на Бадњи дан је обавезан: „Не пости (се) више. Ааа, постимо на Бадњи дан. Е, то да...“ (Ивановић Баришић, 2019: 131), као и из села Дивич: „Кад је Бадњи дан то се зна, то постимо строго“ (Ивановић Баришић, 2018: 91) и Краљевац: „А, се пости, а и пасуљ је био мислим, ти уштипци што кажем ја то је (специфично за Бадњи дан), да, да...“ (Ивановић Баришић, 2019: 132). Строги пост на Бадњи дан представља пост који подразумева целодневно одрицање од јела и пића, што се практиковало, а понегде се и данас држи посебно у клисурским селима: „На Бадњи дан не јем ништа... (Дивич)“ (Ивановић Баришић, 2018: 91). Овај „целодневни пост називао се „влажуњаш“ – *кад цео дан не јеш ништа, онда само увече на Бадњи дан, на Бадње веће, не једем цео дан, ћак увеће*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи) или „црни пост“ у Старој Молдави. У Чанаду су целодневни пост држале углавном старе жене: „*било, наша прабаба, баба, моја мати...*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Иако се у неким местима могло јести већ када падне мрак, у Фенлаку се јело „*тек у дванес сати у ноћ. То је мајка кувала једно парче шунке и тамо у воду је метла јаве*“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи).

Дакле, Бадњим даном започиње празновање Божића и он је „истовремено и последњи дан божићног поста“ (Ивановић Баришић, 2019: 132). На овај дан у појединим местима и породицама није било свечаног ручка, већ само вечере, јер се држао целодневни пост: „*На Бадњи дан није се јело ништа – то је црни пост. Нема рућак, само већера*“ (Луговет) (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). Као посну храну некада су људи највише јели посну проју, пекмез и хлеб, кисели купус, расо, дакле, оно што су имали у кући и имали могућност да направе. Данас се оваква посна исхрана скоро избобичајила, јер су материјалне могућности веће, као и разноврсност производа који се могу купити: „А сад код нас неће, ко ће да је сад расола? Ко ће да је качамак са расолом? Качамак са расолом? То било, то се јело, то кад је пос. Кад се постило јел то било и на уљу или је било само на води? На уље било, а било и на води“ (Ивановић Баришић, 2020: 95).

На Бадњи дан обављале су се различите обредне радње које су биле неопходне у припреми Божића, а у неким селима и породицама се правио и ручак на Бадњи дан. У Чанаду су се на бадње јутро кували цели кромпири, јер је пост. Затим домаћица кува бели пасуљ угусто, „направим и чушпајз, сунгалија – како ми кажемо, (како кажете) сунгалија, а то право српски – не знам код вас како се назива, густ пасуљ, запржен с олејом – то се зове папула, тако су казали наши стари (и папула се правила?), папула – да. И у чорбу укувамо резанице – супа, флекице, јел тако, се укува у ту чорбу, посна, посна чорба, све је посно (али је са резанцима?) да, да, да и ондак јемо кисело, јел купуса, јел краставаца, шта ко воле, паприке, но...“ (Ивановић Баришић, 2019: 133). У Краљевцу је за Бадњи дан најчешће био спреман постан пасуљ, а ређе риба: „У нашу зону није се баш много рибе јело, јер се

тешко набављала због удаљености села од трговачких места, а није постојала могућност самосталног улова. То је долазило у магазини, ретко код нас, шта ја знам и то не баш обичне рибе, највише су биле оне мале... само што оно су биле слане (усољене!) усољене, да, да, да...“ (Ивановић Баришић, 2019: 133). Дакле, иако постан, ручак за Бадњи дан био је разноврстан и богатији у односу на онај свакодневни, углавном справљен од намирница које је домаћинство већ имало.

Део Бадњег дана јесте и Бадње вече, када се служи бадњеданска вечера, која се раније постављала на под, док се данас све чешће служи за столом. „Обично се вечера после повратка из цркве са службе“ (Ивановић Баришић, 2019: 136). Када су у питању јела која се спремају, искључиво су посна, а „најважнија су окишица – врста ситног пасуља од кога се кува чорба, затим риба, посна сарма, печени дулек, а одређену улогу имају и ораси“ (Ивановић Баришић, 2018: 93). И у селима Соколовац, Луговет и Златица се на Бадњи дан и за бадњу вечеру спрема и једе посна храна: „за вечеру се спрема рибља чорба, пребранац, пржена свежа или сува риба, мед, крофне без јаја, штрудла, од воћа суве шљиве, ораси, од пића ракија и вино, а у новије време се користе и сокови“ (Ивановић Баришић, 2020: 100). У Краљевцу су се на Бадње вече посебно јели уштипци: „То се неко, танко, танко пециво бива, и то је мешено танко (од чега мешено?) од житног брашна ... то се направило са семеном од лудаје“ (Ивановић Баришић, 2019: 133).

На Бадње вече жене су припремале храну и законе, тј. *бабице*, што се носило на гробље. Тако су се, према примеру из Старе Молдаве, носили ораси, евенке грожђа, јабуке и „се направе они мали колачићи од теста – од тог теста што правиш [законе] направииш и мале колачиће за гробље“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи). На сваки колачић, тј. бабицу „се утисне *проскур* (проскурник)“ (Ивановић Баришић, 2022: у штампи).

Крсна слава – У селима румунског Баната углавном се водило рачуна о посту. Поред Великог поста, поштовали су се и посни дани (среда и петак), те је и храна за славу била прилагођена овоме.⁸ С обзиром на то да домаћини данас имају врло мало гостију, у неким кућама и мање од десеторо, храна се припрема углавном на Велики дан, док је неко од укућана у цркви на литургији. Понегде је опстао обичај да се припреми храна и на навечерје, па се само понешто дода на дан славе. Данас се пост све мање поштује, па чак иако слава пада у време неког од великих постова.

Једна од слава која пада у време великог поста је и Св. Никола, зимски, који се прославља 19. децембра и у оквиру је Божићног поста. У Белобрешки се за посни славски ручак прави(ла) *парадјз или црвена супа*, док се данас уместо ње често прави и *рибља чорба*, затим иду *пребранац* и *риба са тиринчем* такозвана „гарнитура“. Такође, прави се и *посна сарма*,⁹ али је данас све

⁸ Више о овоме видети у: Ивановић Баришић, 2017.

⁹ Рецепт за посну сарму са сушеним коцкицама хлеба видети у: Аксић, 2021.

чешће праве са *печуркама*. Ипак, саговорници тврде да је најбоља и најслађа „она са *хлебом*, оне коцкице што сечеш коре од хлеба и се суше“ (С). Након ручка, као посланица, раније се правила „*штрудла* са маком, са орасима, са рахатом“ (С), док се данас праве углавном *ситни колачи*, често са маргарином или *посне крофне*. И у Дивичу је саговорник потврдио да су се од посних посланица пре правиле *штрудле* и *крофне*. Неке породице још увек држе некадашњи начин припреме и избор хране. И Крсна слава саговорника из Дивича, Свети Андреј, пада у Божићни пост, 30. новембра. Већ вече пред славу спремала се посна храна од које су главни били посни пасуљ, посне сарме, а у кући саговорника увек је било и рибе, „овде су били риболовци и ловци. Риба је била стално свакојака. То није био проблем за рибу се пржила, се пекла у рерну, се сушила на сунце пре“ (С).¹⁰ Дакле, нису сви били у могућности да набаве и припреме рибу, али се из овог случаја види да је била доступна посебно риболовцима у подунавским селима. Ипак, наредно казивање нам представља ипак већу употребу и значај *посног пасуља* у обредној исхрани, него саме рибе у Дивичу: „Пасуљ то сви једу, кад дођу сви еј дај још пасуља“ (С). За славу Св. Лука, која пада 30. октобра пости се уколико је у питању среда или петак. Наша саговорница из села Белобрешка припрема парадајз супу, пребранац, посну сарму, пиринач и рибу, посне ситне колаче, а раније су се правиле и штрудле. Дакле, јеловник је скоро идентичан са оним за претходно описаним за славу Св. Никола која пада у време великог поста. Један мало другачији јеловник срећемо у селу Краљевац где се „некада пазило да ли слава пада у време поста и да ли пада на посни или мрсни дан“, а уколико се припрема посна храна спремао се „’истрошени пасуљ’, супа, кувани купус и ’крофне са уљем“ (Трубарац Матић, 2019: 467). И саговорница из Белобрешке која слави Св. Петку, 27. октобра, придржава се поста уколико слава падне у посни дан, а наредног дана се спрема мрсно, јер како каже: „Цабе славиш славу ако није важно, ондак можеш и да не славиш, ако не испоштујеш све то“ (С). Код испитанице у селу Стара Молдава наишли смо, поред припреме парадајз супе, као обавезног јела на посној слави и на јело *окешица* које се правило раније: „Та ситна, та не пасуљ и пасуљ се праи, а мој деда увек воло ту окешицу. Она то се мајка, стара моја баба она то кувала, деда то воло да удроби леба и то је посно било и риба и окешица, парадајиз супа, пасуљ то“ (С). У селима Банатске Црне Горе „ручак почиње посном чорбом од поврћа (Чанад, Краљевац, Саравола), супом од пасуља (Саравола). Спремају се и *истрошени пасуљ* (Краљевац), кувани купус (Краљевац), *патуле* (Саравола), *пасуљ угусто* (Чанад), *печурке* (Чанад), *сарма с печуркама* (Чанад), *риба* (Чанад, Саравола), *крофне с уљем* (Краљевац)“ (Трубарац Матић, 2022: у штампи).

Има и породица у којима се не поштује тзв. посни дан уколико слава не пада у велики пост, али ако обележе дан нпр. Св. Николе као девојачке славе

¹⁰ „Једна врста рибе на коју нам је указано, а која има пуно костију и укусу налик пилетини, назива се платика“ (Аксић, 2021: 17).

и слично, онда обавезно посте тог дана. Тако, саговорници из Краљевца (Банатска Црна Гора) кажу да се „за време запоснице (пост) спрема (се) посна храна. Ван периода поста се не гледа на то да ли слава пада средом или петком, већ се увек спрема мрсна трпеза“ (Трубарац Матић, 2019: 466–467). Дан пред свеца (док је била дете) жене су месиле теста, колаче и спремале сарме. И пример из села Чанад указује на то да се некада много више „гледало на то да ли је слава посна или не, а данас не толико“ (Трубарац Матић, 2019: 469). Иста саговорница не води рачуна да ли јој слава (Аранђеловдан) пада у среду или петак, а у истом селу наишли смо и на казивање да се у појединим породицама увек „јело мрсно за славу без обзира што је св. Никола, који пада у време поста“ (Трубарац Матић 2019, 468). Дакле, приметно је да се пост данас мање држи посебно у селима Банатске Црне Горе, а чак је и раније у неким породицама постојао обичај да се припреме и посна и мрсна храна „за случај да неко од гостију не пости“ (Чанад) (Трубарац Матић, 2022: у штампи). Насупрот Банатској Црној Гори стоје Пољадија и Клисурса где је уочена „чвршћа везаност за цркву и практиковање црквених прописа у вези са поштовањем правила поста и спремања посног послужења у дане када то Црква одређује“ (Трубарац Матић, 2022: у штампи). Тако смо „само од једне казивачице (Стара Молдава, рођ. 1944) чули (смо) за правило да барем један од три дана обележавања свеца трпеза мора да буде посна без обзира да ли пада у дан када Црква прописује пост: *На пример, да спада Ђурђевдан у понедеоник, а у недељу на већери, обавезно су правили посно (...) или једно веће се правило посно на навећер или на појутрицу кад се сврши, ако не спада Ђурђевдан у пост, него у мрс, обавезно су правили једно посно јело, обично на навећер*“ (Трубарац Матић, 2022: у штампи).

Када гости одлазе са славе, али и трећи дан, на појутрицу, када се даје задушну или на навечерје у неким породицама, дели се храна која остане од славе или се прави такође нешто посно: „И праимо те крофне је ли праимо нешто пото се кади, се кади мртвима. (...) На навечерје идемо на гробље, носимо све и тад прелијемо мртве све. На појутрицу дамо кући задушну, не идемо на гробље. (...) Цвеће и свећу палимо и то, а кући после кад дођемо ми кажем праимо ту вечеру, ако је мрсна, мрсна, ако је посна, посна“ (С). И у селу Белобрешка практикује се да се на појутрицу даје мртвима задушну, ако је посно обавезно посна храна: „То остане од увеће и нешто се направи да се дâ задушну мртвима. ЂТМ: Како се то ради? ЖМ: То исто се погреје то од увеће, то од пре шта остане од рућка, од славе и још се нешто направи (...) нешто да се додâ... ако је посно, спада среда ил' петак ондак оправи посно и дâ, окади све, стави на сто и се окади и се дâ задушну мртвима“ (Трубарац Матић, 2018: 380). У неким породицама одвајало се „само слатко – крофне или штрудле које су посне, па могу дуже да стоје, док су други појутрицу одржавали код куће или су носили готово све од преостале хране, тј. припремали нову храну у случају да је Слава мрсна, а да појутрица пада на

постан дан – рибу, пасуљ, чорбу, супу“ (Аксић, 2021: 19–20). Поред те хране, задушу су обавезне и тзв. *бабице*: „То је оно уплетено, бриош румунски се каже. Плетеница једна, али знаш како оно се уплете овако, тако, од теста“ (С). Оне су се додавале у напуњену чинију или котарче (корпу). Данас се, као и већина других ствари и то наручује.

Свадбени обичаји – Време одржавања свадбе, уз простор и учеснике јесу „релативно стабилни параметри у посматраним просторним контекстима“ (Богдановић, 2019: 48). Тако се свадба најчешће одржавала недељом, ван периода великих постова,¹¹ а заказивала се током веридбе.

Веридба представља први од предсвадбених обичаја током кога се младожењини и младини родитељи састају и „одређује се датум свадбе и тачно прецизирају обавезе једне и друге породице: у чијој се кући прави свадба, број гостију, колико која породица даје хране и пића итд. Приликом овог сусрета често се договара и мираз који ће млада понети у нову кућу“ (Богдановић, 2019: 44–45), а затим се поставља и свечани ручак и дарује се млада. Датум свадбе се договара тако да пада у недељу „између постова“ или пре великог поста, што нам потврђује саговорница из Чанада: „Договорили смо датум, да свадба буде у новембар, пре Божићног поста“ у Чанаду, као и у Краљевцу: „’Уговори се датум свадбе, ко је каки био спреман, гледало се само да није у пост“ (Богдановић, 2019: 44–45). Време прослављања свадбе одређивано је према црквеним канонима, тј. црквеном и народном календару, док „склапање општинског брака (седам до десет дана пре црквеног) није ритуализовано у оном степену као црквено“ (Богдановић, 2019: 53). „Црква прописује да се свадба не може обављати у данима постова, задушним данима и средом и петком као посним данима: Ми смо се договорили да буде велика свадба. И да буде у новембар пре поста да се узмемо и да правимо свадбу. И десило ми се да ми је умро стриц. И ондак ми смо продужили иза поста шест недеља, све до 26. јануара. (Белобрешка, ж. 75 г.)“ (Богдановић, 2022: у штампи).

Из разговора са терена сазнајемо и то да се црквено венчање скоро и није обављало након Другог светског рата све до краја шездесетих година када постаје саставни и обавезни део свадбених обичаја. О значају који почиње да има црквено венчање сведочи и посебан пример венчања у цркви из Златице, за време Божићног поста: „Ми смо се венчали 14. децембра 1966. године, већ је био почео Божићни пост, и шта ћемо одемо код попе, а он нам каже: ’Где да се не венчате у Цркву, ја ћу вас венчати, па нас ваљда нико неће пријавити“ (Богдановић, 2020а: 34).

¹¹ Више видети у: Богдановић 2020б.

2. Божићни пост, пост у оквиру крсне славе и свадбе код Срба у Војвођанском Банату

У Војводини се постило средом и петком некада, и стари су доста обраћали пажњу на то. У неким кућама у Банату се знало и шта се ког дана у недељи једе, а све што је било спремано било је на располагању у оквиру домаћинства: „Недељом, кувала се супа. Понедељком кувала се ваљушке са чорбом. (...) Уторником кувао се паприкаш, кад са месом, кад без меса. Средом кувало се пасуљ, четвртком кувала се поново супа, петком пасуљ постан, суботом тесто. То је био јеловник“ (Добрица).

Божићни пост – Божићни пост у понеким породицама држао се цео, мада је то била реткост. Најчешће се постило две или једну недељу пред Божић, а пост током Бадњег дана био је обавезан: „Па неко је постио, неко није. Ми деца нисмо. Шта ја знам, каже греј је шта кажеш и шта урадиш, а што поједеш то није греј, кад су деца. (...) Постило се, како да ни се постило, јао. Има неки пут па ко што дође па по две недеље, три постиш“ (Избиште).

Један од већих празника у оквиру Божићног циклуса, који је падао у време поста је и Туциндан на који се деца никако нису смела тући, јер би у супротном постала крастава. На овај дан се у Елемиру углавном постило: „Па то су била у то време углавном посна јела. Кад је био пост онда су била посна јела и сви су чекали да дође Божић и да буде мало колача и меса“ (Елемир).

На Бадњи дан и Бадње вече било је обавезно постити, а понегде стари нису ништа јели читавог дана, „па се мало напију. (...) Па мало се пије вруће ракије, па се онда мало напију па увече кад дође вечера, онда буде весело“ (Добрица). И у Избишту се на Бадњи дан обавезно постило, јео се постан пасуљ, а деца су једва чекала Божићно јутро како би могла да једу „кобасице, онда се пржу кобасице за доручак“ (Избиште). Интересантно је одвајање посне исхране од исхране на риби на шта указује и један од саговорника из Сефкерина: „Па некад је посно, а некад на рибе. Рибе некад, па шљиве, и тако то, компота, али нисмо кували да кажем нешто нарочито, не. Обично кувамо, шта било, неко кува насuve резанице, неко кува пасуља, ја то не“ (Сефкерин).

На Бадње вече се бацају „ораси, доноси се слама, прво се донесе слама. [...] Доноси се слама, па се стави на сто, па се преко тога стави столњак, па се онда ту постави сто и онда се ту прво газда од куће прекрсти собу са орасима и онда почиње вечера. Вечера се састојала од пребранца посног, сувих шљива, ораха и меда. Ту се прво се једе, нормално, пасуљ, па онда суве шљиве, па ораси, па мед“ (Добрица). Прави се искључиво бео пасуљ запечен у рерни: „Обично се кува бео пасуљ, и нормално пре се није правила запршка са уљем, него мало се стави брашна, упржи се лук и стави се лук се упржи на води и стави се брашна и онда се налије тај пасуљ и запече

у рерни, знате“ (Добрица). Риба је касније била кључена у посни јелевник, више помодарски. На Бадњи дан се ишло и на гробље да се позову мртви на Божићни ручак: „А на Бадњи дан се носи ораси, суве шљиве, смокве, па неко и, сад неко носи и колаћ, ал већином се носи посно, да кажем, да. Добро, сад носу се и бомбоне неке, и тако. Пре је било, у она времена, овај, орасе и суве шљиве, ту метеш у штаницлу ил у цегер и идеш на гробље, прелиш и зовеш своје на Божић“ (Долово).

Крсна слава – За крсну славу углавном се поштовао пост уколико пада у време великог поста или на постан дан: „Где је посно они праве са рибом, рибу. Салате и то“ (Елемир). У понеким породицама, крсна слава је био важан празник за породицу и гледало се да трпеза буде што богатија, чак и у послератним, сиромашним данима. Тако се, за Св. Николу, посно припремала: „рибља чорба која је прављена бистра са коцкицама хлеба и то је увек исто било, тамо код те моје бабе. (БС: *Печеним, онако на тигању?*) Да, на тигању, јесте. Барена риба са реном, и после тога пржена риба, углавном је био шаран или сом, бела риба за славу се није износила. Колачи су сви били посни, чак се правиле и посне торте. А ситни колачи су били разни посни. То, рецимо, биле су куглице са орасима, куглице са шаргарепом. То је шећер и шаргарепа, па се онако уваљају у то, правили се неки ситни колачи са овим, куваним парадајзом и торта од куваног парадајза је била. Без јаја, без путера, без масти, без ичега. То су биле. И правили се неки колачи који су давно заборављени, које ја не могу да се сетим како се зову, а прављени су са сакаладом, ако сте икад чули за такав израз. То је неки прах који се куповао у апотеци и које је мирисао на амонијак мало. Са врло мало шећера, ти колачи су, овај, били на неки, као неки кекс, како су то изгледали“ (Долово).

Постојале су и понеке породице које нису поштовале пост на дан крсне славе, чак и ако слава пада у оквиру великог поста: „Па мора, мора, али код нас, видите, Свети Никола пада у зимски пост, Божићни пост. И пола верника слави тако што једе мрсну храну на Светог Николу. (...) То апсолутно нема везе са верским, ако је пост велики онда све у том, у тим посним данима је посно и завршен разговор. Не може овај да буде светац у сред поста мрсан, нема нигде, то је непоштовање канона“ (Долово). Постоји чак и комбинација поста и мрса у оквиру једног свечарског празника, иако он пада у велики пост: „Код моје друге бабе која је била свечар, Светога Николу, до поноћи се јело посно, а од поноћи се износила ћурка“ (Долово). Како један саговорник сматра „у Војводини, овај, се пости празницима, мисим, ако је крсна слава, само ако баш пада у посни дан, иначе овако се не пости и ако је пост. Јел то ја не знам од кога им је то ал претпостављам да је то за време Аустроугарске тако било и остало. На пример, наша слава је Свети Никола, по правилу пада у пост, једино када је петак онда се пости. (...) Ако не пада постан дан то се не пости, мора се накркају да би могли да пију вино“ (Сефкерин). Дакле, што због вина, што због давнашњих

друштвених (не)прилика, остатака аустроугарске културе, а затим увођења социјалистичке културе, пост је био прилично флексибилна и променљива категорија у Војводини.

Свадбени обичаји – За време Божићног поста, који траје шест недеља нису се заказивале свадбе: „А кажу док је трајао пост да није било у то време се нису заказивала ни венчања, ни крштења ни, свадбе се нису одржавале“ (Елемир).

3. Компаративни приказ

Поштовање поста у оба дела Баната некада је било веће него данас. Посебно код Срба у Румунији поштовао се макар неки сегмент поста, једна или две недеље великог поста и скоро обавезно посни дани уколико би на њих требало да се обележе крсна слава, свадба и др. Код Срба у српском Банату поштовање поста било је у нешто мањој мери, али су постојали посебни дани, као и код Срба у Румунији, када се строго водило рачуна о посту, као што је то на пример Бадњи дан. Интересантно је и тумачење једне саговорнице која је изнела мишљење да се у српском делу Баната, тј. у Војводини, чак и у односу на остатак Србије, не поштује скоро уопште пост због тога што домаћин и гости, мислећи на мушкарце „мора се накркају да би могли да пију вино“ (Сефкерин). Дакле, што због вина, што због давнашњих друштвених (не)прилика, остатака аустроугарске културе, а затим надовезивања социјалистичке културе, пост је био прилично флексибилна и променљива категорија у Војводини, док се, највероватније због мање заједнице и жеље да се очувају култура и традиција једног народа пост више држао међу Србима у румунском Банату. Овој констатацији може доприносити и јача црквена православана заједница, која је и у румунском случају великим делом православна, док су у српском Банату бројне и јаке и друге верске заједнице које нису православне.

Божићни пост – Божићни пост се и у селима српског и румунског Баната држао најчешће једну недељу пред Божић, да се обави причест или само током Бадњег дана, када је био обавезан за све, иако званично траје шест недеља, тј. почиње 28. новембра и завршава се на јутро Божића, 7. јануара. Иако се након Другог светског рата свест према цркви и народној традицији променила и умањила потреба за поштовањем канона, старији људи су се трудили да одржавају макар део обичаја. Данас, многи нису ни у могућности да посте због болести и старости, а млади се углавном ни не придржавају поста. Такође, у селима румунског Баната, у старија времена поштвало се и то да се пред почетак великог поста очисти кућа и сви судови, како не би били масни, тј. мрсни и да се у време великог поста, посебно на велике празнике не ради ништа, док данас то није случај. За време поста

јело се оно што се могло наћи, направити у домаћинству, што није изискивало куповину, а у неким селима румунског Баната су се конзумирали и млеко и јаја, како исхрана не би била једнолична, а што ипак указује на католички утицај. С друге стране у неким селима се чак водило рачуна о томе када ће се јести риба, јер то сме да се чини само када је тзв. *одрешење на рибу*.

Од посних јела на Бадњи дан у српском Банату обавезан је био: *постан пасуљ*, а јели су се и *риба, резанци „насуви“*, затим *компот*, најчешће од шљива и друго што је било доступно у кући, као и у румунском Банату где се за ручак износио: *барен кромпир, посан бели пасуљ угусто* (незапржен, без уља) или *пребранац, сунгалија, папула, парадајз супа, пиринач (пиринца), посна сарма, бундева (лудаја), посна чорба са резанцима*, тј. *флекцијама, окешица, паприкаш од кромпира, ушитици, проја, пекмез и хлеб, кисели купус и расо, кисели краставци или паприке и чушајз*. Уколико се користило уље у посној исхрани у румунском Банату, оно је некада било од бундеве (лудаје), док се данас користи сунцокретово уље. Поред овога, постојао је и обредни хлеб – бадњача, који се јео на Бадњи дан, те је самим тим био и постан.¹² С обзиром на то да се у румунском Банату пост на Бадњи дан изузетно поштовао, па чак и целодневно одрицање од хране – „влажуњаш“ или „црни пост“, често није ни припреман бадњедански ручак, већ само вечера. Наравно, деци се давало да једу и пију, као и болеснима, а овакву врсту поста су најчешће држали одрасли и старије жене, који су јели и пили тек када падне мрак или када у поноћ дочекају Божић. Данас се целодневни пост скоро избочијао, као и бројна јела из поменутог бадњеданског јеловника, а посебно проја, расо, пекмез, окешица и др. У српском Банату није добијен податак о целодневном посту.

Други део Бадњег дана чинио је и излазак на гробље и позивање мртвих на Божићни ручак. Том приликом, у српском Банату носили су се *ораси, суве шљиве, смокве*. Има породица које то и данас чине, али се најчешће сада понесу *посни колачи* или *бомбоне*. У селима румунског Баната на гробље су се такође носили *ораси, евенке грожђа, јабуке, као и закони*, тј. *бабице*.

Део Бадњег дана јесте и Бадње вече, када се служи бадњеданска вечера, која се раније, у селима румунског Баната постављала на под, док се данас све чешће служи за столом. За вечеру јели су се *посни пребранац* (запршка је на води, без уља), *суве шљиве, ораси и мед*. Понегде су припремане и *окишица, риба, рибља чорба, посна сарма, печени дулек, крофне без јаја, штрудла, ушитици са семеном лудаје*, а од пића су најчешћи били ракија и вино, док се данас све више користе куповни сокови и пиво. За јеловник вечере, у селима српског Баната немамо посебне податке, али се највероватније припремала слична храна као и за ручак.

Крсна слава – Према црквеном календару, посне породичне славе би требало да буду оне које се празнују „у време поста или у седмичне дане –

¹² „Бадњача – е, ж округло пециво од хлебног теста које се прави за Бадњи дан, а једу га сви из породице на Бадње вече“ (Недељков, 2014: 18).

среда и петак који се посте по црквеном календару (осим у време разрешења од поста)“ (Ивановић Баришић, 2017: 144). И у српском и у румунском делу Баната има породица које се држе овога правила, али и доста оних које слабије поштују овај канон и праве мрсне славе или комбинацију – првог дана славе, која пада у велики пост, направе посну трпезу, а затим мрсну. Донекле се у погледу привржености цркви, како смо могли закључити из информација са терена, издвајају области Клисура и Пољадија у румунском Банату.

Како се за славску трпезу спремају „различита јела што зависи од умешности домаћице, али и материјалног стања породице“ (Ивановић Баришић, 2017: 144), тако се јеловник унеколико разликује и од породице до породице, а добрим делом и у односу српског и румунског Баната. „Посна слава, чини се, богатија је јелима, али свакако и захтевнија за припрему“ (Аксић, 2021: 15). Овде морамо напоменути да различитости у оквиру једног села, па и шире, доприноси не само материјално стање породице, већ и близина реке, доступност одређених намирница које се гаје, као и утицај румунске кухиње. Понегде, тој различитости доприноси и сама терминологија у румунском Банату, која се неретко ослања на позајмљенице из румунског језика, док се позајмљенице из немачког и мађарског језика јављају у терминологији исхране у српском Банату, као и понеки састојци који су преузети из „националних“ кухиња ова два народа.¹³ У селима и српског и румунског Баната увек се пред госте „износи најбоље што се има у кући у датим околностима“ (Ивановић Баришић, 2017: 144). Поред ове жеље постоје јела која су била, а углавном су и данас скоро обавезни део славске трпезе у румунском Банату: *парадјз или црвена супа, пребранац*, тј. *бели посни пасуљ „угусто“ направљен, посна сарма, штрудла са маком, са орасима, са рахатом, окешица* (зрно налик пасуљу, само ситније, а често се једе са удробљеним хлебом), док су у српском Банату то: *риба* (никако бела) и *рибља чорба са коцкицама сушеног хлеба, ситни посни колачи*, тј. *куглице са орасима, куглице са шаргарепом и шећером, колачи са куваним парадјзом, колачи са сакаладом* (прах који се куповао у апотеци и које је мирисао на амонијак) и *врло мало шећера* (изгледали као кексићи), *посне торте*, као и *торта од куваног парадајза*, без масти, без јаја и без путера. Поред ових јела, у српским селима у Румунији крај Дунава неретка је била и *риба* у кућама где је било риболоваца, па се она пекла, пржила, сушила на сунцу и сервирала као *риба са пиринчем* такозвана „гарнитура“, док се у Војводини такође у бројним породицама и раније подразумевала *риба*, али за славу никако бела, већ шаран или сом, барен, па и пржен, као и *рибља чорба са комадићима сушеног хле-*

¹³ Поред утицаја терминологија различитих иностраних кухиња, у културу Војводине, са различитим имиграцијама уткане су и многе друге културне појединости. Тако су „природно, на тлу Војводине прихватани (су) утицаји разних култура, али притом бивајући свођени на меру која није доводила у питање изворност и опстанак, одрживост сопствене културне традиције и културе исхране, 'подгревајући' је на сигурном тлу обредних пракси“ (Радојичић, 2014: 87–88).

ба. Понегде је риба ипак сматрана помодарством, јер у неким селима није било лако доћи до ње, већ се морала куповати. Данас се јеловник добрим делом изменио услед повећања материјалних могућности породица, затим веће покретљивости чланова породица, тј. миграција (углавном пословних), као и већег избора намирница које су доступне у маркетима. Тако се у румунском Банату, место *парадајз супе* све чешће прави *рибља чорба*. Уместо *посне сарме са пиринчем и коцкицама сувог хлеба*, данас се прави сарма са *печуркама* или *сојом*, док се још увек прави *пасуљ*, али је *окешица* скоро изашла из употребе. Што се тиче посланица, уместо разноврсних *посних штрудли*, данас се углавном праве *ситни колачи*, често са маргарином или *посне крофне* које су се у неким породицама и раније правиле. Занимљива је разлика у посланицама међу Србима у румунском и српском Банату, јер су се у српском Банату правили и раније различити ситни колачи, само без маргарина.

Свадба – И у румунском и у српском Банату, водило се рачуна да свадба, а посебно црквено венчање, када га је било, не пада у време великог поста, нити у постан дан. Стога се углавном практиковало да то буде у пролеће или јесен и да дан за свадбу буде недеља. Уколико се деси нешто непредвиђено, па свадба мора да се одгоди, а убрзо почиње велики пост, најчешће се померала прослава за време након завршетка поста. Ипак, постојали су, али су били и ретки случајеви одржавања свадбе, па чак и црквеног венчања, у време великог поста.

Закључне напомене

Како је један од циљева нашег истраживања био да се приметите и забележе промене до којих је дошло у оквиру једног елемента културе исхране – поста, у оквиру обредно-обичајне праксе, као и „праћење културног континуитета између традиционалног и модерног културног концепта“ (Ивановић Баришић и др, 2011: 8) на територији српског и румунског Баната, тако смо у овом раду покушали да овај континуитет, али и промене представимо, пре свега систематизујући их кроз обичајне целине, а затим и компарирајући их. Комапаративни преглед, тј. компаративни сажетак, омогућио нам је да прецизније сагледамо сличности и разлике међу истим народом на територији раздвојеној државном границом, као и да покушамо да, кроз овај невелики сегмент обредне исхране, а још мањи у оквирима традиционалне културе, разумемо однос једног са једне стране већинског, а са друге мањинског становништва према традиционалној култури, тј. старини свога народа. С тим у вези, ово истраживање навело нас је и на промишљање о томе који се захтеви, изазови, али и нужности постављају пред једног истраживача – етнолога / антрополога или шире културолога. Наиме, сагледавање

и компарација обичаја везаних за пост у оквиру одређених обичаја доводи нас до неопходности дубље анализе друштвеног, политичког, културног и језичког контекста и утицаја на српску заједницу, како у Србији, тј. Војводини, тако и у Румунији. Дакле, истраживач мора познавати (не)прилике у којима се становништво развијало, што у овоме случају подразумева и сагледавање утицаја других култура на српску.

Један од идентитетских елемената једног народа, јесте, поред језика и његова традиционална култура. Кроз ово истраживање увидели смо да су сличности у малом њеном сегменту – посту, међу српским народом са обе стране границе изузетно велике. Можемо приметити пак да је у румунском делу Баната очуваност пракса обредне исхране, а са њом и значај поста, као и да је већа окренутост цркви, што нам потврђује чињеницу да мађинске заједнице имају и већу и јачу жељу, али и већу потребу да своје идентитетске елементе очувају дуже и у што изворнијем облику. Наравно, треба имати у виду да је „убрзани ритам којим човек данашњице живи довео (је) и на нашим просторима готово до нестанка институције породичног ручка“, али и да ипак опстају још понегде и „недељни и празнични ручкови, попут неког повлашћеног времена за окупљање породице око трпезе испуњене домаћим специјалитетима“ (Ивановић Баришић и др, 2011: 11). Наравно, што је проток времена дужи, а модернизација у сваком погледу ближа, поготову на мултикултуралним подручјима као што су српски и румунски Банат, утицаји масовних, али и других народних култура су све јачи. Из овог разлога, обавеза истраживача јесте да колико још данас забележе макар један мали део народне траиције, јер можда већ сутра неће бити старих испитаника, квасац неће бити квасац, него керма, а за штрудлу са маком неће ни знати већ ће традиција постати купљени ситни колачи са маргарином.

Литература

- Аксић, 2018: Н. В. Аксић, Крсна слава као живи елемент традицијске културе Срба у Дунавској клисури (Румунија). Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 4, 9–28.
- Аксић, 2021: Н. В. Аксић, Терминологија исхране у обредној пракси везаној за Крсну славу код Срба у Дунавској Клисури (Румунија). Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 7, 9–24.
- Богдановић, 2019: Б. Богдановић, Идентитетски елементи Срба у Руминији: свадба у селима Поморишја и Банатске Црне горе. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 5, 43–56.
- Богдановић, 2020а: Б. Богдановић, Обичаји животног циклуса код Срба у Румунији: свадба у селима Пољадије. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 6, 27–38.
- Богдановић, 2020б: Б. Богдановић, Прилог проучавању етничког идентитета Срба у Румунији: свадба у селима Пољадије. Београд: *Antropologija*, 20(3), 233–249.

- Богдановић, 2022: Б. Богдановић, Српски свадбени обичаји у румунском делу Баната, у: *СРБИ У РУМУНИЈИ. ТОМ II Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар / Београд: Савез Срба у Румунији / Етнографски институт САНУ, у штампи.
- Ивановић Баришић, 2017: М. Ивановић Баришић, Породична слава код Срба у Румунији – Дињаш и Ченеј. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 3, 141–148.
- Ивановић Баришић, 2018: М. Ивановић Баришић, Божић код Срба у Банатској Клисурси. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 4, 89–98.
- Ивановић Баришић, 2019: М. Ивановић Баришић, Божић код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 5, 129–144.
- Ивановић Баришић, 2020: М. Ивановић Баришић, Божић код Срба у Соколовцу у Румунији. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 6, 93–108.
- Ивановић Баришић, 2022: М. Ивановић Баришић, Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банату – Румунија, у: *СРБИ У РУМУНИЈИ. ТОМ II Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар / Београд: Савез Срба у Румунији / Етнографски институт САНУ, у штампи.
- Ивановић Баришић и др, 2011: М. Ивановић Баришић, С. Милорадовић, Љ. Недељков, Д. Радовановић, Д. Радојичић и Б. Сикимић, *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект*. Нови Сад: Матица српска.
- Недељков, 2014: Љ. Недељков, Испитивање ритуалне кулинарске лексике Војводине – допринос упознавању духовне културе, у: *Обредна пракса – Речима о храни: на материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска, 11–23.
- Радојичић, 2014: Д. Радојичић, Аутентични говор хране, у: *Обредна пракса – Речима о храни: на материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска, 83–95.
- СМР, Српски митолошки речник, Друго допуњено издање, 1998: (Шпиро Кулишић, Петар Ж. Петровић и Никола Пантелић). Београд: Етнографски институт САНУ.
- Трубарац Матић, 2018: Ђ. Трубарац Матић, Елементи култа предака у славским обичајима Срба из клисурских села румунског Баната (Белобрешка, Дивич, Стара Молдава). Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 4, 373–383.
- Трубарац Матић, 2019: Ђ. Трубарац Матић, Славски обичаји у румунском Поморишју (Чанад, Фенлак) и Банатској Црној Гори (Краљевац): резултати теренског рада обављеног у јулу 2018. године. Темишвар – Ниш: *Исходишта*, 5, 465–474.
- Трубарац Матић, 2022: Ђ. Трубарац Матић, Славски обичаји међу Србима у румунском Банату, у: *СРБИ У РУМУНИЈИ. ТОМ II Етнолошка истраживања Божића, крсне славе и свадбе*. Темишвар / Београд: Савез Срба у Румунији / Етнографски институт САНУ, у штампи.

Nina V. Aksić

FROM „KLOT“ BEANS TO SARMA WITH SOYBEAN – Fasting through the folk tradition of Serbs in Serbian and Romanian Banat –

Research of traditional culture, with a special emphasis on ceremonial nutrition, on the territory of Serbian and Romanian Banat, have been carried out for many years within two projects – „Exploring the history and culture of Serbs in Romania“, organized by the Scientific Centre at the Union of Serbs in Romania (Timisoara, Romania) and „The culture of nutrition in Vojvodina through ceremonial practice. Linguistic and ethnological aspect“ and „The culture of nutrition in Vojvodina. Linguistic and ethnological aspect“, owned by Matica srpska (Novi Sad, Serbia). As a participant in the first mentioned project I want to extract one of the segments from the rich notes from the field relating to the ceremonial nutrition in the fast and present the similarities observed in traditional forms, but also notable changes in Serbs on both sides of the state border. The work will show past and present methods and motives of fasting as well as the process of preparing ceremonial fast food. One of the goals set out in the work is to illuminate socio-political-economic circumstances for maintaining / not maintaining fasting, i.e., to point out changes made over time and therefore a new picture of traditional culture. Through the presentation of shorter segments of transcripts and comments from the author of the text, it will show not only the richness of the timber, but also the identity elements that connect the Serbian people separated by the state border.

Key words: fast, ceremonial nutrition, traditional culture of Serbs, Serbian and Romanian Banat.