

## ХРАНА У БОЖИЋНИМ ПРАЗНИЦИМА КОД СРБА У РУМУНСКОМ БАНАТУ И У ВОЈВОДИНИ

Божић је централни празник у годишњем циклусу народних светковина. Једна од његових карактеристика је тродневно празновање, али ако се узме у обзир чињеница да празновању Божића, поред периода поста, претходи и неколико празника који су се у прошлости или се још увек празнују као и неколико празника после њега, онда божићно празновање подразумева знатно дужи временски период – од почетка поста до Богојављења. У том смислу, осим на сам дан празновања Божића, различитих обичаја има још увек или их је било у прошлости – на Свету Варвару, Светог Игњата, Бадњи дан, Мали Божић, Крстовдан, Богојављење. Осим обичаја, поменуте празнике карактерише и одређена врста хране као њихова препознатљива одредница. Предмет разматрања у раду биће храна која се припрема за празнике божићног циклуса код Срба у румунском Банату и код Срба у Војводини.

*Кључне речи:* храна, циклус божићних празника, Срби, румунски Банат, Војводина

Божић је један од најзначајнијих и највећих празника у хришћанској и народној традицији, али је такође и централни празник у годишњем циклусу народних светковина који се празнује три дана. Важно је истаћи да осим на сам дан празновања Божића, различитих обичаја има још увек или их је било у прошлости – на Свету Варвару, Светог Игњата, Бадњи дан, Мали Божић, Крстовдан, Богојављење. Осим карактеристичне обредно-обичајне праксе, поменуте празнике карактерише и одређена врста хране као њихова препознатљива одредница. У овом раду предмет разматрања биће храна која се припрема за празнике божићног циклуса код Срба у румунском Банату и код Срба у Војводини.

\* \* \*

Храна је егзистенцијална човекова потреба, па је у том смислу велика непознаница како би овоземаљски живот изгледао да не постоји храна у

<sup>1</sup> milina.barisic@ei.sanu.ac.rs

<sup>2</sup> Овај текст је резултат рада на пројектима: *Обредна исхрана у Војводини. Енциклопедијски речник термина и Истраживање културе и историје Срба у Румунији*, као и рада у Етнографском институту САНУ који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 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.

облику у којем је човек миленијумима познаје. С обзиром на њен значај за опстанак и развој људске цивилизације храна је временом постала значајан сегмент културног наслеђа сваког народа засебно, али и незаобилазно наслеђе човечанства. Стога се у последњих неколико деценија о храни све више говори не као о пукој човековој потреби за преживљавањем па самим тим и опстанак, већ као о култури исхране. Сходно реченом „о култури исхране може се говорити са различитих аспеката и са позиција различитих наука, јер храна и пиће спадају у фундаменталне човекове потребе и у центру су пажње човека кроз читаву његову историју“ (Недељков 2014, 11). Кроз културу исхране преплићу се друштвени, економски, политички, културни, етнички и други чиниоци који су кроз време утицали на то која ће се врста хране користити, затим на које ће се начине прерадити, у којим условима ће се најбоље и што дуже сачувати за употребу, а у обредно-религијском смислу на избор хране која ће у одређеном времену добити ореол светости.

Посматрано кроз време храна је била најважнији човеков извор енергије, односно његова незаобилазна покретачка снага. Није непозната чињеница да је сиромашнима храна извор преживљавања, док је богатима била и остала само један од начина хедонистичког разметања. С друге стране, ако се узму у обзир бројне тешкоће производње и набавке различитих производа који се користе у исхрани, онда постаје јасније зашто су само одређене врсте хране и у одређеним приликама биле или су још увек намирнице без којих је незамисливо прославити одређени празник. Стога је одређена храна, на специфичан начин, спона у комуникацији између појединца и групе, тако да је истовремено можемо посматрати и као *симбол стости*, али и као *симбол светости*. У овом смислу, код Срба је најпознатији пример употреба *хлеба* и *соли* (уп. Ивановић Баришић и др. 2011, 9). Следствено томе и у садашњем времену је пракса да се важни гости дочекују у одређеним приликама и на државном нивоу са хлебом и сољу.

Рад припремљен за ову прилику заснован је на резултатима теренских истраживања која су обављана на пројектима: *Истраживање културе и историје Срба у Румунији*<sup>3</sup> и *Обредна исхрана у Војводини. Етнолингвистички и етнолошки аспект*,<sup>4</sup> као и на одговарајућој постојећој литератури. Циљ рада је да се укаже на стање обредне исхране код српског становништва у румунском Банату као и код аутохтоног српског становништва на територији Војводине и притом укаже на карактеристичне врсте хране које се припремају или су раније припремане за Божићне покладе, Божићни

<sup>3</sup> Пројекат је реализован у периоду од 2016. до 2019. Планирано је да се истраживања и даље наставе кад се стекну услови. Руководилац пројекта је проф. др Михај Миља Радан.

<sup>4</sup> Пројекат је започет 2009. године у оквиру Одељења за књижевност и језик Матице српске. Истраживања на овом пројекту су окончана 2012. године под овим насловом. Пројекат је настављен 2013. и трајао је у два циклуса до 2020. године, а био је насловљен: *Култура исхране у Војводини. Лингвистички и етнолошки аспект*. Руководилац у сва три пројектна циклуса била је проф. др Софија Милорадовић.

пост, Свету Варвару, Материце, Очево, Бадњи дан, Божић, Мали Божић / Нову годину, Крстовдан и Богојављење.

\* \* \*

**Божићне покладе** (27. новембар). У истраживаним селима у Румунији су готово у потпуности непознате. У Војводини су се тог дана кувала боља јела, а понегде се клала кокошка и од ње обавезно правила супа (Босић 1996, 21). За ове покладе теренских података готово да нема.

**Божићни пост** (28. новембар – 6. јануар). У божићном посту подразумевала су се претежно јела од различитих врста поврћа и понекад рибе с обзиром на то да је забрањена употреба намирница животињског порекла (месо и месне прерађевине, млеко и млечни производи, јаја). У румунским селима у којима живе Срби раније се постило много више на води, обичај који је у садашњим условима реткост, јер само понеко пости на тај начин и то обично недељу дана пред причест. Раније се за припрему хране користило уље добијено од семена бундеве (*лудаје*), ређе од сунцокрета које се данас једино употребљава у време поста. Од хране најчешће су припремани: парадајз супа, пиринач (*пиринца*), пребранец, сарма, бундева (*лудаја*), кромпир, пасуљ, чорба и паприкаш од кромпира.<sup>5</sup>

У војвођанским селима јела су спремана осим на претходно поменути две врсте уља још и на уљу од репице. Пост се изузетно поштовао, па су жене после Поклада „испошћавале“ судове да се са њих у потпуности склони масноћа. Колико се далеко ишло у томе говори и пример забележен у Војводини да су „за печење колача употребљавали (...) сушени купусни лист, на који се стављало тесто и покривало металним или глиненим поклопцем, 'црепњом', да се колачи не би случајно омастили у тепсији“ (Босић 1996, 22).<sup>6</sup> Током поста од хране се најчешће припремао: постан пасуљ, „папула“ од пасуља, кисела чорба, супа од кромпира, купус (слатки/кисели), чорба од киселог купуса, посна сарма, пиринач, печени кромпир, парадајз чорба, риба; од теста – резанци с маком, тесто с купусом, и др.

**Света Варвара** (17. децембар). У Румунији је празник познат код Срба у Централном Банату, Банатској Црној Гори и Поморишју. У селима поменутих области позната је као *варвара* (Дињаш и Ченеј), *барбара* (Краљевац) и *варварица* (Фенлак). За Варвару се обично кува(ло) цело зрно пшенице које кувано пошећери или замеди. Припремљена каша се носила у комшилук или ближој родбини. Неподелив део каше јео се у кући. Каша

<sup>5</sup> Осим монографије *Божић код Срба у Банату – Румунија* (у штампи) која је базирана на подацима прикупљеним током теренских истраживања (2016–2019), у раду су коришћени и радови истог аутора објављени у *Исходштима*: 2018, 89–98; 2019, 129–144 и 2020, 93–108.

<sup>6</sup> Као компаративни материјал у раду је, осим теренских података, коришћена и студија Миле Босић – *Годишњи обичаји Срба у Војводини*, као извор за податке о храни у божићним празницима код Срба у Војводини.

која се делила изван куће намењивана је мртвима. Скоро у свим селима је позната изрека у различитим варијантама – *Варвара вари, Никола куси, а Савица дели!* Куће у којима је била породична слава Свети Никола нису кувале пшеничну кашу.

У Војводини у већини села се на овај дан кувају зрна пшенице сама или помешана са другим житарицама које се у домаћинству производе, а понегде се кува само пшеница помешана са кукурузом. У многим селима у Банату не знају за овај обичај, пшеницу кувају само за задушнице. Кувана пшеница се назива *варвара, варица* или *варварица*. Од куване пшенице се одвоји један тањир и оставља за Божић.

„...при кувању бадње вечере и божићног ручка нешто од тог дела варице помешају са зрнима жита (различитих житарица) и посипају око лонца, а у неким кућама испод лонца стављају и метални новац, да би им се новац умножавао у кући, као што се умножава варица док се кува. Жито расуто по штедњаку сутрадан скупе и дају живини, а тањир одвојеног куваног жита – варице обавезно стављају под сто о бадњој вечери или га (неке породице) обавезно стављају под божићни колач (...), и сутрадан, то јест на Божић га обредно једу сви укућани, а остатак дају живини кад је полазе на Божић“ (Босић 1996, 27).

Кувана пшеница се најчешће заслађивала медом, ређе шећером. Њу су јели сви укућани. У Војводини је позната изрека – *Варварица вари, Свети Сава лади, а Никола куси да се не омрси*, што је готово идентично Србима у Румунији. У сремским селима пшеницу на Варвару нису кувале оне породице које славе Светог Николу, али и тамо где је била млада невеста или где је неко умро те године. Те куће су кувану пшеницу добијале од комшија. У неким сремским селима било је у обичају да се кувано жито најпре окади тамјаном, а онда да се однесе најближим суседима и намени душама умрлих или се први тањир *варице* носио на гробље што упућује на то да је ово кувано жито имало и подушни карактер (Босић 1996, 27).

**Материце** (променљив датум). У румунским селима где живе Срби су непознате. У Војводини за Материце су се у селима јужног Срема спремали специјални колачићи који су називани *материце/маце*. У једном делу Срема деци су на Материце дељени колачићи у виду фигуре птице или гуске. Исто тако, у сремским селима колачићи су одношени и остављани на гробове умрле деце. „Раније је био општи обичај да мати удатој кћери на дан Материца односи погачу (колач) и купљени поклон...“ (Босић 1996, 33).

**Очеви** (променљив датум). Исто као и Материце и Очеви су непознати код Срба у Румунији. У Војводини су очеви празновани претежно у сремским селима. Тада су мајке месиле погачу и носиле удатим кћерима (Босић 1996, 33).

**Свети Игњат** (2. јануар). У Дунавској клисури (Стара Молдава), Поморишју (Чанад) клана је свиња од које се део одвајао и пекао на Божић ујутру за божићни ручак.

У Војводини је, такође, постојао обичај да се на овај дан коље свиња од које се одвајала шунка која је представљала божићну печеницу. Од исте свиње су одвајали и остављали задњи део крменадле који је називан *попова кост* и која се попу даје на Крстовдан кад свети водицу (Босић 1996, 35).

**Туциндан** (5. јануар). У Поморишју (Чанад) су почињале припреме за празновање Бадњег дана и Божића, јер су жене већ тада могле да почну са мешењем обредних хлебова. Такође, на овај дан могла се припремити и чесница. Није било уобичајено, али је могло да се на Туциндан закоље свиња као што је забележено током једног од разговора у Чанаду – *код нас у кући то радимо на Туциндан, због посла и недостатка времена за Светог Игњата*.

У војвођанским селима на Туциндан „жене припремају брашно за мешење божићних колача, а припреме и посуду с мешавином житарица, који постављају на сто или испод стола“ (Босић 1996, 38).

**Бадњи дан** (6. јануар). На Бадњи дан се пости, припрема храна за бадњеданску вечеру/Божић и месе обредни колачи.

*Пост*. Бадњи дан је последњи дан божићног поста кога се Срби у Румунији и данас придржавају. Такође, се обављају и припреме у домаћинству за прослављање Божића. За Бадњи дан је карактеристичан и тзв. *црни пост* који се у садашњем времену много мање држи него у прошлости. С обзиром на то да је овај пост доста захтеван, јер подразумева да се цео дан ништа не узима од хране, а појединци избегавају и воду да пију, није широко распрострањен, тако да само понеко још увек пости на овај начин.

У селима у Војводини такође је на Бадњи дан у прошлости био обавезан целодневни пост. Пост је подразумевао да се нити једе нити пије целог дана – тек увече се узимала храна.

*Обредни хлебови – закони*. Важна обредна радња на Бадњи дан јесте мешење различитих обредних хлебова који се деле у три групе – *закони*, *божићни колач* и *здравље*. Данас су обредни хлебови – *закони*, код Срба у Румунији готово у потпуности изобичајени. Закони су намењивани члановима породице, стоци, усевима и пољима. Израђивани су од тзв. *киселог теста*, односно теста које се састоји од брашна, воде, соли и квасца који се данас купује док је раније био домаћи – тзв. *комлов* и правиле су га саме домаћице. Законе данас израђује покоја домаћица. Од закона, у зависности од села, домаћице су израђивале: *кијаке*, *сунце*, *месец*, *руку/шаку*, *буздован*, *кику/плетеницу*, *гуску*, *пиле*, *кокошку*, *крмачу с працима*, *овцу*, *краву и јарам*, *њиву*, *виноград*, *буре*, *бују*, *фрулу за свирање*, *јарам и волове*, *гувно*... У садашњем времену законе понегде замењују тзв. *бабице* – куповни хлеб у облику цвета. Закони су се углавном јели на Бадњи дан и по правилу трепало је сваки да се мало начне.

У Војводини се такође припремао већи број обредних хлебова који су у зависности од краја називани *божићни колачи* (Бачка, Срем, северни и средњи Банат) или *закони* (јужни и југоисточни Банат). Колаче/законе месила је домаћица ујутру на Бадњи дан. „Божићни колачи – ’закони’ мешени су од чистог пшеничног брашна с квасцем. Од замешеног теста домаћица је прво парче теста одвајала за прављење колача званог ’здравље’, а у неким породицама прво је месила ’велики колач’, који се сматрао најважнијим обредним хлебом божићног циклуса“ (Босић 1996, 44).

У српским селима у Војводини закони / *фигурална пецива*, мешени су све до после Другог светског рата и то: *полажеников колач, бадњача, шака, витица, сунце, месец, виноград, волови, крава с телетом, квочка с пилићима, чобан с овцама* и др. Поред поменутих прављени су још и *буре* које је заједно са колачем *виноград* намењиван винограду и вину, затим *њива* намењена земљи и усевима, *гумно с камарама од усева* намењен усевима (летини) и богатој жетви и бројна друга (Босић 1996, 54). Ови колачи „симболично су представљали срећу и здравље укућана, поједине укућане, усеве имање, домаћинство, све врсте домаћих животиња, чобане, поједине алате, као и симболе астралних тела“ (Босић 1996, 52).

*Божићни колач*. Овај колач се код Срба у Румунији назива још и *кућевни колач* (Белобрешка) или *велики колач* (Дивич). Од припремљеног теста домаћице су прво одвајале по парче за прављење обредног хлеба званог *здравље* и *божићног колача*. Божићни колач је округлог облика и са обавезно украшеном горњом површином рељефним украсима који су израђени од истог теста као и колач или су израђени од бесквасног теста. „Обавезни украс на овим колачима су две рељефне траке теста, постављене у облику крста по средини колача, истом траком затварају се кружно ивице колача. У средиште колача убоде се босиљак (...). На божићни колач су уписивали поскурњак, на коме је обавезно урезан облик крста као и слова ИС ХС НИ КА“ (Крстић, 2015, 182). На средини колача – на месту где се преклапају траке од теста ставља се фигура у виду руже израђена од теста. У ову ружу се ставља „кита“ босиљка која се увезује црвеним концем. Божићни колач се сече најчешће за време божићног ручка. Кад се пресече колач, његовим „чистим“ деловима се служе укућани, а делови преливени вином дају се стоци и живини.

У Војводини је мешање *великог колача* било обавезно, јер се сматрао најважнијим обредним хлебом божићног циклуса. Он је данас готово једина врста хлеба која се меси у војвођанским селима, јер су бројна фигурална пецива готово у потпуности изобичајена.

„Божићни колач или ’велики колач’, увек је кружног облика; био је знатно већих димензија, по чему је и добио назив, распрострањен код свих Срба у Војводини. Горња површина великог колача редовно је украшена рељефним украсима од теста од којег је умешен и колач. У многим селима, нарочито у



Банату и Срему, колач су украшавали деловима бесвасног теста. Извођене су веома рељефне, често уметнички израђене фигуре. Обавезни украс су две рељефне траке теста, постављене у виду крста по средини колача, које су ивицама затворене кругом“ (Босић 1996, 45).

На средини колача, на месту где се укрштају траке теста, поставља се „ружа“ направљена од теста, а у средину руже убада се босиљак или три влата пшенице. Босиљак/пшеница увезани су црвеном вуном или памучним концем (Босић 1996, 45). У велики колач се могу побости и ораси. Такође, украси на великом колачу могу бити фигуралне представе житног класја и птица, винове лозе, кукуруза, воћа, а могу бити представљене и неке домаће животиње. На колачу се обавезно прави отисак поскурником. Овај колач се секао на први дан Божића, обично пре него почне да се једе печеница. Неке породице су овај обред обављале трећег дана Божића или на Нову годину за коју се чешће остављала четвртина колача заједно са ружом. Овај део колача јео се током ручка, а могао се пререзати као да је колач. Кад се пресече колач, на пресеченим полуткама су се вадиле мањи комади колача и у отворе је сипано вино које је пио домаћин и онај са ким сече колач. Пресечене делове колача јели су укућани с тим што су делови преливени вином давани стоци и живини (Босић 1996, 48–52).

Здравље. Представља врсту колача који се при изради намењује кући и укућанима. Углавном је у облику круга што упућује на непрекинуту нит кућног опстанка и развоја. Здравље је један од божићних колача који одолевају времену и напретку – још увек се израђује да би се обезбедила добробит куће и њених чланова. Код Срба у Румунији *здравље* се обично засеца ножем и посипа сољу. Јело се на Бадње вече, али се могло јести и на први дан Божића. Јели су га сви укућани да би били здрави нашта указује и сам његов назив.

У Војводини, поред великог колача и фигуралних пецива запажено место имало је и *здравље* које се још називало *здравље и весеље* или *здрављак*, а поред њега значајан је и колач *бадњача*. Јели су се на Бадње вече или на први дан Божића у време ручка и свако од укућана је требало да узме бар парче да би током године био здрав. Ова два колача стајала су на столу заједно са великим божићним колачем. *Здравље* је израђивано у виду векне или што је много ређе у виду погаче. Пре печења се горња површина засецала ножем – три пута или се правило онолико засека колико породица има чланова. Обавезно је посипано сољу, ређе житом. Колач *бадњача* је прављен у виду двоструке или троструке плетенице, понегде је био у облику полумесеца или у облику погаче. У *бадњачу* се могао забости и орах. Јела се на Бадње вече (Босић 1996, 53–54).

Бадњеданска вечера. Код Срба у Румунији вечера на Бадњи дан представља завршетак шестонедељног поста, али и почетак прослављања

Божића. Вечера се обично после повратка из цркве са литургије. Јела која се спремају за бадњеданску вечеру су обавезно посна, устаљена су и у њима се препознаје обредно-магијски и хтонични карактер припремљене хране. Припремљена храна за бадњу вечеру се још увек код појединих породица поставља на поду/земљи што је у ранијим деценијама обавезно чињено. Једење на поду представља обредну радњу која указује на „повезаност породице са земљом у коју одлазе чланови породице кад се упокоје, али и земљом која одржава снагу живота рађањем семена које се у њу постави“ (Ивановић Баришић 2022). Јела која се спремају и служе на Бадње вече су: *окишица* – врста ситног *пасуља*, затим *риба* – не у свим кућама и свим селима, посна сарма, печени дулек, а на трпези се могу наћи ораси и мед. Пасуљ је задушно јело које се припрема само за вечеру на Бадње вече и због тога се током божићног празновања не употребљава у друге сврхе. Део који преостане од Бадње вечери једе се трећег дана Божића или после њега, али не би требало првог и другог дана празника.

У Војводини обредни карактер празновања видљив је и у садржају бадњеданске трпезе која је била испуњена различитим магијским радњама усмереним ка добробити породице, сточног фонда и обезбеђивању довољне количине хране за чланове породице, као и за сточни фонд. У даљој прошлости се вечера постављала на слами која је била на поду. Тако се код Банатских Хера и једно време после Другог светског рата јело које се припремило за вечеру прво постављало на слами на поду, да би га потом подизали и јели са трпезе (Бан. Хере 1958, 298–299). Јела која се спремају за Бадњи дан и Божић су устаљена по броју и врсти. „За бадњу вечеру припреман је непаран број јела, три, седам или девет, што је имало мистично-религиозно па и симболично значење, а свакако је морало бити у вези са хтоничним божанствима и погребним култом. Познато је да се непаран број јела припрема и за задушне гозбе, а многа јела која су припремана за бадњу вечеру имала су хтонични карактер“ (Босић 1996, 96).

У зависности од места, најчешће припремана јела за трпезу на Бадње вече су: бели пасуљ, папула од пасуља, купус, риба кувана / печена, пиринач, *сунгалија* (густ пасуљ са шећером), резанци с маком / орасима, *дулешница* (пита с бундевом) / печена бундева, а послуживани су и компот од воћа, мед и ораси. Белом луку и меду приписивана су лековита својства, јер су били у додиру са великим колачем (Босић 1996, 104). Мед је био важан током вечере, јер је су му приписивана и апотропејска својства, али исто као и ораси веровало се у његов хтонски карактер што га је повезивало и са култом мртвих.

„У селима јужног Баната домаћин је на Бадње вече одсецао од свих колача редом по једно парче и замакао у мед и у свако јело бадње вечере, а затим их остављао у посуду поред великог колача. По народном схватању те вечери није смео остати ни један колач неначет. Неке породице су те делове колача



стављале у тањир и преливале их вином; након тога су их укућани узимали по три пута, или сутрадан пре ручка, а остатак давали стоци трећег дана Божића“ (Босић 1996, 101).

На Бадње вече и код Срба у Румунији и код Срба у Војводини посебна улога се придавала орасима којима је домаћин пре или после вечере „крстио“ собу бацајући их у ћошкове собе у којој се вечерало, али су се и јели током вечере, често са медом. По народном веровању ораси имају хтоничан карактер, што је по Чајкановићу значило да се на тај начин даје храна прецима (Чајкановић 1973, 299–300).

*Пића.* Током бадње вечере од пића су користили ракију и вино. У обичајима је улога вина већа од оне коју има ракија. Вином се наздрављало на Бадње вече и Божић, а њиме је преливан и колач приликом сечења. Вином се и умивало на Божић ујутру. Као што је познато, вино је „опојно пиће од грождја, које у обредима симболизује крв, здравље и живот. У божанској литургији, тајном евхаристије се претвара у крв Христову; заједно с хлебом компонента је светог Причешћа“ (СМ 2001, 82).

*Вареник.* Раширен је и обичај да се спрема *вареник* од куваног вина и код Срба у Румунији и Срба у Војводини. У зависности од места узима се пре бадње вечере или пре божићног ручка. За Божић се прави посебно јело и пиће. У већини села у Срему, прво јело које су сви укућани морали узети, по три пута пре ручка, било је „вареник“ или „причест“. Вареник је прављен од црног вина, куван са медом и бибером. Након кувања, у вареник су стављани комади божићног колача. Обредно једење вареника о Божићу значило је домаћу причест. Вареник представља божићну специфичност у обичајима у Војводини (Босић 1996: 138).

**Божић** (7. јануар). Празновање Божића подразумева, поред осталог, доручак и ручак. Храна која се припрема за Божић у потпуности се разликује од оне припремљене за Бадњи дан. Божић представља и први дан када се једе мрсна храна после шестонедељног поста.

*Доручак.* У српским селима у Румунији они који доручкују обично једу кобасице, барено месо, сир и сл., а у обичају је да се не једе до повратка из цркве или до ручка. Негде се на Божић ујутру једе оно што је на столу, односно оно што је остало од вечере, а у Дињашу (Централни Банат) јео се „ражањ“. „Ражањ“ изгледа тако што се на дрво од неке воћке стави кобасица, шунка, сланина, месо, а потом испече у пећи. У неким кућама „ражањ“ чине само кобасица и сланина. Онај ко пости, једењем „ражња“ промрсује на Божић ујутру.

У селима у Војводини био је општи обичај да се по повратку из цркве укућани омрсе – најчешће месом или кобасицама. Није било правило, али се у неким селима прво од хране узимало по три залагаја јела од бадње вечере, па онда месо и кобасице.

*Чесница.* У оквиру божићне хране издваја се посебна врста божићног колача – *чесница* као врста обредног хлеба који се припрема током божићног преподнева, а једе обично одмах по повратку из цркве или непосредно пред ручак. Ако се припрема у виду мањег хлеччића онда се ломи, а ако се слаже онда се сече ножем. Чесницу припрема домаћица од пшеничног брашна, али без квасца, тако да представља *бесквасну погачу* која се у прошлости пекла на отвореном огњишту, а са његовим нестанком пече се у шпорету. У сиромашнијим породицама чесница се припрема од кукурузног брашна и подсећа на *проју*. У појединим селима чесница се слаже од тегљеног теста, а појединци су почели да је слажу од куповних кора. У чесницу се обавезно ставља метални новац. „У неким клисурским селима у ломљењу чеснице учествују сви чланови породице, кидајући сваки за себе по један комад“ (Крстић, 2015: 184).

У војвођанским селима *чесница* је важан и неизоставан обредни колач. Прави се од развученог теста у танке листове и слаже у округлу или четвртасту посуду у којој ће се пећи. Првобитна чесница је била у ствари бесквасна погача која је мешена од белог пшеничног брашна. Овај облик чеснице најдуже се задржао у селима јужног Баната. У обичајима у вези са чесницом налази се „изражено вјеровање у мађијску снагу чеснице, чије се дјеловање настоји пренијети на усјеве, на животиње, на укућане и на послове (Кулишић 1970, 61).

Чесницу меси домаћица на први дан Божића „кад прво звоно зазвони у цркви или између јутрења и достојна у цркви“. Чесница се замесује са тог јутра донетом тзв. *неначетом* (божићном) водом са извора или бунара и у њу се обавезно стављао метални новац, а раније и зрна пшенице, кукуруза, пасуља, комадићи дрвета од кућне ограде, свињца, штале и плуга (Босић 1996, 58). Слагана чесница се слади шећером/ медом или се у њу могу додати ораси и суво грожђе. После печења се по правилу премазивала медом. Раније се чесница ломила, сада се углавном сече ножем. Чесница се ломила пред ручак или пре него почне да се једе печеница. Ломљење чеснице је обављао домаћин тако што је прво парче намењивао кући, следеће домаћину, а онда редом свим укућанима – по старешинству, а потом и умрлим члановима породице (Босић, 1996, 61).

*Божићни ручак.* Када се обаве сви предвиђени послови и обичаји током божићног преподнева онда је окупљена породица приступала ручку који се може сматрати и једним од најсвечанијих тренутака првог дана божићног празновања. Пре или у току самог ручка реже се божићни колач, пали се свећа и чита Оченаш.

У српским селима у Румунији ако се чесница јела пред ручак онда се прво она ломи, а после ње се ручало. За божићи ручак припрема се супа од кокошке, месо из супе/ринфлајш, сос са кромпиром, сарма, печене кобасице, печење/роштиљ (*гратари*), салате, теста са маком и колачи/торте, а од пића

раније су пили само ракију и вино, а у новије време има и куповних сокова. Од печења може да се припреми прасеће, јагњеће, ћуреће, живинско, гушчије. У појединим кућама нису кували кокошију супу на Божић. Печењем се прво послуже жене да би у кући имало више женске стоке.

У већини села јужног Баната, Срема и Бачке прво јело које се узимало у време ручка био је *вареник/вареника* или *причест* – кувано црно вино са медом и бибером у које се стављају комадићи божићних колача. У Банату је стављан по комадић од свих божићних *закона* који су се јели пре бадње вечере; део је остављан и за први дан Божића пред ручак. За божићни ручак у селима у Војводини обично су спремали: *говећу супу* (ретко живинску), *сос*, *кромпир*, *сарму*, *штрудле*. Најважнији садржај божићног ручка чине: *чесница*, *колач* и *печење*. Божићна печеница се припремала на Туциндан или на Бадњи дан, а често се пекла и на Божић ујутру.

„У имућнијим породицама за божићну печеницу су клали прасе, јер рије унапред, што по народном веровању симболизује напредак у кући. Неке породице које су гајиле овце, за печеницу су клале јагње или овцу, а сиромашнија домаћинства су најчешће припремала ћурку, гуску или патку. (...) За печење о Божићу у многим кућама пекли су шунку или свињску плешку. Петао или кокошка нису припремани за божићно печење, јер је то живина која чепрка уназад“ (Босић 1996, 139).

Глава од печенице се није јела на Божић, већ се остављала за Мали Божић поготово ако је клано прасе или јагње. За главу се веровало да има посебну снагу и моћ и да се њеним једењем утицало на плодност. „Божићна трпеза, по народном схватању, морала је бити пуна и обилна. Јела с трпезе се нису склањала читавог Божића, а код неких породица све до Малог Божића. Правило је било да се о Божићу сви укућани добро наједу и напију“ (Босић 1996, 138).

**Други дан Божића** (8. јануар). У српским селима у Румунији – Дињашу и Ченеју (Централни Банат) ишло се код кума и носио му се колач – тзв. *кумов колач*, кога у новијем времену, ако се обичај још држи, обично замењује торта. Исто тако су могли у госте доћи и кумови који су такође доносили колач. Ношење колача куму познато је и у Фенлаку и Чанаду (Поморишје). Било је у обичају и да се младој невести доноси колач на Божић. У Луговету и Златици (Пољадија) и Дињашу (Централни Банат) се другог дана Божића о ручку резао колач, али се храна није припремала – јели су се остаци од претходног дана.

У Војводини је такође другог дана Божића ношен колач куму и удатим кћерима или сестрама. Куму је ношен као знак поштовања, а кћерима као подсећање да нису заборављене. Божићне колаче су као и у српским селима у Румунији временом замениле торте.

**Задушна трпеза.** У појединим српским селима у Румунији забележено је да се другог дана Божића – током преподнева, даје помен за мртве. За ту

прилику се припремају пржене кобасице, понекад се кувају пихтије, а на сто се стави и од хране припремљене за Божић. На сто се стави још вино, сок, ракија. Пре него се послуже упале се свећице које се намењују мртвима и све се окади тамјаном. Храна припремљена за ту прилику се једе у кући, ако неко дође онда му се да. Раније је било у обичају да се дели родбини и комшијама, данас се то ретко чини.

**Нова година** (14. јануар). У српским селима у румунском Банату четрнаести јануар је познат само као Нова година. Празник карактерише припремање бољег ручка – слично као на Божић и *закона* који се у зависности од села различито називају – *василице*, *власуљице*, *врсуљице*, *мрсуљице*. Ове законе једу само укућани, а намењују се мртвима. Василице се праве у виду малих хлебчића од киселог теста који се по горњој површини *избушкају*, а могли су да се премажу и медом, да се поквасе водом и мало посоле. Једу се уз ручак. Ручак који се припрема за Нову годину готово да је исти као на Божић – *супа*, *сос*, *печење*, *сарма*, нешто слатко. У Дивичу (Дунавска Клисуре) се *васуљице* могу заменити крофнама. У Фенлаку (Поморишје) раније се правила *коњска чесница*, која је била с маком. Намењивала се коњима. Ову чесницу су јели укућани, с тим да се кад се прво парче исече напомене да је то *коњска чесница*.

У селима јужног Баната у Војводини празник је познат само као Нова година, док је у осталим крајевима – Бачка, Срем, северни Банат, познат и назив Мали Божић. У прослављању се понављају магијске радње за плодност, слично као о Божићу: сече се божићни колач или само један његов део (четвртина на којој је и ружа), једе глава и плећка печенице, месе се *василице* и обредно једу и др. Најважнији елемент празника је обредни колач *василица*, *василица/е*, *васуљице*. Може се правити једна по обиму већа или више мањих које се после печења премазују медом или сланином, а пре него се ставе да се пеку горња површина се избоцка сламкама или гранчицама од вишње. У неким селима их праве непаран број. У јужном Банату месили су одређен број *василица* које су кадили тамјаном и односили суседима намењујући задушну умрлима. Ове хлебчиће су укућани јели по повратку из цркве са литургије са кобасицама и печењем, а неке породице су их јеле уз ручак (Босић 1996, 167–170).

**Крстовдан** (18. јануар). На овај дан по правилу би требало да се једе посна храна. У обичају је и данас да појединци цео дан не једу – да држе целодневни пост. Обичај који и данас постоји је да свештеник иде од куће до куће да свешта кућу и том приликом добија поред осталог пасуљ, јаја и тзв. *попову кост* (део свињске крменадле). На Крстовдан се кувају и пихтије које се једу на Богојављење.

У Војводини у селима у јужном Банату био је распрострањен обичај да свештеник свети водицу у кући и за то добија део свињског меса од „крменадле“ (*попову кост*).

**Богојављење** (19. јануар). У селима у Румунији у којима живе Срби у обичају је да се једу пихтије које су куване претходног дана. Многи пихтије прво поделе у комшилуку и намене мртвима задушну па тек онда једу у кући. Поред пихтија носе се и бабице (хлепчићи).

У Војводини у селима у јужном Банату у обичају је да се на овај дан у суседству и по родбини разносе *пиктије* и *поскурице* које се претходно окаде тамјаном, и намењују душама умрлих за сваког умрлог члана породице понаособ. У појединим селима у Банату пихтије и поскурице односе и на гробље.

\* \* \*

„Етнолошки гледано, опште је познато да је обредна храна присутна у свим важним моментима људског века – од рођења до смрти и посмртних ритуала. Она се спрема једном годишње или циклично или само једном у људском веку, па се сходно намени припрема на специјалан начин и на посебном месту. Овакву врсту хране припрема за то одређена особа, која – иако у њену припрему најчешће уноси и сопствену креативност – не сме много одступити од традиционалних схватања везаних за породицу, привредне активности, природу, као и у односу на заједницу, свеце и претке“ (Радовановић 2014, 65).

Храна је била у прошлости, а слично је и у садашњем времену, обележје људског живота и основ његовог биолошког опстајања. Човеков опстанак условљен је постојањем хране. „Храна носи снагу покретачке активности, а прича о исхрани је стара колико и он сам. Иако као етнолошка/антрополошка категорија припада материјалној култури исхрана бива нераскидиво повезана и са свим осталим доменима људског живота“ (Ивановић Баришић и др. 2011, 9). Кроз историјски развој разматраног простора и културу исхране његових становника могу се пратити не само историја друштва, већ и различита преплитања и историје других цивилизација па самим тим и њихов утицај на културу исхране Срба у Румунији и у Војводини. Како је у основи исхрана условљена односом човека и природе то је она постала неизоставан садржај различитих обреда којима човек „дарује“ природу очекујући заузврат добробит за себе и своје ближње.

Како је показало истраживање о исхрани код Срба у румунском Банату и у Војводини, читава обредна пракса повезана са храном у празницима божићног циклуса имала је неку врсту жртвеног карактера. Посебно се у обредној пракси издвајају божићни хлебови чијом израдом се симболично представљају усеви, кућа, имање, стока, укућани, здравље. Они су требали да својом магијском снагом утичу на опште благостање и напредак породичне заједнице. Дакле, одређене намирнице (жито, хлеб, пасуљ, ораси, мед, печено и кувано месо, колачи, вино, ракија и др.), затим начин њихове припреме, време припреме указују на породично заједништво и тежњу ка очувању здравља и добробити чланова породице али и родности поља и очувања сточног фонда, што је у основи предуслов породичне среће и опстанка.

У раду се желело указати које врсте хране која се служи у време празновања постаје храна са посебним значењем у култури Срба у румунском Банату и код Срба у Војводини. Компаративни приказ исхране указује на то да је она готово идентична на приказаном простору што упућује на јединственост културног простора. Иако су обичаји, а са њима и храна која се припрема током празника, мање или више редуковани сачувано је сасвим довољно елемената који могу да укажу на јединственост културног, а некада и етничког простора.<sup>7</sup> Комапаративни преглед, односно поглед у садржај празничне исхране, показао је идентичност у погледу празничне исхране међу истим народом на територији која је пре стотинак година подељена границом у две државе – Југославију/Србију и Румунију. Сегмент обредне исхране послужио је да се да осврт на прежитке традиционалне културе која у садашњем времену претрајава с једне стране код већинског, а с друге стране код мањинског становништва које је у не тако давној прошлости био један народ, а данас можемо рећи само исти народ.

## Литература

- Босић 1996: Мила Босић. *Годишњи обичаји Срба у Војводини*. Нови Сад: Музеј Војводине.
- Недељков 2014: Љиљана Недељков. „Испитивање ритуалне кулинарске лексике Војводине – допринос упознавању духовне културе“. *Обредна пракса – речима о храни: на материјалу из српских говора Војводине*. Пр. Софија Милорадовић. Нови Сад: Матица Српска, 11–23.
- Ивановић Баришић и др. 2011. Милина Ивановић Баришић, Софија Милорадовић, Љиљана Недељков, Драгана Радојичић, Биљана Сикимић. *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнологички аспект*. Нови Сад: Матица српска.
- Ивановић Баришић 2015: Милина Ивановић Баришић. „Календарски празници код Срба у Румунији“. *Исходишта*, 1: 129–138.
- Ивановић Баришић 2018: Милина Ивановић Баришић. „Божић у Дунавској клисури“. *Исходишта*, 4: 89–98.
- Ивановић Баришић 2019: Милина Ивановић Баришић. „Божић код Срба у Румунији – Краљевац и Чанад“. *Исходишта*, 5: 129–144;
- Ивановић Баришић 2020: Милина Ивановић Баришић. „Божић код Срба у Соколовцу“. *Исходишта*, 6: 93–108. <https://doi.org/10.46630/ish.6.2020.7>
- Ивановић Баришић 2022: Милина Ивановић Баришић. „Божићни циклус празника и обичаја код Срба у Банатау – Румунија“. У: *Срби у Румунији: етнологичка истраживања Божића, Крсне славе и свадбе*, том II. Темишвар: Савез Срба у Румунији – Етнографски институт САНУ (у штампи).

---

<sup>7</sup> О историји Баната видети: Павловић 2013; Тодоровић 2022; Церовић 2000.



- Крстић 2015: Борислав Ђ. Крстић. *Народни живот и обичаји Клисурсаца и Пољадијаца*. Друго, допуњено издање. Темишвар: Савез Срба у Румунији.
- Кулишић 1970: Шпиро Кулушић. *Из старе српске религије*. Београд: Српска књижевна задруга.
- Павловић 2013: Мирјана Павловић. *Срби у Темишвару*. Посебна издања, бр. 78. Београд: Етнографски институт САНУ.
- Радовановић 2014: Драгана Радовановић. „Хлеб и обредна пракса у Војводини – етнолингвистички оглед“. У: *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*, 65–82. Пр. Софија Милорадовић. Нови Сад: Матица српска.
- СМ 2001: *Словенска митологија: енциклопедијски речник*. Ред. Светлана М. Толстој, Љубинко Раденковић. Београд: ZEPTEK BOOK WORLD.
- Тодоровић 2022: Ивица Тодоровић. „Судбина на раскршћу – резултати, запитаности и могућности нових мултидисциплинарних проучавања Срба у Румунији и српско-румунских релација у прошлости и садашњости“. У: *Срби у Румунији: етнoлошка истраживања и синтезе – наслеђе, култура, порекло*. Том I. Темишвар: Савез Срба у Румунији – Београд: Етнографски институт САНУ.
- Церовић 2000: *Срби у Румунији*. Темишвар: Савез Срба у Румунији.
- Чајкановић 1973: Веселин Чајкановић. *Мит и религија у Срба*. Београд: Српска књижевна задруга.

Milina M. Ivanović Barišić

## FOOD IN THE CHRISTMAS CYCLE OF CELEBRATIONS AMONG SERBS IN ROMANIAN BANAT AND IN VOJVODINA

Christmas is a central holiday in year cycle of folk celebrations. One of its characteristics is the three days celebrations, but if we take into account the fact that the celebration of Christmas, in addition to the period of fasting, is preceded by several holidays that have been celebrated in the past or are still being celebrated as well as several holidays after it, then, the Christmas celebration implies a significantly longer period of time – on Saint Barbara, Saint Ignatius, Christmas Eve, Little Christmas, Cross day, Twelfth day. Apart from certain customs, the aforementioned holidays are also characterized by a certain type of food as their recognizable feature. The subject of consideration in the paper will be the food that is prepared for the holidays of the Christmas cycle among the Serbs in the Romanian Banat and among the Serbs in Vojvodina.

*Key words:* food, Christmas cycle of celebrations, Serbs, Romanian Banat, Vojvodina