

Драгана Радојичић

Слике из Боке



ISBN 978-86-7587-046-3

Драгана Радојичић

С л и к е и з Б о к е

INSTITUTE OF ETHNOGRAPHY SASA

SPECIAL EDITIONS
Volume 62

Dragana Radojičić

Images from Boka

Editor
Dragana Radojičić

BELGRADE 2008

ЕТНОГРАФСКИ ИНСТИТУТ САНУ

ПОСЕБНА ИЗДАЊА
Књига 62

Драгана Радојичић

Слике из Боке

Уредник
Драгана Радојичић

БЕОГРАД 2008

Издавач:
ЕТНОГРАФСКИ ИНСТИТУТ САНУ
Кнез Михајлова 36/IV, Београд, тел. 011 26 36 804
eisanu@sanu.yu
www.etno-institut.co.yu

За издавача:
Драгана Радојичић

Рецензенти:
академик Димитрије Стефановић
дописни члан САНУ Војислав Становчић
др Софија Милорадовић
др Љиљана Гавриловић

Секретар издања и коректор:
Марија Ђокић

Лектор:
др Софија Милорадовић

Превод на енглески:
Јелена Чворовић

Корице, виџете, техничка припрема:
Љиљана Гавриловић

Штампа:
Академска издања
Београд,

Тираж: 500 примерака

Штампање публикације финансирано је из средстава
Министарства науке и заштите животне средине
Републике Србије

Примљено на седници Одељења друштвених наука САНУ
одржаној септембра 2008. године, на основу реферата
академика Димитрија Стефановића и дописног члана САНУ Војислава
Становчића

*Мојим унукама,
Анђели и Дуњи*

Предговор

У хуманистичким наукама и етнологији као њеном делу нема коначних ставова и завршених тема. Колико год имали осећај да су поједини проблеми из ове обалсти довољно обрађени и да нема потребе за новим истраживањима, пракса врло лако то демантује. У материјалној и духовној култури, посматрано кроз време и простор, увек постоје разлози и стварне могућности да се још истражује. Архивске установе у Боки Которској брижно чувају документа из прохујалих векова. Она не губе на значају и истраживачкој привлачности.

Чињеница је да су до сада вршена веома значајна вишедеценијиска истраживања ових извора од стране еминентних стручњака, међутим, неумитна је истина да је овај простор и даље богат „рудник“ за научнике и истраживаче, те зато привлачност архивалија са овог простора не јењава. Архивски списи су као непрегледно и насавладиво пространство које увек пружа изненађења, из кога извиру теме које ће у будућности, у складу са развојем науке, захтевати нове научне анализе. Свако ко је бар некада боравио у Боки Которској и бавио се истраживањима о њој и у њој, остао је везан за две битне ствари – лепоту природе и богатство извора за научно стварање. Верујем да није мали број оних који знају да један људски век није довољан да би се задовољила истраживачка потреба за новим, неоткривеним подацима. Неретко недостатак научне аналитичности и потцењивање или глорификовање одређене културне феноменологије, стављајући је искључиво у домен овог или оног националног набоја у датом времену, неминовно доводи до потцењивања правих вредности феномена културних гибања на овим просторима у прошлости, са свим њиховим регионалним специфичностима.

Речи *ми смо Бокељи из Боке*, препознатљиве су и данас, суштински обухватајући све културне утицаје који су се у потпуности утопили у свакодневицу, не нарушавајући вековни мир ових простора.

Увод

Бока Которска је део Медитерана и, на својеврстан начин – делић целог света, јер су на њеном валовитом и брдовитом простору свој траг оставили многи културни таласи, како они који су долазили са Истока, тако и они са Запада. Бројни су примери на који то потврђују и у материјалној и у духовној култури.

Никада није могуће све забележити, коментарисати, оценити, а камоли са сигурношћу, научно аргументовано закључити. Стога сам за ову прилику изабрала три теме из богатог, неисцрпног мозаика културно-историјске прошлости Боке Которске.

Бока Которска географски захвата Бококоторски залив са најближим залеђем. Због њеног геополитичког положаја и географско-климатских услова, од најстаријих времена привлачила је бројне народе који су дуже или краће време њоме владали. Вековно таложење култура освајача који су овде живели, задржавали се краће или дуже време и остављали свој траг, допринело је специфичностима у свим сегментима културно-историјског, језичког, етничког, економског, као и политичког живота овог залива.

Поморство, које је вековима било доминантна и најразвијенија привредна грана, пресудно је утицало на културну слојевитост њену распрострањеност и разноврсност. Бројна историјска збивања (ратови – смена господара) доминантно су утицала на етничку и културну различитост овог простора.

Миграције различитог интензитета део су вековне судбине овог веома привлачног простора, често називаног *врата у свет* – како за оне мигранте који су се преко брда

спуштали на обалу у жељи да са ње отпутују у *свет* и тамо потраже боље услове живота, тако и за оне који су се на овом тлу настањивали једном заувек, или му су се пак целог живота верно враћали.

Северозападни део Боке Которске био је два века под турском влашћу, па је самим тим исламска култура оставила свој траг. Крајем 17. века дошло је до глобалне политичке, историјске и друштвене промене, када и овај део Залива пада под влас Венеције. Источни део Залива је још почетком 15. века пао под власт Венеције, мада је свој културни и привредни успон доживео још у доба цара Душана. Од 15. века наставиће се економски, па тако и културни развој – без великих ломова. Од краја 17. века, Бока Которска је не само географска целина, већ и јединствена друштвено-политичка заједница, са свим историјским рецидивима, културним, економским и етничким специфичностима.

Након ратних збивања током 17. и почетком 18. века остварене су вишевековне тежње Венеције да постане господар целог Бококоторског залива. Од 1718. године дешавају се значајне промене у демографској, етничкој и културној сфери. Сви млетачки градови од Задра до Улциња били су природни излаз залеђа, као и једног дела балканских земаља.

Половином 17. века, у источном делу Боке Которске насељавају се породице хајдука из залеђа, а на крају века долази у северозападном делу до интензивирања миграција ширих размера и знатног обима.

Поводи за миграције били су различити. Нарочито је то бивала честа промена власти, која је са собом доводила војни и чиновнички апарат, а са којим су се уселјавали нови трговци, занатлије и понешто стручњака из области просвете, медицине, права и културе, од којих су се многи овде трајно настањивали и чије су породице данас староседалачке. Вековима уназад, као и у овом времену, економске миграције

.....

имају свој континуитет, а њихова путања је ишла из Херцеговине и Црне Горе, преко загорских села, до морске обале и градова на њој. Стално место живљења постаје Бока Которска и током 20. века радницима који су се досељавали из разних места бивше Југославије, а запошљавали се у војним радионицама. Развој туризма, посебно здравственог у Игалу, као и постојање *Бродоградилшта Бијела и Југооцеаније Котор*, поготово након Другог светског рата, привукли су велики број миграната, понајвише из Грахова, Никшића, Цуца и Зубаца. Јачи прилив становника из суседних крајева осетио се и након земљотреса 1979. године, као и деведесетих година 20. века, тада као последица рата у Хрватској и Босни и Херцеговини. Примера ради становништво у херцеговској општини повећало се током деведесетих година прошлог века са 25 000 на 40 000 становника, што је за последицу имало видне промене у свим животним сферама.

Језичке промене су такође резултат бројних миграција на овом простору, а уочљиве су на сваком кораку, па тако и у школама и на улици при поздрављању. Сучељавају се и различите дијалекатске основе, а некадашње туђице, посебно романизми, за нове генерације готово да су изгубљене – спорадично се може чути по нека таква реч. Свесна да не поседујем одговарајуће лексикографско образовање, одлучила сам се да макар аматерски, скромно, сакупим на једном месту све оне речи које се данас ретко могу чути на улицама Боке. У речницима се сакупе сви они појмови о чијем пореклу, променама и трајању често веома мало знамо. У другим два целинама ове монографије налазе се многе речи које сам „постројила“ у овом речнику, вођена жељом да оне које и сама често користим у незваничној комуникацији и раду, прикажем и сакупим на једном месту. Сакупљати овако специфично профилисане речи учинило ми се посебно значајним – не само за тумачење одређених етнолошких предмета и појава,

већ и за науку о језику, представљајући допринос етнолингвистичким истраживањима.

Занимљиво је како је Стефан Митров Љубиша гледао на проблем туђица у нашем језику: *Ја не нијекам да је језик, као којемудраго друго знање, напретку савршености вриједан, али сам увјерен да је чинитељ тога напретка они дијелак народа нашег који живи гдје се другог језика осим нашег не зна ни чује, па га невоља гони да изнаходи и начиња имена новијем стварима; а незнајући како се те ствари зову у туђем језику, присиљен им је ковати имена како га нарав учи, пак се сковане ријечи изахода удоме и укоријене у народу.*

Када стране речи заживе у народном језику, третирају се као домаће, па се од њих, као и од домаћих, помоћу разних афикса творе нове речи, што се може уочити и у речнику материјалне културе.

Досадашњи истраживачи су се, првенствено због вишевековне употребе венецијанског дијалекта италијанског језика, највише бавили романским елементима у бокелским говорима, као и њиховим односом према домаћим речима, те зато речи тога порекла доминирају у овом речнику. Велики број примљених речи представљају оне којима се означавају до тада непознати предмети, пре свега из области материјалне културе, као што су алат, покућство, посуђе и слично. Упознајући се са тим предметима, народ је прихватао и њихове називе, онако како их је чуо од неких којима су већ били познати, не размишљајући о њиховом пореклу. Многе туђице са овог поднебља ушле су у свакодневну употребу, најчешће преко трговине и поморства.

Рад о грађевинским објектима у 18. веку има за циљ да грађевинску делатност у прошлости Боке Которске представи као значајну тему у области материјалне културе. Главни „непријатељ“ свих споменика материјалне културе јесу време и људски фактор. Тако је данас највећи број

.....

грађевина из 18. века на овом простору у лошем стању, те је тешко утврдити њихов првобитни изглед. Стога је сваки податак од великог значаја. На основу Катастра из 1704. године уз коришћење друге расположиве документације, проучавала сам грађевинске објекте у 18. веку у херцеговском крају. Недостају, нажалост, због природе докумената, неки подаци, као што су они везани за географски положај, војни, политички, привредни, просторни и естетски значај појединих објеката, док се расположиви углавном односе на квалитет, функцију и бројност објеката у појединим насељима.

После довековне владавине Турака и ратних збивања приликом заузећа северозападног дела Боке Которске од стране Венеције 1687. године, иселавања и насељавања, власт је 1704. године започела велики пројекат израде Катастра. Катастар је требало да уведе ред при расподели земљишта и кућа за становање у руралном делу, док градско подручје није обухваћено њиме. Недостају прецизни подаци који се односе на почетак израде Катастра, а записано је да је рад завршен 2. јануара 1705. године. До средине децембра 1704. године било је завршено премеравање земљишта, попис кућа, млинова, ваљавица и процена плаћања пореза на њих. Катастар су радили *мјерници* Бартол (Бартоломио) Агостини и Пјетро Роси. Израђивали су га државни службеници, уз помоћ сеоских старешина и старијих људи, па се не може очекивати нарочита прецизност у класификацији и опису грађевинских објеката. У Катастру се наводи и то да ли је објекат био са кровом или без њега приликом пописа, као и материјал који је служио за градњу, али се не наводе димензије објеката. Највећи број уписаних грађевинских објеката чине куће, затим куле, па озидине. Није извршен посебан попис сакралних објеката, већ су они уписани заједно са припадајућим земљиштем. Примера ради, пописане су куће без ближих одредница, куће *a masiera* – у сувомеђини,

calcina – у клачини, покривене или не, *torre* – куле, појате, магацини, млинови, *aia* – гумна, као и *turace* – зидине/озидине. Овако класификовани грађевински објекти потичу из насеља која су обухваћена овим катастром: Мокрине, Камено, Жлијеби, Мојдеж, Свети Стефан са Дреновиком (данас Сушћепан), Требесин, Топла, Поди са Брајковином, Мељине, Казимир (данас саставни део Сасовића), Сасовићи, Кути са засецима, Кумбор, Миочевићи (данас у саставу Кумбора), Ђеновићи, Баошићи, Бијела, Крушевице (Бијелске), Репаји и Јошица (данас део Каменара).

Попис некретнина из овог периода од непроцењивог је значаја за истраживање културе становања у прошлости, поготово када се зна да других извора и материјалних доказа готово да нема.

На основу остатака грађевинских објеката из 18. века у Боки Которској може се видети колики су били вештина, креативност и осећај за меру тадашњих градитеља, који су стварали архитектуру саобразну човеку, његовим природном окружењу, као и његовим свакодневним – ритуалним, социјалним и естетским потребама.

Данас традиционална градња готово да не постоји, изузимајући фрагментарне примере старих кућа, које готово неприродно делују у амбијенту урбанистичког хаоса, у коме су изгубљени амбијенталност и медитеранско обележје. Прошлост се може видети само на пожутелим фотографијама и у старим књигама.

Промене које су се одигравале у друштвено-политичкој сфери одражавале су се и одражавају се и на домен духовне културе становника овога краја, што је нарочито уочљиво у последњим годинама 20. века и почетком 21. века. У овом периоду сам у сарадњи са мојом мајком која је етнолог и врсни познавалац, истраживач овог простора, пратила промене у делу духовне културе – божићни обичајни циклус. Отуда је овај рад у монографији

.....

писан у множини, из дужног поштовања и захвалности на пруженој помоћи при сакупљању литературе и података од информатора на терену. Резултати наших заједничких истраживања, разноврсност прикупљеног материјала, готово заборављена литература која сведочи о божићним обичајима у 19. веку – одредили су структуру овога рада. Географски простор, хронолошко праћење промена, а највише литература која је пружила богатство заборављених радњи, песама и казивања одредили су мој приступ при описивању божићних обичаја у Боки Которској и суседним крајевима, и то од друге половине 19. века до почетка 21. века.

Обрадила сам божићни циклус у Боки Которској почев од 28. новембра (по новом календару), када започиње пост, па све до Савин дана. Божићне обичаје са овог простора поредила сам са обичајима у појединим деловима Црне Горе, у суседним Конавлима и Херцеговини.

Истражујући божићне обичаје, установила сам да су, све промене које су се дешавале у наведеном периоду, у уској вези са променама које су се одигравале у друштву у целини, и то пре и после Првог, а нарочито након Другог светског рата, када су измењени услови живота узроковали бројне промене – како у материјалној, тако и у духовној култури. Истраживање је показало да јавно – на отвореним просторима/трговима – слављење Божића није било уобичајено у претходним временима ни у Боки Которској ни и суседним крајевима. Као специфичност управо ове средине навела сам примере везане за празновање Божића код обе конфесије (православних и католика), а може се закључити да су многе ритуалне радње везане за Бадњи дан и Божић, које су вршене и које се још одржавају у православним домовима, биле привлачне и за католички живаљ. Католици су их радо прихватили и усвајали, те преносили новим нараштајима. Божићни обичајни циклус у Боки Которској имао је и има подједнак значај за припаднике обе конфесије -

православне и католичке. У време празновања, весеље и радост подједнако деле одрасли и деца. Божићни обичаји су одржавани у готово свакој кући, била она сиромашна или богата, а тако је и данас.

Деведесетих година 20. века долази до готово еуфоричног обнављања божићних празника, а посебно се издваја празновање Бадње вечери на отвореним просторима, поред готово сваке цркве у насељима. Ова еуфорија се током времена свела на мање манифестације на отвореном, како по посећености, тако и по другим елементима празновања. Присуство читавих породица налагању бадњака на отвореном вишеструко је узроковано. Најпре, савремени услови живота многим не омогућавају да у становима леже бадњаке, па то надомешћују присуствовањем заједничком „црквено-народном“ налагању бадњака, исказујући тако потребу за колективизацијом.

Постепене промене настајале су између два светска рата, а узроковане су миграцијама на релацији село-град. Значајније промене настају у другој половини 20. века, а узрока има више: индустријализација (бродоградилежнице „Бијела“ и развој „Арсенала“ у Тивту), развој туризма, изградња угоститељских објеката и, самим тим, прилив радне снаге из околних села и ближих и даљих места из других крајева Југославије. Школовање и долазак високог стручног кадра захтевали су и узроковали убрзану стамбену изградњу, са свим обележјима новог времена, што је довело до промене начина живота, а самим тим су и радње везане за божићне обичаје трпеле промене. На пример, нестају штедњаци на дрва јер их замењују електрични, па се тако ложење бадњака прилагођава новонасталим приликама. Оне породице чији су родитељи остали да живе у околним селима одлазиле су код њих да би на породичном огњишту ложиле бадњаке. Постављање сламе по кући јесте обичај који се најпре изгубио; ретко се где данас у селима сачувала ова обичајна пракса. Готово су нестала и кућна огњишта, на

којима су се ложили велики бадњаци, који су догоревали целу ноћ.

Деведесетих година 20. века долази до обнављања многих обичајних радњи, нарочито у урбаним срединама, али се ложење бадњака – због савремених услова живота (немања отвореног огњишта чак ни у селима) – измешта на заједничке отворене просторе у црквеним портама. Овоме је допринео и новоуспостављени однос доскорашњих атеиста према религији, обнова многих сакралних објеката, као и већи број свештеника и њихова посвећеност послу.

Избор јела, врста и начин њихове припреме претрпели су најмање промене од 19. века до данас, што важи подједнако за јела припремана за посне и мрсне дане, без обзира на увођење неких нових јела током последњих деценија 20. века.

На основу литературе и казивања информатора старије доби, јасно је да док се већинско становништво бавило сточарством и пољопривредом, а то је период до Другог светског рата, трају и обичајне радње које су имале за циљ напредак у роду и код стоке. Радње везане за ове делатности највише су се изобичајиле и само се понегде фрагментарно одржавају у занемарљивом броју.

Божјићи обичаји су се одржавали континуирано и са веома малим променама, у односу на забележено у литератури из 19. века, једино код оних породица које су живеље у бокелским селима и чији чланови нису стицали високо образовање, нису одлазили у печалбу, бавили се поморством, или били запослени у оближњим градовима, а женили су се девојкама са села. Ове породице односно њихови чланови, нису били политички ангажовани након Другог светског рата и остали су привржени својим православним обичајима.

Технички и технолошки развој у свим областима друштва довео је до нових поимања и начина живота, поред свега оног што доносе миграције и емиграције. Старе речи замењују се новим, грађевински објекти претрпели су видне измене, а објекти из 18. века стидљиво извирују између рогобатних кућа савременог доба, са само понеком назнаком да је ту некада обитавао медитерански дух у градитељству. Са незнатним осцилацијама, божићни обичаји трају и у нашем времену. До данашњих дана сачувана је суштина божићних обичаја у Боки Которској, док су поједине радње везане за форму бивале и бивају подложне променама, у зависности од гледања и ставова појединаца, дакле – од породице до породице, а многи су склони тврдњи да су *баши тако њихови стари радили*.

Култура се ствара у лаганом протоку времена, а њени носиоци су појединци који су својим напорима и знањима, у датим друштвеним околностима, својим стваралаштвом давали значајан допринос простору и времену у коме су живели и стварали. Материјална и духовна култура у Боки Которској имала је и има своје специфичности: брзо и једноставно прихватање различитости, без сукоба и размирица, поистовећивање личног идентитета са идентитетом простора на коме се живи (Бока = Бокел), али и недовођење у питање верских, културних и грађанских слобода. Пример свега овога су и божићни обичаји, мешовити бракови и складан суживот на географски малом, а релативно густо насељеном простору. Смисао за опште и осећај за савремено сведоче о томе да је глобализам на овом простору израније имао своју извајану форму – попут морског облутка. Са лакоћом се прихватало и прихвата ново, док су се културни слојеви таложили, прожимали и стапали у специфичан бокелски амалгам, у коме је посебно северозападни део овог, у свету јединственог фјорда вековима уназад брижно чувао, неговао и генерацијама преносио своју матрицу.

Културни интереси и утицаји два света Истока и Запада оставили су свој траг, стварајући синтезу различитих струјања, која су успевала да се складно „уплету“ у живот сваког Бокеља. Ценити различитост, препознавати на прави начин и себе и *другога* у склопу тих различитости – то може само онај који је дубоко загладан у плаветну ширину мора и лепоте постојаност камена.

Поморци су, савременим речником речено, били претече глобализма. Они су били космополите који су разноврсност култура са којима су се сусретали на својим путовањима убирали као букет разнобојног цвећа пресађивали у баште својих бокељских кућа, па њиме „китили“ своје народно рухо. Бројни трговци и путници намерници, као и сва војна и административна апаратура која се вековима настањивала унутар градских зидина, дали су бокељском простору својеврстан културни печат.

Речник материјалне културе

Речници су лепа, разиграна места где се скупе сви они појмови о чијем пореклу, променама и трајању често веома мало знамо. Сакупљање термилошке лексике посебно је значајно не само за тумачење одређених етнологских предмета и појава, већ и за науку о језику, и представља лепо дружење двеју дисциплина – етнологије и лингвистике, мотивисан жељом за продубљивањем сазнања и појашњавањем трајања.

Бурна историјска прошлост Боке Которске условила је и многе језичке промене. Истраживачи су се највише бавили романским елементима у бокељским говорима, као и њиховим односом према домаћим речима, због дуговековне употребе венецијанског – италијанског језика. Када стране речи заживе у народном језику, третирају се као домаће, па се од њих, као и од домаћих, помоћу разних афикса творе нове речи.

Занимљиво је како је Стефан Митров Љубиша гледао на проблем туђица у нашем језику: Ја не нијекам да је језик, као којемудраго друго знање, напретку савршености вриједан, али сам увјерен да је чинитељ тога напретка они дијелак народа нашег који живи гдје се другог језика осим нашег не зна ни чује, па га невоља гони да изнаходи и начиња имена новијем стварима; а незнајући како се те ствари зову у туђем језику, присиљен им је ковати имена како га нарав учи, пак се сковане ријечи изахода удоме и укоријене у народу.¹

¹ С. Мусић, *Романизми у језику Стефана Митрова Љубише*, Зборник радова из науке, културе и умјетности, Бока 8, Херцег Нови 1976, 163.

Велики број примљених речи представљају оне којима се означавају до тада непознати предмети, пре свега из области материјалне културе, као што су алат, покућство, посуђе и сл. Упознајући се са тим предметима, народ је прихватао и њихове називе, онако како их је чуо од неких којима су већ били познати, не размишљајући о њиховом пореклу. Многе туђице са овог поднебља ушле су у свакодневну употребу, најчешће преко трговине и поморства.²

Речник

А

абаин – отвор, прозорчић на крову

абашаменат – трака на собном зиду, у другој боји која се одваја уском линијом, обично тамније боје; в. башаманат и башименат

абит – женско, ређе дечје или мушко одело, хаљина.

У Мојдежу је забележено *вјенчани абит* у зн. „венчана хаљина“.

абрум – мамац за рибу

авлија – кућно двориште

адиђар – украс, накит

ајат – надстрешница у обору

алцета – ситни прошиви на лаганом материјалу, намењеном за хаљину или блузу

алођ – стан

алтато – мансарда

амбар – дрвена кућица, шкриња за зрнасту храну или брашно

амбина – веома велика просторија

² Л. Томановић, *О романским елементима у бокељским говорима и њиховом односу према домаћим*, Бока 4, Херцег Нови 1972, 159, 164, 169.

- андит** – ходник
анел – прстен, било који предмет прстенастог облика
анкора – ленгер, котва
ањелина – јагњеће крзно
апликат – украс за одећу, постељину, који се нашива на основну тканину
аркет – виолинско гудало
аркуо – земљани суд са танким грлићем и извијеном ручицом, за вино, уље, воду
арла – ограђени део земљишта обично испод куће, на коме је посађено цвеће, канал за цвеће
армарун – ормар
армиж – дрвени пловак који држи канап од сидра
армуника – хармоника
арсенао/арсенал – бродоградилиште
арцалина – турпија за оштрење ножева
арцар – в. арцалина
аста/ашта – главна греда на којој се сусрећу бокови бродског кљуна
атакапани – вешалица
атула – део кровне конструкције, уздужна греда
ацето – прикладно одело
ашета – секирица за тесање, теслица
ашпа – покретна дрвена полуга

Б

- баверин** – 1. застирач испод врата; 2. дечја портикла
багаљ – пртљаг
баглама – шарка на поклопцу кутије
багулина – 1. штап; 2. посебно украшен штап, за ношење у отменијим приликама
бадањ – каца
бадњача – пшенична погача која се ставља на бадњак
бакета – шиба, прутић

бакетина – прутвић који се премаже лепком, служи за хватање птица

бакрач – катао

бала – свежањ, дењак, увезано бreme

баладур – 1. веранда, трем; 2. галерија у цркви

баланцета – висећа вага

баланча – вага

балдакин – кров, надстрешница од тканине над престолом, креветом

балестра – 1. врста оружја, лук; 2. ратна справа за бацање камена

балин – зрно сачме

балота – лопта, кугла; пушчани метак

У Мојдежу је забележен израз *преврни му балоту*, који се употребљава када се врача самртницима.

балун – 1. дечја играчка, лопта; 2. балон

банак – тезга, клупа

бандјера – застава, стег.

Каже се „окренут бандјеру“ преврнути веро, и „батит бандјеру“ у значењу пловити под нечијом заставом.

банкет – дуго дрвено седало, клупица

банкина – главна греда

бањ – купалиште, купатило (у стану)

бањафјори – кантица за поливање цвећа

барака – дашчара за привремену употребу

барбета – коноп на предњем делу чамца

бардак – земљани глеђосан суд за воду, ракију, вино, осликан круном, грбом и сл.

барета/берета – округла плитка капа без штита

баријо/бариво – 1. дугуљасто и пљоснато буренце за чување разних производа, како течних тако и чврстих; 2. мера за запремину, око 60 л.

барк – врста брода на једра

барка – чамац, омања лађа

- баркаца** – велика товарна лађа незграпног облика, обично са мотором мале снаге
- баркета** – капсула за конач у шиваћој машини
- басамак** – степеник на улазу у кућу
- батидур** – звекир на вратима,
- батипан** – лупач, тресач, прахер, клофер
- баточ** – клатно звона, сата
- баћун** – овећа стаклена боца
- бауо/бајуо** – дрвени сандук са спремом; шкриња, путнички кофер.
- башаманат/башименат** – в. абашаменат
- башица** – дугачак отесан камен за лук
- баштун** – 1. штап, палица; 2. италијанска карта чија боја одговара трефу у француским картама; 3. дрво на прамцу једрењака; 4. гвоздена шипка којом се забрављују врата; 5. штангла чоколаде
- беванда** – вино помешано с водом
- бедримица** – уздужни, бочни зид куће
- бекарија** – 1. месара, касапница; 2. подупирач, помоћни носач дрвене конструкције (крова, пода)
- бекућ** – горионик на карбитној лампи, застењак
- белауштра** – ограда од стубова
- белведер** – видиковац
- бенда** – црна трака око руке, флор
- бетула** – крчма, механа
- бешика** – креветац за новорођенче, колевка
- бешкот** – двопек
- бешкотин** – врста колача, бисквит
- бигули** – тесто од брашна, резанци
- бигудин** – направа за уковрцавање косе
- бијелача** – део мушке ношње, сукнени, с дугим рукавима, дужине до колена преко кога се ставља појас за оружје
- бижица** – посуда за усолјену рибу
- бирница** – алка

- бисак** – путна торба из два засебна, међусобно састављена дела, која се носи на коњу или преко рамена
- бистјерна** – врста бунара за сакупљање кишнице у крајевима сиромашним водом, цистерна
- битва** – стуб за везивање бродског ужета, на лађи или на пристаништу
- бићерин** – чашица за ракију
- бјанкарија/бјенкарија** – бело рубље
- бјелача** – мушки хаљетак израђен од белог сукна
- бјелаче** – беле вунене чарапе
- бјелина** – простирка од ваљане вуне или сукна
- бјечве** – дуге чарапе од вуне
- благадура** – конопац
- блуза** – 1. горњи део женске одеће, најчешће од лаког материјала; 2. врста кратког мушког капута
- бокалин** – ноћна посуда
- бокапорат** – отвор на палуби, улаз у доњи део брода
- бокар** – повећи, обично обао суд са дршком, за воду или друго пиће
- бокарина** – в. бокалин
- бокет** – кита цвећа
- бокула** – прамен женске косе увијен у виду прстена
- боланджа** – вага, теразије
- бомбоњера** – посуда за колаче, од стакла или сребра
- бонаграција/бонеграција/бонограција** – дрвени оквир или шипка за качење завесе
- бордура** – поруб, шара дуж ивице хаљине или сукње
- борса** – ташна, ручна торба
- борша** – ручна торба, ташна
- боршин** – в. борша
- ботана** – просто, сирово памучно платно
- ботиља** – стаклени суд са грлићем, флаша
- ботиљица** – дем. ботиља
- ботиљун** – велики обао стаклени суд
- ботун** – дугме, пуце
- боца** – в. ботиља

- боцун** – флаша запремине око 2 л.
- бочица** – дем. боца
- бошкет** – грана на коју се стављају прутући намазани лепком за хватање птица
- брагеше** – доње гаће
- брагоц** – врста мањег једрењака са два јарбола
- бранда** – преклопни пољски кревет
- брандаље** – траке од јаке тканине
- брандзол** – рис на ципели, предњи део ципеле
- брацолет/браћолер/браћулет** – наруквица, гривна
Браћолер означава танку сребрну наруквицу, а манина – масивну златну наруквицу
- брацера/брацјера** – далматински једрењак за обалну пловидбу, обично са једним јарболом
- брашњеница** – јело које се носи на пут
- бретеле** – нараменице
- бретувела/бритувела/бритвела** – рајбер, закачаљка на прозорима
- бритулин** – мали нож на расклапање
- брњица** – 1. колутић, алка, гвоздени прстен; 2. минђуша
- брока** – канта, суд од лима; крчаг, пехар
- броква** – клин, ексер
Мали ексери које употребљавају ципелари (обућари) зову се у северозападној Боки *броквице*
- бронзин** – бронзани суд за кување или држање воде; у новије време – од емајла, са поклопцем
- броштулин/бруштулин** – суд за пржење кафе
- брушкин** – рибаћа четка
- бувел** – унутрашња гума од бицикла или фудбалске лопте
- будел** – в. бувел
- будим** – врста колача, пудинг
- бућелар** – новчаник
- бужаријол** – алатка од кости, служи за прављење рупица на платну
- букара** – дрвени или земљани суд за воду, вино, ракију
- бујол** – кофа, ведро, суд за воду.

У северозападној Боки употребљава се искључиво у значењу „дрвени суд за воду“.

бујуо – в. бујол

бул – поштанска или таксена марка

булин – мала дрвена лопта за игру буће

було – кугла, најчешће она која служи као мета играчима у игри боћања

бумбажина – памук, памучна тканина

бумбак – в. бумбажина

бумбари – црева пуњена кукурузним брашном

бумбела – стакло на рибарској лампи

бурило – дрвена посуда за пренос и чување воде, запремине од 20 до 25 литара

бутарга – икра, аквар

бутига – продавница

бућа – кугла којом се игра „на буће“

буће – игра са куглама – *бућама*

буц – батина, обично са задебљаним врхом, којом се удара по води да би се риба натерала у мрежу

буцел – чекрк за дизање једра, колотур, котурача

бушкариола – помоћно степениште

бушта – кутија за наочаре, пера и кишобране

буштић – женски прслук, грудњак

буштра – држаље за перо

В

валижа – кофер

ваљавица – корито у ваљавици у коме стоји сукно за ваљање

вапор – пароброд

важ – 1. канта; 2. ваза; 3. посуда у којој се држе неке ситније кућне потрештине

вацулет – 1. женска марама за главу, обично од белог платна; 2. марамица за нос

вашка – дрвено корито за прање рубља

веллада – кратак капут

- веладун** – кратка, топла кућна јакна
веленца – креветски прекривач, нека врста танког вуненог ћебета
велета – женска марама за главу, обично се носи у цркви
VELO – вео, копрена
VELOHIПEДE – бицикл
велтрина – 1. излог (у стаклу); 2. застакљени креденац
велуд – баршун, кадифа, сомот
вентула – лепеза, махалица
вера – бурма
веранда – тераса у стаклу
верета – 1. округли метални прстен, 2. алка за качење завеса
вериге – 1. ланац; 2. ланац изнад огњишта на које се вешају лонци
вергола – држач, ручка на кормилу
веће – манжетне
вешта – хаљина
вешталија – 1. дуга хаљина; 2. широка кућна хаљина
вештит – одело, најчешће мушко
вигањ – ковачница
вида – шраф
вијенац – дуга женска коса сплетена у кике – плетенице и обавијена око главе
вијола – 1. ручна бушилица; 2. врста цвећа; 3. музички инструмент
вијолин – гудачки инструмент – виолина
вилаје – виљушка
виласте – од шареног сукна, за веш (гаће)
винч – чекрк, витао
вицан – шољица за црну кафу
вишћ – мамац за хватање птица
влачак – ланац, део прибора за орање
волан – 1. набрани део женске хаљине; 2. набрани део поруба
волат/волт – 1. зидани свод; 2. засвођена просторија
волега – врста мреже за хватање рибе

врања – велики чеп на бурету

вргола – ручица на кормилу

вурмина – шибица

Г

гава – метална двострука кука за дрво, кланфа

гавета – војничка здела за храну

гавитело – пловак за мреже, врше и барке

гавунара – рибарска мрежа којом се лове гавуни (врста ситне морске рибе)

гајба – 1. кавез, крлетка; 2. решеткасти сандук од дашчица, најчешће служио за преношење воћа и живине

гајета – врста великог чамца на једра

галета – 1. округли рупичаст двопек; 2. колач од тврдог хлеба који се углавном јео на бродовима

галија – старински брод са неколико редова весала

галиота – направа за пренос терета коју вуку два радника

галица – плави камен за прскање винове лозе

галоша – каљача, гумена навлака за ципеле

галун – гајтан, ширит

Ова се реч у северозападној Боки најчешће употребљава да значи ширите који означавају војничке чиновне, а ређе значи „велики, плетени, стаклени балон од око 5. л запремине“.

гамбела – метална војничка здела, порција

гамбет – полукружни прстен који служи као запонац на једрилици

гамбужа – остава за намирнице на броду

гамуф – украсни поруб на женској одећи, волан, карнер

ганач – 1. мало сидро са три-четири куке којима се ваде врше и остали предмети из мора; 2. савијена дебља жица или гвозђе у облику слова S, служи за вешање, кука, чакља

гарбун – угаљ

гванте – рукавице

- гвантијера** – послужавник, тацна
- гвардаман** – конопац који служи за придржавање на бродским степеницама, или на степеницама у кући
- гете** – вунене доколенице без стопала
- гиндац** – справа или коноп за подизање једара
- гњој** – сточно ђубриво
- гома** – гума за брисање
- гондолете** – врста женских ципела на шнирање
- гондула** – мали плитки чамац са једним веслом
- гот** – 1. суд за захватање воде из кофе; 2. чаша за воду или вино; 3. већа стаклена чаша
- готун** – јак рибарски канап
- гравала** – врста црепа или цигле
- граделе** – гвоздена решетка за печење рибе, меса и слично, која се ставља изнад жара
- гракаташ** – ренде, треница, рибеж
- гранфарола** – удица привезана за мотку, чакља, нека врста харпуна за извлачење риба
- грататјер** – в. гракаташ
- гратив** – уже којим је опшивено једро да се не раздере
- грешпа** – бора, набор
- грешпати** – набрати нпр. тканину приликом шивења
- гриље** – жалузије, решеткасти дрвени капци на прозорима
- гриња** – алка на држаљи мотике
- грок** – чвор, узао
- гулозарија** – слаткиш, посланица
- гумаши** – ђонови на гуменој обући, чији је горњи део од јунеће или свињске коже
- гумина** – дебело бродско уже
- гумно** – огругла површина поплочана каменом, служи за млаћење, односно вршу жита
- гуњ** – огртач од нештављене коже
- гурђела** – 1. украсна врпца, пантљика; 2. узица
- гурла** – олуц, цев
- густјерна** – цистерна, резервоар за воду

гуц – врста омањег чамца са оштрим прамцем и оштром крмом

Д

дезењ – украсне шаре на текстилу, мустра

декот – лековити напиток од куваних трава

демижана – велика стаклена боца обично оплетена пружењем

У северозападној Боки забележено и *дамижана*,
темижана (Мојдеж), *домижана* (Камено).

дврста – врста песка за израду црепуља

дентјера – вештачка вилица, зубна протеза

децимал – велика вага

дига – лукобран

дилиђенца – поштанска кочија с коњском запрегом

диспенза – остава на броду

длаг – дашчица за имобилизацију прелома код животиња

долама – део мушке и женске ношње са рукавима од чохе

доплар – узидани ормар

дота – мираз, прђија

дошеклук – ормар у коме се чува постељина

драгамина – в рста војног брода

дрецца – направа за подизање једара

дреце – женске плетенице, кике

дриокарика – пушка острагуша

другља – вретено којим се препреда вуна упредајући две нити

дружица – в. другља

дубеница – дрвено корито

дубљер – 1. двоструки свећњак; 2. дебела воштаница

дупија – златни новац од двадесет долара

дуплин – двоструко савијени конопац

Ђ

ђака – јакна, кратки капут

ђакетун – в. ђака

ђардин – башта, врт

ђардињера – део намештаја, овећа посуда, најчешће кружног облика, у којој се у кући сади цвеће

ђевеница – кобасица, припремљена од свињског, често и говеђег меса, исеченог на комаде, сушена на диму, зачињена рузмарином и белим луком

ђеландра – сватовски венац са бобицама

ђелатина – пихтије

ђемија – лађа

ђениз – врста жичаног музичког инструмента

ђеновез – врста једра, велики флок који прелази предњи јарбол

ђило – мушки прслук

ђирандула/ђерандула – 1. ексер на вратима или на прозору који служи за затварање, рајбер; 2. окретна реза, завртањ

ђогатули – играчке

ђогулин – вртуљак који спречава увијање конопца и вуне

ђугум – метални суд за воду, уског грла, са сиском и дршком

Ж

жара – ћуп, земљана посуда за држање масти

жаруља – сијалица

жбањ – мало буре за воду

жвељарин – будилник

жгвацет – врста гулаша

живока – грубо тесана летва

жерња – жрвањ за млевење жита

жлингга/жлингва – језичак на ципелама

жмире – чварци

жмуљ/жмуо – чаша за воду

жовица – удубљење у прагу где стоје шарке које држе врата

жујица – в. жовица

жумба – рупица, прорез

жумпет – јелек, део народне ношње

З

заклет – преграда у ковчегу

заклоп – поклопац

занзареле/цанцареле – врста теста

заулета – танка даска

згрошин – ручно полуогругло ренде, блања

зепа – крпене папуче

зубун – женска народна одећа од сукна, без рукава, обично беле, светлоплаве или тамномодре боје

И

ибрик – бакарни који се сужава при врху, са поклопцем или безњега, служи за кување кафе и чаја

игленица – део самара, уздужно спаја главар и крстенице

избишан – изједен од мољаца, црвоточан

имбуљ – бала платна (*теле*)

имбуља - 1. цап, врећа у којој се држи рибарска мрежа; 2. чаршав у који се купе мурве (дудиње)

импермеабиле – непромочиви кишни огртач

ингвазд – 1. врста бода у шивењу, прошивање; 2. врста конца за прошивање

инкаш – уметак чипке у чаршав или јастучницу

инколан – уштиркан

индура – позлата

интима – јастучница, навлака за јастук или мадрац

интимела – в. интима

интроит – ходник

инцерада – 1. кишни мантил; 2. прекривач за ауто, барку

инћетавица – плетена мрежа на кукицу

Ј

јабит – одело, хаљина

јакета – кратки мушки или женски капут, јакна

јакетун – кратка мушка јакна

јамужа – 1. тек помужено, некувано млеко; 2. млеко

јапија – дрвена грађа за кров
јарам – део опреме за орање
јашкица – теслица, секирица
јоца – елегантан сто с једном ногом

К

кабо – дрвени суд са дршком, служи за мужење
кабруч – део кровне конструкције, рогови
кавалет – ногари за тестерисање дрва
кавалета – паралелна греда у кровној конструкцији, кровни козлић
каватина – вадичеп
кавија – дрвени клин
кадена – ланац, верига
У северозападној Боки означава сваки метални ланац било велики бродски којим се држи сидро, било мали, сребрни или златни, на који је причвршћен сат.
кадио – посуда за прање, дугуљастог облика
каин/кајин – лавор
кајић – врста малог чамца
каламај – мастионица
каламар – в. каламај
калдаја – котао, обично бродски
калдјерин – посуда за прање посуђа
калешин – кочије, обично са упрегнутим једним коњем, за превоз путника
калијерга – столица
калица – кратка мушка чарапа, исплетена од вуне
камара – соба
камбрик – 1. врста белог платна, 2. назив за памучни конач
У северозападној Боки се овим називом означава свако бело платно.
камижола – 1. поткошуља; 2. кошуља као део добротске ношње; 3. ноћна кошуља
камижот – сукња од ланеног платна

- кампа̀на** – сукња сашивена у облику звона
кампа̀њуо – звоник
канава̀ца – кухињска крпа за брисање посуђа
канавина – чврст материјал који се ушива у мушке сакое и капуте да лепше изгледали
кана̀пе – широки тапацирани наслоњач, служи за седење или, ређе за лежање
кана̀штрел – дрвени обруч око јарбола
кандалијер – свећњак, чирак
кандаљер – в. кандалијер
кандела – свећа
канделот – дебела свећа
канет – дрвена или метална шупља цев у којој се о појасу држи игла приликом плетења
каница – ткани мушки или женски појас
канотијера – поткошуља без рукава коју су носили морнари
кано̀нал/кано̀нао/кано̀но – дурбин, двоглед
кантар – вага
кантинела – 1. танка кровна греда, летва, 2. продавница хладних јела и пића и других ситних потрепштина (нпр. за војнике у касарни)
кантула – 1. дрвена славина; 2. дрвена цев са затварачем кроз коју се точи вино из бачве
кантунал/кантунао/кантуно – ноћни ормарић
кантуњача – четвороугаона боца
канулић – в. канет
кануо – топ
као̀диферо – челично уже за везивање бродова
капелин – мушки и женски шешир
капета – полукружно везен руб миљеа, горњег чаршава, чарапа
ка̀пецал/ка̀пецао – уздигнуће на постељи
капот – зимски огртач од дебелог штофа
капотина – кратки капут, јакна
капса – мртвачки сандук
капу̀нера/капу̀њера – кокошињац

- капућ** – капуљача
кар – кола, најчешће за превоз терета
каратијо – мала заобљена бачва
карафина – посуда, обично стаклена, за уље и сирће
карегун – тапацирана, велика, удобна фотеља
каријола/кариола – колица са једним точком и две ручке за превоз грађевинског материјала
карјега – в. калијерга
карола – прибор за пецање, врста удице
кароца – кочија
кароцета/каруцета – дечја колица
карта – хартија, папир
картела – 1. срећка; 2. мапа; 3. корице
картица – цигарет папир
картун – дебео папир нарочите израде, картон
карукља – 1. ускршњи колач у облику плетенице на који се ставља шарено јаје; 2. округли колач
кастањола – дрвена посуда, приставак, део млинкаца
катафалак – одар
кафетерија – тип градске кафане у којој се послужују само кафа и слаткиши
кацавида – одвијач за завртње
кацарола – 1. зидарска алатка, мистрија; 2. лонац са дршком
кача – кухињски прибор, кутлача
качица – в. кацарола
кашета – 1. омањи сандук; 2. мртвачки сандук
каштио – дворац, кула
каштрадина – сушено овчије месо
кашун – велики сандук
квадар – слика, првенствено она која виси на зиду, оквир
квадрет – коцка шећера
квартоћ – посуда од четврт литре
кемпа – в. гајба
клав – реза на вратима
кладња – нарочито сложени снопови жита или ражане сламе
клак – креч

- клобук** – шешир
клокун – в. кантула
кљука – квака
кобартуо – јорган
когула – врста округлог камена
когума – лонац за кафу, џезва
кола – лепак, штирак
колана – огрлица
колар – крагна, оковратник
коларина – машна, кравата
колет – в. колар
коломба/колумба – кобилица на барци
колоња – колоњска вода
колтрина – завеса
комастре – в. вериге
комин – димњак, оџак
комисура/комишура – процеп између две даске
комо – велика шкриња обично са три фиоке
комодин – нужник
комонћин/комончин – в. кантунао
комостре – в. комастре
конао – канал за отицање воде
коната – 1. мања плехана посуда са дршком, 2. мера за вино, уље
кондут – канал, одвод за нечистоћу
конка – дрвено корито за прање рубља в. вашка, дубеница
конкулица – в. когума
коноба – подрум, просторија у приземљу куће
коноп – уже, канап
контајоц – капалка за мерење капи
конфети – слаткиши у облику бобица којима се засипа млада на дан венчања
коншола – елегантни сто с једном ногом који се прислања уз зид
коњестар – велика плетена корпа с две ручке, корпа за рубље

- копања** – већа дрвена чинија
коперта – покривач
корала – огрлица од корала
корам – ђон
кораћ – чекић
корбатур – јорган
кордун – дебели гајтан
кордуцин – посебна врста златне огрлице, у виду плетенице
корет – горњи допојасани део женске народне ношње, са рукавима или без њих
коридур – ходник
корниж – руб, зидни венац
коронцин – бројаница
кортелина/куртелина – танки дуги нож за резање пршуте
коруница/круница – в. коронцин
косерва – пекмез од парадајза који се употребљава као зачин
кострат – поткровље
кострет – козја длака
котао – бакарни суд у коме се спрема храна
котац – ограђени простор за јагњад и јарад
котораца – пропуст за воду у огради њиве, на међи
котула – сукња
коћета – кревет
кричка – танка, округла плочица којом деца играју „жабице“, преко неке водене површине
крка – борова кора којом боје рибарске мреже
крок – опасач за вучење рибарске мреже
кроканат – врста колача, слаткиш од бадема и шећера
крожете – крстићи у везу
крожот – блуза од чоје извезена златом у виду крстића
кроштуле – врста колача **кружат** – врста прслука
кувијерта – 1. кров; 2. палуба
куда – шлеп на хаљини
кужина – кухиња
куј – наковањ за прављење новца
кула – колевка

кунета – јарак

куњ – 1. клин за разбијање камена; 2. део једриличарске опреме

купа – чаша, пехар

купијерта – в. кувидерта 1.

курак – клин за рало

кутла – део дрвеног рала (учвршћује спој ралице и рала)

кућарин – кашичица (за белу кафу)

кућерак – свињац

кучине – в. ваљавица

кушин – јастук

Л

лаваман – умиваоник

лавандин – 1. умиваоник; 2. посуда за прање посуђа

лавел – в. лаваман

лазањол – оклагија

лазањур – в. лазањол

лама – 1. плех, лим; 2. сечиво ножа

ламарин – метална плоча којом се покрива труп брода

ламета – жилет

ламина – велика посуда од танког лима, велика лимена канта

ламица – в. ламета

лампадина – ручна лампа на батерије

лампијун – лустер

лантерна – 1. светионик; 2. свећа на светионику, фењер;

3. џепна светиљка

лантина – врста једра, тзв. латинско једро

ланћун – брзи моторни бродић

ланца – 1. копље за заставу; 2. шипка на којој се налазе ости

ланцана – дуги веома дебео коноп за везивање бродова

лапис – оловка

ластавица/лостовица – чеони зид куће

лата – 1. лим; 2. кофа за воду

латижин – в. ђелатина

- лаштик** – еластична трака
лаштра – стакло на прозору
лаштрун – плех за печење меса, хлеба, колача
левандура – велика дрвена посуда за ношење воде и грожђа
леденица – мала кратка пушка, окована сребром, која се носила о појасу
леђен – лавор
ленте – стакло наочара
ленцуо – креветски чаршав
лењам – дрвна грађа
летурин – сталак за ноте
леут – врста чамца
либрарија – књижара
либрет – 1. књижица; 2. списак
либро – књига
ливел – либела
лигадура – два конопца, танки и дебели, увезаних сваких 10 центиметара у чвор
лигамбе – подвезице за чарапе
лијес – дрвна грађа за кућу
ликадина – последњи глатки цементни слој на бетонском зиду
ликсија/лисија – цеђ
лим – плех
лима – турпија
лимадура – метални опилци
лимица – турпија за нокте
листра – 1. спољни зид куће; 2. кућица
лозањи – широка тестенина
локанда – приморска крчма
лопар – дрвени пљоснати предмет са ручком, служи за обликовање теста и стављање на црепуљу
лопижа – земљани лонац за кување који се веша изнад ватре
лубарда – врста пушке
луганига – врста кобасице
лужа – трем, галерија

лукет – катанац, локот
лукијерна/лукијерница – уљана светиљка
лукшија – в. ликсија/лисија
лумбарда – врста топа
лумбрела – кишобран
лумин – жижак који се ставља у посуду са уљем која стоји пред иконом
лумјера – в. кандалијер
лумрелин – сунцобран
луштрин – шљокица

Љ

љемез – тање подуже дрво којим се притиска стог сена или сламни кров на кући. Два таква комада дрвета се вежу на једном крају једно за друго и пребаце преко слемена куће или стога сена
љемјеш – раоник, лемеш
љеса – предмет исплетен од прућа, служи за равнање земље
љетине – рубље, постелина

М

магазин – спремиште, складиште
маја – 1. поткошуља, вунена или памучна; 2. карика у ланцу
макарон – врста теста цевкастог облика
макаруо – в. макарон
медзалуна – 1. врста овалне секирице; 2. кифла у облику полумесеца
медзана – врста једрењака
медзарија – средина барке
медзокана – полуцилиндар
мадревид – матица шрафа
мадреперла – седеф
мазијера – сухозидина
макина/макиња – машина, строј (најчешће бродски или за шивење)

- маљуга** – дрвени маљ
манат – челични конопац
мандулата – колач од бадема
манђало – брава, засун
манега – в. маниљаљ
маниља – држач, ручка
манина – наруквица; в. брацолет/браћолер/браћулет
манифактура – трговачка радња у којој се продају тканине
манкуо – део барке за везивање конопца
мантала – врста слатког јела, начињеног од шире и брашна
мантел – лагани капут
мантелина – врста огртача, пелерина
манца – јело
марена – врста безалкохолног пића, сок од вишања помешан са водом
маренда – доручак
маринера – дечје морнарско одело
маркат – пијаца, тржница
марокада – гомила камења
марокин – врста свилене тканине
мартел – чекић
мартелина – мали зидарски чекић
матун – опека
мац – свежањ, сноп
маца – тешки чекић, маљ, бат
мацет – китица цвећа
мацола – дрвени бат којим се туче месо
машкарин/машкарина – појачање на предњем делу ципеле
машкин – будак, пијук, трнокоп
машкулић – шарка на прозору
машкуо – прангија
машља – шарка
медижина – лек
мезарола – 1. дрвени суд за воду запремине око 20 л; 2. дрвени суд за сољење и чување усолјене рибе

- мезомурал** – танка гредица која се употребљава у грађевинарству
- менарошто** – ручка од ражња
- мендулата** – врста слаткиша од мендула (тј. бадема), нека врста беле алве
- менестра/минестра** – супа, чорба од зелени (поврћа)
- мензао** – просторија испод степеништа
- меншола** – в. коншола
- мерлет** – мања, ситнија чипка
- мерло** – чипка
- мертин** – кукуруз
- међавица/међаница** – кашика за мешање каше
- међило** – посуда за цеђење грожђа
- мизура** – 1. мера; 2. посуда за мерење, најчешће уља
- милериге** – врста тканине са ситним пругама
- мистијо** – дрвени суд, за прање рубља различитих величина
- митрошкопија** – в. каноћал/каноћао/каноћо
- мића** – фитиљ
- мишћела** – в. мистијо
- мишћелац** – дрвена посуда, мјера за вино и уље
- мјерак** – бешика заклане животиње, надуван служи деци као балон за игру
- мјешина** – овчја или козја кожа, служи за спремање и чување сира и других млечних производа
- мобиља** – намештај
- моделин** – мали калуп
- модуо** – калуп
- мокете** – машице за подстицање ватре
- молете** – в. мокете
- молегин** – унутрашњи зид
- монтура** – одора, униформа
- монументат** – споменик в
- мортар/мортер** – аван
- морша** – стега
- мошкијера** – предмет од мреже, са дрвеним ивицама, служио за остављање хране и обично се качио о клин

мраморје – надгробно камење
мрлин – дебљи рибарски конац
муданте – гаће, мушке или женске
мужаријола – корпа која се ставља псима на губицу
музина – штедна касица
мулагин – в. молегин
муљача – суд у којем се држи сољена риба
мунегин – преградни зид
мурал – танка дрвена греда која се употребљава у грађевинарству
мурга – талог од маслиновог уља
мучни млин – млин за брашно
мушкет – мала пушка
мушћ – мирис, парфем

Н

напа – направа у облику широког, надоле окренутог левка, над огњиштем или штедњаком, постављен да прима дим и одводи га кроз димњак
неска – мамац за рибу
ножице – маказе
ноланча – в. боланджа

Њ

њеска – в. неска
њока – кнедла

О

облук – дрвени лук на који је окачено звоно на овну
одрина – надстрешница
оје – део дрвеног рала (од ралице до јарма)
ожег – лопатица за жар на огњишту
ожица – кашика
ожичица – 1. кашичица; 2. место испод грудне кости, где се састају ребра

окартат – омалтерисати

окаштрит – подсећи гране

олорђо/олорођо – сат

омбра – 1. сенка

омбуо – комад меса од слабине говечета мекан добар за
шницле ;омбуо-печеница

омеђина – развалина, рушевина

ондулација – коврцање косе, трајна

опаљеница – спаљена или нагорела кућа

опитурат – обојити, окречити

опревљача – прегача, кецеља

опрегљача – в. опревљача

опток – трака, пантљика, материјал којим се обрубљују
ивице одеће

опута – кожна врпца којом се плете горњи део опанака

орган – оргуље

органет – музички инструмент

орђоле – в. олорђо/олорођо

орино – ноћни суд

ости – дугачка дрвена мотка са металним оштрим делом са
три, пет или седам зубаца, служи за ловљење рибе

османик – мера за жито, око пет килограма

остожина – стожер на гувну или стогу

отун – месинг

оћале/оћали – наочаре

оћалини – 1. женске наочаре за сунце; 2. наочаре са једном
дршком, употребљаване у позоришту

оћета – врста прсте тканине, циц

оћете – нитне на циради

оћетина – врста лагане шарене тканине

офрегат – изрибати

очинак – остатак изломљених класова (са плевом) после
вршидбе

ошањ – прут којим се гоне волови

ошегат – истестерисати, исећи

оштарија/оштерија – гостионица, крчма

оштрило – алат са оштрицом (секира, косјер итд.)

П

павер – фитиљ на петролејској лампи

павијон – кров на четири воде

павименат – под

пајун – сламарица

пајуо – даска којом се изнутра покрива дно чамца

пала – 1. стуб, обично за електричне и телефонске жице; 2. лопата

паланга – полуга, мотка (обично гвоздена)

паландара – мрежа за хватање рибе

палац – палата

палента – 1. качамак; 2. каша

палентар – дрво којим се меша качамак и каша

палентина – шарка на вратима и прозорима

палетун – кратак мушки капут

палијеж – горња, проширена ивица котла

палимброд – супа у коју се уместо тестенине или пиринча стављају комадићи хлеба

паљ – дрвена лопатица,

паље – мекиње

пампала – танка грана смокве

панада – раскувано јело

панатика – храна

пандешпањ – врста колача, патишпан

пандуо – 1. танки рибарски коноп; 2. привезак на бродском конопу који се баца с брода на пристаниште

панет – округли хлеб

панибродо – в. палимброд

панијера – корпица за хлеб, начињена од прућа или сребра

панка – клупа

пантапет – брош

пантаруо – виљушка

пантофула – папуча

- панцијера** – стезник
пањег – шупљина у кухињском зиду, служи као остава
пањока – војнички хлеб
паравенат – заклон, параван
паракинет – мало витло
паралуме – абажур за лампу
параља – појата на једну воду
паранак – витло, чекрк
парангал – струк за дубински риболов, са већим бројем удица
паранго – в. парангал
парапет – 1. браник поред пута, обично камени; 2. преградни зид
параштува – параван за пећ
парић – мало весло
парука – перика
пасара – врста чамца са четвртастом крмом
пасарини – сличице које се лепе на ускршња јаја
патела – 1. клапна на џепу; 2. ревер
патента – 1. врста мушког шешира, цилиндар; 2. исправа, документ (у поморству)
патина – крема за ципеле
паш – мера за дужину, величина једног корака
пашаброд – цедиљка за супу
пашаман – ограда дуж степеница
пашамонтања – плетена капа која покрива целу главу и уши
пашта – тесто, резанци
паштафрита – тесто пржено у виду палачинке, ситно резано, ставља се у супу
паштафрола – врста колача
пашташута – врста јела од теста
паштела – 1. смеша уопште; 2. смеша брашна и воде
паштицада – јело од говедине са сувим шљивама
паштрицада – гулаш са тестом
педа – стара мера за дужину, стопа (размак од врха палца до врха средњег прста када се прсти растегну)

- педана** – руб и појачање на сукњи
пекна – назиме које се коље за Божић
пеле ди данте – врло мека кожа од које се праве рукавице и ташне
пеле ди ђаволо – врста коже
пелегрин – огртач без рукава
пелица – крзно, бунда
пелумин – паперје
пенда – клатно сата
пендула – рибарска справа са мамцем која се повлачи иза чамца
пенел/пинел – 1. четка; 2. кист, кичица
пенина – перо за писање, ставља се на дрвено држаље
пентар – каменолом
пенуо – крст на јарболу
пергуо – балкон, мала тераса
перде – 1. преграда; 2. вео, застор
перла – 1. пробушена стаклена ђинђува која се ставља у низ; 2. бисерна огрлица
перлатина – лагана хаљина
персијана – капак на прозорима направљен по узору на персијски
петар – таваница од плетеног прућа
петарулић – врста оплећка од тила или свиле, део добротске женске ношње
петелин – мали чешаљ за косу
петијера – уметак на грудима женске хаљине, обично од чипке
петрољера – 1. петролејска лампа; 2. танкер
петуралић – в. петарулић
петурин – грудњак
пец – део који се уметао приликом шивења кошуље која се носила уместо комбинезона од чипке или од обичног платна
печа – комад

У северозападној Боки употребљава се у различитим значењима. Каже се *печа од чоeka* у значењу „крупан човек“; *штоф у печи* значи „штоф у завежљају“, а може значити и један долар који су исељеници слали својима.

печица – комадић нечега

пешкарија – рибарница

пешкарић – рибарски бродић, рибарица

пешкафондо – справа за хватање лигњи и дубинске рибе

пижуо – камено седиште, зидани наслон уз зграду

пијанофорт – клавир

пик – врх јарбола

пикадин – закачалка на јакни или капуту, служи да се одело окачи

пикатабар – стојећа вешалица

пикетин – мали чекић

пикун – копачица

пило – велики суд од камена, за чување уља

пинца – слаткиш од јаја, брашна, шећера и сувог грожђа, обично се правио о Ускрсу

пињата – лонац, шерпа

пипа – славина за воду

пириа – левак

пирлија – в. пириа

пирун – в. вилаје, пантаруо

пирар – земљани суд за цвеће, саксија

питар – земљани суд за цвеће, вазна

пиц од крме – мали дрвени кљун на крми барке

пиц од прове – мали дрвени кљун на прамцу барке

пићоница – в. когума

пјадела – велики овални тањир за сервирање главног јела

пјан – спрат

пјано – в. пијанофорт

пјат – тањир

пјатанца – јело

Каже се: *на обједу је било пет пјатанаца*

- пјаташка/пјатешка** – чамац са равним и плитким дном
пједин – притискивач, држач тканине на шиваћој машини
пјета – плисе на одећи
пјомбин – висак
пјумин – 1. покривач од перја; 2. фино перје за јастуке; 3. четка од пера
плаз – део ралице који подрива земљу
планка – дебела даска
плереза – перо на шеширу
подић/потих – лимена чаша
подумјента – темељ куће
полсин – манжетне на кошуљи и хаљини
полтрона – баштенски наслоњач
полше – в. полсин
помуо – округла дршка
понат – бод у шивењу
понто инглезе – врста бода у везу
понто кадинела – врста бода у везу, у облику ланца
понто капа – врста бода у везу, у облику полумесеца
понто кориме адрио – врста бода у везу
понто питура – врста бода у везу
понто пјен – врста бода, пуни бод
понто рижо – врста бода у облику пиринча (тј. риже)
понто штрига – врста бода у везу
понтина – прибадача, рајснедла
портантина – болничка носила
понтапет – украсна игла на прсима
понтариол – шиљаста пробадача, обично од слонове кости, за прављење рупица
поњестра – прозор
портафољ – новчаник
порта ценера – пепељара
портела – 1. мала врата често на таваници, за пењање на таван или кров; 2. отвор за силазак у унутрашњост брода
портијера – врата, отвор

портик – ходник

портун – 1. капија; 2. предворје у кући

пот – чаша или лончић за пиће

поц – бунар, зденац

почуо – в. поц

пошада – прибор за јело, есцајг

пошијоница – танка мотка којом се причвршћује слама у крову

пошпањ – платнени подметач за главу, служи за ношење корпица и канти с млеком или водом

праћа – део канапа на самару, намењен за везивање товара

премула – кратки коноп на којем се налази удица, везан за главни конопац

пречаница – обућа са два кожна каиша, врста опанака

пржина – врста песка

пржулин – посуда у којој се пржи кафа

приглавак – назувак

пријеклад – 1. део огњишта, место где се пече хлеб; 2. подзида од камена на огњишту; 3. гвоздени ногари на које се наслањају дрва

притка – колац, мотка

прљ – жарач

прова – прамац, кљун лађе

просуља – тигањ

прћија – мираз

пуње – вино које се о Крсном имену даје у цркву

пуњестра – в. поњестра

пупа – лутка

пупица – луткица

пура – в. палента

пуст – покривач од ваљане вуне

пустина – в. пуст

путура – дрвена чаша за воду са ручицом

пуце – дугме

Р

- рађе** – жице у точку бицикла
раз – свилена тканина (атлас, сатен)
разлапач – широки котао
ракијера – мрежа за хватање и држање ракова
рамазин – 1. засун на вратима; 2. брава, катанац
рам – 1. бакар; 2. посуђе од бакра
рамандел – калауз, искривљено гвожђе којим се на силу отварају врата
рампин – кука од гвожђа или јаче савијене жице, служи за вађење потопљених предмета
ранач – пољски кревет на расклапање
раша – подсукња од грубог платна коју носе старије особе
рашин – фини столарски стругач
рашкета – стругач
рашпа – турпија за дрво
рашћадор – механички стругач
раштијо/раштио – дрвена ограда, палисад
рашћел – в. раштијо/раштио
рашћелада – 1. ограда, обично решеткаста; 2. решетка; 3. гвоздена ограда са зупцима
ребатин – врста ексера, закивак
редина – мрежица за петромакс лампу, коју употребљавају рибари приликом ноћног рибања на свећу
ређипет – женски прслук, прслучић
рекам – вез, чипка
ренчин – кука
ресмуљине – дроњци
реста – плетеница од белог или црног лука
ретаљ – статак тканине
рећа – мала мрежа, састављена из делова
рећине – наушнице, минђуше
риђипет – в. ређипет
ринфорац – појачање на обући
риформа – хаљина у комплекту са јакном

рицакавеји – гвоздене маказе за увијање косе, загревају се у шпорету

ричак – врста мреже која се баца руком

ричалго – в. ричак

рке – прње, подеротине

роба – 1. рубље; 2. одело

родела – метални назубљени точкић на дрвеној ручки, који се повлачењем окреће и тако изрезује колаче или утискује ивице кроја

родул/родула – в. родела

родулин – калемчић за намотавање конца

розата/рожата – врста колача, карамел крема

розга – притка, при врху разграната, уз коју се пење стабљика грашка, пасуља и др.

розулин – ликер од ружиних латица

рокел/рокељ – калем за конач који се намешта на машину за шивење

ромазин – в. рамазин

ромјенђа – суд за воду, обично од бакра

ронкета – ракета

роштијера – 1. плех за печење; 2. пећница

роштуле – врсте колача

рубац – марамица

рубинет – славина

ружина – рђа

рута – врста простирке, крпара

рутине – в. ресмуљине

С

сабијун – крупни песак за градњу

сајадур – старинска квака за врата, повлачи са узицом

сак – 1. врећа, торба; 2. део мреже

сакијера – фабрички напуњена врећа брашна

саклин – мала врећа, папирната или платнена

сакет – папирната кеса

- сакун** – 1. морнарска врећа; 2. овећа врећа од у којој се преноси сено или слама
- салатјера** – чинија за салату
- салваоми** – појас за спасавање
- салдадур** – лемилица
- салета** – мала сала
- салиж** – 1. плочник; 2. тераса од камених плоча
- салијера** – сланик, посуда за со и бибер
- салса/салца** – умак, сос
- салсијера** – чинија за умак
- самар** – дрвено седло
- сан** – бакарна, калајисана, овална посуда из које је јела цела породица
- санторин** – шљунак
- сарделана** – мрежа за лов сардела
- сартија** – коноп за учвршћивање и везивање јарбола
- сарук** – завој око капе, чалма
- саур** – врста маринаде за рибу
- сач** – метални поклопац којим се покрива црепуља и преко кога се ставља жар приликом печења хране на огњишту
- сацак** – метални треножац на огњишту
- сважа** – поруб на хаљини, у другој боји
- сведер** – врста вуненог џемпера
- семулина** – мекиње
- сентада** – кремена клупа
- сењал** – знак на мору или у пољу
- сењпет** – сепет, корпа од прућа, обично служи за товарење магарца
- симиторија** – гробље
- синија** – округли сточић за ручавање
- синтина** – део испод пода барке и код складишта на броду
- сић** – суд за воду, обично поцинкован
- скалдалет/скандалет** – шупљикава метална посуда са жаром, помоћу које се греје кревет
- скале** – мердевине, степенице

- скалет** – врло елегантан, дугачак чамац
скалин – степеник
скалинада – степениште
скосавица – врста рибарске мреже
скриња – 1. дрвени сандук за рубље и одећу; 2. сандук са поклопцем
скриторијо – писаћи сто
сова – рачваста мотка којом се помаже при товарењу терета на магарца, коња, или на било коју товарну животињу
соврња – ситно камење које се ставља између камења приликом зидања међе
сомић – чеони зид куће на две воде
сопица – камени, уздигнути лежај поред огњишта
сотобрагише – дуге гаће
спонсариола – в. згрошин
стадијера – вага с једном полугом в
стажа – велики дрвени лењир
станат – гвоздена ограда
станга – полуга
стап – висок дрвени суд цевастог облика у коме се прави масло
стар – мера за тежину око 60 кг
стеља – сламени подметач за самар
стијен – фитиљ, обично у петролејској лампи
стило – длето за камен
страмац – душек
стрицке – крпиче
стромница – сноп ражане сламе, служи за покривање крова
струга – уски пролаз на огради
струка – део народне ношње, начињен од вунене тканине са ресама на крајевима
ступа – в. ваљавица
сукно – дебела, вунена тканина
сулундар – цев од димњака
сумпорин – шибица

сумпреш – пегла

супијера/супјера – чинија за супу

супражица – врели пепео измешан са ситнијим жаром

сургадина – сидро са ланцем или конопом

сфорцин – јачи конопац

Т

табак – дуван

табакјера – кутија за дуван или цигарете

табар – 1. кабаница; 2. врста мушког капута без рукава

табарин – кратки зимски капут, обично са крзеним оковратником

табурин – округла тапацирана столица без наслона

таваја/таваља – стољњак

тавајол – убрус, салвета

таван – под, патос

таваљуо – в. тавајол

таверна – крчма, кафана

тавулин/таулин – сточић

тајаделе – резанци

тајакарте/таљакарте – тупи нож за резање папира

тајер – дрвена даска на којој се туче месо

так – 1. пета на ципели; 2. дрвени клин; 3. део у воденици;
4. модел за прављење опанака

такарија – део у млину

такатабар – вешалица за одећу

такуин – новчаник

такулин – в. такуин

такун – закрпа

талента – чекић за клесање и разбијање камена

талпун – дебела даска, пањ

таљаферио – длето за резање метала в

тамбура – музички инструмент са жицама

тамбурин – врста бубња

тамбурио батенте – мали бубањ

тампањ – 1. чекрк, 2. матица за завртањ

танаје – кљешта и маказе за резање воћки и цвећа

тап – чеп

тапет – тепих

тапић – простирка за под, ћилим

тараца – 1. отворена галерија уз кућу, велики балкон; 2. раван кров који служи као веранда

тартана – мањи теретни брод са једним једром

тарцаруо – везице помоћу којих се скраћује једро

ташка – цеп

таула – в. заулета

таулица – танка кровна опека

творило – метални обруч за обликовање сира

теза – штала

тела – врста тканине

телента – чекић за клесање камена

телер – оквир од прозора

тељига – дрвени савијени део јарма, који се навлачи волу око врата

темперин – ножић, бритвица

тигла – цреп

тимбар – печат

тимун – кормило

тенда – застор, заслон од сунца

тераља – велики украшени тањир од печене глине

терина – стаклени или керамички дубоки суд, обично за салату

тећа – в. пињата

тинел – 1. соба за ручавање, 2. предсобље

тинта – мастило

типа – закрпа

тирадор – витло

тираке – трегери

тирамола – дупли канап причвршћен на два краја, који се преко точка покреће са једног на други крај и којим

- се пребацује неки предмет са једног места на друго, или се на њега веша рубље када се суши
- тирац** – велика воштана свећа, користи се за време свечаних богослужења
- тјентибен** – ограда на степеништу
- токе** – металне плоче на мушком оделу
- тонелада** – тона
- тор** – простор ограђен прућем, у коме се држи стока ради ђубрења обрадивог земљишта
- торац** – велика воштана свећа
- торило** – калуп за сир
- торина** – обор, зидом ограђен простор за стоку
- торналет/трналет** – прекривач за кревет који са стране има чипку
- торнидур** – токар, стругач
- тортијера** – 1. плех за печење торте; 2. тацна на коју се ставља торга
- точ** – 1. сок од печења; 2. динстано месо за тестенину
- трабакула** – бродић, обично теретни
- траверса** – прегача
- трагет** – скела за превоз возила са једне обале на другу, трајект
- тракта** – врста рибарске мреже, потегача
- трамез/трамедз** – в. мунегин, парапет
- трамбулин** – скакаоница
- трап** – рупа у земљи за чување јесењих плодова, најчешће кромпира
- трапан** – сврдло
- трапозан** – надстрешница изнад степеништа у кући
- трапула** – мишоловка
- тремо** – део намештаја, мањи ормар са огледалом
- треншкот** – мантил
- трепиљ** – треножац на који се стављају посуде за кување на огњишту
- трепјер** – в. трепиљ
- треца/трече** – плетенице, кике

- трешпаљ** – средњи део самара
тријангуо – тространа турпија за оштрење гвоздених предмета
тринка – мало једро на предњем јарболу
трипијељ – в. трепилъ
тркља – трокрака мотка
трлица – направа којом се таре лан
трлиш – грубо платно од ког се обично праве радни комбинезони
трнела – 1. врста пљоснатог конопа од свиленог конца; 2. волан око кревета
тромбон кантабиле – музички инструмент
трпеза – већи сто за ручавање
труд – посебна врста гљива, осушена, служи за припаљивање дувана, цугарета кресивом
трумбета/трунбета – врста трубе
трупина – већи комад дрвета, пањ за седење
трупница – мала столица
туб – цев, цилиндар на петролејској лампи
тубла – цигла
тубок – комад сира округлог облика
тугурија – мала сиромашна кућа
тул – врста тканине, тил
туња – јака врпца са белим удицама за хватање рибе
туцаљ – дугуљасти дрвени предмет (7-10 цм) са једним тањим крајем, служи за мешање качамака

Ћ

- ћаконет** – танко, фино памучно платно
ћапин – хваталка
ћаса – дубља округла посуда без дршке, начињена од бакра порцулана или глине
ћелепуша – плитка капа носи се обично по кући или приликом спавања

- ћемер** – 1. кожни појас у којем стоји новац; 2. женски сребрни појас
- ћемија** – ниска кратка клупа поред огњишта
- ћенћи** – крпе, дроњци
- ћеп** – дрвена облица
- ћерозина** – лојана свећа
- ћетавица** – в. инћетавица
- ћикара** – шоља за белу кафу, чај
- ћикоперница** – пепељара
- ћикулата** – чоколада
- ћинтерац** – део народне ношње
- ћод** – ексер
- ћока** – лустер
- ћуба** – китица, букетић
- ћурак** – огртач постављен крзном
- ћускара** – чеп
- ћускија** – гвоздена полуга, зашиљена на једном крају
- ћућа** – цуцла
- ћућин** – дечја флашица за млеко
- ћутук** – трупац балван

У

- убо** – ископана јама за воду, озидана црвеницом или иловачом
- узао** – чвор
- умбрела** – кишобран
- унћинет** – кукица, игла за кукичање
- упрет** – овеће дебље дрво које дуго тиња на огњишту
- ура** – сат, час
- уривак** – кратко уже од вуне
- уринал/уринао** – ноћна посуда
- ушур** – ујам код млевења жита или маслина

Ф

фаве ди морти – врста ситних колача у облику боба, у разним бојама.

Праве се само за Дан мртвих

фалда/фалта – набор, плисе

фалдун – в. фалда/фалта

фанела/фањела – 1. лака памучна или вунена тканина;
2. поткошуља

фацулет – в. рубац

фацулетак – шал, обично од свиле

фацулетун – овећи вунени шал

фаша – појас

фелука – врста једрењака

фелцада – лагани покривач за кревет

фералет – мањи фењер

ферата – аутобус

феријада – решетка, гвоздена ограда

ферицел – врпца

фермаљ – укосница

феро – фењер

феродерици – направа за коврцање косе

феца – квас

фибула – оков око старинске шкриње који држи поклопац

фигурин – модни часопис

фијашак – говеђи рог у коме се носио барут

филдешпањ – врста чврстог конопца

финестрин – прозорчић

финижел – в. ферицел

фиок/фјок – машна, машница **фишу** – 1. уметак од чипке на хаљини; 2. елегантни шал са ресама

фјондра – праћка

фјорентина – 1. старински свећњак са три свеће; 2. лагани, панама женски шешир

фјочина – справа за ловљење рибе

фјуба – 1. укосница; 2. копча

- флађел** – прут, шиб
флок – предње мало једро
фогун – 1. огњиште; 2. отвор на крову кроз који одлази дим;
3. пећ на дрва; 4. велика ватра
фодра – постава
фој/фољ – лист, новина
фоња – септичка јама
форкадела – укосница
форкета – виљушка на бициклу
фортеца – тврђава
фоса/фоша – в. фоња
франдза – реса
франжата – врста мреже
фратунават – глачати зидове после малтерисања
франтуцин – дрвена дашчица са дршком, којом зидари
глачају зидове при малтерисању
фркадела – в. форкадела
фрлича – ниска столица
фронтин – штит од сунца на капи
фрутијера/фрутјера – чинија за воће
фугаца – колач који се меси за Ускрс
фумар – димњак, оцак
фундаменат – 1. темељ; 2. подлога
фундач – талог од кафе
фуњестра – в. поњестра
фурмин/фурмина – в. шибица
фустањ/фуштањ – врста памучног платна
фушт/фушта – кутија, футрола за наочаре

Х

- хабит** – одело
хајат – ходник у приземној кући
ханцар – кратак мач (турско оружје)

Ц

цавата – изношена ципела

цапа – мотика

цапица – мотичица

цапун – будак

цатара – в. трагет

ценера – пепео, шљака с брода

центинела – велика карбитна лампа

центура – 1. трака којом се опшива унутрашња страна сукње; 2. рибарски појас

церада/церата – 1. навоштено, непромочиво платно којим се покривају кола и др. ради заштите од кише; 2. непромочиви огртач

цибелин – врста крзна

цивијера/цивјера – дрвена носила за преношење камена, песка, врећа цемента

цигаријера – муштика

цигола – дрвена полука у млину за уље, служи за окретање камена и пресе

цимбало – музички инструмент

цима – коноп којим се везују бродови

цименат – цемент

цимитер – в. симиторија

цимуњера – бродски димњак

циприја – пудер, козметички прах

цкале – в. скале

цок – комад дрвета

цоњ/цуњ – дечја играчка, кегла

цревља – ципела

цукаријера – посуда за шећер

црепња – плоча од глине и песка на којој се пече хлеб на огњишту

Ч

чактар – веће звоно на овну или волу

чапра – кожа

чикара – в. ћикара

чутура – округла, пљосната посуда за воду, пљоска

Ц

цамадан – прслук у мушкој народној ношњи

цебана – муниција

цевердар – старинска пушка

Ш

шабака – врста рибарске мреже

шабақун – велика рибарска мрежа

шавојада/шавојарда – врста слаткиша

шакула – рупица на оделу

шала – соба за ручавање, гостинска соба

шалот – салон, велика дворана

шалпа – 1. марама за око врата; 2. шал

шамбек – тип једрењака

шантарела – квака

шантуљ – кутија за држање накита или прибора за ручни рад

шашољак – грубо тесана даска добијена цепањем

швој – лист папира

шворцин – чврсто уплетен канап, служи за рибарење

шевиот – врста тканине

шега – тестера са конопцем

шегадура – пиљевина

шегац – једноручна тестера

шегун – велика тестера са две ручке за тестерисање стабала и већих комада дрвета

шемула – мекиње

шендилет – мали тепих, обично се ставља испред постеље

шешула – лопата од издубљеног дрвета којом се вади вода из барке

шигуреца – дупла игла за копчање, врста прибадаче, зихернадла

- шиш** – посуда за пржење кафе
шјал – 1. марама; 2. шал; 3. велика марама
шјалпа – в. шалпа
шјола/шола – ђон, потплат
шкабел – ладица
шкавацјера/шковацера/шковацјера – лопатица за
скупљање ђубрета
шкадалет – в. скалдалет/скандалет
шкалдин – в. скалдалет/скандалет
шкалпијун – длето
шкаља – в. соврња
шкаљица – закрпа на ђону
шканата – двопек
шканција – полица за посуђе
шкањ – врста столице, клупица
шкарам – дрво на чамцу или лађи на које се ставља и
причвршћује весло; 2. појачање на врху ципеле
шкармадура – постоље за држаче весла
шкарпун – 1. женска ципела која се везује уз ногу; 2. мушка
висока ципела
шкартафач – бележница
шкартоц – папирна кеса
шкатула – кутија, обично са поклопцем
шкаф – бродско корито, труп брода
шкафа – камено корито у кухињи у коме се перу судови,
судопера
шкафетин – в. шкабел
шквадра/шквара – зидарска алатка, угломер
шкијенал – наслон постеље или столице
шкип – дрвено правоугаоно корито
шкицет – шприц
шкота – коноп за управљање једром; нагли покрет
шкрабија – в. шкабел
шкриња – в. скриња
шкрита – писмо
шкудела/шкуђела – шоља, мања чинија

- шкуна** – једрењак са два јарбола, квадратних једара
шкуре – капци на прозорима, обично дрвени
шкурет/шкурета – 1. унутрашњи дрвени капци на прозорима; 2. танка даска, служи за прављење таваница и прозора
шкуфија – женска или дечја капица
шљака – штака
шљатина – изношена ципела
шолета – 1. постава у ципели; 2. улошци
шораман – в. згрошин
шорапунто – врста бода у везу
шотана – 1. подсукња; 2. женска поткошуља
шотовенто – браник од ветра на командном мосту
шпаг – џеп
шпањула – врста јела, месо пуњено сланином
шпањулет – 1. цигарета; 2. гвозђе којим се затвара прозор
шпахер – шпорет
шпацета – четка, обично жичана
шпигете – пертле
шпина – славина
шпињел – клин
шпиритјера – кувало на алкохол
шпица – гвоздени или дрвени клин
шпјана – ренде, столарски алат за изравнавање површина
шплања – в. шпјана
шпортел – прозорчић, шалтер
штанап/штанпа – калуп, клише, крој
штелица – бод у везу у облику звезде
штерика – свећа
штива – складиште на броду
штивале – гумене чизме
штивалуни – в. штивале
штикаденти – чачкалице
штило – в. стило
штипавице – 1. машице за ватру; 2. штипаљке
штица – даска

штрамац – в. страмац

штрападура – баштенска канта за заливање

штрогулин – 1. полуга; 2. привезак

штрукапатате – справа за пасирање кромпира

штува – пећ

штук – гипс

штуц – врста пушке

шубиоти – врста тестенине

шуг – умак

шугаман – пешкир

шупреш – в. сумпреш

шүфит – таван, поткровље

шүшњика – олистала грана

шүшта – мадрац на федере

шүштина – врста копче за одећу

На простору Боке Которске, у дугом временском периоду венецијански језик је био језик администрације и културе, као касније италијански али то су били језици урбаних средина, док је словенски говор био заступљен у руралним срединама. Језичко мешање је у уској вези са миграционим процесима, честим и експанзивним у прошлости овог краја. Језик куће, породице и поезије постепено постаје словенски, а језик администрације и културе остаје венецијански или италијански. Билингвистет се задржава, нарочито у урбаним срединама, до краја 19. века, када српскохрватски постаје званични језик Далмације и Боке, а италијански и млетачки се повлаче у оквире породице, претендујући да представљају знак културе оних који се њима служе. Глобализација, комуникације и миграције утицали су нестајање појединих дијалектских црта у говорима Боке Которске. Код малог броја преосталог аутохтоног становништва, у кругу породице, сачувани су поједини романизми, посебно у области материјалне културе.

Од осамдесетих година прошлог века нема лексиколошких истраживања на простору Боке Которске, а миграције условљене ратним збивањима из деведесетих година 20. века, као и развој туризма, утицали су на измену народних говора, а самим тим и на губљење архаичне лексике. Међутим, током последњих година уочљива је употреба заборављених речи (романизама/турцизама/германизама) у књижевним текстовима, као и у новим позоришним комадима који обрађују културну прошлост Боке Которске, интезивирајући архаизме и дијалекатизме.³

Годинама истражујући културну прошлост овог поднебља неизбежно сам наилазила на речи које је требало објаснити, односно приближити савременом језику. Посебно је то изражено код речи из домена материјалне културе. У жељи да те речи сакупим на једном месту, покушала сам да приложим један мали термилошки речник из области материјалне културе, без претензија да буде саображен принципима дијалекатске лексикографије.

Извори и литература

Влаховић Ј., *Пријевор код Херцег Новог*, Београд 1997, 451-466.

Доклестић Ш., *Шилок*, приповјетке, Титоград 1975, 126-128.

Милановић М. Р., *Бајкове Крушевице*, Београд 1997, 193-207.

Митров Љубиша С., *Кањош Мацедоновић*, Београд 2005, 239-251.

³ С. Мусић, *Романизми у северо-западној Боки Которској*, Београд, 1972, 14-17.

- Муришић В., *Крушевице (Сврчуге-Петијевићи-Бијелићи)*, Београд 2000, 343-350.
- Мусић С., *Романизми у северо-западној Боки Которској*, Београд, 1972, 1972, 5-272.
- Мусић С., *Романизми у језику Стефана Митрова Љубише*, Зборник радова из науке, културе и умјетности, Бока 8, Херцег Нови 1976, 161-176.
- Одаловић Г., *Ђеновићи кроз вријеме*, Ђеновићи 2000, 123-135.
- Поповић В., *Которска писма*, Београд 1964, 205-216.
- Томановић Л., *О романским елементима у бокељским говорима и њиховом односу према домаћим*, Бока 4, Херцег Нови 1972, 159-172.

Грађевински објекти у 18. веку

- херцеговачки крај -

*За прављење града потребно је добро
сећање, а код нас тога нема превише*

Владимир Мацура

Ономе ко дома нема прокишњава свака кућа.

Рајко Петров Ного

*Прошлост свих наших градова, па и
приморских, боље нам је позната него
историја зидина које су их окружавале и у
чијим оквирима је вјековима текао живот.¹*

Овај рад има за циљ да грађевинску делатност у прошлости Боке Которске представи као посебно и значајно поглавље из области материјалне културе. Главни „непријатељ“ свих споменика материјалне културе јесу време и људски фактор. Тако је данас највећи број грађевина из 18. века на овом простору у лошем стању, те је тешко утврдити њихов првобитни изглед, а сваки податак је од великог значаја.

Након ратних збивања током 17. и почетком 18. века остварене су вишевековне тежње Венеције да постане господар целог бококоторског залива. Након 1718. године десиле су се значајне промене у демографској, етничкој и

¹ Г. Станојевић, *Грађа за проучавање историје градских утврђења и тврђава у Далмацији и Боки Которској из средине XVIII вијека*, Мешовита грађа, књ. 4, Београд 1976, 9.

културној сфери.² Сви млетачки градови од Задра до Улциња били су природни излаз залеђа и једног дела балканских земаља.

За проучавање грађевинских објеката из 18. века у херцеговском крају послужили су ми подаци објављени у Катастру из 1704. године и други документи, који ми нажалост не пружају податке везане за географски положај, војни, политички, привредни, просторни и естетски значај појединих објеката. Подаци се углавном односе на квалитет, функцију и бројност објеката у појединим насељима.



После двовековне владавине Турака и ратних збивања приликом заузећа херцеговског краја од стране Венеције 1687. године, исељавања и насељавања, власт је 1704. године започела велики пројекат израде Катастра, у

² Д. Радојичић, *Између култура Истока и Запада*, Београд 2006, 10.

циљу што бољег сређивања основних животних потреба становништва – расподеле земљишта и кућа за становање у руралном делу. Попис некретнина из овог периода је од непроцењивог значаја за истраживање културе становања у прошлости, поготово када се зна да других извора и материјалних доказа готово нема. Градско подручје није обухваћено овим катастром, као ни претходним из 1690. године, у којем је извршен попис земљишта и попис становништва, али не и грађевинских објеката.³

Одлуком Сената и генералног провидура Далмације Марина Зана започела је израда новог катастра херцеговског краја. Недостају прецизни подаци који се односе на почетак израде Катастра, али се зна да је рад завршен 2. јануара 1705. године. До средине децембра 1704. године било је завршено премеравање земљишта, попис кућа, млинова, ваљавица и процена плаћања пореза на њих. Катастар су радили *мјерници* Бартол (Бартоломио) Агостини и Пјетро Роси.⁴ Израђивали су га државни службеници, уз помоћ сеоских старешина и старијих људи, па се не може ни очекивати нека прецизност у класификацији и опису грађевинских објеката. Величина објеката није дата, док је наведен материјал од којег су грађевине зидане. Поред овог, наводи се и то да ли је објекат био са кровом или без њега. Пописане су цркве, куће без ближих одредница, куће *a masiera* – у сувомеђини, куће *in calcina* – у клачини, покривене или не, *torre* – куле, појате, *magazini*, млинови, *aia* – гумна, као и *turace* – зидине/озидине.⁵

³ Г. Станојевић, *Катастри Херцег Новог и Рисна из 1704. године*, Споменик САНУ, СХХV, Београд 1983; Државни архив Црне Горе, Архивско одељење Херцег Нови, архивски фонд, Политичко-управни млетачки архив 1687-1797. година, књ. 2, *Катастар 1690. године*.

⁴ Г. Станојевић, *Катастри....VIII*.

⁵ Пописивачи су користили и домаће речи, као што су: *појата* и *гумно*, те локализам *магазин* (складиште).

Насеља која су обухваћена овим катастром јесу следећа: Мокрине, Камено, Жлијеби, Мојдеж, Свети Стефан са Дреновиком (данас Сушћепан), Требесин, Топла, Поди са Брајковином, Мељине, Казимир (данас саставни део Сасовића), Сасовићи, Кути са засеоцима, Кумбор, Миочевићи (данас у саставу Кумбора), Ђеновићи, Баошићи, Бијела, Крушевице (Бијелске), Репаји и Јошица (данас део Каменара).

Највећи број уписаних грађевинских објеката чине куће, затим куле, па озидине. Није извршен посебан попис сакралних објеката, већ су они уписани заједно са припадајућим земљиштем.

Становништво наведених насеља било је православно вероисповестно, сем малобројних римокатолика који су становали у насељу Топла и у неким приобалним насељима.

У Катастру из 1704. године уписано је укупно тридесет цркава на овом простору, док их је 1690. године било 17, а 1758. године 26.

У селу Мокринама забележене су три цркве: Св. Варвара, Св. Ђорђе и Св. Крст, у чијем поседу је било 11 парцела земљишта. Поред Св. Варваре налазило се гробље. Суседно село Камено, поред цркве Св. Стефана, у то време је имало и оштећену цркву Св. Ђорђа са гробљем. Мало село Жлијеби имало је цркву Св. Илије, док је једно од највећих села – Мојдеж – имало четири цркве: Св. Госпођу, Св. Спас, Св. Неђељу. У овом селу је уписана и црква Св. Тројице, која је била на граници са селом Ратишевина. Гробље се налазило поред цркве Св. Неђеље и Св. Тројице. У суседном селу, поред већ поменуте Св. Тројице, уписана је и црква Сви Свети, о којој у документима нема података ни пре ни након овог периода. Село Свети Стефан (Сушћепан) имало је цркву Св. Стефан, док село Требесин у то време, бар према овом катастру није имало цркву или, што је вероватније, она у време израде Катастра није поседовала земљиште, па стога

није ни уписана. На Топлој је уписано црквено земљиште са црквом и гробљем, без назнаке којем је свецу црква посвећена. У попису некретнина овога насеља уписан је римокатолички самостан Св. Антуна са гробљем и римокатоличка црква Св. Јеролима са гробљем, мада се ова црква и данас налази у урбаном делу старог града. Претпостављам да је ова црква на локалитету Топла поседовала своје земљиште па је стога овде и убележена. Село Поди имало је две цркве – Св. Срђ и Св. Михаило. Манастир Савина, односно црква Св. Госпође, убележен је у насељу Мељине. У селу Сасовићима налазила се црква Св. Стефана, док су у суседном селу Кутима забележене следеће цркве: Св. Андрија, Св. Илија, Св. Тројица, Св. Ђорђе и развалине Св. Госпође. У приморском насељу Кумбору са Миочевићима налазила се црква Св. Неђеље, која је римокатоличка. Црква Св. Симеона налазила се у Ђеновићима, а у Баошићима – црква Св. Николе. Село Бијела имало је у то време цркву св. Госпође, а помиње се и црквица у власништву породице Буровић – вероватно породична капела те племићке породице. Св. Ђорђе и Св. Михаило су цркве уписане у селу Крушевице, док у Репајима није било цркве, а у Јошицама је забележена црква Св. Неђеље.

Недостају бројни подаци на основу којих би се могло говорити о култури становања у херцеговском карају у 18. веку. Због тога су ми драгоцени подаци који се односе на број домаћинстава и становника по појединим насељима, јер ми омогућавају компарацију која се односи на број становника по једној стамбеној јединици.

Сви грађевински објекти уписани су заједно са земљиштем на којем се налазе и које их је окруживало, а било је у власништву једног лица. Мерачи овог катастра наводе: *casa a masiera* – кућа у сувомеђини, *casa a masiera dirocata* – кућа у сувомеђини трошна, или *masiera dirocata*, *casa con torre coperta* – кућа са кулом покривена, *casa in calcina* – кућа у клачини, кућа у клачини покривена, кућа

покривена, *casa con orto* – кућа са вртом, кула откривена и кућа покривена.

У Катастру из 1704. године највише података има о кућама. Прегледности ради, оне су сврстане у три групе, у зависности од описа: кућа и кућа у клачини, кућа у сувомеђини и кула. У ову групацију сврстане су због своје бројности и рушевине – озидине.

Куће наведене у овом Катастру су, пре свега, склоништа са примарном функцијом заштите. *Онтолошки гледано, грађење куће јесте први темељни људски делатни однос човека према свету. Грађење јесте становање, како вели Мартин Хајдегер, а становање начин на који смртници постоје на земљи. Али, нису све грађевине – станови, нити сви станови јемче да ће се у њима збивати становање.*⁶

*У основи речи кућа (прасл. *konъtia*) јесте кут, угао, заклоњен простор у који се може 'скутати' сакрити од звери, заклонити се од студени па и од других људи, који се данас зову гости...'*⁷

На основу Катастра из 1704. године сазнајемо да је у Мокринама било 60 домова, односно 336 становника, а убележено је 14 кућа за које нема података од којег су материјала грађене, као ни да ли су покривене. Наводе се и 23 куће *a masiera* – у сувомеђини, од којих се за једну наводи да је покривена, а за другу да је покривена *plache* – каменим плочама, док се за трећу наводи да је делимично покривена. Суседно село Камено, са 60 породица и 333 становника имало је једну кућу и 38 кућа *a masiera*, од којих су 32 биле

⁶ Д. Жунић, *Традиционална естетска култура: естетска димензија куће*, Традиционална естетска култура, Естетска димензија куће, Ниш 2006, 15.

⁷ Н. Богдановић, *Бели двори народни поетски идеал*, Традиционална естетска култура, Естетска димензија куће, Ниш 2006, 20.

покривене без описа материјала, највероватније каменим плочама. У селу Жлијебима уписано је 27 породица и 95 становника, једна кућа и 12 *a masiera*, од којих је 11 покривених и једна *diroccata* – срушена, трошна. Само *casa a masiera*, и то њих 28, уписане су биле у селу Мојдежу, од којих је 20 било покривено. Поред кућа, уписане су и две куле. У овом селу је живело 59 домаћинстава са 312 становника, док је у селу Ратишевини било 29 домаћинстава, односно 127 становника, а уписане су две куће и 16 *a masiera*, од којих је 9 било покривено. Осим 18 кућа, налазила се и једна кула озидана *fatta in calcina* – у кречу. Села Свети Стефан и Дреновик имала су 21 домаћинство и 87 становника који су становали у пет кућа, од којих је једна била покривена, и у 10 кућа *a masiera*, од којих је 8 било покривено, док је једна била без крова. За становање су им служиле и три куле, од којих је једна била покривена, а две без крова. Суседно село Требесин, са 28 домаћинстава и 132 становника, поседовало је три куће и 15 кућа *a masiera*, од којих је 9 било са кровом. У селу се налазила и једна кула, и то без крова, неподесна за становање или одбрану.

Највеће насеље Топла, које је било прелазног типа из руралног ка урбаном, било је у 18. веку седиште *топаљске комуниади* – самосталне народне управе. У овом насељу био је сконцентрисан сав привредни и друштвени живот домицилног становништва, уз највећи број домаћинстава: 120 и 506 становника становало је у 100 стамбених објеката. Различито је описано 50 кућа, па се тако за 29 наводи да су сазидане у кречу – *кљачини*, од којих је 25 било покривено. Поред тога, за 23 куће не наводи се материјал од којег су зидане, али знамо да су биле покривене. Поред наведених кућа, у Топлој се налазило и 25 кућа *a masiera*, од којих је 21 била покривена, од чега једна каменим плочама, а за једну се наводи да је откривена. У овом насељу пописан је велики број кула – чак 25, од којих је 19 било покривено и три откривене. Две су биле озидане у кречу, а за једну кулу пише

tore in soler.⁸ У Топлој је било 100 објеката за становање, што у односу на број становника, износи да је просечно 5 становника користило један објекат, док је просек за читаво рурално подручје обухваћено Катастром – 6,63.

Село Поди са Брајковином било је једно од већих насеља јер је имало 65 домаћинстава и 352 становника који су били власници 13 кућа, од којих 11 покривених. Три су биле сазидане у кречу. Поред овог броја, била је и 31 *a masiera*, од којих је 29 било покривено. У овом селу уписано је и 9 кула. Приморско село Мељине, са 20 домаћинстава и 116 становника, имало је 9 кућа од којих су две биле сазидане у кречу, а од чега је пет било покривено. Поред наведеног, становници овога села поседовали су 8 *a masiera*, од којих је једна била без крова. У селу Сасовићима уписано је 34 домаћинства и 180 становника, а имало је свега 24 објекта за становање. Од 8 кућа, половина је била покривена. За две се наводи да су зидане у кречу. Било је и 13 *a masiera*, од којих 8 покривених, четири без крова, а једна је била оштећена, у власништву села. Уписане су и три покривене куле. Село Кути са засеоцима бројало је у време пописа 81 домаћинство са 472 становника, који су поседовали 7 кућа и то по једну покривену и откривену, и 56 *a masiera*, од којих је 29 било покривено, а једна је била без крова. Уписана је само једна кула, и то у засеоку Пресјека. Приморска насеља Миочевихи и Кумбор имала су 14 домова са деведесет три становника у по шест кућа и седам *a masiera*, и једну кулу. За једну кућу наводи се да је са *belvederom*.⁹ Било је 15 домова

⁸ *in soler* – обичавати, М. Deanović – Ј. Jernej, *Talijansko-hrvatski ili srpski rječnik*, Zagreb 1973, 665.

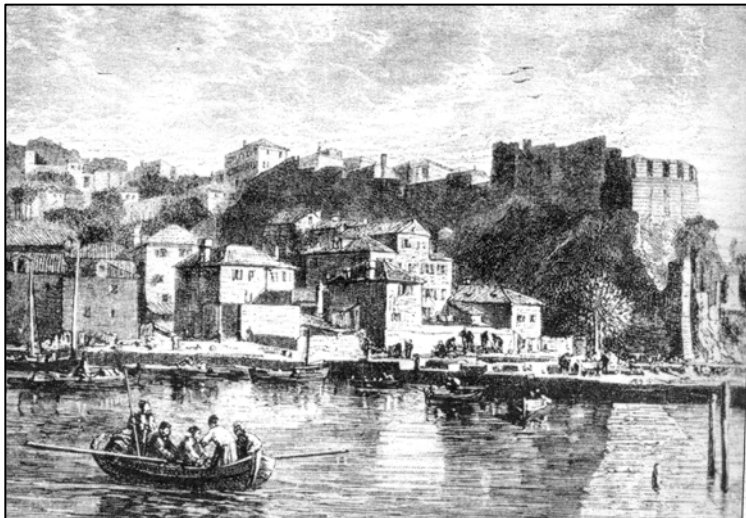
⁹ С. Накићеновић, *Бока, Антропогеографска студија*, Насеља српских земаља књ. IX, Београд 1913: „Гдје на кућама нема други спрат, тад може да буде, да се дио, да се средини, на двама противним дужим зидовима, подигне у висини другог спрата, и тако се куће покривају на

са 86 становника у селу Ђеновићима, такође према Катрастру из 1704. године, а становали су у две куће и четири *a masiera*, од којих су две биле покривене. Убележене су и три куле, од којих је једна била покривена. Суседно село Баошићи имало је три куће, од којих је једна била покривена, и 16 *a masiera*, све покривене, уз једну кулу без крова. У овом приморском селу било је 19 домаћинстава и 90 становника. Село Бијела било је са 20 домова и 115 становника који су становали у шест кућа, од којих је четири било покривено, и у 16 *a masiera*, од којих је 15 било покривено. Поред тога, забележене су и две куле, од којих је једна била без крова. Приморско село Јошице имало је 12 *a masiera*, од којих је 11 било покривено и једну кућу *dirocata*. Ове објекте користило је девет домаћинстава са 52 становника. Два села која се налазе у залеђу Бијеле и Јошица, Крушевице и Репаје, имала су 22 домаћинства и 163 становника који су користили 29 *a masiera*, од којих је само једна била полуоткривена, док су све остале биле покривене. У Крушевицама се налазила и једна кућа *dirocata*.

Куле, тј. *кастио*, као стамбени објекти биле су, судећи по њиховим остацима до наших дана у Грбљу и Луштици, чврсто грађени објекти на два нивоа, са приземљем, а функција им је била одбрамбена. Њихова градња је изискивала већа улагања што потврђује и њихов укупан број. Највише их је било на Топлој – 25. на Подима са Брајковином – 9, по три у Св. Стефану, Сасовићима и Ђеновићима, по две у Мојдежу и Бијелој, и по једна у Требесину, Кутима и Баошићима.

оба начина. За овакве куће вели се да су *на белведер ограђене*, то јест, да је са тог *белеведера* лијеп поглед“, 230.

Димензије објеката нису дате, изузев за једну кућу у Баошићима, која је заузимала 74 *tavole*.¹⁰



Ако упоредимо број напред наведених објеката (543) и број становника (3600), онда произилази да је на један објекат просечно долазило 6,63 становника. Треба подсетити да је од укупно 543 објекта било 138 кућа, 359 *a masiera* и 46 кула. Од тога је 80 кућа било покривено, три каменим плочама, како наводе пописивачи, мада се може тврдити да их је био знатно већи број, јер је покривање кућа каменим плочама вековима био уобичајен поступак. *A masiera* је био покривен највећи број – 319, од чак 359 кућа зиданих на овај начин.

Знатан број уписаних озидина употпуњава слику грађевинских објеката херцеговског краја. И оне су

¹⁰ Млетачка *tavole* износила је 4,35 м² а *падованска* 4,59 м²; Г. Станојевић, Катастар из 1704..., VIII.

показатељи економског стања становника овога краја и сведоци бурних ратних година. У атару свих насеља која су обухваћена овим катастром налазимо озидине, осим у Репајама, Јошицама и Кумбору са Миочевећима. По једна озидина забележена је у Ратишевини и у Баошићима, и то једна у облику куле, а друга *dirocate*. За поједине озидине се наводи да су са кровом, што би значило да су биле у функцији, јер је већина била без крова. Пописивач је разликовао озидине израђене у кречу, као и оне које су биле у рушевном стању, а све у циљу убирања пореза. Како су многе озидине уписиване заједно са неким другим грађевинским објектом, може се претпоставити да је део већих озидина искоришћен за стварање простора за становање, док је део остао као такав услед немогућности обнове. У насељима Камено, Жлијеби, Требесин и Крушевице налазиле су се по две озидине, и то израђене *a masiera*, од којих су по две биле без крова и *distrute* – разрушене, док је једна имала кров. Највећи број озидина, њих 16, налазио се у Топлој, затим у Подима са Брајковином – 9, у Св.Стефану са Дреновиком и Сасовићима са Казимиром – по 8, у Мојдежу – пет, у Кутима са засеоцима четири, а у Мокринама, Мељинама, Ђеновићима и Бијелој – по три. Укупан број озидина у херцеговском крају 1704. године износио је 78. Приликом бележења, озидине су описиване као 4 *dirocate* – трошне, 11 *distrute* – порушене, 1 *disffata* – разорена. Дат је опис грађевинског материјала од којег су биле ове озидине, и то 11 *muraca a masiera* – зид у сувомеђи, 9 озиданих у кречу – *кљачини*, 1 *in forme torre* – у облику куле. Без крова је уписано њих 24, а са кровом – 3. Ако су пописивачи радили свој посао савесно, произилази да је само 16 зидина било у врло лошем стању. Међутим када се узме у обзир да су 24 озидине биле без крова, а вероватно и оних 16 које су биле разрушене, произилази да је више од половине било без крова, и самим тим изложено даљем пропадању.

И на овим примерима кућа из Боке Которске потврђено је да је традиционална кућа увек била уклопљена у природни амбијент, као сатавни део природе – каменог крша Медитерана. И на основу ових недовољних података о објектима за становање могуће је установити имовно стање власника тих некретнина, њихов друштвени и социјални положај, као и економски положај становништва загорских и приморских села у херцеговском крају с почетка 18. века.

М. Злоковић, пишући о грађанској архитектури у Боки Которској у доба млетачке власти, каже: Појам куће односио се, и то увек, без разлике само на једно домаћинство, смештено у већини случајева у два спратна слоја над приземљем, у коме се – а то се мора подвући – никада није становало. У приземљу је била смештена 'коноба' понекад подељена на два или више одељења, и служила је привредним потребама домаћинства. Методе у начину грађења куће биле су традиционалне и од њих се ни у ком случају није одступало.¹¹ За спољни изглед кућа каже да су чврсте и једнообразно усклађене, и да је свака јасно издвојена целина, а одраз су имовинског стања власника и његовог поимања лепог. Предмет истраживања М. Злоковића нису биле куће руралног простора, док за старе куће у Боки Которској каже да нису пројектоване, изузев истакнутих палата у Котору. Можда су за неке од њих постојале грубе и примитивно цртане скице као заједнички и споразумни подсетник будућег кућевласника и предводника радова на градилишту. Овај предводник могао је бити и био је обично домаћи зидар, а понекад и зидарски мајстор.¹² Зидови кућа су се израђивали од домаћег камена, а када су желели бољу и лепшу структуру зида, камен је обично коришћен из Стрпа (село између Рисна и Мориња). Понекад су богатији користили и корчулански

¹¹ М. Злоковић, *Грађанска архитектура у Боки Которској у доба млетачке власти*, Споменик СШ, Београд 1953, 133.

¹² *Исто*, 134.

камен. Камени оквир око отвора је типичан за целокупну камену архитектуру приморја. Није се могла замислити чак ни скромнија сеоска кућа у било ком приобалном насељу Боке Которске чији отвори не би били уоквирени 'праговима' од корчуланског камена. Са извесним опрезом М. Злоковић закључује да Бокељи, градећи нове куће ван Боке Которске, нису одступали од начина градње из свог завичаја.¹³

Главно занимање становника овога краја, посебно загорских насеља, били су сточарство и земљорадња, па сходно томе налазимо катастарски убележене објекте који су служили у ту сврху: млинове – воденице, појате и гумна.



¹³ Исто, 141.

Млинови су куће *поземљуше*, грађене у сувомеђини или са негашеним кречом, без прозора, са једним вратима.

На овом простору био је сконцентрисан највећи број млинова у Боки Которској у 18. веку, а тако је било и касније. Највећи број млинова био је изграђен у Мојдежу, па је у овом селу почетком 20. века радило истовремено 20 млинова.¹⁴ Постојале су две врсте млинова – за добијање уља из маслина и брашна из житарица (кукуруза, јечма проса и пшенице). За 15 млинова има података да су наменски били изграђени за млевење житарица, а пет – за уље. Изградња и опрема млина изискивала је знатна средства, па су многи млинови били власништво два или више лица. Око једна трећина млинова (11) од укупно 32 била је у време израде Катастра ван употребе јер су били у рушевном или полурушевном стању, као оштећена зграда или без опреме за млевење. У Мојдежу је било укупно 13 млинова, од чега пет оштећених. Четири млина налазила су се у Топлој, од чега један у рушевном стању, два у Подима и Сасовићима, у Кутима – четири, а један рушевни у Ратишевини. Један рушевни и један млин у функцији налазили су се у Требесину, а два полусрушена у Баошићима, као и два у функцији у Јошицама. Поред наведених млинова, у селу Мојдежу налазила се у рушевном стању једна *ступа* – ваљавица за израду сукна. У попису власника некретнина са назнаком висине пореза, а као саставни део овог катастра, уписано је 30 млинова и две ступе у поседу 64 власника.

Појата се градила од камена у сувомеђини, а покривала се сламом или каменим плочама. Користила се за спремање траве и сена за стоку.¹⁵ Ових објеката укњижено је 30. Највећи број – шест – их је у Крушевицама, док их је у

¹⁴ М. Црнић, *Ишчезава још једно занимање – млинарство*, Бока 4, Херцег Нови 1972, 173-188.

¹⁵ С. Накићеновић, *Бока...*, 235.

Жлијебима и Кутима било по пет, Мојдежу четири, по две у Мокринама, Ратишевини и Подима, по једна у Топлој, Ђеновићима, Баошићима и Репајима, док их остала насеља нису имала. Нису дате ближе карактеристике појата, осим што их је већина укњижена заједно са гумном, а изван број и са кућом.

Поред појата, уписане су две *саране* – колибице у селу Мокринама и Сасовићима. Обе су биле покривене, од којих једна сламом.

Економски објекат везан за земљорадњу јесте и *гумно*. Пописивачи су приликом уписа овог објекта користили локални назив *гумно* и италијански – *aia*. *Гумно* је простор кружног облика, поплочан каменим плочама, оивичен ниским каменим зидом, а служио је за вршидбу – *aia da batter grano*. Укупно их је почетком 18. века у херцеговском крају било 11, у поседу 28 лица. Шест гумна било је у поседу по три власника, а пет гумна је било у власништву по једног лица.

Поред наведених, укњижен је изван број других објеката. Тако је у Топлој уписано седам *magazina* – спремишта, од којих је једно било са продавницом. *Botege* или *дућани* били су саставни део куће или самостални, а било их је 10 од којих два новоизграђена. Јавне зграде наведене у попису насеља Топла биле су: *fonderia da conzar pelle* – крзнара, *tintoria* – фарбара, *ospicio* – болница уз цркву Св. Антуна, *lazzareti pubblici* – јавни *Лазарет*, *quartieri di cavvallaria con piazza d avanti* – касарна за коњанике са тргом испред, затим *guardia di marina con magazzeni pubblici* – поморска стража са јавним спремиштем, *fortezza del reggimento castelan* – тврђава за управника пука, *casa di pubblica raggione* – кућа за јавног управника.¹⁶ У Мељинама је

¹⁶ Г. Станојевић, *Катастар...*, 30-32.

уписан *ospicio* – болница коју су држали калуђери – и *rivelino della citta fatto da novo* – ново утврђење града.¹⁷ Два *магазина* уписана су у Бијелој, од чега је један *a masiera* (у сувомеђини покривен), а други откривен, величине 88 *tavola*. У Крушевицама и Јошицама био је по један покривени *магазин*, а у Јошицама још један *magazen e forno a masiera coperto*, тј. *магазин* са пекарном у сувомеђини покривен.¹⁸

Овај катастар је био вишенаменски. У њему су побројани власници и њихове некретнине, као и попис становништва разврстаних по старосној доби и полу, поред пописа стокe и коња. Посебно је уписан порез по појединцу.

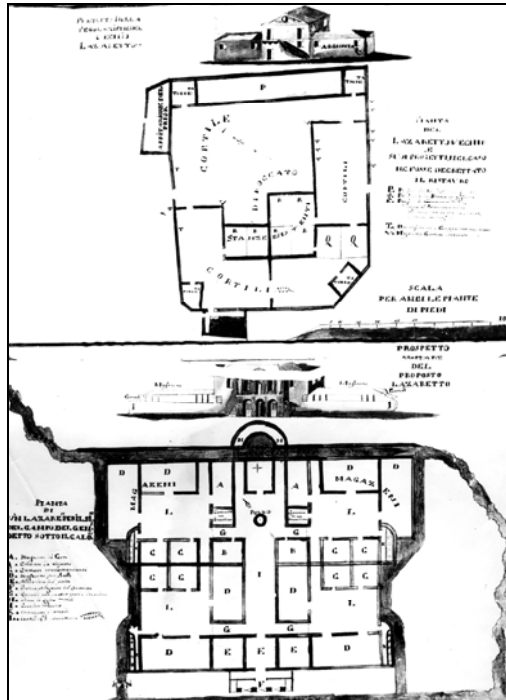
На основу сачуваних кућа и озидина може се закључити да су ови грађевински објекти били зидани од камена, материјала који је био доступан у природном окружењу. Градња је била примитивна, камен се слагао један на други без везивног ткива (тзв. сувомеђина), или се повезивао кречом, материјалом који је вековима употребљаван као везивни, али и при кречењу, односно бојењу и дезинфекцији спољашњих и унутрашњих зидова стамбених и других објеката. Креч се производио у кречанама, у руралним условима. За производњу овог материјала било је неопходно изабрати погодно место за копање рупе – јаме, као и то да у непосредном окружењу има довољно камена и дрвета. Кречане су биле лоциране у близини путева или обале, ради лакшег транспорта. Припремни радови за производњу креча трајали су око две недеље, а за то време прикупљали су се камен и дрво. У тим пословима удруживало се више лица, а при раду су им помагали и укућани али и родбина и сељани. За време млетачке владавине, физичка лица су била у обавези да

¹⁷ Исто, 39-40.

¹⁸ Исто, 61-72.

траже дозволу од власти за набавку креча, чија производња је била тражен и уносан посао.¹⁹

За покривање су најчешће служиле камене плоче, поред сламе и крепа.²⁰



У херцеговском крају је вековима раније, посебно у 19. веку и све до друге половине 20. века, био велики број

¹⁹ Д. Радојичић, *Кречане/кљачине – занат који је изумро*, Гласник Етнографског института САНУ ЛПІ, Београд 2005, 235-237.

²⁰ Д. Радојичић, *Архитектура камених плоча*, Традиционална народна култура у Црној Гори, научни скупови, књ. 54, Одељење друштвених наука, књ. 24, ЦАНУ, Подгорица 2000, 161-171.

познатих самоуких зидара, клесара и каменорезаца који су градили и украшавали бројне објекте по тадашњој Црној Гори, Херцеговини и Дубровнику. Њихови радови се и данас истичу својим квалитетом и естетским вредностима.²¹

Из редовног извештаја који је дужду и Сенату у Венецији упутио 27. априла 1703. године генерални провидур Марино Зуане, а израдио инжењер Ђакомо Бинарди, приказано је стање херцегновских тврђава и Лазарета. Горња тврђава у граду, бастион – Св. Јероним, тврђава на мору, тврђава Шпањола и Лазарет били су мање или више оштећени и изискивали су знатне поправке. Неки делови објеката нису били још поправљени после борби које су вођене крајем 17. и почетком 18. века. Извештава се да је у тврђави на мору потребно да се обнови свод који се покренуо услед експлозије бомбе за време опсаде. Најоштећенији су били кровови, подови, али и врата. Тако је за Шпањолу било потребно набавити 3.000 црепова, венецијанских или падованских, да би се покрио нови магацин за храну, јер су црепови из Кртола који су се до тада налазили на крову, пропуштали кишу. *Квартури* – касарне у овој тврђави биле су склоне паду, јер су зидови били израђени у сувомеђини. Требало је и у кули која је служила као стражарница поправити свод поплочати – каменим плочама. У сувомеђини је био изграђен и *квартир* код Св. Антуна. Источна страна бедема бастиона Св. Јеронима била је поправљена изградњом зидова у сувомеђини облепљених малтером, али то није било довољно, па је изискивало нове радове. У горњој тврђави у граду и тврђави на мору морале су се поправити и цистерне за воду. Предложено је да се дно у једној цистерни поплоча *са две руке изукрштаних греда добро повезаних цементом.*²²

²¹ М. Црнић Пејовић, *Ковачи-каменари херцегновског краја*, Годишњак Поморског музеја Котор ХLI-XLII, Котор 1993-1994, 113-133.

²² Г. Станојевић, *Грађа за проучавање историје градских утврђења и тврђава...*, 93-97.

Одлуком млетачке владе из 1700. године подигнут је Лазарет у Херцег Новом, који је отпочео са радом већ наредне године. С обзиром на кратко време од одлуке до отпочињања рада Лазарета, сигурно је да је обновљена нека постојећа зграда или више њих, и евентуално је изграђен део тог великог комплекса. На основу докумената види се да је обнова, односно градња, извршена у кратком временском року. Терен није био добро одабран, па су након две године констатована оштећења. Инжењер Ђакомо Бинарди предлагао је извесне оправке и надоградње ради побољшавања услова живота и рада у Лазарету.²³

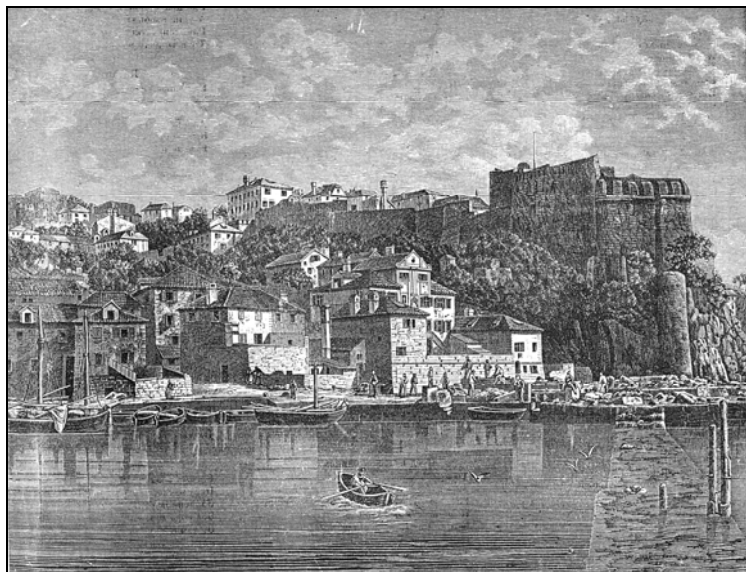
Познато је да су две године касније посетиоци овог објекта описивали главну зграду као веома оштећену, зидова склоних паду. Лазарет у Херцег Новом овако је описан у Катастру зграда из 1788. године: *Наоколо ове грађевине је зид дуг 22 сежња широк 22, а висок један сежањ и 3 стопе. Унутра су многи зидови склони паду неки од њих прислоњени на околни зид. Овај лазарет се налази при обали на путу према Топлој и у њему станује 11. породица.*²⁴

Млетачке власти, уз помоћ инжењера, процениле су да је одржавање овог објекта неисплативо, па су 1725. године одобриле 7.000 дуката за градњу новог Лазарета у Мељинама. Његова градња отпочела је око 1728. године, а окончана је 1732. године. Креч за градњу набављан је у Кртолима и Луштици, где се и производио. У поменутом катастру из 1788. године налази се опис мељинског Лазарета: правоугаоног облика, дужине 35 сежања, а ширине 29. Састоји се из три дела – централног двоспратног дела, два једноспратна крила и два приземна крила. Има три дворишта у којима се налазе капела, чесма, једна једноспратна и једна

²³ Исто, 97.

²⁴ М. Ш. Милошевић, *Лазарети на црногорском приморју*, Годишњак Поморског музеја Котор VIII, Котор 1959, 60-61.

приземна зграда, а према мору се налазе главна врата. Испред Лазарета налази се лука са два пристаништа, већим и мањим. Читав комплекс био је ограђен зиданом оградом са двоје врата. На основу натписа на згради знамо да је обнављан 1768. године, а припреме за ову обнову отпочеле су две године раније. Лазарет у Мељинама је функционисао од 1729. до 1830. године, када је привремено престао са радом.²⁵ Овај Лазарет представља једну од највећих и најинтересантнијих грађевина Боке Которске 18. и 19. века, а његове удобне просторије за становање, пространа складишта за раскуживање робе, одвојене зграде за изолацију болесних, доказ су високог степена медицинске културе тога доба.



²⁵ Исто, 60, 65.

Као својеврсни документ, катастри су целина са строго детерминисаном наменом. Та њихова одлика је и њихова слабост, јер пружају ограничене историјске податке, али и они су од великог значаја за различита проучавања прошлости. За проучавање грађевина у Боки Которској током 18. века значајан је *nuovo cattastico* – нови катастар из 1788. године, а чини га посебна књига од 59 листова.²⁶ Израђен је првенствено због војних потреба. Овај Катастар је био састављен из два дела. У првом делу је попис свих грађевина са њиховим димензијама, док је у другом делу дат попис свих ствари које су се налазиле у грађевинама обухваћеним овим катастром. Пописане су јавне грађевине Котора са припадајућом територијом, потом Будве, Пераста и Херцег Новог. У Херцег Новом су пописани: две мале касарне за стражу на вратима града према обали, кула на обали, *Cittadella* (тврђава на обали, где и данас стоје рушевине са истим називом) *na тргу* – кућа комаданта оружја, црква и болница фратара капуцина, војна болница, кућа управника болнице, парохијална црква Св. Јеролима са парохијалном кућом, палата која је служила за становање високог државног службеника, палата која је служила за провидура Херцег Новог, кућа за становање секретара провидуровог, кућа црквеног ризничара, касарница за стражаре, спремиште за барут, касарна за војнике, градска врата са касарницом за стражу ових врата, тврђава Шпањола са четири затвора и капелом, спремиште за барут, спремиште за ватрено оружје и спремиште за *бешкот*, тј. двопек. На територији Херцег Новог налазио се и јавни базар већа двоспратна вишенаменска грађевина, црква и болница фратара реформатора (Св. Антун), стари Лазарет, касарна за морнаре, нови јавни Лазарет (Мељине) са кућом управника и једном кућицом, црквица у Росама. Уписане су и оштећене

²⁶ Г. Станојевић, *Попис грађевина Боке Которске из 1788. године*, Споменик САНУ, СХХVII, Београд 1986, 139-178.

грађевине и озидине, њих шест, које су имале различите намене. Све наведене грађевине биле су покривене црепом, многе су биле спратне са више просторија, а имале су и цистерне за воду.²⁷

Сви споменици материјалне културе на нашем тлу су наше историјско наслеђе, које је потребно сачувати за будуће генерације. Прошлост градова није историја једне епохе или једне генерације. Овако је закључио Г. Станојевић давне 1976. године.²⁸

Историја градње препуна је разних политичких догађаја и личности које се не могу занемарити, не зато да би се неко хвалио или кудио, већ зато да би из те познате *потке*, могло да никне решење које ће бити прилагођено нашем времену. Традиционална кућа, као архитектонски израз, по правилу је била уклопљена у природни амбијент и са њим је владала хармонија – како код спољашњег, тако и код унутрашњег уређења, без потребе за било каквим додавањем или одузимањем, како се не би нарушило јединство склада и лепота дела тадашњих стваралаца. Вештина, креативност и осећај за меру градитеља 18. века у Боки Которској створила је архитектуру блиску човеку, његовим свакодневним, ритуалним, социјалним и естетским потребама.

Извори

Државни архив Црне Горе

Архивско одељење Херцег Нови, архивски фонд

Политичко-управни млетачки архив 1687-1797. година, књ. 2,
Катастар 1690. године.

²⁷ Исто, 149-153.

²⁸ Г. Станојевић, *Грађа за проучавање историје...*, 11.

Литература

- Богдановић Н., *Бели двори народни поетски идеал*, Традиционална естетска култура, Естетска димензија куће, Ниш 2006, 19-21.
- Deanović М. – Ј. Јернеј, *Talijansko-hrvatski ili srpski rječnik*, Zagreb 1973.
- Жунић Д., *Традиционална естетска култура: естетска димензија куће*, Традиционална естетска култура, Естетска димензија куће, Ниш 2006, 7-17.
- Злоковић М., *Грађанска архитектура у Боки Которској у доба млетачке власти*, Споменик СШ, Београд 1953, 125-128.
- Милошевић М., *Лазарети на црногорском приморју*, Годишњак Поморског музеја Котор VIII, Котор 1959, 57-62.
- Накићеновић С., *Бока, Антропогеографска студија*, Насеља српских земаља књ. IX, Београд 1913.
- Радојичић Д., *Кречане/кљачине – занат који је изумро*, Гласник Етнографског института САНУ LIII, Београд 2005, 235-237.
- Радојичић Д., *Архитектура камених плоча*, Традиционална народна култура у Црној Гори, научни скупови, књ. 54, Одељење друштвених наука, књ. 24, ЦАНУ, Подгорица 2000, 161-171.
- Црњић М., *Ишчезава још једно занимање – млинарство*, Бока 4, Херцег Нови 1972, 173-188.
- Црњић Пејовић М., *Ковачи-каменари херцеговског краја*, Годишњак Поморског музеја Котор XLI-XLII, Котор 1993-1994, 113-133.

Радојичић Д., *Између култура Истока и Запада*, Београд 2006.

Станојевић Г., *Грађа за проучавање историје градских утврђења и тврђава у Далмацији и Боки Которској из средине XVIII вијека*, Мешовита грађа, књ. 4, Београд 1976.

Станојевић Г., *Катастри Херцег Новог и Рисна из 1704. године*, Споменик САНУ, СХХV, Београд 1983;

Станојевић Г., *Попис грађевина Боке Которске из 1788. године*, Споменик САНУ, СХХVII, Београд 1986, 139-178.

Божјићи обичаји у Боки Которској

*Нема дана без божјићнег вида
Нити праве славе без Божјића.*

При испитивању сегмената културних процеса, значајно место припада годишњим обичајима. Последњих деценија видне су промене које се дешавају у народном животу и култури, а предмет су интересовања бројних етнолога и антрополога. У овом раду фокусирани су божјићи обичаји праћени друштвеним променама и то од друге половине 19. века, па до почетка 21. века. У овом периоду, у животу становника Боке Которске, десиле су се бројне друштвене и културне промене, које су се одразиле и на годишње обичаје. Пре и после Првог, а нарочито после Другог светског рата дошло је до измењених услова живота, што се рефлектовало и на годишњи циклус обичаја.

Домаћи етнологи и антрополози су у својим радовима користили различите критеријуме при класификацији годишњих обичаја. Та класификација се вршила према годишњим добима (спољашњим карактеристикама), а не према особинама и суштинским значењима њиховим, посматраним у функцији времена њиховог одвијања. Ови обичаји представљају календар и директно се односе на друштвено време.¹

Д. Бандић природне процесе којима мери време опажа истовремено и као друштвене процесе. *Биолошко*

¹ И. Ковачевић, *Семиологија ритуала*, Броград 1985, 143-14; С. Ковач, *Време и простор у празницима божјићно-новогодишњег циклуса код Срба*, Зборник Етнографског музеја у Београду, 1901-2001, Београд, 2001, 421.

трајање свуда добија социјално обележје. Прелажење из једног животног доба у друго увек је праћено одговарајућом променом друштвеног статуса. И смењивањем годишњих доба, на пример, мерљиво је трансформацијама које настају у животу друштвене групе. Опажајући 'природно' трајање као 'друштвено' трајање, човек по друкчијем критеријуму структурира време. На нивоу културе, природно – културни модел времена трансформише се у друштвено културни модел.²

У групи друштвених обичаја, односно – годишњих верских обичаја, циклус божићних обичаја је најзначајнији, од којих многи елементи досежу и до паганских времена. Он траје дуже од свих годишњих празника, а почиње Божићним покладама (27. новембра) и траје до Богојављења (19. јануара).³

Божићни обичаји обилују различитим радњама, али све оне имају исти циљ – да донесу напредак у свим видовима живљења: здравље укућана, обнављање породице, богатство у житу, стоци и сваком послу. Божићни празници су, пре свега, породични празници који окупљају породицу. То су дани који се посвећују и одсутним члановима породице, умрлима, као и далеким прецима.

Циклус божићних обичаја у Боки Которској имао је и има подједнак значај за православне и католике. Ови празници су се славили у време када није било послова на њиви, пашњаку, винограду, маслињаку. Славило се у време када је кућа била пуна јесењих плодова, када се изнад огњишта сушило месо од свиња и брава. Из тог времена је изрека *да ми хоће умријети мајка, па да се наједем ориза*, која указује на тежак живот већине становника, време када су

² Д. Бандић, *Царство земаљско и царство небеско*, Београд 1997, 118-119.

³ Датуми у овом раду дати су по новом календару.

многи само за Божић, Славу и Ускрс јели пшенични хлеб, када су се деца радовала шаџи бомбона, ораха, сувих смокава, лешника за Бадње вече. Божићна трпеза је тих дана код већине била богата. Тада су се завађени мирили, у жељи и нади да ће им ритуални обреди које су обављали тих дана донети срећу, здравље, опште благостање. Божићни обичаји су одржавани без изузетка у свакој кући, била она сиромашна или богата. У време божићних празника једнако су весели и одрасли и деца.



Породица окупљена на Божић, 19. век

Божић, као дан Христовог рођења, Црква празнује од 4. века. Нема прецизних података, али се зна да је постојао 354. године у Риму, а да је 379. године уведен у Цариграду. Постоје подаци да се већ од 336. године слави као хришћански празник, јер се повезује са Христом – *Сунцем праведности*. Раније се прослављао заједно дан Христовог рођења и крштења, као што га и данас прославља Јерменска црква. Датум 25. децембар, односно 7. јануар, усвојен је да би се истисли пагански празници, посебно *Dies Natalis Solis*

Invicti – Дан рођења непобеђеног сунца. У овом периоду, код многих народа славило се поновно рађање сунца, буђење и почетак новог живота у природи. То је време када почиње да *крешива* (расте) дан. Тако је црква највећи пагански празник, повратак младог сунца, променила у најрадоснији хришћански празник – Христово рођење⁴.

У народној религији Срба веровало се да људе у зимском периоду посећују бића са оног света. У корист целе заједнице, појединци су у време празника обављали симболичке радње којима се настојало ступити у контакт са натприродним бићима, да би се магијским и култним радњама обезбедили срећа и напредак у наредној години. Ш. Кулишић је сматрао да је целокупан комплекс божићних обичаја представљао архаичну традицију која се укоренила на Балкану прожимањем словенских и балканских обичаја.⁵

Обреди који су се одржавали у претхришћанском периоду нису одједном могли нестати, па је црква многе прихватила дајући им, колико је то било могуће, хришћанско-религијски карактер. Тако и данас имамо много елемената из претхришћанства који сежу све до индоевропског периода, а који се вековима преносе са генерације на генерацију. Обичаји везани за божићне празнике пре свега су у вези са сточарско-земљорадничком производњом која је била доминантна. Обредне радње које се изводе тих дана везане су за култ природе, духове вегетације, а магијске радње су поред заштитне функције, служиле за то да обезбеде плодност поља, њива, стоке, те здравље и срећу укућана. Многи елементи празновања у основи имају нешто заједничко са некадашњим празновањем Нове године, која је

⁴ М. Босић, *Божјићни обичаји Срба у Војводини*, Београд, Нови Сад 1985, 39-40.

⁵ С. Ковач, *Време и простор у празницима божићно-новогодишњег циклуса...*, 426-427.

према старом словенском рачунању времена почињала 27. марта. Након прихватања новог календара, многи обичаји пренети су на Божић, а неки на Ускрс, који је био временски близу. М. Елијаде наводи да *архаични народи мисле да се Свијет мора годишње обнављати и да се то обнављање обавља према једном моделу козмогонији или миту о постанку који има улогу козмогонијског мита*. Он сматра да су митско-обредне радње око Нове године одиграле веома значајну улогу у људској историји. Чајкановић је сматрао да је постојао старински српски празник који је „претходио хришћанском Божићу и који је продужио да живи даље у народним обичајима и вјеровањима.“⁶

Од педесетих година 20. века, на просторима бивше Југославије, божићни празници су се кришом прослављали у кругу породице због идеолошких и политичких забрана.

У последњој деценији 20. века долази до обнављања празновања многих верских празника, посебно божићних.

Циклус Божићних празника у Боки Которској започиње 28. новембра, када почиње Пост, а обухвата следеће празнике: Велики пост, Варин дан, Материце, Оци (Очићи), Свети Игњатије, Туциндан, Бадњи дан, Божић, Свети Василије – Нова година (Мали Божић), Богојављење и Свети Сава.

Истраживали смо божићне обичаје на простору Бококоторског залива, које смо поредили са обичајима у појединим деловима Црне Горе и у непосредном окружењу –

⁶ Енциклопедија живих религија, Београд 1992, 99-269; В. Чајкановић, *Мит и религија у Срба*, Београд 1973, 223; Ш. Кулишић, *Из старе српске религије*, Београд 1970, 113; П. Влаховић, *Обичаји веровања и празновјерице народа Југославије*, Београд 1972, 80-81.

Конавлима и Херцеговини.⁷ Рад је настао на основу интервјуа⁸ обављених током 1998. године, на основу

⁷ Н. Дучић, *Народни обичаји о Божићу*, Записи, Цетиње 1939 (обичаји из 1866. године на Цетињу и најближој околини); П. Ровински, *Црна Гора у садашњости и прошлости*, Том 3, Цетиње 1994, (истраживања из друге половине 19. века); В. С. Врчевић, *Три главне народне свечаности, Божић, Крсно име и свадба, сабрао по Боки Которској, Црној Гори и Херцеговини и описао В. С. Врчевић Ришњанин*, Панчево 1883; Вук Ст. Караџић, *Црна Гора и Бока Которска*, Београд 1953; С. Накићеновић, *Бока антропогеографска студија*, Насеља српских земаља књ. 9, Београд 1913; Ј. Vukmanović, *Božićni običaji u Boki Kotorској*, Zbornik za život i običaje Južnih Slovena књ. 40, Zagreb 1962; М. Влаховић, *Неки божићни обичаји у Кртолима*, Записи, књ 9, Цетиње 1931; исти, *Паитровићи, антропогеографско-етнолошка испитивања*, Цетиње 1960; исти, *Конавли, антропогеографско-етнолошка испитивања*, САН, посебна издања, Одељење друштвених наука књ. 85, Београд 1980.

⁸ Током 1998. године вршена су испитивања о божићним обичајима у херцеговском крају. Казивачи су били у старосној доби од 60 до 80 година, различитог социјалног и образовног профила, а живели су у урбаној и руралној средини. Већина је континуирано одржавала божићне обичаје, неки са прекидима али су се веома добро сећали божићних празника из детињства и ране младости, а и родитељи су им непрекидно одржавали ове обичаје. Свима се и овом приликом најсрдачније захваљујем, јер су веома предусретљиво, према својим сазнањима, пружили неопходне податке. Наведени су азбучним редом: Баничевић Зоран и Неда, Будеч Лидија, Будеч Веселин, Бенуси Герта, Вучетић Мато, Војводић Мери, Генералић Невенка, Достинић Милена, Савка и Душко, Ђурановић (Крижанац) Маре, Илић Никола, Јановић Трипо, Клисура Наталио, Лучић Нада, Боро (Богдан) и Милорад, Мариновић Љиља и Нико, Милошевић Сенка, Мишковић Нада и Весна, Мартинети Зоран, Николић Мира, Песторић Драго и Веселин, Познановић Милева и Боро, Поробић Теофило и Марко, Перчиновић Бранко и Љубе, Радојичић Дарко, Росанда Иво, Радовић Неђо, Радецки Јошко, Симић Олга, Секуловић Маре, Стрнић Даница, Сукно Чижек Ерма, Стрнчевић Петар, Самарџић Неђо и Станко, Шеровић Ненад, Тенжера Милена, Трипковић Пеше, Франковић Радојка, Ћоровић Душан, Урдешић Никола.

архивске грађе и литературе. Овај рад обрађује временски период од четрдесетих година 19. века до наших дана.

Божјићи пост

Божјићи пост је један од два најважнија поста у години и траје шест недеља; почиње 28. новембра, а завршава се 7. јануара по новом календару. У овом периоду, у исхрани се не користе месо и млеко. Од 8. века црква је почела прописивати пост, прилагођавајући га својим верским начелима. Сматрало се да се поста не треба придржавати само у јелу, већ он подразумева и телесно уздржавање, односно – очишћење духа и тела, што је и био један од разлога поштовања и придржавања овог поста код народа.⁹

У периоду између два светска рата, дужина и строго придржавање правила Поста мењали су се и скраћивали. У највећем броју испитиваних породица Пост се свео на једну седмицу, а након Другог светског рата – само на Бадњи дан. У последњим деценијама 20. века, трајање поста код све већег броја верника је поново шест недеља, посебно код припадника узраста око тридесет година. У ревитализацији Поста значајну је улогу одиграла Црква, иако је за многе Пост постао део фолклора, чин помодарства, прилика да се истакне верска припадност, или пак да се на тај начин, сматрају неки, одржи дијета и тако се кроз пост спроводу нови модни диктати везани за телесни изглед. Раније је било уобичајено да жене, које су иначе главни носиоци одржавања обичаја, строго воде рачуна да све посуђе у кући буде добро опрано од мрсних јела. До појаве савремених хемијских средстава за одржавање хигијене посуђа у домаћинству, жене су ноћ пре почетка Поста прале мрсне судове „с лугом и

⁹ М. Ивановић-Баришић, *Календарски празници и обичаји у подавалским селима*, Београд 2007, 47-48.

врућом водом¹⁰. Најстрожи пост подразумевао је и подразумева припрему јела „на води“. Углавном се у исхрани користило и користи поврће (раштан тј. зелени купус, зеље тј. бели купус, кромпир, блитва, сочиво и риба. Савремени услови живота диктирају и промену у начину примене Поста.

Варин дан

Света Варвара је у народу позната као женски празник, а празнује се 4. децембра. Црква овај дан посвећује великомученици Варвари која, по хришћанској легенди, потиче из богате незнабожачке породице и којој се приписују бројна чудотворства.¹¹

Опште распрострањен обичај, не само у Боки Которској на тај дан јесте кување *варе*, *варице* – јела које се састоји од разноврсног зрневља, пре свега пшенице и кукуруза, али и сочива – сланића, сувог боба, пасуља са запршком на уљу (раније – искључиво на маслиновом уљу). Вук. С. Врчевић наводи да се *вари* од измешаног жита, да су главни зачини (по селима) со и црвена паприка, *а ко може осмочи по мало уља пошто се из казана извади и на трпези изнесе*. Домаћица надгледа јело док се кува, па ако узавре од источне или североисточне стране, сматра се да ће те године жито добро родити и у кући бити сваког напретка, а супротно ће се десити ако узавре са западне или јужне стране.¹² У Морињу се сматра да ће срећа и корист доћи са оне стране на којој је варица прокључала. Ако је према мору, сматрало се да ће стићи новац или нека корист с мора, а ако је са друге стране, онда ће срећа и корист доћи с поља, ливаде, из винограда, шуме. Ујутру, када би се скинуо суд са

¹⁰ Вук. С. Врчевић, *Три главне народне свечаности, Божић, Крсно име и свадба...*, Панчево 1883, 12.

¹¹ М. Ивановић-Баришић, *Календарски празници...*, 53.

¹² В. С. Врчевић, н. д, 14.

варом, врачало се по изгледу горњег слоја варе каква ће бити година, какви су амбари и бачве, какво ће бити здравље укућана. Вару су Морињани носили на воду и сипали поред извора певајући:

*Добро јутро водице,
Ја ти носим варице,
А ти мени јарице,
Јагнице, мушке главице
И сваке срећице.*

Вара се носила и у шталу, воћњак, виноград и на друга места, уз сличну песму. У пчелињак, тј.уљаник бацала се уз речи: *Колико зрна, толико кошница, ни на мору моста, ни кучку рога, ни на длану длака, ни у моје чело урока.* Вара се јела и по неколико дана за редом.¹³

И у Суторини је домаћица носила варицу на воду, а уз ритуал бацања варице у воду певала се иста песма као у Морињу.¹⁴

У Паштровићима је домаћица увече припремала варицу тако што би у лонац са водом стављала пасуља, боба, граха, леће, пшенице, кукуруза. Варица се спремао сутрадан и остављала да упије течност, а затим би нека од старијих жена гатала. Најпре би се прекрстила три пута па прорицала како ће родити летина, да ли ће бити стоке, колико ће бити меда, да ли ће се момци женити. А ако би се боб слабо скувао или се на површини јела указала рупа, предвиђало се зло у кући. Паштровчани су такође варицу носили на извор, да би би било сваког рода као воде на извору. Варица се давала и стоци.¹⁵

¹³ Ш. Милиновић, *Подаци о историји Мориња и околних мјеста*, Котор 1974, 48.

¹⁴ Јово Н. Влаховић, *Суторина*, Херцег Нови – Београд 2001, 143.

¹⁵ Ј. Вукмановић, *Паштровићи*, Цетиње 1960, 293.

Кухање варице је стари обичај, познат многим словенским народима – каже Ш. Кулишић. Био је познат још старим Грцима и Римљанима као *панспермија* (*пан* = све, *сперма* = семе), коју су припремали у част божанства плодности. Сматра се да је *панспермија* била кувана као каша или на други начин, и била је везана за култ предака, односно – за култ мртвих. Обичаји *панспермије* садрже и елементе првобитних веровања и поштовања природних сила, највероватније демона вегетације, а са овим су у вези и многобројне магијско-производне радње у чије се плодотворно и заштитно деловање веровало.

Материце

Овај празник се увек прославља две недеље пред Божић. Материцама су се деца веселила ништа мање него Божићу. Тога дана деца су везивала за столицу мајку и бабу, а оне – да би се откупиле – поклањале су им већ унапред припремљене слаткише, орахе, бадеме и бомбоне. Ровињски је записао да мајке у Црној Гори тога дана прже дечи приганице и дају им слаткише. У Паштровићима се на Материце, али и на Очиће, не ради неки већи посао, а жене су избегавале да раде послове са иглом да им, по веровању, не би преко године „неспоменица-змија“ уједала стоку, док су старије особе пазиле да тога дана не једу рибу.¹⁶

Оци (Очићи)

Овај празник пада у недељу пре Божића. Тога дана деца везују очеве и ожењене мушкарце у кући, а они се откупљују воћем, слаткишима, али и новцем. В. С. Врчевић је забележио да осорног оца деца не би везивала, већ би му само наздравила. Он их је обично даривао према обичају,

¹⁶ П. Ровински, *Црна Гора у садашњости и прошлости*, том 3, Цетиње 1994, 116; Ј. Вукмановић, н. д, 286.

уколико не би заборавио, али су мајке увек подсећале очеве на тај дан. Понеки отац би набављао брашна, уља и шећера, па би се увече сви укућани чистили приганицама.¹⁷

У Црмници се сматрало да на Очеве не треба радити са иглом, ради очију, нити дувати у ватру – да би се избегли уједи змија.

Свети Игњат – Игњатијев дан

Игњатијев дан славио се 2. јануара и спада у значајне празнике божићног циклуса. Овај светац је био одан Христовој вери и радио је на ширењу хришћанског учења, па је назван Богоносац. У прошлости је сматран даном којим су започињали божићни празници. Овај празник су неки звали и *Мали Божић* или *Први Божић*. За Св. Игњатија се некада у Кртолима позивао полазник. Домаћини су устајали „на уру пред зору“ да би се дочекао полазник, који је доносио грану ловорике коју је стављао на прозор или на кућна врата. Улазећи у кућу, говорио је: „Добро јутро и на здравље Свети Игњатија“, а затим се љубио са укућанима. Чашћен је био приганицама, даривао је и био је дариван од стране укућана. Код многих породица је био обичај да невеста уочи Св. Игњата изнесе пред чобанина *колач* од пшеничног брашна. Обичај је налагао да чобанин загрize колач и изговори: „Колико ја теби наудио толико и звијер мојој стоци“, а потом би добијао прут – *бадњачу*, коју је носио тога дана, на Божић и на Богојављење. Сви чобани из села су се са стоком окупљали на овај дан, на за то унапред договореном месту, где би помешали јела и пића и заједнички ручали.¹⁸ У Суторини је био обичај да се, уколико се овај дан поклопи са Очићима, обављају све радње, припремају приганице, смокве

¹⁷ В. С. Вукчевић, н. д, 16-17.

¹⁸ М. С. Влаховић, *Неки Божићни обичаји у Кртолама*, Записи, Цетиње 1931, 349.

и ораси као за Очин дан. Тога дана домаћини су клали овна или брава за божићну печеницу.¹⁹ На овај дан, према забелешкама П. Ровинског, није се јела риба.²⁰

Туциндан

Овај дан се празнује 5. јануара. Тога дана су се избегавале несугласице у кући и одрасли нису тукли децу, а најзначајнији је по томе што се на тај дан клала стока, односно припремала печеница за Божић која се пекла на Бадњи дан увече.

У прошлости се у Перасту, Бијелој, Рисну и Кртолима на овај дан, поред припремања печенице, припремало и пиће за Божић.²¹

Бадњи дан

Бадњи дан се увек празнује 6. јануара и обилује многим магијско-религијским радњама које се вековима одржавају, а имају за циљ да се породици обезбеде срећа и напредак у наступајућој години.

*Ватра боље него игда плама,
Прострта је испред огња слама
Прекрштени на огњу бадњаџи
Пушке пучу, врте се пецива.*

(Горски вијенац)

Старији испитаници се сећају да су тога дана деца ишла од куће до куће певајући и честитајући, а за узврат су добијала приганице. Тога дана се нису затварала кухињска врата у руралним срединама. У време када је преовладала

¹⁹ Ј. Влаховић, *Суторина...*, 144.

²⁰ П. Ровински, н.д., 116.

²¹ Ј. Vukmanović, *Božićni običaji u Boki Kotorskoj*, Zagreb 1962, 492.

аграрна привреда, на овај дан су многе ритуалне радње биле везане за стоку. Био је обичај да се на Бадњи дан, када се стока врати са испаше, на вратима обора пале две свеће између којих се утеривала стока, а негде су их држала мушка деца. Домаћица или домаћин би том приликом дочекивали чобанина са *бардаком* (дрвена посуда за вино или ракију), на који би ставили колач, тј. *навртњак*, и засипали га пшеницом. Он би потом три пута загризао колач и поделио крупној и ситној стоци, а уз гутљај вина би наздрављао. Након ових радњи, домаћин би окадио простор у коме борави стока. На Бадњи дан би домаћин – уз кадионицу, воштану свећу и гранчицу маслине – одлазио у уљаник и обраћао се пчелама: *Челе моје, балаго Божије, без вас се не може вршити служба Божија. Како сте? Да ми се добро ројите, е ви народ учите, како се тече и ради, до гој смо у животу. Све ми биле пуне као ови шипак*. Потом би разломио *шипак* (нар) и остављао га на четири краја уљаника.²² Укућани су настојали да на Бадњи дан обавезно врате уколико су раније нешто позајмили.

Бадњак

Елеменат божићних обичаја који се најдуже задржао јесте *бадњак*. Поједини подаци указују да су многобожачки Срби имали бога Бадњака, чији су кип правили од дрвета и који су, примивши хришћанство, бацили у ватру, али пошто су и даље били везани за бога Бадњака, они су сваке године ложили бадњаке. По другима, ложење бадњака персонификује жртву, али представља и сећање на Христово рођење у пећини. Порекло бадњака датира из времена анимистичких схватања света, када су се, поред животиња, поштовале и шуме, одређено дрвеће, биље. Оваква веровања била су распрострањена код античких народа – Келта,

²² С. Накићеновић, *Бока...*, 314; информатори из села Мојдежа, Пода и Пријевора.

Германа и Старих Словена. Магијским радњама око бадњака, који је сматран за свето дрво, желело се постићи да он помогне у наступајућој години у сваком напретку и бољитку у кући, стоци, пољу. С. Тројановић сматра да је бадњак домаћи идол – фетиш, божанска сила која траје годинама. Да би му се моћ обновила као што се сваке године сунце обнавља, спаљује се нови бадњак, док В. Чајкановић сматра да је бадњак оличење божанства које се спаљује по тачно одређеним ритуалима да би се поново родило. М. Елијаде тумачи да се обичајем спаљивања бадњака и свих радњи око њега означава обнављање вегетације и почетак новог годишњег периода. Спаљивање духа биља у ватри која представља сунце, обавља се како би се магијским путем постигло да растиње добије довољно сунца, од којег зависе живот, плодност и обиље.²³ Најстарији помен бадњака код Јужних Словена потиче из 1272. године, када су на Бадње вече дубровачки бродовласници и морнари принели кнезу пањ *цепонец* и налагали га на ватру.²⁴ Претпоставља се да реч *бадњак* потиче од старословенске речи *бдети*, јер се на Бадње вече целу ноћ бди поред огњишта.²⁵ Обреди који се односе на Бадњак представљају ритуалне радње из зимског солстиција, везане за празновање почетка новог рађања – јачања сунца, које симболизује топлину и светлост. Промене у начину живљења одразиле су се и на све радње које су везане за бадњак.

²³ В. Ст. Карацић, *Српски рјечник истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима*, Београд 1898; П. Влаховић, *Обичаји, вјеровања и празновјерице народа Југославије*, Београд 1972, 76, 80; М. Босић, *Божјињи обичаји...*, Београд 1979, 79, 80; В. Чајкановић, *Мит и религија код Срба*, Београд 1983, 214-215; *Српске славе*, приредили Б. Грубачић и М. Томић, Београд 1988.

²⁴ П. Влаховић, н. д, 80; М. Босић, н. д, 79.

²⁵ В. Ст. Карацић, *Српски рјечник...*

Брање бадњака

*Бадњак је церова главња... Бадњак је сирова церова глава... Бадњак је храстова или каква друга главња или грана... Да је сваки дан Божјић не би било вражјег дуба.*²⁶

У Боки Которској бадњаци се беру од дуба (храста) и маслине, али и од цара (Ситница, Крушевице) и од ловорике (Муо, Тиват), а забележено је да у Тивту могу бити и од планике или бреста, док у Грбљу посебан бадњак за домаћицу може бити од смрдљике, и зове се *бадњачица*.²⁷ Највише се беру бадњаци од дуба, осим у Луштици, где се према нашим сазнањима беру искључиво од маслине. У осталом делу херцеговског краја, по неким казивањима, поред дуба налажу се и бадњаци од маслине и то оне породице које га налажу на Светога Саву. У Црној Гори, уколико не би било храста, користило се јелово или борово дрво, а у Васојевићима – и молика.²⁸ У Конавлима и Паштровићима брао се храст који је обрастао бршљеном.²⁹

Бадњаци су се најчешће брали и беру се на Бадњи дан ујутро. Међутим, многе породице их беру неколико дана раније, само не уторком, петком или недељом. Неки сматрају да је најбоље брати их понедељком, али и од овога има одступања. Луштитчани су бадњаке и раније, као што то чине и данас брали, тј. секли, на Св. Игњата, а и у Кртолима су појединци тога дана секли бадњаке.³⁰

²⁶ В. Ст. Караџић, н. д; St. Stanojević, *Narodna enciklopedija*, Zagreb 1925; *Riječnik hrvatskog jezika*, skupili i obradili F. Iveković i J. Broz., Zagreb 1901; Речник српскохрватскога књижевног језика, Нови Сад – Загреб 1967.

²⁷ Ј. Вукмановић, *Божјићи обичаји...* 492; М. Влаховић, *Неки божјићи...*, 347.

²⁸ П. Ровински, *Црна Гора...*, 117.

²⁹ Ј. Вукмановић, *Паштровићи...*, 287; Исти, *Конавли...*, 190.

³⁰ Информатор Љ. Мариновић; М. Влаховић, *Неки божјићи...*, 346.

Бадњак се секао искључиво секиром, рано пре изласка сунца. То обавља обично домаћин или најстарији син укућанин, и данас као и некада. У прошлости, кад су се брали велики бадњаци који су се у Херцеговини довлачили са 6 до 8 волова, ишло је више младића са домаћином да помогну. У Пиви и у Дробњацима бадњак је био толико велики да се морао довлачити воловима. До Првог светског рата, у Витаљини (Конавли) је бадњак био тежак и до 100 килограма, тако да су га кући *позезали на волове*.³¹

У Боки Которској бадњаке беру искључиво мушкарци и доносе их кући, док у Паштровићима главни бадњак, *прегорач*, на Бадњи дан бере домаћин, а остале на Рубин дан (други дан Очева) могу донети и жене. Овде се сматрало да ће куће бити срећније уколико се убере више бадњака. У Црној Гори се брао један бадњак, а називали су га *блажено дрво* или *веселяк*. Поред њега, брало се више *бадњарица*, које су биле знатно мањих димензија, а брале су се онолико колико је било мушких глава, негде и знатно више.³² У Херцеговини се бере један који се дели на три дела. У кући Бубала на Топлој, који су пореклом из Херцеговине, ложио се само један бадњак до Другог светског рата.³³ Бадњаци се приликом брања засеку, и то неко на једном крају, а неко на оба краја – на истој или супротној страни. Обично се засеку око 0,15 м дужине, половином њихове дебљине. То се назива *забадњачење*.

³¹ Ј. Шаренац, *Грађа о обичајима у Источној Херцеговини*, Гласник Етнографског музеја Београд, Београд 1986, 251; П. Ровински, *Црна Гора...*, 117-118; Ј. Вукмановић, *Конавли...*, 190.

³² П. Ровински, *Црна Гора...*, 117. У Речнику српскохрватскога књижевног језика, Нови Сад – Загреб 1967, пише да је бадњачица омањи споредни бадњак, а бадњача је исто што и бадњак. У Вуковом Рјечнику пише да по Далмацији и околним крајевима и кршћани ложе бадњаке (бадњачице, блажене палице).

³³ Информатор Мере Секуловић, рођена Бубало.

За бадњак се одабира право и здраво дрво. Пракса је била да се домаћин пре сечења окретао бадњаку у правцу истока, скидао капу и крстио се. Када су се бадњаци ложили на огњишту, њихова величина се кретала у висини човека, од 1,5- 0,80 метара. Ровински је забележио да је у Црној Гори главни бадњак био величине 2-3 метра.

Од почетка прошлог века отпочиње налагање бадњака не само на огњиште него и у шпорете на дрва (штедњаке), па се због тога њихова величина и дужина смањила, сразмерно отвору на пећи, и креће се око 0,25 метара.³⁴

Променом начина живота, нарочито због миграција из прве половине 20. века, из руралне у урбану средину, мења се и начин набавке бадњака. Најчешће се дешавало да се један мушки члан породице настани у оближњем урбаном месту, а на старину је долазио о празницима, посебно за Бадње вече и Божић, да би са осталим укућанима прославио празник. Када би у новој средини засновао породицу, или би одлазио о празницима у родну кућу посебно за живота родитеља, или би започињао прослављање божићних и других празника у новом дому. Тада би му, уколико је шири породица живела у близини, доносили бадњаке отац, брат, стриц или рођаци, а уколико њих није имао, доносили су му их пријатељи са села, или их је куповао, што је данас најчешћа појава. По подацима којима располажемо, продаја бадњака није појава из наших дана. Општинска управа Херцег Новог истакла је 18. децембра 1911. године оглас којим се забрањује брање бадњака без дозволе локалних

³⁴ У Херцег Новом је огњишта било у кућама до пред Други светски рат, или су то биле *напе* (отворена ватра на озиданом и уздигнутом постољу наткривена напом), које су се дуж херцегновске ривијере задржале и након Другог светског рата, понеке породице су задржале огњиште и напу до данашњих дана, а користе их најчешће за налагање бадњака. Податке сам добила од информатора на терену.

шумских власти. Истовремено, продавци и препродавци се обавештавају да морају имати дозволу, јер уколико би донели бадњаке у град или би их ухватили на месту продаје без дозволе, одузели би им се *ceppi di natale* и предузео би се судски поступак против њих.³⁵



Божић у кући Радојичића, Херцег Нови 1998.

Ровински је записао да се на Цетињу купују бадњаци од сељака, али и да је обичај да неки сељак остави тајно, на поклон, пред кућу бадњак због поштовања или захвалности према тој породици.³⁶

³⁵ Државни архив Црне Горе, Цетиње, Архивско одељење Херцег Нови, архивски фонд, Општина Херцег Нови (у даљем тексту АХ ОХ), 1911. година, акт 3125.

³⁶ П. Ровински, *Црна Гора...*, 118.

Један информатор се жалио да је имао потешкоћа да набави бадњаке преко родбине, а није желео да их купи: *ето шкварујем* (мислећи да неће бити добро ако их купи). Са комшијом је убрао бадњаке у суседном селу, па иако их није купио, нажалост се догодило оно чега се и прибојавао – умро је месец дана након Божића.

Варира бројност бадњака који се брао и који се бере. Тај број се креће од 3 до 17, па и више. У Боки Которској је уобичајено да се бере онолико бадњака колико је мушкараца у кући. Под тим *колико је мушкараца у кући* многи и данас подразумевају и одсутне чланове домаћинства. Тако се бадњаци беру и за оне који су у Америци или негде другде, или се пак налазе на бродовима. То се некада обављало годинама, па и деценијама, и када је очигледно да ће они остати стално у исељеништву.³⁷ У Боки су се брала 3 бадњака у име тројства, али и према броју мушких чланова породице.³⁸ Различита бројност бадњака уочљива је од куће до куће, чак и у једном истом селу. Тако се у Подима, у кући Трипковића брало 15 бадњака (у кући су били отац, брат му и син). У истом селу, кућа Перчиновића брала је 17 бадњака када су у кући живела два брата са три сина. Када су се браћа поделила, сваки је брао по 11 бадњака (један брат је имао једног сина, а други два). Данас је остао један мушкарац у обе куће, и он и даље бере 11 бадњака. На пример, у Сушћепану беру 11 бадњака, а када се роди син, повећају на 15 комада. У Луштици се бере три пута по 2 бадњака, и то за Бадњи дан, Нову Годину и Богојављење. У Кртолима се брало 6 бадњака, уз које се брао и један *придавак* за

³⁷ Информатор Д. Радојичић. Ова пракса се одржала у кући његовог пок. деде, Стојана Песторића из Зеленике; Адвокат Веселин Будећ из Херцег Новог и данас ложи бадњак за свога брата, који више од пет деценија живи у Загребу.

³⁸ Ј. Вукмановић, *Божићни обичаји...*, 493.

напредак.³⁹ Најчешће се брао и бере се непаран број бадњака. Ако се бадњаци беру према броју мушких глава, па ако би тај број износио 13, у том се случају брало 15 бадњака. У кући Драга Песторића у Кумбору брало се и бере се 7 бадњака. У Морињу се за сваку мушку главу бере по 3 бадњака уз још 3 за напредак.⁴⁰ Број бадњака зависи и од тога којег дана, односно колико пута се налажу. Ако се гледа према броју мушкараца, онда се тај број множи са бројем дана када се ложи. Негде се бере и један за напредак, а негде један за полазника. Забележено је да је најдебљи бадњак домаћинов, *пошто је он корјен куће*, а сваки други је све мањи – према старешинству у кући, док је најмањи за напредак.⁴¹

Различити су поступци приликом ношења бадњака кући. Неко их носи са дељим крајем напред, а у Перасту, Маинама, Поборима и Паштровићима носи се обратно – тањи крај напред, као и у херцеговском крају.

У Паштровићима је раније био обичај да онај који носи бадњак кући, и то главни бадњак, свраћа у куће поред којих пролази, честита укућанима Бадњи дан, не зауставља се и наставља пут ка кући. Када би дошао својој кући, домаћица би га дочекала *боцуном* (посебна стаклена посуда, слична флаши за вино и ракију) ракије и приганицама, честитали би једно другоме Бадњи дан, а затим и свим укућанима.⁴²

Када се бадњак или бадњаци донесу кући, стављају се са десне стране кућних врата. Данас, када се ложе у урбаним условима на шпоретима, уносе се одмах у кућу.

³⁹ М. Влаховић, *Кртоли...*, 346; информатор Љ. Мариновић.

⁴⁰ Ш. Милиновић, *Подаци о историји...*, 48.

⁴¹ Ј. Вукмановић, *Божјићи обичаји...*, 493; Исти, *Паштровићи...*, 286-287; П. Ровински, *Црна Гора...*, 117.

⁴² Ј. Вукмановић, *Паштровићи...*, 287; Исти, *Божјићи обићаји...*, 493; М. Влаховић, *Неки обичаји...*, 347.

Обично се дебљи крај стави доле, осим у Прчњу, Паштровићима и Ријечкој нахији, где их ставе обратно, а према нашим сазнањима тако је и у херцеговском крају. У Перасту их поређају по старешинству почевши од врата, тако да је онај последњи за напредак.⁴³

Кићење бадњака

*Ту бадњаци Српски стоје
На крајев'ма засечени
А брштаном окићени*⁴⁴

Кићење бадњака је општа појава у Боки Которској, али и у суседним крајевима. У Боки се ките ловориком, маслином, бршљаном и шимширом. Бршљан мора да буде са дрвета, никако са зида – камена, и по могућности треба да је растао са источне стране. Исто тако, треба да има бобице, јер оне означавају богатство.⁴⁵ Између два светска рата, богатије породице су на листове бршљана којима се китио бадњак стављале танке златне листиће који су се куповали.

Ј. Вукмановић је записао да се понегде ките и рузмарином и смреком, а В. С. Врчевић, поред рузмарина,

⁴³ Н. Дучић, *Народни обичаји о Божјићу*, Записи, Цетиње 1939, 312. Аутор наводи да у Херцеговини прислоне дебљи крај према доле, онако како је дрво расло. Ако би се дрво обрнуто поставило, сматрало се да ће се десити нека несрећа. По њему се исто радило и у Црној Гори. П. Ровински је забележио да је на Цетињу дошло до неспоразума између мужа Херцеговца и жене Црногорке око начина постављања бадњака.

⁴⁴ Л. Чурић, *Пјесме*, Сан Франциско 1903, 372.

⁴⁵ Н. Дучић, *Народни обичаји...*, 312. Записао је да су у околини Цетиња, када не би били у могућности да набаве ловорике и маслине, китили бадњаке зелеником и бршљаном. Д. Мустур-Бокелј, *Бадњи даб у Боки*, Православље, Београд, 1. 01. 1982. П. Влаховић, *Обичаји веровања...*, 79. За кићење зелеником каже да досеже још до римског ремена, да има схватања да оно подсећа успавану природу на буђење, а има апотропејски значај, јер се зелеником одгоне зли демони.

помиње и разно цвеће. У околини Цетиња и у загорским селима Боке, ловорику и маслину набављали су у Приморју. У Паштровићима, ако не би нашли дрво за бадњак обрасло бршљаном, онда би га китили цвећем, рузмарином, ловориком. Ако је бадњак био велики, китио се на два или три места. Гранчице зеленила везују се *везовима* (увијеним пругићима – Кртоли), зеленим троскотом (католици на Муо), а најчешће се у осталим крајевима везују црвеним концем, свилом, неупреденом вуном. У Тивту се зеленило за кићење поспе пшеницом, жутим кукурузним брашном и пиринчем, да би година била родна. Кићење бадњака негде обављају мушкарци, а чешће то чине жене. Понегде, нарочито у Луштици, није обичај да се зеленило везује за бадњаке, већ се уноси заједно с њима. Код неких је обичај, када је кућа у жалости, да се зеленило не везује, или да се бадњаци уопште не ките.⁴⁶

Занимљив је обичај зебележен у селу Пријевору, где су приликом брања зеленила за кићење бадњака брала три танка прута од ловорике, винове лозе и маслине, те се повезивала црвеним концем. Тако окићен прут служио је чобанима за терање стоке до Нове године пазећи да се прут не одвеже. На Бадњи дан, у овом селу и у суседним Мокринама, најмлађи из сваке куће обилазили су обрадиво земљиште и пашњаке, те на средини сваког забадали гранчице маслине, ловорике и бршљана. Ова обичајна пракса одржавала се до средине 20. века.⁴⁷

Уношење и налагање бадњака

Верује се да све што је у контакту с бадњаком поседује мистичну снагу. Пошто би му указали долично

⁴⁶ М. Влаховић, *Неки божићни...*, 347; Ј. Вукмановић, *Божићни обичаји...*, 497.

⁴⁷ Ј. Влаховић, *Пријевор...*, 135.

поштовање, спаљивали би га. Одређене магијске радње које се врше на огњишту имају посебан ритуални значај, а разликовале су се од краја до краја. Бадњак је представљао неку врсту божанског бића преко кога се успостављала комуникација са оностраним. Спаљивањем, он *умире*, а поново се *рађа* преко пепела који се посипа по њивама и стајама. Овај поступак има за циљ напредак у новом аграрном циклусу.⁴⁸

У први сумрак на Бадњи дан могли су се чути пуцњи са свих страна. То су домаћини најављивали налагање бадњака. Некада су се такмичили ко ће први у селу наложити бадњак.

Бадњак не уносе само мушкарци из куће. У кући у којој нема мушкараца, ако одржавају овај обичај, уноси га рођак, кум, сусед, кад то обаве у својој кући. Кад су бадњаци велики и ложе се на огњишту, уносе се тако да се тањи део наслони на леву руку, а дебљи се држи десном руком и улази се са тањим делом напред. Ј. Вукмановић сматра да овако налажу католици у Перасту, док на основу наших испитивања закључујемо да највећи део православних улази са тањим крајем бадњака у кућу. Носиоци бадњака улазе десном ногом и наздрављају: *Добро вече и на здравље вам Бадње вече*, или *Добро вам вече, честитам ви Бадње вече*. На вратима, обично са десне стране, стоји домаћица, сама или са свим женама из куће, и одговара: *Добра ти срећа и добро дошао*, или *Добра ти срећа и с тобом у здравље*, или *Добра ти вечер и честито ти вечерашње вече*, или *Добра ти срећа и с тобом заједно до сто година*.⁴⁹

*Бадњаци се српски мили
На огњишту укрстили...*

⁴⁸ С. Ковач, *Време и простор у празницима...*, 428-429.

⁴⁹ С. Накићеновић, *Бока*, 317; В. С. Врчевић, *Три главне...*, 23; бројни информатори.

*Узех бадњак објеручке
Узех бадњак у наручје.*⁵⁰

Правила нема ни приликом налагања бадњака на огњиште. Неки их поређају један уз други, а неки их ређају унакрст. Сви сматрају, као и код других обредних радњи, да је њихов поступак једини исправан. Код неких се пази да се тањи део окрене према југоистоку или истоку, зависно од положаја огњишта. Код неких, као на пример у Сасовићима, поставе на огњиште *кушин већи* – комад дебљег дрвета које слабо гори, те се на њега наслоне бадњаци. У Перасту се ставе два краћа зелена дрвета, јасенова, а у Црној Гори камен – *тракач*.⁵¹ Ово је због тога што се те вечери уклања са огњишта све што је гвоздено, а *комостре* се подигну за око пола метра.

Када се уноси више бадњака него што је мушкараца у кући – за недорасле дечаке, одсутне мушке чланове породице, или за болесне – ако су бадњаци мањи, обично их уносе по више комада уједно или, ако су већи, неколико пута по један комад.

Већина ложи бадњаке и када су у жалости, јер ако се једне године не наложе, онда се за три године не ложе и за то време се у кући приликом неког веселја не пева.

У Луштици и Кртолима не кажу *ложити* или *налагати бадњаке*, већ се бадњаци *крсте*.

Када се бадњаци наложе, домаћин их прелије вином унакрст, претходно се прекрстивши, као и сви други укућани. Негде их преливају вином кад прегоре, или их *превеселе*, што је чешћи израз, а негде се посипају и пшеницом. У Поборима

⁵⁰ М. Црнић Пејовић, *Традиција и етичност у стиховима Бокеља исељеника*, Бока 25, Херцег Нови 2005, 72, 73.

⁵¹ Д. Достинић, информатор; Ј. Вукмановић, *Божјни обичаји...*, 497; П. Ровински, *Црна Гора...*, 118; В. С. Врчевић, *Три главне...*, 23.

и Столиву стави се на бадњаке, на три места, по комадић хлеба, па се онда прелију вином, а у Тивту и код православаца у Перасту стави се пшеница уместо хлеба. Приликом посипања вином или пшеницом говори се: *Здрав бадњаче, веселаче, сретно нам се превеселио, налагао те на наше огњиште пуно љета и година, да Бог да.* Затим домаћин попије мало вина и редом сви мушкарци, а онда и остали укућани. Вино се раније обично држало у *бардаку* и *боцуну*,⁵² а у Кртолама – и у *тикву* (бундеву). Након тога тамјаном се окаде бадњаци, све просторије, иконе и сви укућани, како неки кажу – *све што је под кровом.* У Паштровићима, поред вина, бадњаке полију и уљем. У херцегновском крају задржао се обичај код неких породица да засечени део бадњака намажу машћу или медом, да би све ишло глатко, добро.⁵³

Те ноћи је горела највећа ватра у кући, која се није гасила, и обично је до зоре остајао најмање један члан породице поред огњишта на коме су горели бадњаци. То је био мушкарац али је могла бити и жена. И дан данас се, у породици Милеве и Божицара Познановића у центру Херцег Новог, налази вековно огњиште на које се редовно налажу велики бадњаци уз присуство шире породице, комшија и

⁵² В. С. Врчевић у наведеном делу даје опис бардака: *Је један од најфиније земље суд с ручицом височи но шири; изнутра бјелом мајоликом намазан, а с двора на различите гране нашаран, који може више или мање од оке вина усе примити.* Информатор Боро Лучић из Суторине сећа се да се бардак до Другог светског рата набављао из Трста. И данас се по неким кућама могу наћи бардаци који имају облик врча. По сећању М. Црнић Пејовић, било их је осликаних са двоглавим орловима и тоцилима, у плавој и жутој боји на белој подлози. *Боцун* је стаклени суд, при дну широк, а према врху све ужи, запремине од 0,5 л до 2 л, који је и данс по кућама у Боки Которској у употреби.

⁵³ М. Влаховић, *Неки божихни...*, 347; Ј. Вукмановић, *Божихни обичаји...*, 498.

пријатеља, и уз песму бадњаци прегоревају до јутра, када се на огњишту поставља јело за божићни ручак.⁵⁴

Бадњаци се налажу на Бадње вече, уочи Нове године и уочи Богојављења. Неки налажу бадњаке и уочи Светог Саве.



Бадње вече у кући Радојичића, Херцег Нови 2007

Приликом налагања, не налаже се увек исти број бадњака, осим у Луштици, где се ложе увек два. Највећи број бадњака ложи се на Бадње вече, а осталих дана је то према устаљеном обичају у појединим кућама. Тако се у Пријевору ложе за Бадњи дан и уочи Нове године најмање три бадњака, а за Богојављење – један бадњак. Врчевић се не сећа да су у Рисну налагали бадњаке, осим на Бадњи дан, док зна да

⁵⁴ Информатор, Милева Познановић.

многе куће по Боки, особито у Морињ рисанске опћине, обичавају за Бадњи дан усјећи двоструке бадњаке, те половицу наложе у очи Божића, а половицу на вече Васиљева дне. Исто тако, многи домаћини код сва три напоменутог народа не налагају ови бадњак (за напредак) на Бадњи дан него на вече малога божића (и нове године) које слуги, да им се оне године у кући роди мушка а не женска глава.⁵⁵

Многи остављају прегорели део бадњака или више њих као *придавак* за идућу годину, а у Кртолима бадњак од Божића се оставља за Васиљевдан, а од те вечери – за Богојављење. Затим, од Богојављења се преостали бадњак оставља за Бадњи дан наредне године. Поједине породице по један бадњак остављају неналожен за идућу годину, а бадњак из претходне године налаже се први, као што се први налаже и *придавак*.

Бадње вече

Када се окади кућа, седне се да се вечера. Некада се пре вечере уносила слама, пшенична или јечмена, и просипала се по просторији где су се налагали бадњаци, или само око огњишта, а некада се слама уносила пре налагања бадњака. У жељи да се овај обичај одржи, а у недостатку сламе, у једној породици је шездесетих година 20. века употребљена индустријска слама. У Луштици и Кртолима, уместо сламе се побацају гранчице ловорике, а записано је да се у Кртолима користила и *сомина* – *juniperus sabina*. Обичај је био да домаћица квоца док се простире слама, а за њом би ишла деца и пијукала. У сламу се баци бомбона, ораха, бадема, па је за децу било велико весеље да их траже. Некада се поред огњишта, тих вечери, на слами и спавало. Касније се

⁵⁵ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 56-60. Када наводи сва три народа, он мисли на Црну Гору, Боку и Херцеговину где је од 1835. године сакупљао податке.

слама није простирала, већ се стављала у врећу и на тој *сламњачи* се седело. Код неких се посипање сламе није нагло прекинуло, већ су сламу стављали само испод стола или у *сламњачу*, да би се то временом изобичајило.⁵⁶

Слама се уносила до пред Други светски рат. По народном тумачењу, слама се простирала јер се и Христос родио у штали, на слами. Многе магијске радње везане за сламу указују на то да је овај обичај много старији и да потиче из претхришћанских времена.

Целог Бадњег дана многи ништа не једу, или не једу кувана јела, већ приганице, смокве, суве шљиве и орахе. Приганице се најчешће прже рано ујутро, код понеких и увече. Док је трајао обичај да се простире слама, на њој се седело, а преко ње се простирало платно на коме се јело. У руралним срединама се и до половине 20. века јело стављало у *наћве* – дрвене посуде. У Кртолима, на средину *наћви* стављао се *колач кршњак*, а у њега свећа и кита ловорике, док је на другом крају био *колач бадњача* и *чобанинов колач*.⁵⁷

*Посна бјеше пун' укуса:
Добра вина и купуса,
Посне рибе и погаче,
Сува воћа, лозоваче,
Приганица, добре воље...*⁵⁸

На Бадње вече вечера је увек била посна, кувао се *раштан* – врста зеленог купуса, а на уљу се динстао бели купус. Ко је био у могућности, куповао би рибу, обично

⁵⁶ По сећању Дарка Радојичића, то је радио његов дјед Стојан Песторић, а у недостатку природне сламе. В. С. Врчевић, *Три главна...*, 21; В. Караџић, *Црна Гора и Бока Которска*, Београд 1953, 137.

⁵⁷ М. Влаховић, *Неки обичаји...*, 348.

⁵⁸ М. Црнић Пејовић, *Традиција и етичност...*, 373.

лигње, сипе или хоботнице, док су имућнији спремали за вечеру бакалара. У Паштровићима се обавезно спремао пропржени *порилук*.⁵⁹

По завршетку вечере, пуцањем се оглашавало када прегори покоји бањак. Неки су тако поступали приликом прегоревања сваког бадњака.

У Луштици, и данас, када се заврши вечера, сакупе се момци, па иду од куће до куће. У оној кући где их затекне поноћ, пеку им кобасице, и тада се омрсе једући од сваког меса које је припремљено за Божић.

У неким кућама се после вечере стављали су *божуру* – *пециво* да се пече, док други то раде сутрадан, пре сванућа. Некада су само имућније куће могле припремити *пециво*, иако су сви домаћини настојали да тога дана по цену великих одрицања испеку свињу или бртва (овцу), чија је тежина обично била између 18 и 30 килограма. Неки су, поред *пецива*, сувог меса, сланине и кобасица, кували и свињску плећку. Има случајева да су уместо *пецива* пекли кокошку, што су радиле сиромашне породице. Дешавало се да понеки ни кокошку нису могли испећи.

Свињу или бртва клали су обично на Туцин дан, или на Бадњи дан ујутро. Печење *пецива* одржало се до наших дана.

Био је обичај да домаћица, кад укућани оду на починак, кити *чесницу*. Некада се китила искључиво грана ловорике, а данас – неко четинарско дрво, тзв. *јелка*, које се кити на Бадњи дан. Раније је бивало, а понеки то практикују и данас, да окићену зелену грану, која може бити и од смреке, забадају у *крух* – *чесницу*, по коме се и окићена грана називала *чесница*. В. С. Врчевић је записао да се грана забада кроз наранцу у хлеб. Раније се *чесница* китила разнобојним

⁵⁹ Ј. Вукмановић, *Паштровићи...*, 288.

папиром (обично креп папиром, који се могао растезати) или тракама (*гурђелицама*), обично у боји српске заставе, затим шареним бомбонама, орасима умотаним у папир од чоколаде. Између два светска рата отпочело се са кићењем разнобојним украсима за то намењеним, који су се куповали као и данас. Раније није био обичај да се поред јелке стављају поклони, што је данас општа појава у руралним и урбаним срединама, већ су се деци стављале јабуке, наранџе и понека бомбона. Сматра се да кићење гране потиче из римске митологије, одакле се посредством Германа проширило у 14. веку, и код нас се помиње 1605. године.⁶⁰

*Божје дрво видим, ено
У чесницу забодено,
А пантљике од три боје
Упореду на њу стоје
Низ божићно дрво висе
Ко застава закло би се
На трпезу до чеснице
Видим ваган пун пшенице
У вагану свеће мале
Што ће сјутра да се спале...⁶¹*

Док је гусала било у већини кућа, па и у урбаној средини, уз њих су се поред божићних песама певале и многе јуначке песме.

Божићне песме записане половином 19. и почетком и крајем 20. века могу се још понегде чути и данас.⁶² Оне су се

⁶⁰ П. Влаховић, *Обичаји, веровања...*, 79.

⁶¹ М. Црнић Пејовић, *Традиција и етичност...*, 373.

⁶² З. Марјановић Крстић, *Вокална музичка традиција Боке Которске*, Подгорица 1998. У књизи је, поред већ раније записаних песама других истраживача, З. Марјановић Крстић представила и резултате истраживања која је вршила 1987. и 1996. године. Поређењем се долази до закључка да ове песме трају више од 150 година.

са незнатним разликама певале у Боки Которској, Херцеговини и Црној Гори. На неке од њих вредно је и овом приликом подсетити:

*Поручила Божићева мајка
Тамо ћу вам послати Божића,
По Божићу три ките цвијећа
Једну киту здравља и весеља
Другу киту мира и погодбе
Трећу киту вина и пиенице
Да сте вазда здрави и весели.*

Накићеновић је записао, са нешто разлике, песму коју је забележио Вук Врчевић:

*Поручила Божићева мајка
О ришћани моја браћо драга
Послаћу вам мог сина Божића
И по њему три ките цвијећа...
Будте мирни здраво и весело
И ето ти светога Јована
Носи вама благо и дарове
И да крсти мог сина Божића.*

Песма која се, као и претходна, и данас пева:

*У Божића три ножића
С једним реже печеницу
А с другијем ђевеницу⁶³
А с трећијем погачицу
С печеницом поздрављаше
У дом дому домаћина
С ђевеницом полазника
И биране пријатеље
А с погачом дариваше
Сиромаше и убоге.*

⁶³ Ђевеница је врста кобасице.

А до данас се задржала и песма:

*Божих бахом бата
Носи гуку злата
На чија ће врата?
На наша ће врата
Просут гуку злата.*

Овако је песму забележио В. С. Врчевић, а данас се изоставља реч *бахом* (изненада) и често се уместо *гуку злата* употребљава синтагма – *киту злата*.

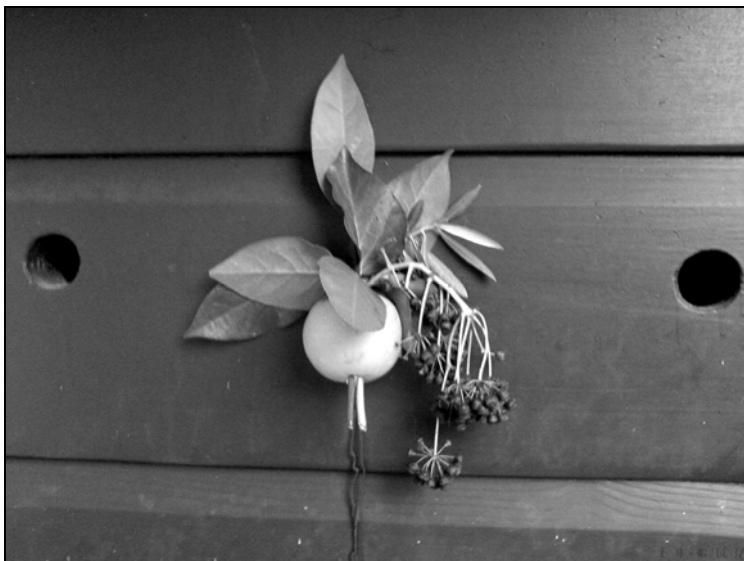
Следећу песму доносимо зато што стиховима обухвата готово све божићне обичаје:

*Божих зове с врх планине, оне високе
Весел'те се Срби браћо к вама ево ме
Приправ'те ми све бадњаке свилом кићене
А одаје и пенџере ловоричицом,
Наврћите добре овне на ражњевима
Сијеците суво месо, не мјерите га
Налагајте сува дрва и ћепанице,
Приправ'те ми доста вина рујна црвена
И ракије лозоваче прве бокаре.
Ви дјевојке и невјесте коло ватајте,
Ви јунаци из пушака често мећите,
А ви старо и нејако бога молитe.⁶⁴*

У песми се говори о кићењу одаја и прозора ловориком, о обичају који је и до данас очуван. На Бадњи дан се ките све иконе у кући, а понегде све слике, посебно слике предака. Један од испитаника кити иконе и очеву слику, а у осталим собама оставља по китицу у којој су обично гранчице ловорике, маслине и бршљена. Свака кућа на Бадњи дан забодe изнад улазних врата у наранцу гранчицу ловорике, маслине и бршљана. Забележено је пред Други

⁶⁴ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 24, 25; С. Накићеновић, *Бока...*, 316-317.

светски рат да на Бадњи дан становници дуж целе обале у Боки Которској оките обалу са маслиновим гранама, ловориком, на размаку од сваких пар стотина метара, односно свака кућа кити свој дио обале. На дан Божића свака је кућа у Боки окићена приморским цвећем како изнутра тако и споља. Сваки прозор на кући, кућна врата и стаје за стоку оките се бриљаном и маслиновим границима.⁶⁵



Поред кићења улазних врата и икона, китили су и *комостре* и *ватраљ* (лопата за огњишта, од гвожђа), па се она тада назива *веселица*. В. С. Врчевић је забележио кићење *стожера* – главне греде у кући, на коју се некада вешало оружје.⁶⁶ Од деведесетих година 20. века, границима

⁶⁵ М. Vukelić, *Обаћаји о Вожићу и Боки Которској*, *Naš mornar*, Split 1937, 40-41.

⁶⁶ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 21.

зеленила које се користе у божичним обредима ките се предњи делови путничких и теретних возила, док се унутрашњи ретровизор кити наранцом у коју је забодено зеленило: ловорика, маслина или храст.

За време божихних празника породица је била стално на окупу, јер се тих дана није радило ништа сем најнужнијих послова око стоке. Тих дана се није кувало, већ се спремало јело на Бадњи дан или у зору на Божић, које се јело свих тих дана, па и дуже. Божићни дани су дани веселја, нарочито Бадње вече. Сва срца укућана испуњена су љубављу и бригом за најближе, и надом у боље дане.

Божих

Био је обичај да у ране јутарње сате на Божић устаје најпре домаћин, ако није бдео целу ноћ поред бадњака, а са њим и домаћица, јер је потребно обавити још многе радње везане за Божић.

Чим устане, домаћин би *чарнуо* (помакао) бадњаке, а прикрајке склонио, ако већ није раније, за полазника или друге прилике. Уколико није испечено пециво, пристави се пећи, јер треба 5-7 сати да се добро и лепо испече, а потом се стављало месо да се кува. Домаћин би одлазио у цркву на јутрење. Уколико је црква била доста удаљена, није се одлазило у цркву. Жене тога дана нису ишле у цркву. Свештеник се, по завршетку службе, са свима присутнима по три пута пољубио – *мирбожио* – уз речи *Христос се роди* и *Ваистину се роди*. Тако су се поздрављали све до Нове године, 14. јануара, а понеки и до Богојављења. Потом би се сви присутни у цркви или испред цркве *мирбожили* и честитали празник. Том пригодом би се обично завађени мирили својом вољом, или би их виђенији људи, пријатељи на то наговорили. Домаћин је одлазио кући носећи *нафору* за све укућане.

За три дана празновања Божића кућа се није чистила, нити се из ње износило смеће, осим код оних који су првог дана Божића износили сламу. У Црној Гори је забележено да се слама износила трећег дана, а да се један део давао стоци, док се остатак разбацавао по њивама. Према С. Накићеновићу, слама се држала до Василева дана, а по В. С. Врчевићу – до Богојављења, као што је био и обичај у Пријевору. У Боки Которској се слама бацала по плодном земљишту и том се приликом говорило: *О ти сламо, дична славо, Спаситељ се на те нашо, благослови нама здравље и баштине наше, да нам с божјом вољом буду благословене и чисте од гусјенице и од сваке нечисти, Боже дај!* По сећањима наших информатора, слама се држала два до три дана, а по некима се она износила из куће када би се наложили последњи бадњаци и стављала би се око винове лозе.⁶⁷

На Божић се симболично започињао сваки посао, сматрајући да ће током године све бити како треба. Тако нам је Пеше Трипковић (75) из Пода казивала да је њена мајка од ње тражила, док је била у основној школи, да тога дана нешто прочита из школских књига.

Полазник

Онај који први уђе у нечију кућу на Божић назива се полазник. Он се сматра божанским гостом. То је остатак веровања у теофанију – прерушавање божанства и његово појављивање на земљи. В. Чајкановић сматра да полазник представља прерушеног претка. Обичај полазника, према Богатирјеву, треба тражити у близини Балкана, односно – међу Лужним Словенима, од којих је обичај преко пастира

⁶⁷ П. Ровински, *Црна Гора...*, 125; С. Накићеновић, *Бока...*, 316.

прешао Мађарима, Словацима, Украјинцима, и то од 13. века.⁶⁸

У Боки Которској је млађи мушкарац обично неко од родбине, зет, рођак, кум, а данас, поред зета, то је најчешће унук или добар пријатељ. Током 20. века усталила се пракса да се претходно договори ко ће бити полазник. Обично је то годинама једна иста особа. Верује се да он има моћ да донесе свако добро кући коју полази, па ако нешто крене добро, *то је до полазника*, али се тако сматра и када је нешто лоше. Има случајева да се полазник због тог веровања и замењује. Код већине је обичај да полазник долази рано ујутро, али и од тога има одступања. У Луштици полазник долази око 12 сати, а В. С. Врчевић је записао да полазник долази после ручка, јер је био обичај да гата у плећку. Полазник је увек мушкарац и ако се пре њега појави жена, многи јој не дозволе да уђе у кућу. Међутим, Ј. Вукмановић је забележио да је на Муо и код Кривокапића у Перасту полазник била жена.⁶⁹ Улазећи у кућу, полазник честита Божић, прилази ватри, *чарне* (подстакне) бадњаке да се разгоре, а најчешће бива да и сам унесе бадњак и наложи га. При уласку у кућу, домаћица га посипа пшеницом. Када се ватра разгори, полазник изговара: *Колико варница, толико среће, здравља, дјеце, оваца, новаца* и слично. У кући у којој се неколико месеци пре Божића 2000. године оженио син, полазник је наздравио речима: *Дао Бог колико било варница, толико мушких глава. Ове године смо доводили, да Бог да да догодине крштавамо. Вазда Бог помагао овај дом. Вазда били здрави и весели.* Код неких полазник прелије бадњаке вином и пшеницом, кад се разгоре, а код неких – приликом поласка. Поједини полазници обичавају да приликом чарања бадњака на огњишту изговоре: *Ми теби, бадњаче, круха и*

⁶⁸ М. Босић, *Божјићни обичаји...*, 67-83.

⁶⁹ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 33-38; Ј. Вукмановић, *Божјићни обичаји...*, 501.

вина, а ти нама здравља и весеља, а Ј. Вукмановић је записао: *Здраво био, бадњаче весељаче, за дуго и много година да идеш напријед, као трава о Ђурђевдану.*



Долазак полазника, кућа Радојичића, Херцег Нови 2008

У прошлости је на бадњак, посебно на домаћинов, ако је био обичај да његов бадњак буде већи од осталих, полазник стављао поморанцу или јабуку, са сребрним или златним новцем забоденим у њу. Данас се поморанца оставља на сто, креденац или неко друго место, а испод се остави папирнати новац. Некада је полазник доносио *бардак* или *боцун* вина, окићен тробојком или гранчицом бршљана, или пак бобицама бршљана нанизаним на конач; тако су били окићени и сви боцуни у кућама. У Кртолима је полазник доносио грану ловорике, коју је стављао у прозор или на кућна врата, а и данас у Луштици он доноси ловорику. Ј. Вукмановић је записао да полазник доноси поморанцу или

гранчицу ловорике/маслине, и предаје је домаћици, а В. С. Врчевић је забележио да полазник доноси *бардак* вина, окићен око *грлина шимшировим перјем на једном коњу нанизана*, па када ступи на кућни праг, домаћица га заспе пшеницом, а он јој дарује *шипак* – нар. Вук Караџић наводи да у Рисну полазник долази са крчагом окићеним цвећем и воћем.⁷⁰

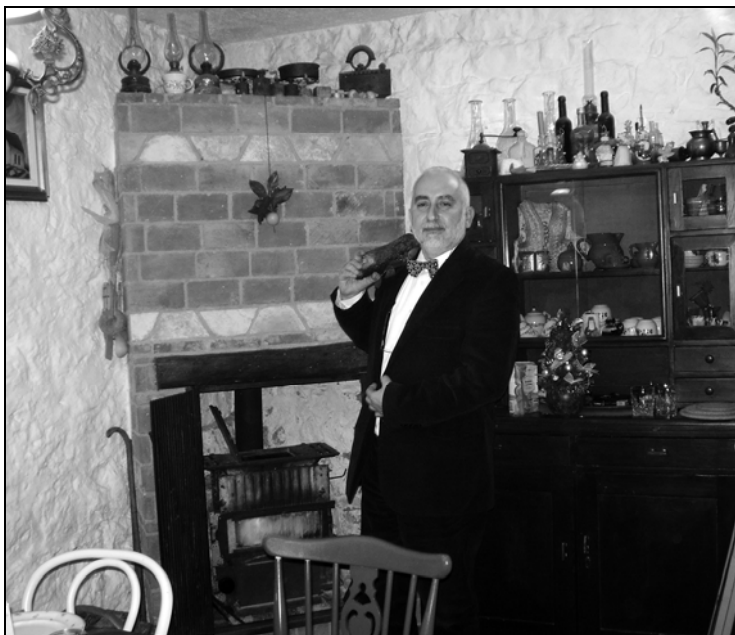
Када одлази, полазнику крчаг напуне вином из куће. Код неких је обичај да се чека на полазника да први почне јести од сваког јела које је спремљено за тај дан. У многим кућама у Прчњу полазнику су давали беле цигерице испечене на жару, да би био лаган као оне.⁷¹ Код неких су му пекли кобасицу умотану у папир. Неке породице задрже полазника на ручку, посебно ако он не празнује тог дана. При поласку, полазник се дарује чарапама (раније од домаће вуне), или *шугаманом* (пешкир), или му се дарива и једно и друго. Понеки дарују полазника кошуљом. Један од информатора је казао: *Мајка је гледала да шугаман буде лијеп, дебео*. Од краја 20. века, полазника даривају шалом или краватом. Поклон му многи упакују у бели папир, који исецкају маказама да личи на чипку, или – чешће – у шарени украсни папир. Занимљиво је да једна кућа у Херцег Новом, свог дугогодишњег полазника, за рођендан дарива тортом.⁷²

Долазак полазника, или тренутак кад подстакне бадњаке, оглашавао се пуцањем, а често и његов одлазак. Данас се том приликом најчешће користе петарде.

⁷⁰ В. Караџић, *Црна Гора и Бока...*, 137; В. С. Врчевић, *Три главне...*, 34.

⁷¹ Ј. Вукмановић, *Божјићи обичаји...*, 501.

⁷² Информатори: Сенка Милошевић, Веселин Будеч, Душан Ћоровић.



Налагање бадњака, кућа Радојичића, Херцег Нови 2008

У Крголима је била пракса да полазник долази на више празника, док то није случај у осталом делу Боке, већ само на Божић. Полазник у Крголима је први пут долазио на Митровдан – *први полазник од године*, а он се позивао речима: *Дођите на Митровдан појест*. Затим на: Св. Игњата, на Бадњи дан, Божић, на Божин дан, Васиљев дан и Богојављење. Код неких породица долази на Светога Игњата, на Божић и Васиљев дан, код других на Бадњи дан, Божић и на Божин дан, док код трећих – на Бадњи дан и на Божић, или само на Божић. Обичај да долази на Митров дан био је у кртолским селима Миловићи и Радовићи.⁷³

⁷³ М. Влаховић, *Неки божићни...*, 348.

Божићни обед – ручак

После шестонедељног поста, а поред толико хране која се припреми за Божић као ни за један други празник, многи се одмах иза поноћи омрсе не чекајући ни јутрење ни полазника. Код других се чека полазник да први окуси од сваког јела, а код неких се једе после јутрења или литургије.

Данас се углавном једе око подне. Раније, док се простирала слама, јело се из *наћви* које су се стављале на сламу, на којој се и седело. По казивању испитаника, у наћве се стављало кувано суво месо, кобасице и печено месо које је ту стајало три дана, па и више.

Наћве су данас замењене другим посудама и више нису у употреби. У прошлости се јело рукама и дрвеним кашикама, док се данас користи есцајг.

Код православних Бокеља истакнуто место има обред *мирбожења* за време божићног ручка. За ту пригоду се припреме мале воштане свеће. Њихов број зависи од начина одржавања овог обичаја у појединој породици. Понеке породице припреме онолико свећа колико има укућана, или још једну свећу више, а неке – онолико колико уберу бадњака. Ј. Вукмановић је пре пет деценија записао да у Бијелој родитељи држе једну или две свећице, а деца по једну. У Луштици се једна свећица пали и данас, као што су В. С. Врчевић, С. Накићеновић и Ј. Вукмановић забележили. Ове свећице се пале када се укућани окупе око стола да ручају, а код других кад поједу супу. Код неких је обичај да сви присутни укућани држе запаљену свећицу у руци и *мирбоже се* (три пута се љубе) са домаћином честитајући празник, а потом *се мирбоже* сви укућани међу собом. Негде је обичај да се том приликом обилази три пута око стола. У Морињу је обичај да се укућани *мирбоже* стојећи код стола

пре почетка ручка.⁷⁴ Након тога домаћин покупи све свећице и стави их у суд у коме се налази пшеница, јечам или пиринач, док други у зделу стављају слатки шипак (нар), поморанцу, дуњу, а Богдан Лучић из Суторине је до краја 20. века стављао златник. Поједини повежу свећице црвеним концем. Свећице горе до краја ручка, а негде и док се не изнесу колачи. Код неких, поред ових свећица, упали се и остатак славске свеће. Свећице се обично гасе са два комада хлеба умочена у вино, или само вином. На крају *мирбожења* био је обичај да домаћица пољуби домаћина у лево раме, он њу у чело, а деца њих у руку. У Паштровићима је домаћин носио једну свећу у цркву, а много раније их је носио онолико колико је било мушкараца у кући.⁷⁵



Божић у кући Радојичића, Херцег Нови 2007

⁷⁴ Информатор, Милан Дабовић.

⁷⁵ Ј. Вукмановић, *Божићни обичаји*...495,502; Исти, *Паштровићи*...289; В. С. Врчевић...*Три главне*...31; Д. Мустур, *Бадњи дан у Боки*, он наводи да се свећице које држи сваки укућанин називају *мирбожнице*.

Јеловник за божићни ручак мењао се током времена, а зависио је, поред осталог, и од устаљених навика, најчешће од имовног стања и прихватања нових правила живљења условљених променама у друштву.

Божура, односно *пециво* била је главно јело, које се код многих и данас припрема. *Божуром* се називало свако печење, без обзира на то да ли је то свињско или овчије печење на ражњу. Ј. Вукмановић наводи да се брав називао *пециво*, свињче – *пекна* или *божура*, а све печено, осим петла, *печенка*.⁷⁶ Сазнали смо да се божура некада надевала прокуваним *подропцем* (изнутрице: срце, плућа, цигерица) и *трипама* – шкембићима, и то од *крције* (најбољи лиснати део шкембића), што се затим продинста на луку и додају му се зачини: со, бибер, рузмарин, ловорика. Затим су тиме надевали и потом изушивали *пециво*. У Кртолима су стављали кокошку, или бравље *трипе*, или говеђе *трипе* у *пециво*. У Црној Гори су *пециво* надевали *оризом* (пиринчем) и сувим грождјем, или би ставили кокошку и у њу јаје, па кад јаје пукне, сматрало се да је *пециво* добро печено. У приморском делу је В. С. Врчевић забележио да у зубе *божуре* ставе гранчице рузмарина, а у загорским селима – бршљан.⁷⁷ Један од испитаника је испричао да *божуру* потегну за ухо пре но што је почну сећи. Поред тога, као што је већ наведено, кувају се суво месо, kobасице, супа, колачи, кафа и још нека јела, а данас су присутна и јела новијег датума – као што су сарме, руска салата и слично.

Уз месо, за ове дане месе се и посебни хлебови – *чесница* и *божићњак*. У херцеговском крају се и данас меси чесница. Према литератури, разни су називи за ове обредне

⁷⁶ Ј. Вукмановић, *Божићни обичаји...*, 495, 501; П. Ровински, *Црна Гора...*, 117;

⁷⁷ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 28.

хелбове у Боки Которској. Уколико се у чесницу стављала зелена окићена грана ловорике, онда се она није ломила, већ се месила још једна чесница, у коју се стављао новац, венчани прстен као у Маинама, или ивер од бадњака. Ово тврди и Врчевић, који каже да се у квасни колач, *божитњак*, забада грана ловорике која се кити, а хлеб се ломи и једе за Нову годину. На другом месту пак, он каже да кад на Божић седну за трпезу, тада пале воштану свећу која је забодена у *божитњак*. Поред тога, помиње и *чесницу*, хлеб од пшеничног брашна који се меси у *пресно*, а у који се ставља сребрни новац.⁷⁸

У херцеговском крају још је живо сећање на чесницу у коју се забадала грана ловорике, па се затим китила, и по којој се та грана звала *чесница*. Хлеб *чесница* се ломио на онолико делова колико је било укућана. У Шкаљарима, Перасту, Прчњу и на Муо, до Првог светског рата су за децу, а по могућности и за одрасле, месили такозвани *луго-колач*, који је био шупаљ и у облику потковице, а на средини је имао крст. Био је тежак око 150 грама. Ти колачи су се јели за време божићног ручка. У Паштровићима су месили два хлеба: бадњачу – погачу за Бадњи дан, а која се јела на Бадње вече, и *божитњак*, који је био мањи и украшен фигурама од теста најчешће у облику руже, а у који су забадале три гранчице ловорике, окићене разнобојним папиром. Око *божитњака* се омотавала свилена марама. По подацима Ј. Вукмановића, у Боки Которској се месио само један хлеб, који се различито називао: *У Рисну, Бијелој, Столиву и околини Херцеговога зове се чесница, у Луштици, Кртолима и Грбљу кришњак, у Паштровићима и Перасту божитњак или божићњак, у Шкаљарима и Доброти божићни колач, у Тивту, Маинама, Поборима и у*

⁷⁸ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 22, 27; Ј. Вукмановић, *Божићни обичаји...*, 495; Д. Мустур, *Бадњи дан у Боки*. Мустур каже да се грана ловорике која се стављала у чесницу назива *божићњак*.

Прчују Бадњача, а на Муо крух домаћин или домаћин. Даље Вукмановић наводи да се он јео различитим поводима. У Рисну и Перасту – обично за божићни ручак, у Грбљу на други дан Божића, у Паштровићима – на Нову годину, у Кртолима – после Васиљевдана, у Перасту код православаца – на Богојављење, у Столиву – после Водокршћа, у Бијелој – после Савин дана. Међутим, М. Влаховић је навео да се хлеб звани *кршњак колач* (који помиње и Ј. Вукмановић) једе за Божић, а да се на Васиљев дан рано ујутро меси колач *василица* од кукурузног брашна, и пече се под бадњацима у које се стави сребрна пара. Ломи се и једе за ручком тога дана, а ко добије пару, верује се да ће му срећа бити наклоњена целе године.⁷⁹

У Рисну је био обичај да се пре божићног ручка *закусе*, белом цигерицом печеном на жару, *да све јело у стомаку буде лако као бјела цигерица*, док је код појединих био обичај да се окусе две-три кашике качамака и млека. У Црној Гори су после јутрења јели сир, јаја и сланину, и то пре меса, а Цеклињани – димљене укљеве. Неке породице у Суторини и Мојдежу не мрсе се на Божић, јер им је то *завјетни дан*, а обичај је уведен у првој половини 20. века у циљу заштите стоке која се разболевала и крепавала.⁸⁰ У Пријевору, и до данас, обичавају да пре него што седну да ручају, окупљени око стола поједу по комадић *ћевенице* и *бумбрара* (свињска црева напуњена кукурузним брашном и одимљена).

У ритуалне радње везане за Божић спада и ова коју је забележио В. С. Врчевић: *Уколико у кући има девојака које је већ требало да буду удате, мајка их је ражњем на коме се*

⁷⁹ Ј. Вукмановић, *Паштровићи...*, 287,288; Исти, *Божићни обичаји...*, 495, 502; М. Влаховић, *Неки божићни...*, 350.

⁸⁰ Ј. Влаховић, *Пријевор...*, 138; В. Ст. Карацић, *Црна Гора и...*, 139; П. Ровински, *Црна Гора...*, 122.

пекло пециво терала из куће говорећи: 'Ајде ове године у сусједни ти дом, доста си дворила свој род.' Девојка би симболично изашла из куће до обора и потом се враћала.⁸¹

Мада је Ј. Вукамановић дошао до податка да су до подне на Божић у посету ишли мушкарци, а после подне или сутрадан – жене, наша истраживања показују да мушкарци иду на честитање једни другима обично после ручка, а понегде и пре, а жене само сутрадан, јер оне први дан Божића не напуштају кући и не иду ни у цркву.

Слављене божићних празника ван куће

Слављене и одржавање неких обичаја ван куће, било за Бадњи дан или Божић, односно – заједничко прослављање становника неког насеља или засеока, било је само понегде уобичајено. Налагање бадњака поред цркава у Боки јесте обичај наших дана који је настао деведесетих година 20. века. До прве половине двадесетог века једино је војска у Херцег Новом и Котору налагала 6. јануара бадњаке на отвореном простору.

За време аустријске управе Боком Которском, војска је заједнички прослављала Божић, што потврђује и један документ из 1915. године који је Котарско поглаварство из Котара упутило општинској управи Херцег Нови, а у коме пише: *Приопћује се том Управитељству да ће данас бити извађени из шуме у Вратлу неколико божићних стабала за Зборно заповједништво.* Акт је упућен 23. децембра. На основу овог документа немогуће је донети коначан закључак о томе да ли су аустријске војне власти ложиле бадњаке, или су на католички Божић китиле јелку на неком тргу.⁸²

⁸¹ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 31.

⁸² АХ, Општина Херцег Нови, бр. 2894.

После Првог светског рата, у Херцег Новом је војска ложила бадњаке, како је записао Томо К. Поповић – *по старом српском обичају*. Он је такође забележио да је 25. децембра 1918. године прослављен католички Божић, уз пуцање пушака и певање, као *знак весеља на све стране*.⁸³

У херцеговском крају, до Другог светског рата и неколико година након њега, ложење бадњака на јавном месту одржавало се на тргу испред цркве Св. Арханђела Михаила, али не у организацији Цркве него војске, јер се на том простору налазио и официрски дом.

Томо Крстов Поповић записао је 6. јануара 1919. године: *По старом српском обичају и обичају војништва у Србији, највиша војна лица на коњима, грађанска музика са све три заставе, за њима доста грађана у аутима и колима, а за њима војници и наро пјешке стигоше до Лаловине гдје су убрали бадњак уз пуцање пушака. У истом поретку вратише се до хотела 'Боке' гдје наложише бадњак. Здравцу је одржао пуковник Ђорђе Јосиповић. Веселе се наставило до касно у ноћ. Идуће године се такође брао бадњак у Лаловини и весело се славило, али Поповић бележи да није *не онако као претходне године. Ни на божићној литургији у Топлој није било онолико народа као претходне, а није присуствовао ни један војник, а врло мало и официра. Нигдје се није чуло ни пуцање, јер је било забрањено. Идућих година се паљење бадњака од стране војске одржавало искључиво испред цркве Св. Арханђела Михаила*.⁸⁴ Из документа који је о овоме сачуван види се на који се начин то обављало и да је било намењено свим војним лицима која су се налазила у Боки Которској, а била су раздвојена од својих породица. Команда Боке Которске, чије је седиште било у Херцег Новом,*

⁸³ Исто, 142.

⁸⁴ М. Црнић Пејовић, *Херцег Нови послје првог свјетског рата по записима Тома К. Поповића*, Бока 15-16, Херцег Нови 1984, 142-143.

наредбом бр. 1 од 04. 01. 1932. године, наређује начин прослављања Бадњег дана, односно ложења бадњака. Командант места на подручју Команде Боке Которске овлашћен је био да одреди *Команданта Бадњака* и регулише све остале појединости, према месним приликама и познатим народним обичајима, *тежећи да то буде што свечаније у смислу тачке 519, 520, 521 и 522 Привременог Правилника службе. Зато за доношење бадњака у Херцег Новоме 6. јануара наређујем:*

- 1. да прослави доношења бадњака у Херцег Нови учествују сви неочењени 2. Официри, војни чиновници православне вјероисповести, а остали по вољи, из гарнизона Херцег Нови, Мељине, Зеленика, и 3. батаљона 1. пука тврђавске артиљерије као и војна музика пешадијског пука Боке Которске.
- 2. Командант Бадњака биће пешадијски капетан 2. класе 2. Милошевић Митар, командир 3. чете 1. батаљона пешадијског пука Боке Которске.
- 3. Командир возарског ескадрона обе команде одредиће своја кола за доношење и довоз бадњака и јахаће коње (оседлане и окићене). Тробојке за кићење примиће благовремено од предсједника Официрског дома у Херцег Новоме.
- 4. Кола и коњи да буду у 13 и 45 са челом на путу код хотела «Рудника» и командир 3. чете пешадијског пука Боке Которске одредиће једног подофицира и три војника за сечу бадњака и то за: команданта Боке Которске, официрског дома Херцег Нови, 3. чету пешадијског пука Боке Которске, 10. чету 1. пука тврђавске артиљерије, први батаљон пешадијског пука Боке Которске, 3. чету 2. батаљона телеграфског пука, 3. чету рефлекторског батаљона техничког пука, паркову чету 1. пука тврђавске артиљерије, ауто секцију, возарски ескадрон, војну музику пешадијског

пука Боке Которске и подофицирску читаоницу у Херцег Новоме и Мељинама.

- 5. Предсједник официјерског дома Хецег Нови припремиће све потребно за пријем бадњака (жито, врућу ракију, закуску итд.) као и за кићење бадњака које кићанке предаће благовремену подофициру за сечу бадњака.
- 6. Командир 3. чете пешадијског пука Боке Которске као Командант Бадњака ступиће у везу са општинским властима у Херцег Новоме ради учешића Соколске музике у овој прослави, као и осталог грађанства.
- 7. Г. г. официри који имају своје коње исте да употребе, а остали аутомобилом или пешице по жељи.
- 8. Поворка за доношење бадњака кренуће тачно у 14 ч. Од официјерског дома у Херцег Новом.
- 9. Ред поворке: барјактар, коњаници, војна музика, кола, аутомобили, Соколска музика, пешаци.

Поворка са бадњацима враћати ће се истим путем.

Ако буде хрчаво време, неће бити поворке већ ће се само ограничити на сечење и доношење бадњака.

Ову наредбу добила је и општинска управа, те на основу ње издала Оглас: *Дана 6. јануара 1932. године у 2 сата поподне кренуће поворка за доношење бадњака испред официјерског дома, пак се позивље грађанство да у што већем броју приступи у поворку да прослава доношења бадњака буде што свечанија. У потпису је начелник Мирко Комненовић.*⁸⁵

Из наредбе се види да су ложењу бадњака морали присуствовати сви подофицири и официри православне вере, и то сви неожењени (што значи да су ожењени то обављали

⁸⁵ АХ, Општина Херцег Нови, 1932. година, бр. 50.

код својих кућа), а остали по жељи (ожењени и католици). Поред тога сазнајемо да се за сваку јединицу на подручју Команде места брао по један бадњак и ложио. Бадњаци су се, што произилази из Наредбе, сачекивали код хотела *Рудник* (код данашње такси станице у граду), и затим се са формираном поворком, која би дошла од официрског дома, у истом поретку враћали назад. У официрском дому, пошто би се бадњаци наложили, сви присутни могли су се почастити приганицама, орасима, бадемима, смоквама и врућом ракијом.

Данашње налагање бадњака поред цркава, уз рецитоване песама које нису божићне, до читања генеалогичке братства које је било носилац те церемоније, унело је нове елементе у божићне обичаје, удаљујући их од вековне праксе.⁸⁶ Данашњи обичај налагања бадњака поред цркава сигурно да има своју сврху, пре свега окупљање – народа око цркве и уз цркву, зближавање људи.

У Кртолима је био обичај да се после подне на први дан Божића *састану кола на гувна*, где би се старији људи приликом сусретања љубили и грлили уз речи: *Поклањамо се Богу и рођенству Христову.*⁸⁷

У Кутима је до Другог светског рата био обичај да се на први дан Божића, на месту званом *Почивало* окупи народ,

⁸⁶ З. Марјановић Крстић, *Вокална музичка...*, 19. Ауторка је забележила да се јавно паљење бадњака у Котору одиграло на „Тргу од оружја“ и да су бадњаке за католичку прославу доносили из Шкаљара, а за православну – из Доброте, те да су ови били украшени јабукама и наранџама. Код цркве у Бијелој је 6. јануара 1998. године братство Злоковића налагало бадњаке, па су том приликом читани подаци о пореклу њиховог братства, што је било приказано и на локалној телевизији Херцег Нови.

⁸⁷ М. Влаховић, *Неки божићни...*, 350.

пре свега млади, и да читав дан проведу у весељу, што сазнајемо и из једног сачуваног документа. Котарски суд у Херцег Новом је 22. фебруара 1907. године тражио од Општинске управе одговор да ли је *од давнина обичај у селу Кутима, да се на мјесту 'Почивало', а код јавног пута пали о Божићу из прангија и да се при томе ухвати коло испред куће Марића, и да ли се је када услед тога догодила каква несрећа.* Након пет дана је Општинска управа послала одговор да село није разоружано и да је обичај да се на црквено земљиште звано *Почивало* изнесе неколико прангија, јер се звук са тог места далеко разноси, те да се из њих пуца. Том приликом, кнез Кута дозива кнеза суседног села Сасовића и своје сељане, и пуцањем их поздравља. *Истовремено, недалеко од тог места, код кућа Марића, изводи се коло и у весељу се проводи тај дан.* У одговору се још наглашава да се никада није догодила несрећа, јер је место одакле се пуца узвишено и путо, а пуцање обавља особа која је у томе вешта, *пуцајући из веома јаких прангија старог чврстога кова дачим се остали народ налази окол кућа Марића гдје се речено коло води.*⁸⁸

Парохијални уред, коме је седиште било на Топлој, тражио је од Котарског поглаварства Котор, 28. децембра 1893. године, да се приликом празновања божићних празника и Нове године, и то 6, 13. и 18. јануара 1894. године, може пуцати из прангија код парохијалне цркве, као што је и био обичај. Петнаестак година касније, Царско Краљевско Политичко изложеноство из Херцег Новог послало је преко Општинске управе дозволу туторству цркве на Топлој да могу по обичају пуцати 7, 14. и 19. јануара.⁸⁹

⁸⁸ АХ, Општина Херцег Нови, 1907. године, бр. 367.

⁸⁹ АХ, Општина Херцег Нови, 1893. године, 142; 1907. године, бр. 30.

Бокељски поморци далеко од завичаја нису заборављали своје обичаје, па су тако и Божић славили на далеким морима и у лукама. Жене капетана често су пратиле/прате на путовањима своје мужеве, па су на брод носиле са собом и део завичаја, и одржавале су обичаје. На броду једрењаку *Ана Лазаревић*, којим је командовао Саво Петковић из Баошића, прослављен је у луци Одеса православни Божић крајем 19. века. Из сећања капетанове жене Милке, која је том приликом била на броду, сазнајемо да је командант луке био Бијељанин Злоковић, који је том приликом довео на једрењак и виђене људе из Одесе. Званице су дошле на Бадње вече, а многи од позваних желели су да виде *српски обичај налагања бадњака*. Међу гостима је био и генерал Чернајев, који је тумачио руским гостима значај бадњака и његово исконско порекло, јер званице нису знале за тај обичај који се код њих изобичајио, а оне су припадале богатом градском, трговачког и војном слоју Одесе. Један морнар са истог брода дуго се после тога сећао те прославе Божића, а нарочито *мирбожења са лијепим руским госођицама из Одесе и то са сваком по три пута*.⁹⁰

У приповеци Сима Матавуља – *Први Божић на мору* – описано је слављење божићних празника на мору. У овој приповеци, ностромо Мато је био једини Латинин (католик) на броду који је на католички Бадњи дан *спремιο бадњачић*, окитио га ловориком и увече у присуству капетана и потчињених, ставио га у *фогун* (у ватру – пећ), а затим је све

⁹⁰ В. Костић, *Капетан Саво Петковић и његов допринос црногорском бродарству*, Зборник радова, Сто година бродарства Црне Горе, Котор, 1988, 227-239. Милка Петковић је често пратила мужа на његовим путовањима, па је на броду родила и троје од деветоро деце. Она је, такође, била из поморске породице Лазаревића, који су били и сувласници поменутог брода. Њен унук Душан Петковић, у својој књизи *Из туђине*, Буенос Аирес 1961. године, објавио је и сећање своје баке Милке на прославу Божића у Одеси.

частио вином. Том приликом се певала бокелјска божићна песма:

*Божић зове с оне стране,
превезите ме!
Ако нијесу људи дома,
оно су жене!
Ал су жене вражије мреже,
утопиће ме!
А људи су божије ћуди,
превести ће ме!*

Како је невреме трајало више дана, а нарочито на дан православног Божића, нису били у прилици да га прославе, већ су само честитали једни другима, а прославили су га када је невреме прошло.⁹¹

Божићни обичаји код католика у Боки Которској

Издвојили смо божићне обичаје код католичког становништва у Боки Которској, у жељи да прикажемо интензитет симбиозе обичајне праксе везане за божићно празновање код обе конфесије. Пошто наша истраживања обухватају период 19. и прве половине 20. века када је припадност одређеној конфесији била и друштвено детерминисана, у складу са овим пратили смо раст/пад појединих обредних радњи из божићног циклуса код обе конфесије.

По попису становника 1910. године Бока Которска је имала 40.582 становника, међу које се убраја 5.074 активних војних лица. Од 35.508 становника, 20.283 је било православне вере, а 15.225 католичке вероисповести.⁹²

⁹¹ С. Матавуљ, *Први божић на мору*, Сабрана дела књ. 3, Београд 1953, 599-600.

⁹² *Zadnji popis pučanstva u Dalmaciji*, обардио Manfred Makale, Већ 1912.

Преласка из једне вероисповести у другу било је и током овог периода, промене су природни след везан за обичаје и црквене празнике. Поред тога, мешовити бракови, као и симбиоза, односно упућеност живљења на географски малом простору једних са другима, условили су и обичајне подударности. У свести генерација, многи обичаји слагали су се вековима и редовно су се упражњавали, те их је чином преласка из једне у другу конфесију било готово немогуће изобичајити. Пракса је показала да прва генерација која пређе из једне у дугу веру готово увек одржава старе обичаје, па их постепено мења или потпуно замени новим, везаним за вероисповест у коју су прешли родитељи. Слављење Крсног имена и празновање Божићних обичаја задржало се код католика у Боки Которској много дуже него у другим крајевима, осим у Конавлима.

Католици у Боки Которској припадали су староседеоцима или су били потомци досељених католика из других земаља. Становници Боке Которске католичке вероисповести највећим су делом из которског дела бококоторског базена.⁹³ Један број католика доселио се у доба владавине Аустрије, а један број – двадесетих година 20. века из Истре и Далмације, крајева који су тада припали Италији. Досељени становници католичке вероисповести, сталним настањивањем у Боки Которској, почињу да прихватају обичајну праксу нове средине везану за божићни циклус. На основу наших истраживања у херцеговском крају, сазнали смо за извештан број католичких породица које одржавају божићне обичаје као и православни, који су већинско становништво. Прихватање или неприхватање

⁹³ С. Накићеновић, наводећи породице у Ластви (тиватској), тврди да су већином били Црногорци православне вере, које су Млечићи покатоличили, а као доказ, поред презимена, забележио је да они славе крсну славу, а *бадњаке ложе причају и певају о Милошу, Марку и Рељи и друго*; С. Накићеновић, *Бока...*, 394.

доминантних обичаја овога краја индивидуално је, и немогуће је донети закључак шта је било пресудно за то. Као пример, навешћемо породице Петрони и Мартинети, обе пореклом из Италије, чији су се преци доселили приближно истих година у другој половини 19. века. Пијо Петрони доселио се половином седме деценије 19. века из Рионера (код Напуља), отворио часовничарску рању у Херцег Новом и оженио се православком Марицом Милаковић. Његов син Фелиће наставља његов посао и жени се такође православком. Ова породица није прихватила божићне обичаје средине и није никада налагала бадњаке.⁹⁴ Преци породице Мартинети дошли су из Гонзана, места између Наваре и Кома у Италији, где их и данас има око четрдесетак породица. Мартинети су по доласку у Херцег Нови прихватили обичаје нове средине везане за празновање божића, па и дан-данас њихов потомак Зоран налаже бадњаке. На Бадње вече 24. децембра 1997. године наложио је онолико бадњака колико је позвао мушких гостију, како нам је сам испричао. Он бадњаке засеца на две стране, у супротном смеру. Мартинети бадњаке беру од храста, а ките на уобичајени начин, као и православни. На Бадњи дан ките дрво ловорику. Посебно треба нагласити да Зоран Мартинети одржава обичај као и његов деда и отац, да један бадњак налаже уочи православне Нове године. У његовој породици, такође, приликом уношења бадњака, домаћица и остале жене посипају пшеницом мушкарце који уносе бадњаке.

Католичке породице Вучетић такође су бадњаке брале од храста, китиле их и налагале, и пекле *божуру* као и Мартинети. Породице Вучетић нису китилие ловорику него јелку. Обе породице постиле су и уз песму и весеље дочекивале су на Бадње вече 24. децембра *поноћку*, потом

⁹⁴ Унука Фелића Петрони – Даница (60) сећала се да су китили ловорику пред католички Бадњи дан и да су је држали до после православног Божића.

ишле у цркву, а затим, вративши се кући, начињале *божуру* и уз мрсну богату трпезу веселиле се до зоре, па и посећивале пријатеље. Продица Вучетић престала је са налагањем бадњака 1949. године, када је несрећним случајем погинуо Иво Вучетић, те због *короте* (жалости), нису ложили те године и тако су прекинули са устаљеном обичајном праксом налагања бадњака.⁹⁵ Породица Радецки дошла је у Херцег Нови крајем 19. века из Дубровника. Један од њихових потомака и данас налаже девет храстових бадњака. Кити их по обичајној пракси овог краја и налаже у штедњак на дрва, и то по три комада одједанпут. То чини на Бадњи дан, уочи Нове Године и уочи Света Три Краља. При уношењу посипају га пшеницом или пиринчем. Ова породица не пече божуру и кити ловорику, а не јелку. На Божић, Нову Годину и Света Три Краља, за врем ручка у овој кући пали се једна свећа која стоји у чинији у којој је пшеница или пиринч. Такође, као и породице Мартинети и Вучетић, и ова породица одржава обичај полазника, а дарује га чарапама или пешкиром.⁹⁶

Католичке породице из Херцег Новог – Ђонових, Бонтурин, Марјановић, Цириговић, Балдани, које су изумрле или се иселиле, славиле су божићне празнике уз налагање бадњака, како је уобичајено и код православних у овој средини. То је обављала и породица Егидија Балдани (пореклом Италијани), чији потомци данас живе у Хрватској,

⁹⁵ Староседелачке породице Вучетић настаниле су се у Боки Которској пре више од 200 година, две у Херцег Новом, а једна у Баошићима. По казивању Мата Вучетића (78), у његову кућу долазио је и полазник.

⁹⁶ Информатор Јошко Радецки, сада шездесетогодишњак, који је у време истраживања живео са мајком у породичној кући у центру Херцег Новог, подигнутој 1932. године.

а који су, преселивши се у Дубровник пред Други светски рат, наставили са ложењем бадњака.⁹⁷

Мирослав Црнић населио се у Херцег Нови 1930. године, а оженио се 1933. године Надеждом Перчиновић из православне староседелачке породице. У његовој кући стајале су – једна поред друге православна – и католичка икона, а католички Бадњи дан и Божић славили су се по православним обичајима: храстове бадњаке китиле су жене, као и улазна врата и иконе, што и данас раде његови наследници на православни Божић. Носиоце бадњака посипали су пшеницом, вином су крстили бадњаке, кадили су кућу, а китили су искључиво ловорику. На Бадњи дан јели су, поред приганица, и суве смокве, шљиве, орахе и бадеме, *бијели и црвени бакалар*. За Божић је кућа била пуна гостију православне вероисповести. Божићни ручак се прослављао са бројном тазбинском родбином. За божићни ручак јело се: пршут сушени, сир, маслине, кисели краставци и *шкалоње* (посебна врста лука у сирћету), затим говеђа супа са пиринчем и, по жељи, рибаним сиром, кувано месо са сосом од капра, или са грашком, сенфом и реном, сарме од киселог

⁹⁷ За породицу Ђоновић, која се у Херцег Нови доселила у 18. веку, податке нам је дао, посредством адвоката Веселина Будеча, Нико Ђоновић (85), који од 1941. године живи у Падови, где је отишао на студије. За породицу Марјановић, која је изумрла, податке је дао Мато Вучетић, јер су њихове породице живе у непосредном комшилуку и посећивале се. Православна породица Драга Достинића посећивала је за Божић 25. децембра породицу Цириговић (досељену у Херцег Нови у 18. веку), а тога се сећају Савка и Милена Достинић. За породицу Бонтурин, такође изумрлу, сазнали смо од наследника њихових некретнина, преко комшинице Милене Тенжере. Породица Стерниша, која се доселила из Словеније, по казивању њихове невесте Тонке, није налагала бадњаке, већ су само китили јелку. Њена свекрва је била православка, па је она све до краја 20. века за православни Божић спремала породици бољи ручак, због поштовања према умрлој свекрви и њеној вероисповести. За породицу Балдани податке је дао њихов рођак Дарко Радојичић.

купуса, кувани пршут са *раштаном* (зелени купус), телеће и свињско печење са печеним кромпиром и зеленом салатом, ситни колачи и торте, а на крају се служила црна кафа. Пило се бело и црно вино, и сифон соде. Гости су долазили после подне, а служени су предјелом, куваним пршутом, печеним месом и колачима.⁹⁸ У Зеленици, породице Тенжера и Крижанац, које су се доселиле из околине Сиња пре Првог светског рата, нису ложиле бадњаке. У истом месту, породица Салатић одржава обичај ложења бадњака, а доселила се у 19. веку из Конавала. Ове обичаје одржава и породица Грле. Исто је и са породицом Чижек, чији мушки потомци живе у Новом Саду, а преци су се доселили из Чешке. Породица Росанда доселила се двадесетих година 20. века из Истре у Тиват, а након неколико година – у Куте. Прихватили су обичаје средине у коју су дошли, ложили бадњаке, пекли пециво и китили ловорику. Када су се тридесетих година истога века преселили у Зеленику, престали су са налагањем бадњака.⁹⁹

Породица Војводић из Ђеновића, која је дошла из Херцеговине крајем 18. века, до дана данашњег одржава обичај ложења бадњака, а налажу онолико бадњака колико је мушких глава и још један за напредак. Забадњаче их и ките на уобичајен начин, посипају носиоце бадњака пшеницом, крсте бадњаке вином, каде кућу и бадњаке тамјаном. И данас ките стабло ловорике, и одржавају све обичаје везане за Божић већ више од два века. Породице Стрнчевић, Наварин и Фанфани са херцеговске ривијере одржавале су Божићне обичаје као и православни.¹⁰⁰

⁹⁸ Свега овога сећа се писац ових редова, рођен у горепоменутој кући 1957. године.

⁹⁹ С. Накићеновић, *Бока...*, 474, 477. Податке за породице дали су: Ерна Сукно Чижек, Крижанац Маре – удата Ђурановић, и Милена Тенжера.

¹⁰⁰ Подаци прикупљени од Мери Војводић, а од Петра Стрнчевића за породице Стрнчевић, Наварин и Фанфани.

Већина католика и у осталом делу Боке Которске прославља божићне обичаје као и православни. Сви елементи божићних обреда били су заступљени као и код православних, до наших дана, у селима на обронцима јужне стране Врмца. Браће непарног броја бадњака, уношење, кићење, ложење и остале радње око бадњака, затим *божура*, полазник, кићење ловорике, посипање сламе по кући.¹⁰¹ Почетком 20. века забележено је слављење Божићних празника у Доброти. У то време, ово насеље имало је 776 становника католичке вероисповести, а 267 православних. Становници су већином били пореклом из Црне Горе, одакле су дошли током 16. и 17. века. Добротским поседницима су у време настанка записа земљу обрађивали кметови, који су им и уносили бадњаке. Када би прекорачили кућни праг са бадњацима, говорили су: *Добар веч,е господару (капетане), честито ти вечерашње вече и на здравље од године до стотине*. Домаћица или нека жена посипала их је пшеницом из чиније у којој се налазио слатки шипак (нар). Домаћин је затим посипао бадњаке пшеницом и преливао их вином унакрст. Од тада они бадњаке називају *веселјаци*. Потом би заједно вечерали, а кметови би уз гусле певали божићне и друге народне песме. Ујутру рано кметови су пекли *божуру*. Пуцањем су оглашавали налагање бадњака и печење *божура*, а кад је испечена *божура*, опет би пуцањем то оглашавали, као што је код свих, без обзира на верску припадност, било уобичајено. Кметови би из цефердара, после божићног ручка, а по наредби господара, пуцали и затим дозивали на следећи начин: *О капетане Јосо Ивов*, а његов кмет би отпоздрављао на исти начин, уз пуцање, и један другом би честитали Божић. Познато је било и уношење сламе и долажење полазника.¹⁰²

¹⁰¹ Податке дао Трипо Јановић, родом из Градиошнице (Тиват).

¹⁰² С. Накићеновић, *Бока...*, 318-321.

И у суседним Конавлима, чије је становништво до 15. века било православно, након чега прихвата католичку веру, божјићи обичаји остали су исти као код православних све до пред крај 20. века. На пример, породица Шварц из Цавтата престала је са налагањем бадњака по смрти домаћина, почетком тридесетих година 20. века.¹⁰³ Постоје и неке разлике, као што се, на пример, за Божић поздрављају речима *Свето порођење*, а не са *Христос се роди*. Не дочекују носиоце бадњака на вратима, него их дочекују поред огњишта. Бадњаци се ложе три пута. Простирала се слама, пекла *божа* (божура), која је касније замењена комадом свињетине или кокошком. Китили су бадњаке, врата, прозоре и иконе. Палили су воштану свећу.¹⁰⁴

У Конавлима су и други и трећи дан Божића сматрани великим празницима, и тада се нису обављали никакви већи послови. Тих дана би се мештани окупљали на гумну, а од половине 20. века – у Дому културе. У неким селима, између трећег и четвртог дана Божића, о поноћи би изговарали: *Ивањ дан је прошао, а сад су настали Младенци*, па би се укућани међусобно ударали границама ловорике говорећи: *Врзи зло, узми добро*.

Нова година – Васиљев дан

Овај празник народ назива *Млади* или *Мали Божић*, а прославља се 14. јануара. Обичаји везани за овај дан чине продужетак божјићних обичаја и имају исто значење и намену. Прославља се у кругу породице, као и Божић, а уочи овог празника налажу се бадњаци. Према записима В. С. Врчевића, у Рисну је у 19. веку био обичај да се уочи овога дана наложи само један нови бадњак за напредак и остаци божјићних бадњака, док су се у Паштровићима налагали на

¹⁰³ Информатор, Бисерка Шварц.

¹⁰⁴ Ј. Вукмановић, *Конавли...*, 190-196.

Нову годину ујутру. Тамо је био обичај, ако није била нека жалост у селу, да сви заједно у једној кући дочекају Нову годину – Васиљев дан.¹⁰⁵ На овај дан, или уочи њега, домаћице су месиле погачу од пшеничног брашна – *василицу* или *васиљачу*, која се украшавала отиском ракијске чашице, зупцима виљушке или проскурором. На Муо, код католичког становништва, месео се за овај празник посебан хлеб, у коме је горела крсна свећа. И код католика у Конавлима такође се месила *василица*. *Василица* се јела за ручак сутрадан на Нову годину. У неким насељима Боке Которске, укућани су пре налагања бадњака просипали мало нове сламе и гранчица зеленог биља. Вечера је и овом приликом била богатија. Тога дана, људи су се при сусрету поздрављали речима: *Добар дан, на здравље ти ново љето и година*, а отпоздравља се: *Дабогда да нам буде срећна и честита*.¹⁰⁶

У Херцег Новом су овај празник 1919. и 1920. године заједно дочекивали српски официри са позваним грађанством у „Хрватском дому“, уз музику и игру.¹⁰⁷ Обичај *коледања* (даривања) за тај дан задржао се до педесетих година 20. века. Деца су обилазила родбину са поморанџом, у коју су им утискивали метални новац. За време боравка на Цетињу, П. Ровински је овај обичај забележио, сматрајући да је импортован из других крајева, јер му је било познато да се исти такав обичај негује од стране католичке деце у Скадру, те је он закључио да је из Италије, преко Боке Которске, стигао на Цетиње.

Богојављање – Водокрише

Овај дан се празнује 19. јануара, а у Боки Которској се ноћ уочи овог празника налажу бадњаци, док се у

¹⁰⁵ В. С. Врчевић, *Три главне...*, 60; Ј. Вукмановић, *Паптровићи...*, 290.

¹⁰⁶ Ј. Влаховић, *Суторина...*, 146.

¹⁰⁷ М. Црнић Пејовић, *Херцег Нови послје Првог св. рата...*, 143.

Паштровићима налажу на сам празник ујутру, уз додавање дела прегорелих бадњака са бадње вечери. На Водокршће, најчешће домаћин (данас и жене) иде у цркву, где свештеник *закриштава* воду која стоји у повећем суду. Из куће се понесе вода или нека празна стаклена флаша, у којој се освештана водица носи кући. Овој води се придаје магијски значај, јер је сматрају душевним и телесним леком, и чува се током целе године. Раније су многи њоме шкروпили имања, стабла маслина и давали је болеснику. Код католика се овај празник назива Три краља, а празнује се 6. јануара. Том приликом католици у Боки Которској и суседним Конављима налажу бадњаке. Конављани освештаном водицом, у коју је претходно стављено угљевље од бадњака, посипају баште говорећи: *Помоз Боже и свети благослов*. Овога дана су домаћица или домаћин износили божићну сламу из куће и распростирали је по њивама, виноградима, маслињацима, повртњацима – тамо где им је боравила стока и живина. В. С. Врчевић је записао да су дан након Водокршћа удате кћери долазиле у род, где су се задржавале од осам до петнаест дана.

Свети Сава – Савин дан

Овај дан се празнује 27. јануара, а у Боки Которској је овај датум везан за божићни циклус празновања, јер тога дана поједине породице налажу бадњак. Оне породице које ложе бадњаке уочи Светога Саве не знају од када тај обичај датира и зашто баш на тај дан налажу бадњаке. Најчешће би одговарали да су тако радили *њихови стари*. По некима је тај обичај уведен у куће где је био мушки члан са именом Сава, посебно ако је био домаћин, па су из поштовања те вечери почели налагати бадњаке. Овај обичај није везан за одређен крај или село у Боки Которској, већ су то само спорадични случајеви.

Располажемо подацима да је од двадесетих до педесетих година 20. века, на главном херцегновском тргу,

на Савин дан после подне, уз музику, песму и играње кола, грађанство прослављало овај празник, уз учешће бројних становника из суседних и херцеговачких села. Увече се одржавао светосавски бал, који је трајао до раних јутарњих сати, а учесници ове манифестације били су костимирани у народне ношње из свих крајева Краљевине Југославије. Жене из богатијих грађанских породица доносиле су на бал торте, специјално спремљене за ту прилику, а до данас су остали записани рецепти за поједине торте, назване по именима госпођ које би торту доносиле на бал.

Истражујући божићне обичаје од друге половине 19. века до почетка 21. века у животу становника Боке Которске, уочавамо да су се бројне друштвене и културне промене одразиле и на годишње обичаје. Пре и после Првог, а нарочито након Другог светског рата дошло је до измењених услова живота, што су уосталом узроци бројних промена – како у духовној сфери, тако и у другим културним сферама. Ш. Кулишић је запазио значај чињенице да су патријархалне традиције и многи народни обичаји задржали своје трајање и код приморског становништва, а посебно међу трговцима и поморцима, који су одржавали сталну везу са страним светом и који су долазили у додир са другим цивилизацијама, а нарочито са медитеранским културним кругом, чији су део и били током 18. и 19. века, када су достигли висок степен цивилизације. Он је приликом анализирања верских обичаја дошао до закључка да су се у овим обичајима сачували многи елементи старих, аграрно-магијских, првобитно земљорадничких радњи.

Божићни обичајни циклус у Боки Которској имао је и има подједнак значај за обе конфесије – православну и католичку. У време празновања, весеље и радост подједнако деле одрасли и деца. У прошлости су славили у време када није било послова на њиви и пашњаку, у винограду и

маслињаку, када је кућа била пуна јесењих плодова, а изнад огњишта се сушило месо. Већина становништва живела је у оскудици, па је само за Божић, Славу и Ускрс јела пшенични хлеб, а деца су се радовала шаши бомбона, ораха, сувих смокава, лешника за Бадње вече, а божићна трпеза је тих дана код већине била богата. Божићни обичаји су одржавани готово у свакој кући, била она сиромашна или богата, као што се чини и данас. Стога смо обрадили божићни циклус у Боки Которској, почев од 28. новембра (по новом календару), када заочиње Пост, па све до Савин дана. Божићне обичаје са овог простора компарирали смо са обичајима у појединим деловима Црне Горе, у суседним Конавлима и Херцеговини. Драгоцени су нам били подаци које смо прикупили на терену, 1998. године, од бројних информатора старосне доби од око 60/70 година, и уз архивску грађу и литературу.

На овим просторима су миграције биле готово стална појава, са свим својим рефлексијама, па и са одразом на божићне обичаје. Миграције на релацији село-град, као и економске, те Први и Други светски рат, утицали су на трансформацију и губљење појединих обичајних радњи, посебно оних везаних за аграрни циклус. Период након Другог светског рата карактерише знатан прилив становништва из других крајева, као и време након земљотреса из 1979. године, што је директно утицало на губљење многих радњи везаних за божићни циклус. Бока Которска је увек била привлачна због својих погодности – отворености ка свету, и могућност контаката са становништвом из других средина, посебно из суседних области. У 20. веку, развој туризма, бродоградње, поморства и грађевинарства привлачио је ново становништво, што се такође одразило на промене обичајне праксе. Нови талас досељеника, а са њима и нове промене обичаја из области духовне културе, везан је за ратне, деведесете године 20. века.

Од пресудног значаја за празновање Божића биле су друштвено-политичке прилике у другој половини 20. века, то јест, политички утицај Комунистичке партије, што је условило престанак одржавања обичајних радњи за верске празнике у многим породицама. На пример, отац је наставио да слави Божић, док његов син у том периоду престаје да слави, али одлази код оца на славље.



Божић, кућа Радојичића, Херцег Нови 2007

Деведесетих година 20. века долази до готово еуфоричног обнављања божићних празника, а посебно се издваја празновање Бадње вечери на отвореним просторима,

поред готово сваке цркве у насељима. Ова еуфорија се током времена свела на мање манифестације на отвореном, како по посећености, тако и по другим елементима празновања. Присуство читавих породица налагању бадњака на отвореном има вишеструко је узроковано. Као прво, савремени услови живота многим не омогућавају да у становима налажу бадњаке, па то компезују присуствовањем заједничком *црквено-народном* налагању бадњака. Други разлог лежи у неодмереном повратку традицији, и то – ма како ко индивидуално тумачио – најчешће услед непознавања саме суштине ритуала и обичајне праксе.

Извори

Државни архив Црне Горе, Цетиње, Архивско одељење Херцег Нови, архивски фонд, Општина Херцег Нови (у тексту АХ ОХ)

Литература

Бандић Д., *Царство земаљско и царство небеско*, Београд 1997.

Босић М., *Божјићи обичаји Срба у Војводини*, Београд, Нови Сад 1985.

Влаховић Ј., *Суторина*, Херцег Нови – Београд 2001.

Влаховић М., *Неки божјићи обичаји у Кртолима*, Записи 9, Цетиње 1931, 346-350.

Влаховић М., *Паитровићи, антрополошко-етнолошка испитивања*, Цетиње 1960.

Влаховић М., *Конавли, антрополошко-етнолошка испитивања*, САНУ, посебна издања, Одељење друштвених наука књ. 85, Београд 1980.

- Влаховић П., *Обичаји веровања и празновјерице народа Југославије*, Београд 1972.
- Врчевић В., *Три главне народне свечаности, Божић, Крсно име и свадба, сабрао по Боки Которској, Црној Гори и Херцеговини и описао В. С. Врчевић Ришњанин, Панчево* 1883.
- Vukelić М., *Обичаји о Вожићу и Воки Которској*, *Naš mogar* 4, Split 1937, 39-42.
- Вукмановић Ј., *Паштровићи*, Цетиње 1960.
- Vukmanović Ј., *Вожићни обичаји и Воки Которској*, *Zbornik za život i običaje Južnih Slovena* knj. 40, Zagreb 1962.
- Грубачић Б. и М. Томић (прир.), *Српске славе*, Београд 1988.
- Дучић Н., *Народни обичаји о Божићу*, Записи XII (XXIII), Цетиње 1939, 309-316.
- Енциклопедија живих религија*, Београд 1992.
- Zadnji popis ričanstva и Dalatciji* (обрадио Manfred Makale), Већ 1912.
- Ивановић-Баришић М., *Календарски празници и обичаји у подавалским селима*, Београд 2007.
- Карацић В., *Српски рјечник истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима*, Београд 1898.
- Карацић В., *Црна Гора и Бока Которска*, Београд 1953.
- Ковач С., *Време и простор у празницима божићно-новогодишњег циклуса код Срба*, Зборник Етнографског музеја у Београду, 1901-2001, Београд, 2001, 421-435.
- Ковачевић И., *Семиологија ритуала*, Београд 1985,

- Костић В., *Капетан Саво Петковић и његов допринос црногорском бродарству*, Зборник радова, Сто година бродарства Црне Горе, Котор, 1988, 227-239.
- Кулишић Ш., *Из старе српске религије*, Београд 1970.
- Марјановић Крстић З., *Вокална музичка традиција Боке Которске*, Подгорица 1998.
- Матавуљ С., *Први божјић на мору*, Сабрана дела 3, Београд 1953.
- Милиновић Ш., *Подаци о историји Мориња и околних мјеста*, Котор 1974.
- Мустур Д., *Бадњи дан у Боки*, Православље година 16, Београд 1982, 4.
- Накићеновић С., *Бока антропогеографска студија*, Насеља српских земаља књ. 9, Београд 1913.
- Петковић Д., *Из туђине*, Буенос Аирес 1961.
- Речник српскохрватскога књижевног језика*, Нови Сад – Загреб 1967.
- Riječnik hrvatskog jezika*, Zagreb 1901.
- Ровински П., *Црна Гора у садашњости и прошлости*, Том 3, Цетиње 1994.
- Stanojević S., *Narodna enciklopedija*, Zagreb 1925.
- Црнић Пејовић М., *Херцег Нови послје првог свјетског рата по записима Тома К. Поповића*, Бока 15-16, Херцег Нови 1984, 137-159.
- М. Црнић Пејовић, *Традиција и етичност у стиховима Бокеља исељеника*, Бока 25, Херцег Нови 2005, 359-385.
- Чајкановић В., *Мит и религија у Срба*, Београд 1973.

Чурић Л., *Пјесме*, Сан Франциско 1903.

Шаренац Ј., *Грађа о обичајима у Источној Херцеговини*,
Гласник Етнографског музеја Београд, Београд 1986,
241-263.

Images from Boka

- Summary -

Geographically, the Boka Kotorska Bay is a part of the Mediterranean, but many of the world cultural levels had left their marks permanently on its hilly territory. Within the Boka cultural levels and influences, we find the East and West, both knotted deeply in the material and spiritual culture of the whole area.

Researchers and scientists studying the Boka Kotorska Bay have become permanently attached to the natural beauties and scientific wonders that the bay still has to offer. I firmly believe that one human life would not be enough to satisfy the scientific curiosity about the wonders that the bay has to offer. Words “We are Bokelji (members of the population living in Boka) from Boka” are easily recognized today, and in their essence, they capture all of the cultural influences that were blended into everyday life of the Boka, free off disturbing the centuries of peace.

Due to the bay’s geo-political position and climate, Boka had always attracted a number of people, some of whom have made Boka their permanent settlements, or left after some period of time. This centuries-long layering of different cultures that the conquerors brought with them, have contributed to the cultural particulars in all parts of cultural, historical, ethnic, economic, language and political spheres of the Boka Kotorska Bay.

Maritime economy was the dominant and most developed and hence facilitated dissemination of the different cultural influences.

Migrations were always common in this area, often called “the door to the world”, for people who wanted to travel by sea, from Boka into the wide world. Likewise, return migrations or emigration to Boka also took place at a frequent level.

The Northwestern part of the Boka was occupied by the Turks for the two centuries and Islamic culture had left its pronounced mark. The end of the 17th century witnessed global, political, historical and social changes, at the time when Boka was taken over by the Venetians. The Eastern part of the bay was ruled by the Venetians since the beginning of the 15th century, although it had experienced the cultural and economic peak in the time of the Tsar Dusan. Since that time, the economic and cultural development continued without interruptions. At the end of the 17th century, the Boka bay was geographical but also a socio-cultural unit, with all the historical recidivism, cultural, economic and ethnic particularities, and it has remained so even today.

Migrations were caused by many different reasons. The frequent change of governance brought about various official and military apparatus, followed by traders and their families, craftsmen, and professionals from various spheres (education, medicine, law and culture), many of whom had made the area their permanent settlement. The descendants of these families are considered to be natives today. These economic migrations have a long range continuity, from Herzegovina and Monte Negro to the villages in Zagorje, all the way to the sea coast and its cities. During the 20th century, the Boka Bay becomes a permanent residence for many laborers in military industry coming from all parts of the former Yugoslavia. Tourism development after the WW II, especially spas in Igalo, ship building sites in Bijela and Jugooceanija in Kotor, has attracted many migrants mostly from Grahovo, Niksic, Cuce and Zubac. Many have also come after the 1979 earthquake and the 1990's wars in Croatia, Bosnia and Herzegovina. For example, the population in the municipality of

Herceg Novi have increased in the 1990's from 25.000 to 40.000, having as a consequence, considerable changes in all life spheres.

The linguistic changes are also the result of the many migrations, evident clearly in everyday life, like in schools, streets or greetings. Dialectic base also changes, and foreign words, one in heavily usage, become lost to the younger generations. The primarily task of my research was to collect all the words from material culture that are hardly even spoken today on the streets on the Boka Bay. In the couple of other papers included in this monograph, I cite many words and expressions that are collected and analyzed. The gathering of such highly identified words is especially important not only for understanding of certain ethnological objects but also for linguistics per se, and as such, represents a significant contribution to ethno-linguistic studies.

The paper on civil buildings from the 18th century aims to present building industry of the Boka Bay as a significant issue of material culture. I studied the buildings and monuments based on the data from Archive from 1704. Most archive were put together by state officials, along with village rulers and old people, therefore it was expected that some precision data are only partial, such as classification and description of the buildings. Some important data are missing: the geographic position, military, political, industrial, spatial and esthetic significance of certain objects. On the other hand, the available data reveal mostly the quality, function and range of the objects in particular communities. The main enemy of all the material culture monuments is time, and human factor. Most buildings from the 18th century period are in bad condition today and it was difficult to establish their primary outlook, hence every data is valuable.

The archive data note if the object in question was with or without the roof at the time of census, material used for building but not the objects dimensions. The most numerous

objects are houses, towers and walls. Sacral and related objects were not given special consideration, so they were noted down along with the surrounding land. Some houses were noted down without much details: house a masiera- a particular building material made of mud, dirt and cohesive substance, in calcina-lime, covered or not, torre- towers, pojata- hangars, magazines, aia-open markets, and murace- walls.

Today, the traditional way of building is non existent except for small, fragmented parts on old houses that appear almost unnatural in the present day of the architectural chaos, deprived of the typical Mediterranean ambient and characteristics.

The changes in socio-political domain reflected also on spiritual culture, especially so at the end of the 20th and beginning of the 21st century.

I've analyzed the Christmas cycle in the Boka Kotorska Bay from November 28 (new calendar), when the feast starts until the Day of Saint Sava.

Based on the data from 19th century and beginning of 20th century, I compared the Christmas customs with the customs from particular parts of Monte Negro, neighboring Conavlje and Herzegovina.

Based on the research on Christmas and accompanying customs, I came to the conclusion that the changes happening in the given period are closely related to the changes brought upon the society as a whole, especially so before and after WW I and WW II. The altered way of life has caused numerous changes in material and spiritual culture.

As a peculiarity of this area, I analyzed the examples related to Christmas celebration among both Catholics and Christian Orthodox population. Many of the ritual actions and customs performed on the Christmas Eve and Christmas were

accepted by the Catholic population too, transmitted down to many new generations to come.

In the 1990's, the area witnessed, almost euphorically, celebration of Christmas Eve, a kind of revitalization performed at open spaces, at almost every church. In time, the euphoria has lessened, being reduced to smaller scale celebration also in open areas. The choice of food prepared and way of preparation have suffered the least amount of alterations since the 19th century in spite of the introduction of some new meals during the last decades of the 20th century.

Among isolated villages and families, Christmas customs have managed to preserve its content and meanings with little alterations in comparison with the described same customs from the 19th century literature. These families were usually rural, endogamous within the village, with low educational level, disinterested in daily and global politics, unexposed to migrations and external influences.

Technical and technological development in all spheres of the society caused new understanding and way of life, in addition to the influences brought about by migrations and emigration. Dialectic changes are evident since the 1990's; old words are being replaced by the new ones.

Buildings also have suffered considerable changes, while the 18th century public buildings became less and less visible under competition with the new way of architecture. Only a few buildings remain as the representatives of the Mediterranean spirit. Christmas customs remain with a few alterations in this area.

The essence of Christmas customs has remained in its unaltered form until the present day. Certain rituals or performances though, have responded to changes depending on individuals and families.

In the past as in the present, the material and spiritual culture of the Boka Kotorska Bay has had its own unique and specific characteristics. Easy and quick acceptance of the differences without conflict or disputes, identification of one's own individuality with the space/territory identity (Boka equals being a member of the Bokelj population), and unquestioning of religious, cultural or civil freedom, all make this territory a very specific on the Balkans geographic map. Illustrations for these are the customs surrounding Christmas, and peaceful life on a relatively small geographic area.

In the Boka Kotorska bay, cultural interests of the two worlds, East and West, have left their marks, creating a synthesis of different influences but also managing to adjust and accommodate many populations with all of their specific features.

Садржај

ПРЕДГОВОР	5
УВОД	7
РЕЧНИК МАТЕРИЈАЛНЕ КУЛТУРЕ	19
Речник	20
Извори и литература	67
ГРАЂЕВИНСКИ ОБЈЕКТИ У 18. ВЕКУ	69
Извори	90
Литература	91
БОЖИЋНИ ОБИЧАЈИ У БОКИ КОТОРСКОЈ	93
Божични пост	99
Варин дан	100
Материце	102
Оци (Очићи)	102
Свети Игњат – Игњатијев дан	103
Туциндан	104
Бадњи дан	104
Бадњак	105
Брање бадњака	107
Кићење бадњака	113
Уношење и налагање бадњака	114
Бадње вече	119
Божич	126
Полазник	127
Божични обед – ручак	132
Слављене божичних празника ван куће	137
Божични обичаји код католика у Боки Которској	144
Нова година – Васиљев дан	151
Богојављање – Водокршће	152
Свети Сава – Савин дан	153

Извори	157
Литература	157
IMAGES FROM BOKA	161

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

39(497.16)

72(497.16)''17''

398.332.416(497.16)

811.163.4'276.6:39(497.16)

РАДОЈИЧИЋ, Драгана

Слике из Боке / Драгана Радојичић. -
Београд : Етнографски институт САНУ, 2008
(Београд : Академска издања). - 168 стр. ;
20 см. - (Посебна издања / Српска
академија наука и уметности, Етнографски
институт ; књ. 62)

На спор. насл. стр.: Images from Voča. -
Тираж 500. - Напомене и библиографске
референце уз текст. - Библиографија уз већину
поглавља. - Summary.

ISBN 978-86-7587-046-3

- а) Српскохрватски језик - Етнолошка
терминологија - Бока Которска
б) Архитектура - Бока Которска - 18в с) Божић
- Бока Которска
COBISS.SR-ID 149459212