

ЗАПАДНИ УНИВЕРЗИТЕТ У ТЕМИШВАРУ  
Филолошки, историјски и теолошки факултет  
Колектив за српски и хрватски језик и књижевност

## **ЖИВОТ ПОСВЕЋЕН ТРАГАЊУ ЗА ЕТНИЧКИМ ИДЕНТИТЕТОМ**

**Зборник у част универзитетском професору др  
*Михају Миљи Радану*  
поводом 65. рођендана**

Уредници:

Маца Царан Андрејић  
Миљана-Радмила Ускату



**Тимишвар, 2019.**

UNIVERSITATEA DE VEST DIN TIMIȘOARA  
Facultatea de Litere, Istorie și Teologie  
Colectivul de Limba și Literatura sârbă și croată

# **O VIAȚĂ DEDICATĂ CERCETĂRII IDENTITĂȚII ETNICE**

**Volum omagial dedicat  
prof. univ. dr. Mihai Milja Radan  
la a 65-a aniversare**

Volum îngrijit de:

Mața Țaran Andreici  
Miliana-Radmila Uscatu



**Timișoara, 2019**

Издавачка кућа Западног универзитета у Темишвару  
Editura Universităţii de Vest din Timișoara

Уредници: доц. др Маца Царан Андрејић, доц. др Миљана-Радмила  
Ускату

Volum îngrijit de: lect. dr. Mața Țaran Andreici, lect. dr. Miliana-  
Radmila Uscatu

Рецензент: унив. проф. др Жива Милин  
Referent științific: prof. univ. dr. Jiva Milin

Лектура и коректура: проф. Димитрије Савић  
Lectura și corectura: prof. Dimitrije Savić

Технички уредник: приправник др Адријан Кантар  
Redactor tehnic: asist. univ. dr. Adrian Cîntar

Корице: Касандра Паул-Трифу  
Designer copertă: Casandra Paul-Trifu

Софија Р. Милорадовић\*  
Институт за српски језик САНУ  
Београд\*\*

Нина В. Аксић  
Етнографски институт САНУ  
Београд

## ЖИТО И ЖИТНИ ПРОИЗВОДИ У ОБИЧАЈИМА ГОДИШЊЕГ И ЖИВОТНОГ ЦИКЛУСА КОД СРБА У НОВОПАЗАРСКОМ КРАЈУ

Дугогодишњем преданом раду нашег колеге и пријатеља Миље Радана на унапређењу науке о српском језику, као и његовој посвећености у очувању традиционалне културе Карашевака, упућујемо следеће речи са уверењем да оне најбоље сведоче и о том раду и о тој посвећености:

*Живот за мене није свећа која брзо догорева.  
То је нека врста чудесне бакље,  
која се у мојим рукама нашла на тренутак,  
а за коју ја желим да пламти што сјајније  
пре но што буде предата долазећим поколењима.*  
(Џорџ Бернард Шо)

Овај рад је настао на основу грађе сакупљене кроз разговоре везане за питања из домена културе обредне исхране, вођене са новопазарским Србима, а из које су излучени сегменти који се односе на улогу жита и житних производа – пре свега хлеба / колача као изузетно значајног елемента обредне праксе – при прослављању годишњих (тј. календарских) празника и у обичајима животног циклуса, као и при првом дану сетве. На основу представљене грађе и датих коментара могу се уочити традиционални обрасци празновања и обичаја, али и њихова трансформација у савременом социо-културном контексту, која ипак није довела до девастације њихове препознатљиве структуре и њених кључних елемената.

---

\* sofija.miloradovic@sanu.ac.rs

\*\* Овај текст је резултат рада на пројекту *Интердисциплинарно истраживање културног и језичког наслеђа Србије и израда мултимедијалног интернет портала „Појмовник српске културе”* (ЕДБ 47016), који у целини финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Такође, желели смо да овим прилогом скренемо посебну пажњу на значајне обичајне и обредне сегменте, оне по којима се српска заједница у новопазарском крају препознаје и на којима претрајава у овој вековима мултиконфесионалној и мултикултуралној средини.

*Кључне речи:* жито и житни производи, хлеб / колач, обичаји и обредна пракса, годишњи и животни циклус, новопазарски Срби

## УВОДНЕ НАПОМЕНЕ

Овај рад је настао на основу грађе сакупљене кроз разговоре везане за питања из домена културе обредне исхране, вођене са новопазарским Србима, а из које су излучени сегменти који се односе на улогу жита и житних производа – пре свега хлеба / колача као изузетно значајног елемента обредне праксе – при прослављању годишњих (тј. календарских) празника, где се налазе и Крсна слава и Заветина, и у обичајима животног циклуса, као и у понеким привредним и са њима повезаним друштвеним обичајима.

\*\*\*\*

Скромна истраженост традиционалне духовне културе и, сходно томе, термилошке лексике српске духовне културе у овоме делу Рашке области, на терену југозападне Србије, подстакла нас је на истраживање теме обредне исхране у новопазарском крају. У релевантним стручним публикацијама нисмо наишли на објављене резултате класичних етнолингвистичких / етнодијалектолошких истраживања са овога терена, нити пунктова са овога терена има на мапама релевантних монографских студија, а чак се и у *Новопазарском зборнику* може наићи на тек понеки текст о обичајима тамошњег становништва муслиманске вероисповести и, евентуално, о интерферентим цртама у тим обичајима; једини текст из кога смо могли црпсти „контролну“ грађу јесте прилог Миломира Поповића о обичајима српскога становништва у једноме од села на Пештерској висоравни [Поповић 1989].<sup>1</sup> Стога су грађа и коментари у овоме раду дати с циљем да се представи део елементарних етнокултурних

---

<sup>1</sup> За тутински крај постоји прилог о ђурђевданским обичајима: Бојана Вељовић, Етнолингвистичка грађа о Ђурђевдану у Штавици. Нови Сад: *Прилози проучавању језика* 43, 2013, 267–296.

лексема које су од значаја за културу обредне исхране српског становништва у новопазарском крају и да се тако отпочне са попуњавањем једне од преосталих „белина“ на мапи истраживања јужнословенског културно-језичког континуума.

Дакле, потреба за обављаним истраживањима, која су само започета и која се настављају и проширују, проистекла је из сазнања да су досадашња етнолингвистичка истраживања фрагментарно заступљена и недовољна, поготово с обзиром на положај и значај територијалне целине која је у питању, али и уз осврт на вишевековна и масовна миграциона кретања која су за њу везана – углавном усмерена ка економским и политичким емигрирањима. Наиме, ако имамо централну зону и латералне зоне јужнословенског лингвистичког простора у етнолингвистичкој географији, где је Србија представљена као централна зона [Плотникова 2004: 321], област Новог Пазара и околине свакако је латерална у оквиру Србије и једна је од њених лингвокултурних периферија, дакле – са предвидљивим потенцијалом за појаву датости које су резултат разноликих интерференција. У вези с реченим је и следећи навод: „Када је у питању српски етнички простор, треба имати у виду чињеницу да он не функционише као компактан културни модел, а да разлике у обичајној и обредној пракси готово увек кореспондирају са дијалекатским границама“ [Радовановић 2014: 66]. Изузетно је важно напоменути да су друштвено-историјски разлози, састав становништва на овоме простору, те вишевековно присутна мултиконфесионалност, заслужни за виталност многих обредних пракси код српског живља, те је управо због тога од изузетне важности да се не одлаже сакупљање грађе која се тиче традиционалне материјалне, духовне и социјалне културе Срба у Рашкој области. „На опстајање обичаја и веровања, као дела свакодневнoг и празничног времена, утицале су културне, економске, друштвене и друге околности, које су – историјски посматрано – константно утицале на њихово опстајање, преобликовање, или пак избичајавање из живота заједнице“ [Ивановић-Баришић 2014: 52].

Етнолингвистички транскрипти, селектовани искази релевантни за дату тему који су предочени као илустративни материјал у овоме раду,<sup>2</sup> начињени су на основу аудио-записа из 2016. године, насталих

---

<sup>2</sup> Овде су дати мало опширнији теренски записи, али је то учињено и ради могућности уочавања кључних елемената неког обичаја – времена, простора, учесника у обичају, обичајних радњи и обредних реквизита, као и још понеког

приликом прикупљања грађе за етнолингвистичка истраживања српског становништва Новог Пазара и околине. Поред саговорника чији су се искази нашли у представљеним транскриптима,<sup>3</sup> у неколико протеклих година обављани су – не увек циљано – разговори са другим мештанима Новог Пазара и села у његовој околини, а оба аутора су до података од значаја за теме из области духовне и социјалне културе долазила и путем присуствовања многим обичајима и обредима те њиховог посматрања, као и путем посматрања са учествовањем (нпр. за веридбу, свадбу, Крсну славу, заветину, бабине). Уз вођење слободног разговора на поједине теме, питања која су везана за народни календар, тј. за годишњи циклус празника, углавном су постављана према тзв. малом етнолингвистичком упитнику А. Плотњикове [Плотникова 1997], а постављана су и питања везана за годишњи и животни циклус, за крсне и сеоске славе, за привредне и друштвене обичаје, која се налазе у упитнику који је централни сегмент публикације *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнологишки аспект* [Ивановић-Баришић и др. 2011]. Ипак, пред читаоцима је сада само пилот-рад, будући да је за ову прилику искоришћен само мали део сакупљене грађе, а обимнији корпус је неопходан за излучивање већег броја и реалија и номинација које се тичу теме обредне исхране, и поготово је нужен предуслов за свеобухватне и добро утемељене закључке везане за културу обредне исхране, али и других обичаја и обредних радњи код српског становништва у новопазарском крају.

\*

Жито или пшеница у српској традицији представља важан сегмент обичајне праксе и елемент, тј. празнични реквизит различитих обреда.<sup>4</sup> Значај и велика распрострањеност пшенице потиче

---

елемента од значаја за упражњавање појединих обичаја и за стварање релативно целовите слике о њима.

<sup>3</sup> Посебну захвалност на одвојеном времену и драгоценим подацима дугујемо саговорницима из Новог Пазара – Весни Аксић (1966, Војковиће), Слободану Аксићу (1961, Леча) и Филипу Аксићу (1988, Нови Пазар). Наши саговорници су у наведеним транскриптима сегмената разговора представљени скраћеницама В, С и Ф, док је испитивач представљен скраћеницом И. Графичка ознака (...) коришћена је у транскрипцији аудио-записа да се њоме означи изостављен део текста услед неразговорног говора.

<sup>4</sup> О значајном месту које заузима жито у традиционалној култури Словена сведочи и постојање Пољевика или Пољевоја – демона „који је код Ист. Словена везан за

највероватније од њене употребе и значаја у исхрани. *Пшеница* представља главну бескрвну жртву, „посебно у аграрним и погребним ритуалима. У породичном и јавном култу, као и различитим прославама, било да се приноси на жртву само пшеница или пшеница са другим житарицама и разним зрнастим плодовима као панспермија (в. *варица*), сирова, кувана или у облику хлеба, скоро је незамењива, односно сматра се вреднијом од других врста жита“ [СМР 1998: *пшеница*]. Поред жита, као и сирове и куване пшенице, у обредима су изузетно присутни и производи ове житарице, као што су различите врсте обредних *хлебова* или *колача* (нпр. славски, божићни и др.). Обредни колач или хлеб у веровањима код Срба има посебну улогу, поготово ако је направљен од пшеничног брашна. Овакви колачи (хлебови) изузетно су важни „у свим празницима везаним за аграрне обичаје и обреде, затим за поштовање предака и у посмртним ритуалима. (...) У прошлости је колач каткад бивао персонификован и поштован је као само божанство. Треба знати и то да је колач супституција за жито (пшеницу), које се приноси као жртва вишим силама или представља дух жита, односно божанство жита“ [СМР 1998: *колач*]. *Кољиво* / *панаија* је кувана пшеница која се приноси на дан сахране, или пак на поменима током прве године након смрти покојника.

#### Г О Д И Ш Њ И Ц И К Л У С ВАРИЦА

Св. Варвара или Вариндан, Варица је празник који се обележава 17. децембра и спада у циклус божићних празника. Овим празником се призива берићет „на дан *св. В.* кувањем ритуалне каше од зрна пшенице, кукуруза, пасуља и сл. (панспермија) или само пшенице“ [СМ 2001: *Варвара св.*]. Сама каша од варива назива се *варица*, а по њој је и овај празник у српској традицији познат под именом Варица, при чему се она може скувати од било ког жита или варива. Варица се односи на плодност, па се стога у неким крајевима Србије просипа на стоку, кошнице, по кући и слично, а управо из наведеног разлога

---

ратарство и земљорадњу. Најчешће су замишљани у облику малих и наказних човечуљака, који живе у житним пољима, имају способност говора и могу да казне жетеоце сунчаницом за време жетве. (...) Европска традиција богата је представама о духу њива и жита, који се сакрива у последњи сноп или руковет класја, који остаје непожњевен и носи назив *божја брада*, брада св. Илије и сл.“ [СМ 2001: *пољевик, пољевој*].



на празник Варицу најпре од ње окусе жене, често нероткиње, а тек потом мушкарци: „Као што се чесницом, која симболично представља усева, преноси плодотворна снага усева на поља, на људе и на животиње, обичаји показују да се плодотворна снага жита у другом облику преноси и преко варице ’од сваког жита и варива’“ [СМР 1998: *варица*]. Повезаност варице, као и житарица у другим облицима, са жртвом и култом покојника, очигледна је и током овог празника, као и током других у којима се појављује. Дакле, и у овом случају она добија одлику *панспермије*.<sup>5</sup>

У новопазарском крају се варица кувала увече, како би се рано изјутра на празник понела до извора, а у српском народу је бележено да се она „често намењује извору или реци (...), обично пре изласка сунца или по његовом заласку“, што је опет повезано са веровањем да у водама обитавају душе покојника-предака [Исто]. Варица је заслађивана, те се јела као нека врста колача-слаткиша, што је и очекивано за то време у пасивнијим руралним крајевима. Занимљив је и још један сегмент везан за овај празник, а то је да се у овоме крају варица могла носити и као дар за Божић – *послатак*<sup>6</sup> неке од фамилије, комшија, блиских пријатеља.

С: Имало је још нешто интересантно. Имало је кад смо ишли уводу да, да (...) пшеницу, то су Варице биле. Оне су, мислим да су петнес, дваес дана пред Божић.

В: А да, бре, то је кувано, ја сам још радила кад су се варице кувале.

С: И носили би на извор, ми смо имали доле поток крај куће, доле, и ту би стављали ту пшеницу. (...) То се носила вода рано ујутру на извору. Ал нешто после... Те варице, то је кувала мајка навече пшеницу и ујутру...

(...)

В: То су Варице, Варице јесте.

И: Зове се празник Варице?

В: Да, јесте. Тад сам ја још радила кад су ми жене причале, јо, о тој варици ја сам и заборавила.

(...)

И: А је л се заслади то?

---

<sup>5</sup> Више о овоме в. у СМР 1998: *варица*.

<sup>6</sup> Овде само скрећемо пажњу на дијалектизам *послатак*, девербал начињен од глагола *послати*, са значењем поклона, дара, али онога који – по речима информатора – мора стићи ономе коме је намењен.

С: Да обавезно.

В: Да.

И: Са шећером?

С: Па са шећером мож да буде, ако није ставила шећер, кад би носили ми низбрдо овамо, могуће. Неки послатак био први за Божић, та пшеница, послатак. Сад се сети. То уместо колача било.

В: То ти је било уместо колача, пшенице би имали, само кувај и једи.

### БАДЊИ ДАН И БАДЊЕ ВЕЧЕ

На Бадњи дан, рано изјутра или поподне, мушкарци се спремају да иду у шуму како би одсекли и донели кући бадњаке. „Бадњак се сече уз особиту пажњу и уз такве обичаје који показују да се он поштује као дух дрвећа, по некима, и као само божанство, од којег се очекује помоћ и од којег зависе плодност, срећа и напредак“ [СМР 1998: *бадњак*]. Овај обичај је био распрострањен у свим крајевима где живе Срби, али данас није на много места остао очуван са више значајних елемената као што је то у новопазарској области. Домаћини са мушком децом одлазе у шуму и секу бадњаке уз низ обредних радњи, од којих су изузетно важне две – посипање храстовог дрвета, тј. *церовака*, пшеницом, с циљем да се *обележи бадњак* пре него што се посече, као и служење хлебом (колачем), најпре трипут окренутим преко бадњака, након сечења бадњег дрвета.

И: Добро, а неки колач, нешто, не?

С: Колач не, нико колач.

В: Какав колач, мислиш посни? Слатки посни колач?

И: Не него онај као хлеб.

В: Хлеб, носи се, носи се, да, Нина. То се умеси, ја ћу сутра да умесим колач, хлеб, и они ће да носе у бадњаке.

С: Добро, то је колач за у бадњаке, нормално. А, да. Обавезно домаћица спрема хлеб, колач, и пође се у бадњаке. У бадњаке се иде, некад смо ишли рано ујутру по двоје, троје, и нормално, у шуми кад се сече бадњаци, преко бадњака окреће се по трипут колач и пресече се, и горе се стави на трпезу, у шуми једемо, нормално.

В: Пшеницу...па причај то, пшеницу.

С: Нормално. Што се оде у бадњаке, зна се – обично церово дрво се користи за бадњак. Прва, први, кад се приђе, прво се каже добро јутро, добро вече, ил добар дан бадњаку, срећан Бадњи дан, па се узне баци мало пшенице и онда узне се секира, удари се једно мало,

обично тражи се неко мало дрво, које, баш та први бадњак, он је много значео кад му мало очепиш љуску, а остатак да очепиш са жилом, не са жилом него да има мало крака, мало они тако би то... Једнома удариш, други пут, још једном оставиш, прва љуска да остане, ставља се (...). Ставља се на, навече на, уствари за сутра за колач, за чесницу, оно се ставља за хлеб. И, овај, посече се, обично три бадњака се сечу. Кад се сечу, сва три бадњака ставе се испред другог, колко има оно, неко се придружи још, неко од рођака, по двоје, троје, четворо, окрену хлеб, исечемо и (...) хлеб, честитамо Бадњи дан.(...)

И: А Весна Вас је питала, нисте ми рекли шта та пшеница тамо, за кад сечете бадњаке, шта радите с њом?

С: Кад сечемо бадњаке, мора да се обележи бадњак са пшеницом. Дobar дан бадње, бадњаче, и баци се жито (...).

В: Па засече, је л, Слобо?

С: И онда се сече.

И у селу Суви Дол, на горњој Пештери, у области културолошки повезаној са новопазарским крајем, „у раним јутарњим часовима, уочи Бадње вечери, домаћице су раниле да умесе колач који се зове 'бадњачица'. Колач носе људи који иду по бадњаке у шуму, али га не поједу целог већ део враћају кући ради берихета и здравља“ [Поповић 1989: 187].

Када се мушкарци врате из шуме, следи уношење бадњака у кућу, посебно значајан и свечан део обичаја. И у новопазарском крају, у овом обреду пшеница има значајно место, будући да је бадњаку „као демону растиња који доноси плодност“ потребно принети жртву у виду посипања житним семењем и њега и онога који га уноси у кућу [СМР 1998: бадњак].

С: И (...) мало чукају на врата: газдарице! Ту и(х) чека газдарица, баца жито, уноси, и онда ставља се у шпорет, изгоре бадњаци. Један, увек се стави један бадњак горе на шпорет. То има значење кад долази сутра положаоник, да пољуби бадњак и дарива бадњак, оно стави у металу, нешто тако.

И у Сувом Долу на Пештери влада сличан обичај: „Домаћин одговара: 'Добро ти бог дао', рукују се и љубе преко бадњака. За то време домаћица их засипа житом из десне руке“ [Поповић 1989: 188].

## Божих

У српском народу се „за време Божића, у обичајима (...) посебна пажња поклања житу, заправо последњем пожњевеном класју од чијег су жита некада спремани божићни обредни хлебови. Многобројни обичаји са божићним хлебом садрже магијске радње ради плодности жита (...)“ [СМР 1998: *Божих*]. Тако и у Новом Пазару и околини, жито, тј. пшеница, брашно и, на крају, обредни хлеб имају изузетно важну улогу у обредима који се обављају током божићног дана. У данашње време, српске куће у овоме крају на божићно јутро први походи мушкарац *положаоник*, док је у раније време људски положајник кретао након животињског, тј. након вола / бика. Стога је у старије време особит значај имао омањи *хлеб (колач)* који се месио како би се рано изјутра ставио на рог волу, који је био први положајник. Након што се волу он стави на рог, животиња је морала да поједе мало хране и потом да збаци са рога тај хлечкић ради напретка у кући, а даван му је да га поједе након што га изведу из куће.

И: А после за Божић ујутру?

С: Ујутру рано устаје се. Рано ујутру, у пет сати. У пет сати знало се, и у шталу узима се во и доводи се во де може, ако неком уђе, бар да прекорачи ону терасу ако може (...). А свака домаћица направила, навече што је ставила чесницу ону, па за вечеру, направила један кружић који ставља ујутру на рог (В: волу на рог). Стави, а у тој чесници, у тој овај, у том хлебу (...), ту је била свећа, а стављало се обично у, звало се оно сито, оно у ситу било. У сито се стављало.

И: Сито, право сито, је л?

С: Оно сито, ту је био хлеб и ту је свећа горела оно. Е ујутру би оно жито, па волу стави она хлеб на рог, црвену канапу свеже волу и у бучу се стави волу да поједе. Ко је имао оружје, увек је пуцо, то се знало увек. То зна, почетак (...) Божића, ујутру оно. (...)

И: А је л се сећате како се зове тај колачић што се ставља волу на рог?

С: Не. Не знам. Има име, не знам (...) Знао кад сам водио вола горе у (...), водио (...), и то у пет сати рано, и то више нема (...). Ујутро зна се где више чељади, нормално, положаоник коме се полази. Већ кад дође седам сати, идеш стрица и (...) И долази око седам, пола осам положаоник, пола осам.

И: Али во је први положаоник?

С: Во је први обавезно Божића.

В: Во у пет ујутру.

И у Сувом Долу на Пештери, *колач* за божићно јутро, који се ставља животињском положајнику, тј. волу / бику на рог, већ је спреман на Бадње вече, „украшен разним фигурама од теста, пробијен у средину толико да се може набити волу на рог, за јутарњи обред. Тај колач стоји у решету напуњеном до пола јечмом, а на ободу решета причвршћена је воштана свећа“ [Поповић 1989: 188]. Тако се, дакле, бику у овоме крају „ставља колач на рог и тако га проводе кроз кућу, с једне на другу страну врата. Бик баца колач с рога а то је био знак да ће ветрови дувати са оне стране где је пао колач“ [Исто].

*Чесница*, тј. „главни божићни хлеб ритуално се ломи и једе за време божићног ручка. (...) У симболичним фигурама божићног хлеба општег типа и у посебним хлебовима са одређеном наменом налазимо исту идеју коју садрже знаци у чесници и обичај да се делови чеснице намењују одређеним лицима, животињама, њивама, винограду, напретку и благостању целе куће“ [СМР 1998: *божићни хлебови*]. Ова основна врста нашег божићног обредног хлеба има највиши значај и за божићном трпезом новопазарских Срба.<sup>7</sup> У чесницу се стављају новчић (дукат), делић бадњака, дрен, прстен, зрно кукуруза, зрно грожђа и др. Они представљају оно чиме ће се укућанин који одређени предмет извуче бавити током целе године и у чему ће бити успешан.<sup>8</sup> Украшавање чеснице изгледа тако да се на централно место постави од теста начињен крст са оцилом, док јој се по ободу положи плетеница, такође направљена од теста. Ова два елемента представљају основни начин шарања чеснице,<sup>9</sup> којима се могу придодати и украси од теста попут птичица, гроздова, житног класа, што зависи од умешности домаћице.

---

<sup>7</sup> „Међутим, многобројни обичаји веома доследно показују да је чесница примарни тип наших божићних и новогодишњих обредних хлебова, пореклом још из словенске старине, чије име потиче од 'чест, дио, срећа, јер се ломи на дијелове и свакоме даје по дио, по коме се и срећа прориче“ [СМР 1998: *чесница*].

<sup>8</sup> Само „ритуално једење божићног хлеба, чиме је првобитно у тело сваког учесника обреда уношена анимистичко-магијска снага божићног хлеба, могло је добити значење жртве, чији последњи чин представља једење хлеба жртвованог неком вишем духу или божанству“ [СМР 1998: *божићни хлебови*].

<sup>9</sup> „Да чесница у ствари представља усеве и да се од ње пре свега очекује деловање на род усева, најбоље се види по начину како се чесница шара и запреће“ [СМР 1998: *чесница*].

С: Чесница да. Ломи се. Ставља се пара у чесници, опет. Ставља се пара, ставља се дрво, ставља се...

В: Пшеница, кукуруз.



Чесница, 2018.

Тек трећи дан по Божићу дозвољено је чистити кућу и износити жито, сламу, орахе и остале житарице и плодове који су бацани по поду на Бадњи дан. Тако се и у новопазарским селима на овај дан износи слама из куће и ставља се на пшеницу и на воћке ради напретка, тј. ради њиховог доброг рода у тој години. На све воћке се ставља помало сламе, док се на њиви засејаној пшеницом слама поставља у виду круга, у оквиру кога се од ње начини и крст.

С: У селима где се постављала слама, значи, стави се оно слама и покрије се чергом одозго. То су обично сламарице велике, па стави сламу. Значи, она се после избаци трећи дан. Трећи дан се избаци слама и носи се, на пшеницама ставља и на дрво. На свим, на јабукама, на шљивама стави се по мало сламе. И на пшеници, један велики круг стави се и крст. Круг и крст.

С: Е јесте, трећи дан, трећи дан се износи. Значи, други дан, први дан Божића, нормално Божић, па други дан остаје, трећи дан навече купи се, чисти се. На дрва се стави у шљивама, јабукама, по мало,

шака. Стави се тамо и онда на њиви ђе пшеница посејана, да би родила.

И на сам Божић, као и током већине празника из божићног циклуса, кува се и једе пшеница у новопазарском крају. Ово такође представља панспермију, која се припрема и једе у част упокојених предака, односно ритуал посвећен култу мртвих.

С: А за Божић редовно се кувала пшеница. И дан-данас кува се пшеница и гости се послуже са пшеницом.



Кувано жито и бадњак са парицом, 2014.

## МАЛИ БОЖИЋ

Мали Божић је празник који се обележава седам дана након Божића, тј. 14. јануара по Новом календару, и непокретан је празник. Постоје разни обичаји у Србији који су везани за прослављање овог празника и они се веома разликују од краја до краја. Оно што им је заједничко јесте „наставак бадњеданског и божићног празновања, па је стога и назив Мали Божић за овај дан најприкладнији, како у погледу бадњака и трпезе, тако и неких обичаја који га прате“ [Недељковић 1990: *Мали Божић*].

У новопазарском крају, Мали Божић представља тзв. репризу Божића: поново долази положајник, који се на тај дан и дарује, спрема се богата трпеза, спрема се *чесница*, спремају се мали колачи – *хлепчићи* за стоку, и остало.

С: Ја само знам, сећам се нешто, то је било на Мали Божић. Носили би колаче, месила мајка, носили у шталама, и носили колаче и неке (...), носили би као стока да поједе, то је Мали Божић, недељу дана после Божића.

И: А какве колаче?

В: Хлепчиће мале.

С: Па месила би мајка мале, као хлепчиће мале, и те ствари.

И: Као хлеб?

С: Као хлеб.

И: Је л се стављало то на рог, јесте, је л?

С: На рогове обавезно.

## БЕЛЕ ПОКЛАДЕ

Беле покладе су покретни празник, који пада у последњи дан, тј. у недељу, пред посни понедељак, када је почетак Великог (Васкршњег) поста. На овај дан се по Србији углавном спрема богата трпеза са мрсном храном, а понегде се изводе и посебне игре (кола), песме и шале [Недељковић 1990: *Беле покладе*]. Најважнији обичај на овај празник, који се и данас живо држи у новопазарском крају, јесте мешење пите, најчешће од сира и спанаћа (или зеља), чијим се послуживањем од стране укућана обележавају *Поклади*, а који се исказује изразом *покладити питу*. И спремање, али и једење ове пите, која се припрема од белог брашна, може се сматрати видом приношења одређене жртве, поготово на дан који је последњи мрсан пред Велики пост.



С: Поклади су дан пред пост Ускршњи.

(...)

С: Дан пред пост.

В: Дан пред Ускршњи пост. Тад се меси пита.

С: Јесте се покладило. Пите обавезно да се месе и прекид, и постаје ова пост, почиње.

В: Сад смо се вратили. Пита се меси, да. Обавезно каже да покладиш питу.

С: Да покладимо.

(...)

С: Сад и готово.

В: Тај дан и почиње пост.

### КРСНА СЛАВА

За крсну славу или крсно име, „прастари народни обичај прославе домаћег заштитника и даваоца, који су, међу Словенима, најбоље одржали Срби“ [СМР 1998: *крсно име*], у новопазарским селима се израније позивало на славу *хлепчићима* (*колачићима*) које је домаћица месила, а неко од укућана разносио по комшијским и родбинским кућама. Данас се у Пазару овај начин позивања изобичајио, али се понегде још одржава обичај да се на славу позива ношењем цигаре – као што се понегде позивало јабуком, или у кафани уз ракију.

С: Некад исто у времена (...). Комшије су се звали кад неки посебни обичај. Мајка ми месила у пекару хлеб.

В: Хлепчиће мале оне. Ко уштипке, богати, мале.

С: Меси по двадес, мали оне, хлепчићи они. Колач, колач, ал колач мешени, хлеба. У пекару.

И: Сладак или слан?

С: Слан. То је пекара, радила пекара. Наша мајка би месила сваког другог, трећег дана по двадес хлебова, тридес. (...)

С: А јесте, однесе им, позове, за комшију не та колачић, него за газдарицу тог комшије, или се пошаље.

В: Ти колачићи мали, и са тиме су звали да дођу на славу. Ко сад чика Југо кад донесе цигару.

С: Сад донесе цигаре или тако нешто.

И: А то се звало колко – један дан пред или више?

С: Дан, дан. Онога дана уочи славе. Онај дан, баш оно кад је уочи славе.

Обичај од значаја за крсну славу је служење жита, тј. кољива, што се може повезати са приношењем „на жртву куване пшенице заштитнику породице и куће“ [СМР 1998: *кољиво, панаија*]. Ипак, шире је познат обичај да се о живом свецу не послужује жито, али у пазарским селима га неке породице о слави немају ни ако им је заштитник онај светац за кога је иначе уобичајено да се припрема и послужује жито, за шта објашњење нисмо добили – изузев да су послуживани слатко или ратлук са водом.

И: Да, а жито је л било за славу да се послужи?

В: Не, не.

С: Не. Ми нисмо. Ми лично нисмо, ал има оно (...), а ми никад нисмо жито послуживали. Код Раје има, има и Ивица горе код...

В: Не, не, не, не. То саде. Ми то нисмо. То већином свугде има.

И: А било је, на пример, слатко и вода?

В: Аха, то обавезно. Шећер и вода, и слатко, или ратлук и вода, разумеш то, то има.

Славски колач је један од основних симбола славе, а притом и симбол Сунца, које симболизују „сви округли обредни хлебови (колачи) који се спремају и других дана у години или у облику котура (са шупљом средином), па и они који се спремају за прославу крсног имена“ [СМР 1998: *крсно име*]. Сматра се да овај колач има функцију жртве свецу заштитнику, а такође има и магијску функцију, која је посебно истакнута окретањем „наопосуно (по Сунцу), од леве (негативне) стране према десној (позитивној), ради домаћег напретка, подиже се увис (дизање у славу) да се усеви подижу према Сунцу и зру; он се редовно ломи: 'Колач ломити, Бога молити' (...)" [Исто]. У новопазарском крају правио се један *славски колач*, и он се ломио када се слава *подизала*, на навечерје или на први дан славе, тада обично у подне, у оквиру породице и са првим комшијом, уз *господање* (певање „Господи, помилуј“) и испијање ракије и вина, поред упаљене свеће и кадионице.

В: Славски колач обавезно, то иде хлеб, и то лепо оно нашаран горе, то.

С: Нашаран, па јесте, нормално.



Славски колач, 2013.

И за село Суви Дол на Пештери сачувани су подаци да је славски колач мешен и да су га „носили у Сопоћане да га пресеку и полију црним вином, а сва чељад су морала да добију, уочи славе, по парче тог колача ради здравља и берићета“ [Поповић 1989: 185].

#### СЕОСКА СЛАВА (ЗАВЕТИНА)

Заветина, како се у народу најчешће назива сеоска слава, представља светковину на којој учествују сви становници села и ове прославе представљају траг „обичаја који су се практиковали за опште добро, у интересу свих житеља једне људске заједнице“ [Недељковић 1990: *заветине*].

У новопазарском селу Леча, *Заветина*, тј. Заветни дан, прославља се на празник Бели петак, тј. у последњи петак пред почетак Петрових поста. Током овог дана обавља се литијски обред на гробљу, где се окупља читаво село и где долази свештеник да освешта „црквицу“<sup>10</sup> која се на гробљу налази, као и гробове, али и *славски колач*, и со и брашно које доносе домаћице из села. Жито у овом обреду има две

---

<sup>10</sup> Ова „црквица“ је заправо од камена начињена малена реплика цркве (висине до пола метра), која се налази на централном гробљанском месту и око које се врше служба и литија, док окупљени народ држи у рукама упаљене свећице.

важне функције, а прва је та што се од њега прави славски колач, који се пресеца и током чијег се пресецања обавља предаја Славe мештанину који ће наредне године бити домаћин сеоске славе.

И: А колач где се сече?

С: Колач? Сече се колач у црквицу, односно, ми пређемо у згради доле, имамо зграду.

В: Да, они сечу колач доле у зграду, зато што кад колач пресече, тад преузима други газда, који ће идуће године да буде.

И: А ко сече колач?

С: Газда, следећи газда који преузима, и оно најуже, онде оно.

Ф: Обично најстарији седе у врх горе.

И: А свештеник, је л... колач?

С: И свештеник. Некад је присутан, некад није. Зависи, је л онима заузете, има те заветине, знаш.

И: А је л он освети тај колач пре тога?

В: Да, да.

И: А где га освети, тамо на гробљу, је л?

С: На гробљу. Освешта, он све нормално освешта.



Припреме за заветину, 2013.

Друга важна функција жита јесте у томе што се брашно освештава на гробљу током Заветине, а то брашно потом домаћице односе кући и од њега праве хлеб, који деле укућанима да га поједу – такође, вероватно, као својеврстан вид бескрвне жртве.

В: Свака кућа носи со и по једно кило брашна у теглу. И то тамо освешта све.

С: Јесте, на столу се стави.

В: И са тим се после замеси хлеб. Однесем све кући и замесим хлеб да укућани поједу.

С: То газдарице носе после.

И: Свака то своје?

В: Свака своје.

## Ж И В О Т Н И Ц И К Л У С

### РОЂЕЊЕ ДЕТЕТА И БАБИНЕ

Рођење детета је један од најважнијих празника животног циклуса у обичајима Срба и на дан рођења обично се прави велика гозба. Када родбина, кумови и комшије долазе на тзв. *бабине* да виде дете – након четрдесет дана од порођаја, а у старије време су на бабине ишле само жене, доноси се част у виду хране и пића, као и дарови новорођенчету. Обичаји везани за бабине, пре свега око даривања, многобројни су и разликују се од краја до краја. Тако се, између осталог, у обичаје даривања убраја и доношење или приношење погаче, најчешће од стране свекрве или неке друге жене са мужевљеве (тј. очеве) стране. Иако архаичан, овај обичај се у новопазарском крају и данас одржао, што такође сведочи о значају који има погача, тј. хлеб, у обичајном животу српског живља, а у ранијем времену су садржај даривања представљали погача, пита и повој, тј. плетена тканина за повијање детета.

И: А нека погача, нешто?

В: И погачу, да, да, и погачу исто.

С: (...) мајка да вредна, да спрема.

В: То обично донесе, на пример, ко има свекрву, разумеш, и то. Свекрва обично донесе погачу. Мислим да је мени Веца донела. Сека ми је донела погачу, кајмак кад је дошла први пут, она баш оно по старински, оно. Тад су обично бабине правили, то и сама знаш.

## ВЕРИДБА

„Х. је такође могао имати и својство обредног дара: понели би га са собом одлазећи у просидбу; с х. и → **сољу** сусретали су госта и → **младенце** по повратку из цркве после венчања; возили су х., заједно са свадбеним даром“ [СМ 20001: *хлеб*]. Погача коју родитељи будућег младожење доносе када иду у просидбу девојке, тј. на веридбу, у новопазарском крају је обавезан реквизит у оквиру овог обичаја. Оваква погача се дарива новцем, који одозго на њу стављају родитељи будућих младенаца, али се и кити различитим цвећем, којим се украшава и балон ракије који доносе момкови родитељи. Погачу, такође, окрећу и ломе родитељи младих након што се она трипут дарива од стране момковог оца, да би након трећег даривања девојчин отац вратио будућем пријатељу, по своме избору, једну од новчаница са погаче.

И: А за веридбу исто је била погача и ракија?

С: Е за веридбу, снао, запамтила си тамо.

И: Али је л беше била коцка?

В: Јесте, шећер, кафа.

С: То увек пријатељ доноси – шећер, кафа, то зна се увек.

В: Шећер, пола кила кафе или кило, зависи како ко купи, овај коцка, ракија и погача. И исто тамо смо после секли, оно ломили погачу, даривали трипут. Трипут сте даривали, беше ли? Јесте, трипут се даривала, па се тај трећи пут враћало, враћало колко је, на пример, хтео тај газда тамо да врати онијем што су дошли на веридбу.

Ф: А то буде највећа пара.

С: Највећа, мало, мало, па погача исто кад узима девојку, кад узима код девера. Дође девер код брата, обично је брат продавао је снашу деверу.



Погача за веридбу, балон са ракијом и дар домаћинима, 2012.

## СВАДБА

И у свадбеним обичајима и обредима везаним за свадбу код новопазарских Срба препознаје се важна улога жита.<sup>11</sup> Заправо, након што се обави сам чин венчања и младенци дођу кући, млада баца жито, јабуку и сито. Плодотворна и берићетна снага жита огледа се у обреду младиног бацања жита из сита на све четири стране (иза, испред, лево и десно од себе), док стоји пред кућом, а затим следе бацање јабуке иза себе и, на крају, бацање сита на кров куће.

И: Па јесте било оно сито тешко, много остало унутра оне пшенице. Мало сам ја бацила са стране и... Е јесте, један баци овако, један... (...)

<sup>11</sup> „За време в. млада носи са собом, против чини: иглу у одећи, → **восак**, желеј, у ципели ланено семе, просо, → **кртицу**, под пазухом → **бели** лук, мак, ексере, зубе штуке итд.; ради → **богатства** и берићета у кући – новац, → **хлеб** и → **со**, → **жито**; лан, вуну, да би се јагњиле овце; за срећан брак и љубав – обајани → **колач**, хлеччић → **среће** од остатка теста, хлеб којим су благосиљали младенце, слатке медањаке и др“ [СМ 2001: *венчање*].

Значи да, да, јесте, то је било са житом сито и јабука.

Као и на веридби, и на свадби код новопазарских Срба постоји погача као незаобилазни елемент обреда, с тим што је овога пута доносе младини родитељи и она се ломи изнад младеначког стола, у присуству и једних и других родитеља, као и старог свата. Такође, требало би да буде лепо украшена, може и цвећем, али и дрвцетом саборњакком, а често се и дарује (новцем) од стране родитеља, али и од стране званица на свадби. Она представља „рођење нове породице, прелазак младенаца у нови социјални статус и др.“ [СМ 2001: *колач*]. Након што родитељи младенаца изломе погачу, они постају *срчани пријатељи*, дакле – међу њима се ствара особена врста пријатељства.

И: Добро, а за свадбу ајде сад што сте рекли, а после што сте носили и код нас на свадби. Био је колач, то јест погача и ракија.

В: Добро, добро. Што смо ми понели, је л?

И: Кад сте ломили тамо.

В: Нисмо ми него су твоји мама и тата.

С: Не, не, не, то пријатељи доносе. Дужан да донесе погачу, тарту, такав је обичај.

В: И литар ракије.

С: Шта литар ракије!? Три литра, па (...). Од три до пет. (...)

С: И кад се пресече или кад се (...) погача, кад се (...), ту се изљубе и постану значи срчани пријатељи, у том... у том смислу. И онда овај...

В: Даривање погаче.

С: Даривање. Стави се, дарива се она погача, нормално, зна се, пријатељи.

В: Слобо, пријатељи, други онда још ко.

С: Ту стари сват обично уђе и други не.

И: А је л има, је л то било, на пример, исто тако и у селу кад су биле свадбе?

С: Да, да, увек, увек.

Када младенци уђу у кућу, након још неколико обреда, следи обред храњења младенаца медом и комадима погаче, како би им живот био сладан и плодан.

И: Аха, не могу да се сетим шта је беше било за свадбу?

В: Мед и погача, парче хлеба.

И: И умачеш у мед.

В: Јесте, умочиш у мед и поједете. Се сећаш тога?



## МЛАДЕНЦИ

За празник Младенце (тј. Дан мученика који се обележава 22. марта) меси се „четрдесет ’младенчића’ (колачића), који се премазују медом“ и које једу укућани и гости [СМР 1998: *Младенци*], што је и данас познат обичај и код српског живља у новопазарском крају.

И: Ајде кад смо код колача, колачића и погача, за Младенце шта се спрема?

В: Нина, боже, хахаха, у шта ти паде на памет, Нина. Стани мало, стан да се ожени Војислав, па да нам буде мало сважије, е!

И: Има они колачићи, како се зову?

В: Младен... младенчићи, аха, колачићи. Имају, имају да се праве.

И: И како се они праве? Је л сте Ви правили то за нас?

В: Нисам, нисам правила. Ја и(х) нисам, Слобо, правила.

И: А је л има још нешто што се сем тих младенчића једе за Младенце, још? Неки мед још?

В: Не, мед се једе за свадбу, то.

## САХРАНА, ПОМЕНИ И ЗАДУШНИЦЕ

Кољиво / панаија је кувана пшеница, заслађена, која се служи на дан сахране, као и за помене (тј. *даће*) до годину дана. Кољиво, тј. панаија, прелива се „унакрсно вином, а у средину се забоду запаљена свећа. Окуша се пре употребе јела и пића која се издају о даћама. Од ње се мало остави за покојников гроб“ [СМР 1998: *кољиво, панаија*]. Овај сегмент посмртног обичаја уобичајен је код Срба – као „панспермија душама покојника и предака“ [Исто], па тако и код новопазарских Срба, уз напомену да се *панаија* носи у цркву пре него што се послужи онима који даћи присуствују.

И: А је л има нешто сем тих колача?

С: А не (...) и плус вино и ракија обавезно. Панаија обавезно. Панаија обавезно, обавезно панаија. Панаија обавезно, онда кад се тако (...) се гроб. Понесе се у цркву.

В: А чудо није Пера јуче имала панаију?

С: Па не треба, не треба, само онако.

(...)

С: За свија – увек. Зна се ко спрема погачу, ко спрема панаију, ко кува панаију, па однесе у цркву. Скуваш панаију, па однесеш у цркву. Зна се ко прихвати ту. Зна се ко кува кафе. Она што почне да кува

кафу, она за целу годину кува кафу. Значи, четерес дана, четерес дана, пола године и годину – то је.

Познато је да се у српском народу за задушнице, које покојнику родбина почиње давати након што истекне прва година од његове смрти, не спрема тако разноврсна храна као што се то чини за даће, али је уз помињање покојника обавезно пиће, као што је обавезно и „да се о задушницама за сваког мушког покојника спреми мали хлеб *бабурица* (поскурица је куповна) у облику равнокраког крста, а за женског – округао, без кракова, оба са отиснутим 'словом' (дрвеним печатом)“ [СМР 1998: *задушнице*]. И у новопазарском крају су се за задушнице, као важан саставни део обичаја посвећеног душама покојника, правили *колачићи*, тј. хлеччићи, и то углавном за недавно преминуле. Колачићи су се делили пре но што се присутни на гробљу послуже храном, и један се од информатора сећа да је – у време када је он био дете – у његовој кући у Лечи био обичај да се за сваког покојника намене по два таква колачића (дакле, паран број), и то два тачно одређена и „прекрштена“: *А да би поделила те колаче, прво моро је пре полазак на гробље да запали отац свећу за столом и да не мења колаче. Овај је за овога, прекрсти се, скине капу, и два, мање оне колачиће, два, зна се само.*

С: Е ко, ко излази. Ево ја ћу да ти кажем. Петком, петак је, ко излази петком. Нормално, зна се пеком (...). Ко излази петком, петком су посни, те задуше. Поподне обично. Некад се излазило, ми у село смо излазили петком вече, навече.

В: Кад падне мрак.

С: Већ оно никад по мраку не би ишли ми. Ови иду код Веснине (...).

В: По мраку.

С: Ал давно је то код нас прешло суботом, па субота је мрсна. Понесе се, свако понесе мало хране за себе. Нормално понесе свећу, запали, неко стави на гробу. Неко овамо има у гробљу сто дугачки, па сви поседају, или има зграда ко што имамо зграду, па пређемо, постави се храна испред себе. Е онда, обично пре се делили колачи.

В: Газдарица месила оне мале.

С: По два, по један колач. По два колача смо ми спремали. Мајка је то по два колача.

В: Мали колачић, хлеб.

С: А да би поделила те колаче, прво мора је пре полазак на гробље да запали отац свећу за столом и да не мења колаче. Овај је за овога, прекрсти се, скине капу, и два, мање оне колачиће, два, зна се само.

В: Како си то запамтио ви тамо да поделите?

С: Па како, отац то знао, бре. Ишла би и мајка некад. Неко би ишо и он то подели. После, све то касније почеше да не носе овамо, више не носе. После мало кекса овамо, понели би кекс у размени, овамо оно. Кад се седне обично, а онда домаћи пође неко од млађих, послужи своју ракију. Сваки служи своју ракију. И сви по мало сркну за Бог да душу прости.

### ПРИВРЕДНИ И ДРУШТВЕНИ ОБИЧАЈИ СЕТВА ПШЕНИЦЕ

Један од изузетно важних периода за ратаре у току године јесте сетва пшенице. О значају сетве сведочи и устаљени обичај, највероватније обављан с циљем успешне и богате летине, који се обавља онога дана када се почиње са сетвом. Тако се у новопазарским селима тада части цицваром,<sup>12</sup> али се прави и велика погача *подбразаоница*, која се и својим именом везује за прву узорану бразду:

С: Прва бразда кад се посије пшеница. Кад се (...), сије се пшеница.

В: То вам није везано за...

С: Жена је ту да спреми ову...

В: Чесницу.

С: Не, не, погачу обавезно и ону, бре, цицвару.

Ф: А знаш шта је цицвара?

И: Не знам.

С: Е то је брашно, не знам од чега оно иде. Е и ту се на њиви једе.

И: А како та цицвара, шта је то?

С: Цицвара од чега оно, ставља се од брашна, од...

Ф: А да маст, бре.

С: Оно лепо, много укусно. Погача, тад ће бит та погача, то се знало.

Ф: Оно што смо јели, бре, код Милована горе.

---

<sup>12</sup> Цицвара је традиционално, старо српско јело, које се помиње још у манастирским књигама. Она се прави од брашна житарица, најчешће пшенице, уз додавање масти или сланине, кајмака и сира, млека, па се затим све то добро упржи док се не добије густа и гумаста смеса, нешто налик качамаку, само изузетно јако и масно, а по жељи и љуто.

В: Знаш она погача, како је зову, има она име, бре?

Ф: Скоро смо били код Милована, јели, бре, цицвару, Милован посејо пшеницу.

В: Цицвара се прави од брашна, од... стави се брашна, стави се сланине, стави се свега ту помало, па се то пржи, пржи, пржи.

И: И дође као хлеб?

В: И дође густо, густо. Знаш како дође – као качамак, али масно. Љуто, љуто буде, али ко качамак, масно, масно, ја то никад нисам волела. Али та погача, не могу да се сетим...

С: Ја и Миљојко једне године онамо печемо ракију и он зове: ајде овамо на погачу, на.... Бразница.

В: Није бразница. Да то се и данас ради.

Ф: Да, код Милована.

С: То је због напретка.

В: А да Бобан је са (...) ишао кад је орао, и онда је... Како се зваше та...? Сетићу се, Нина, рећ ћу ти ја.

#### МОБА (КОПАЊЕ И КРУЊЕЊЕ КУКУРУЗА, ЖЕТВА ПШЕНИЦЕ)

У ранија времена, док су села у Србији била пуна младих, честе су биле мобе, окупљања која су момци и девојке чинили да (без накнаде) помогну својим рођацима и комшијама у различитим сеоским пословима, а потом и да се мало забаве – запевају, заиграју, пошале. У пазарском се крају моба правила најчешће када је требало радити око житарица, па се тако ишло на мобу да се жање пшеница, да се копа или круни кукуруз, и томе слично.

С: Има још нешто интересантно. Кад би се ујесен овај, некад се тамо (...) кукуруз, није се комишало, није се (...), него само на цвијет, само се секне и веже се они пратовима, и тера се то кући горе, близу куће, и ставља се по једно десетак, петнес ови снопова, и више стави се. И одма настаје, након недељу дана, након (...), зовеш мобу навече на комишање, јер ноћу се увек комишало. И ту би се певало. Била би игранка, ту би и песма била, ноћ, а обично тад је, повуче се народ одозго, месечина, и по цело, до три-четири сата, до зоре, на комишање кукуруза.

В: То су мобе биле.

С: Свако, има човек који је позвао мобу. Пренеси са собом, пренеси сноп, теби сноп и комишај околно оно. А (...) да није хладно, знаш. И ту је песма, певају, добро и жене имале су сигурно изворне песме, па онда народ би слушао.

В: Е то је било...

И: А те мобе су биле за шта још?

С: Мобе биле за жетву, да се жње, пшеница, пшеница највише.

В: Жње. Да се копа кукуруз, кромпири.

(...)

С: Да се жње пшеница, то се све помагало. А то село, петнес метара има по ектар, по двадес жњетвара, и то сваки тера по колико.

В: Певају, певају.

#### ЗАВРШНЕ НАПОМЕНЕ

Значај хлеба се у пазарској средини огледао и у томе што је често у селима једна домаћица бивала задужена за мешење и печење хлеба – обично она чије је домаћинство имало пекару за хлеб и за коју се сматрало да то најбоље ради. Та је домаћица правила и по неколико десетина, па и стотину хлебова за различите прославе, као што су свадба, *испратница* и др. Уобичајено, она је за своју породицу, која је углавном била многобројна, месила и пекла хлеб по два до три пута недељно. У новопазарском крају се овај обичај одржао се све до осамдесетих година двадесетог века, када су села већ увелико почела да пунте и замиру.

И: Пекара шта је?

С: Па да, знаш, пекара где се печу хлебови.

В: Под сачем оно.

С: Било много чељади.

В: Јесте, све у пекару (...) месила.

С: Моја мајка важила за најбољег, најлепше у село.

В: То немој јој причаш, то неће тамо да ти упише.

С: Најлепше је спремала хлеб по селу. Било је свадба, испратница, некад у та времена није се куповало, но месило. И она је била задужена за цело село. У селу је месила она хлеб за сто, за двеста људи. Да би направили славу, по двапут би, по дватрипут би пекла. За дан, по трипут би радила пекара.

И: А како, је л има неки дан кад је пекла посебно хлеб, или сваки дан?

С: Знало се. Не, на празнике није месила.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> „Не треба пећи х. на велике → празнике, у → недељу, понекад и у друге дане недеље“ [СМ 2001: *хлеб*].

В: Колико, двапут недељно месила, је л? Трипут.

С: Трипут, богами. Пекара би радила сигурно трипут недељно.

И: А на празник никад?

С: Не, никад, не, не. Нит би прала на празник. Никад, никад. Уочи празника није ни плела. Ако је сутра празник, не би плела уочи празника, ни да преде, да тке.

\*

На крају ћемо дати кратак сумарни преглед лексема којима српски живаљ у новопазарском крају именује неколике реалије из круга обредне исхране, као и неколико напомена у вези са обредним радњама у којима су жито и производи од жита незаобилазни реквизит, а уз поновљено истицање да је обимнији корпус неопходан за излучивање већег броја и реалија и номинација које се тичу ове теме.

*Колач (/ хлеб)* се прави, када је о прослављању календарских празника реч, за Бадње вече, потом за Крсну славу, при чему је ту у питању двочлани назив – *славски колач*, као и за Заветину. Спецификоване називе бележимо за велики обредни хлеб о Божићу и Малом Божићу – *чесница*, те за колачиће који се једу о Младенцима – *младенчићи*. Деминутивна назвања *колачић* или *хлепчић* користе се за омање хлебова који се намењују положајнику за Божић и Мали Божић, затим за оне којима се позива на Славу, као и за оне који се деле о задушницама. *Погача* је посебна врста обредног хлеба, чије се прављење везује за обичаје животног циклуса – за рођење детета, за веридбу и свадбу, као и за привредни обичај – сетву, само што је за ту прилику бележимо са спецификованим називом – *подбранаоница*. Дакле, најчешће су у употреби општи, неспецификовани називи *колач* и *погача*, при чему код *славског колача* имамо општи назив детерминисан одредбом чију мотивациону базу чини намена. Такође, и номинације *младенчићи* и *подбранаоница* бивају мотивисане својом наменом.

„У обичајима годишњег (календарског) и животног циклуса садржани су показатељи који упућују на спознају да је готово сваки период човековог овоземаљског трајања испуњен постојањем неког облика хлеба. Значај и улога хлеба нису се много изменили у обичајно-обредном смислу, иако је приметно да се број врста обичајних хлебова смањило, као и то да је у појединим приликама дошло до замене 'савременијим' производима (торта на свадби, на пример)“ [Ивановић-Баришић 2014: 63].

Поред *колача (/ хлеба)* и *погаче*, као особито значајних елемената обредне праксе, бележе се и друге врсте обредне хране која се прави

од жита, тј. пшенице: пшеница се кува за божићне празнике и за Славу (за ову другу прилику не у свим српским кућама), а спецификовани називи куване (и заслађене) пшенице су *варица* и *панаија* – прва за календарски празник Вариндан и друга за сахране и помене као обичаје животног циклуса. Зрневље жита такође је један од важних елемената у обредној пракси новопазарских Срба: њиме се посипа бадњак пре но што се изјутра посече и на Бадње вече се њиме посипају бадњак и они који га уносе у кућу; млада га баца из сита на све четири стране пре но што ступи у своју нову кућу. Такође, и слама има улогу реквизита у обредним радњама – онима које су везане за дане Божића и за први дан сетве.

У циклусу годишњих празника, за Беле покладе прави се *пита* са сиром и зељем / спанаћем, а за први дан сетве прави се *цицвара* – јело од пшеничног брашна у које се додају масноћа и нешто од белог смока.

Овом приликом само скрећемо пажњу на „коллатералну добит“ у виду синтагматских израза, као што су, на пример, следећи: *обележити бадњак, покладити питу, срчани пријатељи*.

Резултати опширнијих истраживања донеће нам увид и у следеће: која ће сва питања остати без одговора – где нема реалије, па самим тим ни номинације; где ће бити потврђена реалија, али без дијалекатске номинације (уместо ње се може јавити или неки општи назив или књижевна лексема), а где се реалија може именовати само описно услед непостојања једночланог или двочланог назива; који случајеви нам сведоче о „несигурности“ информатора на релацији реалија – номинација и о следственом нестајању дате номинације.<sup>14</sup>

На основу увида у прикупљену грађу, која је овде само својим невеликим делом представљена, можемо рећи да би даљи правци етнолингвистичких истраживања требало да имају у виду специфичне историјске процесе и дешавања током друге половине 20. века и прве деценије 21. века, а у циљу сагледавања етнологских и, самим тим, језичких промена, тј. промена у оквиру термилошког система сегмената традиционалне духовне (и социјалне) културе, као и да се позабаве праћењем културног континуитета између традиционалног и модерног културног концепта, што подразумева праћење промена у оквиру циклуса календарских празника

---

<sup>14</sup> Користан регистар назива обредних хлебова (празнични и животи циклус), табеларно приказан, који може послужити као погодан образац и подсетник, а очекивано богат јер је реч о српским говорима у Војводини, дала је Д. Радовановић [Радовановић 2014: 79–80].

(празнични обичаји, обреди и веровања), обичаја животног циклуса, привредних те друштвених обичаја (везаних уз послове у традиционалном сеоском домаћинству).

На основу представљене грађе и датих коментара могу се уочити традиционални обрасци празновања и обичаја, али и њихова трансформација у савременом социо-културном контексту, која ипак није довела до девастације њихове препознатљиве структуре и њених кључних елемената. Такође, желели смо да овим прилогом скренемо посебну пажњу на значајне обичајне и обредне сегменте, оне по којима се српска заједница у новопазарском крају препознаје, али и на којима претрајава у овој вековима мултиконфесионалној и мултикултуралној средини.

## ЛИТЕРАТУРА

- Ивановић-Баришић и др., 2011: М. Ивановић-Баришић и др., *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект*. Нови Сад: Матица српска.
- Ивановић-Баришић, 2014: М. Ивановић-Баришић, Хлеб у традиционалној култури Срба у Војводини, у: *Обредна пракса – „речима о храни“*. На материјалу из српских говора Војводине (Приредила: Софија Милорадовић). Нови Сад: Матица српска, 49–64.
- Недељковић, 1990: М. Недељковић, *Годишњи обичаји у Срба*. Београд: Вук Караџић.
- Плотникова, 1997: А. А. Плотникова, Семантички приступ к описанию терминологије јужнословјанској обрядности. Москва: *Вопросы языкознания* 2, 77–89.
- Плотникова, 2004: А. А. Плотникова, *Етнолингвистическаја географија Јужној Славии*. Российская академия наук, Институт славјановедения. Москва: Издательство «ИНДРИК».
- Поповић, 1989: М. Поповић, Обичаји српског становништва у Сувом Долу. I део. Нови Пазар: *Новопазарски зборник* 13, 183–191.
- Радовановић, 2014: Д. Радовановић, Хлеб и обредна пракса у Војводини. Етнолингвистички оглед, у: *Обредна пракса – „речима о храни“*. На материјалу из српских говора Војводине (Приредила: Софија Милорадовић). Нови Сад: Матица српска, 65–82.
- СМ, 2001: *Словенска митологија. Енциклопедијски речник* (Редактори: Светлана М. Толстој, Љубинко Раденковић). Београд: Zepher book world.



СМР, 1998: Ш. Кулишић, П. Ж. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник* (Друго допуњено издање). Београд: Етнографски институт САНУ.

*София Милорадович*  
*Нина Аксић*

## **ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ И ПРОДУКТЫ В ОБЫЧАЯХ ГОДОВОГО И ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА У СЕРБОВ В НОВОПАЗАРСКОМ КРАЕ**

Данная работа выполнена на материале, собранном в беседах по вопросам из области культуры обрядовой еды, проведенных с сербами из новопазарского края, при этом из материала были выделены те сегменты, которые касаются роли зерновых культур и продуктов – прежде всего хлеба и куличей как исключительно важных элементов обрядовой практики – при отмечании годовых (т.е. календарных) праздников, а также в обычаях жизненного цикла и в первый день посева. На основании представленного материала и сделанных комментариев выявляются традиционные образцы празднований и обычаев, а также их трансформация в современном социокультурном контексте, которая, тем не менее, не привела к разрушению их узнаваемой структуры и ее ключевых элементов. Данной работой мы также хотели обратить особое внимание на важные элементы обычаев и обрядов, являющиеся характерными для сербской общины в новопазарском крае и представляющие собой основу ее сохранения в течение многовекового проживания в мультиконфессиональной и мультикультурной среде.

*Ключевые слова:* зерновые культуры и продукты, хлеб / ритуальный хлеб, обычаи и обрядовая практика, годовой и жизненный цикл, сербы из новопазарского края