

Оригинални научни рад

398.344(497.11)''2019''
271.2-536.72(497.11)''2019''
398.332(497.11)

Катарина Селенић
Етнографски музеј у Београду

ОБРЕДНИ ХЛЕБОВИ У ВЕЛИКОПЛАЊАНСКОМ КРАЈУ

Рад је настао као резултат теренског рада спроведеног у Великој Плани и околним селима у периоду јул–август 2019. године. Током истраживања ове теме за потребе дипломског рада усредредила сам се на дескрипцију, класификацију и анализу обредних хлебова који се традиционално припремају, тј. месе за најзначајније српске празнике у Великој Плани и њеној околини, као и трансформацију до које је дошло у примени обредних хлебова у овом крају, односно на то који су обредни хлебови опстали до данашњих дана, који се више не мешају/спремају и каква је њихова функција и значај у савремено доба.

Кључне речи: етнографија, обредни хлебови, обичајна пракса, великоплањански крај, теренски рад.

Увод

У хиљадама година дугој традицији употребе хлеба, због његовог значаја за опстанак, цивилизације и културе су током обичајних и религиозних манифестација ту намирницу укључиле у многе облике бескрвних жртава. Обезбеђивање што веће количине житарица, поготово пшенице за хлеб, подразумевало је огроман напор и много рада, па је у својој немоћи човек често прибегавао разним магијским радњама од којих се очекивало да омогуће до-

бар род и принос. Пшенични жртвени дарови приношени су у пресном, куваном, а најчешће у облику култног хлеба, односно култног колача (Бандић 2004, 59). Православни верници у Србији баштине античке утицаје у спрези са словенском народном религиозношћу, а током времена прихватили су хришћанство и христијанизовали обичајну праксу, па и данас имамо богато развијено мешање кулtnих, обредних хлебова током годишњег циклуса: Божић, слава, заветина, Ускрс, итд., као и празника у животном циклусу – обичаји приликом рођења, свадбени обичаји, погребни обичаји. Током времена, обредни хлебови доживели су многе трансформације и били су изложени различитим утицајима, тако да се данас у Србији они срећу у много различитих облика, назива, мотива и намена (Кулишић, Петровић и Пантелић 1998: s. v. жртва). Они имају значајну улогу како у животу појединца, породице, тако и читаве заједнице. С друге стране, у савременом културном окружењу животне навике у оквиру друштвених заједница и егзистенције појединаца убрзано се мењају и подлежу многобројним утицајима. Велике миграције, промене система вредности и утицај електронских медија и интернет комуникације – неке врсте нових ауторитета за преношење свих врста порука, показале су да за етнологе/антропологе непрестано постоји потреба преиспитивања шта је од традиционалног начина живота опстало или на који начин је он измењен у савремено доба. Из свега тога проистекао је мотив за обављањем теренског истраживања у друштвено-културном простору који садржи урбану целину и сеоску средину, које су на невеликој удаљености. Определила сам се за Велику Плану и њену околину из неколико разлога, од којих су на првом месту моја завичајност и чињеница да ми је због ње умногоме олакшан приступ казивачима. Осим тога, како лично препознајем елементе обичајне праксе у великоплањанском подручју, значајно су умањене могућности да у другачијем контексту од самих носилаца тумачим добијене податке.

Главни методи и технике којим сам се служила при прикупљању одговарајућег материјала за рад били су посматрање с учествовањем, интервју и анализа одговарајуће архивске грађе.¹ Дакле, велики део истраживања спровела сам као теренски рад, сарадњу и комуникацију с људима на великоплањанском подручју, што значи да сам интервјуе и друге методолошке поступке обавила у околним селима општине Велика Плана и у самом граду с двадесеторо испитаника различитог старосног доба. Током истраживања користила сам технике попут разговора, посматрања и упитника, док је поред интервјуа материјал прикупљен и посматрањем с учествовањем у извођењу појединих обреда. У много случајева и сама сам учествовала у припреми и изради обредних хлебова за већину породичних, тачније обреда животног циклуса, односно за календарске празнике. Управо због чињенице да је у питању живо наслеђе, у истраживању сам спровела референтно препознавање путем доступне литературе различитог обима и квалитета –

¹ У раду се користи формална анализа прикупљене грађе.

чланке, расправе, студије, монографије и друге радове који по садржини помажу при бољем анализирању дате теме. Како значајан део истраживања сачињава етнографска грађа о представљеној теми у оквиру које треба посебно обратити пажњу на аспект казивања локалног становништва о традиционалном аспекту обредне праксе, током теренског рада отворила су се многа истраживачка питања, попут узајамног односа традиционално – савремено у контексту обредних хлебова, те у том смислу овај рад може представљати основу једног комплекснијег истраживања.

Обредни хлебови у великоплањанском крају²

У данашње доба изобилља хлеб ипак остаје важан чинилац свих значајних обреда, а због свог изузетног значаја и естетски се обогаћује низом симболичких елемената. Као такав, он има изузетан значај и у обредима српске народне традиције којима се обележавају кључни моменти како у животном циклусу појединца, тако и у годишњем циклусу. Било да је реч о стручном или научном аспекту, тематика хлеба заступљена је у музеолошкој обради, студијама и чланцима, како у општем контексту, тако и на конкретним примерима (Ђорђевић 1934, Кнежевић 1964, Стојановић 2010, и други). У обредима везаним за обележавање значајних момената у годишњем циклусу, посебно је важна врста хлеба која се припрема приликом крсног имена – славе, Бадње вечери, Божића, Ускрса. Такође, у традиционалној српској култури обредни хлеб представља саставни елемент бројних форми жртвеног даривања. Прецизно су одређени време и место његовог коришћења, као и профил субјекта – жртвопринносиоца, односно објекат, којем је хлеб намењен – жртвопрималац (Петровић, 2010, 107). Обредни хлебови који се превасходно користе у ритуалима ради очувања интегритета заједнице и породичног огњишта припадали су корпусу хлебова с изразито митолошко-религијским циљем. У нашој традицији у ову врсту хлебова могла бих убројати, пре свега, *славски колач*.³ То би значило да у овом случају хлеб учествује у ритуалу који се изводи на домаћем огњишту ради јачања породичне заједнице, дакле, обреди и религија превасходно остварују социјално

² Велика Плана је градско насеље које се налази у централној Србији – на међи Шумадије и Поморавља, припада подунавском округу и смештена је у подножју Велике Мораве. У њеном саставу налази се дванаест села: Крњево, Милошевац, Лозовик, Трновче, Велико Орашје, Ново Село, Марковац, Старо Село, Радовање, Купусина, Ракинац, Доња Ливадица, и заједно са сеоским општинама броји око 44.000 становника.

³ Славски колач садржи додатни значај на основу тога што је један од материјалних елемената који су повезани с прослављањем породичног крсног имена – славе у целој Србији, првог елемента нематеријалног културног наслеђа који је уписан на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

важну, интегративну функцију, они доприносе учвршћавању традиције и јачању породичног јединства.

Мештани великоплањанског краја према свакодневном хлебу односили су се са страхопоштовањем, на шта указује и низ поштованих неписаних правила. У овом крају, на пример, дуго је сматрано грехом остављање преврнутог хлеба, тј. на горњој кори, што проистиче из веровања да је он живо биће и да захтева поштовање. Мрвице хлеба после јела пажљиво су скупљане да се по њима не би газило, у случају да испадну, и да се хлеб не би скрнавио. Такође, обичај је да се за трпезом никада не оставља хлеб, већ да се поједе све до краја. Старији укућани су за децу с којом су имали проблема у исхрани, користили изреку *ако не поједеш све, јуриће те кучићи*. Исто тако, постоји веровање да ће момке који поједу крајику, тј. окрајак, прво или последње парче хлеба, волети ташта, а ако девојке поједу, волеће их свекрва. С друге стране, уколико неко за трпезом, у току јела, поред свог непоједеног парчета хлеба, узме друго, верује се да је неко близак њему гладан. Напослетку, у српској традицији ништа се пре хлеба не износи и не ставља на сто. Тиме се показује централни значај који је ова основна животна намирница имала, и који и даље има у свакодневном животу и култури исхране.

У савременом окружењу, опет, у којем јавни простор у све већој мери постаје место где се дешавају практиковања с коренима у обичајној пракси традиционалних заједница, може се говорити о новим, а опет врло сличним ритуалима у које су укључени, условно речено, обредни хлебови. Одувек су, рецимо, у овом крају Србије гости дочекивани погачом и сољу, што је један од обичаја који се сачувао и до данашњег дана, о чему сведоче уприличења на бројним данашњим манифестацијама и прославама. Тако, на пример, кад год је у Великој Плани нека свечаност, битан догађај или долазак важног госта, као неизоставни детаљ на улазу испред Општине или Центра за културу „Масука” у Великој Плани постављају се погача и со. На тај начин исказује се гостопримство организатора, у овом случају у улози својеврсних сукцесора за обичајну праксу некадашњих сеоских домаћина, па сходно томе треба направити паралеле с успостављањем или обнављањем већ успостављених пријатељских, коегзистентних односа некада између појединаца, односно група, а данас институција и публике. Све то говори у прилог томе да становништво великоплањанског подручја и данас сагледава значај хлеба у обичајној пракси и поштује читав низ правила традиционалне културе која су регулисала човеков однос према њему.

У великоплањанском крају мешење, украшавање и поступци с обредним хлебовима били су утврђени обичајном праксом. Прављени су од пшеничног и кукурузног брашна, најчешће округлог облика, с квасцем (у новије време) или без њега. Већина таквих примерака поред изразито култног контекста има и естетску функцију. Богати украси геометријски, вегетабилни, зооморфни, антропоморфни, често су се могли видети на њима. Како Марјановић наводи, „у старијој српској етнографској литератури обредни хлебови третирани су двојачко: као врста жртве или дарова намењених душама пре-

дака и/или аграрним демонима и божанствима од којих је очекивано опште благостање у наредној години, и као апотропејони за заштиту домаћинства у целини. Наиме, у структури многих обреда, као неизоставни материјални доказ преображавања (од семена, жита, брашна, до хлеба) које одговара човековој путањи, али и линији времена у природном циклусу – рађања, буђења вегетације, трајања, умирања и поновног рађања, хлеб је присутан у обичајима и годишњег и животног циклуса: у *свадбеним обичајима*, *обичајима код рођења* и у *погребним обичајима*. Тако је и у традиционалној култури српског народа хлеб, тј. култни колач (справљан од хлебног теста) имао велики значај у свим обредима који су били саставни део животног и годишњег празничног понашања” (Марјановић 2010, 214). С друге стране, „култни хлеб се, према новијим етнолошко-антрополошким проучавањима, сврстава у симболе традиционалне празничне културе којима се у преносном смислу *обезбеђује општа плодност и обиље у наредном аграрном раздобљу*” (исто). „У унутрашњост хлеба, на пример, за Божић убацује се различито знамење (чесница), месе се фигурална пецива намењена стоци и укућанима, и слично. У неким сеоским домаћинствима задржана је пракса да се хлеб и култни колачи неизоставно припремају на традиционални начин, са архаичним значењем и у броју који одговара породичном обичајном кодексу” (исто). У неким домаћинствима се за породичну славу припремају два или три хлеба, више обредних хлебова за Божић, односно онолико кика или плетеница колико има женске деце у кући.

У народу свака врста обредног хлеба или обредног мањег пецива посеђује своје име, што зависи од намене и прилике када се користи. На пример, у великоплањанском крају, мешени су колачи под називима – *волови*, *овце*, *свиње*, *ораница*, *виноград*, *кике*⁴, *колач за полагањеника* и слично. Осим тога, и само намењивање таквог фигуралног култног колача указује на потребу студиознијих проучавања њиховог значења и односа према одређеним индивидуама у заједници, али и у економском смислу, према имању, стоци, земљи или природи.

Обредни хлебови у календарским празницима

Обредни хлебови, као неизоставан део многих верских празника, у највећем броју су заступљени на Божић. Прве божићне хлебове, у великоплањанском крају, домаћица је месила на Бадњи дан рано ујутру. У новије време они су углавном мешени од чистог пшеничног брашна с квасцем. Главни обредни хлеб који се месио био је *ораница*. Поред њега, припремао

⁴ Овај колач често је називан и *плетенице*.

се и велики број других мањих обредних колача попут: *куће*, *овца*, *свиња*, *њиве*, *винограда* и *кике* или *плетенице*. Имена ових хлебова, као и њихов изглед, казују коме су намењени. У раније време, за овај дан припреман је и велики колач, који је сматран и најважнијим обредним хлебом божићног циклуса. Округлог је облика, а површина му је украшавана, разним симболичним фигурама и утискивањем поскурника, који се у великолањанском крају назива још и печат. Зависно у то време од умећа сваке домаћице појединачно, често је био и богатије украшен, од теста направљеним елементима, житног класја, грозда, цвета, птица и других животиња, који су симболизовали обиље, радост и плодност. Касније су се од симбола који су се на налазили на колачу развили и мањи фигурални колачи који су прављени од истог теста као и велики божићни колач, и који су имали сличну магијску моћ и снагу. Ти колачи намењивани су домаћинству, животињама, усевима, винограду, воћњаку и њиви. Међу фигуралним пецивима, поред великог божићног колача, најзначајније место и улогу је имао колач *ораница*, намењен земљи и усевима. Округлог је облика, с урезаним пружним браздама по себи, укућани су га обредно ломили и јели на Бадње вече. Обичај је да се уз ораницу припрема и мањи обредни колач – *волови*, којим се за вечером по обредном колачу – *ораници* повлачи покретима округ, тј. „оре”. Треба нагласити да се овај обредни хлеб искључиво ломи, а никако сече, јер хлеб представља симбол јединства, будући да у себи садржи много зрна жита и када се преломи и подели, на тај начин симболизује заједнички и јединствени живот. У обиљу фигуралних хлебова, најчешће се среће колач *кућа*, намењен кући и домаћинству, мањи обредни хлеб – *њива* био је намењен пољу, њиви и добрим усевима. Колачи *крава*, *свиња*, *овца* били су намењени животињама и њиховом размножавању. Битно је нагласити да су у овом случају прављене животиње које поседује домаћинство, као и оне које би требало да поседује, односно које прижељкује да има. У новије време, поред поменутих, праве се и неке нове животиње, које се у неким случајевима стављају чак и на славски колач, попут пчеле или голуба. У овом случају птица на колачу симболише здравље и мир у породици.

Обредни колач *кике*⁵, као што и сам назив каже, прави се од увијеног теста у виду плетенице и намењен је женској деци у породици. Сви ови мањи обредни колачи, као и хлеб ораница, ломњени су и дељени за време бадњачке вечере. Симболичне фигуре које се праве од теста, њихова намена и чин ломљења указују на то да се и од овог хлеба очекује у првом реду деловање на плодност. Њихово значење у основи је исто као и значење божићног колача, с том разликом да су посебно намењени њивама и усевима, винограду, појединим врстама животиња, кући... Такође, у овим крајевима, првенствено у селу Милошевац, некада се спремао и колач *здравље*, округлог облика с неколико хоризонталних бразда у чијој средини је био босиљак. На Божић ујутру би се причестили тако што сваки укућанин узме

⁵ Овај колач често је називан и *плетенице*.

парче колача, пупољак дрена, парче сира и мало вина. Сир би узимали како би се умрсили (Маринковић 1978, 180). У осталим селима колач „здравље” мешен је у виду округлог хлеба, с кружним удубљењима, која се добијају боцкањем по тесту. Раније је постојао обичај у великоплањанском крају да се у сечење бадњака иде с колачем и вином. Пре самог ритуалног сечења, на месту где би се бадњак пресекао поливан је вином, а потом би се ломлио колач. Такође, том приликом би се први исечени ивер бадњака сачувао за чесницу сутрадан, тако што би се прелио вином или ставио на колач и потом у цеп. Колач би након ломљења био однет кући, како би се и остали укућани послужили. Овај обичај јасно сведочи о жељи да се преко божићног хлеба магијска снага с бадњака пренесе и на укућане и на тај начин да се обезбеди здравље. Данас се овај обичај потпуно изгубио, те се у новије време бадњак сече без ношења вина и ломљења колача.

Обредне хлебове, који се у овом крају припремају за Божић, чине: *чесница*, *божићни колач* и *полажајник/полаженик*. *Божићни колач* се обично замесивао од освећене воде, која је сачувана од славе која је била непосредно пре Божића, а уколико домаћини не славе ниједну славу близу Божића онда, се колач замесивао с *богојављенском* водицом. По правилу се меси од пшеничног брашна, округлог је облика и по среди је имао утиснут печат. Од домаћице је зависила украшеност колача. Неки су били богато украшени, док су постојали и они који нису имали ништа на својој горњој површини. На божићном хлебу у великоплањанском крају могу се видети фигуре плуга, волова и класја. Домаћице на овај начин изражавају жељу да божићни хлеб делује на род усева, што указује на њихово магијско значење. *Полажајник* или *полаженик*, оба назива су заступљена у овом крају, био је „најчешће у облику крста који је по ивицама спојен хлебом, везан црвеним концем и по средини је најчешће био забоден босеок”.⁶ Додавање босиљка на колач није случајно. То је култна биљка која има изузетну улогу у религији Срба. Њему народ приписује велику заштититну и плодотворну моћ, а заузима и значајну улогу у култу мртвих (Чајкановић 1985, 596 према Ивковић 2011). У новије време, он је прављен попут преклопљене траке теста с обавезном рупом по средини. Полажајником је дариван први гост који сврати тог дана. Раније је то обично био путник намерник који сврати у кућу, цара ватру и донесе срећу укућанима. Међутим, „у последње време почело је да се наручује ко ће да дође као први гост и на тај начин донесе срећу укућанима, отишло је чак толико далеко да полажајник често буде и из саме куће, што и није нека велика радост”.⁷ Уз овај колач, полажајник би често био дариван и неким предметом, попут чарапа и пешкира или, у новије време, новцем. Верује се да овај обичај потиче из прадавних времена, када се веровало да је полажајник мртви предак у виду путника намерника, божанског госта.

⁶ Ауторово теренско истраживање: Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјактарев*.

⁷ Исто.

Отуда култ према полагајнику и указивање великих почести према њему. Битно је споменути да је овај колач у неким домовима мешен рано ујутру на Божић, пре зоре, а у неким на Бадње вече.

Чесница представља најважнији и најпознатији обредни колач који се меси за божићне празнике. По правилу се у овом крају Србије прави од кукурузног брашна и меси се рано ујутру на Божић. Сам назив је занимљив јер потиче од речи „чест”, што значи „део” или „срећа”. Ломи се на онолико делова колико има чланова домаћинства, а један део увек се оставља кући, како би свако добио по део те среће. То значење је и исказано тиме што ломљењем чеснице сваки укућанин налази у свом парчету симбол који му указује у којем ће послу наредне године бити најуспешнији. Иако дељив, хлеб претпоставља то витално јединство које се испољава у социјалној и духовној равни у његовом заједничком припремању и једењу. Како је суштина целине садржана у његовом делу, брига за тај део исказана је повишеним значењем и оних најмањих делова хлеба, његових мрва које су сматране светим. Припрему овог обредног хлеба могу пратити разна обичајна правила и обреди. Уобичајено је да се у умешено тесто за чесницу стави новчић, а према локалним обичајима и неки други ситни предмети. Углавном се стављају још и дрен, пасуљ, кукуруз, шумарак, слама, први ивер, дулек и одређено родно дрво, најчешће трешња, леска и слично, од којих сваки има посебну симболику и одређену магијску улогу. Наиме, они представљају неку врсту жртвеног обичаја који се подноси у циљу веће родности усева, берихета, и здравља укућана и стоке. На пример, верује се да ће онај ко извуче дрен бити здрав преко целе године, а онај ко извуче металну пару биће срећан и успешан у пословима те године и имаће новца. По народном веровању, леска, која такође чини један од предмета који се стављају у чесницу, има изузетну магијску снагу, она штити од урока и свих злих утицаја, штити од грома, има лековиту моћ, олакшава порођај, утиче на здравље и плодност стоке (Кулишић 1953, 20). У великоплањанском крају обичај је да се пара из чеснице залепи за таваницу просторије у којој се обедује, да би пшеница порасла до плафона. Када сама отпадне, користи се за куповину соли која се ставља у храну стоци.

За сваког у кући намењено је парче овог обредног колача, међутим, постојали су тачно одређен број и редослед којим су се парчићи делили, он се увек кретао од најстаријег ка најмлађем члану породице, укључујући и путника намерника –полаженика, кућу и славу, пратећи следећи редослед: увек се почињало од куће, потом је ишло парче намењено слави, домаћину, путнику намернику, домаћици, и на крају деци (по старини, редно). Данас се углавном чесница дели на онолико делова колико има чланова породице, укључујући и кућу. У овом крају чесница се ломи на Божић, обично до поднева. У обреду ломљења чеснице учествују сви чланови породице, односно сви укућани. Целокупан обред састоји се из два основна елемента: ломљења чеснице и дељења и намењивања њених делова и ритуалног једења чеснице. Намењивање и дељење парчића на све укућане указује на

жељу да се магијско деловање ченице пренесе на људе, на стоку и послове од којих зависе живот и напредак куће. Магијско деловање чеснице преноси се уједно и преко предмета који се налазе у чесници, што се јасно види из веровања да ће сваки члан куће имати среће и успеха у оном послу чији знак нађе у свом делу чеснице. У случају да парица буде у парчету које је припало кући, онда се напредак и срећа у пословима односе на све укућане. Завршни чин обреда састоји се из тога да сваки члан куће мора окусити комадић чеснице, јер се верује да на тај начин он уноси директно у себе магијску и животворну снагу коју чесница у ствари и представља. Комад хлеба који се узима има, дакле, повишено магијско обредно, али и митско значење. Тај део који смо одломиле припада нам не као наш свесни избор, већ по сили случајности, односно судбине.

Овом обредном хлебу приписује се, дакле, изузетна магично-плодотворна снага. На основу онога што је сваки укућанин нашао у свом парчету, закључује се у којем послу ће у наредној години имати највише успеха. На тај начин се магична снага чеснице преносила на општу добробит и породично благостање. Сами обичаји око спремања чеснице, око доношења првог ивера, обичаји мешења, сечења и дељења показују да чесница сама по себи представља нарочити обредни хлеб с којим се поступа с посебном пажњом. Ови обичаји представљају један утврђени ритуал чије се значење може пратити на свим њиховим детаљима. У свим обичајима доминира веровање у плодотворно деловање чеснице и жеља да се преко овог обредног колача обезбеди општи напредак целе кућне заједнице. Стога, настоји се да се њено деловање пренесе на усеве, животиње, укућане и сваки посао који је за заједницу од животног значаја. Зато се верује да свако треба да се бави те године ониме што симболизује предмет који нађе у погачи, на пример, да сеје онај усев чију семенку нађе или да обавља онај посао чији знак нађе, јер се претпоставља да ће у том случају усев боље родити и да ће посао боље успевати. На тај начин преношење магијске снаге овог обредног колача спојено је уједно и с прорицањем среће за сваког члана куће. На тој мистичној основи врши се извесна расподела послова за идућу годину (Кулишић 1953, 17).

У српском народу 14. јануара прославља се Св. Василије или Мали Божић, дан обрезвања господина Исуса Христа. За овај празник у великоплањанском крају домаћице припремају посебну врсту обредног хлеба – *василицу* и мање обредне колаче – *василчиће*. Василица је колач који се припремао првенствено за стоку. У неким домаћинствима мешен је од пшеничног, а негде од кукурузног брашна. Препознатљив је по шарамма на горњој површини, кружићима који су направљени трском или неким сличним предметом. Након печења ове мале кулглице вађене су из колача и стављане у храну животињама, за њихово здравље и плодност. Остатак колача делили су укућани међу собом. Василчићи су мали, округли колачи, који се месе од пшеничног брашна, с медом, без неких посебних украса, и деле се, углавном на литургији. Овај колач обредно се не реже, већ се ломи, и нико не једе само свој

део/земичак, већ две особе поједу два колача, тако што свака поједе по пола од два различита, што симболизује силе заједништва. Негде је овај празник прослављан и у кругу породице. У том случају, василчићи су дељени укућанима. У новије време, у породицама које славе Св. Василија припрема се славски колач.

Славски се колач, такође, поред породичних, прави и за заветине, литије, школске и црквене славе. У великоплањанском крају слављене су све славе током године, а највише су празновани Св. Никола, затим Аранђелдован, Ђурђевдан, Јовандан, Митровдан, Св. Стеван, Ђурђиц, Св. Вартоломеј и Варнава⁸, Лазарева субота, Тројице, Петровдан... Свака кућа у великоплањанским селима, у неким случајевима и у граду, имала је славу, преславу и заветину. Слава никада није мењана и обележавана је увек, у свим временима (Ивковић 2011, 58). У неким породицама постојале су и по две и више слава, у случају да и жена понесе са собом славу када се уда. На дан прослављања славе у кућу долазе позвани гости, рођаци, пријатељи, кумови и комшије. Битно је споменути да се стари обичај „на славу се не позива” губи међу становништвом 21. века великоплањанског краја. У данашње време постоје и очекују се позиви за овај дан, јер уколико се деси да се неко не позове на славу, сматра се да неће ни славити те године, из неког разлога. За овај догађај приређује се свечана гозба на којој се „узвратно исказују жеље за добро здравље, много рода и плода, среће и напретка куће и све присутне и неприсутне деце” (Бандић 1997, 252).

У великоплањанском крају мешењу славског колача и његовом украшавању одувек је придаван посебан значај. Обично је припреман уочи славе у дому у којем се слави, или у новије време, рано ујутру на дан славе. „По правилу за његову израду била је задужена водећа домаћица куће. Ако су у кући тј. задрузи била више брата, нису се изделила, колач је месила најстарија снаја која је била редуша. Колач се замешивао са квасцем и освећеном водицом коју је свештеник уочи славе свештао у кућама које су прослављале тај празник и која се користила и да се са њом испрскају и сва остала јела која се служе за славу.”⁹ Најквалитетније брашно коришћено је за његово спремање, како би био што лепши и укуснији. У тесто за мешење славског колача додавани су други састојци, јаја, млеко и уље, а уколико би се славило у посту, или ако би слава „пала” у среду или петак, припреман је постан колач, без млека и јаја. „На колач, обично, домаћица ставља коцке шећера и цвеће, који симболизују радост и слadak живот, и благосиља се да буде у дому све понајбоље, све што домаћин жели да се то и оствари. У модерније време често се уместо коцке шећера стављају бомбоне.”¹⁰ У неким местима

⁸ Овај празник у Великој Плани прославља градска црква, која носи и име по њему. За овај дан, поред преподневне литургије и поворке која иде кроз град, у поподневним часовима, у просторијама парохијског дома организован је свечани ручак.

⁹ Ауторово теренско истраживање: Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

¹⁰ Ауторово теренско истраживање. Село Радовање. Извор информација: *Гордијана Симић*.

старије жене су певале за време ритуалног сечења колача и наздрављања: „ко вино пије славе Божије, помози му Боже; све му добро било, све му родило, у пољу пшеница бјелица, у винограду винова лозица, а у кући све мушка дечица.”¹¹ За то време сви присутни гости стоје, а потом се честита домаћину слава, који позове све да седну и који даје знак да ручак може да почне. Битно је споменути да се пре сечења колача у овом крају обавезно донесе пун чанак пасуља или сарме, који се стави поред славске свеће, јер се „колач не сече за празним столом”.

Славски колач је округлог облика¹² и украшава се да буде што лепши, како би био „лепши живот”. Украси су често направљени од истог теста и премазају се мућеним шећером и јајетом, како би било што лепше и слађе, изузев када се праве од посног теста. Украси су најчешће у виду венаца с листићима, класја, грожђа, птица и цветова, а на ивицама је обично исплетена плетеница укруг. Његова украшеност зависила је од умећа саме домаћице.

Подразумевани и неизоставни предмет за украшавање овог обредног хлеба у нашем народу, а између осталог и у околини Велике Плане, чини и поскурник, или, како га још називају у овом крају, *славски печат*. Свака кућа имала је свој поскурник, а поред овог, служио је за украшавање божићних и погребних колача. Његов отисак ставља се на средину колача, а често и са стране, у пару. Најчешће је квадратног облика с урезаним мотивом крста и словима ИС ХС НИ КА, која представљају скраћеницу од грчког израза *Исус Христос победник*. Назив поскурник, поскурњак, поскура изводи се од грчке речи просфора, што значи обредни хлеб, односно посвећени хлеб, али и принос, што одговара улози славског колача (Костић 1968, 59 према Ивковић 2011). Резање и ломљење славског колача, као и напијање славе, најзначајнији су моменти у њеном прослављању. Упаљена свећа на столу означава почетак празновања, а пламен славске свеће код Срба симболизује живот у кући (Ивковић 2011, 59). Колач обично сече и ломи домаћин с најстаријим мушким дететом или неким поштованим гостом, после чега га унакрсно залије вином. Требало би да читав обред има заштитничко – магијско дејство, односно да утиче на здравље укућана. Након резања, једно парче колача остаје испред свеће, једно се ставља у сито и подиже се до главе највише присутне особе, како би жито толико родило, да би се усеви подигли ка сунцу и да би sazрели, те је на тај начин требало да утиче на родност поља (Јеремић, Зец 1990, 14). У неким породицама се комад колача подиже виско на орман и ту стоји до следеће славе. У већини породичних домова у Великој Плани и околини, славски колач је на дан славе, ујутру, одношен у цркву на резање и преливање, а првенствено да би се благосиљао. Поред овог обредног хлеба, у великоплањанском крају меси се и проја – погача мешена од кукурузног брашна, која се обично подмеће испод славског колача пре сечења.

¹¹ Исто.

¹² Округли облик колача симболише сунце, а на његовој горњој површини поскурником се обликује крст, који је обележје хришћанства (Ивковић 2011, 60).

У овом крају, скоро по правилу, прослављају се два дана славе. У многим домаћинствима се слави и навечерје,¹³ када домаћини такође секу колач и дочекују госте. С друге стране, неки поред главног славе и други дан, за оне госте који нису могли да им дођу првог дана, али се у том случају колач сече само првог дана, јер се верује да већ другог дана није исти светац.

Славски колач је недељив, у смислу да не излази из куће, и самим тим што је приликом резања преливен вином и прекађен, представља светињу. У том смислу, током славског обреда „колач се треба појести у потпуности. Три дана се слави слава, три дана се ставља и служи колач док се и мрвица не поједе. Уколико се случајно догоди да се не поједе, ни другог дана, онда се те мрвице никако и нипошто не дају животињама, него се спаљују.”¹⁴

У Великој Плани обичај је да онима који су остали код куће домаћин нешто пошаље, у овом се крају то назива *послатак*. Уз разна јела и слаткише који се шаљу, ред је да им се пошаље и парче колача, а пошто је правило да се колач не износи из куће, да се не троши и не скрнави на тај начин, онда постоји обичај да се у ту сврху спреме и посебни колачићи за славе. Приликом припреме славског колача, око њега се праве и мали колачићи – поскури, који служе искључиво у ту намену. Праве се од истог теста као и главни колач и округлог су облика. Уколико је већи број послатака, могу и да се пресеку.¹⁵

У селу Милошевац, надамак Велике Плана, постоји предање да се славски колач некада користио за тражење утопљеника и за кажњавање неверних жена.¹⁶ У оба случаја мешен је колач идентичан као и за породичну славу, од пшеничног брашна с освештаном водицом, округлог облика. У првом случају намењивао се слави коју је утопљеник славио, потом је ношен и пуштан уз реку у којој се особа утопила. Тамо где би се колач зауставио, веровало се да ће се пронаћи тело утопљене особе. На тај начин многе су мајке тражиле своје синове.

С друге стране, колач је коришћен и за кажњавање неверних жена. Након што би муж сазнао да га жена вара или ако би она признала, постао је посебан начин кажњавања ових дела. У том случају, жена би била натерана да направи колач, који је намењивала својој девојачкој слави. Како би је казнио, муж би је терао да пољуби колач, намени га својој слави и стави га на главу. Након тога, одређеним предметом¹⁷ тукао ју је по глави, говорећи јој „не бијем те ја, бије те хлеб који једеш, односно слава коју славиш”.¹⁸

¹³ *Навечерје* или *навечерње* је вече када се дочекује слава, односно вече пре славе.

¹⁴ Ауторово теренско истраживање: Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

¹⁵ Исто.

¹⁶ Ауторово теренско истраживање. Село Милошевац. Извор информација: *Драган Јацановић*.

¹⁷ Најчешће су то биле мотика или секира.

¹⁸ Ауторово теренско истраживање. Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

Ово сведочи о томе колики су значај слава и славски колач, као њен неизоставни део, имали у животу сваког појединца. Постојало је веровање у магијско дејство славе, као и самог обредног колача. Веровало се да ће светитељ који је заштитник породице помоћи у тражењу утопљеника, а с друге стране, славски колач коришћен је као средство за кажњавање и осуду тешких дела.

У великоплањанском крају, Свети Трифун – заштитник виноградара, прославља се на посебан начин. Овај велики празник на десетине мештана обележава одласком у виноград, где орезују прве чокоте винове лозе. За ову прилику меси се колач, исти као и за сваку славу, украшен разним симболима (грозд, лист, буренце и слично) словом, и у неким случајевима босиљком. Након што би се лоза прелила вином и резали први чокоти, колач би се ритуално ломлио у винограду. Требало је да ова магијска радња обезбеди добар род винограда. Народ је веровао да ће на тај начин умиловити Светог Трифуна, који ће им помоћи да их време послужи, како би им виногради што боље родили. Чокоти се по правилу преливају најбољим, углавном прошлогодишњим вином, како би следећа берба била што боља и берићетнија. На тај начин, поливањем вина, враћа се снага винограду након дуге зиме.

По новом календару, 22. марта прославља се празник у народу познат као *Младенци*, који је посвећен успомени на страдање Светих четрдесеторо Мученика Севестијских. По веровању, сви ови мученици били су младићи, па је наш народ тај дан узео као празник на који млади супружници, младенци, у своје дому дочекују госте. Обредни хлеб који је карактеристичан за Младенце назива се *младенчићи*. Обичај је да се за овај празник меси четрдесет колачића од белог браша, који се премазују медом како би симболизовали дуг, срећан и слadak живот: „маже се медом, да буде добро у кући, а ми смо волели кад она (мајка) намаже медом, како бисмо јели нешто са шећером и слатко. У оно време није било шећера, кувала се репа да би се добио слadak сируп.”¹⁹ Претпоставља се да су се правили у овом броју баш из разлога јер су били посвећени страдању четрдесет хришћанских мученика којима је празник био посвећен. Колачићи су углавном дељени укућанима, а у неким случајевима и комшијама и родбини. У новије време Младенци представљају породичан празник младих супружника, који су брак склопили у претходној години. У неким домаћинствима и породицама за овај празник припрема се и погача која се ломи за време свечаног ручка и дели присутнима.

За Ускрс је мешен *ускрињи колач*. Овај обредни хлеб прављен је од белог пшеничног брашна, кружног је облика, а за његово мешање домаћица је користила освештану воду. Препознатљиви детаљ овог колача чинила су обојена јаја, која су се налазила на његовој горњој површини. Обично су била унакрсно поређана и представљала су симбол плодности и живота. За време свечаног ручка овај колач је ритуално ломљен и дељен укућани-

¹⁹ Ауторово теренско истраживање. Велика Плана. Извор информација: *Живанка Футић*.

ма. Данас је обичај мешења овог обредног колача скоро потпуно ишчезао код становништва у овом крају, тек у понекој кући се и даље може видети. Поред њега, мешен је и колач *јајеница* – с по три јаја, који се делио мушкој деци, као и *јајеник* – колач с два јајета, који се делио женској деци. У неким кућама праве се и мањи обредни хлебови, код којих се у средини стави по једно јаје. Они су се углавном носили родбини, делили укућанима или у цркви. Најчешће је јаје које се налазило на колачу било црвене боје, као симбол васкрсења, живота и симбол радости.

Хлеб је дакле, у овом случају, заступљен као најпозитивнији обредни елемент, који обезбеђује здравље, срећу и благостање појединца, породице и заједнице.

Занимљиво је да овај празник није богат обичајима, бар не у оној мери у којој би то одговарало његовом значају. Треба приметити да су чак и они обичаји који се одржавају на тај дан тесно повезани с црквеним учењем и црквеном праксом.

Обредни хлебови за посебне догађаје у животу појединца

Рођење, брак и смрт представљају најзначајније догађаје у животу појединца и његове породице. У друштвеним обичајима којима су обележавани ови догађаји, значајно место заузимају обредни хлебови који су имали улогу обезбеђивања породичне среће и благостања. У великоплањанском крају за ове прилике припремане су посебне врсте хлебова: за рођење – *повојница*, склапање брака – *свадбене погаче* (кумовска, старосватска, војводска, поћанска, девојачка и младожењска), и за мртве – *поскурице* и *крсници*.

У обичају доношења повојнице до четрдесет дана од рођења детета, изузетан значај има умешен хлеб, погача – повојница. Обичај је да најближи рођаци када дођу да виде дете, дарују га повојницом, која је, између осталог, сачињена од више ствари, а истоимени хлеб представља једну од најбитнијих. Целокупан дар треба да донесе срећу детету у животу. У овом крају, када се сазна да се родило дете, најпре дететове мајке мајка, а потом и друге рођаке доносиле су обавезну погачу – повојницу, и зависно од тога који је дан,²⁰ одређена јела и дарове. У случају да је дан када се дете родило постан, тада би се, поред погаче и повоја,²¹ носила и одређена посна јела, најчешће

²⁰ Уколико би дан рођења детета био постан – носила би се посна јела. Среда и петак се увек рачунају као посни дани.

²¹ Тканина исплетена од конца различитих боја, најчешће црвеног, плавог и белог, којом се повијало дете. С друге стране, постоји веровање да ако се уплете шарени повој, дете ће током живота да „шара и буде кварно” и у том случају плео се једнобојан, само од црвеног или белог конца.

риба, паприка из туршије и млади лук. У супротном случају – ако би дан био мрсан, носило би се пиле, сир, и млади лук. Често би се у оба случаја, носили и здравац или дрен за здравље детета. Млади лук се носио да би млада мајка имала млека. Ношени су и дарови за дете, нешто од одеће, у новије време и предмети за хигијену, попут пелена, влажних марамница, пудера и креме. Раније је погача за повојницу мешена пресно без украса, а данас од киселог теста, с белим брашном, округлог облика, с украсима или без њих. Било је случајева када су се на њен горњи слој стављали мак и со, или је домаћица правила одређене елементе (фрулице, фигуре бебе, колевке и сл.), све са жељом да буде још принове. Погача се ломи за време ручка, при чему мајка најпре узима комад, и по залогај свега на столу, а затим се од остатка служе остали укућани и гости. Веровало се да овим поклоном треба обезбедити да породиља не буде гладна, а самим тим да и дете буде увек сито и напредно. Донета погача није се износила из куће да се дете убудуће не би слично понашало и износило ствари из куће. Умешен хлеб најпре је даван неком од деце у кући да га начне, а потом је тај залогај предаван породиљи да га чува у недрима. Ова радња се изводи брзо, да дете не би, када порасте, чекало дуго на своју свадбу. Сматрало се да ће за дететов однос према храни од пресудног значаја бити оно што мајка најпре окуси после порођаја. У том смислу се и није допуштало да она евентуално буде гладна, како дете не би током живота било гладно.

У овом крају по правилу је да се доноси непаран број повојница. Пошто повојницу доносе све најближе рођаке, тај број често достиже и до пет или чак седам повојница. У случају да се заустави на парном броју, обичај је, у новије време, да неко од укућана назове своје ближе рођаке и замоли их да и оне донесу, јер се „не ваља паран број”²² повојница. Ово произилази из веровања да се паран број везује за мртве. Уколико је новорођанче женског пола, у овом крају постоји веровање да колико повојница беба добије по рођењу, толико ће просаца имати током живота. Данас овај обичај и даље живи, али у знатно мањој мери него раније.

Свадебни обред испуњен је радњама које имају за циљ обезбеђивање плодности и сваког добра укућана. У великоплањанском крају за овај дан припремане су бројне погаче: *кумова*, *старосватска*, *војводска*, *пођанска*, *девојачка* и *младожењска* или *домаћинова*. Свака од њих била је украшена богатим орнаментима који симболизују здравље, срећу и плодност супружника. Ритуалним чином ломљења закључивано је ново пријатељство. Будући да хлеб симболично сједињује људскост и божанственост, а и сâм је симбол сједињености јер садржи много зрна, па када се разломи и подели, означава заједнички и јединствени живот.

У овом крају одувек су свадебни обичаји, с весељем и обредом венчања, одржавани као породична свечаност која је, између осталог, имала забавни карактер. Обредни колачи за ову прилику припремани су у дому

²² Ауторова теренска истраживања.

младожење, младе, кума, старог свата и војводе. Свadbене погаче симболизовале су рађање нове породице и прелазак младенаца у нови социјални статус. Погаче су мешене од пшеничног брашна, округлог су облика и украшене богатим орнаментима. Такође, свака погача појединачно имала је посебне симболе на себи, по којима је била препознатљива. Тако је, на пример, у неким случајевима младожењска имала на себи слово *м*, пођанска слово *п* и слично.

Наиме, „у свим чиновима везаним за свадбу, код уговорања, код прошевине, вођевине, па и саме свадбе, везано је за хлебове, негде се зову колачи, негде погаче, а негде поскури”.²³ Пре ступања у брак и венчања организована је просидба, свечаност код девојачке куће, где се обављала веридба. Када сватови стигну у невестин дом, за свечаним ручком ломљена је погача коју је донела свекрва и којом је закључивано ново пријатељство. Ова погача обично се ломи за столом, уз испијање вина. Када се одлази на весеље у младожењин дом, пођани²⁴ доносе *пођанску погачу*. Она је такође ломљена за време ручка, чиме је прослављано спајање у једну породицу и чин заједништва. Групу свадбених обредних хлебова поред поменутих (пођанске погаче) чине још и *кумовска*, *старојкова*,²⁵ *војводска*, *девојачка* и *младожењска* погача²⁶. Раније је на свадбено весеље ношено свих шест погача. За столом, пре свечаног ручка, кумовска погача прва је проношена дуж столова међу гостима, а потом и старојкова, затим војводска, пођанска, девојачка и на крају домаћинова. Сви присутни погаче би даривали новцем који је скупљан за младенце, а на крају су ритуално ломљене и дељене гостима, чиме је закључивано ново сродство. Ломљење погача извођено је за главним столом, где су седели најважнији гости, кум, старојко и војвода. Занимљивост везана за свадбене обредне хлебове је да све од дарова (у облику новца) што се стави на пођанску, кумовску, старосватовску и војводску погачу иде млади, а дарови с девојачке погаче деле девојке с младожењине стране које ките на свадби.

Пред младожењиним кућним прагом свекрва је додавала невести два хлеба, које је она испод пазуха уносила у кућу. Овај обичај обезбеђивао је обиље и благостање младенаца у браку. Невеста је уносила хлебове да би умилостивила духове и да би јој били наклоњени (Влаховић 1978, 47 према Ивковић 2011).

Повремено је смањиван број погача које су се месиле за овај догађај. Данас је, углавном, заступљена само једна, најчешће *кумовска погача*, богато украшена и окићена, која је имала функцију као и раније. Ношена је дуж стола, за време свечаног ручка, и на њу је стављан новац, а потом је ломље-

²³ Ауторово теренско истраживање: Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

²⁴ Невестина родбина.

²⁵ *Старосватовска* је, такође, чест назив за ову погачу.

²⁶ Ова погача је називана још и *сватовска* или *домаћинова*.

на и дељена гостима. Раније је постојао обичај да се најважнији гости, као што су кум, стари сват и војвода, на свадбено весеље позивају погачом и буклијом вина. Уколико би кум прихватио кумство и позив на весеље, погача је свечано ломљена. Кумство је најјаче духовно сродство у нашем народу, зато се и кумовској погачи у свадбеном ритуалу придавала важна функција. У новије време гости се на свадбено весеље позивају само буклијом.

За овај догађај у овом крају Србије чињене су и одређене магијске радње. Наиме, постојало је веровање да противници младенаца могу да им нанесу несрећу уколико се не пази на капију. Они који нису били сагласни с овим браком и који су желели да им науде, загризено парче хлеба или залогај понели би са собом од куће и приликом проласка поред младожењске капије неприметно би га бацили уз речи „да се једу к’о лебац”.²⁷ Да би се то спречило, домаћин или младожења организовали би одређене момке, често су то били девери или младожењски, који су стајали поред капије и контролисали да није неко нешто бацио. Како би спречили ову несрећу, нађене парчиће уништавали су спаљивањем.

У циклусу посмртних обреда, вршених ради поступног удаљавања од покојника, што се у контексту „рада жалости” тумачи и као одвођење његове душе и оноземаљску реалност другог света, изузетно значајно место има и припремљена храна, а у том контексту и одређена врста хлеба (Јовановић 2010, 103). За ова подушја или даће припремани су мали обредни колачи – *поскурице* и *крсници*, врсте хлеба у облику крста. У тим посмртним обедима, било да се врше на гробљу или у кући умрлог, подразумева се и учешће покојника којем је за трпезом остављано упражњено место као симбол његовог присуства у овом обреду, а од свега на трпези најпре се одваја део који се намењује покојнику. Поред одређених јела и пића, на трпези „за душу покојника” дељене су и *поскурице*, мали култни хлебови, мешени од белог брашна, углавном с утиснутим печатом на средини, или без њега, који симболизује смрт. Ови округли колачићи месе се и за прву суботу по сахрани. Тада првих седморо који седну да вечерају добијају по један колачић. За четрдесет дана обавезно се умеси један колач мање од броја четрдесет, вероватно зато што се и сама даћа не даје четрдесетог дана, већ бар дан раније.²⁸ Добијени колачићи стави се испред тањира, у њега се забоду свећа која гори за време вечере. Након што се вечера заврши, носи се кући и даје се укућанима, понајчешће деци, да поједу. За пола године и годину дана умеси се пуно поскурица, које се носе на гробље и деле, као и код куће, увече за вечером, с упаљеном свећом.

Такође, као што је поменуто, за овај догађај је мешен и већи обредни хлеб у облику крста – *крстолик*, *крстоноша*, *крстуш*. То је већи колач код кога се мешено тесто, од пшеничног брашна, стави унакрст, и по средини се

²⁷ Ауторово теренско истраживање. Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

²⁸ Ауторово теренско истраживање. Село Радовање. Извор информација: *Гордијана Симић*.

притисне поскурник. Он се, такође, меси за сахрану, прву суботу, четрдесет дана и годину дана. Жито или кољиво обично се постављало уз овај колач, и заједно с њим, након ломљења, делило присутнима. У култу мртвих посебну улогу има и панаија или жито које се припрема за славске и погребне обичаје. Сви присутни, после сахране послужују се житом и погачом за по кој душе умрлога.

Уобичајено је да се за покој душе умрлога за време даћа и задушница одређена старија особа дарује јелом, хлебом и одређеним стварима, најчешће онима које је особа која је умрла волела. Највећа даћа и помен даје се на дан сахране по доласку с гроба. У случају да сахрана или даћа буду у време поста, приређују се само посна јела и пази се да и колач буде постан.

По веровању, сви ови хлебови, који се деле за душу покојника, представљају жртве прецима од којих се очекивала помоћ, као и заштита потомака. „У нашем народу и даље се многи држе паганског веровања да оно што уделимо покојнику иде за његову душу, односно да он то једе, што је супротно хришћанском веровању да је он у рају или паклу, и да му у том случају ништа не треба или тамо ништа неће добити. Међутим, у већини случајева преовладава мишљење да је читава гозба за душу покојника, у ствари прилог, тј. дар потомцима, који треба да нас заштите. Негде је обичај да се уз поскурице деле и цветови, који, након што свештеник освешта, представљају чин благосиљања.”²⁹

У селу Радовање, надомак Велике Планае, за четвртак по Ускрсу, постојао је обичај „делења ватре”³⁰, који су практиковали они којима су умрла деца. За овај дан, домаћица је рано ујутру, пре изласка сунца, месила посебне хлеччиће, које је пекла на ватри. Прављени су од пшеничног брашна, округлог облика, без некаквих посебних украсних детаља. Ови обредни хлебови делили су се искључиво деци за покој душе умрле деце, своје и туђе. Сваком детету делио се по један колач за једно дете, а на колачу су се налазили цвет љубичице, коцка шећера, кашика пасуља и кашика кромпира, заједно с гранчицом упаљене ватре. Током претходних дана домаћице би скупљале биљку у народу познату као бурјан, коју би благовремено осушиле и потом на гомили запалиле тог јутра. Уз сваки колач палиле би по једну гранчицу на ватри, и делиле присутној деци³¹ „за покој душе умрлога”. Ове колаче деца би појела у потпуности. У овом крају, овај дан називан је и дечје задушнице.

Сви обредни хлебови донедавно, мешени су без квасца, што води порекло из давне прошлости, када Словени, као и већина других народа, нису јели квасни хлеб (Јеремић и Зец 1990, 10). Та традиција очувана је у неким

²⁹ Ауторово теренско истраживање. Велика Плана. Извор информација: *Мирослав Барјак-таревих*.

³⁰ Ауторово теренско истраживање. Село Радовање. Извор информација: *Живанка Футић; Жарко Симић; Гордијана Симић*.

³¹ По чему је обичај и назван „делење ватре”.

селима великоплањанске општине, док се у граду и у још понеким селима у данашње време углавном месе квасни хлебови, на којима се украси углавном праве бесквасним тестом. У овом крају важи неписано правило да се хлеб сече, а погача ломи. Сечење хлеба за трпезом и његово дељење био је задатак мушкараца, док је припрема хлеба, мешање и печење припадало женама.

Закључак, или – обредни хлебови у данашње време

Многа значења постојећих култних хлебова данас су заборављена или потиснута, јер једноставно немају готово никакав значај по саму заједницу на микро и макро плану. Символика код једног броја колача задржана је само формално. Уколико се данас позабавимо објективном стварношћу, уочава се како култни хлеб егзистира као симбол традиционалне структуре обреда. Међутим, однос према њему у реалном окружењу суштински је промењен. Често се догађа да се данас за већину поменутих празника култни хлеб не прави у домаћинству, већ у пекарама. Његово настајање ван кућног огњишта заправо говори о суштинским променама структуре обичаја. Примат преузимају естетска димензија и чулни доживљај. Дакле, сакрални контекст бива замењен уметничким и чулним изразом, чак забавном и такмичарском димензијом. У великоплањанском крају обредни хлебови и данас чине саставни део многих обичаја. Они представљају један од оних магијских и култних елемената којим су људи у много тежим животним условима тежили да утичу на природу, како би обезбедили добре усеве, плодност стоке и уопште благостање у кући. Већина празника у великоплањанском крају није се мењала, али је временом у многим изостављена традиционална обичајна пракса. Правила и радње у вези с обредним хлебовима одржали су се и до данашњих дана, али се њихов првобитни смисао изгубио. Данас је магијско-религијска функција готово ишчезла. Они се и даље обављају само зато што тако налаже традиција, а није тешко претпоставити да се ни такви неће дуго одржати. Поједине радње се и даље примењују, дакле, не због њихове првенствене функције или веровања да ће оне помоћи, већ „зато што то тако треба”. Често само припадници старијих генерација знају да објасне њихову функцију и разлоге обављања.

Обредни хлебови се данас израђују само онолико колико се негује обичај у којем су заступљени. С друге стране, израђују се обредни хлебови нових облика који се ослањају на традицију, али чији изглед далеко превазилази изворну форму. Многе погаче данас представљају извор маште и креативности домаћице, или чак пекара, на тај начин превазилазећи традиционалну сферу и чинећи мала уметничка дела. Како Маријановић наводи

у свом делу „јасно је да се култни хлеб, и данас, налази између сакралног и профаног простора. У сакралном представља медијум у комуникацији током празничког времена, а, како су се начин живота и религиозност мењали, попримио је и нову узвишену особину, естетски обликовану. Естетско се јавља у сагласју с укусом, схватањима и потребама одређеног дела друштвених група, било да их обликују индивидуално у домаћинствима или занатској производњи.” (Марјановић 2010, 223).

Данас су обредни хлебови заступљени онолико колико је испоштована традиција. У неким селима и засеоцима, као и у домаћинствима у самој Великој Плани, у којима је сачуван изворни облик обичаја, обредни хлебови су присутнији. У великоплањанском крају обредни хлебови су у обичајима углавном имали исту функцију као и код становништва у осталим деловима Шумадије. Мешење обредних хлебова кроз векове је био и остао важан део обичаја нашег народа, само у знатно мањој мери данас него раније. И даље се припремају хлебови за рођење, свадбени ритуал, божићне празнике, Ускрс, породичну славу и мртве, а много мање у осталим случајевима.

У циклусу календарских празника, данас у великоплањанском крају значајну улогу имају бадњедански колачи, чесница, колач полагајник, славски колач, и у понеким домаћинствима ускршњи колач. Славски колач припрема се за породичне и школске славе, црквене, сеоске и градске заветине и славу виноградара. Округлог је облика, меси се од пшеничног брашна с квасцем, или се, по жељи, наручује у пекарама. Раније су жене украсе самостално правиле с намером, свесно размишљајући о њима, док данас постоји низ каталога, рецепата и сличних ствари с упуствима како и шта треба да се уради. Углавном украсе стављају с намером да колач буде што лепши, не размишљајући претерано о њиховом значењу. Неизоставни детаљ на славском колачу представља покурник, док су остали елементи за украшавање подложни променама. У овом крају мешен је и колач који се секао код записа, за такозвану заветину села. Данас се овај обичај одржава само у неколико села, док је у прошлости свако село имало по више записа и домаћина који су вршили одређене обреде. Сви колачи који су се секли код записа били су исти као и за породичну славу. Данас је овај обичај скоро потпуно нестао. У неким селима задржале су се школске славе и литије, а и то је данас доста модернизовано.

Велики број бадњеданских колача и данас је сачуван. Ове хлебове припремају и старије и млађе домаћице, без одређених правила. Поред свиња, оваца, њива, кике и оранице, у појединим породицама, без обзира на средину, за Бадње вече се израђују и колачи у облику волова, иако се већ више од пола века они не користе за орање. Ови колачи данас представљају забавни део обичаја, нарочито за децу, којој су углавном и поклањани. Чесница је један од ретких обредних колача који је задржао своју функцију, скоро у потпуности. За великоплањански крај карактеристично је да се она меси од кукурузног брашна. Неизвесно је, међутим, да ли је тако било и у даљој прошлости. Употреба кукурузног брашна последица је вишевековног поп-

ства, бежања и померања становништва, као и немаштине коју доносе ратови (Маринковић 1978, 176). Брашно од новог семена, које има животну снагу као нови плод, треба да пренесе плодност и на усеве, стоку, послове, укућане и опште благостање у кући (Кулишић 1970, 177 према Маринковић 1978). У великоплањанском крају чесницу, као и остале обредне хлебове, меси домаћица, која је била и остала носилац кућних послова.

Полажајници се припремају уочи Божића, на Бадње вече и подједнако су заступљени и у сеоској и у градској средини. Раније су ови колачи везивани црвеним концем и кићени ручно направљеним поклонима,³² док се у новије време уз погачу добијају углавном новац или поклони индустријске израде, у зависности од узраста.

Ускрс се одувек славио и обележавао, али се васкршњи колач скоро у потпуности изгубио у овом крају Србије. Данас само одређена домаћинства на селу месе овај колач. Главно његово обележје, по којем је препознатљив, представљају јаја разних боја.

Василчићи, колач василица и младенчићи се данас углавном не припремају у великоплањанском крају. Одређена домаћинства, која Св. Василија прослављају као породичну славу, за овај дан месе сласки колач. Празник Младенци у новије време слави се као дан младих супружника који су у протеклој години склопили брак. Овај дан прославља се у породичној атмосфери. Уз богату трпезу, младенци у свом дому дочекују госте.

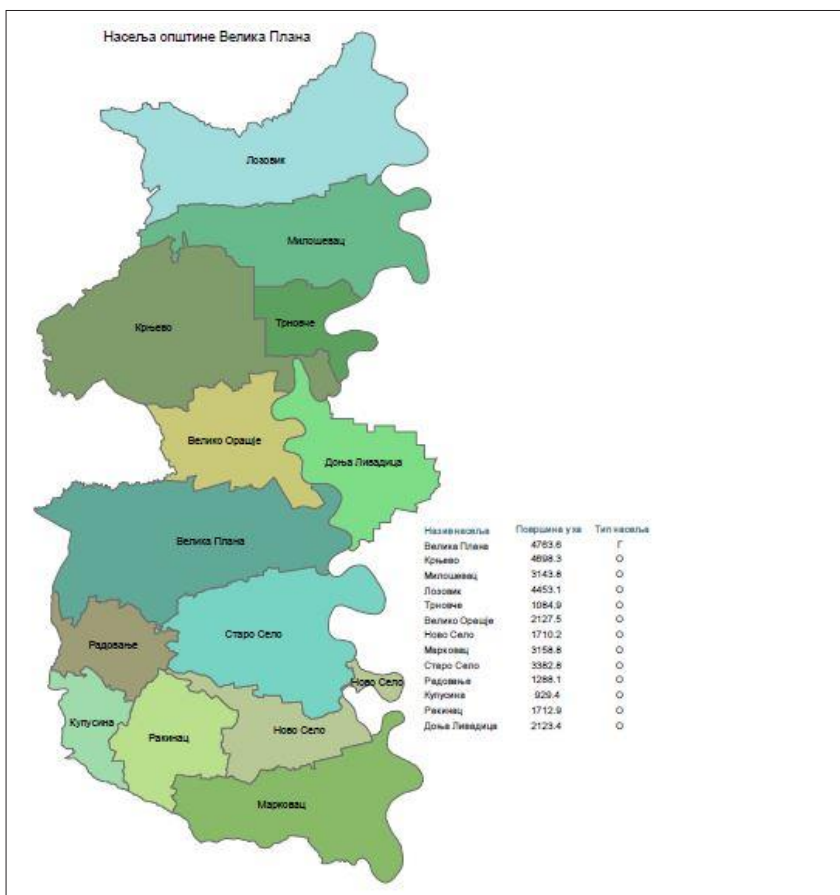
Док је у прошлости хлеб имао сакрално значење, данас је уобичајена употреба култних хлебова у контексту симболизације саме традиције, односно традиционалне културе. У категорију савремених култних хлебова спадају извесни деривати, веома лепа, готово уметнички обликовани предмети, веома укусни за јело, проистекли из различитих обредних радњи вршених у оквиру традиционалног мишљења и понашања одређених заједница (Ивковић 2011, 8). Присуство ових хлебова данас можемо посматрати кроз савремени фолклор и манифестације јавног карактера. Широм Србије одржавају се бројне манифестације, смотре и фестивали, који су често такмичарског типа, посвећени изради обредних хлебова, где домаћице имају прилику да искажу своју вештину. Тако, на пример, у оквиру манифестације „Брђанска пасуљијада” у Великој Плани, постоји такмичарски део посвећен избору најлепше украшене погаче. Такође, у околини Велике Планае, у паланачком селу Азања, ове године одржано је 23. по реду такмичење за најлепшу „азањску погачу”. Слична манифестација одржава се и у Баточини³³ под називом „Обредни хлебови”, где почев од 2006. године учешће узима близу стотину излагача из различитих крајева Србије. Све ово може се данас протумачити као вид промоције једне заједнице у ширем окружењу,

³² Чарапе, пешкири, шалови.

³³ Општина Баточина садржи нешто више од 10.000 становника и налази се на око 30 километара од Велике Планае.

показивањем вредности одабраних из сопствене традиционалне културе, уз вештину израде обредног хлеба као врсте скулптуре.

Прилози



Слика 1. Карта Велике Плане с околним селима³⁴

³⁴ <https://webzrs.stat.gov.rs/axd/Registar/SlikeRegioni/Mapiranemape/CentralnaSrbija/ReVelikaPlana.pdf>



Слика 2. Обредни хлебови у великоплањанском крају³⁵



Слика 3. Божићни колач



Слика 4. Чесница и мањи обредни колачи (ораница, свиња, овце и кика)

³⁵ Одређене фотографије прикупљене су током истраживања, на терену, док је остатак преузет из ауторове личне збирке.



Слика 5. Савремени полажајници с даровима



Слика 6. Славски колач и поскурник (славски печат)



Слика 7. Славски колач за Дан винограда



Слика 8. Василица, направљена од пшеничног брашна



Слика 9. Младенчићи на деверском пешкиру



Слика 10. Ускрињи колач и „чувар куће“



Слика 11. Повојница



Слика 12. Кумовска погача



Слика 13. Посмртни обредни колачи: поскурице и крстуш

Испитаници

- Душица Барјактаревић, Велика Плана, 87 год. (рођена 1933.)
 Живанка Футић, Велика Плана, 80 год. (рођена 1940.)
 Бранка Марковић, Велика Плана, 79 год. (рођена 1941.)
 Светлана Барјактаревић, Велика Плана (родом из Великог Орашја), 73 год. (рођена 1947.)
 Гордана Славнић, Велика Плана (месна заједница Бресје), 72 год. (рођена 1948.)
 Мирослав Барјактаревић, Велика Плана, 71 год. (рођен 1949.)
 Жарко Симић, село Радовање, 81 год. (рођен 1939.)
 Гордијана Симић, село Радовање, 72 год. (рођена 1948.)
 Војислав Павловић, село Ракинац, 81/83 год. (рођен 1937/1939.)
 Славка Павловић, село Ракинац, 70/72 год. (рођена 1948/1950.)
 Велибор Бановић, село Старо село, 80 год. (рођен 1940.)
 Живковић Олга, село Ново село, 80 год. (рођена 1940.)
 Мирка Трујкић, село Ново Село, 75/6 год. (рођена 1944/5)
 Првослав Богдановић, село Милошевац, 87 год. (1933.)
 Сека Богдановић, село Милошевац, 84/85 год. (рођена 1935/6.)
 Драган Јацановић, село Милошевац, 71/72 год. (рођен 1948/1949.)
 Радица Марковић, село Милошевац, 70 год. (рођена 1950.)
 Илић Милорад, село Лозовик, 82 год. (рођен 1938.)
 Биса Тирнанић, село Крњево, 72. год (рођена 1948.)
 Милица Хранисављевић, село Крњево, 65 год. (рођена 1955.)

Извори

- <https://webrzs.stat.gov.rs/axd/Registar/SlikeRegioni/Mapiranemape/CentralnaSrbija/ReVelikaPlana.pdf>
<http://www.muzejhleba.rs/index.htm>

Литература

- Бандић, Душан.** 1997. *Царство земаљско и царство небеско: огледи о народној религији*. Земун: Библиотека XX век.
Бандић, Душан. 2004. *Народна религија Срба у 100 појмова*. Београд: Нолит.
Вуковић, Милан. 1972. *Народни обичаји и пословице код Срба*. Београд: Просвета.
Ђорђевић, Вера. 1934. О сватовској погачи у околини Скопља, *Гласник Етнографског музеја*, књ. 9, Београд, 58–63.

- Жунић, Драган. (ур.)** 2010. *Традиционална естетска култура – хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу.
- Ивковић, Магдалена.** 2011. *Погача за „у торбу“: обредни хлебови у младе-новачком крају*. Београд: Музеј града Београда.
- Јеремић, С. и Зеџ, Т.** 1990. *Обредни хлеб у Србији – Јеремија*. Београд: Етнографски музеј.
- Јовановић, Бојан.** 2010. Обедни и обредни хлеб. *Традиционална естетска култура – хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу.
- Кнежевић, Сребрица.** 1964. *Исхрана*, Гласник Етнографског музеја 27, Београд, 275–301.
- Кулишић, Шпиро.** 1953. Порекло и значење обредног хлеба код Јужних Словена. *Гласник Земаљског музеја*, књ. VIII
- Кулишић, Шпиро, Петровић, Петар и Пантелић, Никола.** 1998. *Српски митолошки речник*. Београд: Нолит.
- Марјановић, Весна.** 2010. Култни хлеб између сакралног и естетског на примеру колекције у Етнографском музеју у Београду. *Традиционална естетска култура – хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу.
- Маринковић, Љубица.** 1978. Обредни хлебови у смедеревском крају као одраз друштвено-економских услова. *Етнолошке свеске* I: 176–188.
- Петровић, Среген.** 2010. Еволуција и трансформација обредних хлебова. *Традиционална естетска култура – хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу.
- Стојановић, Марко.** 2010. Музеализација хлеба – опонирање и/или позиционирање културе. *Традиционална естетска култура – хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу, 235–248.

Katarina Selenić

RITUAL BREADS IN THE REGION OF VELIKA PLANA

Summary

The work was created as a result of field work carried out in Velika Plana and surrounding villages in the period of July - August 2019. During the research of this topic for the purpose of a bachelor's thesis, I focused on the description, classification and analysis of ritual breads that are traditionally prepared, ie. baked for the most important Serbian feasts in Velika Plana and its surroundings, the transformation that took place in the usage of ritual breads in this area, that is, which ritual breads have survived to this day and which are no longer mixed / prepared as well as what is their function and significance in modern times.

Key words: Ritual breads, the region of Velika Plana, field work