

Данка Вишекруна

## БОЖИЋНИ ОБИЧАЈИ СРБА У МОСТАРУ

Божих, смештен „кључног момента“ у години – повратак или обнављање снаге Сунца, тј. његово „рођење“ (непосредно иза зимског солстиција) у дугим прехришћанским вековима обиловао је разним обичајима, поступањима, радњама којима се обезбеђивао добар почетак и след нове године. С хришћанством, везивањем за рођење Исуса Христа задржао је водећу позицију међу обичајима, тј. остао „право славље обичаја“.

Овде се износе православни божихни обичаји код Срба у Мостару. Они (обичаји) имају опште и посебне одлике. Опште их чине веома сличним обичајима мостарских католика, а посебне их издвајају од обичаја истоверника у сеоским срединама Херцеговине.

**Кључне речи:** *йосић, Туџин дан, Бадњи дан, Божих, Мали Божих, веселица, бршљан, йојача, йровлаџи, йолазник*

### Увод

Грађа дата у овом раду се односи на божихне обичаје у Мостару прве четири деценије 20. века. (Акценат је на обичајима до Првог светског рата). У том периоду, почетак који је прекинут Првим и окончан Другим светским ратом, током којих су мостарски Срби доживели прогоне и погроме, *Божих је био* (највећи) *йразник обичаја; од свих дана је Божих йразник обичаја*.<sup>1</sup>

За време Првог и Другог светског рата *избејава се обичај йрославе Божића – оскудица у храни. (... Друји свейски рай – до 10 ујуйро не смеи на йијаџу, из куће. И увече, у 8 сажи, Жидови и Срби не смеју ван, не смеју шверцом...)*. Од Другог светског рата мења се систем власти и вредности: превла-

<sup>1</sup> Курзивом је дат управни говор.

дава друштвено власништво над приватним, замењује се теизам атеизмом, те се и Божић потискује у „илегалу“. („Форсирају“ се нови, социјалистички празници, налазе се замене старим: Нова година, 1. јануара, уместо Божића, Празник рада, 1. мај, уместо Ђурђевдана...).

Податке за овај рад прикупљала сам током 1980. године водећи разговоре са старим, пореклом (старином) и годинама, Мостарцима, Србима, *ришћанске* (православне) вере. С већином казивача, као нпр. Ристом (Миливојевић) Бован (1900. Конак, Пашиновац), Симом Мравом (старости преко осамдесет година) и Анком (Хамовић) Шаин (1899), срела сам се више пута. Казивања сам записивала руком. Обрада забелешки је минимална; своди се на препричавање и истицање управног говора. Тако се, сматрам, боље упознаје средина – позорница догађања – кућа, град и, свакако, они чији су то обичаји (који их обичавају), што рад „боји локално“.

Божићни обичаји Срба у Мостару, по свему су херцеговачки. Сличне па и исте битне елементе тог обичајног циклуса, налазимо код мостарских римокатолика.<sup>2</sup> Такође и на обе стране Неретве, код православних и римокатолика, што је показатељ и њихове „општехришћанске“ припадности, тачније заједничког етничког порекла херцеговачких и босанских ришћана и кршћана.<sup>3</sup>

Коришћење искључиво усмених извора и само спорадично тумачење смисла, генезе обичаја од стране аутора, па и непотпуност неких навода, сматрам, не умањују битно документарност ових „записа по сећању казивача“ о божићним обичајима до Другог светског рата. Тим пре што су то обичаји забележени у једној средини, народу, етносу српском, којег у Мостару више нема. Срби, иако документовани од самог помена насеља (1452. и 1474), уз то и српског имена (назив је дат по мостарима, чуварима претходног моста, из доба *ерцеџа Шћејана*, дакле старијег од Старог моста), немају више никаква права на свој град! Након страдања и изгона (1992) по њих знатно поразнијег него у оба светска рата, остало им је само сећање и успомена на „срце Херцеговине“ – Мостар, једино сачуван у српској историји и култури.

<sup>2</sup> Данка Ивић, *Новојодушњи обичаји код католичкој сјановнишћива у Мостару почетком 20. вијека*, Рад 27. конгреса Савеза удружења фолклориста Југославије, Сарајево 1982, 165–171.

<sup>3</sup> Са аустроугарском окупацијом почињу се распиривати поделе на верској али и националној основи! До тада, сви казивачи, из Мостара и Херцеговине, истичу да се „гледало“ на верску припадност!

## Пост

Божичним празницима претходи 6 недељни пост: *Шест недеља њосџа... Мало невјерника – на њрџие набројаџи.* (На невернике се односи: *Било је оних који нису никако њосџили; нису се верских ѡравила држали.*)

Мање имућни изражавају сумњу у искреност поста код богатих: *Боџаџи не њосџе; боџаџи најмање. Постџи уџлавном сирџиња – фукара, раја (живи од оноџ шџо заради).* (Није било ни за радџи, а ко радџ мизерне су зараде).

*Ако ѡродиџа њосџи онда сви њосџе. И дечиџа њосџе. Шџо јеџу ро-  
диџеџи јеџу и деџа. Мало је било ѡродиџа код којих деџа нису њосџила.* (Већином, само деџа од 7–8 ѡгодина, коџа су ѡишла у школу).

Јеловник за време поста био је оскудан и за богатије, а тек за сирџи-  
тињу.

Поред масти тј. масла, из исхране су искључени и месо, млеко, јаја. *Јеџу се њосна јеџа: сир, ѡринач/риџа, ѡјесџенина, уџиџиџи, ѡуриџија, ѡекмез...  
На ѡриџези...и зимско ѡврђе: ѡрах, зелен (куџус, ѡраса), као и сухо ѡврђе:  
ѡаѡрика, мохуна, ѡаџиџан.*

За време поста *ѡрва и ѡследња седмиџа се сѡроџо њосџе. И среда и ѡеџак у свакој седмиџи.* Уместо две седмице могла се постити само једна: *Чак и у ѡом њосџу одабере се једна недеља, ефџа, када се ѡсџи без уља.* (Моџо се 7 дана и без уља. А није морало. То верска ѡравила не налажу). *Тада се није јеџа ни риба, ни маслине у ѡуриџији... Хљеб и ѡрџа ... се јеџу. И крумѡир обарен у соли, ѡекмез...*

У кући старе, угледне, трговачке породице Мрав јело се: *Највише ѡасуљ (ѡрах). Па ѡрџа. Ужасно, нема укуса, али јефџино... Када се сѡроџо њосџи: среда и ѡеџак и ѡрва и ѡследња недеља (седмиџа, хефџа), није се јеџа ни риба. А ових седмиџа две, ѡри, чеџир и ѡеџ јеџе се риба: На лешо се скуха (риба), ѡодмеси се брашна, и мајдоноса, и ѡо се ѡомеша (с) рибом и мало се скуха. Бџде софџа, каже Симо.*

По Ристи, за време ѡсџа јеџе се куџус, ѡраса и највише – ѡрџа. Поред тога (прге и зелени), *кромѡир, ѡсни ѡасуљ...Риба – бакал(љ)ар – ко може ѡо узме. Ко може куџи разне рибе...У богатијим, имућнијим кућама често је припремана риба: јеџуља са ѡиринчем, бакал(љ)ар, ѡасѡрма...*

У данима када ѡсџи није јако сѡроџ, дозвољено је уље (обично маслиново). *Тада јеџу риџу са маслиновим уљем, маслина у ѡуриџији... Моџу (се направити) и ѡсни колачи, од уља, са уљем – бојини, ѡиџа од дулека, риџе, бјеџоџ куџуса (куџусара), од ѡиринча – ѡиринчуша, од кромѡира, крџоле – крџоџаџа, зељаниџа – од ѡиџинаџа/сѡанака... Те ѡиџе су леџше кад су хладне. Праве се на зејџину...!*

Веома честа јеџа, грах – посни пасуљ и чорба од риџе се допуњују: *Чорба од риџе се ѡрави на ѡраховој води: обари ѡрах, ѡа воду оџеди, ѡа на ѡој води, ѡравниџи/ѡраховиџи/ѡрахориџи/ѡраховиџи скуха риџу. Ако се риџа припреми на ѡсџо онда је то ѡилав на ѡравниџи.*

*Грах, на бисџрој води кад се ѿосџи. (Сироџиња, ѿсна храна... Мало (ретко) са месом и кад се не ѿосџи!).* Иначе, по неким Мостарцима: *Грах за божићну ѿрџезу се не ѿрави. Ни за Мали Божић!*

*Док ѿравославни једу ѿрах, чорбу од риже, кайџолици моџу чорбу с месом! Уз „додатак“ да не једу месо!*

Прга, јело и богатих и сиромашних, најчешће на јеловнику, изгледа ко брашно. Припреми се од неколико врста житарица и лана. Обично се користи смјеша јечма (жита) или пшенице, кукуруза и лана. Или, као нпр. код Мрава, ланено сјеме (скупље је од осталих састојака) уз мало кукуруза. Прга се од „самог почетка“ овако припрема: *Прво наложи ваџру на оџиџиџу, ѿ сџави сачак, на њеџа сач и у сач сџави заједно кукуруз, јечам или шениџу и лан. Или, сџави само лан и мало кукуруза. Онда се то мјеша и ѿџрџи, ѿ ѿџрџено у сџуџи<sup>4</sup> исџуче, ѿросије, осоли и, са хљебом или укуханим кромџиром, једе. (Обари се комџира, чиџава, ѿ се у ѿџо умаче. И хљеб се умаче у ѿрџу – врло честџо се ѿџако јело).*

*Касније, ѿрџу су куйовали, све ѿџово, за ѿаре, у радњама.*

*Последњи дан ѿосџа је Бадњи дан, када сви, без изузетџа и војска ѿосџи.*

## Посете цркви

*За вријеме ѿосџа вјерници су се ѿридржавали свих вјером ѿроџисаних ѿравила: Иде се у цркву, средом и ѿеџком: око четџири, ѿеџ сџиџи, кад је вечерња служба. Или недељом и свеџем. Тада се моли боџу; чиџају ѿџџови молиџиве – одржавају службу. Једном се ишло на исџџвјед, суботом, а причест се примала недељом након литурџије (службе). (После исповеди иде да ѿрими хљеба и вина, црноџ. Причестџи – ѿџајна вечера. То је за сџарије и деџу од 8 ѿодина ѿџа надаље).*

*А код куће се моли боџу уџуџро ѿре доручка, на ѿодне ѿре јела и увече ѿре сџавања.*

<sup>4</sup> Свака кућа има сџуџу. (Сџуџа, висока цилиндрична ѿсуда од издубљеноџ, ѿврдоџ дрвеџа до дебелоџ дна. У њџ се сџуџа, ѿџуче, ѿџџаџом од ѿвожџа – доли широм, ѿџри (је) уџа.

## Припреме за Божић

За Божић се почне припремати *џири*, *чеџири* дана раније: *џере се веш...* *кухају се колачи, џише*. Или, и на 7 дана, *још џре Бадњеџ дана, кућа се кречи, чистиџ – да кад џосџи дођу буде чистиџ*. (Углавном на Божић дођу).

*Набави се (обично домаћин) вино бјело и црно; већином жилавка, џа и блаџина.*

*Месе се бојини колачи ... (Да омечи, буду меки). Тјесџо се најрави у масџи (свињска). А може и масло од овце. (Као и муслимани, џако и џравославни (кухају на маслу).)<sup>5</sup>*

Још се припреме шапице са орасима, пите: сирница, баклава, бурек.

**Божична печеница** „жртвено јагње“ назива се *веселица*. У Мостару, *веселица је брав (овца или ован). Врло, врло реџко свињче. Само код дошља се мојло десџи да џо буде свињче. (Службеници и чиновници...) Из обзира џрема муслиманима, џо (свињче) ређе. Дођу комшије муслимани... Ако је неко био у џријашељским односима са муслиманима носила им се и лева џлећка од веселице. (Сџремало се џо кућама.) Њима је џо велика часџи.*

*Куџи се на џири, чеџири дана раније, џрије Туџина дана. Али, неретко, и на сам Туџин дан, када се и коље. (Тада сељаџи, махом Подвелешџи, сџје-рају ајван...) То обави домаћин. Али, може је (и) домаћџица куџиџи и кад је он (домаћин) жив. Битно је да се само жива куџовала; није мојла биџи без џлаве.*

*Свак се џрудио да куџи најбољу веселицу – круџну, и џо 25 кџ буде у џој. Такмиче се. Већи реноме има онај ко има већу веселицу. Ипак, по некима, најбоља је од око 17–18 кџ. Од 25 кџ је џревелика.*

*Сироџиња? – Нема је заџи куџиџи. Свак им неџио донесе... То је био сџар обичај. (И друџо месо се давало џријашељима који немају веселицу).*

Као пример некадашње солидарности Риста истиче своју мајку: *Никада није заклала од својих оваџа (односи се на веселицу). Веселица се куџи и џоји. А заклала је од својих оваџа и џоделила, дала у месу, сиромашним.<sup>6</sup>*

*Ко куџи веселицу не може на џој џаџаџи (у плећку не може гледати). Тако је ако се купи на сам дан припрема за Божић – Бадњи дан. Значи, само веселица која се куџи на неколико дана џре (џири, чеџири дана раније)... Ако је џојиш, дајеш јој храну: сено, кукуруз. И соли јој сџавиш да лиже, онда може (гледати у плећку).<sup>7</sup>*

На питање откуда назив веселица Мостарци једино кажу: *Православни су веселицу док се не закоље називали божичка. (Тако у Невесињу).* Али,

<sup>5</sup> *Бојини колачи: Узме се брашно, јаја (два), масло, ванилин шећер, џрашак за џеџиво, обичан шећер. Изреже се џјесџо разним модлама – у калуфе се изрежу, а џеку без калуфа... Сџиџни колачи, масни.*

<sup>6</sup> *Било је боџаџих кућа ... 3–4 месеца не иде на џијаџу; закоље се брави ујесен и једу целу џоџицу.*

<sup>7</sup> *Само ако даш веселицу соли.*

у селу Баћевићи недалеко од Мостара (5, 6 км), западна Херцеговина, из казивања Благоја (Риста) Судара (Баћевићи, 1926) а по забиљешкама Ратка Пејановића (1944), потпредсједника Српског просвјетног културног друштва Просвјета у Мостару, замољеног да „одговори на нека питања“ у вези с овим радом, назив веселица *йойиче од дрвѣша, два дјела дебла, биље, йшв. узглавника*. Ти се узглавници, *након сѣављања преко бадњака, ишод йлећа брава и ишод куде (доњи дио брава тј. веселице) називају весељаци! Веселјаци су догајна снаја йошребна да се веселица добро ишйече.*<sup>8</sup>

Називи веселица, весељаци од довођења у везу с бадњаком/цима добијају афирмативно значење, а све с намером да се наредна година „управи“ ка добру, напретку: плодности, здрављу, радости. (Имитацијом и сугестијом „усмеравају“ се догађаји жељеном правцу). (У раду се користе сви изрази у смислу употребљеном од стране казивача, што значи да се и израз веселица користи за брава и пре него што се „преобрати“ у веселицу. Иако у прошлости тако није било).

<sup>8</sup> О богатству наших старих народних обичаја сведочи и ово што је исти аутор забележио од истог казивача, у Баћевићима, 3. 2. 2006:

Постоје два Бадња дана: Мали и Велики Бадњи дан. Мали Бадњи дан је два дана уочи Божића (дакле 5. јануара). Тада, у првој половини дана усјеку се бадњаци и узглавници – дрва, што равнија, са што мање кврга. До подне та дрва се морају донијети пред кућу и поставити усправно уза зид. Ту, пред кућним вратима ките их бршљаном. Тако припремљен бадњак остаје пред кућом и сутра дан. (Обратити пажњу да је употребљена једнина: бадњак. (То није реткост и указује да су остала дебла тј. бадњаци некада носили другачије називе, изгубљене у дугом времену трајања тог обичаја).

На Велики Бадњи дан, 6. 1., око 5 сати по подне потпале се бадњаци. Они сагорјевају сами док преко њих не ставе узглавнике, од тог момента весељаке! На тој жерави, од бадњака и на весељацима, пече се веселица! Пече се тек иза поноћи, 4–5 сати, да се добро испече, да не изгори. Изнад ватре (бадњака и весељака) поставе се вериге на које се окаче два лонца један са житном чорбом, други са каљом, што је основни ручак за Божић.

Све припреме за Велики Бадњи дан и Божић – божићни ручак, обаве стопанице (домаћице).

У освит Божића, након печења веселице, домаћин улази у кућу, у руци носи жито, да житом посиפלје присутну чељад, и поздравља: Добро вам јутро. Добро вам дошао Божић, на шта они: И тебе боље нашао.

Када домаћин унесе веселицу у кућу одсјеца њен доњи дио и то се једе уз остала јела. (Половица веселице се остави за Мали Божић или српску нову годину (14. јануара).)

Прије него се приђе трпези да се руча, домаћин пали свијећу и тражи, кроз молитву, божији благослов дарова (односи се на храну која је прињета на трпезу).

Уз ручак је обавезно бијело вино којим домаћин наздравља поруком: Мир божи, Христос се роди. Укућани отпоздрављају: Ваистину се роди. Славље се наставља.

Прва мушка особа која уђе на Божић у кућу сматра се полазником. Полазник носи рану или јабуку у коју је забоден метални новац, зависно од материјалног стања полазника. При уласку у кућу домаћица, чешће него домаћин, засипа га житом. Полазнику се даје дар (поклон).

На Српску Нову годину гледа се у огуљену плећку, према небу, да се види каква: родна или мање родна ће бити нова година.

Господин Пејановић на крају закључује: Описане обичаје више нико не упражњава те помало падају у заборав.

На сам Бадњи дан, или два тјри дана тјрије Бадњеї дана (обично на неколико дана раније) **набаве бадњаке**. Куће се у чаршији или се тјреїходно наруче: Нарече се из Бјелої тјоља бадњаца. (Чим се донесу у кућу, тјрслоне се уза зид. Дјеца нису смјела дираїи...). Или: Ујутро на Бадњи дан иде се тјо бадњаке; у сељака се куїи – сељаци (махом из Подвележја) доносе тјаїка, тјврда дебла – облице дуте 1 до 1,5 м. (Бадњак, биља оїћениїо; тјврдо дрво је биља за бадњак, церовина, не јасеновина!) Онај у коїа куће донесе им на коњима.

### Туцин-дан

Тјрије Бадњеї дана на један дан је Туцин-дан (5. 1. или 23. 12. тјо сїаром календару).

Тоїа дана се **веселица убија** (коље) и **набија** на ражањ. (Код оних коїи су је раније куїили). Само, ко куїује тјоїову, куїи је на Бадњи дан. Урећену. Али, он је мора **набиїи** на ражањ јер је – обичај.

Ако нико из куће није знао веселицу да уреди, а тјо је честї случај био, зовне се неко ко зна: месар или комиїа. (Треба ограїи кожу. Лако је заклаїи).

Веселици ставе у зубе јабуку, и наранцу и бриљан – тјранчицу са црним бобама. Могла се и пунити: Неко добру кокош куїи и закоље, наїуни рижом тја сїави у сїомак, у уїробу, тја се тјо тјече заједно. (Оїрана, осољена... обамоїа се са чистїим чаршафом и тјрслони уза зид: У соби тјде је хладније, тјостїнска соба, или шїауз или ходник – испод се стави неки суд... Тако до Бадњег дана када се пече.

### Бадњи-дан

Бадњи дан (6. 1.) је **тјоследњи дан тјостїа**. Тада не сме ни уље. И они коїи нису редовно тјостїили тјостїе...

Тог дана, коїи је иначе радни, ужурбано се врше тјоследње тјрїтреме за најсвечанији тјразник у тјодини – Божїћ. Домаћїца и остїали укућани се буде као обично; тјрема тјоїтребї; неко у 4, 5, 6 (сати). Чим усїане умије (се), очистїи се ламїа тјейролејка и тјали кандило. Пали тја домаћїца или нека дру-тја женска особа. То није домаћїинов тјосао. Кандило је исїод иконе (већїном крсне славе), на иконосїасу, кућном. (Пази се да се тјоком дана не уїаси. Код неких тјори и дан и ноћ за Бадњи дан и тјри дана Божїћа. Присїїље се увече

уље и *џори чиӣаву ноћ*. Код неких: *Пре ле̄ања ѿа ѿасе*). Послије се *кафа ѿије* (не у свим кућама), *доручкује ѿрӣа, ѿа се ради: ѿере се суђе, сѿрема кућа...*

Одмах, *ујуѿро се (за)киѿи бриљаном: дворишна и кућна враѿӣа* (негде су дворишна *враѿӣа – од кайије*), *икона(е) и бадњаѿи – ако су раније куѿљени* (не тога дана, по подне). Тиме се „шаље порука“ о очекиваној, зеленој, тј. плодној предстојећој години..

*На Бадњи дан се меси – куха божићна ѿо̄ача: За Божић се ѿече само једна ѿо̄ача која се сѿави на сѿо. И свећу сѿави да сѿоји на ѿо̄ачи, каже Риста, уз објашњење: На ѿу ѿо̄ачу се сѿави ћаса, и у ћаси жиѿио (јечам) и свећа (ѿровлаѿи), наранѿа и јабука... (Другачије речено: Меѿине се уз свећу наранѿа и јабуке... И јечам је доле.)*(5) Међу побројане, симболе плодности, здравља, слоге, напретка... *ѿолазник сѿави шѿӣак с новцем!* (Полазников дар је „посланица“ знак милости, блакости и благодати кући и укућанима од њиховог заштитника (Бог, Божић...)).<sup>9</sup>

*Божићна ѿо̄ача* (тесто), *од бијело̄и брашна, јаја и ѿрашка за ѿеѿиво. (Без квасѿа, ѿерме.)* У Мостару, у 20. веку, најчешће се правила само погача која се није ломила за божићни ручак већ је заједно са свећом (симболом светлости, сунца али и везе са оностраним светом – мртвих), житарицама и воћем, „чекала“ Мали Божић: *Та ѿо̄ача се неѿакнуѿӣа остӣави за мали Божић*. Тиме се „отвара питање“ чеснице, божићне погаче тог назива и улоге: да се ломи, дјели на чести, части, парчад и *јече у ѿодне за ручком*. По једнима, како је наведено, за Божић се месила само једна погача – божићна погача на којој је стајала ћаса...По другима, као нпр. Симу Мраву, била је и чесница, чак: *Већина је чесницу месила на Божић. (Неки за Нову ѿодину!) У њу (тјесто од пшеничног брашна, све као за описану погачу) домаћница (још) сѿави масѿӣи од веселиѿе (ако је веселиѿа ѿре исѿечена) и ѿару. И, нашиара, мало, дрвѿӣом за чесницу – крсӣи и чеѿѿири слова С. (На „дрвету“ су урезани ти хришћански и српски симболи.) Неки, пак, тврде: У њу се ниѿӣӣа не меће, ниѿӣӣ се шара: Шара се само крсӣи хљеб на крсној слави. А површина ове погаче се избоѿка – само виљушком убодѿе ко/на крсӣи, и унуѿира, између крсниѿа, мало боѿне.)*<sup>10</sup>

На Бадњи дан, ако не раније, припреми се и *божићна свијећа* – посебна свећа од више танких свећа тзв. провлака. Танке свеће се саставе у сноп да чине једну свећу, истоимену – провлаѿи. *Колико има особа у кући ѿолико и свећа. А може и више провлака да се састави: Нису ѿледали на ѿо колико укућана.*

*Провлаѿи су жуѿӣе боје. Прво се мало омекшају, расѿаре ѿа се увију. Онда се обавију црвеним концем (илинѿол) који се уврне заједно са злаѿином*

<sup>9</sup> Свећа окружена, да сѿоји, са наранѿом, јабуком и шѿӣком. (Али свећа је пободена у жито...).

<sup>10</sup> Шајини нису имали чесницу, али знају да: *Може се крсӣи наѿравѿӣи, од ѿѿѿѿа, и вје-наѿ, и шаре – ко ружиѿе, налеѿе. (Ниѿӣӣа у она 4 ѿоља од крсӣи).*



жицом (ниџи, концем). Те нити, златна и црвена, могу се посебно уврнути па обавити око свеће и – *буде ко њлеиеница*.

На Бадњи дан се *џекла веселица, код куће, на ражњу, или у џекари*. (Има забелешка да се *веселица носила у џекару уочи Бадњеи дана – ако је сами не џеку*). Дакле, *носи се код џекара на Бадњи дан, увече око 4–5 сати, а доноси на Божић ујуиро*. (*Понесе суд џа шџо буде масџи донесе кући; уз веселицу иде и бакрач са масџи*. *Пилав се зачини с џом масџи*).<sup>11</sup> Као битно у вези с одношењем/доношењем веселице истиче се: *У џекару може да однесе свак. А донети може само домаћин*.

Веселицу пеку у најближој пекари: *Кућни домаћин и син му јаме је између себе џа носе у џекару код сџарој Перишића (Перо Перишић, џравославни, у Кулуку, иде је и сад џекара)*. Муж Ристе Бован носио је код џекара. *А оџац јој на оџишиџе... Сџари људи, кући, у леџињој кухињи, кад имају сџаро оџишиџе набијено од земље – џњиле, џњилавице, велико, високо: доли ко џрозор – и џу кокоши носе јаја. И имало је верије џоре и саџак... Сач се сџављао на саџак а саксија није... Међутим, неки тврде: Веселица се није џекла на џом високом оџишиџу већ на земљи, доле, без оџишиџа, онако. Рачвасџо дрво се џобије џа се врџи. (Лонац масџи и крџа чисџа џа како окређе онако је џоџи машићу да не исџуца)*.

Главни догађај на Бадњи дан је *џрилаџање бадњака*. Најчешће се *џрилажу/налажу у леџињој кухињи*, (обично је то стара кућа), *џде је оџишиџе. (Преџходно се наложи ваџра на оџишиџу)*. У сџарој кући, до 1919, мало је доџерају, на оџишиџу или џоду... (*Прво су џу кухали а онда – џосебну џросџорију, на сџраџу, на фијакеру – шџорейу...*). А, кад нема сџоредне куће може у дворишиџу (да се обави налагање бадњака).

*Бадњаџи се уносе џо џовраџку домаћина из чаришије, око џеџи, шесџи (сати): џредвече, када се сви укућани скуџе у кући*.

*Домаћин уноси џрви бадњаџ. А за њим синови. (Прво домаћин, синови и џосџи који је дошо). Домаћин џрви честџиџа Бадње вече, Божић и све дане џо Божићу. (Среџино Бадње вече...; или: Среџан Бадњи дан и суџра Божић и сви дани џо Божићу). На џо му се сви захвале и кажу: И џеби. Остали бадњаџчари, послџје домаћина исто чине: честџитају и џрилажу бадњаџе на ваџру. При том их жене засџџају жиџом. А они не. (У домаћнице ћаса, остале присутне женске узимају из ћасе...)*.

Раније, док су породице биле многочлане, живјело се *заједно, у заједници (задрузи)*, бадњаџа је било колико и одраслих мушких укућана – и џеџи, шесџи. Касније, деобама, распадом заједница бадњаџа је *нешиџо близо броју одраслих мушких џлава у кући, с тим што: Најмање су набављана два бадњаџа. По Симу Мраву бадњаџа је – колко мушких... И џосџију – на њих рачуна – седам, осам бадњаџа. Само у кући Мрава било је чеџири, џеџи момаџа (помоћника, слугу)*.

<sup>11</sup> Бакрач, лонац – масџ се оџеди у цреџуљи, у џекари. (Цреџуља је као алов дуџа, од земље).

Према наведеном, број бадњака је различит: улавном колико и мушких лава у кући. С тим што се чује: *А неко њри! Али нико мање од два!*

*Кад се разјоре (бадњаци) иде се на вечеру. (Горе док не сајоре. Нису се чували, ни у сјарини). А један бадњак се остављао за Мали Божић, Нову јодину. Не би се наложио. Остави се недирнућ иа се уочи Нове јодине зајали.*

Вечера је око 7 сати. Пре вечере, пред иконом се чита молива – Оче наш. Негде ошјевају Рождество... Вечерају се ушћици и оно што је остало од ручка. (Ручак је био или раније или око јодне. За ручак – комјуре обари и њри. За вечеру исто!) У неким кућама, иако посна бадњеданска вечера је богата: бакаљар, пасуљ, риба, иши и шлав на њраховици!

*Уз обед домаћин јодине чашу са вином и одржи здравицу: Боже јомози. Да нам Бој јодржи здравље и весеље и све најбоље. Укућани се захвале: Дај Боже, хвала, и наздравље!*

Простирање сламе по кући, пијукање нису обичавали: *Србијанци увече Божића сламу њо кући... Код Мосјараца није...*

„Прописно“ налагање бадњака обављано је до рушења отворених огњишта по домаћинствима: *А кад су њреши у нову кућу, одсеку комадић и њрну у шјорей.* Тако сви: *Када се из сјаре куће њрешло у нову, онда се увече Божића, на Бадње вече, њранчице, обично борове, убаце у шјорей: Помози Боже ... – и жена њо каже – и баци мало жића њо кући, и њо бадњацима, у шјорей... Муж јој њрислужи. (Чита моливу, деца јобожно слушају...).* *Рега ради, да дјеца не забораве обичаје.*

*После вечере мало се јоседи иа се иде на јочинак, јер се на Божић рано усјаје.*

### Бадњи дан слави и војска

О прослави Бадњег дана код војске, из сва три мостарска логора: Сјеверног, главног и највећег, Западног и Јужног постоје три исказа: Ристе Бован, Росе Попаре и Сима Мрава, који се не подударају у свему из разлога недовољног увида у тај догађај или због промена у обележавању Бадњег дана код војске. (Промене су можда последица деловања „сила раздора“ – противника заједничке државе?)

Најпре, по некима, тај обичај датира од прве заједничке државе Јужних Словена, тј. Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца (1918). По другима: *Наша војска, од 1918. до 1941. Пре штоа аустријска војска (слави Бадњи дан, односно Божић).* Сагласност је: *Војници из сва њри логора иду да сјеку бадњаке у Бијелом њољу, након што из свакој логора оду у Сјеверни, сасјану се иа крену.* Али, разилазе се: да ли по повратку из шуме иду сви заједно и

носе бадњаке у Северни логор а одатле у своје логоре, или их одмах, након што их усеку, носе у свој логор. Нејасно је и да ли се бадњаци прислужују истовремено у логорима и пред Официрским домом: *Однесу, 5–6 бадњака, њед Официрски дом. И шу се њале – њприслуже се! Код Дома се куха кафа, ракија...* (Остаје, дакле, непознаница да ли је војска доносила бадњаке посебно за себе (војни логор) и још за грађанство? Или су били заједнички? И од када тако? Треба прегледати оновремену штампу?).

Ево како је изгледао пролазак војске са бадњацима кроз град.

*Војска за сѡаре Јуѡславије иде с коњима кроз град, око 3 сати ѡ ѡдне, ѡ ѡвраику из шуме. Војни сѡарешина (каѡешан, водник?), јаше ѡрви. У десној руци држи бадњак, а левом руком држи коњску узду. (Бадњак је грана дебљине 5 и више цм). Увек је сѡарешина на бјелом коњу а осѡали војници, који иду за сѡарешином, њих 7–8, 10, 15 до 20, у колони, један ѡ један, на „обичним“ су коњима. И они носе ѡ један бадњак али мноѡ мањи од бадњака сѡарјешине. (Може само грана, накићена).*

Бадњаци су накићени већ у шуми: зеленилом: бриљаном, боровином – буду шумовиши, црвеним ѡѡирима, јабукама, наранѡама и ѡробојницама српским. (На бадњацима има/нема бомбона).

Пре бадњака један војник носи барјак државе.

*Иду Главном улицом – Краља Александра. И народ их чека уздуж цесѡе, и ѡсѡѡа јечмом, и виче: Срејна бадња вечер/Срејно бадње вече. А они одѡварају: Фала. (Неки узму фијакере ѡа иду за њима и веселе се). И сви ѡјевају, и веселе се. То је највеће весеље. Пјевају војничке ѡјесме. Глазба ѡраиши, иде ѡзади..... У Северном лоѡору чека их друѡа гласба која свира кад они уљећну у круѡ. Кад сјашу и бадњаке ѡрисломе уза зиг, у дворишиу, иду у касарну. Бадњаци осѡану у Сјеверном лоѡору замало, до ѡола сатиа. Онда дође ѡ један војник из Јужноѡ и Заѡдноѡ лоѡора ѡа носе ѡ један бадњак у свој лоѡор.*

*Увече, војници, наложе у дворишиу, у круѡ, све ѡе бадњаке. А они из Заѡдноѡ и Јужноѡ лоѡора ѡ један. Онда се веселе једу и ѡију док бадњаци ѡоре. Ирају око њеѡа (односи се на бадњак).*

Има и податак да се бадњаци у шуми наѡоваре на запрежна кола и тако одвезу у логоре/град: *Војска креће из Сјеверноѡ лоѡора, иде у шуму, ѡа кад усјеку бадњаке враћа се у лоѡор. Претходно, дођу кола, са коњима, и убаце их у кола... Неизвесно је да ли у том случају описана поворка војника са бадњацима иде кроз град или је то (одношење бадњака колима) послѡедица престанка обичаја заједничке прославе војске и грађанства.*

## Божих

На Божић, ујутро, обично око четир саћа, прво усћаје домаћица, њали кандило и на сћо – синију сћавља чесницу, ћасу са жићом (јечам), свећом ѓровлацима у средини и воћем уоколо (јабуре и наранце, два, ѓри комада). Домаћица очекује ѓолазника, с тим што у међувремену и осћали усћају да ѓа дочекају. Чим се полазник/положајник, обично близак род, појави на кућним вратима, узајамно се, он и домаћица, засићају жићом (јечам). На његов поздрав домаћици и свим укућанима: Хрисћос се роди, одговоре: Ваусћину се роди. Засћим ѓолазник ѓрилази икони и крсћи се, ѓа шићак са умећинућом ѓаром (дукат или сребрњак) сћави у ћасу ѓоред свеће. После шћоа он сега за ѓрћезу и часћи се.

Ево нешто другачијих „вићења“ најважнијег догађаја за Божић – посете полазника.

Доће око 4 саћа. Може и у ѓоноћ, да ѓривари домаћицу, да он прво засће жићом. Прищуња се... А свака домаћица је будна, јер зна да ће јој доћи ѓолазник. Носи у руци, десној, (већином) шићак у којей сћави новац (звекући); у ѓейу јечам. Ако он прво доћраби, извади жићо из ѓейа ѓосће ѓа ѓо кући и укућанима. А ако домаћица (доћраби) она прво ѓосће ѓо њему. У сваком случају полазник је симбол и доносилац плодности те није битно ко кога први „заспе“ житом (јечмом). Ипак, положајник само изнимно изненади укућане: И кад рано доће, ићак ѓа сви чекају. Најћре домаћица, ѓа домаћин и одрасли...

Полазник може доћи и у ѓей, шест сати. Сва чељад ѓосићају ѓолазника. (А кад се унесе бадњаци домаћин се ѓосића). Домаћин и домаћица највише (га) ѓосићају, јечмом. Муслиман, ако кућа нема ѓолазника ѓа доће први, а може бићи и има, али он ућрабио први, ѓрими се као ѓолазник! А ѓрави ѓолазник ако мало закасни исћо! Полазник носи наранцу, или јабурку, или шићак. (Шићак већином. А може и јабурка и наранца). И сћави у ћасу. (Пећица у злаћу у шићу... Или сребрна ѓара).

Неки ѓврде да нико пре њейа не долази. Схватање по ком не ваља да женско уљеине у кућу док ѓолазник не оде (ѓуно се ѓеда да не буде женско... а ако/кад доће ѓосле ѓолазника, радо је ѓриме),<sup>12</sup> доказ је превласти патријархалне свести над матријархалном, схватања да је „женско нечисто“. Тиме се демонстрира победа „мушког принципа“ вјере у бога који је мушког рода и чији је „делегат“ положајник – доносилац плодности, здравља, обиља.

Полазник је комишја, род, ѓријашељ – неко од њих. Може кайћолик и муслиман. Велика мушебера, часћ, за муслимана да шћо буде! Већином, ићак, родбина... (Зей ѓолазник). Моћао је бићи чак и из груоћ месћа. Може и оца да наследи син. Ко прве ѓодине доће шћај насћави до проба. Полазник се не мења чесћо већ кад осћари, умре.

<sup>12</sup> Госћи пре ѓодне; жене не долазе изјућра – није ред да доће пре ѓолазника.

*Огређује ја, бира, домаћин или домаћица, њо договору са њим. Један њолазник могао је бићи на више мјесца. Могао је њолазити у неколико кућа.*

Све време док је полазник у кући о њему се искључиво брине домаћица која га *пре одласка дарива: Полазник се дарива кошуљом или чарамама. (Кад крене кући њо му да домаћица – сџави у џеј).*

После полазника укућани, изузев домаћице, одлазе у цркву на молитву, литургију која је раније него обично. Домаћица остаје код куће да се припреми за дочек гостију који долазе на честитање.

После службе у цркви домаћин доноси веселицу и расјеца. *Расјеца је око 6–7 саџи... Пјевају се божићне њјесме: Рождество њвоје... Обично се џада мало њоједе..., њоџе се ракија. (Само за синијом, на њоду – на ћилиму се сједи до 1912. У кући Мрава – синија, док су увелико били сџолови. Синија за десетак особа, бесофра, ѡкана – један ѡешикир за свих десет...).*

Ако укућани ујуџиро (око 4 саџа), иду у цркву, кад дођу из цркве ужинају веселице, хљеба, сира; ужина се ѡсле њолазника, кад ко хоће – како у којој кући.

Код неких ујуџиро, рано, кад се **пали свећа** расјече се веселица. Домаћин ножем сјече комад за ужину. За неке је тако рано паљење свеће – сељачки обичај: *Ујале, пре неџо ѡџо чобани оду да сџоку ѡуџијају.*

И док се код неких *одмах ујуџиро свећа пали – може и мушко и женско – већином мушко, кућни домаћин или њеџов син – неки је, пале у ѡдне, кад са Хума ѡукне ѡџо. (Чешир ѡуџа у ѡџо дана, њо једном: ѡдне, ѡћиндија, акшам и јаџија). У сваком случају – свијећа се ѡрслужу ѡре ручка.*

*Неко раније руча – онда се ујали свијећа. Док ручаш ѡри... (Неопходно је указати да новији, десакрализован израз „палити/упалити/потпалити/запалити“ користи већина казивача, док изворни, исправни: прислужи (ти) углавном само кад „се исправља“.)* Дакле, након што се бадњак потпали пред подне, од његовог угарка, са машицама, прислужи се свећа. Домаћин је прислужи пре ручка. (При том се крсти).

Божични ручак, како је истакнуто, био је или нешто раније него обично или око/у подне.

Гдје је домаћица са осталим укућанима ишла на јутрење, кад се *враше из цркве, кућа (домаћица) ручак. Ручало се у 12 саџи. Ручак, једе ѡџо скуха. И веселицу. А веселице комади ѡџану на сџолу да сџоје у ѡањиру да се ѡчасџи ко ѡд дође.*

Код богатих, домаћица углавном није ишла у цркву већ је за тај изузетно свечан и обилат ручак припремала најбоља јела и слаткише: *сују, сарму, чешек или черџи (...)* умесџо чешкека, чесницу, бурек, зељаницу, урмашице, баклаву... Или: *јаџрак, сарму, баклаву (као за крсну славу), урмашице, халву, локрумове, смоквару, бурек, зељаницу. И кокош чорбу – обавезно за Божић.*

Код сиромаша, на трпези неретко није била ни веселица.

Ево још неких „виђења“ божичног ручка. Наведено је да пре ручка домаћин пали *ѡрвлаке* (свећу) жаром од бадњака. Након тога се сви укућа-

ни прекрсте и седну за синију. У половини ручка (обеда) устану, читају молитву, отпевају *Рождество твоје, шри твоја*. Затим се мирбоже – сви се међусобно љубе у оба образа уз речи: *Мир божји, у један образ се љуби, Христос се роди, у друји образ*. После мирбожења домаћин се прекрсти и парчетом хлеба замоченим у црно вино **умири божјињу свећу**. Вином у чаши којим је умирена свећа *обрече* се сви укућани – *сви мало поицију*. Јер, *вино у чаши – вино од славе Божије! И настави се ручак – колачи заливени..*<sup>13</sup>

Има податак да се *иде око стиола: домаћин је на челу, и домаћица, и сви по старици – деца одрасла и мања, након чега се домаћин прекрсти, умочи хлеб у вино и умири свећу*.

У кућама где је кухана, чесница се једе за ручком, *први дан Божића, у подне или око 10 сати, после цркве*. (Тада се *једе и веселица; поила или хладна – већином хладна*). *Домаћин лomi чесницу преко лаве. Ако њеја нема онда мушка лава...Рукама се лomi*. (Који тако нису поступали кажу: *Само крсни хлеб, ко слави крсну славу, на подне крсне славе се разлomi и једе!*)

*Први дан Божића, без разлике има ли или нема чеснице, јео се и хлеб, домаћи, из куће. Мало ко из пекара, луксуз – само да се испече, а код куће замеси – закуха у шејсији, и носи у пекару да пече; или на ошњици – код куће. Већином се кући пеко; од двице, пешице или шестице, према парам, моћношци. (Двица и нула су бело брашно; двица је најскуља; 50 кр двице Црвенке 90 динара. Црвенка, млин, најљешче брашно, моло се развијати. Пешица је љубјело, а „шесторка“ ражован хлеб). Они који су имали само погачу (за под ћасу) и који су само о крсном имену лomiли крсни колач кажу: А за Божић се једе хлеб, чиме искључују сваку погачу.*

*Поклони се нису давали за Божић. Али се пред Божић сиремало ново одело; за оној укућанина коме је старо доирајало. Имућнији, пак, обично се кувало сваком по нешто, мало: кошуља, цицеле, рукавице, чарапе, каја. Само су укућани добивали поклоне. (Касније – поклони итрачке).*

## Гледање у плећку

*Стари људи, а и нека старина жена је знала да леда у плећку. (Само две прве ноће су плећке; задње две су бујови). Гледа се у десно плеће. Поједе се месо и кости тола остене... (Лева плећка се једе или се даје пријатељу).*

*Већином верују у плећку. Ко не верује остави и шу, десну плећку за Мали Божић – нову тодину.*

<sup>13</sup> На питање Симу Мраву да ли се после свечаног ручка/вечере певало и сећа ли се бар неке песме, навео је почетак једне: Шта ти, пашо, у земану дође.

За лѣдање, ѿзове се неко са сѣрана. (Неко ко зна дође). Или, ѿлећку домаћин или домаћица ѿсле ручка носи неком ван куће ко зна... Познаѿ је био Триѿо Белеѿ, Србин, Мосѿарац, ѿсѿионичар. Њему носе ѿсле ручка у ѿсѿиону људи.

Од оног што гледа чује се: ѿуѿ из куће за девојку, или ѿѿиће ѿи женско/ девојка из куће, или; има момак, што све значи удаће се домаћинова/домаћина ћерка. Када каже: Има/дође ѿи девојка, значи ожениће се њихов син. Брав значи ѿринова. Мрља – рака, као и: ѿадају ѿи носила/крсѿ – умреће неко из куће.

По некима, неће казати неѿиѿо лоше (крсѿ), већ само је (плећку) баце на сѿо.

### Од Божића до Малог Божића

Три дана Божића се славило, није се радило. Други дан „нема никаквих обичаја“. Трећи дан Божића је Св. Сѿефан. Они чија је ѿо крсна слава ѿрослављају ѿа ѿособно. Осѿали не.

Друѿо, ѿрећеѿ дана Божића оде (домаћин или неко други) у виноѿраг: Ко је имао виноѿраг носи лаву са шијом (враѿом) од веселице у виноѿраг. И ѿо је чекало нову ѿдину да се ѿоједе у кући. Симбол захвалносѿи ѿрема земљи која храни виноѿраг, тумачи Симо Мрав.

Између Божића, Великоѿ и Малоѿ, ѿоздравља се божѿићним ѿоздравом: Хрсѿѿос се роди (или Мир божју). – Ваисѿину се роди! И мирбожѿило се – ко хоће. И живи се уобичајено све до Нове ѿдине.

### Мали Божић – Свети Василије или нова година

На Свеѿоѿ Василија (14. 01) није се радило. Ишло се ѿо чесѿѿиѿањима. Чесѿѿиѿало се као и данас: Среѿна нова ѿгодина.

Нова година је различито обележавана. Док је код једних: Све као на Божић, увече, 13.01, ѿре један дан, наложи (се) један бадњак, и (домаћица) ѿосѿе домаћина (житом) и ѿјевају Мноѿаја љеѿа (божѿиће песме), код других се Мали Божић није нарочѿиѿо свечано ѿрослављао.

За Нову годину, остављала се лева плећка и глава и врат веселице; јела су се ѿреосѿала јела (од веселице лава и шија и/или лева ѿлећка), а ѿонешѿо се и ѿрикув(х)а – ичија, ѿоѿјеѿаоница. (Код неких осѿане и чешкека, червиша, па се не кува ичија...).

Мали Божић, дакле, ако је, „достојније“ обиљежен „поновљени је велики Божић“: Уочи нове године палио се један бадњак остављен од Божића. (Неки нису...) Породице гдје се кухала чесница ако је нису појели за Божић једу је за Нову годину. Или месе чесницу тог дана за ручак! Затим и преостала половина божићне свеће пали се у 12 сати за време новогодишњег ручка. *Пре ручка чисти се Оченаш. Домаћин прислужује и смирива свећу.* (Не ваља рећи „гаси“!) *Каг се смирива свећа сви укућани ијевају Многаја љеша. Смирује је са мало хљеба које умочи у вино, из неке чаше, њосуде. То иарче хљеба неко њојеге – ирехоша бацисти!*

Има их који о ручку једу чорбу и сарму. *И главу (веселице... А неки, на Светог Василија, праве ичију: До нове године држи се њојача (на којој је за Божић „бакрена“ ћаса са свећом, житом и воћем) ња се исече, залије месном водом. Претходно, мейне масћи од веселице у шейсију... Зајецци, њобибери... По неким: На ичију се, ири крају, сџави глава и враш – уирије мало. Док неки: Донесе из винограда (домаћин или његов син) главу и враш... Онако хладно њојегу, са хљебом, јер – не ваља ирејати!*

*Ко слави Јовандан, осџави главу за тај дан ња уреже – да часћи.*

Мостарско јело, слично ичији је њачарица. *Припреми се у шейсији, дубљој, или њлеху њорцуланском, а њече у фијакеру, шџорешу са високом њећницом, рерном: Узме домаћца божићну њојачу која се за њу ирилику осџави ња је исече и обари фришко месо, дога од зачина бибер и со, залије месном водом и иреко шџоа, ири крају њечења, сџави главу да се заирије. (И шџо се јеге за Нову годину. Назив јела је ирема њачи, глави).*

Неки истичу да њачарица не иде за Нову годину; ирави се кад се хоће: узме главу њелећу, брављу и сл. ња извади мозак а главу раскуха и шичима, искида, ирсџима у једну рашљику. *Посебно најрави заирику: сирћеџа, брашна, бјело лука, њарадаиза, бибера и масћи (уља). И воде дога. Онда сџави месо иреџходно шичимано и куха је (главу) 15 минута.*

*Червиш се кухао од издинсџаних комадића меса и шџириџа (од брашна и јаја – шџо заједно њошраш) и залиџи (ирилиџи) сџиџно исјецканим бјелим луком, сирћеџом и водом.*

*Поцјејаоница је, такође, старо мостарско јело: Од веселице се косџи не бацају већ се чувају за њоцјејаоницу. За нови годину се искухају и њосџу масноћом или кајмаком... И шџоме се дога, сира, бибера, соли – њо вољи.*

Поцјепаоницу су и другачије припремали: *Од сџарој хљеба, кифе – исјече се и скуха и водом од веселице се њосџе одјоре. (А косџи се баце).*



## Summary

*Danka Višekruna*

### CHRISTMAS CUSTOMS OF THE SERBS IN MOSTAR

The Christmas customs of the Orthodox, the Serbs, in Mostar, within the period of time covered by this work – the first four decades of the 20th century – have characteristics of the rural communities where majority of the Mostar population originate from regardless of their religion. (Mostar had been rapidly populated as of the latter part of the 16th century, ever since the two banks of the Neretva River were connected with the solid pathway, the so-called Old Bridge.) Further, it is noteworthy how much these customs are adjusted to urban environment, which is, compared to the preceding one, religiously different and economically, as well as in any other respect, progressive.

Ethnologists, whose primary task this is, have written a lot about the Christmas customs of this region, and the most significant elements of this cycle of customs have been “deciphered”: their genesis and purport have been published. Therefore, all “overdue” works like this one (dealing with restoration of those customs to what they were several decades or even half a century ago, until they assumed the “form”, that is, the contents adjusted to the new era) confirm what has been known for a long time: that Christmas celebrates the birth of the Young Sun, the Young God, whom Christianity later replaced with Jesus Christ, also the Son of God. Initiation rites are renewed and sacrifices made also in order to ensure health, prosperity, fertility of people, cattle, and crops. In addition, imitative magic has a crucial role and the cult of forefathers – the place it deserves. All of this, therefore, is found here: lent, Yule log, that is, logs, Christmas roast “*veselica*”, Christmas bread called “Christmas cob”, Christmas candle made of a bundle of „little candles“, shoulder blade reading as a trace of post-sacrificial divination (fortune-telling, augury from bones), etc.