

## УСКРШЊИ ОБИЧАЈИ У НОВОМ САДУ

*У знак сећања на иpијателство  
са Киоко Хирано*

### УВОД

Поред Божића, Васкрс или Ускрс, како се овај празник најчешће лаички назива, најважнији је хришћански празник. Зато му и претходи дуг припремни период – пост, тј. жртвовање одрицањем од одређене хране, пића и уживања. Тиме се врши телесна и духовна припрема за достојну прославу Васкрса.<sup>1</sup>

Предускршњи период траје седам посних недеља (седмица). Поред поста, свака недеља има посебно место у припреми за највећи, најсрећнији дан у години – Ускрс. Прва седмица назива се Чиста недеља, „зато што се [тада] чисти све од масноће“, пре свега судови у којима ће се припремати посна јела. „Друга [седмица] је Пачиста јер је све почишћено од масноће“.

Следи Крстопоклоњена недеља. „У четвртак иде поп од куће до куће и свети водицу; у суботу, на јутрењу, некој врсти бденија, у цркви се клечи и моли Богу: ’Клањамо се крсту (Христу)’. Крст, украшен босиљком, износи свештеник на сред цркве и врши се поклоњење крсту. Ту крст остане до следеће суботе. Народ је кидо тај босиљак – да носи кући и држи поред иконе“.

Четврта недеља, „Средипосна, у средини је поста“. „Пета је Глупна, јер се на Глупни четвртак вежу звона. Одвежу се тек на Велику суботу, на јутрењу, при крају, када се иде око цркве, обноси плаштаница – погреб Христов“.

Шеста седмица поста је Цветна, а седма Велика. Васкрс је на крају седме недеље, и то увек у недељу, али датума који се мења.

### УСКРШЊЕ, БЕЛЕ ПОКЛАДЕ

Пролећни обичаји који претходе Ускрсу почињу последњим даном зимског циклуса обичаја – Белим или Ускршњим покладама. (Дан после тога,

тј. у понедељак је прва седмица Ускршњег поста, Чиста или Теодорова.)

Ускршње покладе обилују народним обичајима, који немају додирних тачака са званичном религијом, односно црквом. Разлог за то је њихова старина. Настали су у време које наука означава анимистичким, паганским, многобожачким, када је народ само „водио борбу“ са природним појавама, настојећи да проникне у њихову тајну и победи их. Доживљавао их је као „живе“, јер су биле присутне (учавао их је) и јер су „дејствовале“ (сунце, месец, киша, суша, олуја, лето, зима, здравље, болест, биљке, животиње...). Борио се и против злих чини, односно злих људи – вештица и вештаца, који су бацали те чини и могли да урекну, те разних других бића, која су била производ његових жеља и страхова, а која су долазила из непознатог света, тајанства. Тако је било и на Беле покладе, када су се укућани штитили од вештица, „вештаца“ („вешцова“) и разних болести примењујући различите магијске/мађијске радње и враџбине. (Реч магија „извире“ из осећања и појма моћи, моћности, могућности; враџбина исходи из делања врача, лекара, исцелитеља, опет неког моћног/могућног да учини, чини учине/враџбине. Распадом племенских и родовских заједница магија прелази са заједничког, општег плана на лични, са врача на кућног домаћина, односно домаћицу.)

У заштитним, превентивним поступцима предузиманим на Беле покладе пресудна је улога јајета – симбола рађања, живота, и белог лука – моћног заштитника (апотропејона) од вештица. Зато се у организованој, патријархалној породици „на Беле покладе, у недељу, увече, баре ... јаја“. Тада се „једу барена јаја и леб; вечерају се барена јаја и лебац – сваком по једно, два, три“. („И крофне се пеку на тај дан – задњи масни колачи, јер сутра је пост; почиње“. Једу се с пекмезом од кајсија, који се након печења стави у удубљену средину.)

Улога „покладних“ јаја је жртвена: „...да не остану после Поклада јер су то вешцови [вешци]“.

(Штавише, неки тврде: „Гледало се да се јаја до Белих поклада потроше, да не остану до Поклада и на Покладе!“) У сваком случају, јаја се не остављају за сутрадан јер ће само из „нових“ јаја васкрснути живот: „Пре Поклада, кад се насаде кокошке, гуске, ћурке, из њих се излегу вештови и вештице“. Тиме се Ускрс потврђује као прави, „легитимни“ почетак новог животног циклуса природе – рађања. Христовим васкрснућем након распећа на крсту – прастаром и вишезначном симболу (четири стране света, али и симболу човека и његовог страдања казном разапињања), рађа се живот на овом свету и наставља на оном.

Христовој жртви, општој и свеобухватној, претходила су многобројна жртвовања и разна делања ради добробити и спасења: „На тај дан закоље се кокошка, да замене домаћици главу, да те године домаћица не умре, а на Св. Илију закоље се пето, да би замено домаћину главу“. Петао је симбол мушког принципа, тј. пандан симболу женског принципа – кокошки. Симбол је и сунчевог диска, неба – иницијатора живота, који (небо, сунце) дарују земљу родитељку, у овом случају „представљену“ кокошком која носи јаја. „Те врачарије ... Врачало се то ... Врацбине! Није то Бог оставио. Све је то народ изумо“, речи су казивача. Неоспорно је да сваку културу, сваки њен ступањ чине достигнућа на основу којих она тумачи свет око себе. Тиме се култура и обележава, легитимише. Уосталом, сам назив *йо-кладе* упућује на жртву: (по)клађе, аналогно руском *класџ* – полагање, (по)стављање, и *заклание*, тј. клађе. Пост је период између приношења крвних жртава, односно период жртвовања у материјалном и духовном смислу. Уздржавањем и покајањем „умирује се душа“, али се и лакше преброди период док (васкрсла) природа не почне да даје плодове. (Живећи у природи и са природом, човек је сарађивао са њом и прилагођавао јој се, имајући еколошку свест, за разлику од човека науке, који је прокламовао победу над природом.)

Магичност (моћ, снага) покладних јаја је заштитна: „Љуске бацају у воду у којој су скувана, обарена, да тиме мажу нокте на рукама и ногама; замачу прсте у воду па онда белим луком намажу. И сутра ујутро, кад се умиваш, с том водом се умиваш. Мало замочиш прсте и потареш по очима. Умијеш се само со тим, не другом водом – очи да боље видиш и да буде лице бело!“ („Добро, морам пробати

то“, каже тетка Драга.) По речима С. Керац, „то чине да и не би уватило слепило“ (у истој води сви укућани).

За ноћ на Беле покладе, препуну опасности, ваља се припремити, обезбедити, заштитити. Посебна опасност вреба најслабије, најнеотпорније, најмлађе: „Кад иду да спавају, мажу деци табане са белим луком – свој деци. Малој деци трља мати; мажеду нам ноге – табане белим луком; мама да белог лука да намажемо. Одрасли не мажу. Њи вештице не једу“. Међутим, „девојке и жене, кад иду да спавају, мажу табане да их вештице не једу, не нападају“. „[Свака] узме чењ белог лука, протрља га између руку и с њим повуче по табану четри, пет пута. (Пре тога, као и свако вече, опереш ноге у лавору, онда узмеш чешњак, отребиш га и свак узме по један чешањ и натрља своје табане.) Натрљаш само табане, куд пролазе, да не иду вештице“. (На тај начин штите своје путеве од вештичјих.) Треба „и да метеш бели лук под јастук!“ („И имао сам икону, *Св. њројицу*, изнад кревета, према којој сам ја клечао, и Оченаш обавезно читао – молио се Богу пре спавања.“) У кући Јовановића–Вакини у Улици Краљевића Марка (бившем Пејића сокаку) „под јастук је мама стављала *Сан Мајшере Божије*, да нас, децу, чува од свих зала; он је ту стајао стално, не само пред Ускрс“.

Уместо мазања табана неки би „бели лук метли у цеп, а табане, то су [мазале] жене, покоје, саме себи ... Неке су говориле да су их давиле вештице“. („И кад дете добије фрас, бабе предлажу: 'Намажи јој/му белим луком табане'“.)

Вештице су највећи, ако не и искључиви, кривац за мазање табана белим луком: „... да их вештице не поједу, да не дођу вештице, да мирно спавају, да нас вештице не нападају, да не дође нечист“. (Због тога се стављала и „метлица у буцак, ћошак, у соби, дршком надоле, наопако“.)

У тој ноћи злих сила, покладној, заштиту пружају и оштри, шиљати метални предмети: „Кад се леже, у врата собе забоду (мама или мајка, тј. баба) две виљушке и један нож. Нож су већином забадали са унутрашње стране, за шарку; мати задевала неку велику ножину за ту шарку, а може и у зид, виљушка и нож или само виљушка (јер [су] куће од набоја, или нешто новије од набоја и ћерпича). Стоји до ујутру. Тако су већином сви поступали. Говориле су мајке, маме: 'Да те вештице не увеште, не урекну'. Забодеш, заденеш ту ди спаваш, да не дођу вештице

и вешцови. До тога су посебно држале оне које нису могле децу да изнесу. Говорило се да јој је уврачано. Зато побаци“. (Владало је и убеђење да „мало дете никада не ваља остављати само“. „Задене се виљушка или нож у врата, или метлица, мала метла, стоји наопако иза врата, дигод, у буцаку. Ондак није дете само!“)

Страх од вештица имао је и васпитну улогу. „Децу су плашили: ’Буди добар, доћеду вештице’ – страшне жене које могу да украду децу, да их гуше, удаве. (И вешцови су страшни људи.) Имале су код Шида велики брест. Ту су се скупљале. Њихово обељење су очи – мутне, кржаве. И већином [су] оборене земљи. Ишле су улицом, касно. Зато девојке нису увече ишле...“ Неку жену је „вештица давила, гризла [јој] нокте на ногама, на прсима клечала и [жена] није могла ништа да говори док је она давила“. (Виле су, такође, „летеле ноћу“. „Али, [оне] су блаже – не као вештице. Чувале [су] те да не настрадаш. Ди год има нека већа зова – у зови се скупљале“. Хришћанско анатемисање ранијих веровања довело је до „мешања“ улога вештица и вила.)<sup>2</sup>

### ЧИСТА ИЛИ Т(Е)ОДОРОВА НЕДЕЉА

Прва седмица поста је под патронатом св. Т(е)одора Тирона, кога Српска православна црква слави 17. фебруара, док народ у тој седмици изводи прастаре, претхришћанске обичаје који су одраз култа мртвих, односно плодности. (Култ неког/нечег значи узвишеност, материјалну и духовну. Култура, изведена из појма *култ*, као и *кула*, јесте стање, својство, производ племенитог умѣћа, знања.) Саставни, чак најбитнији део култа мртвих било је веровање да умрли чланови заједнице дарују плодност – лично или посредовањем (потوماка) код виших сила (схватања која су „преживела“ захваљујући христијанизацији, повезивању са хришћанским обредима и свецима; хришћанство је темељено, надграђивано на претходним „достигнућима духа“, чак и када их је мењало, па и негирало!).

У Тодоровој недељи су посебно истакнути Тодоров петак и Тодорова субота или Т(е)одорица. (Тодорица је, такође, доказ да тај култ има корене у претхришћанском поимању света и живота – јединства мушког и женског принципа. Вероватно је и *ирезжииак* из матријархата.)

„Неко Тодорову суботу слави као имендан; ко има сина Тодора, прави вечеру“. („Неки праве вече-

ру на Тодоров петак“.) Јела су посна: „рибља чорба и печена риба у тепсији – парчад се уваљају у пројино брашно и ставе у тепсију, намазану олајом или зејтином“. Слава и имендан потичу из култа предака. Када је примљено хришћанство, они су се почели везивати за име свеца које је родовски старешина добио крштењем (слава), или које је сваки појединац добио када је крштен (имендан). Од тада је тај светац прихваћен, односно слављен као заштитник породице (слава), или као патрон лица које његово име носи (имендан). Српска слава јасно упућује на култ заједничког претка племена, рода, породице. Руску породицу штити *домовој*, кућни дух, док Римљани кућне духове називају *ларима* (од ларва?) и *иенаишима* (пре, раније рођеним?).

Култу мртвих припада и кољиво, које се на Теодоров петак носи и дели у цркви: „Умесе га старије жене, богомољке, које су навек постиле среду и петак. Оне се причесте на Теодорски петак, ујутро, после *Пређеосвећене литургије*, када се чита *Канон св. Теодора*, обави причест, освешта кољиво и подели“. („Школску децу доведе учитељица у цркву, где добију, у папир, по једну кашику кољива“.)

Најизразитији одраз прастарог, претхришћанског култа је, свакако, обичај да током Тодорове седмице „бабе“ (жене старије од 30 година!) „т(е)одорице иду по кућама да чисте оцаке“. (Отуда и назив оцачари.) „Добијале су намирница, новаца“. („Тодорице – тако се то причало, и ја сам то чула од моји баба – иду тодорице, накарадиду се и добију поклоне“.) Тодорице–оцачари биле су сиромашније жене. Њима би се прикључиле и друге жене које су хтеле да се провеселе. Оне су организовале вечерњу забаву – т(е)одорицу, најчешће вече уочи Теодорице, у Теодоров петак. (У новије време се, поред назива *теодорица*, употребљава и назив *женски бал*, а учеснице се зову – балошкиње! Међутим, све остало је исто.) Прикладно се обуку – „унаказе, намачкаре“. „Нека буде ко млада – шлајер...“ Нашминкају се црно-црвено, „нагаре, нарумене лице“. (Црно оличава тајанство, доњи свет, а црвено живот, радост.) Саставале су се у кући неке тодорице/балошкиње или у бирцузу: „Оне се ту проводе, веселе, без мушкараца – осим свирца. Пред поноћ иду око куће, трче – растеривају вештице“. Приликом обиласка – који представља круг магијске заштите – „праве грају, лупају у шерпење ил’ лонце, да тиме растеривају зле духове, а у поноћ дочекају Теодора на белом коњу“.

„Код Ђелићеви се купиле жене. Нису никад излазиле у свет“, каже казивачица, чија мати и баба нису биле „просте, заостале“, односно нису ишле код комшија због тога. Млађи казивачи знају да су се на Клиси, насељу које је тек после Другог светског рата постало део Новог Сада, „за време поклада састајале жене на женском балу, у чарди Арсена и Љубице Комадиновић. И сада ту, код Најлона, преко пута ’Чистоће’, има неки бирцуз, гостиона ’Бисер’“.

## ПОСТ

Ускршњи пост и пост уопште имао је битну улогу у друштву и породици, али и за појединца. Пост је био одраз вере, а вера одраз поштовања цивилизацијских норми. Време поста било је време уздржавања, тј. жртвовања – у материјалном и духовном смислу. Тада се нису јеле одређене намирнице, није било свирки, песме, венчања. (Младеж није ишла „у коло“, већ на „посна весела – корзо у Змај Јовиној улици, а за време окупације у Темеринској“.) Они који не посте – „безбожњаци, за казну ће се опругати“. „Деци су говорили да ће бити швандрани/шландрани, да ће имати по лицу красте“.

„Ко је држао строги пост није јео сир, млеко, јаја – ништа масно. Кувао је све без масти, без уља чак. Јело се спремало без икакве масноће, само на води, без запршке. Зачини се подметом, брашном које се умути у води, процеди на четку, да не буде они бусица, и успе у јело, да је гушће“. Тада, „пре 100 година, и деца су све време постила; мада, давали су им млеко – слатко и кисело. То, лебац и пекмез била им је главна рана“. („Не, само Сиропусне недеље. Овако не“, тврди С. Керац.)

О „прошлости“ и строгости поста се све до почетка XX века говорило као о дугом периоду одрицања:

„Кадгод се строго држо ... Домаћин нареди снаји да искува судове. Мету се у оранију, на котланку, и ту запаре, искувају у води и пепелу. (До Ускрса не једу ништа мрсно.) Суђе је земљано: ћупови, ћувечад, тањири, чиније, шоље за млеко, тегле – у чему се млеко сирило, ћевђири ... (Није било ти плекани ... Правилни [их] грнчари, већином дошљаци из Србије, Македоније. Продавали су то и Цигани чергари на коли...) Искувају се и кашике, дрвене, и дрвене виљушке. Имућнији, који су имали дупле судове, мењали су мрсне с посним“. („Судове у којим су

кували с машћом носили су на таван, а скидали оне у којим су кували посна јела“. „У то време и није то било тако мрса. Клало се на пет, шес’ укућана једно свињче, док код сиротиње није ниједно. Сиротиња није имала потребе ни да искувава судове!“)

„Било је кад је само на води кувано, али врло давно – пре 100 година. (Раније се место масти, па и зејтина, уља, употребљавао олај – од уљане репице, јачи, квалитетнији и јефтинији од сунцокретовог зејтина/уља. На олају [су] све кували – сиротиња, а за време поста ни на олају. И зејтин су звали олај, стари.) Чак су, у неким кућама, стари тражили да млади посте свих седам недеља. Зато залију канте од масти, које се троше – начете, до врха се напуне ... Али, дешавало се да свекар оде на таван, одсече парче сланине, да мајка не види ... јер се све време поста на пољу радило“. („Носио се барен кромпир, пекмез од шљива ... све слаба рана, а пролећни радови, док се човек не укрља, не навикне на поса, не падају баш лако, јер преко целе зиме не ради ништа“.) „У Вакиној кући држао се строг ускршњи пост. На то је нарочито пазио мој прадеда Јоца Вакин, а имао је три сина који су ишли на њиву и радили пољске послове. Тешко су издржавали пост, па у зору отишли на таван, одсекли сваки по парче сланине, па ставили у ногавицу од дугачких гаћа (да отац не види) и тако мало појачали ручак на њиви“ (забелешка В. Јовановића).

„Попуштањем верских стега“ између два светска рата, пост се прилагођавао потребама породица и појединаца.

„Постила се прва и последња недеља дана: на води се кувало, у међувремену на уљу“. („Причешћивали су се оба пута“.)

Све време поста се кувало на уљу. „Само, стари су и даље држали пост – бабе, деде, већином – и свих шест, седам недеља! Мама и мајке су обавезно постиле шест недеља (на уљу), а среду и петак обавезно на води кували“.

Тада се бирала седмица или дани када ће се постити: „Обично се прве недеље пости. То је Чиста недеља. Најбоље је прве недеље – од понедељка или уторка па до недеље, пет, шест дана (пост недељу дана) – на води сва храна, без икакве масноће. Онда је прва причест, након Тодорове суботе, у недељу. То је остало од старина, да се тада причесте. Осталих недеља пости се само средом и петком – на води“.

„Одаберу да посте [једну] недељу пред Цвети“.

„Целе Велике недеље [је] врло строг пост. Почине у понедељак, и у суботу или недељу је причест. Многи почну тек од среде. Пости се и само дан-два. Касније, млађи посте само Велики петак. Пољубиш оца и матер у руку, тражиш опроштај што си згрешила, онда идеш на причешће“.

„Целу Велику недељу старије жене су једноудиле, јеле само кад изађе месец. Цели дан проведе само на води. И кад изађе месец, онда једе посно. Још строжије се пости ако не једе, не пије ни воде пре него се причести. Један дан, Велики петак, само пије воду, или ни то“.

Посебно важни су Велики четвртак и Велики петак:

„На Велики четвртак радило се на пољу. За ручак једу постан пасуљ, без запршке. Скува се жути пасуљ, на густо, или на чорбу, чорбаст, и не запржи се црним луком и брашном испрженим на масноћи, већ се место запршке размути само брашно у води (подмета)“.

„Некада, на Велики четвртак, ништа се није кувало, већ су се кокале кокице. Скупе се жене, девојке у кући где се кока. На једну гомилу набаце шапурике ил' дрва и кокају. Наложу на сред дворишта ватру, од огризина, направе жар, узму решето ... Мете један, два клипића кокаваца. Од тога по пуну саћуру накока. Мама дрма решетом. Кад стану да пуцају, да не искачу, покрију, поклопе чистом метлом, сирковом, другим решетом или мокром крпом“ (.,Ми метлу држимо на том ... Али, не мора се поклопити“.)

„Није се у свакој кући кокало па, где се кокало, тамо се купимо. Доста се кокало – на велико. Буде и на бацање. У ванглу накокају. Сипа, кад искока, у ванглу, па изнесе на улицу. Седе и једу. Жене почну, а ми довршимо. Једу их цео дан – у цепу, па мало, мало...“

„Деца се кокању радују. Трче около, око решета, не могу да дочекају. Та што кока говори 'магијску формулу за успех'; деца понављају, вичу: 'Пуцајте ми кокице као моје песнице. Кокајте се кокице ко бабини лончићи. Једна, две, искокајте се све'. (Лончићи су земљани.) Ако не пукну, буду пу(в)аре. Од њих све набијеш зубе. Млађим допадну пуаре; старији покупе кокице“.

„Велики петак – тај дан се не ради на пољу. Стари нису коње ватали у кола. То је страшни петак, јер је Исус разапет“.

Постило се на различите начине:

„На Велики петак [се користила] само вода, строги пост ... Тек кад изађе месец, једе; једаред једе – једноуди“.

„Људи једу кокице и пију вино ил' ракију, ракије и леба, ил' погаче (мушкарци); жене: не мрсимо – погаче“ (.,Неки не доручкују“.)

„У старо доба, на Велики петак негде ни ватру нису смели ложити. (Стари су бранили.) Једино се ватра пали на дворишту, да на решето кокају. На Велики петак се кокају кокице. Цели дан се кокало, кад ко оће. То је једино што се једе на Велики петак“.

„На Велики петак није се ни ватра ложила у кући. (Који нису кокали претходног дана, кокали су на Велики петак и онда цео дан жваћкали, грицкали кокице.) У Велики четвртак [су] кували пасуљ, прибранац, па су јели тај пасуљ, од јуче, и погаче. Били су строги постови у оно време. И касније се строго постило; вечерали [су] пасуљ, уз то и погаче и компота, а деца за вечеру само компота (од грожђа) и погаче. Деца се томе радовала...“

„Једу с маком резанце. У новије време рибу купују и пеку је на уљу, у луку, у цело. Онда то ручају“ (.,Увече једу што остане од ручка“.)

„Посна погача [меси се] на Велики петак. До дана жене већ испеку погаче (с квасцем). Доручковала се погача и кокице. То је обична погача. Замеси се од брашна, воде, с квасцом. Кад скисне, растањаш је руком или оклагидом, избодеш виљушком, около само, и на лопату. (Поспеш мало брашна, ставиш погачу и слети у фуруну, на огњиште.) У фуруни пеку погачу“ (.,Пећаром припуши фуруну с унутрашње стране, а са спољашње су плекана врата“.) Огњиште је морало бити припремљено за печење. Постављало се питање: „'Какво је огњиште? Да л' је ужарено огњиште? Може ли се мећати лебац?' Завири у фуруну и каже: 'Црно је огњиште'. Ложи! А кад чисто искре искачу – онда је ужарено! Ујутро се испече и једе цели дан, место леба. Људи једу, замачу у со. (И умаче се у махун, вински пекмез...) Ако је друштво веће, буде по две, три погаче од по најмање две киле (зависи до друштва, броја укућана)“.

\*\*\*

Припремана су посна јела од поврћа и теста: чорба, пасуљ, кисели купус, кромпир, резанци, ваљущи (који су мешени без јаја, а јели су се са посебно куваним кромпиром, самлевеним орасима...).

„Најстарије“, „питај бога откада“, посно јело и пиће била је (с)трична киселица, неизбежна до пре 100, па и 80 година – зависно од средине.

Киселица се справљала од жита, пшенице – „широки, комловски мекиња, прве љуске скинуте са зрна приликом мељаве у вагрењки“. („Најстарије млине на струју називане су ветрењке“.)

„Оперу судове и праве стричну киселицу; [узели су] велики ћуп, па топили мекиње, па држали за фуруном ... Само доливали воду ... Шес' недеља то јели“. Направе је „у земљаним ћупу од 50, 100 литара (који има широк отвор, две дршке и поклопац), или у земљаним лонцу (од 10, 20 литара) – спрам друштва, броја укућана“. Најпре се у посуду успу мекиње, па млака вода, у односу пола-пола. „И то стоји на топлим – иза фуруне, у запећку, или на фуруни, на шици – ако је мали лонац, до 10, 15 литри. Ту за дан-два крене врење. Она запени и већ је скоро кисела – буде за употребу. (Мекиње пенуше – као младо вино раде. Оне су врста квасца.) Врење је брже ако је вода млака и ако је у соби топлије“. („Онда преместиш ди оћеш – у шпаиз, у шупу, или оставиш на месту...“)

„Мекиње се не мењају шес' недеља. Тако [их користи] она тешка сиротиња! А оне су испране већ после неколко употреба – три, највише четири“. Користиле су се према економској могућности домаћинства. Међутим, нико их после употребе није бацао: „Оцеђеним мекињама дода квасац (куповни, не пивски, већ пекарски, јефтинији), заједно замеси, направи лоптице, које осуши, и то је комлов“. („Суши га у корпи званој комловар – од пружа, плитка, једно 15 цм дубине. Мете је на сунце, зими на шицу, врх фуруне, и са тиме подмешава квасац за хлеб: 'Идем да потопим комлов. Сутра ћу да месим лебац'“.)

Када се једе трична киселица, узме се „земљани лонац, од литре, литре и по, и са њим завати колко треба“. „Зна се колко је душа у кући, укућана. (И колико се одаспе киселице, толико се доспе млаке воде. Тако се обнавља.) Онда се киселица процеди, па успе у шерпењу, земљану, или лонац, земљани, и ту кува чорбу/супу. Окува трганчиће, флекуце, или скува поврће. Успе и подмете, по потреби и закисели сирћетом, винским или индустријским, од јабука. (Да буде гушће, прави подмету: узме мало воде, брашна, паприке црвене, и то, уместо запршке, успе у вријућу киселицу.) Свако је себи, у тањир, досољаво. 'Досол на асталу, а пресол на леђи' – значи да

ће жена добити по леђима ако пресоли јело. Може и одмах, кад је прави, да у ћуп стави кашику соли ('неки ома, неки кад куваду'), али не мора. Није со била забадава. Све се штедило“.

„На бржу руку“ за сутрадан, киселица се припреми тако што се „мекиње попаре врелом, кључалом водом, окиселе сирћетом и пун лонац мете за фуруну“. „После пар сати мекиње почну да раде. Ујутру се већ осећа киселина“. (Уобичајено је било доливање „врћим“, односно млаком водом, којом се продужи врење, како би се мекиње користиле још који пут.) Тако се радило и када је нестало зиданих фуруна: „Мекиње оставе преко ноћи, потопљене у топлу воду, ујутро оцеде, па ту киселицу скувају с луком, зелени; [додају] целера листа. Уз то једу леба, тврда, проје – шта је било. Скува пројино брашно – мамаљугу – и свако сипа себи и једно и друго“.

„Киселица се трошила и кад није пост, лети. (Зими је за фуруном, лети је на сунцу.) Кад се дође увече с посла, [каже се]: 'Шта ћемо за вечеру?' 'Киселице и тврдог леба' (оног леба што се донесе с њиве; понесе цели лебац на њиву, или удроби проје)“. „Кад оће да једе, извади у шерпењу и то једе са лебом! Ако има бареног кромпира, ољушти и исече у то. Кромпир бариш у љуски и носиш га на њиву. Понесе се навек више“. („На њиви је доручак у 9, ручак у 12 сати или пола један – зависи кад стигне ручконоша. Некад буде и један, и прође један ако је даље њива – по 5, 6 км“.)

„Киселица се и пила (ко год боза). Сматрана је лековитом. Тиме се чисти стомак. Сад рак лече тричном киселицом“.

Трична киселица је давно припремана у Новом Саду. „Ја не памтим то“, најчешћи је одговор. Међутим, казивачи који су као мали посећивали рођаке на селу знају за киселицу. Осим тога, у Новом Саду се до пре око педесет година за време поста „трошила“ киселица од прекрупне (крупно самлевеног кукуруза). „Узме се земљани суд – ћуп од 10 литара, стави прекрупа и налије вода. Прекрупа се потопи у води (хладној или млакој), у размери 1 : 3, и држи у остави. Када узври, након два дана, не дуже, одмах се процеди на цетку, металну, и употреби: кува се чорба звана киселица, која се посоли, и у њу се закувају трганци, без јаја“. („Процеђену прекрупну дају живини или свињама“.)

Чорба од киселице је киселица, а не кисела чорба. Новосађани су киселицом називали и чорбу

од расола: „У пост, за ручак, средом и петком, пристави се расо, метне се малко паприке и зејтина (мало се размуте) и изруче у киселицу. Онда закува, по жељи, тесто (трганчићи, широки резанци...)“. Та чорба, од киселог купуса, односно расола, за неке ипак није киселица, већ кисела чорба „од литре расола и пола литре воде“. „У то, кад проври, редуша сипа ваљушке. Ако треба, посоли – и тако се једе“.

Кисела чорба се прави и од „воде мало зачињене брашном или трганчићима и сирћетом закишељене“, или од зелени – „шангарепе, першуна, паштрмака, целеровог листа и црног лука“. „Саспе и подмету од брашна, паприке (црвене, ситне, истуцане) и сирћета, да је учини гушћом“. („И уља се мете, сад. Пре није“.)

Поред Срба, и други словенски народи имају своју киселицу. Код Руса је то *кисель*, код Русина *квашина јушка*, код Словака *кисла йолијевка*, *кисловка*, док Буњевци имају киселу чорбу звану *супарна/сопарна чорба*, која се обавезно прави са *йарагичком* (парадајзом). Старији казивачи изједначавају супу и чорбу, а Буњевци – обједињују. Они, као сви равничари (за разлику од планинаца), једу разна теста, тзв. *насува*, која за време поста умесе без јаја: *резанце...* (подаци проф. Невенке Башић-Палковљевић из Суботице).

Киселица се ниподаштава откад се почела избацити из исхране (XX век): „Задње јело – најсиромашнији. Кад би се за неке рекло ’још једу киселицу’, било је јасно да су јако сиромашни“. (Код Руса се за све што је мање важно и небитно говорило „седма или девета вода кисела“, као што се код нас каже „чорбине чорбе чорба“ или „девета рупа на свирали“. Свирала/фрула има осам рупа, а прави се од врбе, зове.) Осим у изрекама, киселица се помиње и у песмицама: „Далеко је Митровица, ди се кува киселица. Киселица киси, ти за мене ниси. Далеко је Митровица, ди се кува киселица, а још даље Сасе, ди се пече прасе“. (Сремска Митровица ушла је у све песме о киселици „ради казнионе“. „Робијашима то је рана била, робијашка рана“.)

Осим киселице, припремане су и следеће чорбе:

*Ајнпре(н)/ампер чорба/супа*, *клин супа/чорба* или *мирођија чорба*. „То је [чорба] без ништа – бела, празна – од воде и мирођије или кима и беле запршке. Упржи се брашно, без уља, на води, и саспе/изручи/улије у воду која кључа. Пре запршке метеду жене по целе главице лука, неотребљене, само отсе-

ку горњи и доњи крај, жиле и пераја. (Иако главице полове, мало их запеку, на шпорету, једну и другу страну.) У то удружи тврди лебац кад једеш“. (Некада се, уместо тог хлеба, користио хлеб – прженица, који би се исекао на коцке и закувао.)

Лајава чорба или *кромпир чорба* је кисела: „У води се кува лук, кромпир ... При крају се дода мало теста – таране, је л’ флекуца, је л’ трганчића. Најпосле се закисели сирћетом“. Прави се и тако што се „отреби, ољушти главица црног лука (неки је потопе у води да омекша), исецка на ребарца, па се узме мало црвене паприке и једна кашика брашна, и то размути у мало воде. Онда све стави да крчка док лукац не омекне. По потреби, броју укућана, долије се воде, дода соли, целера или листа першуна, бибера, шаргарепе, паштрнака, першуна, све што се нађе у кући – исецкано, на колутове. Када поврће мало омекне, ољушти се кромпир, исецка на коцкице, ситно, и убаца. Кад је готово, кромпир скуван, неки закувају трганчиће“.

„Парадаиз чорба, посна, без уља, без ичега – клот чорба“. То је чорба „без ништа, само вода и парадаиз“. („У њој је и једна главица црног лука, једна љута паприка – ко воле, метне. То се посоли и, када је лук мекан, сипа се куван парадаиз, а, ако се, кад добро проври, закува тесто, онда није клот“.)

Посна *рибља чорба* била је „блага, не на уљу, од рибе – главе и репова црвенперке, караша – беле рибе...“

„Претежно се јео пасуљ:

У подне ручају пасуљ, жути, без уља, накисело, са кромпиром исецканим на коцкице. Не запржи се, већ зачини брашном. И кад направити, одма окиселиш, сирћетом, винским. (‘Шаргарепа у свачим си лепа, само ниси у жутим пасуљу’. Али, ко је кувао пасуљ сумпораш или кулаш, жућкаст као сумпор, дугуљаст, стављо је шаргарепу.)

*Прибранац/пребранац* [је] крупни, бели пасуљ, тетовац, нагусто, са доста лука, зелени, мало брашна и паприке. Постан је ако је на води, ако је пресна запршка – подмета, без зејтина. Ипак, који су радили физички тешке послове, спреме на уљу. У новије време, пасуљ се сматра посним јелом, иако је са запршком: луком и брашном упрженим на уљу!

*Пасуљица* [је] ситни бели пасуљ, са црним луком, белом зелени (или без ње) и са шангарепом.

Јела се и салата од пасуља – бели пасуљ (било који) са укуваним резанцима или кромпиром.

Средом и петком, када се обично јео пасуљ, за ручак и/или вечеру, припреман је и у виду папуле. Скува се бели тетовац без ичега, само са ситно насеченим луком. Након што се оцеди и изгњечи, претвори у пире, умеша се доста бела лука и ситне паприке“. („У чорбу закувају трганчиће“.)

Јео се „кисели купус, пресан (са паприком, ситном, црвеном, и бареним кромпиром) или куван, постан, без уља – мало пиринце, лорбера листа, бибера, ситне паприке“.

Кромпир је припреман на неколико начина:

„Накисело, с белим луком – сосом. Бели лук се пропржи – пробари мало, кратко, на води; дода се брашна. Ако треба, налије још воде, и – док не проврије, меша се добро, стално. Истовремено се обари кромпир, исече на мале коцке, окисели“. („Једе свако из свог тањира, већином виљушком: успе кромпира и прелије сосом“.)

Кромпир с луком. Кромпир се обари и исецка као за парадајз чорбу, а затим се црни лук упржи на уљу и све се измеша (по некима, „не кад је пост“).

Барени кромпир као кромпир салата. Барени кромпир се измеша са црним луком или киселим купусом, или се пак једе са парадајз сосом.

Кромпир паприкаш. Црни лук се исецка, а затим се прелије са мало воде, „да мало одмекне“. Тако исецканом луку дода се огуљен кромпир, исечен на кришке. Након што се све то кратко продинста, прелије се млаком водом, да кромпир огрезне, а затим се крчка. При крају се зачини с мало брашна и паприке. Неки то „допуне“ кнедлама. Замесе их од једног јајета, мало соли, брашна и гриза – у размери пола-пола, и воде (по потреби). Када се тесто „одваја од посуде“, кнедле се ваде виљушком или кашиком и стављају у јело, које убрзо буде готово, односно скувано. Паприкаш се једе са зеленом салатом, купусом, цвеклом.

Давнашње јело „мандара или цицвара, од брашна, пшеничног, белог или полубелог, у посту је без масноће“. „У брашно, које мало упржи на суво, помало додаје млаке воде и соли и то меша док се не згусне, али пази да се не угрудва. За мрсну мандару, у шерпу успе зејтина, да добро прекрије дно, нпр. 1 цм, па, када се угреје, саспе брашна до, на пример, висине 3 цм, које мало упржи док не почне да румени. Онда долива млаке воде, да огрезне, и све време меша. (Ако је чорбасто, дода брашна, да се мало згусне.) При крају, по могућности, разбије јаје

и умеша. Мандару једу саму, празну, кашиком. (Не да ти сипаш, већ колко ми успу. Толко једеш!) Може се јести и са лебом, умакањем“.

„Старији једу мамаљугу/куљу с расолом или киселим купусом“. („Све заједно измеша. Није укусно, али навикне се на то“.)

Правила се и попара: „Сув лебац, неискоришћен, попари се у води (стави у врелу воду), посоли и измеша да се распадне ко мандара. Само се једе“. (Неко дода милерам или млеко.)

„Тесто насуво“ или „насуво“ је општи назив за јела од теста у виду трганчића, флекуца, широких резанаца, ваљушака/ваљущића. Прави се „на слано“ или „на слатко“. Скуваном тесту се дода „пржењени црни лук, дробац, ораси, мак, пекмез...“ („Прави се са свачим“.)

„Трганчићи, ваљущици, резанци, флекуце од тог су теста: брашна, лебног (цвајера, двојке), јајета, мало млаке воде, соли и без масти“. („Ако су посни, немају јаја!“)

Тесто редуша меси (у земљаној или калајисаној чинији – плеканој, око 5 л) док се „више не вага за прсте, и [док не постане] тврђе, чвршће – да је крто“. Умешено тесто обликује у виду „лопте“, тј. „обге, обгице – српско“, или, како објашњава казивачица, „швабско – јуфке, јуфкице“. „За трганчиће обга се не развије у лист (кружног облика, оклагијом купљеном код тракслера, на пијаци), као за ваљущке, резанце, флекуце ... Трганчићи се тргају, штитају, кидају са два прста, те су то парчићи ћошкастог облика. Али, могу бити и пљоснати, ако редуша раздели обгу на обгице, откине два-три парчета па их на дасци мало, руком, потињи/притањи и од тога кида...“ („Може и целу обгу да клагијом стањи у лист дебљине до 1 центиметра и да трга“.)

Тесто за резанце, ваљущке и флекуце „развије, развуче, растегне, расклагија, изроља са оклагијом у лист“. За резанце се „лист савије као за ситне резанце (за супу) и исече ножем, с прста дебљине (мало тање)“, а за ваљущке и флекуце се „не савије, већ само исече у четврт, на шире коцке (квдрате), величине 5 са 5 центиметара“, односно (за флекуце) „исече на штрафте, па попречно“ (као ромб).

Свако „тесто насуво“ се претходно скува и „свака вода мора бити осољена, да л’ на слатко, да л’ на слано правиш“. „У воду, кад проври у [глазираном] лонцу на фијакеру [зиданом шпорету], стави резанце или ваљущке да се окуваду. Када се подигну,



процеди кроз ђерђир [ђевђир], испери хладном водом, да се спере вишак брашна, па саспи на маст; мети црвене паприке и измешај“. („Није онда жена по цео дан око шпорета вршљала и угађала укућанима, већ ишла на пиву да ради“.)

Од истог теста припремана су и следећа јела:

„Тесто с кромпиром, насуво с кромпиром, или на швапски гренадир марш од куваног је теста – ваљушака, трганчића или флекуца, куваног кромпира и запршке. Посебно, у лонцу, каким, скува кромпир, процеди на ђерђив и истинцује, изгњечи, изрестује, виљушком, па тако тинцован, рестован мете у запршку. У шерпењу мете лукац да се пропржи на масти, дода ситне црвене паприке и тиме прелије ваљушке – измеша. То иде на слано“.

„Ваљушци се скувају, у кипућој води, процеди, ставе на криз или на дробац (упржен на уљу) и измешани једу“.

„Од ваљушака редуша прави леквар ташке. На свако парче стави пекмез, мало, на вр’ ножа, нако; онда пресавије и мало, прстима, околу стегне, да не исцури (пекмез)“.

„Ако окуване резанце, ваљушке или трганчиће „мете у шерпу где је удинстан/пропржен лук (на олају, свињској масти или уљу), дода црвене паприке и то добро измеша; добије резанце ... на луку и једе уз салату од киселог купуса“.

„Резанци са друпцом су од друпца, мрвица старог, тврдог хлеба. Хлеб се исече на кришке, мете у тепсију, па у рерну, да се осуши, мало стврдне. Онда се нариба на треницу (што се бундеве рибају), па упржи на масти или уљу. (Пржењем треба да порумени.) У то се изруче кувани резанци, измешају и једу на слатко, пошећерено. Ако се дробац упржи са црним луком на масти и једе са резанцима, онда је на слано. Има изрека: ’Ала Лала гужвара – резанце с друпцом’“. („Не за време поста“, тврде неки!)

„Резанци са гризом. Гриз се упржи на уљу, полако – и мало воде се долије, да буде икраво, и, кад се прелије, да има држање; успу се резанци. То се измеша и једе, слано или слатко“.

„Тесто с маком, тесто с ораји – слатко тесто. То су могли само јаки људи. О, то је било господско јело. Луксуз. Вакини су то јели – [с] орасима и маком! Тесто се јело и с грисом – свачим, пошећерено“, каже Д. Мољац.

Тесто за кнедле замеси се меко (брашно, вода, со, јаје или сода бикарбона), а затим се захвата ка-

шиком, ставља у шерпењу и кува, на пример, пилећи паприкаш.

„Праве се гомбоци са шљивама или кајсијама“. То је и данас једно од омиљених јела.

„Китице, или, швапски, шуфнудле су од брашна, куваног па изгњеченог кромпира и јајета, које се мете да се не разилази, распада тесто. Од тога се направе лоптице, уврљају на асталу, руком, да буду округле и дугуљасте ко гајтан, исеку ножем, на 2–3 центиметра дужине, скувају у води и поспу друпцом/презлама. (Претходно се дробац пропржи на уљу.) Једе се као слано или слатко јело“.

За време поста, неки су хлебу претпостављали погачу: „Пече се посна погача. У посне дане, побожне жене су се скупљале на погачу – [коју] код пекара купу – и на чај (руски), око четри сата после подне. Онда су певале црквене песме (у посту)“.

Јела се „посна сарма пуњена пиринчом, уз мало кромпира и лука, или посна сарма са хлебом и пиринчом: исече се хлеб на коцкице, пропржи, мете пиринач, некуван, сецкани першун, бибер и ситна паприка, па се завије у листове киселог купуса, налије куваним парадаизом и кува“.

Суве паприке, претходно потопљене да би набубриле, пуњене пиринчом и црним луком, као и јело од празилука, гљива и мало обареног пиринча, зачињено и бибером – налазили су се на трпезама „у газдинским кућама“. Њихова кухиња је била разноврснија од осталих кухиња.

Риба је често била на трпези – неколико пута недељно. Куповали су је у рибарници („бољестојећи“), али су је и „ватали“ „на каналу – старом, који је био код Жежељевог моста“. „Вукли [су] мреже и кошарали; ретко [су] пецали“. Рибе је било у изобиљу. Прича се да је у једном немачком извештају из 19. века писало како „у Сави и Дунаву има више рибе него воде“. (Тако је било до шездесетих година 20. века.) „Ловила се деверика, сом, смуђ, шаран, штука, моруна ... А кад се излије Дунав, чак и почетком 20 века, на Лиману, у Подбари и на Телепу [су] у чамцима вукли мреже; у плићаку [су] хватали кошаром: шаране, кечиге, јегуље, чикове, маниће, карашчиће ... Хватали су је и рукама, у својим баштама, када се повуче Дунав“.

„Припремана је на уљу, и то је било ко прокувано. Претходно издинста лукац, дода пиринач; то измеша и горе мете шарана – цели шаран (у тепсију, је л’ ђувече, па у рерну). За време печења,

преврне га да се запече“ (. „Јео се и пиринач без рибе, са доста лука, на уљу, у ђувечу, у рерни“.)

„Пекла се и на жеравици. Направи се жеравица од дрва, отвори шпорет и мете риба на то – караше, црвенперке ... По 3–4 комада стане одједном на жеравицу. Чикове [су] ватали у каналу и пекли их у пећи (простој, паорској), без масти. То зими стоји и 3–4 дана и једе се ... Пекла се и исечена на парчад. После рације нисмо јели рибу“ (Мађарски фашисти су јануара 1942. године извршили рацију – геноцидни акт над Србима и Јеврејима; бацали су их у Дунав, под лед.)

„Од смрчака кувају паприкаш, накисело“, или их „пеку на плотни – опере, посоли...“ („Те гљиве има само у априлу, после кише“.)

„За доручак и вечеру јео се пекмез с лебом – намазан леб – и пило млеко“ (. „Старији су пили чај“.)

„Маџун, пекмез од шљива, џепача, главни је доручак и вечера. Некада [се користио] само пекмез од шљива. Није се знало за други пекмез. Три кајсије [су] имали у дворишту, а кували само пекмез од шљива; ретко од кајсија. (Фини пекмези су се чували само за свечано.) У Мачву [су] ишли, куповали шљиве, па овде трговали. У војвођанска села Мачвани су долазили са колима, коњима, и трампили за пасуљ и кукуруз. ’За колко ћеш мерица?’ (Три мерице шљива [вреде као] једна мерица кукуруза. Мерица је хватала 10 кила). Мама га скува у оранији. Када је још млак или хладан, наспе са великом кутљачом (метална) у земљане ђупове, и то на тавану држи. Претходно, колко вата грлић, налије машићом, да не иде ваздух, да не уплеснави. (Преко грлића ђупа стави свињску бешику и веже канапом.) Пекмез се начињао чим почне јесен. Деца га мажу руком, шакачки. Кад нису код куће старији, остану деца, па шакачки мажемо лебац“ (. „Лебац дигне на таван, а тај пекмез тамо је. Попну се, једе се. Прљава руке нико не пере“.)

„Али, нема свако пекмеза од шљива, па једе леба, кромпира и лука“. Кромпир се обари или испече у љусци. Док се пече, с времена на време се преврне. За тако испечен кромпир се каже да је „у чакшира[ма]“ (Кромпир се опере, али не ољушти, и убади у рерну.)

„Пекли [су] и бундеве, жуте, на комаде, у тепсији или без тепсије, у шпорету (рерни), и леба ил’ погаче“ (са тим су јели).

„За вечеру или као десерт деца се давао пиринач у млеку (сутлијаш)“ (. „Њима се зашећерише,

поспе циметом – и натре се чоколаде; тако газде [раде]“.)

„Кувао се домаћи кукуруз, окруњен, матори, и слатко жито – обарено па заслађено – мало, чим оћеш: шећером, медом – варица. За вечеру (и ужину) [справљало се] то или слично: кувано жито и покоје зрно кукуруза у њему – варвара“ (. „’Варварица вари, св. Саву лади, а Никола куса/ћути’. То су пошалице. Тако су дечаци пркосили једни другима“.)

„Увече су јели прженице, са чајем (прженице – препечен хлеб натрљан, мало, белим луком)“.

„За вечеру, бољестојећи давали су деци компот. Думст се мећо у стаклене тегле, думст-флаше: јабуке, шљиве, кајсије, брескве, вруштеве, вишње, крушке, дуње (које су садили по виноградима). Настојали су да имају своје вино, за кућу, за благоданске дане/ благе дане – Божић, Ускрс, крсна слава, свеци – Св. Илија, Св. Три јерарха...“

„Јело се доста ораха, бадема и грождја са евенке. (Направе се евенке од дренка, хамбурга ... и обе се у оставу или на таван, у мраку...“

„Млеко, слатко и кисело, у ђупицама давало се деци“ (. „Ротквари, Подбарци и Салајчани [су] држали краве – једну, две, па и три, искључиво ради своје потребе: Шаруља, Дикуља, Мара ... Нису оне биле увек музне – из дана у дан“.)

\*\*\*

О ускршњим обичајима новосадских Срба православаца из најстаријих делова града – Подбаре, Роткварије и Салајке – казивали су они који су их и обичавали. У време бележења података, углавном 1987. и наредне године, било је знатно лакше него сада (2010) открити старије „слојеве“ обичаја.

Због метода реконструкције и са језичке стране, аутор се морао ограничити само на обичаје и веровања којима се „чисти пут“ Ускрсу – терају зле силе и бића (вештице, вешци, болест, глад) и приноси жртва у виду поста, односно одрицања од телесних уживања у храни. Тако се, дакле, рад односи на Ускршње или Беле покладе, Теодорову недељу и пост (и посна јела), што тематски обухвата „почетак“ обичаја везаних за Ускрс. У том периоду се „појављује“ давна претхришћанска пракса, у којој човек помоћу „природне заштите“ – апотропејона у виду белог лука, метле, ножа и др. – штити себе и своје од „нечисти“ (вештица, вештаца...). Присутни су и остаци (реликти) култа родовског,

кућног претка, за који знају, на пример, и Руси (*гамавој*), а који су одржавале, мада унеколико измењен, жене зване теодорице или балошкиње. Што се тиче поста, сачуван је давни обичај да се „једноуди“, тј. да се једе посна храна тек кад изађе месец. Новосађанима је било познато и веома старо словенско јело и пиће – киселица (нпр. *кисељ* код Руса). Она се прави тако што се у земљани ћуп, приближно до половине, изруче широке пшеничне мекиње или прекрупа (крупно самлевен кукуруз), а у остатак успе млака вода. То се остави на топло место, у запећак или на врх земљане фуруне. Након дан-два, течност се запени и ускуси, па се процеди и пије или једе са хлебом, куљом, или се кува чорба киселица. Јела се и мандара или цицвара – каша од пшеничног брашна и воде – са хлебом, умакањем, или сама. Такође се справљала маљуга, тј. куља, која се јела са расолом или киселим купусом. За време поста се често кокало; пекао се кукуруз кокавац. Да би кокица било што више, а што мање нераспуклих, пу(в)ара, жена која је кокала изговарала је жељу, односно бајала: „Пуцајте ми кокице као моје песнице“ и сл. То су понављала радосна дечица, која су трчала уокло и хватала кокице када би излетеле из решета.

Описани обичаји су данас (2010) сасвим нестали, осим поста. Међутим, данас се не пости као што је овде описано.

\*\*\*

У кућама где су се, без обзира на владајући атеизам, поштовали стари српски обичаји постило се и након Другог светског рата: „Мајка пости пре Ускрса шес’, седам недеља, а остали укућани обавезно посте на Велики петак. Сви! И не једу ништа до увече, [када поједу] тањир чорбе, парче хлеба, опет посно“. („По подне фарбају јаја“.)

„У старо доба, пост се није прекидао, само уочи Ускрса се исповеди, причести, док у новије време неки премрсе па наставе пост!“ („Сада, пре причешћа, само не доручкују!“)

Ове године (2010) пости се више него раније. Разлога за то има неколико: верски, здравствени, али и економски разлози.

## НАПОМЕНЕ

- 1 Подаци за рад прикупљени су у честим разговорима са неколико казивача. Највише података добијено је од Анђелије Царевић (1892, рођ. Поповић) и Драгиње – Драге Мољац (1914). Приликом припреме рада за штампу додатно су ми помогли Станка Керац (1926, рођ. Поповић), Даринка – Дара Иванчевић (1946, рођ. Козарчић), протојереј ставрофор Мирко М. Типша (1929) и Бранислав Милић Шумарев (1937), архитекта. Свима њима дугујем велику захвалност. Почетком 2010. обављена је допуна података.
- 2 На основу забелешке др Вере Вакине (Јовановић, удате Дунђин) наводим да је деда њеног супруга „Гавра Дунђин, Гавриш су га звали, причао укућанима да је видео како виле играју коло око бунара на ћерам, који је био на лединама ... Зато су се његови млађи шалили – како је деда Гавра видео виле“. (Шта ово казује? Стари свет је веровао у приче које су се преносиле с колена на колена, па и у оне у којима је било уобразиље, фантазије, те је у том убеђењу и сам имао привиђења.)

## ЛИТЕРАТУРА

- Кулишић, Ш.; П. Ж. Петровић и Н. Пантелић. *Српски митолошки речник*. Београд, 1970.
- Недељковић, Миле. *Годишњи обичаји у Срба*. Београд, 1990.
- Бандић, Душан. *Народна религија Срба у 100 њојмова*. Београд: Нолит, 1991.
- Марјановић, Весна. Символика и симболи у ускршњем циклусу. *Раг војвођанских музеја* 33 (1991): 163–176.
- Босић, Мила. *Годишњи обичаји Срба у Војводини*. Нови Сад, 1996.
- Јовановић, Вера. *Породица Јовановић Вакин*. Нови Сад: Тиски цвет, 2006.
- Јовановић, Бранимир. *Салајка какве (више) нема*. Нови Сад: Тиски цвет, 2008.