

## Ciklus božićnih običaja

Kao što narodna izreka za nešto što je nedjeljivo ili neodvojivo od nečeg drugog glasi: „ujedno su kao Badnji dan i Božić!“, tako ova dva praznika treba posmatrati kao cjelinu koja se jedinstveno svetkuje. Niko kao Veselin Čajkanović nije ubjedljivije pokazao da su, uz slavu ili krsno ime, Badnji dan i Božić najpoznatiji i najpopularniji praznici u našem narodnom kalendaru. Naročitost praznovanja Badnjeg dana i Božića se vidi i iz činjenice da se među svim praznicima koji se u srpskom narodu svetkuju, pa i onim najopštijima, poput Vaskrsa, Đurđevdana, Spasovdana, izdvajaju Badnji dan i Božić kao jedini u kojima nema drugih prazničnih primjesa, pa tako ova dva praznika nisu ničije krsno ime, ni zavjetni dan, ni esnafska slava, već samo Badnji dan i Božić - najopštija svetkovina, svakoga i svih, u cijelom srpskom narodu. Ova dva praznika predstavljaju centralne događaje u ciklusu božićnih običaja koji počinju božićnim postom, a završavaju Malim Božićem. **Božićni post** kod pravoslavnih traje šest nedelja i po riječima stanovnika Piskavice ovaj post su oduvijek postili gotovo svi stanovnici, „i ljudi i žene i djeca“. Na **Tucindan**, dan uoči Badnjeg dana, su se „tukli“ - klali i pekli krmci za pečenicu. Ljudi su se dogovarali kad će to i kako raditi. Ako su prasci mali u zajedničkoj pecani se peklo po dvoje – troje. Pečenica je do Božića stajala na ražnju na nekom sigurnom mjestu, nedostupnom životinjama. Uveče se išlo u šumu da se zabilježi badnjak – hrastovo ili cerovo drvo, koji će se na Badnji dan usjeći. Vjeruje se da se na taj dan ne treba tući, „jer će onome ko tuče kraste po tijelu izaći“. Uoči Božića, na **Badnji dan** žene „u šakama“ ništa ne rade. Sklone se preslice, igle, vretena da „to ništa ne `oda po kući dok ne prođe Božić“. Ujutro rano se mijesi badnji kolač od posebno mljevenog pšeničnog brašna koje se ranije pripremi, posebno za česnicu i kovrtanj, a posebno za Badnji dan. Starješina i neko jače muško dijete išli bi da usijeku badnjak. Usiječe se lisnata grana koja će se unijeti u kuću. Prije sječenja badnjaku se poželi dobro jutro i pospe se žitom koje je domaćin za tu priliku sa sobom donio. Nastoji se da se badnjak usiječe iz tri udarca, a iveri koji se tom prilikom usijeku se zamotaju i ponesu kući, da ih domaćica naloži kad podgrijava mlijeko da bude deblji kajmak. Domaćin unosi badnjak u kuću, a domaćica ga posipa pripremljenim žitom tri puta, govoreći: „Sretan nam Badnji dan i Božić“. Kad ga unesu u kuću, domaćin jednom grančicom koju je odlomio sa badnjaka čačka po vatri na ognjištu tri puta govoreći: „Koliko varnica, toliko ovčica, koliko varnica, toliko kokica, koliko varnica, toliko kravica“. Tu grančicu „zadije“ negdje u kući, gdje najčešće stoji do idućeg Badnjeg dana. Badnjak iznese i prisloni uz kuću ili uz neko drvo, gdje stoji do Malog Božića. On se kasnije isiječe i njime se loži vatra u danima koji slijede iza ovih praznika. Uveče, na Badnji dan, sprema se dobra posna večera. Sprema se riba (slanik - bijela riba), gnječeni grah, krompir, pita i salata. Večera i kolač „badnjica“ se služe uveče, kad se okupi sva čeljad. Hranu uzima prvo starješina, a onda ostali. Prije večere domaćica u kuću unosi slamu, rasporedi je oko ognjišta i u nju prosipa orahe, „ljelje“ – lješnike i kocke šećera. Djeca kupe te slastice pijukajući, dok odrasli stoje ili sjede sa strane. Žene kokodaču, a muški kukuriču. Slama, se poslije pijukanja prikloni negdje u kraj prostorije gdje ostaje do Malog Božića. Po završetku pijukanja, svi ukućani operu ruke, pomole se Bogu i pristupa se večeri. Nakon večere diže se svijeća i gleda se vide li se svima cijele sjene na zidu. Vjerovalo se da osoba čijoj sjeni nedostaje glava „neće pregodišnjiti“ - umrijeće te godine. Ljudi malo posjede, zabavljaju se nekim igrama (kajiš, trika, karte...), pjevaju i prilično kasno idu na spavanje. **Položnik** je osoba koja na Badnji dan prva uđe u kuću. To je obično muška osoba iz sela koja obilazi nekoliko domaćinstava. Čim uđe u kuću položnik je morao sjesti na zemlju, da ne bi kvočke ustajale kad se nasađuju. Domaćin ga posluži kafom, rakijom i onim što ima na stolu, pa on odlazi dalje. Na **Božić**, poslije ponoći domaćin je išao na bunar po vodu za česnicu. Kad uzme vodu posipao je bunar pšenicom koju je sa sobom

donio. Ljudi su se takmičili ko će to prvi uraditi, a prosuto žito je značilo da je neko ranije stigao na bunar. Po povratku kući, prema starijim, kazivačima, domaćin je kuvao česnicu i kovrtanj. Česnica se pripremala od brašna i vode i u nju se stavljala para. Brašnom od česnice se mijesio i kovrtanj – hljeb sa rupom u sredini za Mali Božić. Česnica i kovrtanj su se pekli ispod sača na ognjištu, koje je pripremila domaćica. Gotovu česnicu sa vatre su vadili muški i prislanjali je negdje uz zid dok se ne postavi sve za doručak. Kovrtanj se ogrtao čistim stoljnjakom i vješao na čiviluk u kući, gdje je bio do Malog Božića. Prema novijim izvorima, nakon Drugog svjetskog rata, sve poslove oko česnice obavljala je domaćica. Ona je prilikom odlaska na bunar po vodu tražila i grančice lijeske sa resama kojima je mijesila i šarala česnicu. Česnica se tri puta okretala prije nego što bi se stavila na ognjište da se peče. Od tijesta za česnicu se kidao komadić i pravio se kovrtanjić, koji se pekao na ognjištu i zajedno sa lijeskovim resama kačio negdje u kući. Ovaj kovrtanjić se zajedno sa lijeskovim resama stavljao u napoj prvoj kravi koja se oteli u toj godini. Prethodno se krava pomuzla, tako da mlaz mlijeka iz svakog vimena prođe kroz kovrtanj u posudu. Nakon pripreme česnice polako ustaju i ostali ukućani. Kako ko ustaje ide prvo do ognjišta i mašom „češe kladu“ – razgori vatru, uz želje da rodi godina, da žive ovčice i krave... Svi ukućani moraju biti umiveni i svečano obučeni. Domaćin skida pečenicu sa ražnja i postavlja je po stolu. Vjerovalo se da svaki ukućan treba prvo pojesti po komad mesa sa zakolja – rez kojim je zaklana pečenica, jer će tako biti veseli cijele godine. Na sto se postavlja i česnica, na koju se, prema starijim kazivačima stavlja vino i četiri čaše. Ukućani se ogledaju u zagrijanu kapljevinu – mast od pečenice, jer se vjerovalo se da će osoba koja u kapljevinu ne vidi svoju glavu umrijeti. Prije doručka okadi se kuća, svi ukućani, stoka i pomoćni objekti, popije se kafa, koju je samo za Božić sva čeljad pila i staje se oko sinije – stola koji je postavljen na slami. Svi se pomole Bogu, izljube, zapali se svijeća, te se u čaše nalije vino, kojim četiri muške osobe nazdrave, popiju ga i lome česnicu. Ukoliko u kući nema četiri muške glave, „može i žena da pripomogne“. Prije lomljenja česnica se okreće tri puta „kako se nasijava, na desno“. Vjeruje se da će neko od ukućana umrijeti ukoliko otpadne mrvica prilikom lomljenja česnice, pa se na to posebno pazilo. Nakon lomljenja česnice svi ukućani se izljube, sjedaju za sto da se goste. Svima se da po komad česnice, a uz pečenicu je služena čorba, pita, sir, pile i salata. Svaka namirnica se prije jela ljubila, da bi ovce priljubile janjad, krave priljubile telad... Svako bi pojeo i kašiku meda da bude sva čeljad medena. Vjerovalo se da će onaj ko nađe paru u česnici biti posebno srećan te godine. Ta para se do idućeg Božića čuvala u kući. Svi su jeli jednom žlicom koju je prvo uzimao starješina govoreći tri puta: „Jedna `tica, jedna žlica. Rep u njivu, glavu u šumu“. Nakon jela, starješina bi odjeljao kost od pečenja, iznio je na dvor, dva puta zamahnuo i treći put je prebacio preko kuće. Nakon toga se pred kuću dovodio vo i preko praga mu se tri puta stavljao kovrtanj na rog. Kovrtanj se zatim vraćao na čiviluk, a vo u štalu. U ovom kraju nisu čekali da vo zbaci kovrtanj na zemlju, da bi na osnovu toga predviđali da li će godina biti dobra ili ne. Vjerovalo se da će svaki posao koji se započne na Božić biti uspješan pa je domaćica unosila alat za pređenje u kuću i na pitanje šta to radi ona bi odgovarala da prede „ćeten svilu“, a domaćin bi na to dodao: „Predi, predi, bio ti ćeten (lan) ko svila, prelja ko vila“. Ovaj ritual se ponavljao tri puta. Valja se „prodijeti“ – prošiti tri puta iglom na platnu, tri puta provući nit `ekljanom ili pletaćom iglom, uzeti luga, zamješati ga u vodi i malo oprati krpicu. Muškarci bi palili drugu svijeću, uzimali tamjan i u posudu umrvili česnice i od svega posluženog na stolu po malo. To se odnosilo u štalu da „se zaspe“ blago – stavi im se po malo u usta. Nakon ovoga svako je mogao ići svojim poslom, ali ne valja spavati, jer se vjeruje da će u spavanju cijela godina proći. Obično se odlazilo na neko mjesto u selu gdje se igralo kolo. I na Božić se gatalo u svijeću. Gledalo se da li svijeća suzi i vjerovalo se da će roditi dobro godina ako svijeća dobro suzi, a ako ne suzi godina će biti sušna. Po tome kako je slezena božićnje

pečenice okrenuta predviđalo se kakva će biti zima. Gatalo se i u kobilicu pileta. Ona je mogla pokazati ako će biti manjak u kući, bilo da je u pitanju neka krađa ili smrt nekog od ukućana. Svijeća i hrana postavljena na stolu stoje cijeli dan. Svijeća se po završetku praznika gasila tako što se tri puta zalijevala rakijom. Drugi dan Božića se nije palila svijeća i poslije zajedničkog doručka svako bi obavljao svoj uobičajeni posao. Postavljena trpeza se nije dizala do večeri. U istoj atmosferi su prolazili i ostali dani do Malog Božića. Sedam dana nakon Božića praznuje se **Mali Božić**. Uoči Malog Božića starješina bi išao na mjesto gdje je arman – mjesto gdje se „vrlo“ žito, na čijoj sredini udara kolac. Skoro svako domaćinstvo je imalo svoj arman za vršidbu, ali su se stanovnici sela dogovarali na čijem će se za Mali Božić okupiti. Ujutru na dogovoreno mjesto idu svi ukućani. Domaćin nosi kovrtanj, a djeca nose kanap. Poslije Drugog svjetskog rata domaćica je uoči Malog Božića mijesila novi kovrtanj pošto se onaj koji je napravljen za Božić čuvao za napoj prvoj kravi koja se oteli. Po armanu se posipa slama koju je svako dijete donijelo sa sobom. Svi kovrtnji koji su doneseni se stavljaju na kolac, za koji se veže kanap i za njega se hvataju djeca. Jedan domaćin motkom goni djecu oko koca na desnu stranu. Kad djeca primotaju konopac kocu, trčeći i ržući kao konji, domaćin proziva četiri bogatija i čuvenija domaćina u selu, da dođu i pomognu da se pšenica vrše. Nakon toga djeca odmotavaju konopac i kad ga odmotaju opet zovu čuvenije domaćine. Još jednom se konopac namotava i pozivaju ugledni domaćini da pomognu. Domaćin zatim skida kovrtanje, od svakog nareže i svakom djetetu daje po komadić. Svako ostatak svog kovrtanja nosi kući. Djeca pakuju i po šaku slame koju su „vrli“ i nose je kući da se na nju nasadi kvočka. Od kovrtanja se pravi popara začinjena sirom tucanikom i kapljevinom – mašću koja se cijedi prilikom pečenja pečenice. Poparu jede sva čeljad iz domaćinstva. Poslije doručka se slamom, koja je od Badnjeg dana bila u kući, kiti voće, pa ukućani idu na dogovoreno mjesto u kolo.

Prof. dr Irena Medar Tanjga