



392.8(497.11)

Јелена МИЛИЋЕВИЋ

етнолог-антрополог
Центар за неговање традиције
– Чачак
jelenamilicevicrudnik@gmail.com

ХТОНСКА ХРАНА У ОБРЕДНО-РЕЛИГИЈСКОЈ ПРАКСИ РУДНИЧКО-ТАКОВСКОГ КРАЈА

АПСТРАКТ: Рад представља анализу хране која је намењена покојницима, мишским прецима или анимистичким предшавама које традиција на извесан начин негује на подручју рудничко-таковског краја. Храна која се припрема током тозби тоуш оних за крсну славу, сеоску славу, празнике у оквиру божићног циклуса, али и за тојребне ритуале и празнике посвећене преминулим сродницима, у данашњем времену обилују разноврсношћу. Ипак, одређене намирнице се по својој улози и тозицији на триези издвајају. Две основне категорије свейковина у којима је присушна хтонска храна су обележавање тодушија и празновање слава и божићних празника. Рад представља анализу хране намењене покојницима, мишским прецима или анимистичким предшавама које традиција на извесан начин негује на подручју рудничко-таковског краја.

КЉУЧНЕ РЕЧИ: *рудничко-таковски крај, мишски преци, анимистичке представе, хтонска храна, тојребни ритуал, крсна слава, сеоска слава, божићни циклус*

Увод

Људска потреба за храном основна је животна потреба нужна за преживљавање. Да би се дошло до хране човек је схватио да се одређене акције морају спровести да би је било у изобиљу како се егзистенција не би доводила у питање. Све акције које су се предузимале односиле су се на покушаје контроле природе, било да се ради о атмосферским појавама, култивисању нових сорти биљака, припитомљавању животиња итд. Исхрана је једна од најстаријих облика културе¹, а земљорадња представља полазну и у великој мери сигурну тачку овладавања главним извором исхране. Човек је сопственом делатношћу земљу учинио својом

непосредном хранитељицом.² У ритуалним праксама који се тичу погребна храна намењена покојницима оставља се на земљу чиме се умрломе на симболичан начин директно приносе одређене намирнице за које се такође може рећи да су жртвоване земљи из које су и потекле. Дакле, круг од сетве и жетве, односно убирања летине, преко термичке обраде или не обраде до ритуала у којима учествују, завршава се поново контактом те исте хране са њеним извориштем, земљом. У традиционалној српској култури овај контакт тумачи се као дар, обично се каже „некоме” тамо где не постоји јасна назнака коме, где неизречено конкретно име онога коме је храна намењена додаје мистичну ноту целом догађају и сугерише на онострано, хтонско и подземно. У подземном

[1] Сребрица Кнежевић, „Теоријско методолошки приступ проучавању исхране”, *Етнологске свеске* 3 (3), (1980), 3-17.

[2] Ласта Ђаповић, *Земља: веровања и ритуали* (Београд : Етнографски институт САНУ, 1995), 122.

свету, према веровању, обитавају хтонски духови али и покојници, те се поменута испуштена или са намером положена храна намењује управо њима, поготово уколико би се то десило на гробљу. Одговор на питање коме је храна, која се припрема за већи број празника почевши од крсне славе, преко сеоских слава до Божића и Спасовдана, а преко погребних ритуала, намењена лежи у тврдњи Веселина Чајкановића који износи теорију да се цела српска религија своди на култ предака.³ Дакле, ако је храна која се приноси и посвећује прецима, који су покојни и обитавају у подземном свету, онда је она заправо хтонска. Пратећи вертикалну осу коју је изнео Иван Ковачевић, у оквиру које постоје три основе зоне (зона божанства која се налази на „небу“ и „горе“, затим зона живих која се налази „на земљи“ и зона мртвих која се налази „испод земље“ и „доле“)⁴, онда нам овај, али и следећи пример сликовито приказују односе и поделе према световима који се уклапају у вертикално постављену осу где би храна која је спремљена за ритуалне гозбе заузимала централно место и била посматрана као ентитет који повезује светове. Међутим, постоји и пример који се не односи на погребни ритуал и није повезан нужно са земљом, али фигурира у оквирима симболичке поделе света на подземни, овоземаљски и небески. Током ломљења славског колача у рудничко-таковском крају обичај је да домаћица из десне руке двојице мушараца који ломе колач узме по две четвртине колача и подигне ка плафону симболишући на тај начин раст пшенице и свих усева током наредне године са једне, док би се подизање колача, посматрано кроз призму пређашње поделе светова, са друге стране могло протумачити као симболичко приношење дара вишим силама које се налазе изнад овог света. Како то Ковачевић наводи, постојање три зоне успоставља и постојање два пара

односа горе – доле и то између зоне божанства и зоне живих са једне и зоне живих и зоне мртвих са друге стране.⁵ На ова два примера показани су јасна позиција и функција хране током одређеног ритуала, односно током присуства на местима на којима се на изванредан начин силе подземног и небеског света сусрећу и међусобно комуницирају.

Човекове активности од производње до конзумације у уској су вези са природом и морају се посматрати као нераскидиве целине. Двојност усмерава његову (човекову) делатност, тако што рационална страна тежи да помоћу знања и искустава овлада природом, а ирационална поновном спајању с њом преко ритуала, уметности и религије.⁶

Трпеза током одређених празника или током давања помена преминулима није обичан ручак који је ту зарад задовољења физиолошких потреба, већ фигурира као поље испуњено низом симбола и табуа. Оброк је високо структурисан културни и друштвени догађај.⁷ Уколико се говори о оброку који је спремљен у част светитеља, празника или за душу покојника, сваки симбол се поставља на виши ниво. Елементи који су кључни за обележавање датог ритуала заузимају централно место и фигурирају као центар целокупне трпезе, попут славског колача, чеснице, паскурице. Главна супстанца одређеног хтонског јела и низ прописа који се морају испунити неопходни су за успостављање комуникације између овоземаљског и подземног света. Табу прописима се пре свега усмеравају односи живих према души покојника, било ради заштите од ње или ради коезистенције с њом.⁸ Дакле, однос човека или заједнице према анимистичким фигу-

[3] Веселин Чајкановић, *Мит и религија у Срба* (Београд: Српска књижевна задруга, 1973), 125.

[4] Иван Ковачевић, *Семиологија мита и ритуала II. Савремено друштво* (Београд: Српски генеалогски центар, 2001), 103.

[5] И. Ковачевић, *Семиологија мита и ритуала II. Савремено друштво*, 103.

[6] Л. Ђаповић, *Земља: веровања и ритуали* (Београд: Етнографски институт САНУ, 1995), 123.

[7] Мирјана Прошић-Дворнић, „Културни и друштвени значај хране у традиционалној српској култури“, *Култура* (2005), 315-339.

[8] Dušan Bandić, *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba* (Београд: Библиотека XX век, 1980), 110.

рама препун је прописа и табуа које је најчешће заједница сама прописала на основу традиције и личног односа према души са којом жели да очува коегзистенцију или да јој ода почаст. Поред традицијске компоненте у регулисању понашања и опхођења према намирницама које су намењене душама, велика улога може се приписати и црквеном учењу које је христјанизовало одређене обичаје и прописе, ставило их под своју контролу и тиме објединило хришћанско и претхришћанско учење. Када је реч о трпези, било да је она славска или за помен душе, бројни су прописи како она треба да изгледа и како се за њом понаша. Попут свега што се тиче споровођења ритуала и сама трпеза са свим јелима има врло изражену симболику. Посебна пажња обраћа се на термичку обраду намирница које су централне у оквиру ритуалне трпезе. Средишње место готово сваке трпезе представља хлеб који у зависности од типа ритуала има различита имена. За славу то је славски колач, за божићне празнике ту су ораница, бадњачица, чесница, а за даће паскурице и бабице. Хлеб је присутан у свим ритуалима, те ће стога о њему бити више речи (од порекла намирница преко термичке обраде до крајње конзумације). Основна супстанца од које се справља је пшеница. Међутим, још једно јело које је неизоставно током обележавања крсних и сеоских слава, као и давања помена душама покојника, у себи као главну супстанцу садржи пшеницу – у питању је жито, односно панаија.

Важно је одредити шта представља и која правила, по народном веровању, важе у доњем, односно у овом свету, и којих се то правила понашања строго треба држати да не би дошло до поремећаја равнотеже у њиховој комуникацији. У народу се верује да сваки човек на оном свету има исте потребе какве је имао на овом.⁹ Сужавањем покојникових „потреба” на домен хране поставља се

питање која је то храна неопходна покојнику и да ли она има извесне везе са њим и народним веровањем или, пак, са религијом. У овом контексту посебан осврт треба направити на две категорије намирница.

Прва категорија би се односила на намирнице које имају карактеристику непропадања, а које су присутне у погребним ритуалима. Намеће се питање да ли оне на латентан начин отелотворују народна веровања о души као непропадајућем ентитету која након телесног пропадања покојника наставља да егзистира одређено време које је нужно испуњено бројним активностима и правилима које је заједница дужна да испоштује. У грубој класификацији трајних (некварљивих) намирница нашли би се мед, вода, со и вино. Како присуство или, пак, одсуство ових, као и других намирница о којима ће тек бити речи, утиче на даљи ток погребног ритуала и колика је њихова улога у практичном, а колика у мистичном смислу, као и како обрада и форма намирнице имају везу са симболичким поимањем душе? Испитивањем њиховог мистичног карактера са освртом на термичку обраду и крајњу форму самог јела открива се њихов евентуални дупли карактер. Са једне стране стоји особеност некварљивости меда, соли, вина и воде, док би на другом крају фигурирао њихов анимистички концепт. Да ли су ове намирнице које су анимистичке и неподложне промени и пропадању заправо директна асоцијација на концепт душе покојника у српској традиционалној култури и да ли су заправо из ова два разлога присутне и неизоставне на свим хтонским трпезама?

Други тип намирница које треба посебно анализирати јесу оне које потичу од биљака или животиња које имају хтонски карактер. У овој категорији анализа иде у смеру откривања порекла датих намирница и њиховој вези са ритуалном трпезом. Попут пређашње грубе поделе у ову категорију би могли бити сврстани плодови дрвећа попут ораха, крушке, али и пшенице и кукуруза.

[9] Шпиро Кулишић, Петар Петровић, Никола Пантелић, *Српски митолошки речник* (Београд: Етнографски институт САНУ, 1998), 121.

Што се тиче меса, ту би спадало месо јагњета, свиње и пилета. Поменуте намирнице носе епитет хтонског и тиме се, попут непропадајућих, могу довести у директну везу са подземним бићима и светом, односно загробним животом. Може се поставити питање, са крајње негативним или, пак, позитивним одговором – да ли хтонске намирнице производе хтонску храну?

Хтонске трпезе се јављају у обредима подушја: сахранама, издајама, даћама, задушницама, празницима у оквиру којих се посећују гробља попут Побусаног понедељка и(ли) Спасовдана. Други обреди за које се спремају трпезе са овом врстом хране биле би сеоске славе (литије, крстоноше), крсне славе, као и празници у оквиру божићног циклуса.

Непропадајуће намирнице

Од непропадајућих намирница издвајају се мед, вино, вода и со. Уколико се креће идејом да слично производи слично и да се тај принцип може применити на примеру трпезе приређене покојницима, ове четири намирнице су у начелу непропадајуће и тиме могу симболисати и храну за непропадајући ентитет душе. Поред тога што су нектарљиве и на тај начин повезане са непропадајућом душом, оне су истовремено и анимизоване.

Мед преставља продукт рада пчела које су, према народним веровањима, благословене животиње. У нашем народу се верује у партеногенезу пчела, то јест да се не паре, већ да је Бог рекао да се саме од себе легу.¹⁰ Сама идеја о чистоти пчела и о великом греху њиховог убиства може умногоме говорити у прилог тези да пчела представља персонификацију чисте душе и на извештан начин доброг духа. Током истраживања на терену у рудничко-таковском крају једна испитаница је нагласила да је убиство пчеле велики грех

и да *йчеле нису бубе йойуш муве или мрава већ нешто сасвим друго*.¹¹ Истицање позиције пчеле изнад свих других инсеката и инститирање на њеној племенитости, чистоти и извесној божанској природи доводи се у везу са њеном чистотом. Племенита и мирна нарав пчеле мења се током ројења, те се током ових тренутака настојало на умирењу пчелињег роја, водећи рачуна да се том приликом оне ни на један начин не озледе. Очување чистоте роја и његово симболично задржавање у рудничко-таковском крају вршили су се тако што се рој покривао венчаницом најмлађе снахе тог домаћинства. *Када се йчела роји она се најбоље смири када се йрекрије венчаницом и йако врайи назад у кошницу која се раније звала йрнка. Она се йако веже и очисти од свеја, мада су йчеле чистије али венчаница их чува*.¹² О чистоћи пчеле, која је у овом случају у рукама човека, посебно се водило рачуна, а симболичка употреба венчанице као одежде ритуално чисте девојке (невесте), као и бела боја саме хаљине, говоре о томе колико је развијена свест о чистоти пчеле и њеној позицији у свету који нас окружује. Ослањајући се на идеју да слично производи слично, продукт чисте божанске пчеле давао би том аналогијом чисту, божанску храну – мед. У прилог високој позицији пчеле и меда иде и запажање, забележено током теренског истраживања, да су *йчеле божанска бића*¹³, говорећи о томе да се и манастирска економија заснива на узгоју пчела и убирању меда. Током теренског рада и проучавања трпеза које се приређују приликом погребних ритуала приметна је мања употреба меда. У садашњем времену он је супституисан белим шећером, што раније није био случај када су људи користили природне заслађиваче. Колико је мед ипак важан у погребном

[10] Тихомир Ђорђевић, *Природа у веровању и предању нашег народа - књига бр. II* (Београд: Српска књижевна задруга 2021), 333.

[11] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Милева Радојевић, село Звезда

[12] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Оливера Милићевић, село Звезда

[13] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Душанка Поповић, село Клатичево

ритуалу најбоље се осликава на примеру давања подушја током поста. Чиста недеља представља прву недељу Васкршњег поста и једна је од настрожих недеља током целог годишњег календара. По правилу, ове недеље треба водити строг пост на води. Уколико се у датој недељи догоди сахрана, трпеза је попут назива недеље „чиста” и износе се само хлеб/погача и мед (вино и кољиво не помињемо пошто се говори о храни којом се окупљени могу али и не морају послужити). Позиција меда као јединог елемента који је на изванредан начин прошао филтрирање целокупног послужења и приношења хране непобитан је доказ да је он некада био основна намирница која се износила на гробље, а која је симболички повезивала светове, односно душе. Поред меда за који је речено да је продукт инсекта који „има душу” те стога као намирница има јасну базу за изградњу теорије да је и он у блиској повезаности са душом покојника којој се приноси у оквиру погребног ритуала, пчеле дају још једну супстанцу која је нераскидива од обележавања било ког обреда – восак. Свеће, раније прављене искључиво од воска, иако ни на један начин не могу спадати у категорију хране, ипак имају директну везу са душама, те је немогуће не уврстити их у базичну анализу. Како Кулишић наводи, *џламен свеће ѓредсџавља душу ѓокојника*¹⁴, што повлачи закључак да су пчела, као и њени производи, уско повезани са анимистичком концепцијом погребних ритуала, те се њихова позиција не сме доводити у везу са пуком праксом, већ са латентним својствима које крију.

Следећа намирница која је неизоставна на трпезама свих врста и повода била би со. Ако говоримо о соли и њеном пореклу осврнућемо се на камену со, из разлога лакше приступачности од морске, ако се говори о прошлости. Камен, попут пчеле, као основна база за порекло соли, има латентан призвук

анимизма. Људи су често претпостављали да у камену борави нека душа или дух.¹⁵ Уколико је база порекла анимистичког карактера, бар што се народних веровања тиче, и њен производ то постаје. Со као дериват одређене врсте камена постаје носилац анимистичког карактера и тиме оправдава неизоставну улогу на празничним и погребним трпезама. Неизоставно је поменути још један пример где со игра кључну улогу, а обим трпезе се своди на свега два елемента – со и хлеб. Приликом традиционалне добродошлице пред госте се износе со и хлеб где би се послужењем два основа елемента сваког ручка исказивала жеља за добродошлицом и продужењем боравка који ће врхунити трпезом. По етнографским подацима прикупљених током теренског рада у разговору који се водио о базичним елементима сваке погребне трпезе, једна испитаница је истакла да се *на ѓроб ѓрво сџавља со ѓа хлеб, као шџо се ручак у кући ѓосџавља*.¹⁶ Ако је речено да се изношењем соли и хлеба госту исказују гостопримство и жеља за угошћавањем, онда би со и хлеб који се први ставе на погребни ручак према тој аналогији могли исто да симболишу. Ако је ово случај који се односи на овоземаљски, зашто се ова симболика не би могла пресликати и на питања добродошлице у други онострани свет и непобитно прихватање бесмртности душе?¹⁷

Када је реч о води веровања су разна, првенствено јер је она главна супстанца човековог бивствовања као свепожимајућа намирница и свакодневна потреба, па је стога јасно зашто је присутна и у гозбама намењеним покојницима, ако је речено да су потребе на оном свету идентичне потребама на овом. У традиционалној култури Срба среће се идеја о сталној потреби покојника за водом (верује се да сваки човек умире жедан и да

[14] Шпиро Кулишић, *Из сџаре срџске релиџије : новоѓодишњи обичаји* (Београд: Српска књижевна задруга, 1970), 77.

[15] Dušan Bandić, *Narodna religija Srba u 100 pojmova* (Београд: Nolit, 2004), 67.

[16] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

[17] D. Bandić, *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*, 356.

је из тог разлога присуство воде на гробу од велике важности). Ако бисмо говорили о још једној пракси која је устаљена у нашем народу и традицији било би то остављање хране и воде на гробовима. Чврсте материје попут хране не би могле одмах бити апсорбоване у земљу и тиме принете покојнику, док вода због своје течне структуре то ради одмах након просипања по гробу. Апсорбовање воде кроз земљу могло би фигурирати као директна спона која повезује заједницу са покојниковом душом и тиме би се положај воде на лествици есенцијалних елемената намирница погребног ритуала подигао на највиши ступањ. Анимизам воде је још једна ставка која, ако је то могуће, повећава њену важност. Веровало се да је она с времена на време жива и да поседује животни принцип који се условно може изједначити са појмом душе.¹⁸ Током истраживања на терену забележена је пракса остављања воде и вина на прозору покојникове куће четрдесет дана, јер се сматра да је душа и даље у близини дома. Улога воде на прозору може се протумачити на два начина. Као што је речено, покојници су према веровању жедни те им је вода стално неопхода и у овом образложењу лежи практичан смисао воде, док се такође сматра да она привлачи покојничке душе¹⁹, те се може рећи да је она на прозору да би привлачила и задржавала левитирајућу душу за свој некадашњи дом у првих четрдесет дана када је она и даље у јакој лиминалној позицији. Дакле, вода поред својих практичних својстава има и директан анимистички призив, те се попут соли и меда може говорити о њеној двоструко важној улози у погребним трпезама.

Последња непропадајућа намирница била би вино које се доводи у директну везу са хришћанским учењем и изједначавањем са крвљу Христовом, те на овом примеру можемо говорити о преплитању

учења Цркве и народног веровања. Ако у хришћанско учење о вину као еквиваленту крви уплетемо народно веровање о крви као седишту животне силе (седишту душе)²⁰, онда је двојака конотација вина као непропадајуће намирнице и концепта анимизма јасна. Попут воде и оно може представљати директну спону између светова узимајући у обзир његову течну структуру и лаку апсорпцију кроз земљу.

Мед, со, вода и вино, поред своје непропадљиве структуре директним повезивањем или саме суптанце или пореклом, носе и високу ноту анимистичке концепције, што их двоструко одређује за намирнице које су неизоставне на погребним трпезама. Њихов карактер непропадљивости и јасна анимистичка спона указују на то да ове намирнице нису присутне из чисто практичних разлога, већ да имају дубоку улогу у систему симболичке вредности.

Хтонске намирнице

У категорију намирница које имају призив хтонског спадају пшеница, орах, кокошије или пилеће, као и јагњеће и прасеће месо. Но, да ли намирнице са призивом хтонског производе исту такву храну?

Када је реч о пшеници наслућује се да је она база јела која су присутна у готово свим ритуалним гозбама. За разлику од претходних намирница пшеница представља базу за формирање два јела која су кључна за обележавање како погребних, тако и празничних ритуала – у питању су кољиво/жито/панаија у зависности који је ритуал у питању и колач/погача/паскурица/бабица поново у зависности од типа обреда. Позиција пшенице како у свакодневной, тако и у празничној, исхрани очекивано је висока узевши у обзир да се од ње прави хлеб који представља основу сваке трпезе. Ослањајући се на идеју да су потребе другог света идентичне потребама на овом,

[18] D. Bandić, *Narodna religija Srba*, 62.

[19] D. Bandić, *Narodna religija Srba*, 256.

[20] D. Bandić, *Narodna religija Srba*, 44.

присуство хлеба на ритуалним трпезама је неупитно. Позиција пшенице како у форми хлеба, тако и куваног жита, и њена улога у свим ритуалима постаје јаснија када узмемо у обзир да је она, како то Чајкановић износи, основна и неизоставна жртва у мртвачком култу и култу предака.²¹ Посебни табуи који важе за термичку обраду пшенице, као зрна или брашна, и њихова употреба у ритуалима указују на то да је посреди намирница која се налази у кругу хтонског катактера где би хтонска намирница била први избор за спремање најважније жртвене хране у погребном, али и празничном ритуалу. Њена улога у култовима и ритуалима је двојака. Као основни извор најбазичније хране за преживљавање (хлеба) или као најважнија намирница у ритуалним праксама, пшеница фигурира и као обредна и као свакодневно коришћена намирница, али се њена улога и функција мења у складу са ситуацијом за коју се припрема и обрађује.

Плод ораха у контексту намирница које се користе у свакодневној употреби првенствено се јавља као додаток слатким јелима. Ипак, у погледу јела која се спремају за ритуалне трпезе и која имају битну улогу у самом обреду, орах се може наћи у славском житу или у неким крајевима у панајији. У рудничко-таковском крају забележене су различите праксе у припреми жита за славу, односно за гробље. У претежно свим селима рудничког краја забележена је пракса да се и у жито и у панаију ставља млевени орах, где би многи испитаници рекли да је то „зарад укуса“, док је случај у таковском крају био нешто другачији – у припреми славског жита орах је присутан док у панајији није. Због недоследности у правилу присуства млевених ораха у куваном житу и за празнике и за погребне не може се извести обједињени закључак, али се може претпоставити да присуство ораха у панајији или житу није само „зарад укуса“,

већ се може довести у везу са чињеницом да је орах дрво подземног света²², те отуда његова спорадична појава у житу које се, према веровању, приноси душама, односно прецима. У прилог тези да је орах хтонско дрво иде и запажање да је дрво ораха једно од најтабуисанијих дрвенастих биљака, као што се сматра да је то дрво оностраног света и да на изврстан начин везује душу човека. Тумачећи табуисане биљке на основу веровања да особа која засади орах свој живот завршава оног тренутка када висина ораха прерасте висину особе која га је засадила, Бандић имплицира да човек, гледано на мистичан начин, везује своју судбину за то дрво.²³ Током теренског рада дошло се до сазнања да су многи саговорници били врло јасни у забрани спавања или, пак, самог одмарања испод крошње ораха, као и забране садње ораха у близини породичног дома. Оно што је посебно занимљиво јесте пример забележен у подрудничком селу Јарменовци где је један запис управо орах. Упркос причама које говоре о неповољном деловању ораховог хлада, које је заступљено и у овом селу, сто на коме се поставља трпеза током сеоске славе је у хладу орахових грана.

Конзумација меса у ритуалима који имају за циљ повезивање и поштовање према душама предака, било да су они манифестни попут даћа или латентни попут обележавања сеоских или крсних слава, неизоставна је. У овом контексту најчешће се среће месо пилета, свиње, док је ређа појава јунетине, ћуретине, рибе (осим у случају поста).

Свињетина је, како ће се испоставити и за остало месо, присутна након главног дела ритуала ма ког да је он карактера. Након молитве, опхода, покопа, или неког другог чина који би представљао главну тачку обреда, уследила би трпеза која у садашњости често представља полигон

[21] Веселин Чајкановић, *О врховном Боју у старој српској религији* (Београд: Српска књижевна задруга, 1994), 169.

[22] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски миѠлошки речник*, 237.

[23] D. Bandić, *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*, 254.

показивања економске и статусне моћи, али ако би се отклониле примесе модерног начина живота и тежње за доказивањем трпеца би се састојала од хране чију централну позицију заузима месо. Пиле или петао као неизоставни део погребног ручка могло би се окарактерисати, на основу народног веровања, као представник житног демона.²⁴ Приношење житног демона, пилета, могло би се посматрати кроз призму аналогije где покојници доносе плодност усевима и заједници а приношењем петла (пилета) тим душама симболизовала би се жеља за напретком жита и летине уопште. Овај закључак је склон оповргавању, али идући идејом да слично производи слично ова идеја о житном демону, души покојника и добром роду није искључена. Попут пилета (петла) и присуство свињског и јагњећег меса би могло имати сличан карактер, пошто и свиња представља житног демона.²⁵ Свињско месо заступљено је и на божићној и на славској и на погребној трпези, односно у обредима који латентно за циљ имају бољитак заједнице путем одавања почести прецима и свецима који ће им помоћи у наредној години. Свиња, односно јагње, могли би се, као и месо пилета, окарактерисати као спона између заједнице и предака са циљем кохезије и бољитка који би зависио од обе стране. У анализи и приказу трпезе током погребна посебна пажња ће бити усмерена на појам душевног брва који, након панаије, представља најважнију жртвену храну током обреда сахране.

Храна за подушја

У приказу и анализи јела која се припремају за давање подушја потребно је пре свега дефинисати који обреди подлежу категорији подушја. То би били сахрана, издавање даћа (седам дана, четрдесет дана, пола године и годину дана), али и празници који су директно посвећени мртвима и који се обележавају

одласком на гробље – Спасовдан, Побусани понедељак и задушнице. Елемент који се тиче хране, а идентичан је на сваком подушју, јесте начин конзумирања хране. Једе се са трпезе која је постављена на земљи – гробу. Земља фигурира као портал кроз који храна са овог одлази на други свет, те отуда и правило остављања и постављања хране на земљу током погребних ритуалних трпеца. Храна која се припрема за подушја намењена је директно преминулим особама које се, по народном веровању, налазе на другом свету у коме владају другачији услови у односу на овоземаљски. На оном свету влада велика оскудица, па мртви, по општем веровању, трпе глад, жеђ, хладноћу.²⁶ Одсуство изобиља у начелу би представљало атмосферу која влада у загробном свету те најближи сродници преминулог на разне начине покушавају да недостатке надоместе, почевши од самог облачења преминулог у топле ствари, затим убацивања разних предмета који би могли користити било да су они симболичке и личне природе. Водећи се аналогijом да су потребе исте а услови различити, долази се до теме хране и пића. Поставља се питање на који начин покојници конзумирају храну. Да ли су сродници који су за трпезом канали којима се храна на мистичном нивоу преноси душама покојника или се конзумација врши директним просипањем или остављањем хране на хумци? Ослањајући се на малопређашње ставове о неким намирницима које су директно повезане са душом, попут меда, воде и соли, може се поставити и питање да ли су намирнице са душом намирнице за душу.

Сахране

Човекова потреба да на гробље износи храну и да трпезу свога дома измешта, одређеним данима, на хумку преминулих сродника, није ништа неуобичајено у српској традицијској култури. Од свега што се спрема

[24] Ш. Кулишић, *Из старе српске религије*, 88.

[25] Ш. Кулишић, *Из старе српске религије*, 88.

[26] Dušan Bandić, *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko* (Beograd: Biblioteka XX vek, 2008), 76.

мртвима и њиховим душама, најпреча су за живот на другом свету јела и пића, као што су била потребна и на овом.²⁷ Током истраживања у селима рудничко-таковског краја када год би се покренула тема самог одласка на гроб било да је реч о сахрани, даћи или задушницама, увек би се провлачила управо тема обавезног ношења хране.

Жито које се спрема за сахрану и за наредне изласке на гробље у овом крају зове се панаија. Она се састоји од меко куване пшенице, млевених ораха и (опционо) са додатком ситног или шећера у праху. Улога и позиција куване пшенице у погребном ритуалу неупитна је и неизоставна, али се појединости које се тичу припреме, састава и начина конзумације разликују од места до места. На основу речи испитаника из села таковског краја током самог кувања пшенице важно је питање пола и континуитета у припреми панаије. *Требало би да мушкарац мушкарцу, жена жени да кува. И важно је да се насџави за све следеће даће да џај који је кувао даље кува.*²⁸ У контексту подела мушко – женских послова и континуитета важно је поменути и истицање чињенице да без обзира на пол покојника панаију обавезно носи мушкарац и то континуирано током свих наредних „издаја”, све до годишњице смрти. Ова подела посла на мушке и женске на примеру кувања може се окарактерисати као симболична. Дакле, уколико је покојник био мушкарац онда ће мушкарац из његове непосредне близине, било физичке или крвне, припремати пшеницу или у другом случају жена ће жени кувати. Питање ношења панаије до гроба може се посматрати као сегмент културолошке одређености, где је на основу некадашњег јаког утицаја патријархата, који је и даље присутан поготову у сфери ритуалног понашања, успостављена јасна подела на мушке, односно женске послове, што се

[27] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 114.

[28] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Љиљана Поповић, село Клатичево

на овом примеру више него јасно уочава. Опозиција домаће – јавно еквивалентна је опозицији женско – мушко.²⁹ На извештај начин јасну потврду овог закључка налазимо у казивањима мештана рудничког краја који попут својих комшија практикују поверавање ношења панаије искључиво мушком сроднику покојника и наглашавају да је кување искључиво женски посао. На питање да ли има везе ко ће кувати панаију одговор који је уследио заправо одражава начин размишљања и дубоко укорењени принцип поделе посла: *Кува нека жена, иде мушко да чачка око шћорейџа.*³⁰ Када је у питању изглед зрна пшенице, није било разлика у одговорима који су били идентични – на гроб иде искључиво цело зрно пшенице, никако млевено. *На гробље се носи цело. Све исџо као за славу, ораси ко воли шећер али иде цело зрно.*³¹ *На гробље је цело зрно. Само зрнца џшенице, и она се никада не мељу. За славу мељемо за гробље не.*³²

Императив целости зрна куване пшенице потврђује идеју о симболичком виђењу света у српској традицијској култури, које и данас егзистира поготову у обредно-религијској пракси. Једноставно објашњење питања за кога се кува пшеница лежало је у одговору испитанице која је јасно рекла да је то *за душу мрџвом*.³³ Дакле, у питању су идеја о панаији као храни за душу покојника и традиционално размишљање о виђењу смрти и животу након смрти када душа наставља самостално да егзистира³⁴, тј. ако после смрти душа опстаје и представља продужетак живота након телесне смрти, она

[29] D. Bandić, *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko* (Beograd: Biblioteka XX vek, 2008), 161

[30] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Радмила Милић, село Гуришевци

[31] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Нада Тодоровић, село Ручићи

[32] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Вера Миловановић, село Љутовница

[33] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Радмила Милић, село Гуришевци

[34] D. Bandić, *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko*, 67

мора остати цела да би егзистирала, а ако је панаија њена храна и она мора бити цела. Поред целе пшенице у панаију иду и млевени ораси који служе да укус буде лепши и да се зрна пшенице боље и лакше повежу, док у селима таковског краја важи пракса да пшеница мора бити без било каквих додатака. Питање употребе ораха у зготовљавању панаије могуће је окарактерисати и као ствар укуса и наставка традиције некадашњег спремања, али и мистичне улоге ораха као биљке која се повезује са духом. У сваком случају, не може се са великом сигурношћу говорити о употреби ораха у панаији као супстанци која, попут пшенице, директно „храни” душу, пошто правило употребе ораха у панаији није универзално, као правило целости зрна, али у крајњем случају може бити доведено у везу са душом. Након описа припреме и термичке обраде саме пшенице, на ред би дошла њена конзумација. Међутим, током ритуала сахране постоји једна међукаатегорија која представља пут панаије од покојникове до вечне куће, а која је вредна описа.

На основу етноекспликације забележене у селу Гуришевици, али испоставиће се и у другим селима рудничког краја, пут панаије од покојникове куће, у којој се она спрема, до самог гроба, обележена је јасно утврђеним правилима. Из куће преминулог жена која ју је кувала предаје је блиском покојниковом мушком сроднику коју он преузима и заузима место на челу погребне поворке. На првој раскрсници, или уколико раскрснице нема, на одређеном месту особа са панаијом стаје и зауставља целу колону чином полагања послужавника са панаијом на земљу. Након неколико минута панаија се подиже и носи даље пут гробља. Током друге половине пута, поново је пожељно да то буде раскрсница (понавља се поступак заустављања поворке). Уколико се пажња усмери и на само места на којима се по правилу застаје (раскрснице), појачава се утисак мистичности управо због момента граничности који представља раскршће. Нема никакве сумње

да „раскршћа” имају исти статус као гробља, због чега се људи на истоветан начин прибојавају ових места, а када је реч о магијским радњама, оне се ритуално изводе по истом сценарију и на гробљима и на раскршћима.³⁵ Гроб би био место или чак портал на коме се душа умрлог храни принетим јелом и пићем, а то се исто може рећи и за раскрсницу на којој се застаје и прави пауза (послужавник са панаијом се спушта на земљу идентично поступку који ће уследити на гробу). Последње, треће стајање, одиграва се тачно на гробу где се након чина сахрањивања приступа конзумирању панаије.

Када је реч о послужењу панаијом она се умногоме разликује од послужења других јела на гробљу. Пре свега, она је карактеристична по томе што је конзумација обавезна и креће се од послужења породице ка осталим сродницима. Врло важан елемент послужења је и правац кретања окупљених људи у односу на крстачу у чијем подножју се налази панаија са чашом вина и воде. Постављајући крстачу на место узглавља покојника, а тиме и врха гроба, послужење се креће од десне ка левој страни.³⁶ *На гробљу, ако је неки круј у иишању, све у вези са њим се ради у суйројном смеру у односу на саш – не иде се са леве на десну нејо са десне на леву. На гробљу је све обрнуто.*³⁷

Као што је саговорница нагласила, на гробљу је све обрнуто, па тако и концепција леве и десне стране (на гробљу лева добија предност). Примат леве стране на гробљу може се наћи и у тумачењу страна – десна је страна живота, а лева смрти.³⁸ Дакле, узимајући у обзир да је лева страна страна смрти, таме и недаће и да је ситуација на гробљу по речима саговорнице окренута, путања кре-

[35] Сретен Петровић, *Српска митологија. Књ. 4, Митологија раскршћа* (Ниш: Просвета, 2000), 5.

[36] Правило је забележено у таковском селу Срчаник

[37] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Милунка Милојевић, село Срчаник

[38] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 115.

тања послужења првим и најважнијим јелом на гробу свакако носи двоструку симболику. Занимљиво је нагласити још један обичај који се тиче конзумације панаије, који је на основу казивања мештана искорењен, али и даље живи у сећању старијих људи подручничког села Јарменовци.

Ради се, на основу речи испитанице, о „најисправнијем” начину конзумације. *Са шри ѓрсиа, ѓрсиима се јела ѓанаја на ѓробу.*³⁹ Након послужења панаије, уз комбинацију са гутљајем вина, сви окупљени на сахрани приступили би послужењу остале хране са гроба, чиме би се обед завршио. Постоје две варијације на тему шта се догађа са непоједеном панаијом. Никако се не може направити подела на обичаје које се практикују у селима рудничког односно таковског краја, пошто такво правило једноставно не постоји. У неким селима рудничког, као и у одређеним селима таковског краја, јасно је назначено да се преостала панаија никако не оставља на гробу већ се враћа кући где би је укућани покојника појели. Са друге стране забележена је и пракса да се панаија оставља на гробу, иза крста, код узглавља покојника и како би било најбоље да то жито поједу птице.

Поред панаије, која је обавезна у погребном ритуалу, обавезан елемент трпезе представљало би и пециво, где се издвајају душни брав и обавезно печено пиле.

Душни брав, поред панаије, представља најважнији елемент трпезе на сахрани. На основу казивања мештана рудничко-таковског краја задушни брав би представљао јагње или прасе које се коље и спрема за погребну трпезу. Извесне домаће животиње (ован или овца или јагње) могу доћи у обзир као жртва (душни брав).⁴⁰ У данашње време душни брав може бити и прасе. Супституција јагњета са прасетом не може се рећи да је крајње погрешна узимајући у обзир да

свиња представља демонску животињу, док по једном мишљењу има и значење тотема.⁴¹

Питање одабира животиње за душног брава у данашњем времену, са освртом на некадашње обичаје, на основу речи саговорника налази се у практичном и у крајњем случају логичном кључу. *По сшарим обичајима, иако је раније било, клало се јање, није ѓрсе, мада се раније нису јајили ишлико ѓрасићи као данас, а јањаг су скоро сви имали.*⁴²

У неким рудничким селима душни брав се назива и бели брав. Утицај модерности и савременог начина живота може се узети као још једно образложење приношења подједнако и јагњета и прасета, али питање његове термичке обраде, послужења и конзумације представља посебно поље анализе. У одабиру душног брава посебна пажња се обраћа на пол покојника (ако је у питању покојник мушког пола правило је да се изабере јагње мушког пола које не сме бити млађе од пола године).

Као објашњење због чега је прописана ова старосна граница душног брава, саговорници су истицали практични смисао, односно довољну количину меса која ће се добити. Узимајући у обзир да пола године ни на један начин не представља граничник у животу како људи тако и животиња, прихватићемо идеју да је императив старосне границе изнад пола године живота заснован на наведеном практичном разлогу.

Што се тиче конзумације меса душног брава она није по много чему специфична, као што је конзумација панаије. Оно што је посебно код послужења, односно изгледа трпезе на хумци јесте позиција и целост брава. Он мора бити цео изнет, исечен на комаде, али са свим деловима тела, а посебан акценат се ставља на главу. *Код нас је обичај да се све ѓрво на ѓробу ѓосшави ѓа да се онда на средину ѓроба сшави ѓлава од јањеша, и она*

[39] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

[40] Веселин Чајкановић, *О врховном Боју у сшарој срјској релијији* (Београд: Српска књижевна задруга, 1994), 115.

[41] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Срјски мишолошки речник* (Београд: Етнографски институт САНУ, 1998), 279.

[42] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Мирко Поповић, село Љутовница

се *прво поломи разврнувши вилице ка сјоља и тек онда почине послужење*.⁴³ Ломљење главе душног брва јасно симболише смрт, док би императив његове целости могао да оправда идеју о целости душе, исту идеју коју смо имали прилику да видимо и на примеру панаије. Дакле, ако је душни брав директна жртвена хтонска храна намењена преминулом он мора бити цео како би и покојникова душа задржала ту форму.

У случају да се сахрана одвија током поста душни брав је риба чија се обрада не разликује од обраде и начина припреме мрсног брва. Она такође мора имати главу и у целости бити спремљена и изнета на гроб. Изузетак када нема ни душног брва ни рибе била би Чиста недеља, прва недеља Васкршњег поста, која због строгог поста на води прописује изношење само погаче и меда (панаија се не рачуна, јер је она увек присутна и обавезна), где би мед на изванредан начин представљао отелотворење идеје о жртви за душу узимајући у обзир његова описана својства и порекло.

О идеји изгледа душе и њене потребе указује целост зрна пшенице у панији, целост задушног брва – све су то манифестни докази схватања, жеље и тежње да она остане у целовитом облику. Поштовање ових прописа показује идеју о стању душе и њене форме након смрти. У прилог овој тези иде и то што је неизоставни део хтонске трпезе печено пиле које такође мора бити у целости изнето. Симболички значај и изглед овог пецива идентичан је душном браву. Пиле се, као и душни брав, на исти термички начин обрађује, с тим што у овом случају пиле пеку жене и мора бити цело изнето. *За гробље и за бабине иде цело њиле, са љавом*.⁴⁴

Аналогија целости која се среће и на примеру куваног зрна пшенице, душног брва и пилета још једном указује да су панаија,

[43] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Радмила Милић, село Гуришевици

[44] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Милева Радојевић, село Звезда

задушни брав и пиле директна хтонска храна и да као таква она мора имитирати облик и форму душе након смрти. Као што је на почетку рада изнето сви елементи хтонске хране имају манифестацију житног духа или демона у себи, те се и на тај анимистички начин повезују са душом преминулог. Дакле форма хране (целост), као и анимистички призив коју намирница има (у овом случају месо и пшеница), говоре о директној повезаности хране и душе преминулог. Као што је наглашено, конзумација душног брва није обавезна, попут узимања панаије, али се на основу прикупљених етноекспликација сазнаје да би било добро да месо које потиче од душног брва буде поједено током погребног ручка и да уколико остане буде подељено присутнима.

О императиву конзумирања душног брва пише и Веселин Чајкановић који каже да се душни брав мора појести цео, па чак ни црева од њега да не остану.⁴⁵ У разговорима који су се тичали теме преосталог меса није пронађено правило које би било универзално. У одређеним селима месо би се враћало кући, док би се у другим тежило расподели преосталог меса људима који су присуствовали сахрани.

Од великог значаја за рад, али и етнографију рудничко-таковског краја, свакако су и примери забележени у рудничким селима, а који се тичу смрти животиња које би по свом пореклу могли бити душни бравови. Као што је речено душни брав може бити и јагње и прасе (риба у случају поста), који представљају неизоставан део погребне трпезе.

Међутим, у контексту повезаности душе покојника са душним бравом забележено је неколико примера где би након смрти најстаријег мушког члана те породице (домаћина), непосредно након сахране кућа штетила у погледу животиња и то ни мање ни више него у погледу јагњета, односно прасета. *Када је мој муж умро, двадесетак дана после сахране*

[45] В. Чајкановић, *О врховном Боју у старој српској религији*, 115.

уинуло нам је највеће ѝрасе у обору. Нишѝа му није било и ујуѝру оно мрѝво.⁴⁶ Забележен је и пример где је угинуће животиње оправдано тиме што је она била најомиљенија покојникова животиња. *Ацо кад је умро ја нисам гала деци да закољу јаѝње које је он одхранио и сѝасао кад се ојаѝњило, неѝо заклали неко веће, и ѝосле неколико дана ѝо њеѝово јање само несѝало.*⁴⁷ Угинуће и нестанак животиње не могу бити сврстане у категорију хране спремане за трепезу, али узимајући у обзир да се ради о животињама које су могле бити душни брав, а то нису постале, односно наставиле су живот који је напрасно прекинут, ова два сведочанства могу бити у складу са темом жртвовања.

Понашање на погребима и трајање погребног ручка испуњено је низом правила. Најпре, никада није пожељно да дуго траје. Символика неодуговлачења и одлажења лежи у народном веровању које је описао Сима Тројановић који динамичну смену учесника у обеду и њихово одлажење одмах по свршетку јела проналази у веровању по коме нико не сме остати за трпезом, јер би то отезање и одуговлачење личило на неку вечност и продужавање смртних случајева у тој фамилији, што се избегава.⁴⁸ Након покопа и обавезног послужења са панаијом и вином послужење са гроба је индивидуално и не подлеже ритуалним правилима. Обично се прво пиће које се узме са гроба, поготову вода, просипа на гроб уз речи „Бог да му/јој душу прости”, након чега би се особа прекрстила и наставила са јелом и пићем. Овим чином јасно се каже коме је намењено пиће, као и пут просуте течности. Дакле, за пиће се може рећи да представља директни, задушни елемент узимајући у обзир течни облик пића, било да су у питању вода, алкохол или кафа.

[46] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Оливера Милићевић, село Звезда

[47] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Душанка Рашић, село Заграђе

[48] Сима Тројановић, *Главни српски жртвени обичаји: Сѝаринска српска јела и ѝиѝа* (Београд: Просвета, 1983), 80, 81.

У случају пића немамо мистичну латентну идеју о жртви душе души, као што је случај са бравом или пшеницом, већ јасну поруку и јасан канал који је директно, и физички и вербално, посвећен преминулом.

Даће

Након сахране, у српској традицијској култури обавезни ритуални одласци на гробље у периоду од годину дана од дана смрти би, попут сахране, били обележени и припремом и конзумацијом ритуалне хране. За даће се припремају одређена јела и пића која се уз изговарање обредних формула намењују умрлом, односно његовој души. У истраживању спроведеном у селима рудничко-таковског краја појам даће никако не подразумева сам чин сахране. Дађа (устаљенији израз у рудничко-таковском крају би била *издаја*) подразумевала би ритуални одлак на гроб покојника након седам дана од смрти, потом четрдесет дана и пола године, закључно са годишњицом од дана смрти. Попут сахране и током издаја неопходно је изнети храну на гроб где би неизоставно морало бити скувано жито. Оно се ни по чему не разликује од прве скуване панаије ношене за сахрану. Иста правила која су важила за сахрану важе и за наредне четири панаије. Особа која је кувала прву треба да скува и остале четири, особа која је носила на тачно прописан начин панаију треба на идентичан начин да је носи и током четири наредне издаје. У селима у којима се она враћала кући враћа се и након издаја, односно оставља се код покојниковог узглавља. Дакле, по питању панаије нема никаквих разлика. Оно на шта се ставља посебан акценат током издавања издаја били би хлебови који се носе на гроб. *Обавезно се носи ѝоѝача. Без обичне воде, соли и хлеба не иде се на гробље.*⁴⁹ *Па мрѝвима сѝално ѝ треба вода и нешѝо уз воду, а хлеб је најбоља храна. Севај је ѝо изнешѝи, нема везе да ли су*

[49] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

*даће или овако идеш на гроб неком. Како на гробље да идем без леба?*⁵⁰ Хлеб обавезно, није баш њамејно да се на гробље, још њојошову ако њи је неко баш близак, да идеш без хлеба и воде. Ја знам, моја свекрва је њричала да како њосѡављаш у кући на сѡолу ѡако њосѡављај и на гробљу. А зна се ѡѡа увек ѡрво иде на сѡо, ѡо су со и хлеб.⁵¹

Узимајући у обзир да је хлеб саставни и базични део сваке трпезе, по принципу опонашања хране која се поставља на трпезу да се поставља и на гробљу, не треба се чудити што и он има своје место на трпези гроба. Међутим, за хлеб се никако не може рећи да је храна која се по принципу пресликавања свакодневног ручка тек тако износи на гроб, хлеб је много више од обичног елемента једног ручка. У народној магији њиме се успоставља равнотежа између човека и невидљивих сила које угрожавају његов живот или служи као чаробно средство за остваривање људских намера.⁵²

Ако узмемо у обзир да нам, по традицијском схватању загробног живота, покојници могу нешто поручивати, у зависности да ли су одређени ритуали извршени или нису, сходно томе поруке ће бити позитивне или негативне, приношење основне, базичне хране (хлеба), у овом случају би испуњавало средство за остваривање људских намера. Претпоставићемо да рођаци умрлог имају жељу и потребу да покојнику уколико могу помогну и на известан начин му обезбеде потребну храну. Са друге стране, претпоставићемо да се изношењем најбазичније хране, тј. задовољењем потребе покојникове душе, спречавају евентуална освета или негативне последице које покојник може нанети својим најмилијима. Погаче

које се носе на гробље, а спремају се у кући покојника, спремају се по принципу панаије.

Женска особа, најчешће рођака преминулог, меси три погаче које се носе на гроб (попут спремања жита особа која је за сахрану месила погаче меси их и за наредне издаје). Погаче, најчешће три, спремају се од белог пшеничног брашна, соли, прашка за пециво или уз додатак соде бикарбоне и воде. Описе и сведочења о мешењу ових погача забележени су у свим селима обухваћеним истраживањем, а пракса која се разликује од мешења обичне погаче забележена је у подрудничком селу Јарменовци. У питању су специјални хлебови, бабице и паскурице, у зависности од пола покојника и времена издавања даћа, односно издаја. *Бабице ѡредсѡављају ѡоачице које се сѡремају за издаје. Бабице иду за четѡргесей дана четѡргесей, за ѡола ѡодине девей, а за ѡоѡиѡицу једанаесѡ бабица.*⁵³

На основу казивања једне испитанице овај обичај је искорењен и био је заступљен у периоду њене удаје пре више од три деценије. Још једна пракса мешења обредног хлеба која је по њеним речима доживела исту судбину као и мешење бабица, јесте припрема паскурица. Овај хлеб се разликује од бабица по више ствари, а најпре када је реч о времену припреме. Бабице су хлебићи које се спремају за душу умрлог у периоду жалости његових укућана, што ће рећи у првој години након смрти. Паскурице, пак, представљају обредне хлебове који се припремају након годину дана од смрти. *Паскурице иду давно ѡреминулим, мислим онима који су умрли а којима је ѡрошло ѡодину дана.*⁵⁴ Поред временског оквира ови хлебови се разликују и по изгледу од бабица, али и међусобно, у зависности да ли се приносе мушком или женском покојнику. *Када је мушко умрло онда се ѡраве као краци, развучеш у четѡири крака ѡесѡо на крајевима и на средини иде*

[50] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Радмила Милић, село Гуришевици

[51] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Вера Миловановић, село Љутовница

[52] Љубинко Раденковић, „Хлеб у народној мајѡји Балканских Словена“, у: *Хљабѡй в славјанскаѡа кулѡура* (Етнографски институт с музеј – БАН, Софија (1997), 145-155.

[53] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

[54] Исто

слово. А за жену оне су окруиле без крака са словом на средини.⁵⁵

Што се тиче остале хране која се износи и на даћама, обавезно је доношење меса које је ту да би трпеза била богатија, без ритуалног карактера самог пецива. На сахрани је обавезан души брав који, као што је речено, по императиву целости може асоцирати на целост душе, док на издајама то није случај. Разлог изостанка жртве која иде директно души може се наћи у концепту ритмичности даћа које су повезане са питањем душе и њеног удаљавања, а које је поставио Душан Бандић. Упоредно са протицањем времена, тај ритам (даћа) постаје све спорији: временски размак међу оваквим, ритуалним сусретима са покојником перманентно се повећава.⁵⁶ Изостанак пецива на даћама може латентно говорити о све већој удаљености душе и са тим у вези и изостављањем хране која је директно и ритуално њој посвећена. Може се рећи да је ово још једна потврда да је души брав, као што му уосталом и само име каже, храна директно намењена души, и да пут душе постаје све даљи и дужи, те отуда и изостанак хране која јој је намењена. Упркос томе што се душа одваја и путује она је и даље ту, али више јој није потреба месна, крвна жртва, већ се задовољава жртвом пшенице, што потврђује присуство панаије на свим издајама.

Задушнице

Задушнице представљају дан посвећен мртвима када сви излазе на гробље, без обзира колико је времена прошло од покојникове смрти. Задушнице су чиста црквена установа и везане су за календар.⁵⁷ Ипак, оно што је код задушница специфично и преплетено са традицијом и црквеним учењем јесте дан када се оне обележавају. То

су календарски одређени дани непосредно пред велике хришћанске празнике, Васкрс, Тројице и Митровдан, али су покретни дани, односно не зависе од тачног датума већ од дана у недељи. Све задушнице су ван поста и суботом. Судар претхришћанске традиције и црквеног учења приметан је на примеру успостављања дана који је посвећен умрлима. Са једне стране имамо јасно одређење пред које празнике се обавезно обилазе гробови, док са друге (традицијске) стране имамо јасно одређени дан у недељи када се то чини – у суботу. По народном веровању субота је дан мртвих и тада вампири спавају.⁵⁸ Одлазак на гробље на саме задушнице није по много чему специфичан у погледу хране. Тежи се ка томе да трпеза која се налази на гробу буде идентична трпези која би се тог дана нашла у дому, с тим што се тада посебно води рачуна о храни коју је покојник волео током живота. Идентификацију покојника са храном у овом случају представљало би изношење његових омиљених јела. Током посете гробља на задушнице обичај је да се од свега, поготово хране коју је покојник волео, остави по парче на гробу или проспе ако је у питању пиће. За њих се може рећи да немају ту мистичну, ритуалну ноту, бар у погледу хране, као што су имале даће, односно сахрана. Разлог овоме може се наћи у чињеници да је то дан посвећен свим покојницима, а не одређеној једној особи. Храна и пиће који су изнети на гроб више представљају идентификацијску него ритуалну храну. Остављање кафе, цигарета, ракије и омиљене хране на гробу представља чин повезивања са покојником удовољавањем његових некадашњих личних потреба и афинитета према одређеној супстанци пре него мистично повезивање и поимање духа покојника. И на сахранама и на издајама проливање пића на гроб представља директно приношење жртве покојнику и земљи, али задушнице и обавезно остављање и проливање хране и пиће има

[55] Исто

[56] D. Bandić, *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko*, 78.

[57] С. Тројановић, *Главни српски жртвени обичаји; Сџаринска српска јела и њића*, 84.

[58] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 292.

више лични и индивидуални карактер. Без обзира што храна изнета на задушнице није у истој мери ритуална као она која се спремала за издаје, и она је хтонска, јер је директно посвећена покојнику. Управо одатле потиче немогућност пописа хране која је обавезна, пошто су прилози индивидуални и тичу се сваког покојника понаособ.

Спасовдан

Спасовдан представља хришћански празник посвећен вазнесењу Христовом и празнује се увек у четвртак шесте недеље након Васкрса. По хришћанском учењу тога дана Христос се вазнео на небо. Сходно вазнесењу Христовом на небо овога дана се посећују гробља, односно сродници који су се смрћу вазнели на други свет. Током теренског истраживања забележен је (сада већ искорењен) обичај одласка на гробље на Спасовдан пре сванућа. *Раније све сиремимо као за ручак и пре зоре кренемо на гробље, и све време ћушимо. Усћуи се убере јрана од ораса и јрво се сџави она јреко сјоменика а онда се јосџави и чека да сване, а све време ћушимо. И јосле кад сване онда се мало јослужимо и враћамо кући, а ону јрану осџавимо на гробљу.*⁵⁹ На основу казивања саговорнице ова посета гробљу током раних јутарњих сати требало је да омогући директан контакт између света живих и света мртвих. Анализом елемената из описаног ритуала откривају се метод и разлог обављања овог обичаја. На основу казивања мештана овог села пракса је престала да постоји пре нешто више од деценије, на наговор свештеника. Ако се осврнемо на народна веровања у вези са орахом учавују се појединости које могу разјаснити улогу његове гране, али и сам начин комуникације ка којој се тежи. Као што је било речи, у ораховом хладу се не сме спавати и одмарати, али исто тако већ је поменуто да су ствари на гробљу у извесној мери у окренутој

реалности, тако да ако је живима забрањено одмарање испод ораховог хлада за мртве то није случај. Дрво може бити склониште, средиште људске душе.⁶⁰ Као што је саговорница напоменула одлазак на гробље на Спасовдан требало је да омогући контакт овоземаљског и оностраног света. Контакт два света могућ је у граничној зони која их истовремено спаја и раздваја и поседује својства оба света.⁶¹ Комуникација са оностраним је сложена и могућа у идеалним условима, а за комуникацију током Спасовдана прописано је неколико елемената који теже ка постизању тог циља. Пре свега двојака лиминалност, период између ноћи и дана, гробље као место сусрета мртвих и живих, употреба орахове гране као објекат у који је могућ улазак душе, те апсолутна тишина која несметано дозвољава долазак душе. Под условом да су сви прописи испуњени душа би требало несметано да дође и условно речено буде угошћена храном која се због тога и износи. Може се поставити питање због чега се баш на Спасовдан излази на гробље и износи храна. Речено је већ да је то празник посвећен вазнесењу душа, али неопходно је пажњу скренути и на претхришћанску традицију и годишње доба када се празнује. Спасовдан је пролећни празник који се обележава четвртком, а четвртак је био дан бога Перуна који се празновао зарад очувања летине.⁶² Пролеће је време када се природа буди и када настају замеци будуће летине, па је обележено празницима који за циљ имају обезбеђивање повољних временских услова и приноса. Кроз спасовданске ритуале провејавала је тежња за преношењем животворне моћи вегетације на људе, стоку или усеве.⁶³ Узимајућу у обзир да у народном

[59] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Милева Радојевић, село Звезда

[60] Veselin Čajkanović, *Stara srpska religija i mitologija* (Београд: Српска književna Zadruga, 1994), 172.

[61] Данијел Синани, „Виле као контрамодел препоручивог понашања у патријархалној заједници“, *Antropologija 3* (2007), 97-109.

[62] Миле Недељковић, *Годишњи обичаји у Срба* (Београд: Младинска књига, 2015), 316.

[63] D. Bandić, *Narodna religija Srba u 100 pojmovna*, 332.

веровању, душе умрлих предводе градоносне облаке⁶⁴, може се рећи да призивање душа покојника на гробљу и њихово угошћавање храном, која сама по себи ни по чему није специфична већ се износи ко шта има, обезбеђује милост духова предака који ће село у коме су на адекватан начин изашли на гробље и све по правилу одрадили спасити од временских неприлика и сачувати (спасити) летину.

Побусани понедељак

Први понедељак након васкршњег понедељка у народу се зове Побусани понедељак, а који фигурира слично као задушнице. Попут задушница и на овај дан се излази на гробље, износи храна и поставља трпеза на гроб. За разлику од задушница, када није прописана специфична храна која би се изнела, на Побусани понедељак се обавезно износе црвено офарбана јаја. Ако се осврнемо на претхришћанску, као и народну традицију, само јаје представља посебно обележен ентитет и носиоца велике симболике у култу мртвих. Веселин Чајкановић, говорећи о приношењу јајета као жртве покојницима, а у оквиру васкршњих празника са великим освртом на претхришћанску традицију, каже да ће жртва у јајима бити нарочито драга мртвима, јер јаје садржи оно што је мртвима најпотребније – живот.⁶⁵ *Понесе ко иша има, али фарбано јаје обавезно. Оно се прво и њојде, разбије се о сјоменик и онда прво њојдеш кувано јаје ња се нешио њослужиш.*⁶⁶

Изношење јаја на Побусани понедељак карактерише се као хришћанско наслеђе обележавања празника који следе након најрадоснијег празника – Васкрса. Током четрдесет дана од Васкрса до Спасовдана јаја се могу фарбати сваки дан, те је изношење обојеног јајета на гробље логичан елемент ових трпеза.

[64] D. Bandić, *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko*, 197.

[65] В. Чајкановић, *Мит и религија у Срба*, 113.

[66] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Нада Тодоровић, село Ручићи

Као што је већ речено, његова симболика је дуга, позната и поштована у претхришћанској пракси и ако бисмо се још једном осврнули на народно веровање по којем душе мртвих доносе промене времена, у оквиру магијских ритуала који се спроводе током самог невремена један од елемената заштите управо је црвено јаје које се прво офарбало на Велики петак – чуваркућа. Црвено офарбано јаје и његова улога у хтонској трпези, као и у другим ритуалима који су у уској вези са идејом о душама покојника, заузима значајно место и представља још један од многих елемената које је хришћанско учење преобликовало и у које је учитало своја начела, али које до краја није поставило у своју равн учења.

Храна за светковине које имају карактер хтонског

Сви празници у години, са Бадњим даном и славом на челу, групишу се око култа предака – највећи број жртава, случајних и периодичних, намењен је прецима.⁶⁷ У складу са Чајкановићевом тврдњом о свим празницима као ритуалима посвећеним прецима којима се прилаже (хтонска) храна у даљем раду издваја се обележавање крсне славе, сеоске славе и празнике у оквиру божићног циклуса. Оно што је посебно важно код хране која се користи у обележавању празника у оквиру божићног циклуса јесте чињеница да се по први пут у анализи јавља сирова, термички необрађена храна која се не конзумира већ фигурира као храна директно намењена вишим силама.

Сеоске славе/литије

Сеоски завети су на првом месту молбена жртва за вегетацију, а на другом месту за стоку.⁶⁸ Дан обележавања сеоске славе битан је за целу заједницу и наслућује се коликог

[67] В. Чајкановић, *Мит и религија у Срба*, 125.

[68] С. Тројановић, *Главни српски жртвени обичаји; Сјаринска српска јела и њића*, 94.



Слика 1 – Сакрална гозба, село Ручићи, 25. 5. 2023. године

су обима ритуали и прописи у вези са овим даном. Обележавање сеоских слава састоји се од три целине. Прву би представљала колективна молитва, другу су чинили ритуали у вези са опходом, а трећу обреди у вези са колективном гозбом.⁶⁹ Узимајући у обзир да се рад бави темом хране елементи који се тичу строго њене припреме, послужења и конзумације имаће примат. Истраживање сеоских слава у рудничко-таковском крају вршено је у таковском селу Ручићи и два подручјика села, Јарменовцима и Гуришевцима. Елементи сеоских слава у великој мери су идентични у сва три села, с тим што објашњења због чега се нешто ради на одређени начин нису исто појашњена на свакој слави. Оно што би у начелу разликовало сеоску славу у Ручићима од друге две славе представљало би изостанак колективног опхода око села, док би трпезе у великој мери биле сличне.

Током теренског рада забележено је прослављање славе Великог Спасовдана

код породице Тодоровић у таковском селу Ручићи. Принцип давања или узимања колача врши се у цикличном кругу између неколико породица. Домаћинства која су окупљена у прослављању сеоске славе заправо су потенцијални следећи домаћини. Сваке године испод хроста-записа окупљају се породице које не живе нужно у селу али обележавањем сеоске славе и дружењем, јелом и пићем, одржавају породичне везе и обнављају некадашње велике прославе литија. Обележавање сеоске славе у овом селу има више кохезивну улогу у погледу окупљања фамилија него заштите вегетације, ако се зна да већина учесника колективне молитве не живи у овом селу већ долази повремено. Ипак, без обзира на манифестну функцију сеоске славе, кључни елементи који имају ритуалну улогу првенствено су колач, жито и икона породичног светитеља. Тодоровићи као крсну славу славе Светог Јована чија је икона заузима централно место на трпези постављеној уз запис, као и икона Вазнесења Христовог, коју је свештеник донео са собом.

[69] D. Bandić, *Narodna religija Srba u 100 pojmovu*, 357, 359.

Карактеристично за обележавање сеоске славе јесте присуство две гозбе – сакралне и световне. Сакралну би представљао сточић постављен уз сам запис на коме су се налазили сви елементи славе, икона светитеља, колач, жито и вино који су читањем молитве, урезивањем крста у стабло храста и пресецањем и ломљењем колача обједињени у ритуал сеоске славе. У разговору са Надом Тодоровић долази се до сазнања да је припрема колача и жита за сеоску славу идентична са припремом за крсну славу, док су објашњења због чега се то ради и која је симболика сваког елемента сакралне гозбе понаособ изостали. *Исио као шио сиремам Свеиої Јована ја шако сиремам и ово за лииџе, све је шо исіо.*⁷⁰ Световна гозба је умногоме личила на класичну славску трпезу са свим јелима која се спремају за славу, само што су измештени у природу.

Прослава сеоске славе у Јарменовцима садржи комплетне елементе типског изгледа сеоске славе. Састоји се од ритуалног опхода, колективе молитве и гозбе код записа. Испод ораха постављена је трпеза која, попут оне у Ручићима, може бити названа сакралном. На њој се налазе икона, жито, колач, свећа и вино. Пре почетка молитве запис је окићен цвећем и знак крста је продубљен. На крају молитве свештеник са домаћином славе ломи колач и придруживањем још једног човека, који представља будућег домаћина, ломе колач и благосиљају окупљене и цело село. Последњи елемент би подразумевао колективну гозбу код домаћина овогодишње сеоске славе. Због лошег времена колективна гозба је одржана у дому породице Ђорђевић, док је послужење са сакралне гозбе обављено испод ораха. Гозба која је припремљена у дому домаћина по свему је личила на трпезу која се поставља и за велику славу. Са свештеником у челу стола и читањем молитве „Оче наш” гозба би почела.

[70] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Нада Тодоровић, село Ручићи

Једина разлика у односу на прослављање велике славе била је у томе што у току ручка није горела свећа и што домаћин није дворιο и стајао поред гостију. У разговору са домаћицом Горданом, а који се односио на сакрални део трпезе који се састојао од колача, жита и вина, сазнајемо да је начин припреме жита за сеоску славу идентичан спремању жита за крсну славу, док се изглед жита разликује. Као што је наведено, сеоске славе се прослављају у циљу заштите села и летине, а изглед жита на сеоској слави прати идеју плодности и изобиља. *Мељем обавезно кувано жишо и само овде кад славимо сеоску славу ја жишо не украсим крсиом као за велику славу. Сад за сеоску славу ја жишо кад сијам у йосудицу најравим венчић од сувої ірожђа, ја најравим мали венчић на средини іде ће се йобосиї свећа и од шої ценітралної венчића најравим сунчане зраке. То сунце као іредсїавља здравље, род и шако неки бољишак.*⁷¹

О важности колача, подједнако и оног за крсну и оног за сеоску славу, испитаница је изнела доста табуа у вези са термичком обрадом и поступањем према колачу. Попут жита и колач умешен за сеоску славу својим изгледом тежи ка томе да манифестује плодносноу годину, те и у украшавању колача постоје бројни прописи и симболи. *Колач кад се сирема за славу, било ову сеоску или велику, увек се йодмаже шерїа, шеїсија, шиа іод, са свећом да се не залейи. Шерїа се сїави у шїорей да се уїреје, онда узем свећу од чисїої воска, шо се шако ваља, и йодмажем шу врелу шерїу. На шако йодмазано дно сїавим једну кору, да шако кажем, и онда одозїо сїављам лойицице у круї и једну лойицицу шесїа у средину. И іоре мало украсим са шесїом. Сїавим као іолуба, ја клас йшенице, ја кукуруз, шако нешїо шио се сеје. Сїавим обавезно и слово. Ја од бесквасної шесїа најравим ше украсе и венчић. Неко узме ја исїлейїе кїку као венац, нема везе, али важно је да на колачу има круї, да се све лейо*

[71] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци



Слика 2 – Сакрална трпеза испод записа ораха, село Јарменовци, 6. 6. 2023. године



Слика 3 – Славски колач, село Јарменовци, 6. 6. 2023. године



Слика 4 – Жито, село Јарменовци, 6. 6. 2023. године

заокружи, да све буде добро у крују, на месџу. И у ценџру колача или њој круја, како њод, њреба да буде слово. Ја сџавим на сваку лойџицу њо слово и кажу да домаџин њреба да њоједе њо ценџрално слово са колача.⁷²

Из примера обележавања сеоске славе у подручничком селу Јарменовци одражава се јасна намера заштите села од атмосферских

неприлика које прете током летњег периода. Узимајући у обзир да по народном веровању градоносним облацима, сушом, односно кишом, управљају несмирене душе, доношење хране врло је налик оном на погребним ритуалима. Уз додатак симбола (сунца, класа жита, плодова воћа) тежи се ка томе да се душе које ће евентуално наудити селу смире и да се на микро нивоу сликани елементи који се прижељкују од предстојећег вегетативног периода задовоље.

[72] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

Сеоска слава у селу Гуришевцима умногеме личи на обележавање сеоске славе у Јарменовцима, узимајући у обзир да су у питању гранична села. Окупљање и ломљење колача, као и предаја славе будућем домаћину, одвија се под окриљем најмлађег записа изнад сакралне гозбе. Након опхода и резања колача следи колективна гозба која ни у овом случају није уприличена у близини записа већ је трпеза, због временских услова, постављена у црквеном дворишту. Домаћица ове сеоске славе је, попут две пређашње, вођена истим принципима припреме и украшавања колача и жита. Идеја о плодности кључно је место у декорацији колача. Пшеница од које се кува жито је и на овом месту као и у Јарменовцима, односно Ручићима, ситно самлевена и у комбинацији са орасима и шећером заслађена, док је колач замешен идентично као за велику славу.

Крсна слава

Прослава крсне славе представља, након Божића, најважнији дан у календарској години у српској традицијској култури. Крсно име је у својој суштини помен, слава прецима (у вези са жртвом), и прославља се у кругу породице. Обред је врло прост и састоји се од жртвовања кољива и колача и напијању вина.⁷³ Из претходно изнетог увиђају се идентични елементи сакралних трпеза које су постављане на гробу, односно на сеоској слави. Вино, жито и колач као главни елементи трпезе спремљене у славу предака Сима Тројановић види као јасне жртвене обичаје за покојнике како би се њихове душе одржале у пријатељству са живим потомством.⁷⁴ Слава би дакле представљала славу прецима у циљу одржавања везе између давно преминулих предака и потомака који би у остварењу тог циља били дужни да припреме храну која ће директно бити намењена њима и њиховим душама.

[73] V. Čajkanović, *Stara srpska religija i mitologija*, 149, 150.

[74] С. Тројановић, *Главни српски жртвени обичаји; Сџаринска српска јела и љића*, 91.

Славски колач, за разлику од хлебова који се износе на гробље и који имају карактеристику погаче, мешени је квасни хлеб. Рецети за колач су разни и трпе велике варијације што се састава тиче, али основа им је свима иста. Квасац се размуђује у водици коју је свештеник пре славе освештао, затим се додају бело пшенично брашно, со и вода. Колач представља изузетно табуисану храну и сходно томе праћен је великим бројем забрана и правила који се морају поштовати. У прилог табуисаном елементу славске трпезе иде забелешка сачињена на терену да се колач, ма колико прегорео, никад не сме стругати и на тај начин начети. Такође, велика пажња се усмерава и на време мешања колача и простор у коме се врши. По казивању многих испитаника колач се меси дан пре славе у преподневним часовима, док сунце напредује, чиме се симболизују здравље и напредак укућана или целог села (у случају сеоске славе). Још један симбол који се јавља, а у вези је са изгледом колача, јесу његов облик и шаре. Попут жита, и он треба да буде украшен симболима плодности и здравља, али и религијским симболима, крстом и словом. *Најважније је да на колачу околџо ободу има венчић, нешто шћо иде у крућ.*⁷⁵ Симбол круга је врло изражен у народној култури, те не треба да чуди што је један од саставних елемената једне тако велике светковине попут славе, која поред кохезивне функције може имати и заштитну улогу у очувању здравља породице или села, и те како заступљен. У кохезивној улози, са неизоставним симболом круга, нашло би се и само ломљење колача које такође представља јасно одређену симболичку радњу која се мора испштовати. Ломљење колача представља сам почетак празновања крсне славе, оно се увек одвија у преподневним часовима са циљем напретка целе куће и укућана попут Сунца које напредује од свитања до поднева. Начин опхођења према

[75] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

колачу је врло табуисан и пун симболике. Колач који је до славског јутра замешем, испечен, украшен и пресечен у цркви, доласком у породични дом постаје централна фигура. Оног тренутка када колач уђе у дом пали се славска свећа и приступа се ломљењу колача или, Чајкновићевим речником, врши се приношење жртве. Жртву приносе само мушки потомци, и то по правилу домаћин куће, дакле најстарији мушки потомак.⁷⁶

У окретању колача у круг са леве на десну страну⁷⁷ учествују сви укућани, док у коначном ломљењу фигурирају два мушкарца, домаћин и најчешће син или млађи рођак из породице. Након ломљења домаћица узима из десне руке домаћина и другог колачара по четвртину колача и подиже високо изнад главе, симболишући тиме жељу за растом и бољитком. Напредак би се постигао захваљујући милости Божијој или милости виших сила, у овом контексту милости предака, те подизање колача нагоре прожима и идеју да слично поизводи слично, да је у питању симбол раста и висине раста приноса, као и директно давање жртве прецима.

Након ломљења колача и претходног паљења свећа званично почиње обележавање крсне славе. У рудничко-таковском крају обичај је да од тренутка када се упали свећа све док не падне мрак домаћин који ју је и запалио, а након тога ломио колач, дужан је да стоји и двори госте. Такође, домаћин је тај који ће након ломљења колача први бити послужен житом и вином. Позиција колача на славској трпези веома је специфична. Престали делови колача који нису подизани и намењени жељи за напредак и као храна вишим силама секу се и служе током славског ручка. Парче колача се узима и води се рачуна да се чак ни мрвице не распадне и тако оскрнави исечено парче, конзумира се након прављења знака крста и води се рачуна да се цело парче поједе. Четвртина колача



Слика 5 – Славски колач

која је остала даје се дан након славе или током вечери обично домаћим животињама, првенствено овцама. *Никад се не баца, њоједе се. Ако баш осџане даје се марви, али њо су овце и краве, свињи се никад не даје њако нешџо. Ни кокошкама ни свињама, не даје се њим живиџињама које чаџркају њо земљи. Даје се овци, крави, коњу. Ко нема, он баца џиџицама да њоједе. Али ми увек њоједемо, џреџа да се баца хлеб, још колач.*⁷⁸ Објашњење због чега баш овца треба да поједе остатке, уколико остану, славског колача може се потражити у подели животиња на чисте или свете и погане – у прву категорију дошли би говече, овца, пчела.⁷⁹ Овца као чиста или чак и света, достојна је конзумирања главне жртве славског ритуала. Поред тога што је, по Чајкновићевим речима, условно речено света, она је и персонификација житног демона, те овчије конзумирање колача подржава и идеју о светости и вишој сили и жељи за бољи принос вегетације.

Кувана пшеница која се спрема за славу зове се жито или кољиво, а у рудничко-таковском крају устаљенији је израз жито.

[76] V. Čajkanović, *Stara srpska religija i mitologija*, 150.

[77] На гробљу се у супротном смеру одвија форма круга, што ће рећи са десне на леву страну.

[78] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

[79] V. Čajkanović, *Stara srpska religija i mitologija*, 184.

Начини припрема жита за сеоску и крсну славу се не разликују. Уколико бисмо тражили појединости оне би се могле пронаћи у финалном изгледу жита, при чему се мисли на декорацију површинског слоја. Као што је већ било речи, жито скувано за сеоску славу треба да манифестује плодност те се украшава мотивима сунца, док се жито за крсну славу украшава мотивом крста. Ово правило није универзално, али оно што је заједничко за све изјаве саговорника јесте начин обраде и заслађивања жита. Скувана зрна пшенице дан уочи славе се самељу и додају се млевени ораси и шећер. Домаћице у рудничко-таковском крају практикују да у жито додају кекс, мускатни орах, цимет, али све се слажу да је то продукт модерности и да додаци нису важни, већ да је важна база самог жита, а то је кувана па потом самлевена пшеница, са додатком ораха и шећера. Плод ораха у овом случају може бити супстанца која допуњује тврдњу да је жито храна митским прецима, узимајући у обзир његов анимистички карактер. Након дела који се тицао термичке обраде пшенице пажња се усмерава на питање да ли је пшеница обавезна храна на сакралној трпези крсне славе. Према народном веровању, али и на основу литературе која се тиче приказа славске трпезе, за неке славе се не кува жито. На основу Тројановићевих речи жито се не кува за празнике Светог Арханђела и Светог Илије.⁸⁰

По народном веровању Арханђел Михаило, који се прославља 21. новембра, жив је светац и отуда идеја да се жито не кува, јер је оно, као што је већ речено, храна мртвима, а Арханђел Михаило као жив не треба да добија храну намењену мртвима. Идеја о живом и мртвом светитељу у народном веровању није тако лака за тумачење, али узимајући у обзир да је Арханђел Михаило управо то (бесмртно биће), идеја о живом светитељу може бити објашњена на овај

[80] С. Тројановић, *Главни српски жртвени обичаји; Сјаринска српска јела и њића*, 91.

начин. Неколико саговорника прослављало је као крсну славу управо Аранђеловдан, те су забележени обичаји, веровања и тумачења у вези са припремом славске сакралне трпезе. *Моја свекрва и они нису кували али ја кувам, Драјан (свешћеник) ми је рекао да кувам и ја кувам. Он ми је лејо рекао не њосћоји жива и мртва слава, све је њо исћо. Слава је жићо, свећа и колач, а она осћала храна њо ко како хоће и може.*⁸¹

Овај пример ипак показује да је утицај цркве био од пресудног значаја за увођење правила кувања жита за Аранђеловдан, бар на примеру породице саговорнице. Супротно претходном примеру у таковском селу Љутовница забележен је пример где се, по речима саговорнице, обавезно кува жито иако је крсна слава Аранђеловдан, и да је то традиција, а не утицај цркве. *Кува се нећо шћа. Кажу као не кува се жив свешћац, їде може да буде жив свешћац. За сваку славу се жићо кува. Жићо, колач и свећа њо је слава и њо је обавезно.*⁸² Приметно је велико одступање од било каквог правила што се обавезности кувања жита за славу тиче, поготову ако се узме у обзир и спорадични обичај мештана рудничких села који, иако не славе Аранђеловдан, жито не кувају. *Раније су само две куће из села носиле и кувале жићо а сви смо славили Никољдан. У овом нашем селу, колико је велико, само две куће су кувале жићо о Никољдану, а сад су сви њочели да кувају. Ја, нисам їа ни раније кувала нећу ни сад. Слава је свећа и колач.*⁸³

На основу свега до сада изнетог не може се са сигурношћу рећи које правило влада у селима рудничко-таковског краја, а у вези са спремањем жита. Код породица које кувају жито форма, састав и етноекспликације које се тичу разликовања панаије и жита, генерално су идентичне, док на примерима особа

[81] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Гордана Ђорђевић, село Јарменовци

[82] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Вера Миловановић, село Љутовница

[83] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Радмила Милић, село Гуришевци

које не припремају жито истицање чињенице да се то раније није радило и да они неће поклекнути пред модернизацијом или црквеним учењем видимо да су ранији облици прослављања славе били сведени на колач, вино и свећу.

Вино се, као последња супстанца са сакралног дела славске трпезе, јавља и у близини колача и жита (код оних породица где се жито кува). Вином се још у цркви прелива колач у знаку крста, као и површина куваног жита. Током послужења гостију житом обавезна је и конзумација вина које се налази поред посуде са житом. На основу појединих казивања вино се по правилу отпија у три мала гутљаја, а сви учесници славског ритуала пију из исте чаше, попут принципа причешћивања. Оно што је нова постковид реалност унела у измену, а тиче се празновања крсне славе и њене трпезе, јесте управо испијање било које течности из истих чаша. На неколико места саговорници су причали о томе како су они сами то правило увели како би се и тако смањен број гостију осећао безбедније, али забележен је и пример у коме је саговорница рекла да је вино благословено и не преноси болести као ни вино за причест. Јасно је да су правила и обими обележавања крсних слава подлегли модификацији коју је донело постковид време, али је основа задржана.

У зависности да ли је слава у посту или не трпеза, која нема сакрални карактер, мења се сходно томе. Празници попут Светог Николе, Светог Алимпија или Ваведења увек су у посту те је и трпеза посна, док се славе као што су Ђурђевдан, Аранђеловдан, Илиндан спремају у складу са даном у недељи (уколико дан славе пада у среду или петак трпеза је посна, док је у другим данима мрсна). Колач и жито (тамо где се кува) представљају религијско-традицијски елемент трпезе, док би преостала храна могла бити окарактерисана као елемент који тежи приказивању социјално-економског статуса породице.

Празници у оквиру божићног циклуса

Последња категорија трпеза које се спремају хтонском свету биле би оне које се припремају у оквиру божићног циклуса празника. Божић је највећи празник намењен душама⁸⁴, те отуда и потврда да је храна која се припрема за Божић и празнике који му претходе заправо храна хтонском ентитету. Обележавање Туциндана, Бадњег дана и Божића на примеру рудничко-таковског краја, са посебним освртом на употребу жртвене хране, биће централна тачка последњег дела рада о хтонској храни.

Туциндан

Пети јануар је дан када започињу празници у оквиру божићног циклуса. У српској традицијској култури овог дана се по правилу коље (туче), па отуда и назив дана, прасе – божићна печеница. Током теренског истраживања забележене су приче које говоре о томе да прасе које се коље за Божић по правилу треба да буде бело или, ако је у питању јагње, оно не сме имати било какву шару по телу. На трагу идеје због чега прасе или јагње треба да буде необележено може се наћи тврдња о представи житног демона који би требало да обезбеди чист, бео плод летине. Божићна печеница представља демонску животињу првобитно самог животињског полагеника, а жртвовање ове животиње делом одражава веровање о изабраном представнику животињске врсте који се жртвује у сврху њеног размножавања, а затим и веровања о животињском представнику житног демона који се жртвује ради житног рода и плодности уопште.⁸⁵

За разлику од душног брава који је изворно био јагње, али због промене начина живота и узгајања животиња у данашњем

[84] В. Чајкановић, *О врховном Боју у старој српској религији*, 146.

[85] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 36.

времену може бити супституисано и прасетом, у случају божићне печенице ствар је обрнута. По правилу, божићна печеница је прасе, међутим све је више примера где се оно мења јагњетом, и у том случају мора се водити рачуна о изгледу јагњета исто као и о изгледу прасета. Ова замена не представља проблем ни у погледу поменутих жртве, узимајући у обзир да је и јагње у многим жртвама приношено за бољу вегетацију. Већина саговорника практикује печење прасета и у опису припреме меса ове жртве увиђају се појединости карактеристичне за руднички крај, док у таковском крају ове праксе нису забележене. Обичаји у рудничким селима Звезда, Гуришевци и Јарменовци налажу да након сређивања прасета и стављања на ражањ домаћица у утробу печенице убацује главицу белог лука и црвену јабуку, коју би ушивањем трбуха прасета сачувала у унутрашњости печенице. Посао клања, сређивања и крајњег печења печенице за Божић представља искључиво мушки посао, док је женски део посла усмерен на магијску страну. Мушкарац је тај који ће убити прасе, испећи, нахранити породицу, дакле урадиће све оно што је манифестно и практично, док је женска улога на страни латентног, скривеног дела који се односи на магијску заштиту целе породице. Употреба белог лука и јабуке може се тумачити као жртва хтонском, али истовремено и заштита управо од хтонског непожељног деловања. Бели лук је најуниверзалнији апотропејон у биљном царству и један од најзначајнијих уопште⁸⁶, док би јабука у контексту божићне печенице могла бити схваћена као жртва.⁸⁷ Дакле, у божићној печеници види се и призивање и заштита од призваног, што управо и осликава људски однос према хтонском свету.

У свим до сада изнетим примерима, полазећи од погребних ритуала, слава, литија и празника мртвима, константно

се види призивање и жеља за директним контактом са оностраним, али увек уз дозу страха од последица, где би се гнев а потоњи страх спречавао изношењем хране и покушајима умилоствивљавања хтонског ентитета. Пример печенице је заокружена сликовита целина амбивалетних односа. Она представља месну/крвну жртву хтонском, али у себи садржи апотропејски и хтонски елемент који би направио баланс у погледу заштите и последица евентуалног гневног контакта. Са практичне стране бели лук би представљао симбол здравља и његова конзумација је у том смислу, док са друге стране има улогу у евентуалној одбрани човека од хтонског које је непредвидиво.

Бадњи дан

За разлику од Туциндана за који се може рећи да представља дан припреме крвне жртве за Божић који ће уследити за два дана, Бадњи дан се може означити као дан припреме и приношења бескрвне жртве – пшенице. Бадњи дан је у првом реду и првобитно празник намењен душама предака.⁸⁸ Тога дана пшеница, у форми жртве, није попут хране у погребном и славском ритуалу нужно кувана, самлевена па у форми белог брашна искоришћена, већ има и своју сирову форму која ће се искористити. Образложење због чега се на Бадње јутро, али и вече, може користити необрађена, сирова пшеница лежи у томе што се пшеничне жртве не конзумирају већ се она просипа на одређена места, на којима по веровању обитавају душе или демони који могу да приме и сирову супстанцу.

Прво место на коме се јавља сирова пшеница је током сече бадњака који се одвија по правилу пре изласка или, како је забележено током истраживања, током самог изгревања Сунца, када се на место пресека баца сирова пшеница. Бадњак представља демона шумског дрвећа од кога се такође очекује

[86] В. Чајкановић, *Речник српских народних веровања о биљкама*, 24.

[87] В. Чајкановић, *Речник српских народних веровања о биљкама*, 93.

[88] В. Чајкановић, *О врховном Боју у сјајној српској религији*, 147.

деловање на плодност и општи напредак.⁸⁹ Разлог због чега се баш на пањ храста, који је када је одсечен већ постао бадњак, прилаже пшеница налази се у веровањима која се тичу места обитавања хтонских ентитета. Жртва се приноси на оним местима на којима се верује да се, стално или у датом тренутку, налазе душе предака.⁹⁰ Узимајући у обзир да је бадњак заправо хрост и да је његова улога кључна у обележавању Божића, логично је да би се замишљени ентитет баш тог дана ту налазио.

На Бадњи дан спремају се и ритуални хлебови намењени заштити и напретку будућих приноса идуће године, али уједно и душама предака, које по народном веровању и управљају силама природе и времена. Хлеб који се меси за плодност усева следеће године зове се ораница. Карактеристика овог обредног хлеба је у томе што његова површина има паралелне праволинијске зарезе начињене ножем које представљају бразде на њиви. У контексту симболичког виђења света, мешање хлеба са јасним симболима плодности током одређеног дана (Бадњег дана), призивају се плодност и берићет који ће у крајњем случају донети душе предака које ће имагинарно конзумирати тај хлеб током Бадње вечере.

Поред оранице на Бадњи дан се меси и бадњачица која је по саставу иста као ораница (са изузетком рељефа бразде). Бадњачица представља хлеб којим се благосиљају бадњаци куцкањем хлеба о њих током Бадње вечери и изговарањем жеља за здравље и напредак. Бадњак као демон вегетације поседује моћ да утиче на будућу вегетацију, те би куцкање хлеба који је специјално за ту прилику умешен представљало чин буђења демона вегетације који добија жртву у виду хлеба, као и молбу за бољи принос летине. Током налагања бадњака посредством хлеба

буди се демон вегетације који долази и има прилику да директно прими жртву, али и људску молбу, па се цела ова пракса изводи у непосредној близини ватре. О ватри су, у српској традицијској култури, доминирале представе о њеној чистилачкој (лустративној) и заштитној (апотропојској) моћи⁹¹, код налагања бадњака и том приликом потенцијално буђење демона вегетације, који је као и све хтонско увек непредвидиво, као и о њеној близини у виду чистилачког, заштитног елемента. Ватра је елемент сигурности и заштите за човека.

Након употребе сирове пшенице током јутра, па највреднијег пшеничног продукта (брашна) током дана, на Бадње вече поново се јавља употреба сирове пшенице, али и кукуруза. Током уласка домаћина са сламом у кућу, укућани га дарују кукурузом и пшеницом бацајући семена ка њему. Божићна слама примарно представља усева, заправо ново жито⁹², што ће рећи да би могла бити означена и као дух вегетације попут бадњака, те су и за њу потрбене жртве. Бадњаку је принета жртва у форми хлеба (бадњачице), док за сламу то представља сирова пшеница, односно кукуруз. Употреба пшенице и кукуруза у оквиру обележавања Бадње вечери фигурира као мешовита жртва која је даровна ако се приноси тако што се, на месту где борави божанство или демон коме се жртва намењује, просипа или баца.⁹³ Дочек сламе и домаћина бацањем пшенице и кукуруза представља жртву демону вегетације и директно његову храну коју не конзумирају људи већ имагинарно то чини демон.

Храна која ће бити изнета након уноса сламе у кућу обавезно је посна и попут свих до сада поменутих гозби нема устаљено правило шта је обавезно изнети. Бадњачица и ораница су присутне и за њих би се могло рећи

[89] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 36.

[90] В. Џајкановић, *Stara srpska religija i mitologija*, 126.

[91] D. Bandić, *Narodna religija Srba u 100 pojmovna*, 70, 71.

[92] Ш. Кулишић, П. Петровић, Н. Пантелић, *Српски митолошки речник*, 42.

[93] В. Чајкановић, *Мит и религија у Срба*, 125.

да фигурирају као хтонска храна коју ће људи конзумирати, док су пшеница и кукуруз који се налазе око или у слами храна посвећена директно оностраном. Према народном веровању, на Бадњој вечери паралелно са укућанима обедују и душе предака, као и хтонски ентитети, те је познато да се предмети који могу уплашити душе, попут ножа па чак и виљушке, том приликом не користе.

Божјић

Божјићно јутро је резервисано за припрему најјасније жртве – чеснице.⁹⁴ Припрема чеснице представља до сада најкомплекснију жртву почевши од самог састава, преко припреме, па до конзумације. У рудничком селу Звезда током теренског рада забележен је, на основу речи саговорнице, традиционални начин припреме чеснице дуг више од сто година, који се преноси са свекрве на снаху. Саговорницу је у посао припреме и термичке обраде увела свекрва и она чесницу припрема на идентичан начин. Припрема теста се разликује од припреме било код другог обредног хлеба. Пшенично бело брашно са додатком соде бикарбоне и прашка за пециво замеси се са топлом водом и тесто се пусти да одстоји до нарастања. Оно што је карактеристично за мешање овог хлеба јесте време када се он припрема. Поред тога што је обавезно да се замеси у првој половини дана, попут колача за славу, овај обредни хлеб се меси на празник, на црвено слово. *Ниједан хлеб, никако шесћо, не меси се ни недељом а камоли на црвено слово, а чесница се меси.*⁹⁵

Када тесто нарасте премеси се и развуче на неколико центиметара дебљине и тридесетак центиметара у пречнику да би се на ободе чеснице уметали симболи који представљају задужења укућана који их извуку. Од дреновог дрвета се праве фигурице тек пар центиметара велике које се по

жлебовима разликују, те тако постоји дрвце које представља дирек куће, здравље, срећу, јарам, крављачу, а у исту колекцију долазе и бели и жути кукуруз, пасуљ и новчић. Поменута дрвца обично прави мушкарац, у овом примеру син саговорнице, која меси и пече чесницу, који објашњава изглед и значење дренових фигурица. *Дирек је чећврџасћ и има излед њродуженој њравоуџаоника. Срећа је засечена са врха са обе сџране зајћо шћо има две сџране, она је њреврџљива. Здравље је фиџурица која нема дренову кору, јер је здравље чистћо. Крављача је округла без икаквих украса, јер њредсџавља шћай за чување крава. Јарам је фиџурица која би шребала да има блаић лук на средини да њодсећа на крављи јарам. Бели џасуљ су овце, жуџи кукуруз кокошке, бели свиње, а џара је новац.*⁹⁶

Све ове фигурице се непосредно пре печења убацују на обод чеснице која иде на печење. Оно што је посебно занимљиво код припреме чеснице јесу место и начин печења – она се пече у црепуљи у некадашњој оцаклији на жару изгорелих бадњака. На примеру припреме чеснице на овај начин потврђује се да је она најдиректнија жртва митским прецима узимајући у обзир да се печење врши на отвореној ватри, жару у подножју оцаклије. Места где се прецима приноси жртва, јер њихове душе ту бораве, јесу углови куће, оцак.⁹⁷ Присуство бадњака, оцака, отворене ватре, фигурица, доба дана када се меси, прожимање духа вегетације, духа жита, идеје о митским прецима – чесница дефинитивно представља најкомплекснију обредну храну. Након печења она се премазује кајмаком и износи на трпезу. Женска особа која се током године бави прерадом млека током ритуалног окретања чеснице, а затим и ломљења, носи вунену рукавицу у циљу бољег хватања кајмака током прераде млека. У току окретања са леве на десну страну укућани покушавају да виде где се

[94] В. Чајкановић, *О врховном Бојуу сџарој срџској релиџији*, 157.

[95] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Оливера Милићевић, село Звезда

[96] Ауторово теренско истраживање. Извор информација: Милан Милићевић, село Звезда

[97] В. Чајкановић, *Stara srpska religija i mitologija*, 126.

која фигурица налази, јер би извучена фигурица фигуративно означавала задужења или позицију у дому у току наредне године, те би онај ко извуче пару имао новца те године, ко би извукао бели пасуљ биле би му поверене овце и тако даље. Након ломљења чеснице уследила би празнична гозба која централно место оставља божићној печеници. Током обеда нису прописана посебна правила у смислу који би њен део ко требао да поједе или којим редоследом, бар то није случај у рудничко-таковском крају. Преостала храна са празничне трпезе склона је варијацијама и није прописана стриктна листа јела која се морају налазити на божићној трпези.

Закључак

Не може се рећи да су намирнице које имају призивак хтонског нужно основни елементи хране намењене хтонском свету. Да је идеја да хтонске биљке и животиње производе хтонска јела у пуној мери тачна, на погребним трпезама биле би присутне супстанце попут плодова лешника, затим пецива од ћуретине, производа од крушака, пошто су све ово намирнице и плодови који са собом носе епитет хтонског. На питање да ли хтонске намирнице дају хтонску храну не може се одговорити ни потврдно ни одрично, јер оне и производе и не производе коначну хтонску храну.

Питање непропадајућих намирница је лакше за одговор, пошто су све оне које имају епитет трајног (вода, со, мед и вино) заступљене у свим обредима и обедима где би се храна приносила хтонском. Два елемента из ове групе (со и вода) поред непропадајућег карактера имају и апотропејску моћ која је од изузетног значаја у погребним, али и трпезама свечаног карактера. Код питања хтонске хране посебну пажњу треба обратити на симболику коју јој људи придају. На основу анализе може се рећи да је симболика од кључног значаја, можда чак и више од самог порекла намирница.

Симболично значење целости среће се код целог зрна панаије, затим код целог душног брава и целог пилета, што указује на врло једноставно отелотворење људске идеје о души која се мора, бар у првих годину дана од смрти, одржати у целом облику. Ако се прати Чајкановићева теза о приношењу жита митском претку у оквиру сваког ритуала, посебно у славском, разлог због кога се на пшеницу као цело зрно обраћа толика пажња лежи у идеји да је душа митског претка напустила овај свет и да је симболика целости у овом контексту излишна. Јаки симболи који се врло једноставно приказују, а анализом и теренским радом су откривени, налазе се у изгледу самог јела, а не у пореклу. Порекло је ту да потпомогне приближавање мистичног и хтонског, али изглед је тај у који су учитане жеље и формуле. Пример би били мотиви Сунца на житу за сеоску славу, која заправо треба то и да им обезбеди (Сунце). У божићним ритуалима имамо фигурице од дреновине који такође врло једноставно показују шта се жели.

Неке појединости које се уочавају паралелим погледима на погребне и празничне ритуале који су описани указују да крвна, месна жртва није императив у празницима који се славе, док је на погребном ритуалу то случај, што би потврдило тезу да скоро преминуле особе у првих годину дана када је душа, према народном веровању, још присутна, изискују крвну, месну жртву, док митски преци, који су по Чајкановићу објекти прославе, то више не изискују у великој мери.

Где год би се појавила месна, крвна жртва ствари би постале озбиљније и људи би уз њу на хтонску трпезу принели и апотропејски елемент у циљу њихове заштите. Главни закључак рада односио би се на човеково поимање и условно речено борбу са душама којих се истовремено и плаши и које користи. Човек својим деловањем тежи ка томе да оствари контакт са оностраним, али је, ако се боље погледа, приметна и бојазан од хтонског, те се тако у свакој

од погребних трпеза или при формирању крвних жртава увиђају елементи који су ту да заштите људе уколико дође до гнева оностраног. Мештани рудничко-таковског краја, као и цела наша култура, левитирају између страхопоштовања и потребе да у мистичном смислу добију бенефите од хтонских ентитета. Дакле, уколико дође до незадовољства хтонског бића, а оно је већ призвано и гозбом покушано да се одобровољи, апотропејски елементи су ту да заштите човека. Тако у погребним ритуалима постоји импетарив присуства и употребе соли, а затим и воде као обавезног елемента свих излазака на гробље. У традицијској култури вода и со представљају јаке апотропејске и лустративне елементе који у крајњем случају чувају човека од негативног хтонског утицаја. У случају божићних празника најбољи пример за двоструки однос према хтонском је божићна печеница у коју се обавезно ставља елемент који ће, уколико дође до гнева хтонског, утицати на заштиту човека (у овом примеру то би био бели лук).

Теренска истраживања (казивачи):

Вера Миловановић, село Љутовница
Гордана Ђорђевић, село Јарменовци
Душанка Поповић, село Клатичево
Душанка Рашић, село Заграђе
Љиљана Поповић, село Клатичево
Милан Милићевић, село Звезда
Милева Радојевић, село Звезда
Милунка Милојевић, село Срчаник
Мирко Поповић, село Љутовница
Нада Тодоровић, село Ручићи
Оливера Милићевић, село Звезда
Радмила Милић, село Гуришевци
*Фотографије: Јелена Милићевић

Литература

- Bandić, Dušan. *Narodna religija Srba u 100 pojmova*. Beograd: Nolit, 2004.
- Bandić, Dušan. *Carstvo zemaljsko i carstvo nebesko*. Beograd: Biblioteka XX vek, 2008.
- Bandić, Dušan. *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*. Beograd: Biblioteka XX vek, 1980.
- Ђаповић, Ласта. *Земља: веровања и ритуали*. Београд: Етнографски институт САНУ, 1995.
- Ђорђевић, Тихомир. *Природа у веровању и ђредању нашег народа, књиџа бр II*, Београд: Српска књижевна задруга, 2021.
- Кнежевић, Сребрица. „Теоријско методолошки приступ проучавању исхране”. *Етнологишке свеске 3 (3)* (1980): 3-17
- Ковачевић, Иван. *Семологија митџа и ритуала II. Савремено друштво*. Београд: Српски генеалогски центар, 2001.
- Кулишић, Ш., Петровић, П. и Пантелић, Н. *Српски митџолошки речник*. Београд: Етнографски институт САНУ, 1998.
- Кулишић, Шпиро. *Из старе српске релиџије : новоџодишњи обичаји*. Београд: Српска књижевна задруга, 1970.
- Петровић, Сретен. *Српска митџологија. Књ. 4, Митџологија раскршћа*. Ниш: Просвета, 2000.
- Прошић-Дворнић, Мирјана. „Културни и друштвени значај хране у традиционалној српској култури”. *Култура* (2005), 315-339.
- Radenković, Ljubinko. „Hleb u narodnoj magiji Balkanskih Slovena”, u: *Нљавџ в slavjanskata kultura*, Etnografski institut s muzej – VAN, Sofija (1997), 145-155.
- Синани, Данијел. „Виле као контрамодел препоручивог понашања у патријархалној заједници”, *Антропологија 3, по. 3* (2007), 97-109.
- Тројановић, Сима. *Главни српски жрџивени обичаји; Старинска српска јела и џића*, Београд: Просвета, 1983.
- Чајкановић, Веселин. *Митџ и релиџија у Срба*. Београд: Српска књижевна задруга, 1973.
- Чајкановић, Веселин. *О врховном Боју у старој српској релиџији*. Београд: Српска књижевна задруга, 1994.
- Љајкановић, Veselin. *Stara srpska religija i mitologija*. Beograd: Srpska književna zadruga, 1994.
- Чајкановић, Веселин. *Речник српских народних веровања о биљкама*. Београд: Српска књижевна задруга, 1994.

CHTHONIC FOOD IN THE RITUAL-RELIGIOUS PRACTICES OF THE RUDNIK-TAKOVO REGION

This paper explores the role and symbolism of food used in rituals and ceremonies dedicated to the deceased, mythical ancestors, and chthonic entities in this region. Although chthonic ingredients cannot always be considered fundamental elements in the preparation of food for the chthonic realm, the symbolism attributed to these ingredients plays a significant role. The study highlights that durable foodstuffs such as salt, water, honey, and wine hold a central place in rituals due to their apotropaic properties, protecting humans from the potentially negative influences of the chthonic world. The symbolism of wholeness and the

preservation of the soul is reflected in the use of whole grains, a ram, or a chicken, while apotropaic elements such as garlic, salt, and water serve to shield people in case of the chthonic entities' wrath. The paper also emphasizes the distinction between funerary rituals, where meat offerings are often present, and rituals honoring mythical ancestors, in which meat does not play a crucial role. The main conclusion of the study concerns the ambivalent relationship between humans and the chthonic world, intertwining reverence and attempts to appease mystical entities while also seeking protection from them.

Jelena MILIĆEVIĆ