
MIRJANA PROŠIĆ-DVORNIĆ

KULTURNI I DRUŠTVENI ZNAČAJ HRANE TRADICIONALNE SRPSKE KULTURE

Postoji obilje etnografskih podataka o hrani, ishrani i običajima vezanim za jelo prikupljenih u srpskom ruralnom društvu i objavljenih u regionalnim monografijama i drugim publikacijama. Međutim, retko se nadilazio nivo deskripcije i podaci interpretirali u relevantnom kontekstu u skladu s izabranim teorijskim okvirom. S druge strane, problem hrane kao izuzetno složena pojava, *totalna socijalna činjenica*, koja sadrži mnoge aspekte društvene celine kao što su ekonomski, moralni, religijski, itd., pogodan je za različite vrste analiza. Autor, pre svega, iznosi neke opšte podatke o dostupnosti hrane, njenoj proizvodnji, pripremanju i konzumiranju u normalnim, neritualnim situacijama. Ukazuje se i na sezonske varijacije u ishrani. To, međutim, nisu jedine razlike u sastavu i strukturi obroka, niti je opstanak njegova jedina svrha. Jelovnik podjednako zavisi od kulturnih pravila koja definišu šta će jesti, kada i ko, čime doprinosi strukturisanju društvenog i kulturnog vremena (ritualno/profano), uspostavljanju ili održanju

društvenog poretka, odnosa i uloga, i, isto tako, kodiranju poruka relevantnih za grupu koja deli obrok. Značenja i funkcije hrane postaju u potpunosti jasni ako se posmatraju u nizu suprotnosti kao što su normalni/ritualni jelovnik i, u okvirima ovog drugog, post (tabui u ishrani): praznovanje (dozvoljena hrana i obilje). Dakle, trodelnu strukturu ishrane, post/praznovanje/post, nalazimo i u godišnjem ciklusu rituala (obredi tranzicije) i u nekim od proslava koje prate promene individualnog ili grupnog ili državnog statusa (*rites de passage*). Uopšte uzev, svaki značajan događaj u seoskom životu naglašen je gozdom. Ovde izloženi podaci odnose se na kontekst tradicionalnog srpskog sela, konkretno šumadijskog okruga u centralnom delu Srbije, s kraja 19. i početka 20. veka.

Srpska etnologija, otkad je konstituisana kao nauka početkom prošlog veka, poklanja dužnu pažnju beleženju podataka o hrani, ishrani i običajima vezanim za jelo kao jednom od svojih prioritarnih predmeta istraživanja u srpskoj ruralnoj populaciji. Uvažavajući njihovu važnost ne samo kao načina za preživljavanje već i kao kulturnih osobina značajnih za stvaranje celokupnog lokalnog, regionalnog i nacionalnog kulturnog sadržaja i karaktera, svi istraživački programi i upitnici, pa samim tim i objavljene monografije, sadržali su informacije o hrani. Otud velika količina podataka o hrani (često u formi liste recepata) sakupljenih u mnogim regionima širom Srbije, od kraja 19. veka do danas. Ipak, kao u slučaju mnogih drugih tema tradicionalno orijentisane etnologije, osnovni cilj bilo je prevashodno popunjavanje praznina, pa je i pristup hrani bio atomistički, deskriptivan i lišen teorijskih uvida. Praktično, jedini izuzetak su studije koje su pokušavale da interpretiraju konkretne vrste hrane u okviru formalne religijske analize zasnovane na evolucionističkim konceptima (sakralne ponude natprirodnim bićima, tabui na hranu u utvrđenim vremenskim segmentima ili za konkretne osobe u nesvakodnevnim, ritualnim stanjima ili ulogama, itd.), kao što su, na primer, dela S. Trojanovića (1911), V. Čajkanovića (1932, 1941), Š. Kulišića (1970) i mnogih njihovih sledbenika.

Stoga je studija hrane u Srbiji još uvek netaknuto tle koje čeka na celovito istraživanje i pristupe s različitih teorijskih stanovišta. Nije sporno da je nastojanje da se stekne duboko saznanje o proizvodnji, distribuciji i potrošnji hrane i, posebno, o determi-

nantama koje su u osnovi kulturnih i društvenih koncepata, izuzetno važno i vredno truda. Naime, hrana nije samo neophodna za održanje biološkog života, niti je puki direktni izraz postojećih ekoloških i ekonomskih uslova ili načina proizvodnje i raspoložive tehnologije, iako ti faktori mogu nametnuti znatna ograničenja. Naprotiv, izbor hrane, njena klasifikacija, način na koji se pribavlja, sprema, servira i konzumira pre svega su kulturno određeni. To je kulturna pojava, *totalna društvena činjenica* (M. Mauss, 1982 /1966/: 213) koja otelovljuje mnoge aspekte društveno-kulturnog entiteta čiji deo predstavlja, budući i njihov odraz i aktivna komponenta u nastajanju njihove strukture. Rečju, hrani se pripisuje velika simbolička vrednost i ona otkriva mnoge socijalne probleme. “*Ona je medijum razmene, simbol različitih odnosa i sredstvo da se niz emocija izrazi u konkretnoj formi*” (Reid, 1986: 49).

Cilj ovog članka je da ispita proizvodnju, ponašanje u vezi s hranom, značenja i različite aspekte korišćenja hrane u normalnim svakodnevnim situacijama nasuprot onim u raznim vrstama rituala (godišnji ciklus, obredi prelaska) kako su se odvijali u tradicionalnoj srpskoj sredini, to jest u Šumadiji, ili još određenije u njenim zapadnim podregionima – Jasenici, Gruži, Kačeru i Takovu – krajem 19. i početkom 20. veka.

Sredina

Region Šumadije zauzima centralni deo Srbije, južno od Save i Dunava, i sastoji se od nekoliko podregiona u kojima se mogu zapaziti neke lokalne varijacije tradicionalne kulture. Ipak je najvažnija etnografska karakteristika podela na zapadni i istočni deo. Naime, regioni zapadno od linije podele koja ide duž planina Avale, Kosmaja, Venčaca, Oplenca i Rudnika, uglavnom su bili naseljeni imigrantima iz jugozapadne Srbije (Sjenica), severne Crne Gore i istočne Hercegovine, odnosno, stočarima i nosiocima dinarskih kulturnih karakteristika, dok su u istočnoj polovini preovladavali starosedeoci heterogenog porekla iz južnih i istočnih zemalja (P. Ž. Petrović, 1963: 141-166). Takva populaciona struktura i raspored stvoreni su poslednjim masovnim doseljavanjem u region, koje se dogodilo krajem 18. veka konačno i trajno naselivši Šumadiju, posle mnogih fluktuacija stanovništva kojima je bila izložena u svojoj burnoj

istoriji još od početka otomanskih osvajanja (T. Đorđević, 1924: 24; B. Drobñaković, 1954: 36-51). Bilo je to ono isto stanovništvo koje je učestvovalo u ustancima (Orašac, Takovo) protiv turske vladavine početkom 19. veka, kao i u kasnijem stvaranju nove, isprva vazalne a potom nezavisne, kneževine Srbije, začetka buduće nacionalno i politički slobodne države.

Početak prošlog veka zemljoradnja je bila od sekundarne važnosti i pribegavalo joj se radi obezbeđivanja samodovoljnosti domaćinstva, dok je uzgoj stoke (ovce, koze, goveda, svinje) na bogatim pašnjacima i gustim hrastovim šumama predstavljao glavni izvor i preživljavanja i prihoda. Zapravo je uspešna trgovina žirom utovljenim svinjama bila ta koja je stvorila prve prosperitetne klase koje će, stekavši i političku moć, postati začetnici državnih službi i, nekoliko decenija kasnije, nacionalnog građanskog društva. Međutim, za većinu seoskog stanovništva život je i dalje bio vrlo skroman, uz zadovoljavanje samo osnovnih potreba. Ipak je Šumadija i dalje bila vrlo privlačna imigrantska destinacija, iz političkih ali i ekonomskih razloga, pošto je još uvek bilo dovoljno zemljišta koje se moglo besplatno zauzeti i, krčenjem šume, pretvoriti u oranicu (B. Drobñaković, 1925; M. S. Filipović, 1954: 74-87). No, krajem prve polovine veka, okolnosti su se drastično promenile. Stopa doseljavanja i gustina stanovništva znatno su porasle i, kad je zemlja postala retkost, doneti su zakoni koji su utvrđivali i štitili različite tipove vlasništva (privatno, seosko, državno) ukidajući tako mogućnost besplatnog zauzimanja /zemljišta/. Dotad su šume uglavnom bile posećene i, zajedno s pašnjacima, pretvorene u obradive površine. To je bila prekretnica u seoskoj ekonomiji koja je dovela do inverzije značaja zemljoradnje koja je, umesto stočarstva, postala primarno zanimanje.

Ipak su, bez obzira na osnivanje nacionalne države, postepeno nastajanje novog kapitalističkog društveno-ekonomskog sistema i težnju ka opštoj modernizaciji, promene u seoskom životu bile veoma spore, čak i krajem 19. i početkom 20. veka. Nedovoljno razvijeni gradovi, industrija i druge mogućnosti zapošljavanja nisu mogli da apsorbuju priliv seoskog stanovništva, pa su sela bila prenaseljena. Većina poseda bila je mala (prosečne veličine 5-9 hektara) i fragmentizovana zbog deobe širih porodičnih domaćinstava (zadruga) i obrazaca nasleđivanja po kojima

su jednaki delovi pripadali njihovim osnivačima (braći/sinovima). Prilično primitivna poljoprivredna tehnologija (gvozdeni plugovi postali su češći tek krajem prošlog veka) nije mogla da omogući proizvodnju većih viškova za tržište pa je novac, neophodan u novčanoj privredi ali teško dostižan u preovlađujućim okolnostima, bio stalni problem seljaka, vodeći još jednom – zaduženosti (J. M. Halpern, B. Kerewsky-Halpern, 1986: 47-50).

Stoga je primarni cilj seoske ekonomije bilo direktno održanje porodice, vlastitim proizvodima. Sama porodica bila je osnovna ekonomska i potrošačka jedinica i svaki član je bio obavezan da izvršava svoje uloge i dužnosti na dobrobit grupe. Međutim, pošto je poljoprivredni rad često prevazilazio radne potencijale domaćinstva, pogotovu ako ga je činila nuklearna porodica, često se moralo oslanjati i na pomoć spolja. Pomoć se mogla dobiti uglavnom društveno ustanovljenim i negovanim kanalima kao što su rodbinski i susedski odnosi, na temelju reciprociteta ili, u manjoj meri, unajmljivanjem radne snage u zameđu za novac ili robu. Zbog toga je iz egzistencijalnih razloga bilo izuzetno važno očuvati tradicionalnu porodicu patrijarhalnog karaktera koji se izražavao u patrilinearnom nasleđivanju i muškoj dominaciji, pa su rodbinska i opštedruštvena struktura, bez obzira na nastajuće unutrašnje konflikte, kao i postojeći kulturni i društveni mehanizmi promovisali i reafirmisali postojeće uloge, veze, odnose i obaveze među njima, to jest, nastojali da obezbede pokoravanje prihvaćenim pravilima ponašanja.

Pomoć se tražila u još jednoj dimenziji, na metafizičkom nivou egzistencije, u sferi magijsko-religijskih koncepata i praksi. Narodna verovanja i običaji, još uvek strogo poštovani na razmeđu vekova, a u mnogim aspektima sve do danas, otkrivaju nam da je postojao i jedan specifičan, religijski odnos između čoveka i prirode, dominantno zasnovan na animističkim konceptima, koji je bio posredovan i regulisan ritualnim ponašanjem, bilo proširivanjem običnih aktivnosti (magija, kult), bilo njihovim redukovanjem (tabui). Osnovna ideja iza religijskog kompleksa vezanog za poljoprivredni i stočarski proizvodni ciklus bila je težnja za uspostavljanjem veze s imaginarnim natprirodnim silama (duhovima, dušama, demonima, božanstvima) za koje se verovalo da imaju moć nad rastom useva, plodnošću stoke, itd. Antagoni-

zam između ljudskih i nadljudskih bića može se razrešiti uzajamnim reciprocitetom, magijskom radnjom, poštovanjem religioznih pravila, uvažavanjem, uzdržavanjem, davanjem i zadovoljavanjem njihovih potreba u zamenu za milost, pomoć, nagradu, napredak. Iz tog razloga su sve bitne faze proizvodnje bile predmet i magijsko-religijskih normi ponašanja (na primer, izbegavanje mogućeg zagađenja kontaktom s potencijalno opasnim stvarima ili bićima, vršenje magijskih radnji koje treba da obezbede pozitivne rezultate, tabu na rad određenih dana u sedmici ili u periodima kad su nebeska tela u karakterističnom položaju, na važne praznike inkorporisane u hrišćanski kalendar, ali nesporno prehrišćanske sadržine) (D. Bandić, 1980a: 273-313; 1980b: 21-29).

Videći sebe kao deo prirode pre nego kao njene gospodare, seljaci su nastojali da uspešno funkcionišu i na racionalnom, tehničkom i na iracionalnom, religijskom nivou kako bi osigurali egzistenciju za sebe i svoju porodicu, očuvali svoje najdragocenije vrednosti, zaštitili svoju imovinu, regulisali ponašanje drugih i zadobili njihovu saglasnost za zajedničke interese i ciljeve. Verovanja, društvena i internalizovana kontrola svakog pojedinca uslovljena strahom od natprirodnog i nadom u odmazdu, odvrćali su od suprotnog ponašanja i predstavljali neku vrstu garancije za ostvarenje i egzistencijalnih i vrednosnih postulata.

Proizvodnja hrane i svakodnevna ishrana

Povoljna konfiguracija, pedološka struktura i klima omogućili su seljaku da ima prilično diversifikovanu ekonomiju, pa tako i sam obezbedi većinu svojih potreba u hrani.

Polja su se uglavnom koristila za gajenje žitarica. Najvažniji usev bio je kukuruz koji je davao veće prinose od ostalih i, samleven u brašno i pečen kao hleb ili kivan u vodi (palenta), bio je osnovni sastojak ljudske ishrane. U imućnijim domaćinstvima zrno je korišćeno i u prehrani svinja i živine, a stabljike i pleva davani su stoci. Žito se gajilo za tržište (važan usev za prodaju postalo je naročito po izgradnji željeznice, 1882. godine), a male količine čuvane su za seme i praznike. Siromašna domaćinstva *“obično prodaju žito direktno sa gumna, a novac koriste za kupovinu kukuruza za sopstvenu ishranu (kukurzni hleb duže traje i zasitiji je) i plaćanje prvog dela poreza”* (J. Pavlović, 1921: 13). S druge strane, ritualni hlebovi

pečeni za sve važne religijske praznike i posebne prilike koje nalažu proslavu i gozbu, pravljene su gotovo isključivo od pšeničnog brašna, dok je kuvano žitno zrno spremeno za rituale posvećene kultu mrtvih, kao i za proslave porodičnog ili seoskog sveca-zaštitnika, što je srpska religijska specifičnost, slava. Druge sorte žitarica gajene su uglavnom za stočnu hranu: ječam (svinje), zob (konji za vuču), heljda, raž i proso (svinje, živina). Neke od njih su se, ipak, mogle koristiti i u ljudskoj ishrani, posebno ako bi (ječam) ranije u godini sazrevale, pomažući tako da se premoste prehrambene potrebe do žetve kuku-ruza i pšenice (M. S. Filipović, 1960: 33).

Okretanjem zemljoradnji kao osnovnoj privrednoj grani, promenom namene zemlje i posledičnim smanjivanjem pašnjaka i šuma, opadao je i značaj stočarstva, iako je još uvek bilo važno za obezbeđivanje hrane za domaću potrošnju. I način uzgoja stoke se promenio: umesto ekstenzivnog, planinsko-ravničarskog tipa koji je zahtevao velike pašnjake, slobodu kretanja i dovoljno radne snage u domaćinstvu da se neki od članova posvete isključivo stočarstvu, što je sve nedostajalo na početku veka, životinje su držane u štalama, oborima i svinjcima u krugu imanja. Volovi i konji držani su kao životinje za rad u zemljoradnji, ovi drugi i za kočije ili dvokolice, ako je domaćinstvo moglo da ih priušti. Krave su davale mleko koje se dalje prerađivalo u mlečne proizvode (beli sir, kajmak, jogurt – pavlaka i buter nikad se nisu pravili u zapadnom delu Šumadije); ovce su davale vunu neophodnu za kućnu proizvodnju tkanina, mleko i meso, posebno za svečanu pečenicu, a svinje mast, mnogo korišćenu za kuvanje, meso bilo za pečenicu, bilo sušeno i tako čuvano za zimu, mada su prodavane na pijaci i dalje bile značajan izvor novca.

I nekad značajno gajenje pčela smanjeno je zbog opštih ekoloških i ekonomskih promena i dostupnosti industrijskog šećera.

Živina, uglavnom kokoške i ćurke, ponegde guske i patke, gajena je zbog mesa i jaja za domaću potrošnju, ali i za prodaju na pijaci, uključujući i perje. Dok su proizvodnja i distribucija zemljoradničkih proizvoda i stoke bili u rukama muškaraca, žene su se isključivo bavile gajenjem i prodajom živine, što im je omogućavalo da dođu do novca koji nije išao u kućni budžet, nego je ostajao njima.

Žene su isto tako uglavnom brinule o povrtnjacima u sklopu samog gazdinstva, u vinogradima ili pored potoka i reka za vrste koje su tražile više navodnjavanja. Kupus, paprika, paradajz (od početka veka), pasulj, sočivo, crni i beli luk, krastavac, šargarepa, cvekla, bundeva, dinja i lubenica, takođe su uglavnom bili namenjeni kućnoj potrošnji. Oni su konzumirani sezonski (kasno proleće do rane jeseni), sa izuzetkom pasulja i sočiva, belog i crnog luka i krompira koji su, u podrumima i trapovima, ili kao kupus i turšija (paprika, krastavci, plavi patlidžan, celerov list) usoljeni čuvani za upotrebu tokom zime.

Gajenje voća bilo je takođe značajno u seoskoj ekonomiji. Šljive su bile najvažnije jer su, sušene ili kao pekmez, bile osnovni izvozni proizvod, pa tako i jedan od osnovnih izvora prihoda. Destilacijom šljiva dobijala se rakija, omiljeno svakodnevno i ritualno piće, ali i roba. S druge strane, vino pravljeno od grožđa gajenog u porodičnim vinogradima, uglavnom se pilo u kući. Isti slučaj bio je i sa drugim voćem kao što su breskva, kruška, kajsija, dunja, dudinja, koje se jelo u kući ili u sezoni u besćenje prodavalo gradskim pijarama. Samo jabuke i orasi mogli su potrajati do zime kad *“mnogi žude za voćem iako su ga leti imali u izobilju”* (J. Pavlović, 1921: 17).

Uz hranu koju su proizvodili sami seljaci, ishrana je vrlo retko dopunjavana 'plodovima prirode' (zelje, kopriva, pečurke, bobice; patke, golubovi, divljač, riba) ili industrijskim proizvodima (šećer, so, ulje, kafa, čaj, crni biber i slično).

Stoga je asortiman proizvodnje istovremeno determinisao i izbor jestivih namirnica u ishrani.

Dok je proizvodnja hrane, u idealnom smislu, osim živine i gajenja povrća, bila posao muškaraca koji su bili isključivi vlasnici zemlje, alatki i znanja, kao i glavni proizvođači i hranioci porodice, svakodnevnom obradom hrane (spravljanje mlečnih proizvoda, pečenje hleba, kuvanje obroka, donošenje vode) su se, s druge strane, bavile isključivo žene i to se smatralo jednom od njihovih osnovnih bračnih obaveza. Hrana se pripremala na ognjištu, smeštenom 'u kući', najvažnijoj i nekada jedinoj prostoriji koja je imala mnogo namena (kuvanje, skladištenje, okupljanje, obedovanje, spavanje), pošto su štednjaci u to vreme bili redak luksuz.

Kulturna pravila propisivala su strukturu obroka i način konzumiranja hrane. Zabeleženo je da je bilo kuća u kojima se nije poštovalo utvrđeno vreme obroka već je svako jeo kad je gladan. To se, međutim, smatralo potpuno neprihvatljivim, znakom stagnacije čak neupeha, što je podrazumevalo da se može napredovati isključivo ponašanjem u skladu s postojećim poretkom. Kuće koje su poštovale pravila imale su zimi tri obroka: doručak u osam ujutro, ručak u podne, i večeru u šest uveče. Leti je, kad radni dan počinje ranije i traje duže, bilo četiri obroka: doručak pre šest, ručak oko deset, užina oko dva i večera u osam sati uveče (J. Pavlović, 1921: 55-56).

Obroci su bili vreme porodičnog okupljanja, izuzev u proleće i leto tokom velikih poljoprivrednih radova, kad su se doručak i užina nosili muškarcima na polje. Inače je porodica zajedno obedovala, sedeći na tro-nošcima oko niskog okruglog drvenog stola prema polu i starosti, pri čemu su muškarc i stariji imali apsolutni prioritet. U velikim, proširenim domaćinstvima, muškarc su jeli prvi, dok su žene i deca čekali na drugu rundu. Glava porodice delila je hleb i meso, dok su se glavno jelo i prilozi jeli iz iste posude na sredini stola i svako je koristio sopstvenu kašiku (P. Ž. Petrović, 1948: 134). Tako je svakodnevni zajednički obrok, ograničen na članove porodice u privatnosti njihovog doma, služio reafirmaciji porodičnih veza, osećanja pripadnosti, harmonije i bliskosti i, istovremeno, ponavljanju i naglašavanju ideala hijerarhijske društvene strukture. Rečju, obrok je visokostrukturisan kulturni i društveni događaj.

Kao što su obrasci obedovanja varirali s godišnjim dobima i ciklusom poljoprivredne proizvodnje, varirala je i ishrana. Od kasnog proleća do rane jeseni ishrana je bila uravnoteženija i raznovrsnija jer je bilo dovoljno svežeg povrća i voća. Mada je to period najtežih poljskih radova i urkos tome što se jelo četiri obroka dnevno, hrana se umereno konzumirala a jela su bila prilično laka. Zimi, koja se može smatrati vremenom dokolice za poljoprivrednike, ishrana je, naprotiv, znatno teža i jednoličnija, pošto se moglo birati samo od proizvoda koje je moguće sačuvati da potraju duže od svog godišnjeg doba, a istovremeno se konzumirala u većim količinama. Dakle, kad je priroda bila širokogruda, ljudi su se umereno ponašali, dok je u vremenima oskudice kulturni odgovor bio suprotan – jelo se obilje hrane.

Sledeća paradigma predstavlja sezonske¹ mogućnosti za sastavljanje konkretnih jela.

LETO	ZIMA
<p><i>Doručak</i></p> <p>kukuruzni hleb, mlečni proizvodi (sir i kajmak); popara, jelo spravljano od bajatog hleba, sira i kajmaka; cicvara, smesa pšeničnog brašna s jajima i kajmakom; jaja pržena s crnim i belim lukom; sveže povrće, salate, voće</p>	<p><i>Doručak</i></p> <p>Kao leti, uz dodatak dimljene svinjetine i govedine; kačamak uz dodatak mlečnih proizvoda, jaja sa slaninom; turšija, suve šljive</p>
<p><i>Ostali obroci</i></p> <p>hleb mlečni proizvodi supe od povrća ili mesa (piletina) povrće ili meso (piletina) gulaš na masti bungar, prekrupa kuvana sa ovčetinom ili slaninom, kajmak jela sa rezancima (kuvanim, pečenim) sa sirom, jogurtom meso pečeno s krompirom crni luk, beli luk, salata voće</p>	<p><i>Ostali obroci</i></p> <p>hleb, kačamak mlečni proizvodi varivo od pasulja/sočiva kiseli kupus krompir, dinstan, pečeni jela od testa i cerealija turšija crni i beli luk suve šljive, jabuke, orasi</p>

1 Kao i u svim oblastima sa kontinentalnom klimom, postoje, naravno, četiri godišnja doba, ali se zapravo samo dva suprotna običaja vezana za jelo i jelovnike mogu odrediti – jelovnik kojim dominira konzumiranje sirove hrane i jelovnik kojim dominiraju očuvane namirnice.

Bez obzira na godišnje doba, doručak je najmanje zavisio od sezonskih varijacija i bio jedini obrok koji se po sadržaju razlikovao od ostalih na dnevnom jelovniku. Naime, ručak – (užina) – večera sastojali su se od istih jela, uz male varijacije, koja su kuvana za prvi obrok, a potom korišćena kao ostaci. Međutim, neka od jela koja su se doručkovala mogu se naći i u drugim obrocima.

Okosnica ishrane bio je hleb koji se jeo za svaki obrok. Isto važi i za drugu po važnosti hranu – mlečne proizvode. Sir i kajmak koristili su se kao predjela uz rakiju, ili kao dodaci u svim godišnjim dobima i gotovo uz svaki obrok, kao i jogurt u letnjim sezonskim gulašima od povrća ili živine i drugim jelima. Mlečni proizvodi i jaja tako su obezbeđivali životinjske proteine koji bi inače manjkali zbog oskudice mesa (piletina, dimljena svinjetina) koja nijela bila redovno na dnevnom jelovniku. Kuvana jela su, uglavnom, kuvana na masti, s lukom i brašnom, začinjana paprikom, crnim biberom, solju, belim lukom. Po načinu pripreme, hrana je bila: fermentisana (mlečni proizvodi), kuvana (supe, kaše, gulaši), pržena (jaja), pečena (hleb, pite), dimljena (svinjetina, šljive), sirova (luk, voće, salate) (Cf. C. Levi-Strauss, 1970: 167-175). Osnovna sezonska razlika sastojala se u tome što se dimljena hrana koristila isključivo zimi. Isto tako, meso se nikad nije peklo na ražnju za svakodnevnu konzumaciju, već samo za praznike.²

Obrok se na svakodnevnom jelovniku, na sintagmatičkom nivou, obično sastojao od jednog toplog, kuvanog glavnog jela (kaša, gusta supa, gulaš, ovsena kaša) i dva ili tri dodatna (hleb, mlečni proizvodi, salata) ili, prema formuli koju je predložila M. Douglas (M. Douglas, 1975: 259), $A + 2/3 B$, gde A ima istu formulu ($a + 2b$). Međutim, naglašeni element

2 Kako je seosko stanovništvo bilo vrlo homogene ekonomske strukture, s približno jednakim prihodima i tek rudimentarnom klasnom diferencijacijom, i jelovnik se, pored toga što je bio istog osnovnog tipa i strukture, jedva razlikovao od jednog do drugog domaćinstva. Malo imućnije porodice mogle su, recimo, da imaju meso na dnevnom jelovniku češće od drugih. Siromašnije, na drugoj strani, nisu imale previše izbora: jednolični jelovnik koji se većinom sastojao od hleba, kaše i sličnog. Najupadljivija je bila razlika između 'dobrih' i 'loših' godina, odnosno obilnih i oskudnih prinosa.

(A) može biti samo hleb ili jelo od hleba/brašna (npr. kaša, palenta) dopunjeno mlečnim proizvodima i lukom ili salatom (2B). Bez obzira na konkretne sastojke, pristojan obrok uvek je sadržao nekoliko suprotnosti, kao što su toplo/hladno, tečno/čvrsto, neutralno/jako začinjeno, te različite vrste jestivih namirnica: žitarice, povrće, životinjske proizvode. Trodelna struktura svakodnevnog obroka bila je za nedeljni ručak i večeru bogatija, uz ponavljanje osnovnog modela: mlečni proizvodi, servirani s hlebom i lukom/salatom/turšijom (A + 2B), gusta supa/gulaš/kaša s hlebom i jogurtom (A + 2B), meso s povrćem i salatim (A + 2B) i poslasticom (pita od sira, suve šljive, itd.). Obrok slične strukture iznošen je neočekivanom posetioču na nepraznične dane, bez obzira na dan u nedelji³, što je trebalo da pokaže poštovanje, ispunjenje obaveze i jemči jednak tretman kad se uloga domaćin/gost obrne. S druge strane, za razliku od složenijih obroka nedeljom (dan odmora i praznik) i obroka za gosta, sreda i petak ('srećan' dan, povoljan za početak novog posla, svetac, i 'nesrećan' dan, koji karakterišu brojna ograničenja u ponašanju) bili su dani posta.

Dakle, već na nedeljnom nivou postojao je obrazac sleda diferenciranih ponašanja vezanih za hranu, konstantno smenjivanje normalnog konzumiranja, bogatijih i obilnijih obroka (nedeljni obroci bili su utvrđeni i repetitivni, dok su oni za goste bili povremeni). Takođe je već očevidno da je čak i svakodnevni obrazac obroka, koji su se jeli kod kuće u porodičnom krugu, bio veoma bogat značenjima i funkcijama, od porodične integracije uz uvažavanje društvene stratifikacije i različitih uloga (po polu i starosti), preko opšteg poštovanja religijskih i tradicionalnih pravila ponašanja, do strukturisanja društvenog i kulturnog vremena. Zapravo bi se u kategorijama ponašanja vezanog za hranu, nedeljni obrazac mogao, na neki način, smatrati odrazom i ponavljanjem u malom godišnje strukture vremena.

3 Gost koji bi neočekivano došao u kuću u vreme obroka nikad nije pitan da li je gladan: bio bi ponuđen rakijom i, ako bi prihvatio piće, to se smatralo znakom da će rado prihvatiti i hranu. Dok on pijucka rakiju i razgovara s domaćinom, domaćica bi na brzinu ali kako valja pripremila pristojno jelo, koje neće obrukati njeno domaćinstvo (J. Pavlović, 1928: 65).

Hrana i rituali

Antropološki je truizam da je vreme, njegovo strukturisanje i računanje, kulturno determinisano. Čovekova potreba da definiše i klasifikuje sve što ga okružuje pomoću simbola, podjednako verbalnih i neverbalnih, i tako logički organizuje i uredi haotični svet oko sebe, obuhvata i vreme. Naime, *“regularnost vremena nije intrinzični deo prirode; to je čovekova ideja koju smo projektovali u našu okolinu, za naše vlastite konkretne svrhe”* (E. Leach, 1977: 133).

Stvaranje i strukturisanje vremena u osnovi počiva na modelima opaženim u prirodi (smena dana i noći, promena godišnjih doba, biološki život jedinke), ali transponovanim u kulturne i društvene pojmove i kategorije. Taj proces obuhvata razbijanje njegovog kontinuiranog toka u intervale društvenog vremena, kao i stvaranje veštačkih granica između njih. Ideja granica podrazumeva da su dva međusobno zamenljiva pojma vremena, koji pripadaju različitim porcima realnosti, važna za njegovo strukturisanje: jedan koji se odnosi na jasno određene, normalne, sekularne intervale konačnog trajanja, i drugi, koji se odnosi na neodređene, ne-normalne, svete i vanvremenske oznake prelaska iz prethodnog u naredni segment. Zbog svog specijalnog, svetog svojstva drugačijeg od profane egzistencije, prelazak granice i prelaz iz profanog u sveto i obratno, zahteva elaboraciju rituala (Cf. E. Leach, 1976: 33-36; M. Eliade, 1980 /1956/: 31-50). Kulturni (religijski) koncept vremena omogućava i da se izbegne duboka psihološka odbojnost prema prihvatanju ideje ireverzibilnosti, smrti, nestajanja, konačnosti time što prevodi i prikazuje empirijski doživljenu neponovljivost kao ponovljivost, kao oscilacije između krajnosti, kao ponovljivost (kraj se pretvara u početak, smrt transformiše u život). Otud se vremenski kontinuum opaža kao diskontinuirano ponavljanje sekularnih i ritualnih sekvenci, kao smenjivanje suprotnosti (E. Leach, 1977: 124-132).

Dakle, kulturna konstrukcija vremena pomaže i u uređivanju i u preuređivanju realnosti. Mogućnost prebacivanja iz jednog oblika egzistencije u drugi i manipulisanja simbolima omogućava ljudima da menjaju svoju sredinu i uslove života, bar na konceptualnom nivou, stižući tako nadu i mir. Smenjivanje sekvenci ima još jednu dimenziju: ono daje meru,

raznovrsnost i ritam ljudskom životu, čineći ga podnošljivijim (Cf. M. Mauss, 1982 /1966/: 346-353).

Tradicionalna srpska kultura ne predstavlja izuzetak od ovih univerzalnih pravila. Kao što je već rečeno, u istorijskom vremenu na koje se odnosi ovo istraživanje – kraj 19. i početak 20. veka – *weltanschauung* srpskog seljaka još uvek je, po svom karakteru, bio duboko religiozan. Njegova internalizovana vizija sveta bila je dihotomna i sastojala se od dve potpuno različite realnosti: ovozemaljske (čovjek, društvo, radne aktivnosti, dnevna rutina) i onozemaljske (nastanjene dobrim ili zlim nebeskim, zemaljskim ili htonskim duhovima, dušama, demonima, božanstvima koji pokreću univerzum), obe podjednako važne za njegov opstanak. On ih je, zbog toga, morao držati u ravnoteži i kontrolisati najbolje što je mogao različitim sredstvima: praktičnim postupanjima na jednoj, i ritualnim manipulacijama, na drugoj strani. Otud je sasvim prirodno što je te koncepte vremena (i prostora) strukturisalo isto načelo.

Narodni kalendar i godišnji ciklus običaja pokazuju da su *'prirodni'* tok vremena, kretanje nebeskih tela (i samih smatranih božanstvima i predmetima kulta – cf. T. Đorđević, 1958: 1; 20-47), smena godišnjih doba koju su donosila i uticaj koji su imala na određivanje slede ekonomskih aktivnosti, mereni kulturnim i društvenim sredstvima. Svaku transformaciju, početak i kraj svakog konačnog vremenskog perioda obeležavao je ritual, privremeni skok u *'abnormalno'*. Sled i smenjivanje rituala sa intervalima *'normalnog'* vremena između njih, unosili su red i značenje u društveni život. Stoga je da bi se opisao obrazac u njihovoj osnovi neophodno u potpunosti proniknuti u godišnji ciklus ceremonija.⁴

Trajanje meseca merilo se mesečevim menama, od mladine do zadnje četvrti, od kojih je svaka bila označena kao povoljna ili nepovoljna za različite vrste aktivnosti, dok se tok godine određivao solarnim vremenom, pri čemu je približni početak svakog od četiri godišnja doba određivan prema letnjoj/zimskoj du-

4 Svaki praznik i prateća gozba (a ima ih mnogo različitih vrsta) tako je bogatog značenja da bi svaki zavredivao iscrpnu i fokusiranu analizu. Cilj ovog teksta je da ponudi jedan mogući pregled opšteg ritma i alternacija, ne baveći se posebno ni jednim konkretnim praznikom.

godnevici/kratkodnevici ili prema prolećnoj/jesenjoj ravnodnefici (Š. Kulišić et al., 1970: s.v. *godišnjak*; P. Ž. Petrović, 1948: 499-500). Dva glavna godišnja doba bila su, ipak, leto, to jest, vreme povoljnih biofizičkih uslova (toplo i jako sunce, dugi dani, bujna priroda, rast i zrenje useva, rečju, obnavljanje života), i zima, vreme nepovoljnih uslova (naizgled mrtva priroda, slabo sunce, hladne, duge noći). U društvenom smislu, leto je bilo doba intenzivne proizvodne aktivnosti i njenih bogatih plodova kad se činilo da čovek potpuno kontroliše prirodu, ali i retkih rituala. Većina obreda obavljanih u utvrđene dane/ periode ili izazvanih nuždom, odnosila se na sprečavanje opasnih atmosferskih pojava, kao što su grad, poplava ili suša (npr. sveti Ilija Gromovnik; magija protiv zmajeva i orlova, gospodara oluje; pravljenje zaštitnih magičnih krstova od leske), koje mogu da unište plodove čovekovog rada, ili pak obratno, na izazivanje kiše (*dodole*, procesija nosilaca krsta), ili proslavljanje uspešne žetve (npr. obredi s poslednjim snopom žita). Zima je, s druge strane, bila godišnje doba produktivne neaktivnosti ali intenzivnog i bogatog ritualnog života, koji je počinjao proslavom nove solarne godine (Božić). Na konceptualnom nivou, leto i zima zamišljeni su analogno danu i noći, kao kraljevstva u vlasti različitih svetova, prvo u vlasti čoveka, društva i profane aktivnosti, drugo u vlasti natprirodnog, mističnog, svetog, pa otud i opasnog. Nemoćan da obavlja stvarni rad u polju, koristeći preimućstvo sveprisutnosti onozemaljskog koje tada osvaja više prostora zahvaljujući čovekovo neaktivnosti, seljak je svoje napore usmeravao ka stvaranju saveza sa natprirodnim posredstvom razmene, zasnovane na *do ut des* načelu. On je u zimskim ritualima simbolički izvodio svoj poljoprivredni proizvodni ciklus, nastojeći da unapred osigura željene rezultate u stvarnom životu i u pravo vreme (D. Bračić, 1988: 27-36; Š. Kulišić, 1970). Ritualni su služili da obrnu vreme, da izazovu ponavljanje života (prirode, vegetacije, useva, itd.) posle smrti.

“Konceptualizacija takvog kontrastnog skupa uslova logično podrazumeva da su morale postojati i neodređene granične zone između njih koje omogućavaju siguran prelazak iz perioda obilja u prirodu u period oskudice, i iz dominantno profanog u dominantno sveto stanje. Izgleda da su te tranzicione zone bile dva preostala godišnja doba, približno izme-

du prolećne ravnodnevice/letnje dugodnevice i jesenje ravnodnevice/zimske kratkodnevice, odnosno proleće i jesen (I. Kovačević, 1985: 143-161).

Religijska komponenta narodnih ritualnih ciklusa bila je, dakle, uglavnom prehrišćanskog porekla, ali je na nju uticao hrišćanski kalendar.⁵ Nemoćna da iskoristi paganska verovanja i prakse, crkva ih je inkorporisala u hrišćanski sistem praznika dajući im nova tumačenja. Rezultat je bio religijski sinkretizam: ritam starijeg ritualnog ciklusa pomalo je izmenjen i razbijen, ali u biti uglavnom očuvan. Dakle, postoji znatna saglasnost između smenjivanja dugodnevice i kratkodnevice i posledične smene godišnjih doba, klimatske i društvene, s jedne strane, i ritualnog ponašanja vezanog za hranu, s druge, premda je i tome dato sekundarno, hrišćansko značenje.

Tako je hrana, kao sastavni deo rituala, imala svoj udeo u organizaciji društvenog vremena. S druge strane, kao što je poljoprivredna proizvodnja hrane bila pod uticajem religijskih shvatanja tako je, očekivano, bila i njena konzumacija, pošto su to dve strane iste medalje čiji je zajednički cilj održanje života zajednice.

Četiri puta godišnje⁶ bili su obavezni strogi, dugi postovi. To su bili: šestonedeljni post pre Božića; sedmonedeljni veliki post čiji je početak varirao (kraj februara – prva polovina marta); 2-3 nedeljni post uoči Petrovdana (28. jun/11. juli)⁷ i dvonedeljni post

5 Kalendar Srpske pravoslavne crkve kasni 15 dana za zvaničnim kalendarom.

6 Pored četiri glavna posta u godini, bilo je i specifičnih, jednonedeljnih postova, kao Mratinci (vučji praznik, poslednje nedelje novembra); pre Sv. Save (27. januar), trećeg sina osnivača srpske srednjovekovne kraljevske porodice, Nemanjića, koji je bio kanonizovan kao svetac i pre porodičnog sveca zaštitnika. Ove postove niti su svi poštovali, niti su svuda poštovani, ali dokazuju da je post postojao i pre njegove hrišćanske interpretacije (*“telesno očišćenje, jačanje volje, uzdizanje duše, slavljenje našeg Gospoda i poštovanje svetaca”*) i da prvobitno nije počivao na pobožnosti i moralnim obavezama, nego na animističkim konceptima (Cf. D. Bandić, 1980a: 184).

7 Početak Velikog posta zavisi od datuma Uskrsa koji se računa lunarnim vremenom. I trajanje petrovdanskog posta zavisi od datuma Uskrsa, iako se Sv. Petar i Pavle slave utvrđenog datuma. Post, međutim, počinje prve nedelje po Trojstvu, čiji datum varira jer pada 50-og dana po Uskrsu.

uoči Velike Gospojine (15/28. avgust). Početak i kraj posta bili su jasno obeleženi i uvek su bili deo istog trijadnog obrasca. Naime, svakom postu prethodile su *poklade* koje su, etimološki i u ponašanju, značile dopušteno i obilno konzumiranje hrane, kao i porodičnu/kućnu ritualnu gozbu, obaveznu za sve članove. Na kraju posta bio je drugi praznik, žrtvenog i pričesnog karaktera, koji se odvijao na (hrišćanski) svetac. Tako je suprotnost između normalnog konzumiranja hrane i posta koji, kako propisuje Srpska pravoslavna crkva, zabranjuje ne samo meso već i sve namirnice životinjskog porekla (mleko, jaja, mast), bila još dodatno pojačana uvođenjem početne i završne gozbe (M. Prošić-Dvornić, 1984: 143). Post je podrazumevao i druga ograničenja u ponašanju (veselja, igranke, pevanje, seksualni odnosi, svadbe, itd.), svedočeći tako o njihovom krajnje opasnom, neodređenom i prolaznom karakteru.

Kao što sledi iz obrasca postova, prva tri obuhvataju ravnodnevicu ili dugodnevicu/kratkodnevicu, dok se treći ne uklapa u tu shemu jer se završava tri nedelje pre jesenje ravnodnevica (Rođenje Bogorodice, koje se slavi 21. septembra bliže je tom događaju)⁸. To se može objasniti uticajem crkve i njenim rangiranjem praznika, ali raspored postova tokom godine još uvek dopušta pretpostavku o njihovoj važnosti u strukturisanju društvenog vremena. Čak i u originalnom narodnom kalendaru, pošto se tačno vreme promene može izračunati jedino preciznim astronomskim instrumentima, merenja su se zasnivala na aproksimacijama i uz to se nijedna važna i radikalna promena nije ritualno obeležavala samo jedan dan već tokom određenog perioda, uz ponavljanje ritualnih radnji, pri čemu je suvišak bio jedna od garancija uspeha.

Različito trajanje postova takode implicira da bi se njihov poredak mogao hijerarhijski urediti. Letnje postove su sami seljaci smatrali manje važnim i stoga su ih poštovali jedino stariji (P. Š. Petrović, 1948: 250, 253). Dva duga posta su, s druge strane, strogo

⁸ U Gruži se, pak, dani od Uspenja do Rođenja Bogorodice zovu međudnevica za koju važi jedno ograničenje zajedničko svim postovima – mladi parovi tada ne treba da se venčavaju jer neće biti srećni (P. Ž. Petrović, 1948: 254). Ovo bi moglo ukazivati da su periodi posta bili bliže ravnodnevici.

poštovana. Oni ne samo što su prethodili dvama važnim hrišćanskim (a po njihovoj sadržini i prehrišćanskim) praznicima, već su padali i na dve najključnije vremenske prekretnice u godini – oko zimske kratkodnevice i prolećne ravnodnevice – tako tačno obeležavajući prekid produktivno aktivnog vremena između prestanka poljoprivrednih radova (oranje i sejanje ozime pšenice u novembru, kao poslednji posao) i početka novog ciklusa (martovsko oranje za kukuruz, letnju pšenicu i druge useve), omeđujući ritualnu zimsku pauzu.

Zima je, dakle, bila izdvojena kao posebno doba godine pa stoga ne čudi što su je karakterisale i posebne vrste ponašanja, ni što su obrarsci ponašanja vezani za hranu bili naročito naglašeni, te su *poklade* koje su prethodile Velikom postu trajale ne jedan dan, već nekoliko nedelja. Posle perioda posta i opšte skrušenosti kao pripreme za proslavu Božića, za koji su karakteristični formalno ponašanje i ozbiljne ritualne radnje usmerene na određivanje povoljnog toka čitave naredne godine (zdravlje, plodnost, napredak, naročito preuveličani u ritualnom konzumiranju hrane – cf. Š. Kulišić, 1970) i veoma kritičnog i opasnog intervala Bogojavljske noći, sledi doba dokolice, opuštenosti, veselja i društvenosti, 'netabusano' karnevalsko vreme, koje dozvoljava da zaživi istinski *communitas* (V. Turner, 1977: 96-7; 166-8; 177-8; 185). To je bilo vreme okupljanja, igranki, uzajamnih poseta, venčanja, gozbi i kruženja veselih, bučnih, neobuzdanih čak lascivnih maskiranih povorki koje su prikazivale satiričnu verziju venčanja, simulisale plodnost, ali i ismevale i kritikovale formalnost i ograničenja društvene strukture u 'normalno' vreme, pružajući tako društveni 'sigurnosni ventil'⁹. Produženi period dopuštenosti, nužan, ali i opasan ako je nekontrolisan, za funkcionisanje društva, morao se okajati tokom Uskršnjeg posta, koji je tako činio društvo spremnim za još jednu formalnu reintegraciju i veoma svečano gozbeno iskustvo (Uskrs)

9 Poklade pre Velikog posta, kao porodična gozba, u stvari se dele na Mesojede (nedelju dana pre Velikog posta) i Belu nedelju (u kojoj su dopušteni samo mlečni proizvodi a ne meso, a pada u nedelju pre Velikog posta). Tako je, posle produženog perioda veselja i obilnog konzumiranja hrane, sledilo postepeno prilagođavanje narednom dugom periodu uzdržanosti.

pre ponovnog povratka u 'normalnost' (M. Prošić-Dvornić, 1984: 152-157).

Ritualni karakter trijadnog konzumiranja hrane – gozba – post – gozba – potvrđuje i čitavi obrazac pratećeg ponašanja. Nije reč samo o zajedničkom pokladnom obroku (naročito večeri) obaveznom za sve članove domaćinstva. Pre jedenja obilnog obroka, svi sukobi i povrede moraju se razrešiti, sve uvrede oprostiti kako bi pripadnici društva mogli, socijalno i ritualno očišćeni, da uđu u period askeze. Ostavljajući iza sebe grešne epizode i podvrgavajući se opštem uzdržavanju i nizu predostrožnosti u ponašanju i ishrani, seljak je želeo da otkloni negativne posledice koje je opasni, prelazni period mogao imati po njega. Bio je to njegov način da uspostavi kontrolu nad *'nepredvidivim'*, kulture nad prirodom. Tabuisane prehrambene namirnice ukazuju da bi mogle biti izvor opasnosti i zagađenja, što potvrđuje i činjenica da se istom mehanizmu pribegavalo i u svim ostalim slučajevima neodređenih stanja kada je bila potrebna zaštita jedinke ugrožene natprirodnim i društva od takve jedinke (npr. trudnica, novorođenče, bolesnik, u prisustvu umrlog) (D. Bandić, 1980a: 39 ff; 125 ff.).

Ritualne gozbe posle uspešnog završetka opasne tranzicije (ovde Božić i Uskrs) nikako nisu bile arbitrarne. Naprotiv, one su bile podvrgnute skupu strogih pravila koja su se morala slediti. Većina hrane bila je žrtvena pa je, stoga, morala da bude ispravno pripremljena. Ritualni hleb napravljen od pšenice, često od brašna posebno namenjenog za to i vode donete na određen način, s kvascem, sve suprotno pečenju svakodnevnog kukuruznog hleba, mogla je da mesi samo ritualno čista žena (koja ne menstruira, nije trudna, ne doji). (Isto važi i za pripremanje uskršnjih jaja.) Međutim, žena koja je smatrana bližom prirodi zbog vidljivih promena njenog tela u reproduktivnom ciklusu, pa otud i trajno zagađenom, nikad nije držana dovoljno čistom da priprema prazničnu pečenicu (prase ili jagnje)¹⁰ jer bi se od

10 Svinja je uobičajena pečenica za Božić od 19. veka pošto su, kako je već pomenuto, svinje bile važan proizvod seoske ekonomije. Jagnje je, pak, moglo biti starija žrtvena životinja, pošto su stanovnici Šumadije prvobitno stigli iz krajeva u kojima su se gajile ovce. Jagnje je bilo uobičajenije za Uskrs ili Đurdevdan (6. maj), jer je to sezona jaganjaca. Slavska pečenica može biti jedno ili drugo, ili oba.

njenog dodira umiruća životinja pretvorila u strvinu, postajući tako neupotrebljiva za ljudsku ishranu (D. Bandić, 1980a: 300). Čitav posao, od klanja i pečenja nad otvorenom vatrom, do sečenja i serviranja (svaka faza zahtevala je posebne ritualne radnje i obzire), obavljali su muškarci. Za gozbu se, kao što bi se i očekivalo, pripremalo mnogo različitih jela (predjelo, mlečni proizvodi, supa, kaša, sarma od kiselog kupusa, pite), od kojih većina s mesom (sušenim), što je već drugačije od svakodnevnih obroka, ali sva su izgleda bila samo uvod za glavno jelo, životinju s raznja, koja je uvek iznošena na sto usred obroka, zauzimajući tako istaknuto mesto u njegovoj strukturi. Srpski slučaj, bar kad je reč o svečanoj pečenicu, dodatno potvrđuje zaključke Levi-Strosa (Levi-Strauss, 1970: 169-171): dok se kuvanje (barenje) hrane, kao *'proces dvostruke kultivacije'* vezivao za žene, pečenje je vezivano za suprotni pol; kuvanje hrane, kao ekonomičan način pripreme, pripadalo je *'endo-kuhinji'*; pečenje mesa, kao rasipništvo, deo je *'ekso-kuhinje'*. (Trebalo li ponovo istaći da je druga vrsta mesa korišćena u zimskim jelima, naročito u bogatijim obrocima spremanim za goste ili kao deo ritualnih gozbi, bilo dimljeno meso!)

Na veoma svečani, magijski i sveti karakter ritualnih zimskih gozbi ukazuje još jedan skup obrazaca ponašanja i verovanja: verovalo se da specijalni delovi pečenicu (npr. plečka), ili neki ostaci (mrvice ritualnog hleba) imaju zaštitne ili isceliteljske moći, odnosno da se iz njih može gledati budućnost. Dodatna indikacija je činjenica da se ništa spremljeno za gozbu nije smelo baciti: moglo se podeliti s drugima, van domaćinstva, ili dati siromašnima, ali nikako stračiti. Budući žrtvena, gozbena hrana, naročito pečenicu i pšenični hlebovi, mogli bi se označiti kao *darovi* koje su jeli ljudi ali su prinošeni bogovima (ali i *mutatis mutandis*, kao darovi od bogova). Kako je *"dar svojnina koja iščezava... mora se iskoristiti, konzumirati, pojesti"* (L. Hyde, 1979: 8), pošto je jedino na taj način, kruženjem, obilje dostižno, razumljivo je što su se ostaci morali dati ako ne bogovima, onda njihovim izabranim supstitutima, siromašnima (ili deci), kao čin milosrđa (M. Mauss, 1982/1966/: 45-6). I davanje hrane maskiranim ritualnim povorkama koje su nekad posećivale svaku kuću u selu, kao oličenje *'sila od onoga sveta'* pa su zato i bile sastavljene od ritualno podobnih aktera, da bi ih već od kraja 19. veka činili siromašni seljani (P. Š. Petrović, 1948:

237), moglo bi se, u istom smislu, smatrati davanjem milostinje. Tako su ritualne povorke vršile još jednu značajnu funkciju: primanjem dela gozbe svakog domaćinstva (Božić i poklade slavljani su u porodičnom krugu) simbolički su objedinjavale zajednicu u jedinstven entitet, čineći je snažnijom i povezanijom u kriznim vremenima (Cf. N. Pavković, 1978).

U seoskom životu bilo je, razume se, mnogo drugih različitih vrsta gozbi priređivanih u drugim važnim prilikama. Među njima su najvažnije bile proslava sveca zaštitnika porodice/domaćinstva (slava) ili sela (zavetina); u čast umrlih, kao deo kulta predaka (zadušnice, prolećne i jesenje); zatim, po uspešnom završetku nekog posla (podizanja nove kuće, okončanju poljskih radova, naročito ako je obavljen zajedničkim radom – mobom), i, najzad, za sve obrede prelaska koji obeležavaju najvažnije događaje u životnom ciklusu jedinice: babine (prva gozba za novorođenče, pošto je kršteno i tako uvedeno u društvo – D. Bandić, 1981), venčanje, odnosno niz svadbenih ritualnih gozbi, i daće (sing. daća), niz gozbi za mrtve u prvoj godini posle njihove smrti.

Sve te druge gozbe sledile su ritam konzumiranja hrane ustanovljen na godišnjem nivou. Ako je, na primer, slava ili smrt padala u vreme posta, gozba se morala pripremati isključivo od dopuštenih životnih namirnica (bez mesa, mlečnih proizvoda, itd. kao što je bio slučaj s badnjom večerom, koja pada u vreme posta, ali je, bez obzira na to, vrlo bogata i raznovrsna, jela se sa slame na podu, uz badnjak koji gori na ognjištu). Iz tog razloga su, kad god je bilo moguće birati, gozbe organizovane u vreme opuštenosti. Svadbe su organizovane većinom u jesen, pošto se pakuje plodovi, i tokom zime, posle Bogojavljenja a pre Velikog posta, pri čemu je zima bila doba i većine drugih proslava (M. S. Filipović, 1972: 1948). Još jedan element zajednički svim gozbama bio je to što su uvek bile sastavljene od najprestižnijih namirnica, kao što su pšenični hleb i pečenica (koju su spremili muškarci), kao glavnog jela.

Za razliku od prethodno opisanih porodičnih gozbi (poklade, Božić, Uskrs), na sve ostale gosti su (obično ista grupa ljudi, susedi, prijatelji, rođaci, tazbina i muževljeva rodbina, koja međusobno razmenjuje posete u svim svečanim prilikama – cf. M. S. Filipović, 1965: 157-167) lično i ritualno, pozivani da dođu.

Jedino su pozvani bili dobrodošli, dok su uljezi, ma da im je bilo dozvoljeno da ostanu, bili omalovažavani tako što im je dodeljivano nisko rangirano mesto na kraju stola. Naime, i na gozbama su pravila društvenog ranga, ovog puta na vanporodičnom nivou, strogo poštovana, u skladu sa polom, starošću i značajem u seoskoj mreži i u odnosu na domaćina. Najvažniji gosti služeni su prvi i najbolja hrana je stavljena upravo pred njih. Za razliku od svakodnevnih obroka, hrana se nije jela sa niske okrugle sofe, nego sa stolarski napravljenih, pokrivenih stolova, postavljenih u niz, ili na neki drugi način (ponekad u obliku inicijala vladajućeg kralja), dovoljno velikih da sednu svi pozvani, svaki sa svojim tanjirom i priborom za jelo.

Neki od pozvanih gostiju bili su obavezni da pomognu u pripremanju gozbe, ako je potrebno nekoliko dana unapred, a dolazeći na proslavu donosili su i darove u hrani.

Uloženi rad i darovi vraćani su u odgovarajuće vreme, kad su oni koji su ih dali i sami spremali vlastite proslave, pošto je prihvatanje nečije pomoći značilo i spremnost da se prihvati obaveza reciprociteta. Stalan protok darova – hrane i rada – između učesnika doprinosa je bogaćenju i davaoca i primaoca (M. Mauss, 1982 /1966/:31-2; M. S. Filipović, 1965: 168-9). Gozbe su, pored toga, bile prigodne prilike da se glava porodice potvrdi kao sposoban domaćin i stekne ugledan status u zajednici, čak i okrugu. Domaćinstva su se međusobno nadmetala koje će organizovati veću i raskošniju gozbu, posebno za svadbu, događaj od *la prestation totale*. Naročito su siromašniji bili motivisani da steknu ugled i priznanje (M. S. Filipović, 1972: 150, 152).

Tako su gozbe na koje su bili pozivani gosti bile događaji od izuzetnog društvenog značaja. Deljenjem hrane i pozitivnih osećanja ponovo su identifikovane i reafirmisane postojeće veze i nasleđene obaveze i, u slučaju svadbe, uspostavljane nove. Hrana uopšte može da pomogne u strukturisanju društvenog vremena, omogući kontakt sa natprirodnim, stvori lojalnost, bliskost i *communitas*, ali i pokaže moć kulture i društvenog poretka u kriznim vremenima.

LITERATURA

Bandić, D.

- 1980a: *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*, Beograd, 1980.
1980b: *Značenja jednog sistema agrarnih tabua*, Etnološke sveske, vol. 3, Beograd, 1980, str. 21-29.
1981: *Tabu kao element organizacije kulturnog vremena i prostora*, Gradina, vol. 6-7, Niš, 1981, str. 46-72.
1988: *Ko su noćnice i gde mogu predaniti*, Glasnik Etnografskog instituta Srpske akademije nauka i umetnosti, vol. XXXVI-XXXVII, Beograd, 1988, str. 27-36.

Čajkanović, V.

- 1932: *Nekolike opšte pojave u staroj srpskoj religiji*, Gošnjica Nikole Čupića, vol. XLI, Beograd, 1932.
1941: *O srpskom vrhovnom bogu*, Srpska akademija nauka, vol. CXXXII, Beograd, 1941.

Douglas, M.

- 1975: *Deciphering a Meal*, u: *Implicit Meanings – Essays in Anthropology*, Routledge and Kegan Paul, 1975, p. 249-275.

Drobnjaković, B.

- 1923: *Jasenica: Antropogeografska istraživanja*, Srpski etnografski zbornik (SEZb), vol. XXV, Beograd, 1923.
1925: *Smederevsko Podunavlje i Jasenica*, SEZb, vol. XXXIV, Beograd, 1923.
1954: *Stanovništvo u Srbiji za vreme Prvog ustanka*, u: *Geografski lik Srbije u doba Prvog ustanka*, Srpsko geografsko društvo, Spec.Pub., vol. 32, Beograd, 1954, str. 36-52.

Đorđević, T.

- 1924: *Iz Srbije kneza Miloša: stanovništvo-naselja*, II, Beograd, 1924.
1958: *Priroda u verovanju i predanju našega naroda*, SEZb LXXI, vol. 1-2, Beograd, 1958.

Eliade, M.

- 1980 (1956), *Sveto i profano*, Zamak kulture, Vrnjačka Banja, 1980.

Erdeljanović, J.

- 1951: *Etnološka građa o Šumadincima*. Iz pišćevih beležaka sredio P. Ž. Petrović, SEZb, vol. LXIV, Beograd, 1951.

Filipović, M. S.

- 1954: *Selo u Srbiji krajem 18. i početkom 19. veka*, u: *Geografski lik Srbije u doba Prvog ustanka*, Srpsko

geografsko društvo, Spec. Pub. vol. 32, Beograd, 1954, str. 74-87.

1960: *Takovo*, SEZb vol. LXXV, Beograd, 1960.

1965: *Zvanica ili uzov, ustanova uzajamnog gošćenja*, Radovi vol. XXVI, Naučno društvo Bosne i Hercegovine, Sarajevo, 1965, str. 149-173.

1972: *Takovci – etnološka posmatranja*, SEZb vol. LXXXIV, Beograd, 1972.

Halpern, M. J., Kerewsky-Halpern, B.

1986: *A Serbian Village in Historical Perspective*, Waveland Press, Inc., Illinois, 1986.

Hyde, L.

1979: *The Gift: Imagination and the Erotic Life of Property*, Random House, Inc., New York, 1976.

Kovačević, I.

1985: *Semiologija rituala*, Beograd, 1985.

Kulišić, Š.

1970: *Iz stare srpske religije: novogodišnji običaji*, Beograd, 1970.

Kulišić, Š., Petrović, P. Ž., Pantelić, N.

1970: *Srpski mitološki rečnik*, Beograd, 1970.

Leach, E.

1976: *Culture and Communication: The Logic by which Symbols are Connected*, Themes in the Social Sciences, Cambridge University Press, 1976.

1977⁴: *Two Essays Concerning the Symbolic Representation of Time*, u: *Rethinking Anthropology*, LSE Monographs on Social Anthropology, no. 22, The Athlone Press, University of London, 1977, p. 124-136.

Levi-Strauss, C.

1970: (1965), *Kulinarski trokut*, Kritika, Spec. izd. 4, Zagreb, 1970, str. 167-175.

Mauss, M.

1982: (1966²), *Ogled o daru; Ogled o sezonskim varijacijama u eskimskim društvima*, u: *Sociologija i antropologija*, vol. 2, Beograd, 1982, str. 7-220; 223-358.

Pavković, N.

1978: *Selo kao obredno-religijska zajednica*, Etnološke sveske, vol. 1, Beograd, 1978, str. 51-65.

Pavlović, J.

1921: *Život i običaji narodni u Kragujevačkoj Jasenici u Šumadiji*, SEZb, vol. XXII, Beograd, 1921.

1928: *Kačer i Kačerci – etnološka ispitivanja*, Beograd, 1928.

Petrović, P. Ž.

1948: *Život i običaji narodni u Gruži*, SEZb, vol. LVIII, Beograd, 1948.

1963: *Šumadija – prošlost, ime i položaj oblasti*, Glasnik Etnografskog muzeja, vol. 26, Beograd, 1963, str. 141-166.

Prošić-Dvornić, M.

1984: *Pokladni ritual: Na primeru šumadijske varijante pokladnih igara*, u: *Folklorni teatar u balkanskim i podunavskim zemljama*, Balkanološki institut Srpske akademija nauka i umetnosti, Spec. izd. 21, Beograd, 1984, str. 143-158.

Reid, J.

1986: *“Land of Milk and Honey: the Changing Meaning of Food to an Australian Aboriginal Community*, u: *Shared Wealth and Symbol: Food, Culture and Society in Oceania and Southeast Asia*, (Manderson, Lied), Cambridge University Press, 1986, p. 49-66.

Trojanović, S.

1896: *Starinska srpska jela i pića*, SEZb, vol. II, Beograd, 1896.

1911: *Glavni srpski žrtveni običaji*, SEZb, vol. XVII, Beograd, 1911.

Turner, V.

1977: *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*, Cornell University Press, 1977.

S engleskog prevela Vera Vukelić

