

## SJEĆANJE NA ADVENTSKE I BOŽIĆNE OBIČAJE U PREKOPAKRI I PAKRACU

Advent-vrijeme pripreme za Božić. Početak je to nove Liturgijske godine, ali i vrijeme da se prisjetimo i naših običaja usko povezanih s Crkvenom godinom. Nekad se, moramo priznati, živjelo sporije, polaganije, iščekivala su se pojedina razdoblja u godini, pogotovo Adventsko vrijeme-vrijeme Došašća vrijeme u kojem se svake godine spominjemo ponovnog rođenja Spasitelja.

Život čovjeka na selu oduvijek se sastojao od radne svakodnevice i prepoznatljivih svečanih prigoda-blagdana. Pripreme za Božić morale su biti tihe, pune razmišljanja u svetom okružju, jer se očekuje Isus. U vrijeme Adventa nije se slavilo, nije bilo vjenčanja ni svatova, postilo se srijedom i petkom. U danima Došašća bila je prisutna duhovna priprema za Božić. Tijekom četiri Liturgijska nedjelje iako je bilo teško ustati (u to vrijeme je bilo još puno kasnojesenskih poslova: rušenje drva, kolinja, žene su prele, tkale, vezle, „štrikale“, čijalo se perje..) rado se išlo na sv. Mise Zornice. Pjevale su se Adventske pjesme koje su govorile o Isusu i Mariji, anđelima, anđelu Gabrijelu, o veselju ptica koje se rano bude, o sreći Zvijezda i Zemlje. Stariji ljudi, kojih je jako malo među nama, sjećaju se idiličnih odlazaka na Zornice, po mraku, s fenjerima u ruci, naročito kod onih zorničara kojima je crkva bila udaljenija (Klisa, Stari i Novi Majur). Nije se pleo Adventski vijenac, počeo se plesti u novije vrijeme kao vrsta ukrasa i određene simbolike-četiri Adventske svijeće-simbol četiri Adventske nedjelje.

Neposredna priprema za Božić povezana je uz spomendane triju Adventskih svetaca: 04.12. sv.Barbare,06.12. sv. Nikole i 13.12.sv. Lucije. Na sv. Barbaru bio je prvi rok za sijanje sjemena pšenice ili ječma i raži za Božićno žito (pšenicu),a mlado zeleno žito krasit će stolove od Badnjaka do sv. Tri Kralja. Sjeme se sijalo u plitke, glinene posude u čiju se sredinu stavljao naprstak da osigura mjesto za svijeću. Predvečer, dan uoči sv. Nikole, ili na sam blagdan, djecu je darivao sv. Nikola. U pratnji svetca bila su dva anđela, ali i krampus sa svojim pomoćnicima. Darovi su bili skromni: suho voće, po koja jabuka, nešto lješnjaka i oraha, našla se tu i koja pomoranda (naranča) i domaći bomboni. Bombone su radile žene. Karamelizirale su šećer u koji su stavljale sjeckane orahe i lješnjake. Vruć karamel izlile su na namašćen ili navlažen poklopac te hladan izlomile na komadiće. Dosjetljivije bi izlile karamel u modle (oblike)za šape. Zadaća Krampusa i njegove družine bila je upozoriti djecu da moraju biti dobra tijekom iduće godine . Njegovo skakanje, kreveljenje i zvonjenje lanaca utjerivalo je strah djeci. Krampus je mamama darovao ljeskovu šibu za zločestu djecu.

12.12. djeca su dubili misirače (bundeva) za Babe Luce i osvjetljavali su ih. Razlog tog običaja nisam saznala.

Danom sv.Lucije završavala su se čijala, tkanja i ostali poslovi do iza Nove godine. Na dan sv. Lucije nije se smjelo šiti i tkati da bi se sačuvao vid (sv. Lucija je zaštitnica očiju) Od sv. Lucije do Badnjaka, pratilo se vrijeme. Svaki od narednih dana označavao je kakvo će vrijeme biti idućih 12 mjeseci. Bile su to brojanice. Djevojke su proricale za koga će se udati: npr. stavljale bi neki muški odjevni predmet pod jastuk. Ako bi sanjale nekog momka, za njega će se udati. U novije vrijeme pisale su 12 imena momaka na papiriće, jedan po jedan papirić bi spalile idućih 11 dana, ime na 12 papiriću bilo bi ime momka kojem će darovati srce.

Odmah iza Lucije prala se rubenina i posteljina. Bio je to težak ženski posao. Podovi u kući mazali su se (krečili) žutuljom, čistile peći, uređivala kuća. Za pečenje kolača kupovala se glava šećera (nerafinirani šećer). Maslo(maslac) rađen je kod kuće. Tjedan dana prije Božića počeli su se peći kolači, tzv. sitni ili poheraji, odnosno, bile su to razne vrste kekisa, medenjaci, paprenjaci, šape, košarice, pusle... Žene bi znale ispeći i razne „forme“-oblike za kićenje krispana (Božićnog drveta):

konjiće, lutke, srca, trešnje... Kako bi ženama bilo lakše, kolače su pekle tri ili četiri zajedno, a bilo je i praktično jer su tako mogle koristiti i više modli. Tom mirišljavom poslu rado su se pridružile i pomagale kćeri. Bilo je to veliko druženje.

Dan uoči blagdana zvao se Tucindan, još ga i danas poneko tako zove. Muški posao na Tucindan bio je klanje pečenica, koje su bile teške oko 50 i više kilograma, jer obitelji su bile velike, a pečenica je trebala trajati do sv. Tri Kralja, odsjeći odgovarajuću smreku (nije se kitila jelka). Pripremali bi sve za pečenje pečenica-posebno bi složili tri debela komada drveta (jedno duže i dva kraća na krajeve dužeg), zabili šoške na kojima će okretati ražanj sa pečenicom, nasjekli drva za kuću, krušnu peć, pečenje pečenice, očistili dvorišta, štale i stoku.

Žene su presvlačile posteljину, a ako je trebalo promijenile bi slamu i perušinu u strožama. Zaklale bi najljepšu prošlogodišnju kokoš za juhu na Božić, stavile namakati grah (Bolozan-bjeli krupni grah), te meso za pače (hladetinu). Predvečer bi nakvasile kvasac za kruh, dizanu pogaču i dizane kolače-štruce, očistile i priredile svečane nošnje za misu Polnoćku.

Badnjak je bio posebno radni dan, ali i pun svečanog iščekivanja. Badnji dan, kako je to obično bivalo u Prekopakri, trajao je do odlaska na sv. misu Polnoćku. Već od četiri sata ujutro palile su se vatre za pečenje pečenica. Pečenicu je valjalo rano nastaviti peći da bi bila pečena u rani poslijepodne. Kad bi domaćin zapalio vatru, opalio bi iz kubure. E, to je bilo svojevrsno nadmetanje. Kako sam saznala, taj običaj počeo je poslije I. svjetskog rata, vjerojatno je običaj donesen iz Rusije. Od hrane se ništa nije bacalo. Ispod pečenice stavljale su se tepsije u kojima se skupljala mast koja se topila iz pečenica. Bile su to kapljevine, a služile su za začim jelima tokom zime i proljeća. Prije podne momci su za razonodu pucali karabitom. Pucanje je moralo završiti podnevnim Pozdravljenjem. Treba napomenuti i da je pucnjava bila zakonom zabranjena. Žandari su dolazili u kontrolu, ali su u većini slučajeva uz medenu rakiju zaboravljali da su čuli pucnjavu. Poslije pet sati stizali su položaji-čestitari. Redosljed je uvijek morao biti muškarac, susjed ili rođak. Ulazio je u kuću, sjedao za vrata i čestitao Badnji dan, Božić, Novu Godinu, te domaćinu zaželio da mu se u kući žene i udaju, ako je imao djecu za udaju i ženidbu, da rodi snažica i pšenica, da se koti, prasi, teli, jari, leže, ždrijebi.. Domaćica bi ga posula žitaricama i pružila ruku da ustane (ako bi se sam digao, kvočke ne bi sjedile na gnijezdu). Popio bi kuhanu rakiju i bio darivan lješnjacima i orasima, dok su bogatiji darivali kobasice. Muški posao bio je nahraniti stoku, nasaditi smreku za Krispan (Božićno drvo). Obično se stavljala u ohoblah „furak“ (oblica drveta) 15-tak cm promjera dužine 30 cm i unijeti ga u centralnu prostoriju u kući, načupati i svezati naramak ili više slame, te unijeti dovoljno drva u kuću za loženje do Stjepanja.

I žene su ustajale oko 4h. Umijesile bi kruh da se diže, a za to vrijeme nastavile su pače i grah da se kuhaju. Za to vrijeme tijesto se diglo, te su ga odmah premijesile, ocijedile grah i u „tučeni“ (guseni) lonac slagale red graha, red crvenog luka (gore je uvijek bio grah) zalile špičjim (nerafiniranim) bućinim uljem i vodom, posolile i pobiberile. Voda je morala biti prst iznad graha. Bio je to grah seganlija. Polako se kuhao 3-4 sata, a jeo se za večeru. Tijesto za kruh odijelilo se na tri dijela, najviše za kruhove 4-5 komada, nešto manje za pogaču i najmanje za kruh kićenac. Na pogaču se tupom stranom noža utiskivao križ, premazivala se primitom (gusto izmiješano brašno u vodi) i posula solju. Pogača se pekla u rerni (pečnici) i morala je biti gotova do 8h ujutro, kad i kompot od suhog voća. Mame i bake mojih sugovornica morale su za Badnji doručak pa sve do večere ispeći proju (pogaču od kukuruznog brašna) a za večeru se jela od nulera (bijelog oštrog brašna). Pogača i kompot jeo se cijeli dan. Na Badnjak se strogo postilo do večere. Kruh, kruh kićenac pekao se u okrugloj posudi, najčešće oslikanoj zemljanoj posudi. Tijesto se posebno ukrašavalo, od tijesta načinjenim križem, na kojem se nožem ucrtavalo klasje. Križ je kruh podijelio na četiri dijela. Na svaki dio stavljali su se znakovi (simboli) jednog godišnjeg doba. Oko ruba stavljala se pletenica od tri trake (hrvatski troplet),

premazao se razmućenim jajetom da ljepše izgleda. Kićenac se nije jeo za Badnjak, već se za Novu godinu rezao za poparu ili u nekim obiteljima na sv. Tri Kralja. Popara je narezani stari kruh, pofuren vrućom slanom vodom, ocijeđen, začinjjen na masti (kapljevinom) poprženim bijelim lukom (češnjakom). Na Badnjak ispeklo se u krušnoj peći i nekoliko tepsija štruca sa sirom, makom, orasima. Za večeru se pekla riba. U novije vrijeme pekao se šaran, ranije sitna riba iz Pakre. Utjecajem grada, bogatiji seljaci kupovali su bakalar.

Obitelji doseljenih Čeha za večeru su morali imati najmanje 7 posnih jela. Bio je to bijeli luk-češnjak, med, grah salata, pohana riba, pogača od dizanog tijesta, suho voće, kompot, kuhane dizane knedle sa bijelom kavom, riža na mlijeku posuta cimetom i jabuke. Kod starosjedilaca Hrvata-Šokaca, večera je počinjala oko 6h navečer. Do tad su svi poslovi morali biti gotovi, djeca okupana i presvučena, a također i odrasli ukućani. Božić se morao dočekati čist, duhovno (sv. ispovijed) i tjelesno.

Badnja večera. Sva jela morala su biti gotova do 6h poslije podne. Stol je morao biti bez stolnjaka. Domaćin je izašao van da unese slamu. Ostali ukućani stajali su po važnosti oko stola, samo je domaćica stajala kraj vrata sa simplom punom sjemenja žitarica. Pošto je pokucao na vrata, domaćin je vodio kratki razgovor sa domaćicom. Postoje tri kazivanja o tome. Po prvom kazivanju, pošto bi pokucao žena bi pitala: Tko ide, domaćin bi odgovorio: Gazda. - Što nosiš? - Dva tala žita i jedan tal slame! – Uđi! ušavši pozdravio bi Faljen Isus i Marija! Svi ukućani bi odgovore: Uvijeke! Tad bi ga domaćica posula sjemenjem žitarica, a on bi svima čestitao Badnjak, poželio sretan Božić i blagoslovljenu novu godinu, djeca bi tad prinijela zavežljaj slame k stolu. Domaćica je zatim izvukla rukohvat slame (obično su muškarci pripremili raženu slamu) i njom načinila križ na stolu, posula nešto žita po stolu i oko stola da godina bude rodna. Za to vrijeme djeca su u sveopćem veselju raširila slamu po prostoriji, a bilo je puno slame, jer se na njoj spavalo do Ivanja (3 dan Božića) te uže složila pod stol (kod Čeha to se je uže stavljalo oko Križa na stolu). Pokrio se stol i na njemu su se iznijela sva jela, simpla sa žitom (pletene zdjela od slame ili perušine) u koju su se ubole tri svijeće na čast sv. Trojstva, iznikla pšenica u kojoj je bila veća svijeća. Dok je domaćin palio svijeće, domaćica je po peći diskretno posula nešto tamjana. Pomolilo se. Najprije se zahvalilo na hrani, a zatim se izmolilo Oče naš, Zdravo Marijo, Slava Ocu. Predvoditelj molitve obično je bio domaćin. Ugasio bi tri svijeće u žitaricama te ih okrenuo da vidi kako će iduće godine roditi pšenica, kukuruz, ječam, raž. Količina sjemena koje se uhvatilo za rastopljen vosak predskazivala je urod. Potom je svima zaželio dobar tek i večera je mogla početi. Najprije je svaki član morao, da bi bio iduće godine zdrav, pojesti jednu češnju bijelog luka namočenog u med i popiti malo medene rakije. Inače pila se medena rakija. Kuhana ili obična nekuhana, vino. Pivo se počelo piti u zadnje vrijeme. Zatim se jeo grah saganlije sa pečenom ribom, kompot od suhog voća. Pogača se nije rezala već lomila. Po završetku večere gasile su se svijeće u Božićnoj pšenici. I uz to bilo je proricanja tko će do godine umrijeti. Ako je dim svijeće išao prema starijoj osobi, ta će umrijeti ili gledalo se vide li se sjene svih članova. Ako se nečija sjena za vrijeme večere ne bi vidjela, ta će umrijeti. Sve je to bio znak poznavanja životnih zakonitosti rađanja i umiranja. Poslije večere, nije se pralo suđe nego se kitio krispan. Nakit je najvećim djelom bio iz prirode; jabuke Božićnice, orasi, lješnjaci, te papirnate ružice i anđeli od raznobojnog krep papira, lančići načinjeni od vlati ražene slame i ranije ispečenim figuricama od tijesta. Mladi bi kidali jabuke sa dvije ruke. Za svaku ruku nešto bi poželjeli, a želje su obično bile vezane za izabranike ili izabranice srca, ispunila bi se ona želja u kojoj bi ruci ostao veći komad jabuke. Oko 10 h kretalo se na polnoćku. Išlo se pjevajući u grupama. Bilo je to svojevrsno natjecanje tko će ljepše pjevati. Na Badnjak odnosno polnoćku pucalo iz crkvenih topova i da je zadnji top bio na stepenicama zvonika, dok zvonik nije izgorio u domovinskom ratu. Prije i poslije polnoćke se ispred crkve igralo kolo. Poslije kola kućama su se vraćali pjevajući. Gazda kuće na polnoćku je nosio nožić i jabuku. Po povratku najprije je ušao u štalu i svakom živinčetu dao komadić jabuke. Na polnoćku su išli svi osim

male djece, staraca i bolesnika. Badnjak i Božić bio je oduvijek po nepisanim pravilima, rezerviran za slavljenje i blagovanje unutar kuće. Ranije bi se na Badnjak zaključavala kuća od unosa slame do odlaska na polnočku. Rodbini i prijateljima koji su bili na polnočki, čestitalo se poslije sv. mise te drugi dan Božića kod posjeta. Tijekom Badnje večeri nije se gasila lampa ni fenjeri.

Kod drugog i trećeg kazivanja, razlikovao se samo kratki razgovor s domaćinom donosiocem slame. Pošto je on pokucao na vrata, domaćica ga je pitala Tko ide domaćin je odgovorio: Pastir, glasnik anđela, a po drugom Badnjak ili Mali Badnjak.- Što nosiš? - Anđeosku poruku-noćas će se roditi Spasitelj! Pri ulasku bi po drugom kazivanju pozdravio Hvaljen Isus i Marija na što bi ostali odgovorili: Uvijek hvaljen u našem skromnom domu, u vijeke vjekova, amen. Zatim bi kao „položaj“ sjeo za vrata i čestitao Badnji dan, sretan Božić i sve ono što je ujutro poželio „položaj“. Tad bi ga domaćica posula žitom i pozvala za stol. Po trećem kazivanju, nije sjedao za vrata već je odmah pozdravljao sa Hvaljen Isus i Marija, a odgovor bi bio Uvijek i tebi Bog dao čestit Badnjak, sretan Božić i blagoslovljenu Novu Godinu. I njega je domaćica posula sjemenjem. Ostalo je bilo jednako kao i u prvom kazivanju.

Na Božić žene su uzimale uže ispod stola iznosile ga u dvorište, pravile krug i u njega usule potrebnu količinu sjemena iz simple sa Badnjeg stola, da bi perad tijekom godine bila u jat. Ako bi ostalo žita isto su ponovile na Stjepanje i sv. Ivana. Za doručak (fruštuk) jelo su se pečene kobasice, koje su se već nadimile na tavanima. Bile su to lukovnjače (mesne) i krvne kobasice, pače i štruce. Poslije doručka kuhala se juha, sarma i rezao svježi kupus koji se pofurio i tek kad se ohladio se začinio. Za ručak se jelo najprije pače, juha, kuhano kokošje meso sa sosom (umakom) od paradajza ili hrenom, sarma i pečenica sa kupus salatam ili hrenom. Za večeru se jelo isto kao i za ručak, a tijekom cijelog dana jeli su se kolači. Jelovnik se nije mijenjao ni drugi dan Božića. Tijekom svih Božićnih blagdana obavezno se molilo prije i poslije jela uz zapaljenu svijeću koja je bila u božićnoj pšenici. Na rane mise išli su stariji, a na veliku ili poldanicu mladi. Kolo se pred crkvom igralo i na Božić, a na Stjepanje gornji kraj i Matkovac kod Križa pred Bartom, a donji kraj kod Križa u donjem kraju.

Pred drugi svjetski rat, počele su se održavati i zabave na drugi dan Božića. Kolo i zabave počinjale su odmah iza ručka. Djevojke i djeca su mogli ostati do sumraka, muški nisu imali ograničenja. U kolu su se događale prve ljubavi, ali i čuvale cure (djevojke) što od braće, što od majki. Po odlasku djece, djevojaka i žena, pjesme su bile slobodnije, razuzdanije.

Na treći dan Božića, iznosila se slama kojom su se kitili šljivici, mijenjao stolnjak na stolu i život se počeo vraćati u radnu svakodnevicu.

Ukratko, osiguranje zdravlja i zaštita od zlih sila, posebno su bili izraženi u vjerovanjima Badnje večeri. Brojna predkršćanska vjerovanja i magija našle su se očuvane i nakon prihvaćanja kršćanstva.

Stara godina nije se slavila. Mnogi od nas i ne znaju da je drugi zaštitnik naše crkve Marija Bogorodica, tako se Nova Godina u Pakracu i Prekopakri slavila kao kirvaj ili kram. Običaj je nestao građanskim slavljenjem Nove Godine. Na blagdan sv. Tri Kralja, skidao se nakit sa krispana, krispan se iznosio van, a mlado žito davalo se peradi.

Zahvaljujem svim Prekopakranima i Prekopakrankama, koji su mi uživo, ali i putem telefona i elektronske komunikacije kazivali običaje kojih se sjećaju. Ujedno molim, ako netko zna za običaj koji nisam navela, neka mi javi kako bismo zapisali i spasili od zaborava. Vjerujem da su neke obitelji imale ponešto drugačije običaje.

Želim vam veseo i sretan Božić i blagoslovljenu novu godinu.

DRAGICA CRNKOVIĆ