

Dragana LALOŠEVIĆ

OBREDNA ISHRANA U GRBLJU **(obredna ishrana u običajima životnog ciklusa sa osvrtom na** **obrednu ishranu vjerskih svečanost i mobe)**

Ključne riječi: kultura ishrane, obredna ishrana, običaji, babine, svadba, sahrana, Badnji dan, Božić, Krsna slava, prislužbice, mobe, Grbalj.

Ishrana-odnosno kultura ishrane u apsolutnoj je zavisnosti od niza faktora koji karakterišu opštu kulturu jednog naroda. Zato je nezamislivo govoriti o kulturi ishrane, a ne poznavati osnovne karakteristike te kulture, faktore koji su je stvarali i načine na koji se ona modifikovala, naravno uključujući u to faktor postojanja prirodnog potencijala, mjesto-teritoriju na kojem se ta kultura začela i dalje razvijala, ili eventualno nestajala. Ali bez obzira na tlo, odnosno podneblje (pod čime se podrazumijevaju i klimatski uslovi) koje pruža jednom narodu određene namirnice za ishranu, ili bolje reći za život, kulturu ishrane ipak stvaraju i drugi faktori: etnička, vjerska i socijalna pomijeranja, dakle migracije, osvajanja, socijalni statusi i uređenja, koji utičući na cjelokupnu kulturu utiču i na kulturu ishrane. Šta se u sklopu jednog kulturnog i etničkog identiteta održalo, šta se dobilo u izmijenjenom obliku i šta se izgubilo – odnosno nestalo, upravo može da nam otkrije proučavanje kulture ishrane, ako je posmatramo kao kulturni, a samim tim i društveni proces.

Grbalj, pitoma i plodna oblast, u podnožju planine Lovćen, u okruženju urbanih mediteranskih gradova na obali Jadrana Kotora, Tivta i Budve, kao da je ostao omeđen nekim nevidljivim bedemom davne prošlosti. Nevjerovatno je kako je čitava teritorija Grblja u prošlosti (na prostoru od oko 100 km², sa 20 sela, uglavnom zbijenog tipa i 5 zaselaka sa oko 4000 stanovnika, (pretežno) pravoslavne vjere) odolijevala naletima raznih civilizacija, održavajući svoj kulturni identitet, a danas postala bogato izvorište proučavanja naučnih radnika – istoričara, etnologa, arheologa, istoričara umjetnosti, lingvista itd. Ostaci materijalne kulture i arhivski dokumenti svjedoci su burnih istorijskih dešavanja tokom prošlosti. Nerijetko se kroz njih provlače i dokazi o postojanju i bogatstvu duhovne kulture, koja se još uvijek najviše i najbolje zadržala u sjećanjima starijih mještana.

Iako danas Grbalj sve više živi savremenim načinom života u njemu se

vješto i na jedan specifičan način čuva i njeguje tradicija, dakle duhovna kultura, što ga upravo i svrstava u tipične i specifične kulturne enklave.

Od vjerskih običaja u potpunosti su se zadržale običajne radnje o Badnjem danu, Božiću, Uskrsu i Krsnoj slavi. Običajne radnje koje su pratile pojedine događaje životnog ciklusa: rađanje, vjenčanje, sahrane i mobe, zadržale su svoju bit, mada ih prate izvjesne varijacije u pojedinim detaljima, što je sasvim razumljivo s obzirom na neminovnost uticaja i prodora savremenog života.

Činjenica je da su se običaji u Grblju zadržali. Veliki dio duhovne kulture je sačuvan. Postavlja se pitanje: šta je sa kulturom ishrane, u ovom slučaju sa njenom komponentom – obrednom ishranom. Grbljani su poznati po velikom gostoprimstvu, koje između ostalog nudi “bogatu trpezu” i pred gosta se iznosi ono najbolje što ima u kući. Ako se zna da je hrana jedan od osnovnih činilaca u životu, u smislu njene osnovne funkcije – održavanje života, onda se zasigurno može reći da je hrana i jedan od motiva socijalizacije, druženja, sredstvo za jedan vid uživanja i slično. Ishrani i načinu spremanja hrane se posvećivala pažnja, što govori o opštoj kulturi naroda koji se proučava.

Ne postoji niti jedna običajna radnja koja nije na neki način propraćena jelom i pićem. Grbaljskim zakonikom¹ se čak jasno nalaže (čl.50.) da “Kad umre domaćin (ili domaćica) kuće, da mu se ima činiti karitad (tj. da jede i pije ono cijelo selo)”², da “svaka nevjesta koja se dovede o vaskrsenju ima darovati svakomu, koji u crkvu dođe, po nekoliko jaja šarenih i bocu rakije”³.

Kada je riječ o hrani, prvenstveno se uočava da su u ishrani prisutna malobrojna i ne baš raznovrsna, spremljena jela.

Grbljani su se bavili poljoprivredom i stočarstvom. Pretežno se se gajile ovace, koze, goveda i pernate zivotinje. Nije se oskudijevalo u mlijeku i mliječnim proizvodima, posebno u kravljem, ovčijem i kozijem siru. Danas je posebno na cijeni grbaljski sir, bilo da je mladi, iz ulja ili slani iz salamure⁴.

Svinje su se držale pretežno za kućne potrebe. Od svinjskog mesa sušile su se pršute, slanina i kobasice.

Interesantno je pomenuti da su se stada ovaca (u stadu je bilo i po 70 ovaca) u ljetnjem periodu, od juna do novembra, izgonila na lovcenske padine na ispašu. Po jednoj ovci vlasnik je dobijao po 1 kg sira, a ostalo je ostajalo onome ko ih čuva. U slučaju da je ovca jalova vlasnik je bio dužan da čobanu donosi soli. Ovčije meso se koristilo svježije za kuvanje ili pečenje, ali se i sušilo (kastradina).

¹ Mirko Šovran, Grbalj-Sisici, 19... str. 508

² Isto, str. 513

³ Isto, str. 517

⁴ Salamura je rastvor vode i soli u kojem se držao isušeni sir.

Stoka se i prodavala, obično na klaonici (“komardi”⁵, kada bi ih “ćerali⁶ na komardu”).

Mada je bilo uslova za bavljenje stočarstvom, u ishrani se koristilo meso spremljeno ma najjednostavniji način, nešto zbog navika a i zbog opterećenosti dnevnim poslovima. U ishrani je bilo zastupljeno i sušeno meso – pršut i slanina, ali i kuvano sušeno meso, obično spremljeno sa zeljem (kupusom), fažolom (pasuljem) ili nekim drugim povrćem.

Što se poljoprivrednih proizvoda tiče, na plodnim grbaljskim ravnicama, gajio se kukuruz, pšenica, ječam, mahunasto povrće - pasulj, leća, bob, grašak, slani grah i modula⁷.

Od kukuruza, koji se sijao dva puta godišnje (rani i kasni) pravio se “kruv”- hleb (rumetin). Kao kvalitetniji je bio onaj od ranog kukuruza.

Pšenično brašno se koristilo takođe za spremanje hleba i obavezno za slavski kolač. Hleb se pekao “pod sač”, dok se kolač pekao na crepulji bez poklapanja.

Žitarice su se mljele u mlinovima, kojih je u Grblju bilo u velikom broju, kao i mlinova za masline.

Gajile su se i dvije vrste ječma - golić i brkac. Golić, koji je bio bolji, pržio se u “bruštuline”⁸ na vatri, mljeo u mlince za kafu i koristio kao dodatak za mlijeko. Vršidba se obavljala na gumnima. Žene su “vijale”⁹ sa metlom od lopuha¹⁰

Od povrća se najviše uzgajalo zelje, raštan i verzot, ali i bijelo-glavato, zatim blitva, mlada fadžola (boranija), pamidora (paradajz, danas posebno cijenjen, zbog izuzetno ukusnog i kvalitetnog ploda)

Neophodno je pomenuti i uzgoj masline, njen plod i ulje, koje je bilo u redovnoj upotrebi u svakoj kući, ali posebno cijenjeno i kao lijek.

Vinova loza se takodje uspješno uzgajala. Proizvodili su vino (crno i bijelo) i rakiju dobijenu od grozđa. Međutim, rakija se dobijala i od maginje – gorske, žbunaste biljke, zrnastog ploda. Plod maginje se sakupljao i držao u bačvama od oktobra do februara (do poklada) kada se pekla na isti način kao i lozova rakija. Rakija se dobijala i od smokve koje je u Grblju bilo u izobilju. Zrele smokve su se držale u drvenim bačvama – badnjevima - i miješale dok je trajao proces vrenja. Po završetku vrenja smokve su se pekle isto kao i grozđe i maginje. Često se smokovača miješala sa lozovačom, da bi, kako se kaže,

⁵ Komarda, lokalizam, a označava klaonicu ili mesnicu.

⁶ Ćerati, lokalizam sa značenjem tjerati

⁷ Modula je jednogodišnja mahunasta biljka. Na stablu visine oko 1/2 m ima dosta mahuna sa jednim ili dva zrna u njoj, koja se koriste za ishranu. Stablo i lišće se koriste kao stošna hrana.

⁸ Brustulin, pribor za prženje kafe, obično izrađen od lima, valjkastog oblika, sa dugom ručicom.

⁹ Vijati – zamahivati, vitlati

¹⁰ Lopuh, biljka sa stabljikom i velikim listovima,

rakija bila mekša.

Sušene smokve su pravi specijalitet.

Za sela Donjeg Grblja, koja su uz more, u ishrani su naravno zastupljeni velikim dijelom morski plodovi, što je i razumljivo, s obzirom na prirodno okruženje i orijentisanost stanovnika na ribarstvo.

Posle navedenih privrednih odlika za Grbalj se može reći da je imao, ali i da još uvijek ima bogati izvor životnih namirnica. Način na koji su se one spremale i koristile svakako je zavisio i od načina života i posebno od žene, koja je kao i danas, u okviru porodice, zadužena za spremanje hrane.

Naravno ne smije se zanemariti i uticaj drugih kultura, koje su svojim prisustvom ostavljale trag i u kulturi ishrane.

OBREDNA ISHRANA U OBIČAJIMA ŽIVOTNOG CIKLUSA

Da se vratimo obrednoj ishrani u Grblju posmatranoj kroz običajne radnje. Kao segment kulture, ishrana je zadržala svoje karakteristike iz prošlosti, kao prvo zahvaljujući sačuvanim običajima, s tim što se naravno način spremanja i vrste neke hrane donekle razlikuju u odnosu na hranu koja je pratila kulturni razvoj Grblja.

Obilje i raznovrsnost običaja u Grblju ne prati raznovrsnost u pripremanju hrane. Kultuta i dalje postoji, ima svoja obilježja, ali ne i neke odlike po kojima bi se mogla izdvojiti kao specifična i tipična samo za ovaj kraj, osim sa malim izuzecima.

Kako je obredno uzimanje hrane na prvom mjestu u službi običaja, radi cjelovitije slike i potpunijeg prikaza smatram da ih je najbolje prikazati kao uzajamnu radnju, te ću karakter obredne ishrane opisivati uz svaki običaj pojedinačno.

RADJANJE DJETETA I BABINE

Trudna žena se u prošlosti svakako drugačije tretirala nego danas. Međutim, do dana današnjeg su se zadržala razna vjerovanja šta žena smije da radi, a šta ne u tom periodu, šta joj je dozvoljeno a šta ne, gdje je poželjna ili bolje rečeno gdje nije itd. Što se hrane tiče, a u vezi sa trudnom ženom, i eventualnih običajnih radnji u periodu trudnoće, nisam uspjela da otkrijem niti nagovještaj.

Rađanje prvog djeteta se uvijek svečano obilježavalo. Žena se poradala u kući, uz ognjište kako bi bilo toplije i njoj i djetetu ("pokraj ognja na slamarici, od ljuzbine kukuruza"¹¹). Porodiljina majka je bila u obavezi da pripremi i donese sve što je potrebno djetetu, pa čak i kolijevku. Tek rođeno dijete se zalivalo - "umijalo"- crnim vinom. Rađanje muškog djeteta se oglašavalo pucanjem. Ubrzo po oglašavanju se dolazilo na čestitanje. Slavlje se priredjivalo u kući, obično prve noći po rođenju djeteta. Ovaj običaj se zadržao.

¹¹ Pored ognjišta, na jednoj vrsti prostirke ispunjene "ljuzbama"(listovima skinutog sa ploda kukuruza)

Na čestitanje dolaze muškarci i žene, rodbina i prijatelji bez obzira što se žena porodila u bolnici. Žene iz bliže rodbine su nekada u košinama¹² donosile priganice sa flašom vina, a ostale pogaču, ili samo komad pogače sa sirom, namijenjeno porodilji. U nekim mjestima su se donosili i skuplji kolači - "provrtaci"¹³. Što se tiče ishrane porodilje, nastojalo se da ona jede što više prvih dana. Obavezno jelo je bilo kuvano pšenično brašno sa mlijekom ili sa maslinovim uljem - "masonica", kako bi po vjerovanju imala što više mlijeka za podoj.

Na babine se dolazilo obično nedeljom, do četrdeset dana po rođenju djeteta i to samo "za dana" (nikako noću). Bliža svojta je dolazila izjutra, znači ostajali su na ručku. Žene su tom prilikom donosile živog kokota. Interesantno je da su se flaše sa rakijom i vinom, koje su se donosile na babine, morale otvoriti, a sve iz vjerovanja da dijete brže progovori. Na babinama se obično služio pršut i sir, dok je ručak bio uvijek obilatiji i svečaniji, obavezno sa sa supom, kuvanim i pečenim mesom.

Za period prvih četrdeset dana po rođenju se vezuju razna vjerovanja. Porodilja ne smije napuštati kuću, ne odlazi na osveštena mjesta, na izvore ni na gumna. Posle tog perioda odlazi u crkvu, sveštenik joj na pragu crkve oprašta grijeha i tek posle toga ona može slobodno da se kreće. Dok doji, porodilja ne smije da pogleda u nebo, posebno ne noću u zvijezde. Isto tako dječije povojnice mogu ostati napolju na sušilu samo po danu.

U slučaju da majka nema dovoljno mlijeka za podoj, djete je dojila druga žena.

Krštenje djeteta se obavlja veoma brzo po rodjenju, u crkvi. Djetetov kum je obično očev vjenčani kum, kojeg nazivaju "nuko". Majka ne smije donijeti niti predati dijete kumu, već to obično radi svekrva. Ovakvim kumstvom se stvaraju jake veze medju porodicama, tako da djeca iz porodica vezanih krštenim kumstvom, u prošlosti, nisu mogla zasnivati brak. Ako je dijete bolesno krštenje se obavlja u kući, "na mali krst" (kako se u narodu kaže za krštenje koje obavi sveštenik u kući usled bolesti djeteta), bez kuma. Ako to dijete ozdravi, ponovo se krsti u crkvi sa kumom. Krštenje se završava svečanim ručkom u kući, i kum dijete daruje zlatom.

PROSIDBA, VJERIDBA, SVADBA

Vjenčanje, kao jedan od najsvečanijih činova u životnom ciklusu, u Grblju se i danas obavlja po brojnim običajnim načelima iz prošlosti, bez obzira na prodor savremenog načina života. Neki su donekle izmjenjeni, uprošćeni, ili čak nestali, kao što je slučaj kod ženidbe, odnosno udaje, koja se više ne "uglavljuje na nevidjeno", (dogovora među roditeljima, bez prethodnog poz-

¹² Košine su korpe ispletene od pruća

¹³ Šuplji kolac-isušeni, okrugli i u sredini šuplji kolac, napravljen od hlebnog tijesta.

nanstva mladića i djevojke,) kako je nekad bilo, već otac, stric ili ujak “uglavljaju” svadbu po izboru mladića i djevojke.

Mladićev otac ide u prosidbu djevojke bez najave, u njenu kuću ili na neko drugo mjesto. Po traženju djevojke, dogovore se kada će otac ponovo doći po odgovor. Tom prilikom nema nikakvog čašćavanja. Po odgovor se obično ide za sedam do deset dana. To je oglašenje. Ako se djevojka ne želi udati ili roditelji nisu zadovoljni sa mladićem, poruči se proscima da ne dolaze po odgovor, ili se jednostavno ne izlazi na dogovoreno mjesto. Na oglašenju se ugovara vjeridba - rakija na koju se obično ne čeka dugo. Na vjeridbu ide mladić sa pet muškaraca, najbliže rodbine. On djevojku daruje zlatom (prstenuje), a ostali “daruju djevojku parom” (novcem). Ona je u obavezi da svakom od prosaca pokloni košulju, peškiri i čarape. Na vjeridbi se ugovara svadba. Prosci se čašćavaju rakijom i vinom, a sprema se obilata večera. Uobičajeno je bilo, ako je vjeridba bila u proljeće, da se svadba zakaže za jesen, jer se mogla spremati bogatija svadba. Bilo da se radi o ručku ili večeri na sto prvo iznosi pršut i sir (iz ulja ili slani iz salamure) sa maslinama, zatim se služi goveda supa sa rendanim slanim sirom. Slijedi kuvana – “lešo” govedina sa “bižom” – graškom) ili kuvanom krtolom, i na kraju obično pečena teletina, jagnjetina ili jaretina i pečeni krompir. Sve spremno pod sač. Po završetku objeda ili večere djevojka služi kafu. Mladić joj tada poklanja prsten, a svi prisutni stavljaju novac na tacnu.

Svadba se ponekad činila ponedjeljkom. Danas nedjeljom, a slavlje počinje u četvrtak ujutro, kada mladoženjin ujak stavlja barjak (zastavu) na kuću.

Tokom čitavog dana svi pomažu u pripremi za svadbu. Subotom uveče se dočekuju ”pecivaši”- najbliža svojta i bliski prijatelji koji donose pecivo (suvi pršut ili svježu “brav”- ovčetinu). Nekada se umjesto torte na dan svadbe donosila pogača. Večera se sastojala od pršuta i sira, kao predjelo, a zatim “tripe”¹⁴ sa krtolom i na kraju se služi pečeno meso. U nedjelju ujutro je sve spremno i dočekuju se svatovi. Trpeza je svečano ukrašena sa grančicama ruzmarina i masline. Na trpezi su postavljeni “bocuni”, poklopljeni obično limunom. Osim toga trpezu krasi male pogače ukrašene grančicama ruzmarina. Kad svatovi uđu u prostoriju u njoj ne smije biti niko. Ispred kuće ih dočekuje stric ili ujak mlade. Od barjaktara uzima barjak i pruža mu zdravicu. Barjak ostaje kod njega dok se ne krene u crkvu.

U kuću prvi ulaze djeveri i pregledaju prostoriju gdje je postavljena trpeza. Kada se uvjere da je sve u redu pozivaju ostale svatove da uđu. Taj čin se oglašava pucnjevima. Djeveri ubrzo odlaze u sobu po mladu i nose joj cipele. Ona ih dočekuje bosa. Kada joj obuku desnu cipelu, vraćaju se za trpezu.

Interesantno je pomenuti gdje ko od svatova sjedi za stolom: na čelu su dva stara svata, desno pored njih je barjaktar, pa dva mladoženjina djevera i

¹⁴ Tripe-jelo spremljeno od dijela iznutrice, potbušine, koje se kidaju na male trakice i dinstaju sa dosta luka i začina

do njih kum. Sa lijeve strane starog svata sjedi barjaktar kuće (ujak), pa “pusti svatovi” (ostali svatovi). U začelju su zet kuće i najmlađi mladoženjin zet – vojvoda.

Svadbena ručak se sastoji od predjela - pršut, sir, masline, govedje supe, lešog mesa i pečenog mesa sa krompirom. Na trpezu se može iznijeti i pečeni brav sa jabukom u ustima. Po ručku se služi “patišpanj”¹⁵, pa kafa. Tada stari svat priziva mladu. Izvodi je brat i predaje starom svatu. On sa njene glave skida vjenčić od vinove loze i čvijeća, kojeg su za tu priliku, tog istog jutra ispleli djevojke i mladići. Stari svat ga kida i baca pred svatove koji se kite njegovim cvjetovima. Mlada ne sijeda među svatove, već stoji između dva djevera po strani. Pred djevera se donosi pogača i časa u koju se nad pogačom sipa vino. Djever ispija to vino, a času odnosi sa sobom. Mlada ima pravo da povuče peškir sa koljena starog svata i da ga baci na pod, iz vjerovanja da će se tako i ostale njene sestre ubrzo udati.

Tri muskarca i tri žene (ne smiju biti udovci ili udovice i moraju važiti za dobre i poštene ljude) održe “dobru molitvu”(najljepše želje mladoj, puno djece i slogu u braku). U međuvremenu mladine sestre kite svatove bijelim maramicama, trobojnicama i cvijećem, a svatovi ih daruju parama.

Do 12 sati svatovi moraju izaći iz kuće. Kad izvode mladu iz kuće djeveri je čvrsto drže da se mlada ne bi okrenula, jer po vjerovanju djeca će ličiti na uјčevinu). Mlada sa svatovima prolazi pored svih zvanica koji su poređani sa strana, žene na jednoj a muskarci na drugoj strani. Na putu do crkve svatove presreću prijatelji sa zdravicama. Na bocunima je obično voće (limuni) koje svatovi sakupljaju i odnose domaćinu. Gdje nema muškarca u kući da iznese zdravicu, ona se postavi na ukrašenu stolicu – banak ispred kapije. Za svaku zdravicu se puca. Vjenčanje u crkvi se obavlja po crkvenom obredu.

Po dolasku svatova iz crkve kod mladoženje, stari svat daje slobodno svatovima, ali samo do dolaska “aljinaša”¹⁶.

Mladu ispred kuće dočekuje svekar sa bocunom crnog vina na kojem su jabuka ili šipak. Mlada izvadi maramicu zapasanu oko struka, uzima jabuku sa bocuna, a na njeno mjesto stavlja maramicu. Jabuku prebacuje preko kuće (da se ne bi vratila). Preko praga unosi muško dijete koje mora biti iz porodice mladoženje.

U nekim mjestima mladu na vratima dočekuje svekrva, pruža joj sito u kojem su žito (što u ovom slučaju svakako ukazuje na simbol plodnosti) i bomboni, čime ona posipa svatove.

Na trpezu je postavljena meza od pršuta i sira, sve dok ne dodju aljinaši. Oni ostaju na večeri koja je po sadržaju skoro ista kao i ručak. Aljinaši sjede sa lijeve strane trpeze. Kum po večeri drži zdravicu i daruje mladu sa zlatom. Mlada po aljinašima šalje poklone svim ženama svoje svojte.

¹⁵ Patišpanj je vrsta kolača, od jaja, sećera i brašna, pravi se u obliku torte.

¹⁶ Aljinasi, mladina svojta, koja dolazi u mladoženjinu kuću u popodnevnim satima i donose mladinu prćiju

Sutradan, mlada sa mužem, kumom i dva djevera ide u “prvične”¹⁷, u rod. Ponovo nose darove, a ručak koji je obavezan, obično je isti kao i svadbeni.

Po povratku iz “prvična” kod mladoženje i mlade, naveče, pravi se “bratska večera” za sve bratstvenike. Ono što karakteriše večeru je “pasta šuta”¹⁸. Služi se poslije predjela. Večera se zavšava pečenim mesom i krompirom. Slavlje traje do kasno u noć uz pjesmu i veselje.

Za udaju djevojke u Grblju vezuje se jedan običaj. Ako se djevojka uda prije Božića, za Božić nosi narandže u crkvu za svakog domaćina koji se tamo zatekne. Ako se uda po Božiću, za Uskrs nosi po jedno jaje domaćinima ali i bratstvu (što je zapisano i u Grbaljskom Zakoniku, čl. 99.)

Za Uskrs kumu nosi 12 ili 24 obojana jaja ili kako se to u Grblju kaže “jednu ili dvije dozine”¹⁹.

SAHRANA

Vijest o smrti u grbaljskim selima obično su nosili prijatelji porodice. Mrtvac se držao u kući dva do tri dana u zavisnosti da li je u pitanju domaćin ili žena. S obzirom da su kod mrtvacu dolazili ljudi iz dosta udaljenih krajeva, porodica je pripremala kuvani obrok za večeru (goveđa supa i lešo meso, a služili su se i sendviči). Za svo vrijeme, dok je mrtvac u kući služe se kafa, sokovi, rakija, crno i bijelo vino. Sahrane su se oduvijek obavljale ujutro. Noć prije sahrane kuvala se pšenica - panaija, zaščećerena i ukrašena šarenim bonbonima u obliku krsta, servirana u zdjeli. Panaija se nosi na groblje dok se ne obavi obred sahrane. Sveštenik panaiju zalije crnim vinom i po završetku obreda ona se služi svim prisutnima na groblju. Danas se panaija služi pri izlasku sa groblja. U međuvremenu tuzbarice “djelkaju” (nariču) za domaćinom po tri, a za žene po dva puta.

Ako je umro domaćin kuće obavezno je bilo da se na groblju i u kući priredi “karitad”. Na groblju se u košinama donosila spremljena hrana, a u kući se kuvao prostiji obrok. Nerijetko u slučaju smrti zaklao bi se brav da bi se spremio ručak ili večera.

Na groblju se i danas donosi hrana, obično sendviči uz koje se služi rakija i vino. U prošlosti se ponekad po obavljenoj sahrani jelo na livadi ili u blizini izvora.

Za četrdesetodnevni pomen na groblje se iznosi panaija u zdjeli kao i za sahranu. Nerijetko ostavljala bi se u crkvu po obavljenom obredu. Obavezno se služila rakija, dok se u novije vrijeme na groblje iznosi rakija, vino i sokovi pa čak i kolači. Sprema se ručak za najbliže bratstvenike one koji su došli iz daleka.

¹⁷ Prvicne-prvi odlazak mlade po vjenšanju u roditeljsku kuću

¹⁸ Pasta šuta – tjestenina prelivena umakom od mesa.

¹⁹ Dozina – tuce, 12 komada

Nastoji se spremiti dosta obilat ručak sa predjelom i glavnim jelom. Skoro isti ritual se ponavlja za obilježavanje godišnjice smrti.

U narodu je ostalo vjerovanje da se po iznošenju mrtvaca iz kuće mora razbiti prazna flaša, ne smije se napraviti ni najmanji razmak u pogrebnoj povorci, a za vrijeme dok je mrtvac u kući, sva ogledala moraju biti prekrivena.

S obzirom da se tema rada prevashodno odnosi na obrednu ishranu, smatram da je ipak neophodno dati i kratki osvrt na obrednu ishranu o vjerskim praznicima, kako zbog potpunijeg prikaza tematike, tako i zbog karaktera kulture življenja u Grblju, u prošlosti i danas. Kako o običajima vjerskih praznika postoji dosta podataka, već zabilježenih u literaturi, iznijeću podatke vezane za obrednu ishranu koji prate vjerske običaje.

Na **Badnji dan**, koji je posni dan služe se priganice, suve smokve i orasi. Za ručak se sprema riba i kuvano povrće, obično blitva ili zelje a sve začinjeno maslinovim uljem. Od jela se posebno izdvajaju lignji, salata od hobotnice, crni rizot-oriz spremljen sa sipom, obojen njenim crnilom.

U nekim selima se na naloženi badnjak stavlja po kašika kivanog zelja. Na badnji dan se u nekim kućama kolje kokot kojim se okrvavi badnjak, a glava kokota se zakači na veliki badnjak ispred kuće. Kokot se kuva sutradan na Božić i od njega se pravi supa a on se jede lesu.

Rano ujutro na **Božić** polaznika čeka suva kobasica umotana u pero zelja koju on ispeče u žaru izgorelih badnjaka.

Božićni ručak se po pravilu sprema od kivanog crnog zelja i suhog mesa. Nikakvih posebnih običajnih radnji vezanih za hranu nije bilo. Po Božiću slijede "pretile nedjelje"- "pretilice"²⁰, kada se na svečani ručak, pozivaju isključivo odive iz porodice, zaove i ćerke.

Uskrs se kao i Božić proslavlja u krugu porodice. Meso za uskrsnji ručak se pripremalo uoči ili rano ujutro na Uskrs. Ručak je karakterisala pečena jagnjetina ili jaretina, obično pod sačem, sa povrćem. "Fugaca"²¹ kao kolač je svakako jedno od rijetkih jela koji se prihvatio iz talijanske kuhinje i danas se redovno sprema u Grblju.

Krsna slava se slavi u krugu najbližih prijatelja, kumova i odiva. Bogati slavski ručak počinje obično pršutom, sirom i maslinama, a zatim goveđom supom, kuvanim i pečenim mesom. Za slavu se priprema i svečana večera skoro na isti način kao i ručak.

Slavski kolač je obavezan. Sprema se od hlebnog tijesta i dekoriše ukrasima od istog tijesta, običano u obliku krsta. U sredinu zabodena je svijeća. Sveštenik ga presijeca, a ponegdje samo jedan dio otkida i zaliva crnim vinom. Slavski kolač se toga dana po pravilu ne jede osim onog dijela koji je sveštenik zalio vinom. Drži se obično ispod ikone sveća i kandilo koje gori.

Uoči slave žene su pravile od hlebnog tijesta male kolače "proskure".

²⁰ Pretile nedjelje su u stvari trapave sedmice, od Božića do Krstovdana, kada se ne posti.

²¹ Fugaca je uskrsnji kolač, poznat još pod nazivom pinca.

Tijesto se stavljalo u male kalupe, a sa gornje strane otiskivalo drvenim pečatom – “proskurnjakom”, na kome su obično vjerski simboli. Proskure su se na dan slave odnosile u crkvu i tamo ostavljale.

Ako krsna slava pada u posni dan ručak i večera su posni - riblja supa (od bakalara), bakalar, ljignje, crni rizot, brodet (riba kuvana sa dosta luka i začina) i povrće zaliveno maslinovim uljem.

Interesantno je da se u Grblju u nekim selima slave i **prislužbice**-preslave, prislužbe ili male slave, iz prostog razloga što su to u stvari prave porodične slave, dok je krsna slava preuzeta kao seoska po doseljavanju. I tom prilikom se spremaju slavski ručak i večera uz vjerski obred, a pozivaju se samo odive.

Takođe se ponegdje slave i zavjeti, bratstvenički ili seoski, a u znak zdravlja ljudi i stoke . Zavjeti su se obično prihvatili poslije velikih bolesti i pomora ili u znak zaštite posle uništenja poljoprivrednih usjeva. Taj dan se vezuje za nekog sveca. Obavlja se vjerski obred, naravno u crkvi, ali i u kući, što se naziva sveta masla.

MOBE

Prilikom obimnijih poslova koji su se morali brzo obaviti ljudi su se često udruživali pomažući jedni drugima, sto je vremenom preraslo u mobe. U takvim slučajevima onaj ko saziva mobu odaziva se svakome ko je na njegovoj mobi. Takođe je u obavezi da za sve učesnike pripremi ručak ili večeru u zavisnosti od vrste posla koji se obavlja.

Kao primjer iz skorijeg perioda navodim izgradnju kuće odnosno ploče na njoj. Za mobare se sprema obilat ručak, neizbježno pršuta, sir, supa, meso, lešo i pečeno, a sve uz obilje pića, rakije i vina.

Za gradnju kuće vezan je i običaj klanja kokota, na “lastavici” ili “lastovici” (drvena konstrukcija koja nosi krov), prije postavljanja krova. Kokot se kolje na strani zida okrenutoj prema istoku, da bi se okrvavio zid. Na mjestu gdje je potekla krv postavlja se maslinova grana i muška maramica. I za tu priliku se sprema malo bolji ručak, a obavezno je supa od zaklanog kokota.

Moba se saziva i kada se postavljaju temelji kuće -“polumenta”. Na istočnoj strani temelja kuće, u uglu, “pod prvi kam”(kamen) se stavlja prsten, zlatnik, ili bilo što od zlata. I tada se za sve poznate mobare priprema bolji ručak, a po želji domaćina temelji se osvještavaju odnosno svestenik ih blagosilja.

Nekada su mobe bile česte i redovno su se organizovale prilikom poljoprivrednih radova. Za takve prilike žene su kući pripremale ručak i odnosile ga u polje. Često se za ručak spremala supa – minestra (supa skuvana od mesa i povrća), ili “pasta na supu”, (supa skuvana od suvog mesa, ovčetine ili svinjetine). Supa se nosila u velikom “bronzinu”, (metalnom loncu). Bronzin, hleb, vino, i pribor za jelo se stavljao u veliku košinu i na glavu. Da bi ženi bilo lakše i da bi košina stabilnije stajala na glavi, ispod nje se podmetao “kotolac”, umotuljak od nekog platna uvijen u krug. Jelo se obično oko podne,

u dobroj hladovini na livadi.

Od kad su se intenzivnije počele gajiti svinje sazivaju se u manjem broju mobari za klanje, obično kad počnu prvi mrazevi, znači krajem novembra. Po obavljenom poslu za večeru se osim mesa pečenog na žaru obavezno sprema "brdžola" (kuvana, dinstana svinjska džigerica, crna i bijela, sjeckana na sitne komade, sa dosta luka i sa dosta začina kojoj se dodaje krtola ili oriz. Mobe su se sakupljale i prilikom lakših poslova, u kojima su učestvovala i žene. Pljevljenje trave je bio ženski posao, a učestvovala su i u žetvi, koju su obavljale isključivo srpom, za razliku od muskaraca koji su žnjeli i kosom i to u popodnevnim satima.

"Ljužbanje" (čišćenje, rubanje) kukuruza spada u mješovite mobe, znači učestvuju i muskarči i žene.

Iz navedenog se vidi da su postojale različite mobe, da su se obavljale u različitim vremenskim terminima i da su vremenski različito trajale. Osim radnog mobe su bile i zabavnog karaktera, a u suštini su pokazivale kolika je međusobna povezanost seljana i spremnost da pomognu jedni drugima.

Na osnovu izloženih podataka do kojih sam došla terenskim istraživanjem na području Gornjeg i Donjeg Grblja može se zaključiti da su običajne radnje životnog ciklusa bile uvijek redovno zastupljene, da su Grbljani uvijek strogo vodili računa da ispoštuju načela svoje tradicije, generacijski, nasljedjujući ih i odnoseći se sa dužnim poštovanjem prema njima. Danas su naravno po brojnosti one dosta umanjene, neki običaji čak i uprošćeni, mada su kod starijih i te kako ostala živa sjećanja na sve (običajne) radnje koje su u stvari činile bit njihovog života. Kroz njih su oni pokazivali i dokazivali odlike svog čvrstog karaktera, odlike čojstva i poštenja, ne odričući ih se nikada. Kroz njih su oni iskazivali međusobnu privrženost, odnosno i spremnost na pomoć u bilo kojoj prilici

Iz takvih karakternih osobina, utemeljenim upravo na poštovanju običajnih načela, Grbalj je zadržao kompaktnost i obilježje čvrste i čiste i običajno uređene sredine, koja ga baš po tome čini specifičnim. Međutim, ovakva analiza zalazi u posebnu oblast proučavanja, što zaista privlači pažnju.

Veoma je interesantno, što se tiče kulture ishrane na području Grblja, da se do skoro nije osjećao uticaj drugih kultura, iako se zna da je Grbalj kao i ostali dijelovi Boke bio izložen i potpadao pod vlast drugih kultura.

Sve ovo navodi na razmišljanje i pitanje da li je moguće da je u okviru ovog segmenta kulture – dakle u oblasti kulture ishrane, Grbalj sačuvao svoje izvorno i svojstveno jelo ali i način njegovog spremanja čak i do dana današnjeg.

Zaista nije čudno što su grbaljska obilježja, posmatrajući ih bar kroz običaje i tradiciju, ostala skoro nedirnuta i što se Grbalj u okruženju urbanog i savremenog izdvaja kao tipičan po svojim specifičnostima. Zar to ne govori dovoljno o jednom narodu sa sopstvenim etničkim, kulturnim, vjerskim identitetom i kompaktnosti.

Dragana Lalošević

RITUAL DIET IN GRBALJ
(RITUAL DIET IN THE CUSTOMS OF THE LIFE CYCLE WITH
REFERENCE TO RITUAL DIET OF RELIGIOUS FEASTS AND BEES)

Summary

For the study of the culture of a certain population the knowledge of diet is definitely one of important indicators and factors for the entire cognition. By the knowledge of dietary culture one discovers at the same time both material and spiritual culture of the people. It also enables us to perceive the level of development of a culture, its development, preservation or disappearing, changes during its development, discovers the influence of other cultures, assimilation or on the other hand rigid rejection of such, which is to result in extreme preservation of certain segments of the culture.

The results of the study of dietary culture in Grbalj, which was largely performed by field research during the years 2000 and 2001, prove how much Grbalj has remained specific and typical in its cultural development, no matter how strong, rapid and extremely penetrating the contemporary way of life is. Within the culture of diet that I observed through preserved customary activities of the life cycle (birth, promise of marriage - betrothal - marriage, burial) and to some extent the customs related to religious feasts (Christmas Eve, Christmas Day, Easter, krsna slava / day of the family patron saint) also of the activities related to bees, it can be said that Grbalj, to a large extent, has not only preserved, but to a large extent has been practising traditional norms, so it can rightly be qualified as a real cultural enclave.

In Grbalj one is not likely to come across a rare kind of dish that would have some national or unique trait. What Grbalj makes specific is the fact that the people of Grbalj preserving the customary life, have succeeded to preserve the inseparable and obligatory particulars in preparing dishes, by which each customary action is accompanied and which is considered very important, and that is what customary diet is, both when it goes along with the life cycle or religious rites. Besides, it is worth mentioning that bee activities are mostly accompanied by the rite of taking food. Considering the level of preservation and regular practicing of certain bee activities to the present day, it can be said that they have become a kind of tradition, including the inevitable accompanying element, rightly called ritual diet.

All aforesaid confirms that nowadays Grbalj can be regarded a cultural rarity in the field of spiritual culture, which succeeded to resist the impact of different cultures, primarily due to deeply implanted devotion to and love of cultural tradition.