

O VJERSKIM OBIČAJIMA AŠURE KOD BALKANSKIH MUSLIMANA*

ADNAN BUSULADŽIĆ

Zemaljski muzej Bosne i Hercegovine
71000 Sarajevo, Zmaja od Bosne 3
Bosna i Hercegovina

UDK 392.8

Pregledni rad

Review

Prihvaćeno: 01. 12. 2003.

U članku se obrađuje običaj ašure i njene specifičnosti kod balkanskih muslimana. Riječ je o običaju koji se u relativno malom broju prakticira kod muslimana uopće, posebno kod sunija. Obzirom da se radi o pojavi koja se veže za šitski islamski pravac njeno obilježavanje u čisto sunijskim sredinama je posebno interesantno i vezano je za derviška bratstva.

U radu su uglavnom korištena svjedočenja ljudi koji privatno prakticiraju ovaj vjerski običaj, kao i malobrojna litaratura.

Gotovo kod svih naroda na Balkanu primjetan je običaj da se uz vjerske blagdane i pogrebne običaje spremaju pojedina jela. Takva jela i pića su vremenom počela dobijati posebnu formu i simboliku dobijajući karakter kultnog jela. Nazivi i vrste obrednih jela su različiti i zavise od mnogo preduslova. U prvom redu razlike su primjetne zavisno od religijske pripadnosti. Uz to značajan faktor predstavljaju i socijalne, klimatske i društvene okolnosti. Obrednih jela ima jako mnogo kod kršćanskih naroda (veselica, cicvara, krsni hljeb, bojena jaja, slavski kolač, česnica i druga) (Kulišić 1953:7-47; Fabijanić 1978A:209-210; Kajmaković 1982:77-81; Rakita 1984:194-196.). I kod muslimana na Balkanu (Bošnjaka, Albanaca, Goranaca, Torbeša i turske nacionalne manjine) postoji niz jela i pića koja se prave samo za posebne prilike. Prije svega to je mevludsko šerbe (sok), paklame (pecivo koje se spravlja za Bajram), kurbansko meso, pletenice (pecivo koje se pripravlja nakon pogrebnih običaja), halva (slatko), hošaf (kompot) i druga. Jedno od tih jela je i *ašura*, slatki kompot koji se spravlja deseti dan hidžretskog mjeseca muharema. Ponegdje se održao taj običaj pa žene spravljaaju ašure i danas, ali vrlo mali broj ljudi zna razloge zašto se ova poslastica pravi i šta predstoji

*Članak objavljujemo na izvornom jeziku autora.

desetom danu muharema. Ovaj rad će govoriti upravo o onim aktivnostima koji se odvijaju prvih deset dana mjeseca muharema, ali i o metodama spravljanja ovog slatka koji se razlikuje od kraja do kraja. Rad je uglavnom baziran na svjedočenjima malobrojnih starijih ljudi kojima je mjesec muharem i ašure važan segment u životu i ličnoj pobožnosti, kao i malobrojne dostupne literature.

U prvih deset dana mjeseca muharema desilo se više događaja vezanih za Božije Poslanike i za historiju islama, što je sve vezano i za ašuru. Po Kuranskoj tradiciji u ovih deset dana je primljeno pokajanje prvog čovjeka Adema a.s. i ponovo je primljen za Božijeg Poslanika. Lada Nuha a.s. se iza potopa zaustavila. Junuz a.s. je spašen iz utrobe velike ribe. Muhamed a.s. je u ovom periodu preselio iz Meke u Medinu od kada se i počinje računati islamski kalendar. U ovom periodu je došlo i do pogibije unuka Muhameda a.s. imama Huseina¹. Interesantna pojava je i da u čisto sunijskim sredinama kao što je Bosna jedan krug ljudi drži do ovog datuma. U Turskoj, Kosovu, Makedoniji, Bosni i u nekim arapskim zemljama ašura se obilježava preko sufijskih redova. Poznato je da upravo sufijska bratstva među sunijama njeguju sjećanje na Ehli-Bejt (porodica Muhameda a.s.), pa su oni uglavnom i glavni nosioci raznih oblika pobožnosti vezanih za početak mjeseca muharema i za ašuru.

Sjeverozapadna Makedonija i Kosovo, posebno njegov južni i zapadni dio je upravo poznat po mnogobrojnim sufijskim bratstvima, koji su izrazito alevijsko-šitski nastrojani (rifaji, kadiri, kadiri — zindiri, šaziliji, sadiji, beктаši i drugi redovi). Iz tog razloga je ašura bitan segment tradicije i običaja kod toga naroda (Čehajić 1986:108-118, 136-138, 149-155, 171-178 i Meier 1979:121-145). Za razliku od Kosova i Makedonije, u Bosni sufizam kao mistični pravac u islamu nije u tolikoj mjeri zastupljen², ali ipak postoje tradicionalna mjesta i prostori gdje se ašura obilježava. U Sarajevu prema svjedočenju hadži Seid ef. Strika ašure se spremalo i u imaretu Gazi-Husref begove džamije. Danas, koliko je poznato, ašure se spravlja uglavnom po tekijama i u maloj mjeri po kućama mahom ljudi koji su na izvjestan način vezani za tekije. U Sarajevu je danas centralno obilježavanje ašure u Hadži Sinanovoj tekiji ali i u tekiji na Alfakovcu.

¹ Ovo je prelomni događaj u historiji islama, koji je doveo do podjele na šije i sunije. Šitski muslimani u Iranu i istočnom Iraku, su po svom učenju vezani za porodicu Muhameda a.s. i taj događaj obilježavaju ašurum.

² Derviški redovi koji su zastupljeni u Bosni uglavnom gravitiraju centralnom dijelu zemlje (Visoko, Fojnica, Sarajevo) i u najvećem broju slučajeva preko 90% riječ je o nakšibendijskom redu koji je ortodoksan, pa je u njegovim redovima veliki broj uleme (kler). U Bosni alevijsko - šitska bratstva nisu kroz historiju imala većeg utjecaja, tako da i danas egzistiraju samo nekoliko bratstava sa izraženim šitskim osjećajem (rifaji i kadiri red).

Početak muharema se u krugovima ljubitelja i poštovalaca Ehli-Bejta (porodica Muhameda a.s.) naziva matem to jest žalost. Iz tog razloga, iako je to ustvari početak nove godine, hidžretska nova godina se ne čestita nego se izražava žalost za događajima vezanim za Kerbelu i pogibiju imama Huseina.

Prvi dan nove hidžretske godine započinje vrlo strogim postom, koji traje 10 dana. Taj post je specifičan po tome što je strožiji od ramazanskog posta i što ga ortodokсна ulema uglavnom nepriznaje, iako on nije stroga vjerska dužnost već jedan dobrovoljni oblik pobožnosti. U tih deset dana smanjuje se opšti životni komoditet na najmanju moguću mjeru, razdvajaju se postelje bračnih drugova, hrana se spravlja maksimalno skromno bez mesa i mesnih preradevina, bez jaja, mlijeka i svih mliječnih preradevina. Također se osim obrednog uzimanja abdesta (obredno pranje, koje vjernici moraju obaviti prije svake od pet dnevnih molitvi) izbjegava kupanje, ne pije se čista voda, nego se pije zaprljana sa malo zemlje ili se pak piju gorki čajevi i tome slični napitci. I postelja na kojoj se spava mora biti neudobna i tvrda. Postači tokom ovih deset dana nastoje i da nose crnu odjeću. Iz ovoga se vidi da se taj post uveliko razlikuje od uobičajenoga ramazanskoga posta. U njemu sve ima duboku simboliku i cilj da se postači sažive sa događajima na Kerbeli³. To je osnovni razlog zašto se ovaj desetodnevni post posti na ovakav način.

Kao što je u uvodu rečeno u održavanju ovog posta kao i u spravljanju *ašure* postoje mjesne razlike. Na Kosovu je obilježavanje *ašure* veće i masovnije. Prvi dan mjeseca muharema, post počinje tek iza ikindije, jer je bitka na Kerbeli počela u ovo doba. Vjernici se skupljaju i uči se *dova* (molitva) po imenu *Nadi Aliji*. Tokom učenja *dove* (molitve) prisutni vjernici na glas izgovaraju Amin Alah uzastopno više puta sve do završetka *dove*. U tekijama pred započinjanje posta, u ikindiju dva nakiba (rehbera — šejhovi pomoćnici, više derviške titule) prisutnim postačima daju vodu. Od tog dana pa do kraja posta ezani (pozivi na molitvu) se ne uče već se iftar i sehur oglašavaju udaranjem u kudum (tarabuk — muzički instrument). Iza svih namaza (molitvi) uče se kratki *tevhidi-zikrovi* a od ikindije (treća poslijepodnevna molitva) do akšama (četvrta predzadnja molitva) se predaje *hadika* gdje vaiz (predavač) govori o događajima koji su se desili na Kerbeli. Svih deset dana se od dva sata ujutro do sehura uči išrak. Išrak također spada u *ibadete* (pobožne aktivnost i molitve) vezane za matem (žalost) i *ašuru*. Nakon osmog dana od početka posta, mlijeko se miješa sa medom i iza

³ Naime imam Husein je 61. godine po hidžri sa svoja 72 borca bio 10 dana opkoljen od strane vladara Jezida. Borba je po tradiciji trajala toliko dugo dok nisu svi borci izginuli i imam Husein ostao sam. U toku borbe oskudjevali su u hrani i vodi bez minimalnih sredstava za opstanak. Desetog dana u dvoboju je poginuo i imam Husein, čime prestaje i matemski post. Vidi: Hiti 1973:148.

jacije (zadnja peta noćna molitva) osme noći se daje postačima. Ta noć se zove *dževher*. Time se podsjeća na činjenicu da su tada svi borci izginuli i da je unuk Muhameda a.s. Husein ostao sam. Zadnji deseti dan od ikindije (treća poslijepodnevna molitva) se izvlači post (kožica na kojoj predvodnik džemata (zajednice) sjedi), i mihrab (prostor gdje imam sjedi ili predvodi vjerske obrede) je bez prostirke. Zadnji dan imam ili šejh oblači crveno džube (ogrtač) i crvenu ahmediju (kapu). Ovo izvlačenje prostirke iz mihraba, njegova crvena odijeća kao i činjenica da je mihrab prazan i da stariješina sjedi u nekom kutu, simboliziraju pogibiju Poslanikovog unuka i podsijeća da je bitku preživio jedino sin imama Huseina imam Zejnul-Abidin od koga se nastavila loza Poslanikove porodice. Zadnji dan iza sehura (period kada počinje dnevni post) i sabahskog namaza (jutarnje molitve) kolju se i kurban (životinje namjenjene za žrtvovanje), a prvi kurban koji se zakolje je od starješine bratstva. Deseti dan se uči i *Ridžanama* na turskom. To je tužni spijev koji govori o Poslanikovoj porodici, o bitci na Kerbeli i drugim sličnim motivima. Desetog dana se postači iftare u ikindijsko doba jer je bitka na Kerbeli počela prvi dan u doba ikindije i zadnji dan se završila u doba ikindije. Zadnje večeri, kad počinje glavni program ovog desetodnevnog posta, vjernici izjavljuju jedni drugima i starješini *taziju* (saučešće). Starješina ili predvodnik sufijske zajednice nastavlja postiti još tačno šest dana iza *ašure*⁴.

U Bosni postoje razlike u održavanju ovog običaja. Glavna razlika se ogleda u tome da je u Bosni *ašura* u većini mjesta gdje se održava individualnija. Vjernici se skupljaju prije ili poslije iftara učeći tom prigodom matemske ilahije (žalosne pobožne pjesme) kao što su: Očna zjenico ja Habibi, Ali-Aba je Husni mehabet, Oči u glavi, Eto matem opet dođe, Ehlibejtski imami, Hazreti Fatima, Ej Husejni džan, Hašimijska kasida o pravu Ehli-Bejta, i druge, uz obavezni tevhid-zikir (Softić 1984:199-207) i ehli-bejtske salavate (blagoslovi upućeni na svih 12 imama Poslanikovih potomaka). Zajedničko sastajanje je svih deset dana muharema. Kod nas se uglavnom ne kolje kurban za tu priliku. Može se primjetiti da se u nekim sredinama cijelo vrijeme posta koristi mlijeko i mliječne prerađevine. Tako se u Sarajevu tokom matemskog posta koristi ajran (Fabijanić 1987:87) ili se alternativno pravi mliječni napitak od kiselog mlijeka, vode i soli, što je sastavni dio iftara (period kada prestaje dnevni post). Razlike postoje i u tome što se u Bosni najčešće post započinje prvi dan sa sehurom i zadnji dan postači iftare i završavaju post sa akšamom, a ne u ikindiju. U Bosni se zadnji dan matema uči *mersija* žalopjeka za pogibijom Huseina. Karakteristika

⁴ Sve informacije o održavanju običaja vezanih za *ašuru* na Kosovu dao mi je hadži Ragib ef. Zubić iz Visokog.

koja je zajednička u Bosni i na Kosovu je da postači u iftar umjesto tradicionalno, hurmom ili čašom vode, iftar započinju uzimajući malo same soli. To je isto simbol koji nas treba podsjetiti za tužne motive ovog posta⁵.

Osnovna karakteristika muharema i njegovog posta po čemu je on poznat jeste *ašura*. U nastavku ću pokušati opisati kako se pravi to jelo, koje kao i sam post ima duboku simboliku. Treba naglasiti da se ovdje ne radi o običnom kulinarskom receptu nego o vrsti obrednog jela. S obzirom na razloge zašto se ono pravi *ašura* je i vremenski godišnje ograničena samo za deseti dan muharema i ne pravi se van ovog datuma⁶.

Kao što je rečeno *ašura* ima simboličku funkciju, pa zato i broj artikala bi trebao biti simboličan. Artikala može biti 77 koliko je imam Husein imao rana do pogibije. Brojevi mogu biti i 61 po šezdeset i prvoj godini po hidžri kada se bitka održala, 12 koliko je bilo imama potomaka Muhameda a.s., 5 koliko ima zvijezda petokraka što asocira na Muhameda a.s., njegovog zeta imama Aliju, kćer Fatimu, i njihova dva sina Hasana i Huseina. Broj može biti i 72 koliko je tokom bitke bilo boraca na strani imama Huseina ili 10 koliko je dana trajala bitka na Kerbeli. Iz ovog vidimo da broj artikala nije fiksna nego onaj ko sprema *ašuru* uzima onoliko proizvoda koliko ima, vodeći koliko se to može, računa da broj artikala bude simboličan. Količina koja je potrebna za spravljanje *ašure* je također relativna i zavisi koliko se želi napraviti. Uglavnom pošto se radi o jelu koje se rijetko pravi i koje može duže stajati pravi se u većim količinama.

Sama tehnika spravljanja teče slijedećim redoslijedom: artikli se prvo peru u hladnoj vodi, ako je potrebno gule (ako se radi o recimo jabukama, kruškama, i sl.). Nakon toga se kuhaju i to odvojeno. I tehnika kuhanja je složena i zavisi kakvi se proizvodi kuhaju. Zrnasti plodovi kao grah, riža, (grašak može samo u izuzetno malim količinama, više simbolično, radi toga da se ne bi ukiselio) ili suhi plodovi kao svo suho voće (suhe šljive, jabuke, kajsije) se kuhaju duže i na većoj temperaturi. Svježe voće se kuha kraće i na manjoj temperaturi da se ne bi raspalo. Ako se radi o suviše vodenastim i svježim plodovima onda se oni samo bace na trenutak u ključalu vodu. Plodovi koji su preosjetljivi i na kratko kuhanje se uopšte ne kuhaju nego se na kraju u fazi sastavljanja svih artikala, dok je *ašura* još vrela samo stave (takvo voće je banana, dinja, lubenica). Inače dinja i lubenica se također zbog svog vodenastog sastava stavljaju samo u simboličnim količinama. Šećer se mora rastvoriti u

⁵ Za ove informacije se zahvaljujem hadži Hikmet ef. Misirliću iz Sarajeva i hadži Azmiru Muftiću iz Vareša.

⁶ Unaprijed napominjem da je glavni izvor informacija za opis tehnike kako se pravi *ašura* hadži Seid ef. Strik iz Sarajeva, koji tradicionalno i porodično pravi *ašuru*, a istu je pravio i njegov otac.

vreloj vodi da se dobije agda (rastvoreni šećer). Negdje, uglavnom po selima umjesto šećera se stavljao i med ili tečni pekmez koji su se u prošla vremena jedino i koristili za spravljanje slatka (R. Fabijanić 1987: 81 - 82; ista 1983: 190; ista 1978: 111). Danas se i u ruralnim sredinama koristi šećer.

Pojedinačno skuhanu artiklu se stavlja u veliku posudu i zadnja se stavlja agda (rastvoreni šećer). Tako sastavljena smijesa se stavlja na vatru i kuha na manjoj temperaturi uz često miješanje. Kada proključa ubacuje se malo nišesteta (rastvor skroba) (Fabijanić 1978A:110) u hladnoj vodi, uz miješanje se kuha još 5 minuta i skida se sa vatre. Tako skinuta ašura se još malo promiješa i ostavi se da se potpuno ohladi. Ekstrakti aromatičnih artikala sa jakim mirisom se stavljaju skupa sa skrobom jer bi pri dužem kuhanju isparili. Kuhanje u zadnjoj fazi kada se sve sastavi ne smije trajati dugo, jer bi moglo doći do raspadanja nekih proizvoda što bi cijelu ašuru učinilo gustom ili bi je zamutilo. Ovdje treba posebno naglasiti da je suština dobro spravljenе ašure upravo u tome da ne dođe do raspadanja sastojaka od prevelikog kuhanja. Zbog različitosti u tvrdoći plodova, oni se i kuhaju svaki posebno i kao što je rečeno tek na kraju se sastavljaju. Kada se skine sa vatre u još ključalu smjesu se stavljaju oni artikli koji nisu za kuhanje. Nakon skidanja sa vatre proba se slatkoća pa se dodaje još agde (rastvorenog šećera) ako nije dovoljno slatko ili se dodaje ključale vode ako je preslatko. Kad se dobro pripravi ašura treba da bude čorbastog sastava. Ašura se servira zadnji dan muharemskog posta za iftar i daje ili služi komšijama, prijateljima i rodbini. U Hadži Sinanovoj tekiji se ašura pravi u velikom kazanu pa se dijeli svima koji dođu taj dan.

Na Kosovu se ašura pravi na drugačiji način. Ne koristi se voće već se u velikim kamenim dibecima istuca žito i to na krupno. To krupno mljeveno žito se kuha uz miješanje, zatim se naspe šećer a može također i med ili tečni pekmez i kad dobije gustu masu (kašastu), salije se još vruće u posude za serviranje. Tada se pospe suhim grožđicama i orasima⁷.

U nekim sredinama ašura se spravlja radi podsjećanja na sretan pristanak uz obalu lađe Nuha a.s.. Prema predaji on je u lađu između ostalog stavio i raznog sjemenja, pa se i ašura u ovom slučaju pravi radi obilježavanja ovog religijskog događaja. Ako se pravi iz ovih motiva onda se ne održava strogi post nego se posti ko može nekoliko dana.

Artikli koji se mogu koristiti prilikom spravljanja ašureta su: grah, riža, pšenica, ječam, raž, kukuruz, jabuka, šljiva, kruška, kajsija, hurme, dinja, lubenica, dunja, naranča, zerdelija, kupina, borovnica, malina, limun, jagoda, breskva, dud, ribizla, orasi, bademi, lješnici, trešnja, višnja, mandarina, smokva,

⁷ O spravljanju ašure na Kosovu informacije mi je dao Ragib ef. Zubić iz Visokog.

grožđice, karamfilići, u vrlo malim količinama tek toliko da se broji da je i to stavljeno može i ulje sol, biber, grašak, leća i mnogi drugi proizvodi koji neće promijeniti okus i kvalitet jela. U novije vrijeme se u izvjesnoj mjeri mijenja sastav *ašure*. Razlog tome je raznovrsnija ponuda na tržnicama i pijacama kao i pristupačne cijene tih plodova. Novi artikli koji su našli svoje mjesto u *ašuri* su: kivi, ananas, grejfrut, banana i tome slično.

Na kraju treba reći da je ovaj običaj mnogo puta osporavan i napadan. Međutim u narodu se održao na razne načine. *Ašura* je dakle specifično kultno jelo koja ima raznovrsnu simboliku. To je jedino obredno jelo kod muslimana koje se pravi samo jednom godišnje. Kurban se mogu klati i prilikom rođenja djeteta (*akike*), mevludsko šerbe (*sok*) se pravi praktično tokom cijele godine kad domaćini prave mevlud (*hvalospjev* koji se recitira prilikom rođendana Muhameda a. s.) bilo zbog radosnih ili žalosnih događaja u porodici, razne vrste hljeba se dijele prilikom *tevhida* (*molitva za umrlog*) također tokom cijele godine. Ovaj običaj - jelo je specifikum muslimana na Balkanu i u Turskoj odakle je i donešen u naše krajeve.

LITERATURA

- ČEHAJIĆ, Džemal (1986): *Derviški redovi u jugoslovenskim zemljama s posebnim osvrtom na Bosnu i Hercegovinu*. Orijentalni institut u Sarajevu, posebna izdanja XIV, Sarajevo.
- FABIJANIĆ, Radmila (1978 A): O narodnoj ishrani u okolini Dervente. *Glasnik Zemaljskog muzeja BiH*, Etnologija, nova serija sv. XXX/XXXI 1975/1976., Sarajevo, str. 105 - 120.
- FABIJANIĆ, Radmila (1978 B): Narodna ishrana u predelima Površ i Rakitno u istočnoj i zapadnoj Hercegovini. *Glasnik Zemaljskog muzeja BiH*, Etnologija, nova serija, sv. XXXII (1977), Sarajevo, str. 195 - 212.
- FABIJANIĆ, Radmila (1983): Narodna ishrana u Drežnici. *Glasnik zemaljskog muzeja BiH*, Etnologija, nova serija, sv. 38, Sarajevo, str. 181 - 193.
- FABIJANIĆ, Radmila (1987): Narodna ishrana u tešanjskom kraju. *Glasnik Zemaljskog muzeja BiH*, Etnologija, nova serija, sv. 41/42 1986., Sarajevo, str. 69 - 90.
- HITI, Filip (1973): *Istorija Arapa*. Svjetlost, Sarajevo.
- KAJMAKOVIĆ, Radmila (1982): Posmrtna gozba kod balkanskih naroda. *Makedonski folklor XV*, broj 29 - 30, Skopje, str. 77 - 81.
- KULIŠIĆ, Špiro (1953): Porijeklo i značenje božićnog obrednog hljeba u Južnih Slovena. *Glasnik Zemaljskog muzeja*, nova serija, sv VIII., Sarajevo, str. 7 - 47.

MEIER, Fritz (1979): Mistični put. U: ur. Bernard Lewis, *Svijet islama*, Jugoslovenska revija - Vuk Karadžić, str. 121 - 145.

RAKITA, Rade (1984): Narodna jela i pića u predjelu Janj (zapadna Bosna). *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosna i Hercegovina, Etnologija*, nova serija, sv. 39, Sarajevo, str. 181 - 198.

SOFTIĆ, Aiša (1984): Tevhidi u Sarajevu. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine, Etnologija*, nova serija, sv. 39, Sarajevo, str. 199 - 207.

ON AŠURA, RELIGIOUS CUSTOMS AMONG THE BALKAN MUSLIMS

Summary

Ašura customs among the Muslims are usually practiced alongside the commemorative event marking the death of imam Husein, the grandson of the prophet Muhamed. Together with this one, there are other reasons for practicing *ašura* in the regions where that historical event is not considered specially important. It is about remembering the big flood and the Nuha's arc, saving of prophet Junuza from the bowels of the big fish, and so on. Considering that this was the main reason for the division of the Muslim community into two main parts, the Sunnis and the Shiites, the practicing of this custom has a special significance. In Iran, which is dominantly a Shiite community, the *ašura* custom is public and involves the majority of the population. Among the Sunni Muslims, and Balkan Muslims also belong to this group, the custom of *ašura* is practiced only in these regions where dervish brotherhoods were traditionally important. The period in question encompasses first ten days of the month of *muharem* (which is the first month of the Muslim new year), when many special customs are practiced in these communities in connection to the death of imam Husein.

In Bosnia and Herzegovina, the custom of *ašura* has somewhat a more personal character, because the number of dervish communities is smaller. One of the reasons is that the most important dervish order in Bosnia is *nakšibendijski*. It belongs to the so called alevian (*prošitskim*) brotherhoods. Situation in Kosovo is somewhat different, and *ašura* is more of a public custom. The main organizers of the *ašura* events in Kosovo are *rifaisko, kadirijsko, halvetijsko, sadijsko, zindirijsko* and *bektašijsko* brotherhoods, which are famous for their proshiite teachings, and whose number is considerably bigger than in Bosnia and Herzegovina.

The ways of practicing *ašura* are different, but the common characteristic is a strict fast on the first ten days of the month of *muharem*, which is ended by the preparation of the ritual meal, *ašura*. In Bosnia and Herzegovina, a kind of stewed mixture of fruits and vegetables is being prepared, and the number of fruits is supposed to be symbolic.

In Kosovo, the preparation of this meal is a little bit different, since they use, instead of the fruits and vegetables, roughly grained wheat mixed with sugar, honey or liquid jam. Before the serving, it is sprinkled with rasins and walnuts.

All the customs connected to *ašura* have been heavily disputed by the ortodox priests, and hence this custom, practiced among the Sunni Muslims, still belongs to the realm of heterodox religious practices.

Translated by Tanja Bukovčan Žufika