

KORDUNSKI BOŽ'ČNJACI

DAMIR KREMENIĆ

Hrvatsko kulturno društvo Braće Radića
Kopernikova 16, 10010 Zagreb

UDK: 398.332.4(497.5-3 Kordun)

Pregledni rad

Primljeno: 15.11.2003.

Prihvaćeno: 15.12.2003.

Na predstavljanju božićnih običaja Korduna u Zagrebu, u božićno vrijeme 2002. godine, prikazani su i ukrašeni božićni kruhovi i peciva iz raznih kordunskih sela, od Cetingrada do Drežnika. Kruhovi su pohranjeni u Etnografski muzej u Zagrebu, gdje su izrađene i kopije u odgovarajućim materijalima. Prije pohrane svi su kruhovi fotografirani za fototeku Hrvatskog kulturnog društva Braće Radića iz Zagreba. Uz fotografije sam pribilježio i nazive pojedinih ukrasa na bož'čnjacima, način izrade i ulogu ukrašenih kruhova u današnje vrijeme. Ujedno upozoravam na ženske likove u nošnji, za koje pretpostavljam da prikazuju stariju inačicu kordunske nošnje.

Ključne riječi: božićni običaji / obredna peciva / Kordun

U svečanim prigodama i za blagodne se u južnih Slavena pojavljuje okrugli kruh s reljefno izvedenim ukrasima, a osnovna je podjela na četiri polja odijeljena križem. Križ je osnovni element izveden u raznim oblicima, a na poljima se pojavljuju različiti ukrasi u obliku ptica, poljodjelskih alata † plugova, jarmova, predmeta u kući † bačvica, ljudskih likova † pastira, djece, žena i slično. Podrijetlo ovih peciva vjerojatno je iz davne slavenske zajednice prije razlaza u srednjem vijeku (Gavazzi, 1978: 38).

Najstariji spomen takva ukrašena kruha je prikaz rezanja kruha ukrašena križem na višebojnoj minijaturi iz glagoljskog misala kneza Hrvoja Vukčića Hrvatinića, nastalog oko 1407. godine. "Ta minijatura ukrašuje početak retka u tekstu koji se odnosi na mjesec siječanj i prikazuje dvije žene i jednoga muškarca za stolom; muškarac u uspravnom položaju drži s obje ruke kolač i sprema se da komade kolača dade ženama (Gavazzi prema Jagiću, 1978: 40).

Na predstavljanju božićnih kordunskih običaja u Zagrebu, u božićno vrijeme 2002. godine, prikazani su i ukrašeni božićni kruhovi i peciva iz raznih kordunskih sela, od Cetingrada do Drežnika. Kruhovi su fotografirani i pohranjeni u Etnografski muzej u Zagrebu, gdje su napravljene kopije u odgovarajućim materijalima. Fotografije su pohranjene u Fototeku Hrvatskog kulturnog društva Braće Radića u Zagrebu.

Na terenu sam zabilježio podatke o načinu izrade u pojedinim selima, nazivima ukrasa i običajima vezanim uz ukrašene kruhove *bož'čnjake* i *kovrtanje*, peciva u obliku automobilske gume.

Drežnik Grad † *bož'čnjak* *Bož'čnjak* iz Drežnik Grada napravila je Ljubica Žanić, kućni broj 89., rođena 1930. *Bož'čnjak* se peče za *porođenje Isusovo*. Za kruh se radi tijesto s malo soli, vrlo malo kvasca, a za ukrase se ne stavlja "ni zere" kvasca i odmah *se zakuva*. Ukrasi se *istaču*, a jednim imenom se zovu *nakiće* ili *kîće*. Kruh se peče dvadesetak minuta u *pádelici* od litre. Čim se stavi peći, pomeću se ukrasi da se kruh ne razide. "Kad se ispeče, neko zna istuč žumanjak, ozgor malo namaže. Ja maščom ozgor pomažem". Kruh je podijeljen na četiri polja pletenicom u obliku križa. "Ukrasi se rade da se rastače tanko tijesto. Nožom se izrecka sitno, sitno, onda kad je smotaš pa ju digneš gore, ostane ka ruž'ca. Mjesec se radi čašom. Volovi imaju jaram preko sebe da se ne mogu razdvojiti, jer moraju vuć jednako. Tu su išli još neki teljigi, al ne moš baš sve ispisat." Na svakom kraju je manja *ruž'ca*, u sredini kruha je mala svjećica, jer se na Božić "pali svića kad se ide jesti, i na Svetog Stipana i na Ivana. Kad se ruča, gazda kuće kapne po svijeći malo vina pa onda ka tobož kud onaj dim ide, to će bit (smije se), neko veli na koga dim ide, al to su bile malo igre i šale, ako ode na koga staroga, on će umrit. Ako ode na mladoga, on će se oženit, cura će se udat, svakom njegovu." Svjećica se radi od tankog tijesta i u Drežniku se nikad nije stavljala prava svijeća od domaćeg voska.



Bož'čnjak iz Drežnik Grada (snimio Milan Drmić)

Na jednom polju je od tijesta napravljen ukras *bebica* i ona predstavlja Isusa. Na drugom su mjesec i *zvezdice*, na trećem "dva *volička*, prije su ljudi na volovima orali i

kruv stvarali". Na četvrtom su *kvočka i pilički*. "To je bio edan ukras, ka za Bož'ć najviše je morala bit juha od kokoši." To je bilo prvo jelo na Božić.

Kad projde Bož'ć i bude Nova godina, kad svećenik blagoslovi kuće, onda se taj bož'čnjak smrvi u vodi i daje se blagu ili baci živadi. To nije blagoslovljeno, ali ja ni danas ne mogu zamislit da je neko bacio kruva u smeće ili kontejner." Ljudi ga nisu jeli jer je bož'čnjak bio tvrd nakon osam dana stajanja. Danas uglavnom starije žene peku bož'čnjake i za svoje kćeri, a mlađe žene često nemaju bož'čnjak u kući. Mama kazivačice još je više "išla na to, neg mi danas".

Sadilovac † *kovrtanj* Ivka Malkoč iz Sadilovca napravila je *kovrtanj*. "Prije za Božić, ako se kćer uda, doći će kćer i zet u goste. Kad dođe zet prvi Bož'ć u goste, onda mater uzme edan ručnik, sveže ručnik na *kovrtanj*, a ručnik zetu oko vrata. To mu je dar za Božić. Na stol se metne *kovrtanj* dole i bož'čnjačić ozgora. To čeka kad dođe zet u goste, uzme se *kovrtanjčić* i daje se zetu, a *bož'čnjačić* ostaje u kući."



Kovrtanj iz Sadilovca (snimio Milan Drmić)

Drežničko Selište † *bebica* *Bebicu* iz Drežničkog Selišta napravila je gospođa Franjković, majka načelnika općine Rakovica. *Bebice* su se za Božić poklanjale djevojčicama, a dječacima *kovrtanj*. Rakovački kruhovi i peciva imaju lik i izgled obične *štruce* kruha, dok oni iz Lađevca i Slunja imaju finiju strukturu ukrasa.



Bebica iz Drežničkog Selišta (snimio Milan Drmić)

Rakovica † *svića* Jelena Svetić Jukina i Katarina Badanjek govore su o *svijećama* domaće izrade. *Svića* se pravi od pravoga pčelinjeg voska. Oko *stinja* se dodaje vosak i dlanovima se oblikuje *svića*. "Drugih nismo imali, to se nosilo na blagoslov u crkvu, *prve svet'ce*, na Svijećnicu, četrdeset dana iza poroda Majke Božje. Rekli su: *Prva svet'ca predi presl'ca, a druga svet'ca leži presl'ca*. Svijećnica je još u zimsko doba pa se moglo raditi ručne radove, a *druga svet'ca* je 25. veljače i onda se već moglo raditi na zemlji. Rekli su i *da je bolje vid't vraga na prvu svet'cu nego babu u kratki rukava, jer će druga svet'ca bit vražja. I bude*." *Svića* se palila kada grmi, stavljala se u ispruženu ruku umirućem i kad bi ispala, značilo je da je umro. *Svića* se stavljala u sredinu *bož'čnjaka*.

Brajdić Selo † *bož'čnjak* Na *bož'čnjaku* iz Brajdić Sela, koji je napravila Ana Sabljak, sve je uokolo opleteno *pletencićicom*, i prekríženo na četiri polja *pletencićicom* pletenom od tri trake tijesta. Cijeli bož'čnjak je ukrašen kao seosko dvorište. U jednom polju su volovi s jarmom i vuku za oranje, u drugom su plast sijena i žito. Plast sijena se radi tako da se napravi tanka pločica, premota se preko prsta kao napršnjak i sitno se nareže kao vlati sijena. U trećem je polju kvočka s pilićima. Na Badnjak dolazi *kvočka* i kvoca *kvoc*, *kvoc*, *kvoc* i mora sjesti da bi kvočke bolje sjedile na jajima. Nisu voljeli da ženska prva dođe u kuću. Bož'čnjak je darivan orasima i jabukama, nekad i novcima, a nešto bi i popio. Na *bož'čnjak* se stavljalo svakakvo zrnje, da bi bolje rodilo u sljedećoj godini.

Grabovac † *bož'čnjak* Sofija Magdić iz Grabovca napravila je *bož'čnjak* sa suncem, simbolom života. Ako neka domaćica nije bila spretna u pečenju bož'čnjaka, molila je neku drugu ženu da to napravi umjesto nje.

Lađevac † *bož'čnjak* Jedna od najzanimljivijih žena koje su za ovu prigodu napravile bož'čne kruhove je Kate Medved, rođena Smolić, iz Gornjeg Lađevca, rođena 1935. godine u Lađevcu. O *bož'čnjacima* je govorila i Milka Vuković, rođena Pleš 1931. godine u Pleš Selu u Čamerovcu. U Pleš Selu se *roč'ca* u sredini kruha zove *stož'no* i predstavlja stog sijena jer nekad nije bilo sjenika. Osim kvočke s pilićima, volovima koji voze *lajtiće* za vino i za rakiju, ptičica s kljunićima, pojavljuju se dva ljudska lika: jedan je *beba* s prekrížanim rukama, a drugi je Isus i ima raširene ruke. Isus na glavi nema ništa, a *beba* ima na glavi rubac. Uz Isusa su polumjesec i sunce. Pojavljuje se i odojak koji se peče za Božić. I u Lađevcu se za Božić kćeri udanoj te godine poklanja lutka, a zetu kovrtanj. "Prvo se umisi bož'čnjak i malo postoji, posebno se tvrdo umisi za ukrase da se lakše ulovra. Malo sa žutanjkom da dobije zeru boje. Peče se u kozici. Prije su se misili jako vel'ki, a sada manji. Na bož'čnjaku je moralo bit sve što se troši. Na Novu godinu se to jelo. Skuva se juha, i onda se to rezalo i trošilo. (...) Koliko dice ima, toliko *kiča* ima i riže se i daje svakom. Na primjer beb'ca il tica. A željni, nas osam." Na Badnjak se u kuću prvo unosi slama uz riječi: Hvaljen Isus! Na dobro vam došlo sveto Isusovo porođenje. Onda domaćin u kuću unosi bož'čnjak i svijeću, djeca nose svetu vodu te miješano zrnje koje se "šupne po kući" uz riječi: Bože daj taka nas tuča dogodine tukla. Djeca viču *čiju*, *čiju*. Moli se stojeći. Bož'čnjak se namočio u vodu u drvenoj zdjeli. Skuha se juha *župa* i tom se juhom zalije bož'čnjak. To se zvalo *popara* i bilo je prvo jelo na Novu godinu. Na Božić se jeo bijeli neukrašeni kruh. "Prije se nije peka taj bijeli kruh, od kuruza, od onega, od proje, kaki..." Stoci se nije davalo jesti. Davao im se kukuruz i sveta voda i kad bi ih se pustilo na vodu, napravila bi se vrata od blagoslovljenih svijeća. S jedne i druge strane se postave svijeće, a stoka prolazi između *frkanih* domaćih blagoslovljenih svijeća. "A kad bi išli na vodu na Bož'ć ujutru, ondak nosimo šniticu kruha i vina. I onda: Hvaljen Isus, hladna vodo! Ja tebe darivam kruhom i vinom, a ti mene zdravljem i srećom." Kruh se baci u vodu i blago ga pojede. Gledalo se tko će prije ići na vodu. Kate Medved i Milka Vuković potvrdile su moju pretpostavku da je na *bebici* na bož'čnjaku prikazana starija nošnjja, kakva se danas više ne nosi u Lađevcu. Na glavi *beba* ima maramu, *polak*, koju su nosile samo udane žene. Milka

Vuković dobila je *polak* kad se udala, ali ga nije nosila. To su bile tkane marame i puno su veće od onih koje danas nose u Hrvatskom Blagaju. Na zastoru se također vidi da je "drugovačiji" od onog koji se danas nosi. To je potvrđeno nekoliko sati kasnije, kad sam u Slunju dobio fotografiju Ogranka Lađevac iz 1947. ili 1948. godine, gdje se vidi starija nošnja. Tako je istraživanje božićnjaka potvrdilo inačicu nošnje Lađevca za udane žene.



Božićnjak iz Gornjeg Lađevca (snimio Milan Drmić)

Lađevac † *kovrtanj i božićnjak tete Milke* Lađevački kovrtanj koji je napravila Milka Vuković ima na sebi *frkane* ukrase koji podsjećaju na domaće svjećice, a ima i spojenih u spiralu. Na božićnjaku se pojavljuje ukras u obliku kovrtnja i "ovčice u dvorišću". U sredini je *stož'na*. Kovrtanji su se pekli i kad se djevojka udavala. "Od cure peču. Peka se jedan veći, jedan mali, ka kotači su. Onda debeli kum nosi veći, a tanki kum onaj mali. Vezani su na ručnike preko ramena. Bili su jednako okićeni kao oni na Božić".

Čamerovac † *božićnjak* Božićnjak koji je napravila Eva Hrvojević iz Čamerovca poseban je po nekoliko detalja. Po rubu se na njemu se pojavljuju lješnjaci, a sunce na izlasku prema sredini kruha te mjesec na zalasku prema rubu. Na božićnjak se stavlja i brus, kojim se križa ako kravama natekne vime. Stavlja se i *baćenka*, pribadača, simbol muke Isusove. Na trn se nabode jabučica i postavi u sredinu božićnjaka. Nekad se

bož'čnjak radio u kozici od 6 do 7 litara, a danas se rade manji. *Volički* su se skidali i davali muškoj djeci, a beba ženskoj. Na Novu godinu spremala se juha u koju se namočio bož'čnjak.



Bož'čnjak iz Čamerovca (snimio Milan Drmić)

Grgić Selo / Čamerovac † *bož'čnjak* Anka Grgić iz Grgić Sela u Čamerovcu radi vrlo lijepe *nakiće* sa sitnim detaljima perja na ptičicama i očima od grašćice, korova koji raste u pšenici.

Slunj † *bož'čnjak* Jelena Matanić iz Slunja jedina upotrebljava isto tijesto za osnovni kruh i za *nakiće*. Na bož'čnjak stavlja glavicu češnjaka i kruh nosi u crkvu, gdje se čuva godinu dana. Stavlja četiri *bebice*, u svako polje po jednu, i svaka čuva svoje polje. Jedna predstavlja pastira koji čuva Isusa. Nekad je bož'čnjak prekrizila pletenicom, a danas jednostavnijom *uzicom*. Kiće se stavlja u žito, za bolji rod. Nekad je stavljala zastor i maramu *bebi*, danas više ne.

Cvitović † *bož'čnjak i kovrtanj* U Etnografskom muzeju u Zagrebu čuvaju se *bož'čnjak* (Inv. br. **Va 542**) i *kovrtanj* (Inv. br. **Va 541**) izrađeni 1992. godine za izložbu u muzeju (Svirac, 1998:92). Bož'čnjak je zanimljiv jer jedini ima Kristov znak IHS, koji zauzima cijelo jedno polje, u drugom su muška i ženska *bebica*, u trećem sitna stoka (možda ovce), a u četvrtom volovi u jarmu i jedan sitan krug † možda orač.

Kovrtanj je za dječaka napravljen bez ikakvih ukrasa. **Kestenje kod Cetingrada** † **kovrtanj**. Na kovrtanju koji je radila Anka Capan iz sela Kestenje pojavljuje se motiv *kolica*, križa sa zavnutim krajevima, koji je najstariji motiv na pisanicama ovoga kraja. Pojavljuju se mjesec i sunce, lješnjaci i ptičice, Isus † bebica s *nareckanim* zastorom i rupcem. Rubac je postavljen kao ogjavlje *polka*, kako se i danas nosi u Hrvatskom Blagaju. Potvrdu da je riječ o prikazu starije inačice nošnje dobio sam nakon stručnog skupa Hrvatskog etnološkog društva, kad smo ugošćeni na starom gradu Cetinu, gdje je jedna žena imala novoizrađenu bijelu nošnju. U sredini je voštana svjećica, a *bačenkama* su pričvršćene vrpce od krep-papira, *trački*. "Na Stipanju navečer dođe zet u kuću i gosti se cijelu noć. Na Ivanjdan idu kući, dobiju kovrtanj na peškiru, a trački veselo mašu."



Kovrtanj iz Kestenja kod Cetingrada (snimio Milan Drmić)

Kestenje kod Cetingrada † **božićnjak** Anka Capan napravila je i božićnjak na kojem su jaja, *mali zecevi* i Isus u jaslicama.

Što će biti s božićnjacima i kovrtanjima? Vrlo jaka želja Kordunaša da obnove svoje običaje, plesove, pjesme i nošnju donijela je na božićni koncert cijelu etnografsku izložbu, božićne kruhove i peciva, ruže od krep-papira kojima se kitilo božićno drveće i domaću hranu. Sve ono što se u razvoju turističke ponude nastoji "vratiti" u život u drugim krajevima Hrvatske, ovdje je još uvijek dio života. Nositelji su tek dijelom mladi

ljudi. Rez je nastao tijekom progonstva za Domovinskoga rata. Mladi se vraćaju u vrlo malom broju i to samo u neka mjesta, bliža komunikacijama i razvijenija.

U kazivanjima o božićnim kruhovima primjetno je smanjivanje kruhova i kovrtanja. Obitelji su manje nego nekad, smanjuju se posude u kojima se peku kruhovi. Sve kazivačice su starije i sve govore da mlađe žene ne znaju raditi *bož'čnjake*. Ako žele imati božićnjak, to im spremaju starije žene u obitelji. Međutim, Dragica Bijonda iz Lađevca, sada živi u Zagrebu, rekla je da mlađe žene znaju raditi božićnjake čak i ako su udane za muževe koji nisu Kordunaši. Često upravo muškarci zahtijevaju pravljenje božićnjaka jer bez božićnjaka na stolu Božić nije pravi.

Smatram da je potrebno i moguće osnovati etnografsku zavičajnu zbirku za koju, unatoč razaranjima i paleži, ima materijala. To je pokazala izložba u Zagrebu i mali postav u čast skupa Hrvatskog etnološkog društva u Lađevcu. Zbirka bi bila središte iz kojeg bi se moglo poticati osnovne škole da organiziraju radionice za izradu božićnih ružica, pisanica i božićnih kruhova. Učenje izrade božićnih kruhova može se vezati uz manifestaciju Dana kruha. To bi bio izvanredno zanimljiv i posebno bogat doprinos očuvanju dijela hrvatske baštine.¹

LITERATURA

GAVAZZI, Milovan (1978): *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Sveučilišna naklada Liber, Zagreb.

SVIRAC, Manda (1998): *Darivanje kruhom u običajima Hrvata*. Družina, Zagreb.

THE *BOŽ'ČNJACI* FROM KORDUN

Summary

Decorated bread and rolls from different villages of Kordun, from Cetingrad to Drežnik, have been shown at the presentation of the Kordun Christmas customs around Christmas in 2002 in Zagreb. Those pieces have been deposited in the Ethnographic Museum in Zagreb, where copies were made, using appropriate materials. Before the pieces were deposited, photographs of all of them have been taken for the photographic collection of the Croatian Cultural Society "Braće Radića" from Zagreb. Besides taking the photographs, the names of the *bož'čnjaci* decorations, the way they were made and the role of the role decorated bread plays today have also been noted down. The author also emphasizes the role of female characters in national costumes, supposing that they represent the older variant of the costume from Kordun.

Keywords: Christmas customs / ritual breads / Kordun

¹ Zahvaljujem upravama Hrvatskog etnološkog društva na novčanoj pomoći za istraživanje kapelica Gacke doline 2000. godine za skup u Gospiću, te za terenski rad na Kordunu u proljeće 2003.