

Kako su u Dalmaciji, pritrujenoj siromaštvom, Božić svetkovali naši stari

U božićnoj noći mlađarija bi se iskrala i pucala – tjerala zle sile – različitim eksplozivnim napravama. U starije doba po dalmatinskim kaletama odzvanjala je pucnjava pušaka, mužara, kubura i maškula, dok su krajem 19. i početkom 20. stoljeća najomiljeniji bili tondini i nanuncini – kaže dr. Silvio Braica, ravnatelj splitskog Etnografskog muzeja

Siromaštvo i skromnost – u dvije se riječi može opisati dalmatinski Božić u prošlosti. I preko godine imalo se malo, no za blagdanske dane ipak se gledalo za obiteljskim stolom naći koji bolji bokun – razgovaramo s Tanjom Ban, etnologinjom splitskog Etnografskog muzeja o obilježavanju božićnih blagdana u Dalmaciji, u zaleđu, na otocima, u primorju i gradovima.

Zajednički moment oko kojeg su se svi okupljali bio je badnjak, najčešće maslinov panj kojem se, kao živom biću, obraćalo, nad njim molilo, polijevali su ga vinom, uljem, posipali žitom. Badnjak je bio ukućanin i dio obitelji sve do blagdana Tri kralja, kad bi se nakon blagoslova svi odreda napili svete vode – počev od najstarijeg pa do najmlađeg.

‘Milanje’ na slami

“Sritno i beričetno, na dobro van doša Božić i Mlado lito”, nazivali su jedni drugima. Pa ako se na blagdanskom stolu i nije našlo veliko obilje na kojem danas inzistiramo, običaji vezani uz zimske blagdane bili su preobilni. Zavirili smo u tu škrinju.



- Hrvati su od samog početka kršćanskog života prihvatili Božić kao najveseliji blagdan, vezan uz brojne pučke običajnosti, dok je Uskrs zadržao uzvišenu poziciju najznačajnije vjerske svetkovine - navodi dr. Silvio Braica, ravnatelj splitskog Etnografskog muzeja, napominjući kako pripreme za Božić počinju već prvog dana studenog, na Svisvete, blagdan koji se nazivalo malim ili prvim Božićem, te "prvom nogom" Božića.

Na blagdan svetoga Klementa, koji pada 23. studenoga, skupljala su se drva za blagdane i birala ovca od koje će se prirediti božićna pečenka. Obilno su je hranili i nazivali "pečilo". Od Svete Kate, dva dana kasnije, više se nisu održavala vjenčanja i veselja, a pučki kalendar smatrao je taj dan krajem jeseni i početkom zime, pa su govorili: "Sveta Kate, pari k' ognju gnjate!" Djecu su darivali na Svetoga Mikulu i Svetu Lucu, pšenica se sijala u tanjuriće na Svetu Barbaru 4. prosinca, a na Svetoga Tomu 21. prosinca išlo se na ispovijed.

- Dan prije Badnjaka nazivao se Tučin dan, jer se klala perad, a ponegdje nosi i naziv "kokošji badnjak". Na dan Badnjaka se postilo, muškarci bi pripremali drva i živinu za pečenje, kupovali po Splitu, Kaštelima, Omišu i Sinju zadnje namirnice, dok bi žene kuhale, pripremale kolače i čistile kuću.

U našem narodu - nastavlja Braica - poznat je običaj "milanja", magijskog običaja zaklanjanja iza slame, koja se rasprostirala na podu, čak bi se nakon ponoćke i prespavalo na njoj, a na Svetoga Ivana Evanđelista, dva dana po Božiću, slama se prije zore polagala na mlade voćke. Panj badnjak stavljao se na ognjište uoči badnjačke večere i morao je tinjati najmanje do Mladinaca, trećeg dana nakon Božića, a ponegdje sve do Tri kralja.

U Gdinju na Hvaru muškarac je postavljao tri maslinova badnjaka: jedan su zvali "otac", a druga dva "sini". Kad bi nagorio, prekrižili bi ga polijevajući ga vinom uz riječi: "Koliko ja tebi kapi, toliko ti meni bačava!" U Zastrazišću na Hvaru palio se jedan badnjak, a pepelom su na Mlado lito posipali masline. Na Visu bi domaćin na badnjaku ucrtao tri križa, blagoslovio ga krštenom vodom, zalio vinom, pa bi naslagao oraha, mendula, suhih smokava, jabuka, maruna, pšenice, rogača...

Paljenje badnjaka

U splitskim Varošima - pučkim predgrađima Lučac, Manuš i Veli Varoš - obred paljenja badnjaka započinjao je ophodom oko kuće, a prije nego što bi ga najstariji ukućanin unio, blagoslovio bi njime sve uglove kuće. Ako je prostor oko kuće bio preuzak, blagoslivljao bi iznutra. Na kominu bi ga blagoslovio posvećenom vodom i posipao pšenicom, vinom i uljem.



Tinjao je sve do Tri kralja, kad bi se njime zapalila nova kućna vatra, a jedan komad ostavio bi se kako bi se na njemu skuhalo makaruni na Pokladni utorak, dok bi ostale komadiće stavljali pod masline. U Kaštelima je na Badnju večer mladost donosila drva nasred sela, gdje su se palila u velikom ognju, a običaj je zabranjen 1954. godine.

– U božićnoj noći obitelj je ostajala na okupu, a iskrala bi se mlađarija koja je pucala – tjerala zle sile – različitim eksplozivnim napravama. U starije doba po dalmatinskim kaletama odzvanjala je pucnjava pušaka, mužara, kubura i maškula, dok su krajem 19. i početkom 20. stoljeća najomiljeniji bili tondini i nanuncini – ističe dr. Braica, dodavši kako se pazilo da se u te dane na mise nosi najbolja odjeća, a u Kaštelima je uzrečica: “Ko na Božić nova ne obuče, tome led se u kosti uvuče.”

Nakon ponoćke, koju je u Dalmaciji karakterizirao omiljeni, prastari napjev “U se vrime godišća”, žurilo se doma i odmah nahranilo stoku jer se smatralo kako u toj noći blago dobiva moć govora, vjerojatno zbog zasluga telića i tovara koji su Maloga Isusa u betlehemskoj štalici grijali dahom, a ovce s pastirima okružile mjesto Božjeg rođenja.

Misa ‘pastirica’

Na Badnjak se održavao strogi post i nemrs, a jela se riba. Pokojni profesor Perislav Petrić, veliki poznavatelj splitskih običaja, pričao je kako je u stara vremena glavna badnjačka spiza bila jegulja – anguja, a bakalar je bio tek na drugome mjestu pučkih obida, dok su bogatiji građani jeli bolju ribu.

– U Kaštelima se blagovao zeleni ili bijeli kupus sa suvicama i suhim šljivama, a ručak i večera zasladili bi se fritulama. Stariji ljudi postili su cijelog dana, pa se govorilo da žežinjaju – navodi dr. Braica.

Običaj božićne svijeće u Splitu je bio drugačiji nego po selima: učvrstila bi se u kandelir – svijećnjak s krušnim kolačem oko njega, a kad bi se zapalila, reklo se: “Kako se užge ova svića, tako se u nas užgala svaka milost Božja!” Gasila bi se

komadićem kruha umočenim u vino uz riječi: "Kako se utrнула ova svića, ovako se u nas utrнула sva zloba i opačina!"

Koliko je božićna svijeća bila važna, svjedoči i kaštelanska izreka: "Teško kući di na Badnju večer svića ne gori." A u nekim se krajevima vjerovalo kako će onaj prema kome krene dim ugašene svijeće – prvi umrijeti!

Bilo je poželjno da ti Božić prvi čestita mlađi muškarac, što je donosilo blagostanje, dok bi ženska čestitarka donosila nesreću.

Na dan Božića u Splitu se na božićnu misu zvanu "pastirica" išlo rano izjutra, između tri i četiri sata. Na povratku obitelj je trebao čekati već postavljen stol, a na njemu suhe smokve, suvice, mendule, orasi, fritule, prošek, te slatka i šćeta (gorkasta) rakija. Darivala se i voda, na način da je u gustirnu ubačena jabuka, žito ili malo božićnog jela.

– Božićna jela predstavljala su pravo obilje, najčešće bi se pekla tuka koja se neko vrijeme šopala kukuruznom kašom sa zrnima oraha, što je davalo posebnu aromu. U sinjskom kraju pripremali su se arambašići, a Sinjani i Kaštelani voljeli su orahnjaču, medenjake, torte od oraha i čokolade. Za razliku od uskrasnih svijetlih kolača, božićni su bili tamne boje – ističe Silvio Braica, napomenuvši kako se u te dane na Visu spravljao okrugli kolač od suhih smokava i zrnaca koromača – hib, dok su Splitsani uživali u mandulatu.

Bor s bonboncinima

U Splitu su prvi bor okitili 1895. godine u obitelji Kaliterna, što su vidjeli kod obitelji činovnika željezničke uprave koji su živjeli u susjedstvu. Bor bi se okitio šarenim papirićima s bonboncinima koje su djeca dobivala na Svetu Lucu, te orasima zamotanima u raznobojni papir.

Kaštelani su na Novu godinu crkvu kitili kaduljom, a ručak je u cijeloj Dalmaciji ponovno bio bogat, najčešće s pečenjem i kupusom, te obaveznim kolačima. Na Tri kralja ili Vodokršće ponovno je bilo vrlo svečano: svećenik je blagoslivljao obitelji, nakon blagoslova vode na misi svi bi ukućani popili po gutljaj, a djeca su išla po mjestima i skupljala novčiće u jabuku ili naranču.

Dan prije Badnjaka nazivao se Tučin dan, jer se klala perad, a ponegdje nosi i naziv 'kokošji badnjak'. Na dan Badnjaka se postilo, muškarci bi pripremali drva i živinu za pečenje, dok bi žene kuhale, pripremale kolače i čistile kuću

Kolende ili kolede, čestitarske obredne pjesme, pjevale su se od Stipandana do Vodokršća. U Splitu bi se obično skupilo dvadesetak, tridesetak muškaraca, krenuli bi u sumrak, oko Zdravamarije, te bi se uspeli na balaturu, sular ili u dvor domaćina i zapjevali u dvije grupe.

Kad domaćin otvori vrata, kolendari bi stupili na prag, pozdravili njega, pa domaćicu i redom sve ukućane. Kada ispjevaju zadnju kantu (pjesmu), domaćin ih pušta u kuću, gdje sjednu oko komina i pogoste se te održe zdravicu. Napuštajući kuću, zapjevaju još jednu pjesmu.



Na Hvaru su kolendarima darivali paršurate, hruštule, smokve ili rakiju. Ako kolendare nisu pustili u kuću ili počastili, zapjevali bi im rugalicu, poput ove viške: "Isprid kuće jedna loza, u kući ti mater koza!" A na Braču bi uvrijeđeni kolendari zakantali još grublje: "Iza kuće borovina, sve van kuga pomorila!"

Kolenda s Brača

'Mi smo došli iza Hunca
parićajte nan i kunca
Mi van vele ne pitamo,
od mala se kuntentamo:
malo mendul i oriha
i slatkega mandulata.
Jedna noga od prajčiča
ča j'ostalo od Božića'

'Otvor'te nan ova vrata
jer nas vanka bura mlata.
Oćete nan otvoriti
ili ćemo ča hoditi.
Prid kućon van gmiže zmija,
otvorite jer je zima'