STARI KARAŠEVSKI OBI CAJ OTKUKANJA

miercuri, 11 mai 2016

Drago mi je kad se bližamo slavlju nekog obi aja, ali najdrago mi kad ga uvamo i slavimo. Naši stari karaševski obi aji treba da budu za nas kako jeno bogatstvo, koje treba uvano.

Svaki put mi je bilo drago da si slušam staru majku kad mi povedala kako su naši stari, naši ukunje slavili, godinami zaredam, karaševski obi aji. Sejdan, za mlogi od nas, ti stari karaševski obi aji su nim ostali samo u naši misli.

Od toliko lepi pripovetka što sam ji ula od moje majke, jedva da jenu odaberem, pa da ju iznova spomenem. Naša pripovetka je za otkukanje, veže se za slavlje Svetoga Đur a, kojeg slavimo 23. aprila i koja kaže ovako...

Dobri odavna, ov ari i brkari iz karaševski seli su u velikim broju slavili otkukanje. Sveti Đure je pastir od mare, a mi, Karaševci, smo narod koji se ododavna bavil s ov arstvam, tako e radosno i veselo smo do ekali dan Svetoga Đur a, da tej obi aj zajedno zape atimo.
Tela sam da ujem pripovetku i od jenog pravog ov ara, da ujem kako je on doživel obi aj otkukanja. Zato sam ošla kod dede Mikole Hacegana, kojeg u Karaševu poznavaju za Dzanjku. Bil je ov ar plne devet godine. Dosta mu je bilo to vreme da ugleda život u ov ariji, a to njegovo iskustvo mi je ispripovidal s nasmejanim srcam, a u što smo se po više upleli u turvin, tako i o i su mu se po više prosvetljivali.

Poranini na Svetoga Đur a svaki brkar popravi svo jelo što la da nosi kod ov ara. Metne u tranjeslo ili u kotaricu kalbasicu, pa slaninu, neko jajce i uturu s rakijom. Što ne može da fali iz kotarice je kola za otkukanje. To je rumen i kari ast kola , kojeg nakite s mle am, kako da ovce imaju mlogo mleko. Posi mu metnu brnjicu, kako ovce da imaju brnje, svinduk i ješte neko prole no cve e. Kad sve to poprave po u zajedno ženom i dicami kod ov ara.

Kod struge, vesel i nasmejan ov ar eka s nestrpljenjem da mu do u brkari i da po mu slavlje. Kako da bude i struga isto toliko vesela kakon što su lica brkaram i ov aram, i nju ju nakite, kakon što su nakitili kola , ali ovej red metnu lili , vrbu i svakojako prole no cve e. Dok se to radi, vreme prodi, a ovce stignu lagano iz polja, de su bile puš ene da pasu oma od poranini, otkad se razvedelo. im stignu ovce svaki se pomesti da si pomlze ovce, kako da mogu da otkukaju.

Sam pitala dedu Dzanjku zašto se prvo pomlzu ovce i jedva posi se otkuka? A deda Dzanjka se nasmeje, radostan i malko za u en e neki mlad kakon ja se raspi uje za stari obi aji, pa mi odgovori: „Obi aj, drago, je da se prvo sve ovce pomlzu, e stem mlekam svaki brkar si pomaže kola , kako da ovce budu mle ne. Mleko koje se tad pomlze se metne u stružnjak, a tej stružnjak se postavi na

prag od struge. I ak tad pri mu da otkukaju...“ Obi aj je da žene side u strugi, a lu e izvan struge. Žene prve kažu “kuku”, a lu e odgovore “otkuku” i na kraju svi zajedno viknu “raskuku” i skinu kola . Kad žene skinu po veliko par e iz kola a, zna i e tu godinu laju da budu po više jagnjice, a kad, ipak, lu e zarade, se kaže e ovnove laju da budu po više.

„Ali, drago, – nastavi deda Dzanjka – jeno je kad ti govorim ja sad kako je da otkukaš, a sasvim drugo je kad ti sama skineš kola . Jedino tad možeš da osetiš tu radost!“

Otkad si svaki brkar otkuka, svi zajedno se skupe na jelo. Kad ne kišovito vreme, žene naprave da se je na travi. Prostru dlg trpeznik i name u na njega svo jelo koje su donesle odoma, ali koje su zgotvale ovde, kod ov ara. Jelo je slatko, e se je nadvoru, na travi. Ali ne samo za to. Sve ispe ene kalbasice, žmirci, mandra i u su zgotvani na ognjištu. Ipak, najslatko jelo je mleko s mandrom, kad se je iz kotla de se varila mandra. To je strašan specijalitet...

Prid jelam ov ar ima prvu re , uzme asu rakije i nameni Svetomu Đur u i Svetomu Vendelinu, pastiram od mare, da o uvaju svu maru od svi zla. Pa se pomole Bogu... Na kraju ru ka, ov ar kaže svim brkaram da se pogode za smerljanje.

To je drugi stari ov arski obi aj, kojega isto slave ov ari i brkari. Na smerljanje se ide, otprilike, na tri nedelje otkad se otkuka. Ov ar kaže svem brkaram što su se tej dan skupili kod njega, e la da jim najavi, nekoliko dana prije smerljanja, kad da do u da naprave ko er. Tej ko er se ogradi s pru i visoko, kako da ne mogu jaganci da ipe priko. Svi se lepo slože s ov aram i svaki si po e doma.

Otkukanje je jena od pripovetka što nekiput, jako odavna, narod je bil njejan glavni lik. A sad, u naše vreme, narod se mali, obi aji se razre ivaju, a i sveci se slave sve po malko...

Maria Calina