

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 Đura, 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
Đura, da tej obi aj zajedno zape atimo.
Tela sam da ujem pripovetku i odjenog pravog ovara, 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 isprišival 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 Đura a svaki brkar popravi svo jelo što la da nosi kod ovara.
Metne u traneslo 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 ovara.

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 ovaram, 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 pušene 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 ”otkušku” 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, da radost!”

Otkad si svaki brkar otkuka, svi zajedno se skupe na jelo. Kad ne kišovito vreme, žene naprave da se je na travi. Prostruđi trpeznik i name u na njega svoje jelo koje su donesle odoma, ali koje su zgotvale ovde, kod ovara. Jelo je slatko, e se je nadvoru, na travi. Ali ne samo za to. Sve ispečene 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 ovarski običaj, kojega isto slave ovaci i brkari. Na smerljanje se ide, otpriike, na tri nedelje otkad se otkuka. Ovaci kaže svem brkaram ;to su se teži dan skupili kod njega, e la da jim najavi, nekoliko dana prije smerljanja, kad da do u da naprave ko er. Težko ko er se ogradi s pru i visoko, kako da ne mogu jaganci da ipe priko. Svi se lepo slože s ovacima i svaki si po doma.

Otkukanje je jena od pripovetka ;to nekiput, jako odavna, narod je bil njejan glavni lik. A sad, u našem vreme, narod se mali, običaji se razređuju, a i sveci se slave sve po malo...

Maria Calina