

# SMERLJANJE, DRUGI STARI KARAŠEVSKI OBI CAJ

vineri, 17 iunie 2016

Obi aj smerljanja je sli an obi aju otkukanja.

## Oba

stara obi aja ne mogu da se slave brez ovac. Kad su ovce su brkari, a kad su brkari su i ov ari. Smerljanje se slavi otprilike, na dve ili tri nedelje posli otkukanja.

## Po

starim nauku, koliko brkara su bili na otkukanju toliko laju da budu i na smerljanju. Ni po vi&scaron;e, ni po malko. Kako da može da se tera red obi aju, na otkukanju ov ar i svi njegovi brkari se pogode kad laju da smerljaju. ast je ozli ov ara da kaže svim ortakam: &ldquo;Bra o, aida te da budemo svi složni i da se pogodimo kad lamo da smerljamo&rdquo;. I tako svi se slože i zajedno izdaberu jedan datum da smerljaju.

## Raspitala

sam se naokol za ovej stari obi aj. Slu&scaron;ala sam po vi&scaron;e brkari kako su oni slavili smerljanje, ali to ne bilo dosta, odlu ila sam da pitam i jenog pravog ov ara. Ne mi trebalo mlogo da mislim i da iznova zamolim dedu Dzanjku da mi pruži tu pomo . Dobrom voljom i velikom željom po me:&rdquo;da ti kažem devko dedi ovako...&rdquo;

Se bliža smerljanje. Ov ar se drži za re &scaron;to je dal na otkukanju, i preti svem brkaram s nekoliko dana prije da do u kod njega kod struge da naprave ko er de da stave jaganci.

## I

tako dan do e, dan pro e stigne i dan smerljanja. U raninu toga dana žene zgotvaju jelo s kojim laju da idu kod ov ara. Zgotvaju rizanci od koko&scaron;ke, svare nekoliko peri&scaron;ore, ispeku neku kalbasicu, pa zamese za pitu, za trupac od oresi i za perku, kola &scaron;to niti jenu godinu nesu falili iz kotarice &scaron;to se nosi kod ov ara. Specialitet &scaron;to se je na smerljanju je jagnje ispe eno u kukni doma kod brkara.

## Dok

se za svu tu ra u brinu žene, lu e po u kod ov ara. Kako da ne idu s letnom rukom uzmu uturu s rakijom. Kod struge ov ar nasmejan eka da mu do u svi ortaci popravni da smerljaju. Lepo ga pozdrave, pruže mu uturu da poglne rakiju i se usipaju za kratko u turvin.

## Okol

toga doba stignu i ovce iz polja koje su ekane od brkari da ji pomlzu. Svi brkari &scaron;to su se skupili nabiju ovce za strugu i se metnu na ra u.

## Otkad

svi zavr&scaron;e mlženjam tradicija je da svaki brkar po redu metne svo mleko &scaron;to je pomlzal tej dan u jedan velik stružnjak kojemu mu vele &ldquo;mera&rdquo;. Za pomo im je tej stružnjak da mogu da znaju koliko mere mlekam imaju. Koj ima najmlogo mleko prvi je &scaron;to ide oma od sutra dan iznova kod ov ara na mleko, a koj ima najmalko

je stražnji.

Na

smerljanju se sakupi mlogo narod kod ov ara kako &scaron;to neki put na kapari: i mlad, i star, i velik, i mal...

Ra a ide, vreme prodi, stigne svakomu brkaru odoma

žena, mlada, unuci i unuke. im stignu, deca dobiju u jenim grn i u mleko presno da popiju pa sigraju se, jure se, civkaju, a žene se umese i one da mere mleko. To je ta radost &scaron;to u re i nemože da se opi&scaron;e nego samo na smerljanju da se oseti.

Žene

donesu u jenoj velikoj kotarici od pru i svo jelo &scaron;to su doma zgotvale. Ali po&scaron;to jagnje ispe eno ne može da stane i on u tu kotaricu, ga metnu u jenu karlicu od dreva, zaviju ga s cidilam i nakite ga s lili am, kojeg devke mlade nose.

Svaka

žena donese isto jelo ali razlike su mlogo, to je pravi razlog da se priti u. Pogli u si jena drugoj koja ima po lepu katruncu s kojom je zavijeno jelo u kotarici, fukaju o i na jagnje kolik je za velik, kako je ispe en, jel jednako zarumenjen, koja je zamotala najlepo kola i...

Kad Bog

jim na tej dan da lepo vreme, prostru nadvoru, na travu zelenu, bel trpeznik na kojega svaka žena metne svo njejno jelo. Kolik je za dlj trpeznik toliko je za pln svakim jelam.

Kad

to sve svr&scaron;e vikaju ov ara, i svi koji su na smerljanju, da do u na jelo. U to vreme svi brkari svr&scaron;e ra u. Prid ru ak, ov ar s jenom uturom s rakijom u ruki nameni Svetomu Vendelinu, pastiru od mare, svetomu slncu, svetomu mesecu, zemljici, rosici, travici i ki&scaron;ici, da budu za pomo mari, da bude u miru. Pa po mu da jedu za redam rizanci, peri&scaron;ore, meso i na kraju kola i.

Tradicija

je da otkad svi zajedno jedu, ov ar ide od brkara do brkara da dobije neko jelo &scaron;to la da si stavi kod njega kod struge. Prvi put uzme jenu vre u za meso. Svaki ortak izdabere najlepo par e mesam od jagnjeta pa da ov aru. S drugom vre om ide za pitu i za kola i i na kraju s dva stružnjakam za rizanci i peri&scaron;ore.

Nažalost,

u dana&scaron;nje vreme pri, priretki su &scaron;to smerljaju. Narod &scaron;to nekiput je smerljaj pravi je svedok za veliku i posebnu radost &scaron;to ju seti&scaron; na smerljanju nego i za lepe uspomene koje cel život se pamte.

Maria Calina