

Мирела Страхинић

Лицићарски занай (из породичној уїла)

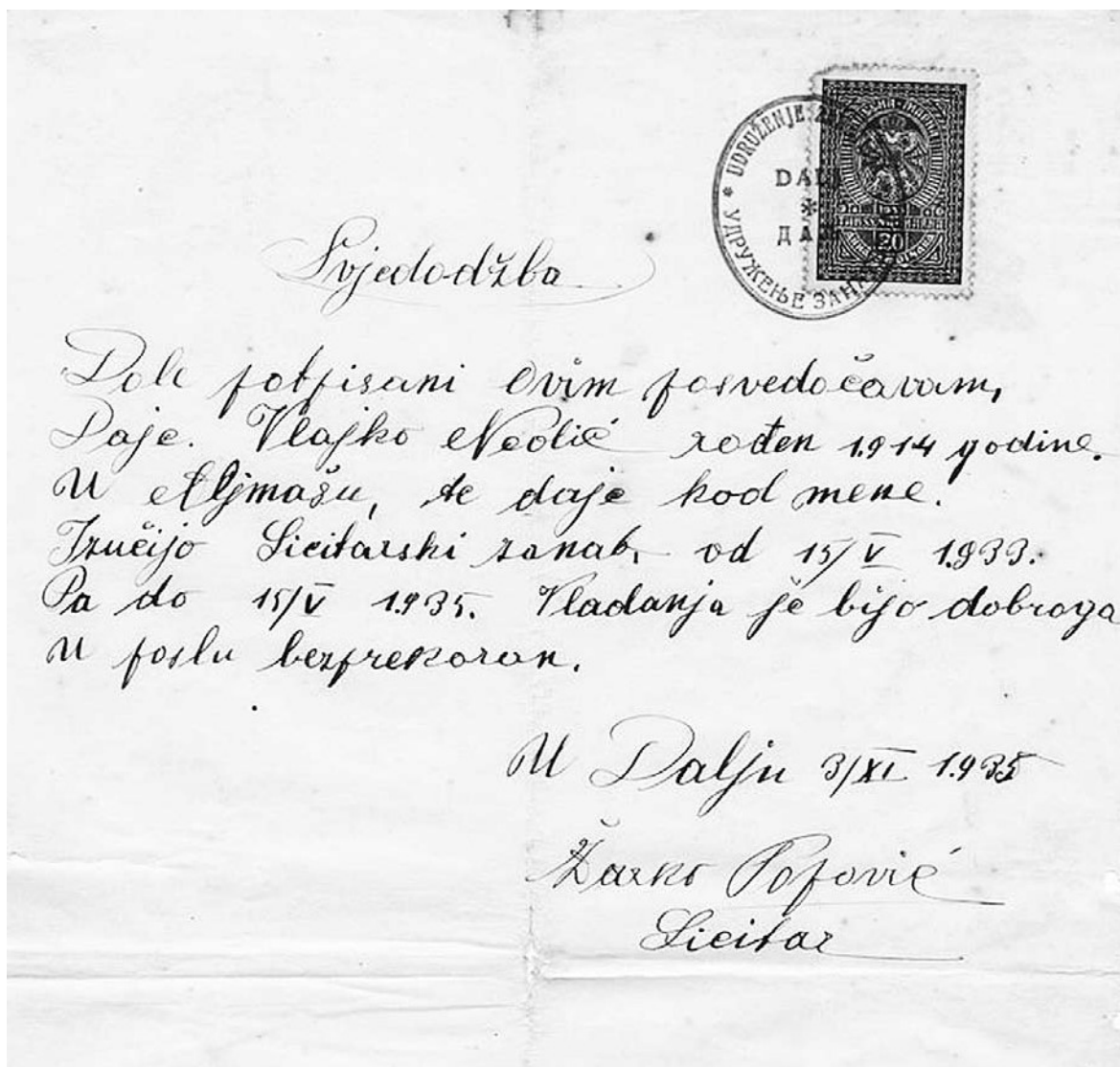
1. Увод

01 Завршила је Вишу туристичку школу у Београду; радила је као козметичарка.

Колико да су деведесете године двадесетог века биле тешке и ружне свима нама и углавном желимо да их заборавимо, ја сам захваљујући начину живота или, боље речено, проналазећи разне начине да се скромна примања на неки начин повећају, упознала велико богатство остављено у наследство од стране мог деде, оца моје мајке, Влајка Недића из Аљмаша. Да смо имали “нормалан” живот, знала бих о деди да је био медичар и воскар, да је правио свеће, медањаке, бомбоне, сладолед и лицићарска срца. И то би вероватно било то. Али, по ономе да у сваком злу има и неко добро, упознала сам тајне и лепоте једног старог заната, који је данас и нашим родитељима првенствено само успомена на детињство.

У Београд смо дошли 1991. године. Мама није радила и није могла поднети да ништа не ради. Почела је да се присећа заната, са којим је мислила, 1976. године, када су затворили дућан, да се више никада неће срести, а камоли да ће га самостално обављати. Она није учила занат,⁰¹ то што је знала научила је помажући деди. У почетку је био проблем набавити сировине и прisetити се рецепата. Али, мама је била упорна. После првих неуспеха са тестом, прво што је направила, била су мала срца.

Током деведесетих ја сам обилазила галерије и продавнице поклона и ситница по граду, нудећи мамине рукотворине. Неки су се понашали као да је то далеко испод њиховог нивоа, неки нису знали шта би с њима, а наравно да је било и људи који су се одушевили и који су рекли да су



02 Године 1997. деца која су учествовала на манифестацији Радост Европе понела су кући по једно лицитарско срце, а са сигурношћу знам да су слана и у Аустралију, САД, Холандију, Немачку, Француску, Чешку, Аустрију, Грчку... Чула сам да су се у Њујорку, на врху Twin Tower-а, у продавници сувенира, налазила и лицитарска срца – Бранислав Марковић

03 Деда то никако није намерно направио, једноставно није веровао да ће после престанка његовог рада неко наставити “да ради занат.”

04 Тачније, Аљмаш се налази 25 километара југоисточно од Осијека, 27 километара северно од Вуковара, или, најтачније, 2 километра низводно од ушћа Драве у Дунав.

лицитарска срца задњи пут видели на неким вашарима... Била сам, и још увек сам, разочарана најчешћим питањима: “Шта је то? А да ли се то једе?”, али, и увек неизоставан коментар: “Јао, баш је слатко!”

А шта су уствари лицитарска срца?

Првенствено их можемо назвати народном рукотворином. Иако медичарско-воскарски, односно, популарније, лицитарски занат потиче из градске средине, пре стотињак година је као културни прежитак потиснут на село. Због облика, мотива, колористике, и јасне симболике, првенствено срца, а затим и осталих лицитарских облика, сеоска га је средина лако примила и у њој овај занат наставља свој живот.

Лицитарски су производи имали значајну функцију у невербалној комуникацији села, а сваки је производ био намењен одређеној групи купаца. Лутке су куповане девојчицама, коњи дечацима, а лицитарско је срце била изјава љубави које су младићи поклањали девојкама.

Желела бих, делом што сам непоправљиви носталгичар, делом због наше заборавности, површности и устаљеног схватања да је туђе боље; да тамо негде у белом свету имају нешто боље и лепше него ми,⁰² откријем што сам, радећи занат са мамом последњих пар година, научила о једном неправедно запостављеном занату.

А сваки је занат злата вредан и сваки занат има своје тајне. Мама често у шали зна рећи како је њен мајстор био толико тајанствен, да јој није открио ни основе, а камоли тајне заната.⁰³

2. Положај и кратак историјат Аљмаша

Аљмаш је једно помало нетипично славонско село. Налази се на падини према Дунаву, а куће се од саме обале степенасто нижу до подножја брежуљака. Ти су брежуљци природно залеђе селу, а ако се изађе на врх, налазимо се на рубу славонске равнице, можда и на рубу једног малог света. Преко Дунава и Аљмаша отвара се поглед на Бачку, Барању и ушће Драве у Дунав. Ту је Аљмаш.⁰⁴

С обзиром на такав периферан положај, у село се долази само намером, или, грешком. Они који дођу први пут грешком, сигурно ће доћи, бар још једном у животу, али сада са намером.

Први пут се село спомиње у списима мађарских властелина као 1237., а затим кроз цео средњи век у поседу фамилије Корођ, као значајно и велико трговиште. Када је Гашпар Корођи умро без потомака, једно је време био у поседу других властелина, а око 1480. Аљмаш долази у власт новооснованог будимског каптола. На основу таксе коју је село средином

16. века плаћало Корођима може се закључити да је спадао у важнија места.⁰⁵

Пре и за време Турака село се звало Nagumas и било је значајно трговачко-занатлијско насеље. Осим неколико турских богомоља у насељу су и Срби имали своју дрвену цркву. Након ослобођења Славоније од Турака, 1687. године, група породица са допуштењем команданта осјечке тврђаве населила се на тада опустелу земљу, селиште Аљмаш. Ново село звало се АЛМА (латински – земља са плодним тлом или мађарски – земља на којој добро роди лук, али и јабука). Од Алма и Nagumas настало је име села Аљмаш. Село се налази на попису становништва из 1697., а затим и 1737, где се поред имена појединих становника налази и њихово занимање, а забележено је и које су жене удовице. На овом се попису налази и име Недић Лазе.⁰⁶

После Другог светског рата број становника нагло почиње да опада, посебно од када је, 1967, аутобусном линијом село повезано са Осијеком, и све више млађих се запошљавало у граду, а временом се тамо коначно и преселило. Године 1966. село је имало 1300 становника, да би на попису из 1991. тај број опао на 800. Данас у селу стално живи око 400 људи, а све више добија карактер викенд-насеља.

а) Аљмаш – светиште Госпе од Уточишта

Положај села, односно одвојеност од главних путева, условили су, како начин живота становника, тако и сам развој села. Људи су посвећени себи, за све се има времена. И да нема своју “причу”, Аљмаш био би само једно обично село. . .

У селу се до 1992. налазила католичка црква, која је била значајно и поштовано светиште од 18. века. Након уништења цркве у рату, на њеном је месту 2004. године саграђена нова.

После ослобођења од Турака у Славонију долази католички ред Исусоваца, у циљу ширења вере на новоосвојеном подручју. У барањском селу Лугу подигли су једну од својих црквица, за коју је у Осијеку израђен кип Мајке Божје – у десној је руци држала малог Исуса, у левој краљевско жезло, а на глави је имала позлаћену круну.

То је било и време превирања између католика и следбеника покрета реформације, који нису поштовали Мајку Божју на начин на који су то чинили католици.

Католичка црква поштује Мајку Божју, али је не ставља на исти ниво са Богом. Она јесте мајка Исусова и мајка свих људи; она је у цркви средиште љубави, благице, сажаљења и опроштења; њој се моли за заштиту и помоћ у невољама.

05 Bösendorfer J., Цртице из славонске повијести, Осијек, 1910, стр. 414.

06 Душан Поповић, Срби у Срему до 1736/37, стр. 36.

- 07 За званичне податке о цркви користила сам књижицу у издању аљмашког жупника Шимића из 1966. "Аљмаш ходочасницима".
- 08 Опћа енциклопедија, ЈЛЗ, Загреб, 1978, 3, с. в. ходочашће.

Да би спасили кип из Барање, где су калвини почели придобијати све више присталица, Исусовци су га спустили чамцем, низводно, у Аљмаш. Тада се почиње називати "Госпом од уточишта", јер је село постало уточиште за протерани кип. Године 1708. почела је изградња цркве, и већ тада су ходочасници који су пре одлазили у Луг почели долазити у Аљмаш.

У пролеће 1846. у пожару је изгорео део села, али и црква и кип Госпе. Због значаја светишта за овај крај изграђена је убрзо нова црква за коју је из Апатина наручен и нови кип. Међутим, пошто је видео скромни и грубо обрађен кип, бискуп Ј. Ј. Штросмајер је 1857. наручио нови кип из Беча. Тај се кип и данас налази у селу.

Село је у 18. и 19. веку било имање Исусоваца, па се у њиховим дневницима налазе забележена чуда или "милости", а разликују се она намењена целом селу и "око 200 великих милости и оздрављења, које је Мајка Божја од Уточишта поделила појединим поштиваоцима."

Папа Пио Х поделио је 08. 04. 1904. свој папински благослов цркви Аљмашке Госпе, а свим ходочасницима опросте:

1. потпуни опрост свим ходочасницима, који посете аљмашку цркву и у њој се помоле на дане Велике Госпе, Мале Госпе и Имена Маријина.
2. сто дана опроста свим ходочасницима, који било који дан у години побожно походе Госпину цркву.
3. ови опрости се могу заменити за душе у чистишту.⁰⁷

б) Ходочашће

Ходочашће је поклоничко путовање до неког места из религиозних мотива. Позната су још код старих народа, Египћана, Персијанаца, Индијаца, Грка, Римљана.

Ходочасти се месту где је неки чувени храм, кип, пророчиште, па се верници надају да ће им тамо молитва бити пре услышена. Хришћани од најстаријих времена ходочасте у Јерусалим, а муслимани од појаве ислама у Меку.

У средњем веку у католичкој цркви су била уобичајена ходочашћа цркви св. Петру у Риму, св. Јакову у Сантиаго де Цомпостела и на Божји гроб у Јерусалим. Крајем средњег века многа Маријина светишта циљ су локалних ходочашћа.⁰⁸

Ходочастити значи видљиво, заједнички, јавно и с дубоким уверењем показивати своју веру у Бога и Цркву. Ходочашћа имају за циљ да освесте веру и то у време хода, путовања. Ходочашћа призивају у памет вернику-

ходочаснику привременост и крхкост људске егзистенције, заједништво свих људи, земљу без граница.⁰⁹

Свуда у свету позната су светишта Мајке Божје, која окупљају вернике из свих крајева света: Лурд, Фатима... Нема католичког народа где не постоји неко светиште посвећено њој. У бившој Југославији то су били Марија Бистрица, Сињ, Текије, Међугорје.

На ходочашће се иде да би се показала част Мајци Божјој, да би се изразила захвала за неку милост или да би се замолило за духовну или телесну потребу.

Вера Милутиновић у чланку *Култи везан за цркву на Текијама* пише: "Ретка су насеља, која, осим цркве, не би имала још неко место за вршење култних радњи. То су обично извори који су данас и пресахнули, или бунари, потоци, јаруге уз које се најчешће налази, или се некада налазило, и неко дрво. Оваква се места најчешће називају "Водице"."¹⁰

Између брежуљака који се уздижу изнад села налазе се удолине, "доле", а у више њих су и извори. Готово у селу налази се један такав извор, поред кога је однесен стари, "апатински" кип Госпе.¹¹ Због бројних стабала липе, ово се место у терминологији мештана једноставно назива "Липа", док је то за ходочаснике, и уопште све који долазе у село, Водица.

На Липу су ходочасници обавезно одлазили, пили су воду са извора, а носили су ту воду и кући.

Друга, "права" Водица се налази пар километара источно од села и она је православно светиште. Походе је највише становници Даља. Црквица је вероватно изграђена по доласку патријарха Чарнојевића, када му је, "године 1706., уступљено велико добро Даљ код Осијека".¹² Црква на Водици слави Преображење, 19. 08.

Исто као што је био случај са црквом на Текијама, и у Аљмашу су се иза и са страна олтару налазиле камене плочице на којима је текст захвалности због испуњених жеља или оздрављења. Текстови су били и на немачком и на мађарском, а уз велики број ових плочица налазиле су се и фотографије, било оних који су их поставили или оних којима су намењене.

Света места су одувек окупљала вернике; без обзира која и каква вера била, од почетка религиозних осећања код људи. Око таквих места, посебно у средњем веку, формирају се насеља или само трговачка средишта јер је човек рано научио да се из духовних средишта може извући и материјална корист.

Осим што су ходочасници долазили у потрази за духовном храном и окрепљењем, очишћењем у духовном смислу, морали су нешто да поједу и негде да преноће, бар под неком надстрешницом. С друге стране био им

09 Анте Маркић, жупник у Аљмашу од 1974. године.

10 Опћа енциклопедија, ЈЛЗ, Загреб, 1978, 3, с. в. ходочашће. Вера Милутиновић, *Култи везан за цркву на Текијама*, Рад војвођанских музеја, Нови Сад, 1956, сепарат, стр. 1.

11 средином деведесетих тај је кип једноставно нестало.

12 Владимир Ђоровић, *Историја српског народа*, књига II, Београд, 1991, стр. 405.

- 13 Занемарило се да је сам Исус протерао трговце из храма.
- 14 Општа енциклопедија Larousse, стр. 389, с. в. протуреформација.
- 15 М. Кус-Николајев, Хрватски сељачки барок, стр. 60.
- 16 М. Кус-Николајев, о подријетлу лицитарског срца, стр. 4.

је потребан и неки материјални доказ да су тамо уистину и били. Зато би носили биље или камење, било шта што би пронашли у непосредној околини светишта, носећи тако себи и у свој дом делић чудотворне моћи.

Спојивши добро са корисним, али и да би привукли народне масе себи у борби против аскетских начела реформаторских вођа, у светиштима се, у време великих празника, организују и вашари.¹³ Они су били део новог програма цркве, усвојеног на Тридентском скупу, који је назван протуреформацијом.

Под протуреформацијом се подразумева напор поновног духовног освајања, управљен према маси верника, чија је ревност могла бити обесхрабрена злоупотребама цркве, затим према јеретичима, јер су желели да их поврате вери. Главни носиоци, духовни вође и идеолози, били су доминиканци, капуцини и посебно исусовци.¹⁴

Црква је свим силама форсирала формирање нових уметничких карактера, стављајући уметност у службу своје религијске пропаганде, која је добила у задатак да идеал побожности, у изражајним формама традиционалног значења, доведе до изражаја. "Барок је извршио посебно јак утицај на сељачку уметност. Готика и ренесанса, по свом психолошком оквиру нису дубље продирале у уметнички живот села. Он је унео у сељачку уметност западних народа богатство и шароликост својих форми, преузете са градске барокне архитектуре и сликарства."¹⁵

Сматрам да је то контекст у оквиру кога треба посматрати настанак, развој, и нестајање једног заната какав је воскарско-медицарски, или једноставније, лицитарски.

РЕЛИГИЈСКО - ДРУШТВЕНИ АСПЕКТ ЛИЦИТАРСКОГ ЗАНАТА

1. Симболика лицитарског срца

Лицитарска срца, по Кус-Николајеву, представљају елементе паганског веровања које је римско хришћанство изменило и надопунило својим сакралним култом (култ Срца Исусовог; код светаца такођер налазимо примену срца, које представља љубав према божанству).¹⁶

Лицитарско се срце може сврстати међу обредне хлебова, познате свим европским народима, који својом суштином и обликом представљају континуитет предхришћанских традиција, и у којима је човек покушао магијским путем да осигура своје подухвате. Основна првобитна функција обредних хлебова била је да обезбеде плодност, здравље, обиље и општи напредак заједнице. Ови стари предхришћански елементи, иако нису били формално преузети од римске цркве, ипак су под новим обликом, изменивши своје значење, задржали претежни део своје симболике...

Присутни на проштењима, ходочашћима и другим црквеним окупљањима, ови “обредни хлебови”, сада производ занатлија, а не домаћица, и под црквеним утицајем, у прерушеном облику, имају исту функцију – хлеб у облику лутке се купује девојчицама, али дарује и младенкама на венчању¹⁷ и има за циљ да обезбеди плодност жене, у даљој или ближој будућности. Ако би се куповале као новогодишњи поклон, симболизују плодну годину. Коњи и пиштољи, супротно лутки, симбол су мушкости и куповани су увек дечацима. Од свих облика, срце је најкарактеристичније, и оно је, на неки начин, симбол целог заната.¹⁸ Мирко Кус-Николајев сматра да су се у пролеће приређивали обредни хлебови у облику срца, у време црквеног Ускрса.

Данас лицитарска срца нису више временски везана, али су задржала своју пролетњу симболику, бар у том што изражавају младост, те и јесу сада искључиво симболи за заљубљене.¹⁹ Уопште, срце се много више користи у метафоричком значењу. У духовном животу срце има средишњу улогу: оно мисли, одлучује, прави планове, потврђује своје одговорности. У Библијској предаји срце симболизује унутрашњег човека, његов афективни живот, седиште интелигенције и мудрости. Срце је унутрашњем човеку оно што је тело спољашњем.²⁰ Пријашње антидемонско деловање срца сада је метаморфозирано, и оно се дарује у случају када се хоће стећи неузвраћена љубав. Аутор такође наводи да употреба огледала на лицитарском срцу има по свој прилици своје симболизирано значење у неком “спознај самог себе”, и има да делује као љубавна понуда.²¹ Огледало се у нашем народу употребљавало у апотропејској магији; ухваћени у огледалу зли су демони губили своју моћ.²²

Мирко Кус-Николајев сматра да су наша лицитарска срца у вези са симболиком крви. “Позната је изрека “да из крви цветају руже”, као што и јесу црвени цветови симболични за љубав, чије је седиште у “срцу”.

Црвено, боја ватре и крви, најдубље повезана са принципом живота. Премазивање црвеном бојом такође има апотропејско дејство; она прати све народне светковине, посебно пролетње, венчање и рођење, за децу се каже да су румена када се жели рећи да су лепа. Као симбол љубави која ослобађа, црвено постаје Дионисова боја и, у хришћанству, боја Светога Духа.²³ Руже, којима се срца украшавају, такође можемо представити као део хришћанске иконографије, она је симбол Христових рана и препорода (препород католичке цркве у протуреформацији). У светим текстовима ружа је често уз зелену боју, што потврђује такво тумачење. Уједно је и симбол љубави.²⁴ У новијим предањима срце је постало симбол профане љубави, милости у смислу божанске љубави, пријатељства и исправности.²⁵ Срца су данас поклон намењен и деци и одраслима, немају више искључиво

17 Ирис Бишкупих-Башић, Лицитарска умијећа, стр. 37.

18 Налази се увек на таблама медичарско-воскарских радњи, Ирис Бишкупих-Башић, Лицитарска умијећа, стр. 84, 85.

19 М. Кус-Николајев, О подријетлу лицитарског срца, стр. 6.

20 Исто, стр. 6.

21 Исто, стр. 4.

22 Душан Бандић, Народна религија Срба у 100 појмова, Београд, 1991, с. в. огледало.

23 Рјечник симбола, Загреб, 1987, с. в. црвено.

24 Исто, с. в. ружа.

25 Исто, с. в. срце.

- 26 Клаић, Рјечник страних речи, Загреб, 1989, с. в. лицитар.

- 27 Ирис Бишкупих Башић, Лицитарска умијећа, Етнографски музеј Загреб, Загреб 2000, стр. 12.

љубавну симболику, него представљају знак наклоности и симпатије онеме коме се поклањају.

2. Медичарско-воскарски или лицитарски занат у јужнословенском културном простору

Шта овде подразумевамо под занатом или, боље, ко је био и шта је правио један медичар и воскар, или, краће, лицитар? У зависности од простора наше бивше државе, али и аутора, јавља се мала збрка у терминологији. Због најпопуларнијих производа ових мајстора, лицитарских срца, они се најчешће и називају лицитари, иако је пуни назив медичар и воскар. Он потиче од основних сировина за рад – меда и воска, пчелињих производа. Наилазимо и на назив лицитер, лицидер и лецедер. Сама реч лицитар потиче од немачке речи *Lebzelter* у значењу колачар, медичар, занатлија који се бави припремањем медених колача и играчака од теста.²⁶ “*Leb* је изведеница из германског корена и значи хлеб печен у тави, а *Zelt* из корена *Teld* што значи ниско прекрити или широко прострти.”²⁷ Осим овога, *zelt* (*celt*) на немачком значи шатор, па је сасвим логично да је карактеристичан начин продаје производа ушао и у назив заната. С обзиром да су први лицитари били странци, Немци и Аустријанци, нормално је да су са собом донели и терминологију коју су преносили шегртима, које су они прихватили у недостатку домаћих термина. Још од 14. века у манастирима, “расадницима културе”, у Немачкој, постојали су појединци који су се бавили како узгојем пчела, тако и прављењем производа на бази меда. Били су то медањаци – колачи од раженог брашна са додатком зачина и меда, и свеће, потребне за свакодневне ритуале и расвету. Појединци из народа, образовани у манастирима, износе ове вештине међу народ. И тако се то знање чувало и преносило са колена на колена.

Развој индустрије, првенствено појефтињење шећера, утицало је на проширење палете њихових производа, па ови мајстори на неки начин постају претеча посластичара: праве бомбоне, шећерне шипке, а неки и сладолед. Мед се релативно дуго одржао у производњи медањака, папрењака и медичарских пића – медаце и гвирца.

Саставни, а опет посебан део овог заната чине лицитарски производи. Могли би се дефинисати као металним калупима рађени колачићи обојени црвеном бојом и китњасто украшени.

Некада је број ових занатлија био много већи. На основу статистичког пописа свих занатлија према плаћању пореза на приход, без обзира да ли су чланови цеха из 1862., у Вараждину је било 11 занатлија, у Загребу 4, а у Осијеку чак 36. Лицитарство се у то време убраја у имућније занате, што

је видљиво из плаћања пореза, у односу на друге занатлије, и због чињенице што су улазили у исту групу са млинарима, месарима, пекарима, тапетарима и кожарима.²⁸ И на попису становништва Осигјека из 1736/37. други по реду је уписан Paul Kosta, Lebzelter.²⁹ Lebzelter се јавља и као презиме.³⁰ Поређења ради, у Земуну је у периоду од 1784. до 1799. на 908 кућа колико је тада било пописано, радило 3 лицитара, 3 месара и три пекара.³¹ Еснафи медичара и воскара готово да никад нису постојали као самостални због недовољног броја занатлија, па су се удруживали са занатлијама сродних, прехрамбених струка (пекари, млинари).³²

Да ли је периодична продаја производа, односно приход, могао да осигура живот на селу, у првој половини 20. века? Зашто се уопште деда определио за овај занат?

По томе што су сва три сина дали на занат, породица Недић је била имућна. Најстарији, Славко, био је пилот,³³ Никола је био месар (и брица), а деда, готово као у оним бајкама где је најмлађи син главни јунак, имао је помало необичну причу о одлуци за занат. Са десетак година се разболео од тифуса, а као последица му је остала краћа десна нога, због чега је шепео.³⁴ Због тога су за њега тражили неки лакши занат. Деда је хтео да буде шустер, то је волео да ради и готово свим укућанима је поправљао, али и правио обућу. Међутим, положај у коме би требало да ради је био за њега тежак (седећи положај, рад на колену), па је на очево одговарање и одустао. У суседном селу, Даљу, радио је медичар и воскар кога су познавали, а с обзиром да су сматрали да је то добар занат, и лак и чист, а да се од продаје може лепо и зарадити, убрзо је склопљен уговор и деда је пошао на занат.

По причи сам закључила да одабир овог заната није био присила патријархалне заједнице, већ дедина самостална одлука. Колико је ово тачно, вероватно никада нећу сазнати, али могу тврдити да се овај занат не може радити аутоматски, махијално, без пажње и љубави. На занат је деда кренуо 1933, у мају. Школовање је трајало две године. Села су међусобно удаљена 6 километара, па деда није стално боравио у Даљу, него је одлазио по потреби, када се радило. Након две године, када је завршио са учењем медичарског, још је годину дана учио воскарски занат, исто у Даљу, али код другог мајстора. Мајсторски испит је полагао пред комисијом, 29. 04. 1941. године, у Осигјеку. По завршетку школовања, 1936, деда се оженио. Због ноге је ослобођен војске па је почео по мало и да ради, свеће за потребе села, а медичарске производе би носио недељом пред цркву.

Међутим, то је било време пред Други светски рат, и, из чисто економских разлога, почео је да се бави штављењем коже. После рата је политичка

28 Либуше Кашпар, Лици-тари – одраз времена и друштва, Зборник радова XXXII конгреса савеза удружења фолклориста Југославије, I, Сомбор, 1985, стр. 597.

29 Душан Поповић, Срби у Срему до 1736/7, Историја насеља и становништва, САНУ, Посебна издања, књига CLVIII, ЕИ, књига И, Београд, 1950, стр. 232.

30 Viktor Lebzelter, Eingeborenkulturen in Südwest und Sudafrica, Leipzig, 1934., бр. 3038 – на презиме сам случајно наишла претражујући картице у библиотеци одељења за етнологију.

31 Ратко Мамузић, Занатлије Срема друге половине 18. века, Рад војвођанских музеја, 1956/7, стр. 81.

32 Ирис Бишкупих-Башић, Лицитарска умијећа, стр. 19.

33 Погинуо је по завршетку Другог светског рата на повратку кући из заробљеништва.

34 Постоји још објашњења зашто је деда шепео. Једно је да се није вратио кући на ручак, а обећао је. Оно интересантније је да је на обали Дунава нагазио на вилин ручак, па га је она ударила врућом варјачом, и да га је, бацивши чини, обележила за читав живот.

- 35 Либуше Кашпар, Лици-
тари – одраз времена и
друштва, стр. 599.
- 36 Иако је занат уско ве-
зан за цркву, ни деда
ни бака нису били по-
себно религиозни, али
се у кући увек све обе-
лежавало, па сам имала
и два Божића и два
Ускрса, славу, и све
црквене празнике које
је католичка црква сла-
вила на нивоу села. Док
су радили, бака је гово-
рила да нема времена
да иде у цркву, увек је
морала направити нешто
за кућу или за радњу.
Тек када је дућан затво-
рен и када је мама пре-
узела већину обавеза у
кући, почела је неде-
љом да одлази у цркву.
Никаких ритуалних
радњи, нити веровања
о томе шта се треба, а
шта не, није било веза-
них уз занат. Бака нам
је као деци увек одбија-
ла причати бајке, јер су
за њу то биле “измишља-
тине” ; могли смо чути
неку стварну причу из
живота, али нас то није
интересовало. Зато је
дедина машта била
неисцрпна. Најприча-
није и најкласичније
приче су сваки пута
биле другачије, модер-
низоване, а ликови су
из једних бајки прела-
зили у друге и заједно
одлазили у авантуре.

ситуација имала великог утицаја на занат. У неким су крајевима лицита-
рима, 1948. године, биле одузете дозволе за рад.³⁵ Били су забрањени
црквени скупови и продавање вашарске робе, тј. улична продаја. Мама се
сећа да је средином педесетих вршен најјачи притисак. Фотографија на
којој деда, мајка и тета стоје у пуној, уредно сложеној радњи снимљена је
1958. године, када се овако нешто и догодило. Аљмаш је увек био прича за
себе и оно што нигде даље није могло, у Аљмашу је могло. Углавном, мало
по мало, већ од почетка педесетих, деда је почео да ради занат.

3. Друштвено-социјални аспект

Иако се занат радио у оквиру породичне групе, она, у односу на сеоску
заједницу никада није била затворена. Са свима у селу су били у
пријатељским односима, помагали су другима када је требало, а заузврат
су и сами добијали помоћ. То је и најважније у сеоским заједницама, а
посебно ако је она мала, као је што је случај у Аљмашу. Када се радило,
односно када су се припреме за кирбај у Аљмашу приводиле крају, када су
се резале сличице и када се паковало, кућа је увек била пуна деце. Деца из
комшилука су помагала, а остала зато што им је било интересантно и зато
што је деда знао свима поделити бомбоне. Више пута сам покушала добити
одговор од маме да ли су се разликовали од других сељана због тога што
су радили један такав занат, да ли су волели то да раде и да ли се она
осећала повлаштеном, посебно међу децом, што је одрасла међу
бомбонима и шареним сличицама.

Супротно од очекиваног, и тета и мама се детињства и рада везаног за
тај период сећају са истим објашњењем – никада нису биле сасвим
слободне, никад нису имале као друга деца времена за игру. Код куће је
увек требало нешто помоћи, или, када су биле веће, урадити самостално
део посла. По њеним речима, то је једноставно био посао и то се морало
радити. Можда је моја слика њихове свакодневице када се радио занат
идеализована, зато што ми је тешко да то прихватим као било који други
посао, који, без обзира колико волели да радимо, када постане обавеза и
нешто што се мора, више нам и није тако драг.

Послови између баке и деде су били подељени. Деда је месио тесто за
медењаке и лицитарске производе, пекао их, припремао је шећерну масу
за шипке и бомбоне. Он је правио и свеће на рину и цифунгу. Укратко,
обављао је све физички теже послове. Бака, а после и тета и мама, су
шарале лицитарске производе, обликовале су шећерну масу у шипке,
паковале су медењаке и бомбоне у кесице, а лицитарске предмете у
целофан. Оне су излевалe и свеће у калупима, а бака је уз мамину или
тетину помоћ, резала свеће са цифунга. Деда јесте све надгледао, с

обзиром да је он био мајстор, али у породици није било строгог патријархалног поретка.³⁶ Није кажњавао уколико неко у раду погреша и нешто упропасти. Када је било више посла и нешто је требало брзо завршити, и деда је учествовао у шарању, али, једноставно, када их је научио како се ради, са пуним поверењем им је препустио тај део посла, и са слободом у иновацијама и стилизацијама шара. Деда, иако је у претежно хрватском селу био готово једини Србин, био је поштован и омиљен члан заједнице. У малим срединама људи се цене због карактера и својих особина, а националност никада није имала битан значај. Људи из села су му се обраћали и за савете и за помоћ, јер осим што је био медичар и воскар, био је и добар виноградар. Настојао је да буде у току са свим достигнућима из ове области и да осавремени своје пољопривредно имање.

Умро је 1984. године и на сахрани су били и православни и католички свештеник. Првих година је свим укућанима било тешко када би дошли људи из неких околних села и једноставно су тражили Влајка, а то је најчешће било за кирбај. После смо навикли, али како су пролазиле године, све више смо се чудили да га се људи сећају и да још нису чули да је умро.³⁷ Деда је био члан Удружења занатлија³⁸ у Осијеку, јер удружење лицитара није постојало. Осим тога, био је активан у готово свим друштвеним организацијама које су у селу постојале: био је члан Управног одбора Месне заједнице, Народног фронта – организације при месној заједници која је бринула о чишћењу и уређењу села, односно о његовој комуналној инфраструктури, секретар Црвеног крста и редовити добровољни давалац крви, члан ДВД-а Аљмаш и члан пољопривредне задруге, па чак и члан Друштва Наша деца, иако је то по карактеру била више женска организација. Углавном, посебно у послератном периоду, било какав одбор да се оснивао, деда је био члан. Вероватно је хтео на овај начин да допринесе добробити заједнице кад није учествовао у рату.

4. Улога жене у занату

Лицитарски занат је сушта супротност народном схватању о улози мушкарца и делу посла који он при подели на мушке и женске треба да обавља. Занатлија највећи део радног времена проводи месећи тесто, пазећи да се колачи добро испеку и украшавајући готове производе ружицама, огледалцима и китњастим шарама. Потребно је много стрпљења, прецизности и осећај за детаље, што баш и нису особине већине мушкараца. Знамо да жене уназад сто година нису имале права ни могућности да се школују; њихово је место било у кући. По ономе да иза сваког успешног мушкарца стоји успешна жена, већина супруга ових

37 Рекорд држи један господин који га је дошао посетити шеснаест година након смрти.

38 Прославе или забаве занатлија су биле најчешће организоване у Осијеку, и мама каже да никада нису одлазили, јер у време када су се организовале, они су већ били "старији". У Даљу је једном годишње организована "Обртничка забава", где су знали отићи. Обавезно је била организована и томбола на којој су награде биле производи или услуге занатлија, у зависности од тога ко се чиме бавио. И у Аљмашу је била организована "Бербена забава", у октобру, после берби винограда и сакупљања свих осталих усева и плодова.

- 39 Либуше Кашпар, Доминанција жена у медичарству Хрватског загорја и Подравине, Етнолошка трибина 4-5, Загреб, 1983, стр. 105.

мајстора искористила је занат који су им мужеви донели у мираз, да изрази своју креативност и маштовитост, и на тај начин, иако анониман, оставе свој индивидуални траг у народном стваралаштву.

Бака је завршила кројачки занат. Шила је одећу за готово све жене у селу све док нису почели да раде занат. Касније је шила првенствено за породицу и рођаке, или нешто више зими, када није било посла као у летњој сезони. Никада није радила само тесто и печење, то је био искључиво дедин део посла. Њено је било бојење и украшавање, израда ситнијих предмета. Можда и најважније, она је набављала потребне сировине и материјал за рад, индустријску робу коју су продавали у дућану, али је одржавала и контакте са другим занатлијама. Највећи део сировина је доносила из Сомбора, од породице Јановић, који се и данас активно баве овим занатом, сада већ трећа генерација. Део сировина је набављала у Осијеку, у продавници робе за занатлије, где су биле великопродајне цене. У таквом занату две кћерке су биле више него добродошле, али је њихов однос према занату потпуно различит. Обе су од малена биле укључене у све послове. Починале су са најједноставнијим, као што је скидање сувишног брашна са испечених облика, помоћ при паковању, изрезивање сличица. Временом су добијале све важнија задужења, али увек из бакине области посла – бојење, украшавање, паковање – сви ситни и прецизни послови. Тета се удала почетком шездесетих, а потом се запослила и преселила у Осијек, баш у време “златног периода”. Једноставно каже да није хтела да ради, да није волела и да је запослење у Осијеку доживела као спас. Осим повремене помоћи искључиво викендима, њена веза са занатом ту и престаје. Данас се мами и чуди и диви на упорности да ради занат. Мама каже да је бака често указивала на бесмисленост овог заната, односно количину уложеног рада и стрпљења, док је довољан тренутак да дете пред њеним очима уништи још неплаћен предмет. Тек почетком деведесетих, када је мама покушавала да погоди прави омер састојака за тесто и масу за шарање и да се сети неких појединости, питала је баку за помоћ и уопште да јој каже чега се све сећа. Изненађујуће је било: “Машта ме то питаш, нисам волела да радим ни кад сам морала.”

Либуше Кашпар³⁹ у свом раду о улози жена у овом занату закључује: “Медичарство овог подручја прелази на жене, и то не само удовице, које из нужде преузимају тај посао, већ и на жене чији су мужеви живи и раде занат. Не само да те жене помажу при неким лакшим пословима и продаји, већ су оне својом стрпљивошћу и креативношћу стално присутне у послу, те настоје побољшати своје производе. Те, готово непознате жене постају својим креацијама истински уметници. Њихови производи, особито срца, плод су маште и стваралаштва, својствених само женској руци, па такво

стање не можемо сматрати назадовањем, него чак напретком." Чињеница је да, због квалитета мајстора које овај занат захтева, по неписаном правилу, у највећем броју случајева настављају га жене, било супруге или кћери мајстора.⁴⁰

Без обзира колико занат лако изгледао, он то никако није. Страдају зглобови шака које су често у згрченом и незгодном положају (мешење и шарање), страдају и ноге због потребе за сталним стајањем. Највише посла има преко лета, и роба се, да би била свежа, тада и припрема. Није лако проводити најтоплије дане у години поред рерне. Саставни део посла су и путовања – одласци на кирбаје и вашаре, где се по цео дан стоји на отвореном, без обзира на временске прилике. То није занат од кога се, мислим на сеоске занатлије, могло обогатити.⁴¹ Поред заната, сви су они били и пољопривредници и сточари. Треба свакако нагласити периодичност заната, а количина производње је зависила од броја вашара и проштења у крају у коме је занатлија живео.

5. Савремене тенденције

Данас су производи који се продају на вашарима све мање рукотворине, а све више индустријска роба, из ко зна ког дела света. Затекне се ипак и по неки штанд са свећама, бомбонима и пар срца, до невероватних детаља прилагођених захтевима савременог тржишта.⁴² Некада су лицитари одлазили само на православне и католичке црквене зборове и вашаре, а у послератном периоду су показали изузетну прилагодљивост, те одлазе на првомајске прославе и на неке дане везане уз НОБ.⁴³

Данас, осим код много мањег броја мајстора које можемо срести на вашарима, лицитарска срца су се преселила у продавнице сувенира и поклона, популарне "гифт-схопс".

На селу је занат наставио да живи јер је ту било купаца за њихове, кондиторске, производе. Индустријски су слаткиши стигли на село тек средином двадесетог века, потиснувши сасвим лицитарску робу. Индустријска је производња ове мајсторе пре пар деценија готово сасвим потиснула, а политичке прилике – комунизам са пропагирањем атеизма, забрана црквених окупљања, утицала је посредно да се потенцијални наследници некадашњих мајстора упуте ка другим начинима привређивања. Сваки је добар мајстор увек пратио захтеве тржишта и смишљањем нових форми уносио свежину у устаљену палету производа. Тако на старим дрвеним резбареним калупима имамо мотив сабље, а у новије време, одговарајући је метални калуп у облику пиштоља. Исто тако, код појединих мајстора, коњаник је добио конкуренцију у виду бициклисте, мотоциклисте или аутомобила. Уствари, са мало маште, небројено је много облика који се могу урадити у лицитарској техници.

40 По закључцима истраживања Ирис Бишкупих-Башић, Лицитарска умијећа, Загреб, 2000.

41 Карловчанин Едо Лукиних је основао у другој половини 19. века "Прву хрватску парну творницу воште-них свијећа и медичарских производа М. Лукиних", која је касније прерасла у "Унион", али то су била нека друга времена. Ирис Бишкупих-Башић, Лицитарска умијећа, стр. 25.

42 На луткама и срцима се налазе сличице ликова из популарних шпанско-мексичких серија, Цупер Татјана.

43 Либуше Кашпар, Лицитари – одраз времена и друштва, стр. 600.

- 44 Након што су престали са радом, бака је великодушно поделила део прибора. Осим што су ситнији облици добро примљени код купаца, то је један од главних разлога зашто мама не ради веће предмете.
- 45 Сладолед није никако нешто што је уобичајено да лицитари производе, али сам овде навела да бих приказала палету производа који су деда и бака радили.

Мама данас ради искључиво ситне предмете. Купују се највише као украс за јелку, али и као украс за зид или само знак пажње. Осим традиционалних срца, папучица и луткица и трешњица, већина предмета које израђује је резултат њене маште – венчићи, ускршња јаја, облик цветића украшен само разноврсним цветићима, минијатурни коњи, а за божићне и новогодишње празнике то су звоно, јелка, поткова и чизма. Од већих предмета ради само срце и коња, без јахача.⁴⁴ Данас навиком куповања имају старији, који знају симболику лицитарског срца и којима је оно успомена на детињство, а остали производи потиснути због индустријских слаткиша.

ЗАНАТСКИ ПРОИЗВОДИ

1. Медичарско-воскарски производи

Негде се говори да медичари производе лицитаре, што би било тачно, а негде је лицитар назив за занатлију који их производи, и не прави ништа друго осим њих. То је новија појава у овом занату да се смањује палета производа, јер периодичан рад карактеристичан за овај занат тешко да би осигурао егзистенцију мајстору. Престанком рада одређених, а у овом случају карактеристичних производа, губи статус таквог занатлије.

На основу *главних сировина* за поједине производе, можемо издвојити четири групе производа:

- брашно и шећер, тестени производи – лицитарски колачи, медањаци, патрице
- шећер – бомбони, шипке, ораснице, фигурице од шећера
- парафин, восак – свеће, вотиви
- млеко, јаја – сладолед⁴⁵

Од производа рађених од теста, најзаступљенији су били лицитарски. Деда је радио срца у шест величина, коње са и без коњаника, лутке у пет величина, папучице и трешњице, мотоцикле и велики и мали пиштољ. Од теста су рађени и медањаци и патрице – патрице од белог теста, са шећером, обојеног жуто и роза, а медањаци од меденог теста. Медењаке су правили у више величина и облика: ситни су паковани у кесице, по сто грама или дугољасте по пет комада, док су средњи и већи продавани на комад. Осим класичних, округлих, прављени су и медањаци дугољастог облика и у облику машинице.

Производи на бази шећера чинили су велик и значајан део палете производа. Од бомбона су правили карамеле, љуте, ментол бомбоне, и



- 46 Свећница је дан када је Марија малог Исуса први пут однела у храм.
- 47 Леденица се налазила у кући у којој је прво био изнајмљен локал. На дубини већој од подрумске, наизменично су слагани ред сламе па ред санти леда које би током зиме биле ухваћене на Дунаву.

слатке, а међусобно су се разликовали по бојама – жути, роза, црвени. Продавали су и неке индустријске бомбоне. И шипке од шећера су правили у неколико боја и величина. У ову групу производа убрајамо и ораснице.

Иначе, ораснице, сусамнице, више врсти алве и ратлук нису медичарски производи, они су стигли са Оријента и у северозападним крајевима, Војводини и Хрватској, никада нису били омиљени као медањаци и шипке. Фигурице од шећера у облику животиња нису били роба која се носила на кирбај, њих су продавали у дућану, и увек су прављени у малим количинама. Свеће и вотиви су саставни део ходочашћа и уопште црквеног живота. С обзиром на чињеницу да Аљмаш има електричну расвету од 1948., у време када их је деда правио више нису биле намењене кућној расвети. Правио је свеће разних дужина и дебљина, као и од воска и од парафина. Свеће су паљене у кругу цркве, за услишење жеља, за здравље и оздрављење, за спасење душе, али и за мртве. Свеће купљење на ходочашћу ношене су и кући, па би их палили о црквеним празницима и у тренуцима значајним за живот појединца. Осим за кирбаје, свеће су се продавале и за празник Свих Светих, 01. 11. и за Дан мртвих, 02. 11. Од све робе, једино су свеће откупљивали од деде и продавали их, поводом Свих Светих и у Осијеку.

Католичка црква 03. 02. слави Светог Блажа подгрлаша (или Светог Влаха), када је жупник, посебно деци, прелазио свећом испод грла да не би обољевала од грлобоље. За Свећницу,⁴⁶ 02. 02. бака је украшавала свеће сличицама светаца и тракицама од станиола.

Радила је тако што би претходно намазану парафином задњу страну станиола у бојама загревала изнад петролејске лампе и тада лепила на свећу. Исто је тако лепила и сличице. Тета каже да је то новији начин украшавања, а да су пре свеће шарали тако да су на њих лепили претходно направљене цветиће од парафина у бојама, али и осликавањем цветова и гранчица помоћу киста отопљеним обојеним парафином. То је једино што је по престанку рада и затварању дућана радила, чак и после дедине смрти. И дан-данас, иако је прошло сигурно петнаест година од како је то последњи пут радила, мене мирис петролеја асоцира на њу. Сладолед је био бакин део посла. Научила га је правити код једног мајстора у Сомбору. Он је прављен првенствено за продају у дућану, и то суботом за недељну продају. Прављен је у машини за сладолед, а улогу данашњих замрзивача вршио је лед из сеоске леденице.⁴⁷

2. Израда медичарско-воскарских производа

а) Лицитарски производи

За израду лицитарских производа потребан је одговарајући прибор за рад:

- Велики стол, на коме се меси, слажу извађени облици, затим печени, а на њему се и шарају готови производи. Деда је имао три метра дугачак, а метар широк стол који је био у просторији иза дућана. Испод радне површине било је спремиште за прибор и сировине. Једна страна радне површине била је намењена производњи колача, а друга за израду свећа, па се по потреби окретала. Деда га је звао “тофла”, вероватно од немачке речи за стол, Tafel.
- Пећ или рерна у којој се колачи пеку. Деда је сам сазидао пећ. Била је правоугаоне основе, леви део је чинила рерна, која је била два до три пута већа него што су данашње. Испод ње је био отвор где су стајала дрва. Десни, ужи део пећи је био шпорет и он је био нижи од дела који је чинила рерна, тј., врата рерне су била у нивоу са вратима ложишта. Пећ је била окречена бојом као и просторија у којој се радило, где се пећ и налазила.
- Оклагија или воглер, од дрвета, помоћу које се тесто растањује.
- Метални калупи, од бакра или неког нерђајућег метала – њихови облици, од чега умногоме зависи коначан изглед производа, плод су маште и вештине самих мајстора, који су уз учење заната морали савладати и обликовање калупа. Калупи, за сваки поједини облик који се израђивао, су били у више величина.
- Тутле су метални модели за украшавање лицитарских колача. Купастог су облика, а у зависности од тога како је метал при врху нарезан, добија се различит украс. Ако шпиц има само мали отвор, њиме се раде једноставне линије; ако су два пљоснатија отвора, њиме се раде бордуре; ако је метал при врху зарезан дубље, добија се облик ружице.
- Штаницле или туљци од пергаментног папира се користе тако што се у њих ставе тутле, а затим се пуне смесом за шарање.
- Пуно посудница, кашичица, и другог иначе кухињског прибора.
- Дијамант за резање огледала на потребну величину, у зависности од величине срца.
- Четке за скидање брашна, наношење желатине и боје.
- Маказе за резање станиола, целофана за паковање и сличица. Сличице је бака доносила од Јановића из Сомбора или их је куповала у Осијеку у продавници са материјалом за занатлије. Јановићи, с обзиром да су се бавили истим послом, сами су цртали главе за лутке, коње, целе ликове јахача или заљубљених парова који су се лепили на велика срца, а уз

поједине овакве сличице писали су и симболичне љубавне текстове. Најлепше сличице, које чувамо и данас купљене су у Немачкој. Која је њихова првобитна намена, односно да ли су штампане за овај занат, тешко је сазнати.

Основне сировине за израду лицитарских производа су шећер, брашно, вода, лицитарски квасац, желатин, и прехрамбене боје. У сируп који се кува од одређеног омера воде и шећера додају се лицитарски квасац и брашно, “колико прими”. Све се то лагано меси док не добије жељену чврстину. Тесто се затим оставља да “одлежи” на хладном месту од 12 до 24 сата. Пре почетка рада се тесто премеси и дода се потребна количина брашна да би лакше радило, да се не би лепило за руке. Ако је претврдо, додавањем шећерног сирупа тесто омекша. Дебљина на коју се тесто разваља зависи од облика који ће се радити – ако је тај облик већи, тесто се мора разваљати на већу дебљину, док је за ситније калупе довољна дебљина од око пола центиметра. Облици се ваде металним калупима и одмах слажу у плех за печење, да би се приликом пребацивања са стола на плех смањила могућност деформисања облика. Пре стављања у пећ би се још једном прегледали, а потом би се пекли петнаестак минута. Савремени шпорети, односно рерне, поред миксера, представљају готово једину иновацију у овом занату. Представљају у сваком случају олакшање јер пажња мајстора не мора, као некада, бити усмерена на јачину и одржавање ватре. Након вађења плеха из рерне колачићи треба на њему и да се прохладе, јер и док су топли склони су кривљењу, а од њиховог правилног облика зависи и коначан изглед. Са њих се четком скида сувишно брашно, да би се боја једнолично примила за тесто. Али, пре бојења, или слепљивања, потребно је да одстоје бар један дан.

Ситнији облици, мала срца, трешњице, лепе се два по два растопљеном желатином, а између се ставља кончић да би се лакше могли обесити, првенствено да би се олакшао поступак бојења ових ситних предмета, а касније и да се као готови производи могу негде обесити. И након лепљења пожељно је да се суше бар један дан.

Пре бојења, ситни се предмети нижу на металне шипке и један по један умачу у посуду са отопљеном желатином у коју је додана црвена боја. Морају бити довољно размакнути да се влажни од боје не би међусобно полепили. Умакање у боју се понавља у зависности од нијансе која се жели постићи, али и сјаја. Остали, већи облици – велика срца, лутке, папучице, коњи – премазују се бојом помоћу четке, или се на њихову предњу страну лепи станиол, тако да се облици од теста премажу само отопљеном желатином.

И опет је потребно најмање дванаест сати да би се приступило даљњем раду, сада украшавању. Ако нанесена боја није сува, облици се лепе за прсте, а приликом украшавања сваки поједини комад прође по неколико пута кроз руке, или се боје са нашараних украса мешају са црвеном и то више није предмет за продају на коме су приказани стрпљење и вештина мајстора. Маса којом се лицитарски колачи украшавају је мешавина шећерног сирупа, отопљене желатине и шкроба у праху (густина) и зове се ајз и вероватно потиче од немачке речи Еис, лед. Она је бела, па се прво раде украси белом бојом – обрubi на срцима, луткицама, папучицама, витице на чизмама... Ради се тако што се у врх штаницле која се направи од пергамент папира стави тутла, штаницла се напуни масом за шарање, а притиском на штаницлу се цеди танак млаз смесе. Након тога се на срца овом масом лепе огледалца, али и сличице на велика срца, ликови на лутке, ликови јахача на коње. Следе ружице, па украшавање зеленим витицама и на крају се додају тачкице. У новије време лепе се на срца и разни папирићи са љубавним изрекама или стиховима популарних песама. И наизглед најједноставнији и најситнији производ од почетка до краја израде мајстору прође кроз руке између десет и петнаест пута. Завршени производи се остављају на радном столу да би се сасвим осушили најмање десет сати, а потом се или пакују у целофан или се непаковани послажу у картонске кутије и спремни су за изношење на тржиште. На дединој спецификацији за израду лицитарских колача означен је рок трајања од пет година.

б) Медењаци

Основни је прибор за израду медењака исти као и за лицитарске производе, али је она овде много једноставнија, па треба и мање прибора.

Оно што је специфично за медењаке су:

- метални калупи – округли и дугољаст
- четке за наношење топљеног шећера, глазуре
- кесице за паковање

Медењаци су прављени готово на исти начин као и тесто за лицитарске производе, само што је овде, уместо шећера, долазио мед. У скувани сируп би се додавало брашно, такође по принципу “колико прими”. Тесто је морало да одстоји бар дан, а потом су се пекли медењаци. Облици су вађени металним калупима, округлим, дугољастим, већим и мањим. Од овог су се теста правили и коњи и лутке и то тако да је непечени облик, извађен калупом, стављан на влажну крпу, а потом се стављао на измрвљено бело тесто, оно за лицитарске колаче. Мрвице би се залепиле

48 Вера Милутиновић, Обредни хлебови у Војводини, сепарат, Гласник ЕИ САНУ, књига XVI — XVIII, 1971.

за влажно тесто, а готови колачи су били браон са белим тачкицама. Овако рађени облици коња и лутке су само добијали белу бордуру у облику коврчица од ајза, а затим се коњ украшавао тракицама од колаж-папира, шалангама, и само једном ружицом. Лутке од овако рађеног теста су добијале на средини једну ружицу, шаланге и сличицу лица. Вера Милутиновић⁴⁸ указује на култ медених колача и чињеницу да се не месе било кад, да су они култно средство па се према томе употребљавају у одређене дане у години, а посебно за Божић и Нову годину када треба да осигурају плодност и напредак у кући. Она и божићну чесницу намазану медом назива медањаком који има за циљ да прибави породици богатство и напредак.

с) Бомбони

Прибор за рад

- посуде за кување шећера
- мермерна или камена плоча на коју се скувани шећер сипао
- шпахтле за окретање масе
- ножеви или маказе за резање делова масе
- метални калупи
- машина са ваљцима за бомбоне
- целофан за паковање
- маказе

Израда бомбона и шипки је била бакин посао, али би углавном груби део посла, припрему шећерне масе, урадио деда. Шећер се кувао са водом и мало киселине или сирћета, а у њега су додаване и жељене прехранбене боје. Када би маса била готова, морало се брзо радити, да би се лако обликовали жељени облици. Шипке су рађене ручно, одвајањем мањих комада шећерне масе који се потом обликовао у шипку на дрвеном столу, док су се бомбони правили машински, то јест, шећерна маса се провлачила између два ваљка, који је у шећерне табле утискивао облик бомбона. Затим би се те табле ударцем од стол разбијале по отиснутим облицима. Бомбони би се просијали кроз решето да се очисте од танког слоја шећера који се задржао на прелазима из калупа у калуп. Потом би се готови бомбони прелили са сирупом и добро измешали. Ова глазура се правила да се бомбони не би лепили. Осим шипки, које можемо поредити са данашњим лизалицама, правили су и бомбоне који су и били праве лизалице. Гипку шећерну масу би обликовали у жељени облик, најчешће паприка и петао, и у масу су убадали чачкалице. Кад се маса убрзо стегнула, лизалица је била готова. Све је било обојено прехранбеним

бојама, да би изгледало што привлачније (паприка је била црвена, док је при чачкалици – петелци била зелена). Излевали су од шећера и облик луле, гуске, патке, петлови, зечеви – најчешће црвене и жуте боје. Шећер се улије у калуп, а затим брзо излије, тако да се ухвати само танак слој, а не пуна фигура. Ови су облици били веома лагани и деца су их, прича мама, изузетно волела. Правили су и карамеле, за које је карактеристично да се преко обликоване масе пређе оклагијом која је имала по површини урезане линије, па је остављала водоравне пруге, као украс.

49 Ирис Бишкупих-Башић,
Лицитарска умијећа,
стр. 70.

d) Воскарски производи

Прибор за рад:

- парафин, восак
- фитиљи разних дебљина, зависно од дебљине свеће
- посуде за отапање парафина
- грабилице за налевање
- калупи
- цифунг
- ринг
- даска којом су се свеће ваљале и тако равнале
- ножеви и маказе за резање свећа и фитиља
- боје

Пре увођења електричне расвете, значај ових мајстора је био огроман.

Свеће представљају виши степен развоја у довијању људи да након заласка сунца задрже мало светлости у својим домовима. За осветљавање су се користили биљним и животињским мастима, ланеним, бундевиним, уљем репице и говеђим и овчјим лојем, па и свињском масти. Воштане свеће су, због компликоване, па и скупе израде биле, пре свега, намењене паљењу у црквама. Осим воштаних, израђивале су се и свеће од лоја, које су биле лошијег квалитета и могли су их приуштити и шири слојеви. Следећи ступањ су биле стеаринске свеће, почетком 19. века, које смењују парафинске, средином 19. века.⁴⁹

Деда је свеће правио на цифунгу и рингу. На цифунгу су прављене тање свеће, до дебљине прста. Цифунг се састојао из два дрвена ваљка, промера 80 цм. Они су стајали на пет метара дугачком дрвеном столу у чијој се средини налазила уграђена посуда са воском. То је била метална посуда испод које се налазило грејно тело које је одржавало восак у текућем стању. Раније се овде постављао ужарени угаљ, а деда је у последње време користио електрични решо. Радило се тако што се на

један ваљак намотао фитиљ, а затим премотавао на други повлачећи се кроз текући восак. Пре посуде, фитиљ је пролазио кроз шублер, металну плочу са профилима који су одређивали дебљину свеће. Док почетни део фитиља не би дошао до другог котура повлачило се руком, а затим се премотавало помоћу ручица које су се налазиле на оба ова ваљка. Поступак се понављао до жељене дебљине свеће, с тим да се при сваком новом прематању, фитиљ провлачио кроз већу рупицу на шублеру. Када би се постигла жељена дебљина, фитиљ обложен воском би се мало по мало отпуштао на радну површину на којој су биле уцртане дужине свећа, у зависности од дебљине (тање су краће, а дебље дуже). Иако није било обавезно, најбоље је било ово урадити док је све још било топло, и свеће су се могле лако обликовати. Ако се радило са хладним, а с обзиром на брзину хлађења воска, то је било неизбежно, изрезане свеће су се спуштале у млаку воду и потом су се обликовале, и то тако што су се ваљале за то намењеном даском. Ове је свеће деда израђивао углавном по наручби од стране православне цркве у Даљу и црквице на Водици, а они су обезбеђивали и восак. На рингу (немачки, Ring = круг, прстен) су се израђивале дебље свеће и то налевањем парафина на фитиљ. Ринг је био дрвени круг на којем су се са спољне стране налазиле веће и мање металне кукице. На веће се стављао фитиљ на чијем је врху била везана омча. Помоћу металне грабилице на фитиљ се налавао парафин, сваки пута по један слој, до жељене дебљине. С обзиром да се парафин цедио, а и сваки пута нови топао парафин је отапао горњи део па је свећа у горњем делу била ужа, а у дољњем шира. Зато се при дну везао чвор, који се качио на мање кукице и свећа се окретала. Налевањем слојева парафина са супротне стране, постајала је целом дужином равномерне дебљине.

И на овај начин израђене свеће су се спуштале у млаку воду и помоћу даске се изравнавале. Да би добиле зашиљени врх, истовремено док су се ваљале равном даском, поред ње је постављана даска са једом закошеном страном, помоћу које се обликовао врх. Маказама би одрезали вишак фитиља, а дно ових великих свећа избушили да би се лако могле поставити на свећњаке. Због своје величине, оне су биле намењене за цркву и деда их је по наручби сеоске, католичке цркве и израђивао. Ове свеће су се продавале и на кирбају, а људи су их куповали као заветне дарове и остављали у цркви. Правили су и свеће у металним калупима. Кроз калуп би се провукао фитиљ, а затим би се текући парафин улевао у отвор на калупу. Када се парафин стегне, дводелни или вишеделни калуп би се отворио и свећа је била готова. Оне су биле првенствено за продају у дућану, а биле су спирално увијене, у облику бора, гљиве, лопоча. Калупи за опфере су по изради били једноставни, дрвени, и из два дела, између

којих се улевао врућ парафин. Затим се калуп спусти у хладну воду. Када се парафин охлади, та два дела су се раздвајала и фигура је била готова. Иако би због жртвене намене више по карактеру одговарао восак, фигуре су се правиле од парафина.

Вотиви или опфери (немачки Orfern = жртва), негде и заговори, имају јасан жртвени карактер, а циљ им је да постигну остварење неке жеље или исцељење неког оболелог дела човековог тела, као и оздрављење стоке.⁵⁰ Болесник је код лицитара, пише Вера Милутиновић, куповао једну овакву фигуру, или неко од његових ближњих, односио је у цркву или на оближњи извор и ту остављао уз молитву за оздрављење. Уз воштану фигуру је остављао и неки предмет, платно, цвеће, крпицу. Међутим, мама каже да је био обичај да се фигурица здружи и остави на олтару или код одређеног свеца, што је симболизовало приношење жртве. По свом пореклу, супституирани жртвени принос, остало је, наравно измењено у духу хришћанства, као заветни дар или вотив. Иста је генеричка веза између вотива и нашег лицитарског срца, само су вотиви временски старији.

50 Вера Милутиновић, Лецедерски калупи у музејима Војводине, Рад војвођанских музеја, 1977.

3. Продајна места

Дућан

Деда је 1952. изнајмио локал у центру Аљмаша недалеко од саме цркве. Године 1956. купују кућу у центру, поред цркве у којој отварају свој дућан. Дућан је имао велика дрвена врата и прозор према улици. На зиду насупрот улаза налазио се дугачки пулт, на чијем је крају стајала витрина са фигурицама од шећера. На пулту су стајале и тегле са бомбонима, “авзац” (нем. aufsetzen – ставити на), сталак са шећерним шипкама, разне чоколаде и свеће. Иза пулта, уза зид, стајала је полица са клизним стакленим вратима и ту су били само лицитарски производи. Испод ње је била полица са претинцима у којима су били упаковани медањаци, папир за паковање и остале потрештине. Поред пулта је лети стајао сандук за сладолед. У дућану су била и три стола са по три столице, а сав намештај је био обојен резедо зеленом бојом. Иако нису имали прави излог, у прозору су висиле свеће, а у зависности од доба године или празника који је долазио, бака је прозор знала пригодно украсити њиховим производима, како мама каже, “само да подсети жене да се ближи Божић или Ускрс... “ Изнад улазних врата висила је табла на којој је писало “медичар и воскар”, дедино име испод и у једном углу лицитарско срце, а у другом свећа. И на забату куће, испод прозорчића, налазила се ознака чиме се власник бави – у контури срца уписани су иницијали В и К Н. Дућан је био отворен само недељом, али су сви у селу знали да ако им шта затреба увек могу доћи.

51 Клаић, Рјечник страних ријечи, Загреб, 1989, с. в. кирбај.

Кирбаји

Једна од основних карактеристика овог заната је његова периодичност и везаност за вашаре и кирбаје (немачки, Kirchweich – проштење, црквени скуп)⁵¹ који су опет везани првенствено за црквене празнике. Као што ми данас са неког пута шаљемо пријатељима разгледнице и доносимо на поклон сувенире, људи су пре са вашара и ходочашћа, јединих излазака ван уског круга своје заједнице, доносили медичарске и воскарске производе – свеће, медањаке, патрице и китњасто украшене лицитарске производе. Производња је почињала са Ускрсом када су правили лицитарске производе и у лицитарској техници производе са пригодном тематиком: зеца, јаје и фигурице од шећера – пилиће, пачиће, гуске. Те су фигурице биле бакина специјалност. Отопљени шећер би излевала у за то намењене калупе, а на крају би их украшавала. Први кирбај на који су одлазили био је у Бијелом Брду, 11 километара од села, поводом летњег светог Николе, 22. 05. Деда би и недељом пре подне знао са малом количином производа отићи у Бијело Брдо. Идући и први велики кирбај био је у Осијеку и Вуковару поводом светог Антуна, 13. 06. Увек уз помоћ неког од комшија деда би одлазио у Вуковар, а бака у Осијек. Ишло се коњем и колима, али деда никада није имао ни једно ни друго, па их је свуда возио први комшија. Мама каже да се сећа сандука са робом, корпи са “опферима”, вотивима, и неке посебне атмосфере. Посебно много вотива су продавали на овај дан што је у вези са свецем Ћсвети Антун испуњава жеље и помаже да се врате изгубљени предмети... Сви који су на кирбај долазили, ходочасници, обавезно су куповали вотивну представу куће, коња, краве, кокошке, јер се то морало заштитити и сачувати да би живот и напредак сваке породице био могућ, а у случају болести куповани су вотиви који су представљали делове тела – очи, уши, шаке, стопала, ноге, торзо, цело тело – мушко, женско, дечје.

У току лета деда је одлазио и у 20-ак километара удаљена села Веру и Боботу, али се мама не сећа поводом ког свеца, и у Ердут, 10 километара од села, поводом свете Ане, 26. 07. Централни, најзначајнији по броју посетилаца, а према томе и по заради, била су два кирбаја у Аљмашу: Велика Госпојина, 15. 08., и Мала Госпојина, 08. 09. Почетком јула почињали су са припремама прве количине робе. Радило се по целе дане и то је био период када породица није могла сама, него је била потребна и помоћ са стране.

Деда никада није имао правог шегрта, нико од њега није “учио занат”, јер једноставно нико није био заинтересован. Једино је у том периоду интензивног рада имао свог помоћника који је слагао облике извађене из теста у тепсију, пазио је да се у преношењу не искриве, и да се добро



Хисторија културе



испеку. Осим баке, маме, и тете повремено, шарала је још једна жена из села, која је данас чувена по прављењу и украшавању колача. Покушавајући да стекнем неку слику како је то све функционисало, разговарала сам са суседима и људима из села за које знам да су били блиски са дедом. С обзиром да је моја представа формирана на ономе што се о деди и занату прича у кругу породице, хтела сам да видим како то изгледа “извана”. Интересантно је то да су баш сви, и они са којима смо били више познаници него пријатељи, помагали и радили код деде, била је то ствар престижа.

Највише је помоћи требало око патрица, или бројаница, које су се правиле од жутог и роза теста у облику кружића. Помоћу игле и конца низало се наизменично, жута па розе, али тако да су паралелно исте боје. Због тога су пазили да се “не запричају”, јер ако се са једном погреша, квари се читав низ. При дну тог низа везао се чворич, затим још два кружића један изнад другог, а у самом дну везао се, исто од теста, крст, срце или звезда. Патрице су готово сви куповали и док су присуствовали служби у цркви или обилазили светиште, носили су их око руку или врата, а потом су их носили кућама, себи или на поклон. Мама објашњава да су привесци били различитих облика јер “ниса могао неке ко је био у партији однети крст.” Људи су из околних села долазили пешице, из Бачке и Барање колима, пут кући је био дуг, па су ове патрице од слатког теста биле укусна ужина. С друге стране, продаване су испред цркве, ношене су на службу и тиме су бивале “посвећене”. Осим њиховог симболичног изгледа, и њихово једење може имати обредни значај. Помагачи су били добродошли и у прављењу, односно, мотању шипки од шећера, изрезивању сличица, али највише око паковања готових производа. Шећерне шипке, ораснице и велике лутке и срца паковани су у целофан, а бомбони и медањаци у кесице. Производи су се паковали да се у транспорту не оштете, али и по налогу санитарне инспекције. Деда је током 1954. године похађао петодневни течај “хигијенског минимума”, након чега је полагао и испит, а током 1975., такођер петодневни, “течај из хигијене намирница и особне хигијене”, опет са испитом. Санитарна инспекција је долазила и у село, а дућан је био у складу са тада важећим прописима.

У послератном периоду, када су црквени скупови забрањивани, деда је могао да продаје робу јер је имао пријављен и регистрован локал, а уредба о забрани продаје вашарске робе важила је само за уличну продају. Због овог монопола није било проблема од стране колега. Они су се трудили да бар у околини села продају ходочасницима нешто своје робе, а било је и покушаја да се роба прилагоди комунистичким властима. Тако је једне године мајстор из Даља, нашарао огромну звезду. Пресвукао ју је у црвени станиол, ставио на средину велико огледало, и сву је украсио ружицама,

као право срце. Међутим, присутни органи реда се нису обрадовали овом поклону, па су му запленили сву робу.

Ходочасници су током педесетих и шездесетих долазили у највећем броју возовима, до жељезничке станице у Даљу, а потом би морали пешачити три километра. Педесетих, кад су забране биле најстроже, органи реда су једноставно враћали читаве композиције возова и спречавали улазак ходочасницима у село. Већина би се увек снашла откривајући путевке, или, чак, пробијајући их. Ако би их пустили, људи би се разбили у мање групе и у тишини и без икаквих обележја би силазили у село. Од 1704., када је у селу почела да се слави Госпа од Уточишта, па ни за време Другог светског рата, није било прекида, све до 1991., када је село буквално исељено. При завршетку мировне мисије UNPROFOR-а, 1997., хрватско становништво је почело да се враћа у ове крајеве. Те су године, 15. 08., мештани под пратњом “мировњака” први пута и дошли у своје село, да би, пред разрушеном црквом, на Велику Госпу, одржали симболичну мису.

Кирбај је увек био централни догађај за село у години, а људи који се сећају сматрају да је, првенствено по количини робе и броју трговаца, у периоду пре Другог светског рата био много већи него када је деда радио. Осим продавнице у селу, људи су се робом снабдевали из Осијека, али се у град одлазило са неком конкретном потребом, а не да се види шта има. Исто тако нису сви себи могли приуштити одлазак у Осијек по нешто од одеће или потрепштина за кућу. Тако се већина робе за домаћинство куповала на кирбају. Долазили су ковачи, ужари, колари, грнчари, опанчари, корпари, ременари, ситари, качари, али и трговци посуђем и са одећом и обућом.

У послератном периоду, када се све већи број становника запошљава у Осијеку или Борову,⁵² и успостављањем редовне аутобуске линије, град постаје ближи, а кирбај губи на свом економском значају. Број трговаца је мањи, а осим пластичних играчака и бижутерије, продаје се и индустријска одећа и обућа, посуђе, репродукције слика. Од старијих заната, осим медичара и воскара, настављају да долазе корпари, са осавремењеном палетом производа (корпе за веш, столови и столице) и столари са дрвеним прибором за домаћинства (даске, чекићи за месо, варјаче, оклагије).

Број ходочасника из године у годину је све већи, а по жупниковим речима, од 2000. године Аљмаш за Велику Госпу посети око педесет хиљада ходочасника. После рата поново је постало популарно ходочастити у правом смислу речи, ходајући. Трговаца је много мање, а нема више ни основних обележја кирбаја – ни рингишпила, ни механа (из којих је по

52 Индустрија обуће и гуме, текстилна индустрија “Вутекс” – Вуковар.

53 Тандлери – од нем. Tandler – продавач половне робе, трговчић; Клаић, Рјечник страних ријечи, Загреб, 1989, с. в. тандлер.

54 Мама прича да шездесетих година ти трговци нису доносили своје тезге, него само робу у торбама. Онда би зашли по селу и тражили од људи врата и столице, па би од тога склопили своју “трговницу”. Кад је кирбај био готов, они би своју робу купили, а после је свако ишао да тражи своје ствари.

два дана без престанка трештала музика). Роба која се нуди је оно што се задњих десетак година налази на свим пијацама: разне пластичне посуде за домаћинство, козметика и гардероба. Лицитарски занат представљају један или два мајстора са минимализираном количином производа.

Ходочасници долазе за Велику Госпу дан пре, 14. 08., али и на сам дан, 15. 08. Шатори са робом су се намештали већ од поподнева, па је око цркве одзвањао звекет металних шипки које су чиниле основну конструкцију тандлерских⁵³ штандова.⁵⁴ Цело је село било у великим припремама и сви су били ангажовани око нечега, било у задњим припремама код куће, за дочек гостију, било да су помагали око коначног уређења цркве. Пре рата је вече уочи Велике Госпе била, на неки начин, прослава за село, јер су сви гледали да тада оду у цркву, а на сам дан Велике Госпе цело се село препуштало ходочасницима. Традиција је остала задржана до данас.

Када се улази у село, калдрисани се друм спушта низбрдо готово један километар. Обронке обрасле багремовом шумом убрзо почињу да замењују куће, уредно послагане са обе стране главне улице у коју друм прелази. У самом дну главне улице, а стотињак метара од обале Дунава, налази се црква. Штандови су се низали са обе стране главне улице, све до самог улаза у цркву. По доласку у село ходочасници би прво посетили цркву, и у порти запалили свеће. Потом би одлазили на “Липу”, где су се такође палиле свеће и где би попили и наточили воду. Обавезан је и одлазак на обалу Дунава, али првенствено да би се уз воду мало расхладили. У тој шетњи и обиласку села, односно ходочасничких одредишта, неколико су пута морали проћи кроз шпалир шатора препуних робе, који су посебно мамиле децу. Иако лицитарски производи нису могли постати конкуренција индустријским, куповина медањака, бомбона и шипки је обавезна, то је навика и традиција, без њих се не враћа кући. Некада једини, у другој половини 20-ог века постају, свакако мање омиљени слаткиши који се купују само на проштењима и вашарима.

Трговци су своја продајна места плаћали општини, и то пар дана пре кирбаја, а људи из општине би означили места, тако да није могло доћи до препирки. Осим тога, доласком из године у годину, трговци су знали које је чије место. Старији су имали места ближе цркви, односно самом средишту кирбаја. Деда, с обзиром да је био из села, имао је шатор поред самог улаза у цркву, а двадесетак метара иза шатора била је и кућа са дућаном. У једном од разговора са мамом прокоментарисала сам како је ту сигурно била велика гужва и како ја никада не бих купила на првом месту. Она се насмијала и кратко рекла: “И други је био наш.”

Почели су са малим шатором, димензија 4 x 4 метра, а касније су купили већи, 5 x 5 метара. Шатор је био од белог импрегнираног платна, на четири воде, подигнут на четири дрвена ступа. Предњи су ступови били виши, 1,80 м, од задњих, 1 м, тако да је приступ штанду био слободан, док је задњи део био заштићен. У задњем се делу налазио сандук са робом која је изношена пошто би се она са штанда продала. Штанд су чиниле даске послане на дрвене ногаре, а у задњем делу се налазила степенаста полица, такође од дасака. Те су даске по димензијама одговарале величини лицитарских производа који су на њој стајали, па су служиле и за шарање. У центру су стајала највећа срца и велике лутке, а околу, по величини сложени, остали лицитарски производи. Увече би се даске које су чиниле степенасту полицу скинуле и послале испод ногара, преко сламе, а на њих се распростирала постељина. Потом би се спустили предњи ступови шатора и све би било спремно за спавање.

Само пар дана после Велике Госпе, деда је одлазио на Водицу, 19. 08., где је био кирбај поводом Преображења. То објашњава и потребу за спремањем великих количина робе месецима унапред, јер је за готово све производе потребна вишедневна припрема. Разлике између католичких и православних скупова није било, осим што се на православним црквеним скуповима продавало нешто више малих жутих свећа.

Мала Госпојина, 08. 09., некада је била и већи догађај од Велике. За ту се прилику правило оно чега од лицитарских производа није преостало, а пазило се да шећери и медањаци буду свежи. Називала се и "циганска", јер је тада долазило много Цигана из Бачке. Трећи кирбај у Аљмашу је Име Маријино, обележава се у прву недељу после 12. 09., али у односу на претходна два је много мањи. Долазили су традиционално ходочасници из Суботице. Свети Димитрије, 08. 11., у Даљу, је био следећи и последњи кирбај у току године на који се одлазило. После тога је производња готово престајала. За дућан би можда преостало лицитарских производа, а прављене су мање количине слаткиша, по потреби. За Светог Николу је бака правила пригодне пакетиће, у којима се налазило по неколико комада њихових производа и чоколадице, а саме је кесице украшавала сличицама, опет са пригодном тематиком.

Пред Нову Годину би бака правила салон-бомбоне. За њих је правила фондан који је излевала у калупе. Бомбоне је уматала у бели папир који је на крајевима био нарезан, а затим још сам бомбон у станиол разних боја. На њему је био завезан и кончић тако да се могао и обесити. Салон-бомбонима се украшавала јелка. Осим бомбона, жене су јелке, уместо данашњих куглица, украшавале и орасима умотаним у станиол или обојеним златном бојом. Слушала сам више пута приче како деца нису

55 Лицитари су ишли на “обртне” изложбе на којима су се поносили својим производима. Тако је Лукинић 1906. излагао на Хрватско-славонској земаљској господарској изложби у Загребу, а 1911. на међународној изложби у Торину, као представник Аустро-Угарске у тој струци. Године 1913. и 1915. примио је Папинске дипломе. Либуше Кашпар, Лицитари – одраз времена и друштва, стр. 598.

56 Мислим да имамо право назвати га “нашим”, јер, иако су овај занат у наше крајеве донели колонизовани Немци, он живи уназад два века у рукама домаћих мајстора. Они су их обогатили својом маштом и прилагодили укусу домаћих купаца.

дочекала Божић да им се дозволи да поједу бомбоне, него су кришом, један по један, извучили тако да се не примети, а станиол би обликовали како је и био, или, да крађа буде мање приметна, тета каже да је стављала корицу хлеба уместо бомбона.

ЕПИЛОГ

Један је мајстор рекао да љубав према овом занату тешко може да се стекне; она се учи од малена. Другачије га се воли кад се упозна изнутра, када се од детињства полако прати процес претварања блокова парафина и воска у свеће, и када се сваки пута поново изненадите, гледајући процес трансформације белих, испечених, облика од теста у китњасто нашаране колачиће.

Мора се признати да је медичарско-воскарски занат изгубио борбу за опстанак на тржишту.⁵⁵ Неки су мајстори још средином века престали радити медањаке, бомбоне и лицитарске производе, и баве се само израдом свећа.

Да ли се лицитарским производима може удахнути нови живот? Вашара, кирбаја, проштења и осталих народних скупова све је мање, бар у оном традиционалном облику, а понеки мајстор са својим производима готово као да је дошао из неког прошлог времена. Поред свих играчака и модерних техничких достигнућа које данашња деца имају, тешко да ће нека девојчица пожелети лутку од теста или дечак једног шареног коња.

Али, чисто да се не заборави још један део нашег народног стваралаштва...⁵⁶

И да не заборавимо богатства боја, облика и мотива која још увек живе у народним рукотворинама, да не заборавимо ко смо у овој трци да што пре постанемо део света, део глобализоване, униформисане масе.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бишкупих-Башић, И., Лицитарска умијећа, Етнографски музеј Загреб, Загреб, 2000
2. Bösendorfer, J., Цртице из славонске повијести, Осијек, 1910
3. Ђоровић, В., Историја српског народа, књига II, Београд, 1991
4. Кашпар, Л., "Лицитари – одраз времена и друштва", Зборник радова XXXII конгреса саваза удружења фолклориста Југославије, I, Сомбор, 1985
5. Кашпар, Л., "Доминација жена у медичарству Хрватског загорја и Подравине", Етнолошка трибина 4 – 5, Загреб, 1983
6. Клаић, Б., Рјечник страних ријечи, Загреб, 1989
7. Кус-Николајев, М., Хрватски сељачки барок, Етнолошка библиотека, Загреб, 1929
8. Кус-Николајев, М., О подријетлу лицитарског срца, Загреб, 1928
9. Мамузић, Р., "Занатлије Срема друге половине 18. века", Рад војвођанских музеја, Нови Сад, 1957/6
10. Милутиновић, В., "Култ везан за цркву на Текијама", Рад војвођанских музеја, Нови Сад, 1956
11. Милутиновић, В., "Лецедерски калупи у музејима Војводине", Рад војвођанских музеја, Нови Сад, 1977
12. Милутиновић, В., "Обредни хлебови у Војводини", сепарат, Гласник ЕИ САНУ, књига XVI-XVIII, 1971
13. Опћа енциклопедија ЈЛЗ, Загреб, 1978
14. Општа енциклопедија Larousse, Београд, 1971
15. Поповић, Д., Срби у Срему до 1736/37, Историја насеља и становништва, САНУ, Посебна издања, књига CLVIII, ЕИ, књига I, Београд, 1950
16. Рјечник симбола, Загреб, 1987