

Др МОМИР НИКИЋ

ЈАГЊЕ У ВАРЕНИЦИ¹

У антропологији је познато да за разумевање људских односа и понашања нема "малих тема" и да каткада неки детаљ, наизглед периферна црта, или не нарочито развијена одлика, могу бити путоказ према многим значајнијим стварима. Такав је случај и са једним јелом које је ушло у наше кулинарске антологије:

"Младо јагње, које није још почело да њасе, очистиши и њосолиши. Ставиши га у већи суд, њрелиши овчијим млеком да оѕрезне и куваши истина док не омекша. Кувано јагње извадиши из млека, исећи на њарчад и ставиши на чинију. Уз овај црногорски специјалитет служи се кајмак, овчији сир и салаја од младог црног лука".²

Иако извор не наводи конкретно подручје где се јело припрема, изричито се указује да је "јагње кувано у млеку на црногорски начин". Индикативно је да се не износе слични примери у кухињама других земаља. Недостатак ширих информација треба приписати сврси публикације о којој је реч. Карактеристична је, међутим, једносавност рецепта и неоптерећеност софистицираним кулинарским обрадама, што потврђује да се аутори нису удаљили од изворне народне дијете. С друге стране, знамо да је поменуто јело познато у брдским крајевима Херцеговине и Црне Горе, али да се не можемо ограничити само на те

¹ Ово је део ширег рада који има намеру да подстакне код нас још увек неразвијене везе историје и антропологије, у уверењу да су друштвени процеси и догађаји лакше разумљиви уз хронолошки приступ и упознавање целине људске културе. У том смислу, аутор покушава да да скроман допринос дисциплини која се може назвати историјском антропологијом. Текст је ослобођен претходних и закључних теоријских разматрања која се илуструју са неколико карактеристичних примера ономастике, етничких утицаја и збивања на подручју данашње Црне Горе, у доба када још не постоје, или су ретки, историјски извори.

² *Савремени кувар*, "Просвета", Бгд, 1967, стр. 426, рађен у сарадњи са проф. др Александром Ђајом и другим нашим угледним нутриционистима.

области. У светским кулинарским збиркама постоје разни начини припремања јагњета, па и кувањем, али је то данас обично специјалитет који је много изгубио од своје некадашње једноставности (мада се у неким енглеским, француским, шпанским, америчким, "родезијским" кухињама још помињу *лук* и *млеко*, то је допуњено низом других ђаконија и прилога - кокосово млеко, миришљаве траве, печурке, сланина, вина и др. - уз процедуре које захтевају посебну вјештину и знање).

За нас је од примарног интереса *каракѿер* и *ѿорекло* овог јела. Преко њих се може доћи и до ширих културних веза не само на простору Балкана. Довољно је рећи да и "јагње у вареници" иде у прилог нашим претпоставкама о етничкој структури становништва и насељености (до/од сељавања) подручја црногорских Брда, односно укрштањима, биолошким и културним дотицајима. До ког степена се може у то улазити одговор ћемо покушати да дамо и новим радовима.

Но кренимо редом.

Најпре, очито је да "дијета" није само услов човековог опстанка, него и начин на који он одржава *комуникацију с ѿприродом, заједницом, ѿрецима* и "*вишим силама*". Укратко, она има многоструки (биолошки, социјални, религиозни, еколошки...) значај. Није случајно што је управо исхрана одвајкада под посебним режимима који имају за циљ да потпогну социјализацију; друштвено устројство, хијерархију и престиж; везе са оностраним; разне обреде ("*rites de passage*") - при рађању, одрастању, женидби и удаји, смрти; жртвене обичаје... итд. итд. Нема религије без мање-више разрађених, често ригидних, *риѿуала, ѿабуа, календара* за храну, њене врсте, време, начин припреме, чување, освештавање и сл. То је проблем који захтева посебну расправу.³

У вези са нашом темом од посебног интереса је неколико момената: *а) јагње; б) кување; в) млеко; д) ѿрилози*. Узет засебно, сваки од тих елемената заслужује целовит третман. Али, тек заједно они указују на праву функцију овог чина. Нема сумње да је у питању *сѿецифичан обред*, пре свега *жрѿвеноѿ каракѿера*.⁴

³ Од "Мануових закона", преко "Старог завета" и "Курана" до данашњих модификованих религиозних ритуала може се сакупити широки спектар поделе на "чисту" и "нечисту", "свету" и "световну", "забрањену" и "дозвољену" храну, како се "ваља" и како "не ваља" припремати, за које поводе и прилике, итд.

⁴ О пореклу, мотивима, циљевима, врстама... жртвовања доста је расправљано у антропологији, историји и теорији религије. Ми немамо потребе да то понављамо. Укажимо само да су најчешћи облици жртве: *уѿговорна* (давање *ѿрвине*, као у "Старом завету"); *даровна* (још је Платон тврдио да је жртва облик међусобног ударања човека и богова); *завейна* (обећање о испуњењу нечег под условом да се добије подршка вишег бића); *захвална* (за милост или божју помоћ); *искујна* или *ѿокајна* (за учињени преступ); *ѿурификациона* (пост и "причешће"); *сѿваралачка* ("ништа се не може створити а да се претходно не жртвује нешто драгоцено, пре свега властити живот" - Елиаде); *ѿредачка* (*ѿомен, ѿрасѿѿос* прецима, или *завейина*, односно *слава*)...

Младунче стоке (јагње, јаре, теле...) јесте најстарија животињска жртва која замењује људску (најпознатији пример је искушавање Аврама у "Старом завету" и потврђивање савеза божјим жртвовањем *овна умесѝо Исака*). Свакако је најраширеније приношење *јагњетица*, за шта имамо сведочанство код већине индоевропских народа, Семиита, номада Централне Азије... Својом археотипском симболиком (*регенерације природе и живоѝа, победе над смрћу, невиносѝи*) оно је представљало идеалну жртву како у дионизијским тако и другим култовима. Наравно, с променог географског и социјалног амбијента, развојем религиозних и световних назора, мењају се обредни обичаји као и кулинарски укуси. То се односи некад на етничке масе у целости, а некад њихове делове (примера ради, познато је да и данас Јевреји *Сефарди*, који су били у подручју Медитерана, дају предност месу ситне стоке - јагње, јаре... док се код континенталних *Ашкеназа* преферира јунеће, говеће)...⁵

И млеко је део старе магијске и религиозне процедуре. Оно је симбол родносѝи, обиља, знања, очишћења, вечног живоѝа... "Мед и млеко" су општа метафора среће и богатства. Оно је "еликсир" за све, идеална храна, средство излечења⁶... Древни историчари су забележили да су се том намирницом обилно служили многи народи⁷... и да су млеко и млечни производи били предмет посебне регулације (закони *Ману*, *Веде*, староближњи текстови... стриктно прописују њихово коришћење). Као што је и крв "душа тела" тако је и млеко представљало "животну силу". У нашем народу је "дојење *исѝим млеком*" узимано као основ *адоѝиције*, блиског сродства. И у хришћанству оно је један од главних "календарских табуа" (са тачно утврђеним периодима и свецима када се сме или не сме јести)⁸. Као и животињско месо, сматрано

⁵ Cf. *The Standard Jewish Encyclopedia*, Јерусалем, 1958/59.

⁶ Келтски друид Дростан је предлагао ирском краљу да се рањени војници окупају у јами напуњеној млеком 140 белих крава (J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, Paris, 1993).

⁷ Марко Поло готово свуда налази да људи пију млеко *кобила* (Татари), *крава* (Индија, Цејлон, Суматра), *оваца, коза*... Платон, Аристотел и други извори држе млеко на високој цени, а Плутарх помиње да се у Атини "магареће" млеко користи као лек... Херодот као млекоједе помиње "Либијце" (Африканце), Египћане, Ските, Вавилонце... Персијски краљеви су при ступању на престо пили посебан напитака од млека и сирћета; Амјан Марцелин сведочи да Хуни конзумирају много меса и млека; вавилонски владари и египатски фараони су претендовали да се хране "божјим млеком"; Херкул се дојио Хериним млеком; св. Барнард је "пио" *Богородичино млеко* (метафора вере, спознаје, "камена мудрости") и сл.

⁸ За време великих постова код нас се млеко и млечни производи сматрају "мрсном" храном, а сличан је обичај и код других Словена (о уништавању мрсне хране код Руса у време "Чистог понедељника", схватању да је "млеко грех" и сл. видети више у Т. Агапкина, *Заметки о кулнарном коде весенних обрјадов и празникнов*, Кодови словенских култура, 1997). О обичајима коришћења или забране млека за време дојења, одлучивања и сл. постоји код нас литература разбацана по стручним часописима.

је "чистим" увек *када се њриноси као жртџва* (која, по својој природи, подразумева "двојност" - "светост" и "нечистоћу"). Раширено је његово магијско коришћење за *џурификацију* неког локалитета, предмета или особе, односно жртвено просипање (*либације*).

Зелен (у најширем смислу речи) укључивана је у ритуалне календаре и обичаје свуда, па и код нас, и била је такође табуисана, односно дозвољена, са променом годишњих доба, или, у религиозном смислу, преласком из једне у другу фазу човековог духовног стања (очишћење). Сам *лук* и *бели лук* због *зеленила*, *мириса*, *лековитих својстава*, одавно су коришћени као јело, средство излечења, заштите од злих духова, афродизијак... у мистеријама (орфичким, дионизијским). Бели лук је штитио од "злих очију" (у Грчкој, Сицилији...), вампира (међу Словенима и Дачанима). Процес духовног искуства *брамана* је као "скидање слојева" лука све до унутрашње *празнине* и уједињења с Брамом; Египћани су створили од њега неку врсту бога (заштитника од змијског уједа); у Риму је бели лук постао редовна војничка храна, а и Колумбо је морао обезбедити морнарима његове знатне резерве за авантуру "открића Индије"...

Битно је и питање *сиремања* жртве. У основи, постоје два начина (овде се не осврћемо на такође забележено ритуално конзумирање живог меса): *кување* и *сагоревање*. И један и други облик су вајкадашњи и везани за *два основна елемента* (ватру и воду). У исхрани, *печење* је примитивније. Купање подразумева извесну еволуцију технологије, опреме и разноврсности дијете. Али, у обредима обе форме су древне и очуване до данас. Печење је у религиозним представама ("жртве *паленице*") наглашено због специфичних *сигнала* (пламена, дима мириса...), те су и у другим ритуалима коришћена природна и уметна *мирисна средства* (восак за свеће, тамјан, уље, вино, босиљак, друго биље, итд.). Отуда су божанствима намењивани пре свега за то погодни делови (сало, лој и сл.)⁹ *Купање* је носило и елементе пурификације, што је код жртава *паленица* рађено делимично (посипање водом, млеком...). Код Срба (као и код Словена уопште) постоје обреди везани за "*варење*" (од чега и "вареника"). Таква је код нас "*варица*" - "*житио шито се њо обичају кува на Варин* (Варварин) *дан*". По њему се "*ујутру гледа с које је сирене наврела, ње на оној сирани сију житија оне године: јер кажу да ће онамо најбоље родићи*". У Боки "*варицу носе и на воду*" *говорећи: "Добро јутро, ладна водо! Ми њебе варице а њи нама во-*

⁹ Хесиод тумачи да је ту *псевару* смислио Прометеј, добротинитељ људи: он је на једну страну ставио месо а на другу дебели лој и кости на које су се богови полакомили а људима препустили да најбољи део кувају и сами једу (ова тема и интелептация није измакла духовитим опаскама грчких комичара). И Јевреји боговима намењују пре свега ове делове жртвоване животиње (о чему види "Стари завет", *Друга књига Мојсијева*).

дице и јарице, јањице и мушке љавице и сваке срећице".¹⁰ Стога Чајкановић сматра да је овде реч о "дару и уздарју" и да је "варица даровна жртва у својој најчистијој форми".¹¹

Пре него што ближе одредимо карактер разматраног обичаја, нисмо могли а да се не дотакнемо основних питања: *насијанка, врсије и смисла жрџиве*. Додаћемо још неке консидације.

Нема сумње да је жртва саставни део исконоског *кулџа љредака*. Конзумирање жртве (спорења око *андрофаџије* још трају, иако за то постоји уверљива евиденција)¹², није неопходно облик новије религиозне повезаности с божанством као ни прастарог тотемизма, мада ни то није одсутно у предисторијским и историјским ритуалима. Врло често је *сакрално (сџварно или симболичко) једење* (животиње, претка, непријатеља) врста *џрансфера*, биже речено *аџсорџије* (где се претпоставља да квалитети узетог прелазе у узимаоца) или *десџрукџије* (потпуног уништења).¹³ Мада није у директној вези са *меџемџсихозом*, то са њом има додирних тачака, утолико пре што се у старим индијским верским текстовима "двоструко рођеним (*браманима*) ставља до знања да ће коришћење меса неке животиње бити директан узрок да се у следећем животу преузме њен облик.

Међу *врсијама* жртве, истиче се она која се односи на "џрвину". Најексплицитнији израз те некад раширене праксе налазимо у "*Сџаром завешу*": "Од љеџине своје и од жиџких сџвари својих немој се заџезаџи да љринесеи љрвине; љрвенца између синова својих мени да даи. Тако чини с волом својим и с овцом и с козом; седам дана нека буде с мајком својом, а осмоџа дана да џа даи мени" (Мојсије II, 22,29,30). Нагласак је, међутим, не само на *џрвини* него и *чисџоџи* ("седам дана" након дојења). Зато и код нашег "јагњета у вареници" младунче не сме бити "одвојено од сисе", оно још не пасе. Сем *џрвине*, имамо, дакле, још два аспекта: *неукаљаносџи* и *невиносџи* (што је уско повезано). Да је "религиозна чистоћа" суштински елеменат потврђује и египатска

¹⁰ Вук Ст. Караџић, *Срџски рјечник*, Беч, 1852, "варица".

¹¹ Веселин Чајкановић, *Миџи и релиџија у Срба*, Београд, 1973, стр. 482.

¹² О жртвовању људи, посебно деце, сф. *Визанџијске изворе за исџорију јужних Словена*, Фрејзерову "*Злаџну џрану*", као и наведено Чајкановићево дело (стр. 116 и даље). Сведочанства о томе обилују код старих писаца Европе (Хомерова "*Илијада*"), историчара и посетилаца Индије, Кине, Ацтека...

¹³ Директну потврду за то налазимо у египатској "*Књизи мрџвих*" (Анијев рукопис) где се говори о снабдевању мртвих *месом* и *млеко*. У ископинама из неолитског доба налазимо, поред људских, и кости животиња које су умрлима "служиле за храну" на оном свету. Иначе, још до недавно је код неких афричких племена постојао обичај "светог причешћа" месом умрлих рођака (*џрансфер*), а неколико диктатора (угандски, Иди Амин, на пример) сматрало је једење противника тек њиховом потпуном ликвидацијом...

Књиџа мрѣвих¹⁴ и жртвовање још нерођених људских или живоѣиских феѣуса као посебно драгоценог и божанствима пригодног дара.¹⁵

С обзиром на све ово, и "јагње које не пасе" може се сматрати (квази)феѣусном жрѣвом.¹⁶ Додајмо томе и добро познату чињеницу да је и једење зеља (у овом случају *младоџ лука*) такође израз "првине", јер је забрана његовог коришћења истицала са почетком раног пролећа (односно у "месоѣусној недељи", након 1. марта). Уопште узев, са ѣриродном новом џодином, односно Ђурђев-даном, престајали су и табуи конзумирања младога меса, млека и млечних производа, и најчешће се у нашим крајевима јела *јагњеѣина код свих номада а не само којима је ѣај дан слава*¹⁷... Све су то "ѣрилози" управо разматраног "ѣрноџорскоџ сѣецијалиѣѣѣа".

На основу изложеноџ може се рећи да је "јагње у вареници" сложена жрѣва која у себи сједињује елементе: маџије, реџенерације, ѣрвине, календарске ѣранзиције, чистѣоће, невиносѣи, ѣурификације, сѣознаје, духовноџ уздиџнућа, релиџиозноџ сједињења, социјалне хомоџенизације и маркације...

Што се, пак, тиче *кулѣурноџ корена*, историјских, географских и етничких аспеката (кад и џде је настала, како и оѣкуда преношена и сл.) суочавамо се с озбиљнијим тешкоћама.

Пођимо најпре од *релиџије*.

Са становишта *хришћансѣва* ствари нису једноставне како би се могле чинити.

Опште је познато да је *јагње симбол Хрисѣа*. Али, буквално узев његово конзумирање представљало би *боџухулно*, нехришћанску праксу. Зато се помишљало на утицаје разних секти, посебно овде присутних у средњем веку, од којих је највише утицаја на прости свет (али и шире) имало *боџумилсѣво*. Међутим, сасвим је извесно да је *оваква жрѣва* далеко старија, а са становишта антропологије "једење бога" (или животиње која га симболизује) представља не *бласфеме*ју него,

¹⁴ Свештеник је обично говорио кипу преминулог да су "његова уста (тако чиста) као и уста телета сисанчета на дан рођења његовог" (Е.А. Волис Баџ, *Еџѣѣѣска књиџа мрѣвих*, Београд, 1989, стр. 148).

¹⁵ Шире у М. Eliade, *Forgerons et alchimistes*, Paris, 1977. Месопотамски металурзи зачињали су посао бацањем фетуса у ужарене пећи. Други извори потврђују да су до VIII века у Византији забележене такве жртве - ради одбране градова од непријатеља или епидемија (чувен је случај бранилаца Пергамона).

¹⁶ Куриозитета ради, треба поменути да је штампа седамдесетих година писала о *јагњећем феѣусу* као омиљеном "деликатесном јелу" грчког бродовласника Оназиса, узимајући га за богаташку екстраваганцију.

¹⁷ Тог дана су деца сипали млеко за врат ("да би било млека к'о воде"), а она су се морала смејати (С. Кнежевић, М. Јовановић, *Јарменовци*, Српски етнографски зборник, 73, Београд, 1948). Овде није место да се говори о иначе огромној симболици *Ђурђева дана* и улози св. Ђорђа у релиџији балканских и других народа.

супротно, најдиректније "уједињење" са њим¹⁸. У том погледу и ритуал "јагњета у вареници" носи симболичко значење: са једне стране, *Христове невинне жрџве* (*Agnus Dei*, како каже св. Јован Крститељ), "јагњета" што је на себе преузело све грехе овог света; са друге, његовог *васкрсења*. Отуда се за време *Ускрса* предузимају и друге радње с истим симболичним значењем (фарбање јаја, прављење колача с мотивима из Христовог живота и страдања)... Сем тога, познато је да је код номада једење животиње која симболизује божанство и облик међусобног *завеша* или *заклешиве* чија се снага одржава управо ношењем "исте божанске супстанце"...

Али, стварни проблем представља очување *крвне жрџве*. Основна идеја хришћанства јесте *јасан љрекид са мајеријалном жрџвом* како паганског тако и јудаистичког типа. Јер, по Оригену, у првом случају ритуал је намењен *демону*, а у другом *напросто бледа сенка за савршену (Христову) жрџву*. Исусово страдање и смрт је залога искупљења света. Отуда се може прихватити једино симболично узимање његовог "меса" и "крви" (хлеба и вина: *љричешће* представља како *очишћење* тако и *жрџву захвалносћи и уједињења с Богом*.¹⁹ *Ебионићи* су приписивали Христу изјаву да је "и *дошао да укине жрџве*" а јасну критику њеног *крвног* карактера и *многочрајносћи* налазимо у "Новом завету": "ни с *крвљу јарчијом, нићи љшелећом, нећо кроз своју крв уће једном у свећинју и наће вјечни оћкуй*". Како ће крв животиње моћи да обави *очишћење* "а камо ли неће крв *Христџа који Духом свећијем себе љринесе без кривице Боћу, очистићи савјесћи нашу од мрџвијех дјела, да служимо Боћу живоме и истиноме*?²⁰ И апостол Петар говори да је основно "духовно љриношење" (молитва, хвала и вера); "И ви као живо камење *зидајте се у кућу духовну и свећиенсћиво свећо, да се љриносе љриноси духовни, који су Боћу љовољни, кроз Исуса Христџа*".²¹

Хришћанство је, свакако, делимично очувало терминологију која је везана за жртвене ритуале, неке обичаје који имају карактер заједничког јела ("свети обеди"), а донекле пристало и на толерисање блажих облика старих обреда. Међутим, *оно јесће довршећак љенденције љрекидања са крвном жрџвом уоћишће*, нарочито у њеном најдрасти-

¹⁸ Ц.Ц. Фрејзер наводи да се "дух жита некада представљао у људском а понекад у животињском облику" и да се он "у оба случаја убија и сакраментално једе". Тако се "сакрамент првих плодова" јавља као "једење бога" и да је ту изражено "просто веровање да биљку оживљава свестан и више или мање моћан дух који се мора умилостивити". То је, дакле, захвална жртва, позната код Египћана, Ацтека, америчких Индијанаца и другде (*Злаћина љрана*, II страна 168 и даље, Београд, 1977).

¹⁹ Фрејзер (id., стр 179) каже да су стари Мексиканци "чак и пре доласка хришћанских мисионара били упознати са доктрином претварања хлеба у божије тело и да су је примењивали при свечаним обредима своје религије".

²⁰ *Посланица Јеврејима свећога аћосћола Павла*. 9; 12, 14 и даље.

²¹ *Прва саборна љосланица свећога аћосћола Петџра*, 2-5.

чнијем виду (управо јер је подразумева "једном заувек"!). Још је неоплатонист Порфирије развио консеквентну теорију о складу *врси*е жртве и *си*еиена духовности: *меди*иација за *врховно*џ боџа; *реч* за *ин*ишелекџиуална божансиџва; *џлодови* земље за *џлане*џтарне боџове; *живо*ишиње за *де*моне...²² И други филозофи су сматрали најважнијом *чи*стиођу душе (Сенека). А исти став налазимо веома експлицитно изражен још у будизму, где се осуђује "неиоџиребна крволочности на божјем олиџару" и индијским "Уџанишадама" (и то још у VI веку пре наше ере).²³

Што се *јуда*изма тиче, после разарања Храма јеврејски рабини су разрадили основни став: "Боџ више воли џроучавање *Торе* неџо *жрџи*ве џаљенице". У ранијем периоду, уочи великог празника *Пасхе*²⁴, клало се и *коле*кџивно јело жртвено јагње. Али, после уништења главне јеврејске богомоље (70. године н. е.), пасхлани обред постаје *џор*одични а међају се и други елементи светковања.²⁵ Традиционално, празник се повезује са "изласком" из Египта и акценат је током времена померан на "подсећање" на време страдања у Мисиру и одласка у "обеђану земљу".

Но главна препрека за повезивање *црно*џорскоџ јела са евентуалним јеврејским утицајима је у томе што је "јагње у *вар*еници" у *најдирек*џнијој *су*џројности са забраном *Си*тароџ *заве*џа: "немој *ку*хаџи јагњеџа у *мли*јеку *мај*ке њеџове"²⁶ Како се овај табу из *Дру*џе *Мој*сијеџе *књи*џе ("Егзодуса") понавља и у *Пе*џиој (тзв. "Деутерономиј") као забрана "кувања јарета у млијеку мајке његове", нема сумње да је жртвени ритуал Јевреја морао бити у озбиљном сукобу са обичајем неког народа са којим су стари Израелци били у контакту и који су хтели да искорене.

²² Everett Ferguson (ed), *Evnyclopedia of Early Christianity*, NY, London, 1990.

²³ "Само незнање нагони ове људе да припремају светковине и велике скупове за жртвовање. Много је боље поштовати истину него покушавати одобривољавање богова проливањем крви. Какву љубав може имати човек који верује да се уништавањем живота може искупити за зла дела? Може ли нови грех окајати старе? И може ли убиство невинне жртве избрисати зла дела човечанства? То је обављање вере одбацивањем морала. Очистите своја срца и престаните с убијањем; то је права вера. Ритуали су неефикасни; молитве су залудна понављања; и песме немају моћ спасења. Али одстрањивање похлепе и пожуде, бити ослобођен од злих нагона, напустити мржњу и зловољу, то је права жртва и истинито веровање" (Буда, *Учење и живоџи*). У "Упанишадама" се каже да је "жртва" право знање магијске формуле ОМ (АУМ) и то "троструко знање" његовог значења је моћније жртвовање од молитве оног који не зна њен смисао.

²⁴ Узима се да *Pesah* долази од "пасах", пређи, прескочити, јер је *ан*ђео *смрџи*и "прескочио" куће Јевреја приликом помора прворођених синова Египта пред "излазак" из Мисира (крвљу је означена свака кућа Јеховиних изабраника да је не би дочекала најтежа казна, после чега их је фараон пустио из ропства).

²⁵ О променама у начину светковања овог празника види и у књизи "*Празнични обичаји јуџословенских Јевреја*", Београд, 1986.

²⁶ *Дру*џа *књи*џа *Мој*сијеџа, 23-19 српског издања.

Укратко, ни јеврејска ни хришћанска религија не би могле да се узму као убедљиво ојравадање за ѿракићиковање и шилоко дуго очување "јагњетиа у вареници". Напротив!

Пошто су старобиблијски записи истовремено и један од кључних аргумента за нашу, на почетку изнесену, тврдњу да је "црногорски специјалитет", у ствари, веома стари да се не може узети као аутохтона црта наше исхране, поставља се природно питање: *На којим ѿдручјима и међу којим народима би се могли ѿиѿражићи корени за овај обичај, без обзира на његов каракѿер (свѿшти и/или свѿтовни)?*

Уз сав неопходан опрез и с осећањем да се не може дати сасвим поуздан одговор, могу се извести неки судови.

Само по себи се разуме да је обичај био најпре одомаћен код *номада који су се бавили овчарсѿвом*, односно ситном стоком. Овчија вуна, месо, млеко и млечни производи, већ су од неолита имали стратешки значај за човеков опстанак и културу (мануфактуру, индустрију...). Међутим, нису сви пасторални народи показивали исти интерес за експлоатацију оваца, како због природних ресурса тако и алтернативних решења (говедарство...). У жељи да назначимо потенцијалне додирне тачке наше и исхране других народа, узећемо неколико примера:

Без сваке сумње нама најближе коришћење ових производа налазимо код *ѿасѿоралних народа на самом Балканском ѿлоуосѿрву*, још у доба преисторије. Протословенско и протохеленско становништво нам је оставило традицију обилног коришћења млека, најпре пресног и "варенике", потом у ферментисаном облику (јогурт, кисело млеко, павлака) и коначно у виду полутврдих и тврдих производа (бутера, кајмака, сира). Историјска сведочанства говоре и о трачким, дачким, хеленским... племенима код којих је на нарочитој цени било овчије месо и млеко²⁷ и грчки филозофи су препоручивали такву исхрану (Аристотел сматра да треба узимати што више млека а мање вина, "Политика", IV). Исти случај налазимо код Келта и Тевтонаца, на подручју Пиринеја и Алпа, у Ирској и Шкотској.²⁸ Овде треба указати и на још један интересантан податак: Гали су, поред овчетине, на свом јеловнику имали и *лук*²⁹, а грчка реч *скорода* ("бели лук") је вероватно у вези са именом познатог келтског племена *Скордисци*, које је из Паноније

²⁷ Поред Мале Азије, Аустралије, Ираца, Грци и данас једу највише овчијег меса по глави становника.

²⁸ Колики је значај имала производња вуне за енглеску индустријску револуцију говори податак о огромном претварању шумовитих предела у пашњаке до степена да се причало како "овце једу људе" а централно место овце у исхрани Ираца и Шкота потврђено је скоро потпуним искључивањем свињског меса.

²⁹ Е. G. Peeters сматра да се међу "новим поврћем" код Гала нашао и лук (*L'alimentation au cours des âges*, у "Le guide de la dietetique...", Verviers, 1975).

стигло до Јадранског и Егејског мора. Не мање занимљиво је и то што су Келти кували месо у великим бакарним котловима.³⁰

И Римљани су у значајној мери конзумирали овчије производе, при чему морамо имати у виду и несумњиви утицај *Еџпураца*. Исто се може рећи за *иџалске* народе, нарочито на југоистоку Апенинског полуострва, као и житеље острва (Сицилије, Сардиније) која су одавно насељена протоевропским становништвом, а потом дуго била под хеленском доминацијом.³¹

У овој "таблици народа" не могу се заобићи ни *сџочари северне и иџочне Африке*. При томе имамо у виду како сведочења историчара о "либијским" номадима чије је главно пиће млеко³² тако и о присуству на нашим подручјима, посебно у Далмацији, "црних влаха (*Мауровласи*) и "црних Латина" (*nigri Latini*). *Власи* уопште најразвијенији су пастирски елемент на балканском подручју (без обзира да ли се ради о староседеоцима, Романима, Цинцарима, Словенима...) те нас општа сагласност у томе ослобађа потребе да говоримо о њиховом упливу на "црногорску кухињу". ...

Са друге стране, има елемената који *искључују њоједине регионе* из могућих зона за које би се ово наше јело и ритуал могли везати. То се односи, на пример на *јодсахарску Африку* и, што је посебно занимљиво, *иџочну и јуџоисџочну Азију*. Већ је познати амерички антрополог R. Lowie утврдио "*зачуђујућу чињеницу да иџочни Азијаци, као иџо су Кинези, Јапанци, Корејанци и Индокинези имају околелу аверзију према млеку*". Ова занимљивост није се могла објаснити док научници нису открили да су при конзумирању млека озбиљне гастро-интестиналне сметње код већине становника тог региона последица недостатка ензима *лактџазе* који разграђује комплексне млечне полисахариде, *лактџозу*. Такав је случај и с многим *обојеним* народима који неопходне потребе за калцијумом, чији је најквалитетнији извор млеко, задовољавају на друге доступне начине (риба, зелен, соја...)³³

³⁰ Не само због ових него и из других разлога мораћемо да поставимо и питање оправданости владајућег мишљења да Келти на подручју Црне Горе нису оставили битнијег трага.

³¹ Цицерон (44. пре наше ере) вели да "су оставе вредног и умешног пољопривредника испуњене вином и уљем, млеком, сиром и медом, јер његово двориште обилује живином а поље стадима и буљуцима јаради, јагњати и прасади" (*Катон или О сџарим временима*).

³² Менелај говори како је путовао по многим крајевима: "Био сам на Кипру, у Феникији и код Египћана; ишао сам и код Етиопљана и Ерембијанаца, а и у Либију где јагњад имају рогове чим се роди а овце се три пут годишње јагње. Свако у тим земљама, било да је господин или обичан човек, има доста сира, меса и доброг млека јер се овце плоде током целе године" (Хомер, Одисеја, 800 година пре наше ере).

³³ Ову тему обрађује антрополог M. Harris ("Lactophiles and lactophobes" у *The sacred cow and the abominable pig*, New York, 1985). Он наводи да, за разлику од "обојених",

Овој групи можемо додати и народе: који се нису бавили ситним сточарством (већина *Индуса*, где је развијено говедарство; *Монголи*, код којих је централну улогу за производњу меса и млека, средство трговине и освајања имало коњарство); оне који се касно јављају као фактор утицаја на словенска подручја (*Араји*; *Османлије*), јер је поменути *обичај из времена њре наше ере*; народе који углавном не користе свеже млеко.³⁴

Тако би се "постојбина" *нашеџ сѣицијалиџеџа* географски објективно, свела на оно што бисмо могли назвати *Медиџеран*, "*Понџски џојас*" (све четири стране око *Еуксинскоџ мора*), подручје *Кавказа* и *Централна Азија*, једном речју: *давнашњи Велики коџао народа...*

Сви нама доступни подаци (из историје сточарства, начина живота људи, културног развоја, религиозних обичаја, миграција и укрштања...) говоре да је на том простору некада постојала *дивља раса оваца* од које су се развиле данашње врсте (*централна Азија*); да је то део света где је *овчарство* (*Анадолија*, *Кавказ*, *шири црноморски и каспијски регион...*) и номадство највише развијено и најдуже очувано; да су природни и социјални услови у највећој мери погодовали биолошким, економским, културним, контактима и укрштањима (*Медиџеран*). Уосталом, ту је био "резервоар" како *индоевропских* тако и *уралских* и *алџајских* народа, одакле су се ширили у свим правцима и допринели развоју, настављању или разарању великих познатих цивилизација (одатле су се Египћани населили у Африку; предсумерски и сумерски етнички супстрат у Месопотамију; *Аријеџци* дошли до цивилизације Инда, Кине; њихове европске гране кренуле према каснијим стаништима, користећи благотворније климатске услове након отапања нордијске ледене "капе").

преко 90% одраслих европских белаца има довољне количине лактазе (која се иначе смањује при старењу) и објашњење да је калцијум главна предохрана против болести костију (деце и одраслих) те да је светла рефлексија коже погодна за апсорпцију неопходног витамина D који јужнији и приморски народи лакше добијају исхраном, а који су и боље заштићени тамнијом пути од рака коже, *но са мањим џоџенцијалом у ферџилиџеџу* (за близу 2%) управо због генетске "прикраћености" за лактазу (проузроковану узајамним утицајем биолошке и културне еволуције). Иначе, опште је позната чињеница да се код Кинеза, на пример, "млеко и млечни производи" праве од соје и да је од исте сировине "бели сир" (*tofu*), веома заступљен у макробиотичкој исхрани. Сојино "млеко" се даје као замена и у случајевима када одојчад имају алергију на мајчино млеко.

³⁴ Омиљени млечни напици код Монгола, као и код неких афричких номада, су у ствари ферментисани производи од кобила ("кумис"), "јогурт" камила (код сомалских номада и др.) или крава (племена Масаи, на пример) и имају ту особину да (као сир и друге прерађевине) садрже простији шећер *џалакџозу*. Тако постају пробављивији за *лакџозе-инсуфицијенџне* особе, али одсуство *лакџозе* смањује унос калцијума, а тиме и предности које подразумева коришћење свежег млека (или наше "варенике").

На први поглед, приступ изгледа свеобухватан, али није сасвим. Чак и ако прихватимо да у ширем смислу допире до арапских пустиња и берберских планина, он не укључује неке *ѿознаѿе изузеѿке* (део нигеријских овчарских подручја, на пример). Због тога је упутно "мапу" узети са *разумном резервом*, мада можемо претпоставити да су изузеци производ "дифузије". С овим приступом смо, ипак, на великој добити, јер се "*мире*" осведочена *креѿања народа (Индоевроѿљана, Хуна, Авара, и др...)* и једнако документовано *древно ѿрисусѿиво*, на пример, Словена с "обе стране Карпата" (утолико су данас неоправдани приступи "*или-или*"), односно Протобалканаца.

Друга ствар је такође важна: кулинарска и религијска пракса су уско повезане, али то не значи да се у исхрани не може имати један начин припреме, а у обредним церемонијама други. Примери за то обилују у доба паганства и касније.

Како се, онда, у све то уклапа старозаветни *ѿабу* да се "*не кува јагње у млеку мајке њеѿове*"? Утолико пре што се, на пример, Словени не могу узети као јеврејски непосредни суседи и религиозни противници? А у Црној Гори и Херцеговини *ѿредоминанѿан* је управо словенски етнички и културни слој!

Покушаћемо да одговоримо и на то питање.

Најприродније је почети управо Египтом, с обзиром на то да се јеврејски табу налази у књизи о "Изласку". Египћани су знали за многе намирнице (па и за *лук*, као касније Гали и други севернији народи). Њихова исхрана је, међутим, далеко разноврснија од ондашњих европских народа. У основи била је комбинација производа пољопривреде и домаћих животиња. Ипак, првенствено су заступљене цереалије, легуминозне биљке, ароматичне траве, а од животиња - *свиње, маѿарци, живина*. Гајене су и пчеле, а међу пићима су се највише користили пиво и вино. *Млеко и сѿѿина сѿѿока* су, наравно, били познати. *Месо се кувало у води, уз разне зачине и зелен*. У односу на египатску, *јеврејска кухиња* је "природнија" и *ѿросѿија*. На то указује да се и "пасхално" жртвено јагње спрема одувек "на ватри".³⁵ Сем тога, текст "Егзодуса" је настао неколико векова после напуштања Египта (око VII-V века пре нове ере), тако да се могу претпоставити касније интерполације иако се, без обзира на разне редакције, сам древни ритуал ("пасха") преносио обичајима и усменом традицијом ("неписана Тора"). Свему треба додати и чињницу да су Египћани на ове просторе дошли из оног простора Азије који смо ми назначили.

³⁵ Пре самог изласка, "Господ је рекао Мојсију и Арону у земљи Мисирској" да светкују пасху тако што ће жртвовати јагње или јаре. "*И нека једу месо истѿе ноћи, на ваѿѿри ѿечено, с хлебом ѿријеснијем и са зељем ѿорким нека једу. Немојѿе јесѿи сирово ни у води кухано, неѿо на ваѿѿри ѿечено, с ѿлавом и с ногама и с дробом*" (Друга књига Мојсијева, 12; 8,9).

Разјашњење нам даје и сам жртвени обичај *убијања светио̄ овна* код Египћана. Као год и крава (која је идентификована са богињом Изидом) и овнови су у Египту били свети и нису приношени на жртву, сем једном годишње, о прослави врховног бога Амона који је био представљан и као човек са овнујском главом. Фрејзер потврђује да је тај обред представљао *убијање само̄ Амона* а обављао се тако што би тебански свештеници заклали овна, одрали га, у његову кожу обукли божји кип који би потом ожалили и сахранили у свету гробницу. У каснијој фази је убијање овна тумачено као жртва светом кипу.

Дакле, иако су Египћани знали за млеко, овце и жртвовања овна, и начин исхране и ритуал који смо поменули говоре да није велика вероватноћа да је старобиблијска забрана "реакција" на египатске ритуале. Али чак и да јесте, "црногорско јагње у вареници" не може се са тим довести у непосредну везу.

Наизглед противуречно оном што смо напред рекли (да су Грци и Римљани користили кување у исхрани) и они се могу искључити из "противника" на које би овај табу циљао! Јер, од најранијих времена жртвовање код њих подразумева исто што и код Јевреја - "паљенице". О томе налазимо потврде код најстаријих писаца (Хомера, Хесиода, Платона и др.), у митовима и легендама. И људске жртве (заробљеника, као у "Илијади", странаца, или ближњих) чињене су у обреду у коме је најважнији елемент био проливање крви (у храму, на гробовима предака, пред битку и сл.). Овце, јагњад, али и веће животиње (волови, коњи...) су сагоревани на олтару.³⁶

Такав је случај и са старим *Словенима*. По Прокопију, богу грома су приношени волови и друге понуде; по Хелмхолду они "својим боговима жртвују волове, овнове, а такође и Хришћане"; и по Саксу Граматику, становници острва Рујна су обред обављали колективно, након чега су заједно јели месо жртвованих животиња.³⁷ Крајње је занимљив и пример бирања коцком у *Несџоровој хроници* (за год. 983), али већ сам хроничар вели да је људским жртвама "окаљана руска земља". У којој мери и до када је тај обичај могао бити заступљен код јужних Словена захтева посебно проучавање (при чему византијски извори у доба распада *Ромејско̄ царсџива* нису ни најпоузданији ни једини елемент који ваља имати у виду).

Ако устврдимо да је табу од нарочитог значаја за време у коме су "закони" писани (што би било разумно објашњење његовог увођења и понављања), могуће је да је то још један елемент познатог сукоба Јевреја и народа чију су земљу заузели. Реч је, наравно, о *Хананцима*. Тако се некада звало подручје Сирије (15-13. век пре нове ере), уже - обала *Палесџине*, "обећана земља" (у којој "тече мед и млеко")! Хананци су

³⁶ Много је примера за то код Еурипида, Софокла, Плутарха, Вергилија... (за Македонце, Грке, Тројанце, Римљане...)

били скупина народа (Хурита, Хитита и др.) који су некада заузимали простор од *Нила до Еуфрајта*, да би касније били асимиловани од Јевреја, Филистинаца и Арамејаца. Познати су по поштовању локалних божанстава (*баала*), жртвовању деце (богу ватре Молоху), светој проституцији, и јуродивим пророштвима, чувеном "*злајном њелетју*" као идолу врховног бога ... *све елементима који се у "Свјаром завету" њомињу и осуђују!* Када су Јевреји окупирали њихову земљу, истребљивали су и култове, те би се могло с правом претпоставити да је и "кување јагњета у вареници" један од прописа којим се табуише ханански *оригинални обичај* или њихов *начин* (кување у млеку) припреме јеврејског "пасхалног јагњета".

Једнако је вероватна друга могућност - да се забрана тицала жртвеног обичаја *Самарићана*. Овде треба подсетити, да је "пасха", у ствари, комбинација два обреда - *номадског* (где је главна крвна жртва) и *рајтарског* (почетак *жешве*, коришћење бесквасне хране и горког зеља). И мада је она данас везана за "Излазак" из Египта (чим се тумачи и сам израз), по другој интерпретацији корен речи "пасха" значи "игра" или "скок", што обичај повезује са *дрвнијим њролећним њразником*.

У модерно доба, мада се на столу налазе и месни прилози (делови печења, крило живине...) преовлађују комбиновани елементи, или они из ратарске традиције (супе са *тасес* кнедлама, разне пите, слаткиши, вино...). Такође је присутно и традиционално "горко зеље". Насупрот Јеврејима, *Самарићани су најњорнији у одржавању "номадског" обичаја клања и заједничког јела управо јагњетца као обавезне њасхалне жрешве*. И иначе, између Самарићана и Јевреја трају давнашње анимозности како у погледу теологије (Самарићани признају само *Pen-tateuh*), за свети храм држе онај на брду Геризим (и нису помагали изградњу Давидовог светилишта), нашли су се на другим позицијама у односу на освајаче. Познато је да је и Александар Велики населио знатан део Јевреја и Самарићана у Александрију, али су се они и тамо држали одвојено... Мишљење да је сукоб у основи више расни и племенски, потврђује да су преци Самарићана долазили *управо с оних њпросјора о којима ми говоримо*. А по заузимању њиховог главног места Самарије (721)³⁸, асирски краљ Саргон II скоро све их је раселио заједно са *Кушеанцима*.

Има још једна занимљива ствар. Не само да су Хананци и Самарићани у већини били номади са севера него су имали додира са другима који су на фреквентним путевима (у Сирији, Арменији, Анадолији, Палестини, итд.) одржавали сталне везе Истока и Запада. Сем тога, Сама-

³⁷ У: Луј Леже, *Словенска митологија*, Београд, 1984.

³⁸ Самарију је Ирод назвао *Севасије* (грч. за "Аугуста"). Ту је *сахрањен Јован Крстићел* (*Прећеча Христијов*).

рићане Јевреји обично зову *Shomronim*, што је блиско њиховом првобитном сопственом називу - *Shomerim*. Сувише је заводљива да не би била поменути могућност да то може бити у уској корелацији са *Сумерима*, што подстиче и податак да се Самарићани у "Талмуду" именују *Куџим*, чиме се сугерише њихова сродничка веза са *месопотамским Куџеанцима*.

Ако се додају и друге компоненте: *акадески* етнички елемент, *хиџиџијске* везе (присутне и код Хананаца), не би било чудно да су, временом доминирајући Семити, са једне стране, *преузимали* део раније културе (што потврђују и заједничке литерарне теме), а, с друге, *искорењивали* култове, жртвене обреде и обичаје некадашњих владалаца. Уз све ово иде и податак да се верује да је *џиџиџијомљавање оваца извршено* *баи* на *џодрочју северне Месопотамије*, што такође појачава могућност да су табуи о којима је реч пре свега "маркери" према претходним господарима. У погледу кухиње Прото-сумери и Сумери су, како потврђују и нови налази, *цереалије користили* у облику *бесквасног хлеба*, од поврћа су, поред осталог, знали за *црни и бели лук*, за пиће су им служили *вино* и нека врста пива (што су Јевреји могли делимично преузети), али су се првенствено хранили *месом оваца, јагњади, свиња и млеком оваца и коза* (у чему су се Јеховини следбеници постепено одвајали).

Да закључимо:

1) "*Јагње у вареници*" је део исхране и обреда који се најнепосредније вежу за *номаде-рајнике* са *џодрочја* *које смо означили*. У *жртвеном* смислу он је сачувао оба елемента: *стијочарски* и *рајарски*. Поред свега што смо о томе рекли, у прилог овој тврдњи иду и језички разлози.

Најпре, модерна антропологија је дошла до закључка да су нама најстарије познате заједнице *ловаца-скуљача* и да је *номадски* начин живота *џрејходио* *седантерној џољопривреди*. То оправдава увјерење да су прве жртве биле *крвне* (људске, па животињске), а тек касније некрвне (за разлику од ранијих антрополога, ми мислимо да животиње нису убијане зато што су симболизовале *дух жиџа* него обрнуто - да су пољопривредни продукти супституција за људску и животињску жртву).³⁹ Преношење акцента са крвног на некрвно, номадског на пољопривредно, доказује и замена самог израза: код јужних Словена је некадашње *џреба* (жртва и жртвовање које налазимо и у ономастици - Требиње, Требишњица, Тријебач...) замењено *жртвом* (старије *жерџва*) које је блиско са *жерџва*. Тај прелаз се огледа и у припреми жртве.

³⁹ Ово потврђује антрополошка литература, *Стијари завџи*, симболизам хлеба и вина као Христовог "меса" и "крви", а древни индијски текстови (*Закони Ману*) одавно препоручују браманима да *крвну жртву* замене "*живоџињом која им се једе*" *најрављеном од хлеба*.

Но и даље присутан и стари начин (печење), а у том смислу је несумњива сличност речи "јагње" (староцрквенословенско *agn^bc^b*, латинско *agnis*) с именом индоаријског *Аџнија*, бога ватре и свештеника, преносиоца жртвене поруке божанствима (чији је симбол управо ован или јарац)!

2) Обичај је највероватније био *заједнички* за више народа, а *словенски и друђи номади* су га ширили по Балканском полуострву. При томе је од извесног значаја и раније изнесено запажање да је *лакџазна суцифијенџносџ* највећа међу северњацима, а да се смањује што се више крећемо према југу, односно од светлопутих ка тамнопутијим зонама.⁴⁰

У томе не смео занемарити улогу неких етничких маса, као што су *Скиџи*, чији је *неџосредни или џосредни уџицај на кулџуру словенских и осџалих народа несумњив* (Келти су вероватно од њих "наследили" кување у великим котловима; са њима су се сретали Трачани, Етрурци, Тевтонци, Протохелени, турска и монголска племена, "народи с мора", Јермени, Јевреји; кретали су се просторима *ценџралне Азије* одакле је проширено неговање *оваца и лука* - по Индији, Кини, Египту...). Скити су били "*лакџофили*" (Херодот говори да су ослепљивали робове како би им *муџили млеко!*). *Они сами су велика мешавина* расних и "културних црта" и у том погледу природна "веза" многих средина од Египта до Кине, успевши да из разноврсности развију значајна достигнућа (па и чувену зооморфну уметност, о чему ће другом приликом бити речи). Њима блиски су били и *Масаџеџе* (за које "отац историје" тврди да су "највише пили млеко"), као и *Сармаџи* који су преко руских степа дошли до источног Балкана и преузели доминантну улогу од Скита. Касније се јављају Готи и др.

3) Бар на јужну грану Словена морају се претпоставити утицаји "староседелаца" и *Пеласџа*. Имамо у виду многе "народе с мора", у првом реду Феничане, Сикуне, Лиђане, Миђане (који једу "*кувано месо а за џиђе корисџе само млеко*") и др. Поред паралела које су запазили наши реномирани истраживачи (Будимир, Жупанић, Новаковић), овде можемо указати и на неке старогрчке изворе. Хомер (у "*Одисеји*") говори о киклопу Полифему и његовим овцама чијим се млеком (и меслом залуталих Грка!) храни. Еурипид такође на више места помиње *расу "безбожних" Киклоџа* ("синова бога мора!") који станују на *Сицилији* (на врху Етна) и "*живе на млеку, сиру и овчјем месу*", а Одисејеве другове кувају у *оџромним коџловима* с млеком.⁴² И Херодот помиње да је Крез проверавао веродостојност пророштава шаљући гласни-

⁴⁰ M. Harris, op. cit.

⁴¹ Херодотова *Исџорија*, III, 23.

⁴² Еурипид, *Киклоџи* (432. године пре наше ере).

ке да сазнају шта он у одређено време ради, и остало је забележено да је *делфска пророчица* погодила како *једе кувано месо корњаче и јагњетића*. Коначно, Плутарх, причајући о Тезеју, наводи да је на острву Криту постојало жртвено вариво за време одређених светковина (*Оскофорија*). Наше "ношење варице" у Боки (у коме Вук зовори) има несумњивих додирних тачака са овим ритуалом.⁴³

Упоришта налазимо и у језику. Док је реч *овца* (*ован*) индоевропска, балтословенска, свесловенска и прасловенска (*ov^b*), дотле је "јагње" (ие. **ǵǵhno*) свесловенска и прасловенска, али није потврђена за балто-словенску заједницу ни у азијским језицима. Зато неки етимолози закључују да она припада протоевропском супстрату.⁴⁴

По нашем мишљењу и у грчком постоје изрази који указују на посебну функцију јагњета у жртвеном обреду (*agneia*, чистоћа, невиност; *agnos*, свет, посвећен, невин, који очишћава...). Томе ваља додати и сличност са језицима романских *влаха* и других медитеранских народа који су боравили на овим просторима.

4) На изнесене претпоставке може се наслонити још једна: изгледа сувишним тражити директне везе овог обреда са татарским, монголским, турским утицајима, као и јеврејским табуом.

На хебрејском се јагње које сиса зове *taleh*.

Постоји балтословенска, свесловенска и прасловенска реч *tele*, али она означава *младунче краве*. Одатле славофони балкански турцизам *teljatin*, "кожа за обућу", и истозначно бугарско *талајтин*, румунско *teletin*, цинцарско *tal'atina* и *tilitina* - "сахтијан", кожа израђена у Русији и извожена у околне земље...

За разлику од словенских, хебрејско *taleh* и звучно семантички се поклапа са *турским* и *татарским* језицима! Тако се на башкирском дијалекту за младо јагње ("јагњешце") каже *tulek*, у мишарском *tule* - значи "родити", на алтајском *tölu* је "род, покољење", сибирско-турски *tölege*, "јагњешце". Такође низ *алтајских* и *монголских* израза је сродног или истог значења (*tölög, tölagi, tölg* итд.).⁴⁵ Да је "плођење" и "рађање" стоке у вези са "календаром" сугерише и башкирско *tawlek*,

⁴³ Очито је реч о прастарим светковинама које спадају у "календарске обреде". Плутарх нас обавештава да се то дешавало у време "Оскофорије" (*дионизија*, када је "ношено грожђе") док је вунена преслица (*eiresione*) симболизовала везу пољопривредних са номадским обичајима. За време обреда вариво (пасуљ, грашак...) је кувано и заједнички једено, а онда су младићи ишли у процесију са маслиновом граном обавијеном вуном и разним воћем "да би се означило пресјанак оскудице и немашијине" (време поста?). При томе су се певале песме које су призивале "преслицу" да им донесе "хране и одеће", "меда и уља", као и "обиље и вина"...

⁴⁴ P. Skok, *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, I, Zagreb, 1971.

⁴⁵ P. Г. Ахметьянов, *Общая лексика материальной культуры народов среднего Поволжья*, 1989.

teulek, време од 24 сата, а у сродним језицима *годишњи круџ*. У горњемаријском *tälyk* баш то и значи - "цела година"... Али сам обред има то обележје. У све три религије - *јеврејској, хришћанској и муслиманској* - практикују се "годишњи" жртвени обреди (*Пасха, Ускрс, Бајрам*) што је карактеристика и великих паганских мистерија.⁴⁶

Наведена сличност између јеврејског и турских језика не може бити случајна. Лако се може претпоставити веза и ових етничких група. Посредовање је успостављено пре Хазара (турског народа на средокраћи разних утицаја, преузело јеврејску веру). То се највероватније десило на подручју *Кавказа и Транскавказја*, где је одвајкада мешавина народа и језика (палеокавказки, индоевропски, турски, семитски), а где се махом и јављају "укрштени" обреди.⁴⁷

5) Интересантно је свакако да су старотурско *töle* ("ојагњити се" и "платити"), наведени татарски и монголски изрази, као и сама јеврејска реч за јагње, у *сродсјиву са индоевропским* кореном **tel-* "до/носити" (у значењу "по/рађати"), од којег су изведени и лат. *vitellus* "теле", романски, келтски, словенски изрази истог значења, као и грч. *anatole* "исток", по чему у *Анадолија*, "земља излазећег сунца"...

Татарски и турски језици су сиромашнији у терминологији за сточарство него за коњушарство и мора да су претрпели (као и угрофински) утицаје индоевропских језика.⁴⁸ То се, без сумње, односи и на јеврејски. У овом случају, онда, имамо потврду да су индоевропски народи били *џионир* у сточарству, пре свега ситном (овца, коза...)

6) У језичком погледу, имамо доказе, како процеса издвајања индоевропске групе народа из "*великог коџла*", тако и диверсификације међу самим Словенима и додире са протоевропским заједницама на Медитерану и шире. Како смо видели, корен за *џеле* је индоевропски, али дељен с турским и семитским (најшире: *сјочно "младунче"*); израз *овца (ован)* говори само о индоевропском и балто-словенском заједништву, док "јагње" сугерише да се и та заједница распала...

⁴⁶ На њихову природну везу указује и грч. *telete* (заређивање, упућивање у верску тајну, светковина) и *teletaz* (светковати мистерије). У плуралу гр. *telos* значи и: посвећивање, заређивање; мистерије; свечаност; даћа, порез...

⁴⁷ Такав је случај код скоро свих кавкаских народа, а примера ради код Калмика (који су монголског порекла, али подељени на будисте и муслимане, чији западни део је живео и око Волге) забележено је клање овна уз претходно шкропљење млеком и спаљивање костију и лоја на жртвенику.

⁴⁸ Поред свега што смо изнели, нагласимо и "троструки паралелизам" старотурских појмова и израза са грчким: показати се, цветати, настајати (гр. *teletho* и општотурско *töl*, плодност); давати, плаћати, приносити, родити (гр. *teleo*, *tello* и тур. *töle*). У директној семантичкој корелацији су и грчко: испуњавање (обрета), савршеност (жртве), завршетак (циклуса) који подразумевају *teleios*, *teleos*, *teleio*.

Зато је природно што наша реч није потврђена у азијским језицима. С друге стране, као израз географске блискости и културних веза, остала је сличност семитских и турских, односно монголских народа.

7) "Јагње у вареници" је из *ѡагансѡѡа* пренесено у *новије* (хришћанско) доба.

У *историјско* време за Словене је документовано не само гајење стоке него "*ѡре свеѡа оваца и свиња*"⁴⁹. У Црној Гори и Херцеговини овчарство је све до недавно било главно занимање и богатство брдских крајева, дуго времена након преласка на полу-номадски начин живљења.

Али и за *ѡагански* период грчки извори потврђују да су Словени (који су прелазили на њихову територију) користили млеко у толикој мери да су потребом за њим објашњавали бизарне поступке које су, наводно, запазили (како смо на другом месту навели, тврди се да сем "разбијања деце о стење као штакора" они су "*радо јели женске дојке, јер су ѡуне млека*"!). Стога се може рећи да је поменути обред део прастаре словенске номадске традиције која се обогатила ("укрстила") са протословенским и протобалканским елементима.

8) Укратко, "црногорско" *јагње у вареници* је: *a)* раније од библијског табуа (који представља "реакцију" на овај обред); *b)* пре времена распада балто-словенске заједнице; *c)* највероватније *аријског* порекла; *d)* из периода када је у евроазијском подручју још постојао "*велики коѡао народа*".

Зато се не могу пренебрегнути ни *најстарије кулѡуре (Проѡо-Аријаца; Палео-Балканаца; "народа с мора"; ѡособно Проѡо-Сумера*⁵⁰; *Вавилоњана* - за које Херодот тврди да су слични "*илирским Енеѡима*"!) ни *древни кулѡови* (орфички, дионизијски и др...).

Логични резиме би био: "*црногорско јагње у вареници*" је *ѡагански обичај, који је сложени жрѡивени каракѡер очувао и у доба хришћансѡа. Он доказује веома стѡаре и мноѡостѡруке везе наших но-*

⁴⁹ L. Niederle, *Manuel de l'antiquité slave*, II, 31, Париз, 1926. Нидерле с правом одбацује мишљења Ј. Пеискера да су Словени до X века остали вегетаријанци, као год што и, уз ослонац на познате лингвисте (Јагић, Јанко, Бернекер, Вгцкнер), сматра да изрази за млеко и млечне производе (*сир*) нису позајмљени него припадају индоевропској древности.

⁵⁰ У прилог нашој тези је директан доказ и чињеница да је код Сумера (као касније и код Вавилонца, Етрураца и других народа) било веома развијено прорицање гледањем у животињску (првенствено овчију) јетру, што се пренело и на подручја Мале Азије, Грчке, Рима (тв. *extispicium*, "дробоглед"). Поуздани извори за то су бројни: *Таблице знамења* које потврђују да су Саргон (2637-2582. пре н.е.) и Нарам-Син (2557-2520 пре н.е.) увели праксу прорицања по јетри оваца; модел овчије јетре у Пјаћеници на коме се налазе имена етрурских божанстава; вавилонски глиненни модел овчије јетре (сада у Британском музеју); сведочења Цицерона (*De Divinatione*, II, 11) etc.

мада са древним индоевројским и дружим еџничким заједницама "Великоџ коџла народа".

*
* *

Са становништа науке, и ово питање потврђује да се морамо ослобађати једностраних и упрошћених приступа. Није оправдано, а свакако није мудро, умањивати било који слој у нашој култури. Јер неки народ и његов идентитет производ су много елемената који су се током векова културне еволуције развијали и таложили, уз стално прилагођавање, компоновање и прекомпоновање карактеристичних "образаца мишљења и џонашања" у складу са социјалним и природним амбијентом датог времена и простора.

Dr Momir Nikić

LAMB IN BOILED MILK

Summary

"Lamb in boiled milk" took place in international cookbooks as "the specialty from Montenegro". Author questions this assertion finding that it is not a specific trait of this restricted area. But, his main interest is to show its real meaning as a kind of specific rite practice. Broad anthropological approach is applied looking at the problem from different angles.

First, all segments were analyzed: diet as manner of communication with nature, clan, ancestors, daemons and gods; the role of suckling lamb, milk and milk products and vegetables (onion garlic) in magic and religious rituals; history and forms of sacrifices... It comes out that "lamb in boiled milk" is very complex sacrifice practice comprising elements of: magic, rites de passage, "first fruits" offering, calendar transition, purification, cognitive and spiritual communion, social marker, specific nomadic - "contract"...

Second layer of analyses is relation to major religions: Christians, Judaism, Islam, Buddhism... Although symbolic image of Christ (Agnus dei) this practice is in contradiction to Christian faith which allows minor symbolic "eating of god" practice (Eucharist) but rejects blood sacrifice; the same goes for Buddhism and Moslem religion; Judaism even forbids explicitly to boil lamb in its mother milk (Laws, Deuteronomy)...

The third part of this article is detailed historical review of nutritional and sacrificial practices of: Egypt, ancient Greek and Rome, Celts, Slaves, Etruscans, Anatolian and Far East Asia, Turks, Mongols... with the help of oldest known historical sources (Egyptians, Homer, Hesiod, Cretan artifacts...),

mysteries (dionisian, orphic, Cretan...), legends and myths. The result is that Jewish taboo "not to boil lamb in its mother milk" is not social marker in regards to Egyptians, Greeks or Romans... but their differentiation with inhabitants of "promised land" they occupied (Accads and Samaritans, northern nomads...) as well as previous sumerian rituals...

Further analyses concentrate on finding the "meeting point" of Indo-Europeans, Turks and Semites, where from this sacrifice has been spread (by nomadic warriors, Scythes and others), starting from the fact that there is direct linguistic parallel for sheep (*ovca*) in Indo-European, Balto-Slavic and Slavic languages, for lamb (*jagnje*) only in Slavic but not Baltic and Asian languages, as well as between Hebrew *taleh* (lamb) and oldturkish *töle*, Turkish and Mongol words (*tulek*, *tölög*, *tälyk*... meanings of the same derivation). The author supposes once existing "Big melting pot of peoples" in *Euxin-Caspian belt* (including Caucasus, Transcaucasia, Russian steppe, east Balkan, Turkey...).

The final conclusion is: "Montenegrin lamb in boiled milk is protoslav, Slavic and specially southslavic pagan custom, survived in Christian times, preserving its complex sacrificial meaning. It proves existence of very old manifold links of Balkan nomads with ancient Indo-Europeans and other ethnic communities in once existing Eurasian *Great melting pot of nations*".

