

ISHRANA

Jevrejska kuhinja je zbog obaveze poštovanja ritualnih – dijetetskih pravila, složena kuhinja. Ritualna ishrana podrazumeva: (1) propise o namirnicama koje se mogu konzumirati, (2) propise o klanju (*šehita*) i pripremi namirnica od mesa, (3) propise o konzumiranju mesnih i mlečnih proizvoda, i (4) propise o kuvanju i održavanju *kašer* domaćinstva.

Ishrana Jevreja bila je strogo određena propisima navedenim u Bibliji a koji su kasnije kodifikovani i u *Talmudu*. Ovi propisi o ritualno ispravnoj i ritualno neispravnoj hrani dobili su naziv *košer* ishrana prema hebrejskoj reči *kašer* – čisto. (Reč *košer*, koja se danas upotrebljava je zapravo jidiš izgovor hebrejske reči *kašer*.)

Propisi o ritualnoj ishrani određuju namirnice koje se smeju koristiti, način na koji se smeju koristiti, kao i način kombinovanja namirnica prilikom pripreme i jela.

Propisi o dozvoljenim i nedozvoljenim namirnicama, uglavnom se odnose na upotrebu životinjskog mesa, jer je dozvoljena upotreba svakog voća i povrća. Od životinja, zabranjena je upotreba svinjskog mesa, a dozvoljena je upotreba životinja koje imaju razdvojene papke i koje preživaju hranu. Tu spadaju goveda, ovce i koze. Ovi propisi zasnovani su na stihovima iz Biblije u Trećoj knjizi Mojsijevoj „O razlici čistijeh i nečistijeh životinja”:

Što god ima papke i papci su mu razdvojeni i preživa između životinja, to jedite (11:3).

Ali onijeh što samo preživaju ili što samo imaju papke razdvojene, ne jedite, kao što je kamila, jer preživa ali nema papaka razdvojenih; da vam je nečista (11: 4).

Dalje se nabrajaju i druge životinje koje se smatraju nečistim i ne treba ih jesti.





Zabranjena je, potom, i upotreba mesa mnogih ptica. Meso domaće živine je dozvoljeno, a Biblija izričito nabraja koje su sve druge ptice zabranjene. (Verovatno je razlog tome što su neke od njih grabljivice u čijoj se ishrani može naći i zagađeno meso.)

U glavi 14. Pete knjige Mojsijeve, Ponovljeni zakon, kaže se:

Sve ptice čiste jedite; (14: 11)

A ovijeh ne jedite: orla, ni jasterba, ni morskoga orla, (14: 12)

Ni sokola, ni eje, ni kraguja po vrstama njegovijem, (14: 13)

Ni gavrana po vrstama njegovijem (14: 14).

Dalje se navode i mnoge druge vrste ptica koje su zabranjene za upotrebu, a zabranjeni su za upotrebu i insekti izuzev nekih vrsta skakavaca. To je navedeno u Trećoj knjizi Mojsijevoj:

Ali između svega što gamiže a ima krila i ide na četiri noge jedite što ima stegna na nogama svojim, kojima skače po zemlji. (11: 21)

Između njih jedite ove: arba po vrstama njegovim, salema po vrstama njegovim, argola po vrstama njegovim i agava po vrstama njegovim (11: 22).

Biblija ovako reguliše upotrebu onoga „što se mice po vodi i živi u vodi“:

A između svega sto je u vodi ovo jedite: što god ima pera i ljusku u vodi, po moru i po rijekama, jedite (11:9).

A što nema pera i ljuske u moru i u rijekama između svega što se miče po vodi i živi u vodi, da vamje gadno (11: 10).

Najzad, zabranjene su ribe koje nemaju krljušt i peraja (jegulja, som...) i svi mekušci, zglavkari, školjke i gmizavci.

Druga grupa propisa reguliše način na koji se mora postupati pri klanju životinja dozvoljenih za ishranu. Ovi propisi nazivaju se *šehita* (hebrejski). Klanje može vršiti samo osoba koja je posebno obučena za to. U našim krajevima, za čoveka koji je obavljao obredno klanje stoke i živine, upotrebljavano je više termina: koljič, obredni koljič, *šahter* (jidiš). Ovu varijantu naziva upotrebljavali su aškenaski Jevreji u Hrvatskoj i Vojvodini. Sefardi su koristili izvorni termin *šohet* (hebrejski). Ovo zvanje obično su nosili rabini koji bi se posebno obučili,⁹⁰ ili neka druga osoba kojoj bi to bilo osnovno zanimanje. Takav *šohet* je putovao po jevrejskim opštinama i obavljao ritualno klanje životinja. Siromašnije opštine bi takvog *šoheta* iznajmljivale samo pred praznike, kada se zbog verskih propisa mora pripremiti svečanija trpeza sa određenim jeiom od mesa.





הי

Da bi mogao da izvrši obredno klanje, *šohet* ima specijalne, veoma oštre noževe čija veličina zavisi od toga za koju vrstu stoke i živine je namenjena. Samo klanje se izvodi jednim neprekinutim pokretom i potrebno je da se izazove trenutna smrt, da bi se životinji nanelo što manje bola, i da bi se omogućilo da iz tela životinje izađe sva krv. Pošto se životinja zakolje, mora se pristupiti pregledanju mesa, *bedika* (hebrejski), odnosno mora se utvrditi da li je životinja bila zdrava. Ukoliko na nekim organima ima anomalija (slepljena plućna maramica ili nešto drugo), meso se smatra ritualno neispravnim, nije košer, odnosno kašer. Mora se utvrditi da nisu polomljene kosti i da ne nedostaje neki od unutrašnjih organa. Termin koji označava ritualno neispravno meso je *taref, terefa* (hebrejski), *trayf* (jidiš), a u našim krajevima se dosta upotrebljavao termin *trefe*. I danas se u popularnom govoru koriste termini košer i trefe, kada se za nešto želi reći daje dobro i ispravno, odnosno loše i nepodobno.

Potrebno je, na kraju, obratiti pažnju na još jedan propis zasnovan na zabranama iz Biblije. To je odstranjivanje masnoće. Ovo se posebno odnosi na masnoću sa trbuha životinje, tj. na masnoću na abdominalnom delu tela: *Vječan zakon neka vam bude od koljena do koljena u svijem stanovima vašim: da ne jedete sala ni krvi* (Lev. 3:17). Još jednom se u Bibliji ponavlja ovaj propis: (Treća knjiga Mojsijeva, Lev. 7: 23-25).

Kaži sinovima Izrailjevim, i reci: ne jedite sala od vola ni od ovce ni od koze;

Može se uzeti za svaku potrebu salo od živinčeta koje crkne ili ga zverka razdere; ali ga ne jedite;

Ko li bijeo salo od stoke koju prinosi čovjek na žrtvu ognjenu Gospodu, neka se istrijebi iz naroda svijega onaj koji jede.

Kada se utvrdi da je meso životinje podobno za ishranu, mora se pristupiti postupku odstranjivanja krvi iz organizma životinje. To se čini putem usoljavanja i ispiranja mesa nakon propisanog vremena, odnosno putem vatre u slučaju pojedinih delova tela zaklane životinje (jetra). Ovi postupci se nazivaju *kašerovanje*, a takođe se zasnivaju na propisima iz Biblije (Lev. 7: 26, 27):

Ni krvi ne jedite u stanovima svojim ni od ptice niti od kojega živinčeta.

Svaki koji bijeo kakovu krv, neka se istrijebi iz naroda svijega.

Treća grupa pravila ritualne ishrane je vezana za zabranu istovremene upotrebe mesa i mleka, i zasnovana je na stihovima iz Biblije – Druga knji-





ga Mojsijeva, Izlazak (Izl. 23:19): *Prvi ne od prvoga roda zemlje svoje donesi u kuću Gospoda Boga svojega; nemoj kuhati jagnjeta u mlijeku majke njegove.*

Druga knjiga Mojsijeva, (Izl. 34:26): *Prvi ne od prvoga roda zemlje svoje donesi u kuću Gospoda Boga svojega; nemoj kuhati jareta u mlijeku majke njegove.*

Peta knjiga Mojsijeva, Ponovljeni zakon, (Pnz. 14:21): *Ništa mrcino ne jedite; došljaku koji je kod tebe podaj neka jede ili prodaj tuđinu; jer si narod svet Gospodu Bogu svojemu. Ne kuhaj jareta u mlijeku matere njegove.*

Poštovanje ovog propisa veoma komplikuje košer kuhinju jer se mora paziti da jedan obrok u celini bude sastavljen od mlečnih jela dok je drugi „mesni“. Tako je došlo do posebne terminologije. Mlečna hrana, odnosno ona u kojoj se koristi mleko i mlečni proizvodi naziva se *milhik* (jidiš) od nemačke reči *Milch* (mleko), a mesna, odnosno ona u kojoj ima i mesa, naziva se *fleschig* (jidiš), mesno od nemačke reči *Fleisch* (meso). Postoji i termin *pareve* (hebrejski) za neutralnu hranu, koju čini sve povrće, riba i jaja. Da se ne bi mešala mesna i mlečna hrana, u domaćinstvima koja strogo poštuju ritualne propise, postojalo je odvojeno posude za mesnu hranu i posebno za mlečnu.

Uzastopno konzumiranje mesne i mlečne hrane podleže veoma strogim propisima. Posle konzumiranja hrane od mesa, mora se čekati najmanje tri sata (kod Jevreja istočne Evrope – šest sati), da bi se jelo neko jelo spravljeno s mlekom ili buterom ili neki kolač sa šlagom. Ako se prvo konzumira hrana koja sadrži mleko ili nešto od mleka, ne mora se čekati da bi se jela hrana s mesom, ali između ta dva jela usta se moraju isprati i mora se pojesti malo hleba (*Encyclopaedia Judaica*, Jerusalem: Vol. 6 Di-Fo, Dietary laws, str. 40).

Postoji dosta podataka o košer ishrani jugoslovenskih Jevreja. U Zemunu su na primer postojale „kasapske livade“. Godine 1822. tu „su podignuti uređaji za tovljenje i klanje marve“ liferanta mesa Franca Levija (IAB, ZM, 1822 R 988).

Iz dokumenta od 18. marta 1823. godine vidi se „daje nesposobni opštinski bik prodat zakupcu krčmljenja mesa Francu Leviju za 36 for.“ (IAB, ZM, 1823, P447/428).

U Ispisima za istoriju Jevreja u Zemunu i Slavonsko-sremskoj vojnoj granici, dr Slavko Gavrilović donosi dokument: „1823. juni Zemun, U vezi s molbom Perl Majera za dozvolu za otvaranje radnje za prodaju košer vina, rakije i životnih namirnica namenjenih ovdašnjim Jevrejima – ovdašnji sitničari izjavljuju da ne poznaju neku naročitu košer robu i mole da se molba





odbije da se ne bi povećala konkurencija, a Jevrejska opština ima od ranije svoju radnju. Moiba se odbija.”

O tome da su zemunski Jevreji jeli guščetinu kao i većina Aškenaza, ima pomena u registama dokumenata iz Zemunskog Magistrata⁹¹. „18.1.1785 Židov Rafael Salomon i obućar Nikola Lovčić uzajamno su se vredali cenčajući se za 1 par gusaka „od prokietih Židova ne može ništa da se kupi”. Obojica da se kazne sa 1 for. globe” (Fd 1 Rats Protocolle 1785 Inv. br. 1706).

U knjizi Obitelj, Zagreb, 1996. str. 90, Vera Dojč se seća: „Bakino domaćinstvo je moralo biti košer i baka je sve nabavljala znajući ponekad i nešto „prošvercati”, ali uvek je sve moralo biti *milhik i flašik*. I tako se desilo da u vreme kad je umro djeda i kad su već sva djeca radila, da se Sabat nije slavio na Sabat, jer ga je baka kao praktična žena premjestila na nedelju.”

Dragan Woliner u istoj knjizi, str. 95: „Budući da smo se u kući držali kašruta, uvijek je posebno bilo odvojeno posuđe za mliječno od onog za mrsno, a redovito nam je dolazio i šahter, neki gospodin Reiniger koji je kiao piliće uz prigodnu brohu”.

Na Balkanu bi se teško mogla razdvojiti tipično sefardska od tipično aškenaske kuhinje. Pre svega zato što je Bosna, kao najjači centar sefardskog života, bila pod vlašću Austrougarske monarhije, pa su tako i tamo stigli uticaji srednje Evrope.

Za razliku od aškenaske kuhinje koja je srednjoevropska, kontinentalna, sefardska kuhinja je mediteranska. Mediteranska je po tome što Sefardi posle desetine vekova na Iberijskom poluostrvu, poprimaju tamošnji način života i jezik i običaje⁹². No, kako je posle izгона iz Španije najveći broj Sefarda našao utočište u zemljama Otomanske imperije, na njihovu ishranu je neminovno uticala i ishrana okoline. Tako je, zapravo, sefardska kuhinja mešavina mediteranske i orijentalne kuhinje.

Odluke mediteranske kuhinje su: laka hrana i dosta ribe, povrća i voća. Drugi segment čine jela koja su u tu kuhinju ušla tokom boravka na teritoriji Otomanske imperije, znači od XVI veka. To su razne pite, sa mesom, sirom i povrćem – *burikitas, pastelikas* – slatkiši prelivevani sirupom od šećera – *baklava, tišpišti*. Od mesa koristi se uglavnom jagnjetina i ređe govedina.

Razlika u upotrebi namirnica u sefardskoj i aškenaskoj kuhinji je rezultat geografske raspoređenosti Sefarda i Aškenaza. Tako je kod Sefarda od povrća najviše u upotrebi plavi patlidžan, praziluk, paradajz, paprika i krastavac. Koriste se i sva ostala povrća i druge namirnice, ali ova su





zaista veoma karakteristična i veoma zastupljena u sefardskoj kuhinji. Na Balkanu je ovaj jelovnik obogaćen češćom upotrebom tikvica, bundeva i spanaća.

U aškenaskoj kuhinji od povrća dominiraju šargarepa, cvekla, krompir, kupus, pasulj, a od žitarica, geršla (ječam). Od mesa, karakteristična je upotreba guščijeg i to posebno dimljenog guščijeg mesa. U aškenaskoj kuhinji karakteristična je i upotreba iznutrica kao i raznih perifernih delova životinja (punjeni guščiji vrat ili punjena teleća creva) i posebno marinirano goveđe meso. Osnovna masnoća koja se koristila u aškenaskoj kuhinji je guščija mast, za razliku od sefardske kuhinje u kojoj se koristi ulje, maslinovo i suncokretovo. Za kolače se, i u jednoj i u drugoj kuhinji, upotrebljava margarin jer je to jednostavnije nego koristiti buter. Pošto je buter mlečni proizvod, jela s buterom se ne smeju upotrebljavati u toku obeda u kome su zastupljena jela s mesom.

Aškenaski Jevreji živeli su širom istočne Evrope i Rusije i to, uglavnom, u siromašnim zajednicama u kojima se tokom cele nedelje nije jelo meso, već je moglo da se priušti samo za *Šabat*. Drugi razlog što se nije jelo meso tokom nedelje je i to da siromašne zajednice nisu bile u mogućnosti da plaćaju *šahtera* (čovjek koji je obavljao ritualno klanje stoke). *Šahter* bi bio angažovan samo za praznike i posebne prilike kao što je venčanje, kada se posebno uživalo u bogatoj supi s mesom. U toj kuhinji dominirala su jela sa mnogo povrća, mlečnih proizvoda i mleka. Pravila su se jela od testa, razne knedle, krofne, palačinke, štrudle i razne vrste svećanih i prazničnih hlebova.

Zbog geografskih uslova i klime, jasno je da u sefardskoj kuhinji nije moglo da se koristi mleko koje se kvarilo na toploti. Umesto toga, u sefardskoj kuhinji se dosta koristio jogurt. Isto tako, sarma se nije pravila od kiselog kupusa nego od vinovog lišća koga je bilo u velikim količinama. U aškenaskoj kuhinji koristio se veliki broj začina da bi jela bila ukusnija. Najčešći i najpoznatiji su crni i beli luk. Posebno je beli luk bio karakterističan za jevrejsku kuhinju. Za kolače su se često koristili cimet, karanfilić i đumbir. Razlika u izboru riba u aškenaskoj i sefardskoj kuhinji, takođe je odraz geografskih razlika. U sefardskoj kuhinji dominira morska riba a na Balkanu šaran. U aškenaskoj kuhinji srednje Evrope štika je glavna riba koja se priprema za *Šabat*. Pored štuke, jedu se i bakalar, haringa i druge ribe.

Jevrejska kuhinja je najpoznatija po nekoliko vrsta peciva ili hleba. To su *maces* i *hala*.

Hala je praznični subotnji hleb koji se pravi u obliku pletenice. Varijante ovog peciva su bezbrojne.





Drugo, širom sveta poznato pecivo i na neki način zaštitni znak jevrejske tradicije i kuhinje je *maces* (u aškenaskoj varijanti) ili *macot* (hebrejski izgovor). To je beskvasni hleb koji pominje Biblija: „*Sedam dana jedite hljebove prijesne, i prvoga dana uklonite kvasac iz kuća svojih; jer ko bi god jeo što s kvascem od prvoga dana do sedmoga, istrijebiće se ona duša iz Izrailja*“ (Druga knjiga Mojsijeva, Izl. 12:15).

Šta je jevrejska kuhinja dala balkanskoj kuhinji i obrnuto, šta je jevrejska kuhinja dobila kao uticaj sa Balkana, teško je reći. Za to bi bilo potrebno veliko istraživanje jer je i sama balkanska kuhinja mešavina raznih uticaja, od orijentalne kuhinje na jugu, do srednjoevropske kuhinje u Vojvodini i Slavoniji. Međutim, neke stvari su neosporne. To je pre svega patišpanj (u nekim našim krajevima kaže se „patišma“). Ta iskvarena reč pod kojom danas većina domaćica podrazumeva testo za tortu, zapravo je *pan di Spagno* (španski hleb), tradicionalni sefardski kolač.

Najzanimljiviji je običaj da se jede i da se gosti „služe“ slatkim koji je verovatno rezultat međusobnog uticaja. Taj običaj postoji među Jevrejima i hrišćanima u državama sa teritorije bivše Jugoslavije, u Bugarskoj, Rumuniji, Grčkoj i Turskoj. A među Jevrejima bivše Jugoslavije, mnogo je zastupljeniji kod Sefarda nego kod Aškenaza.

Međutim, čini se daje slatko nešto što je veoma karakteristično za sefardsku kuhinju. Sama španska (ladino) reč „*dulse*“ koja se kod nas direktno prevodi kao slatko, ne postoji u mnogim drugim jezicima jer ne postoji ni ono što ona označava. U bugarskom postoji reč „*slatko*“, u rumunskom „*dulceata*“. Običaj služenja gostiju slatkim, postojao je kod grčkih i turskih Jevreja i to su opisali mnogi putopisci. Za razliku od običaja koji se kod nas zadržao da se služi jedna vrsta slatkog, kod turskih Jevreja je bio običaj da se služe dve vrste slatkog na istom poslužavniku. Na ovim prostorima, u Bosni, zadržao se među Jevrejima izraz „*dulsi*“. U Vukovom Srpskom riječniku iz 1852. godine ne postoji reč slatko kao termin za neko jelo. Za reč pekmez, misli da je turskog porekla i prevodi je kao *syrupus*, a ne postoji ni reč, *džem*. Uz malo slobode, pretpostavljamo da su *Sefardi* u Srbiji u to vreme još upotrebljavali *ladino* termine i da su govorili *did si* a da je tek krajem XIX veka uvedena reč *slatko* kao prevod i kao termin za jelo koje je prihvaćeno na ovim prostorima i uvršćeno u jelovnik. U knjizi *Richard Haase, Jewish Regional Cooking*, navedena su među jelima iz Jugoslavije i ova dva: *Watermelon Slatko* (slatko od lubenica), i *Strawberry Plum Slatko* (slatko od jagoda i šljiva). Očigledno je da se reč slatko ne prevodi na engleski jer za to nema adekvatnog termina.





Praznična kuhinja

Glavni jevrejski praznik, *Šabat*, slavi se svake subote u znak sećanja na to daje Bog šest dana stvarao svet, a daje sedmog dana mirovao. Slavi se i kao spomen na vreme kada su Jevreji bili roblje u Egiptu.

Šabat počinje u petak uveče kada se pojave prve zvezde na nebu, i to je *erev Šabat*, a završava se sledeće večeri kada je *mocae Šabat* – izlazak *Šabata*.

Pošto je ovo značajan i veliki praznik, tokom *Sabata* zabranjen je svaki rad. Zato domaćice moraju u petak da pripreme svu hranu za dva dana. Poseban problem je to što je zabranom rada obuhvaćeno i paljenje vatre. Zato je bio običaj da se za *Šabat* pripremaju jela koja se dugo kuvaju i koja mogu dugo da ostanu na vatri koja tinja ili koju održava neko od nejevreja.

Praznični jelovnik za *Sabat* podrazumeva nekoliko obroka za koje se pripremaju različite vrste hrane. U stvari, propis je da se jedu *Šaloš seudot* (tri obroka), jer ko tako čini spasava se tri nevolje. Neki pak uzimaju i četvrti, obično lakši obrok.

Petkom uveče – *erev Sabat* – priređuje se u svakoj jevrejskoj porodici svečana večera na koju se obično pozove i neki gost (putnik, siromašni rođak, đak koji je na školovanju u tom mestu...). Pozvati gosta na večeru za *Sabat* je bogougodno delo, *micva*.

Većina siromašnih Jevreja pokušavala je sebi da priušti, barem za *Sabat*, svečanu trpezu, bolji hleb i malo mesa. Prilikom ove svečane večere obavlja se *Kiduš* (na hebrejskom – *posvećenje*), molitva kojom se posvećuje subota i praznik. Po pravilu *Kiduš* se moli nad vinom (ako ga nema, može i nad hlebom), a na stolu obavezno treba da bude i subotnji hleb, *hala*, ili *barhes* kako su ga zvali Aškenazi, ili *pitikas* kako su ga zvali Sefardi.

U subotu u podne, za ručak, kod Aškenaza se obično jeo *šolet*. Pored toga, tradicionalna jela su i *ričet* (pasulj s geršlom), pihtije od živinske sitneži, *šolet jaja* (jaja dugo kuvana u lukovini), *gefилte fiš* (punjena riba) i riba pripremljena na razne druge načine.

Sefardi nisu imali tako ustaljen jelovnik kao Aškenazi. Oni su subotom jeli razne pite, ribu i živinu. Tradicionalno jelo za subotnji ručak bio je *hamin*.

Pasulj je jelo koje je simbol *Šabata* i koje se jelo i petkom za večeru, a još više subotom za ručak. Pripremao se na razne načine. Kod Aškenaza, najpoznatije jelo od pasulja je *šolet*. Sefardi su pasulj zvali na ladinu *fižon*, *fižonis*, a u Makedoniji *fižon di noći di Sabat*.

Da bi hrana koja se pripremala u petak bila topla i u subotu kada se nije smela paliti vatra, postojale su naročite peći za podgrevanje hrane. Bile su obično male, taman tolike da na njih stane lonac sa *šoletom*, ili nekim drugim jelom. O postojanju peći za podgrevanje subotnjeg ručka ima podataka





iz raznih mesta u Vojvodini i Slavoniji. Obično su bile zidane unutar kuće, dok je ložište bilo spolja (izvan kuće), tako daje subotom mogao da dode neko od komšija, nejevreja, da naloži vatru. U nekim mestima, posebno u onim u kojima su živeli ortodoksni Jevreji, hrana se podgrevala u pekari. Postojao je poseban talmudski propis koji je dozvoljavao nošenje i kretanje subotom pod određenim uslovima. Zahvaljujući tome, hrana se mogla doneti kući iz pekare.

Kod Sefarda je dosta porodica imalo peći za podgrevanje hrane (odnosno peći u kojima je hrana ostajala topla). Te peći zvali su *furnjaja di bam*, *furnjala*. Evo kako tu peć opisuje jedna Sefartkinja iz Sarajeva: „*Furnjaja* to je od zemlje zidana duga peć, gore lim i ringle, a ložilo se drvima i ugljem rano ujutro u petak i držalo toplo do nedelje. Sva jela, dobro poklopljena, *pastel*, *burikitas*, supe itd. uvek su grejana” (upitnik 27). Jedan Sarajlija ovako je opisuje: „*Furnjajitja* (u prevodu pećnica), izrađena od stare šerpe ili lavora, oblepljena ilovačom, s rupicama bočno radi promaje” (upitnik 10). Podatak iz Banjaluke: „*Zvala se furnjaja di baru*, mala okrugla pećnica formirana od gline, postavljena na okrugli lavor u kome je izgarao drveni ugalj” (upitnik 36), a u Žepču: „To je bio kao ćup od gline jer je držao toplinu, zvao se *njinja*” (upitnik 96).

Prema podacima iz ankete Jevrejskog muzeja o praznovanju, na pitanje da li su imali poseban stolnjak za *erev Šabat*, ispitanici su ovako odgovorili:

• **Svečani stolnjak za Sabat** (p. 16)

105 – Da (73%)

28 – Ne (19%)

11 – BO (8%)

144 (100%)

• **Prekrivač za subotnji hleb** (p. 19)

99 – Da (69%)

33 – Ne (23%)

12 – BO (8%)

144 (100%)

• **Kako se u porodici nazivao subotnji hleb?** (p. 29)

82 – Barhes (57%)

50 – Pitikas (35%)

8 – Hala (6%)

1 – Ostalo (1%)

8 – BO (6%)





• **Da li je postojala peć za podgrevanje jela za Šabat** (p. 48)

117	- Ne	(81%)
18	- Da	(13%)
9	- BO	(6%)
144		(100%)

Godišnji ciklus praznovanja jevrejskih praznika počinje jevrejskom Novom godinom, *Roš hašana*, koja se slavi prvog i drugog dana sedmog meseca – *tišri*. Ovaj praznik po našem kalendaru pada u jesen, između početka septembra i kraja oktobra.

Novogodišnja trpeza treba da sadrži nešto slatko – da bi cela godina bila slatka. Običaj je bio da se *barhes* umače u med, slatko ili šećer. Pored posude sa medom i sa slatkim, na tipezi je trebalo da se nađe i neko voće, obično ono koje zri u to vreme, a do tada se još nije jelo: nar⁹³, grožđe, jabuke... Među Aškenazima, uobičajeno jelo bilo je *cimes*... Sefardi iz Bitolja se sećaju: „Blagoslav na *dulse di kalbasa*, *dulse di mansana* i na *mangrana*”.

Kod Aškenaza nije bio običaj da se jede slatko od jabuka, ali se zato, često, pored *barhesa*, u med umakala i jabuka, a u Subotici je bio običaj da se u med umače šargarepa.

Bio je običaj da se za *Roš hašana* pojede glava ribe, jagnjeta ili glava neke živine (pre toga se izgovara molitva koja se završava rečima: „Da bude mo glava, a ne rep!”). Takođe je bio običaj da se ne jede ništa od salata, niti pak bilo šta što je kiselo ili ljuto.

Sefardi su tradicionalno za novogodišnji obrok imali *kaldu di gajina*, *gajina kum verduras*, *pastel*, *sungatu*, *mina*... (supa od živine, živina sa povrćem, razne pite).

Join kipur – *Dan pomirenja*, ali i dan pokajanja, praštanja, dan bez zlih misli i dan potpune posvećenosti Bogu. Ovaj praznik obeležava se strogim postom, bez uzimanja hrane i vode u toku 24 sata.

Post počinje posle večere uoči *Jom kipura* i traje sledeća 24 sata, do sutra uveče. Post se prekidao na razne načine. U većini porodica prvo bi se popila bela kafa i pojeo kolač; kod Sefarda bi to obično bio *patišpan*, a kod Aškenaza *kuglof*. U nekim porodicama, post se prekidao čašicom žestokog pića, konjakom ili rakijom. Prema upitnicima iz naše ankete, saznajemo da se u Makedoniji, Prištini i Beogradu post prekidao slatkim i vodom ili sokom, limunadom. U Sarajevu se u nekim porodicama uzimalo malo hleba sa slatkim od jabuka i čašicom rakije, dok se u Zvorniku uzimalo malo svežeg hleba sa šljivama ili grožđem. U pojedinim mestima pila se crna kafa ili se jeo *tišpišti*.

Za *Jom kipur* se vezuje običaj *kapara*, prenošenje greha na živinu. Običaj je prastar, potiče još iz Vavilona, a opstao je uprkos mnogih raspri i pro-





tivljenja raznih rabina. – Dan pre *Jom kipura*, iznad glave žene tri puta bi se obrnula bela kokoška, a iznad glave muškarca beli petao i pri tom se izgovarala određena molitva: „Ovo je moj otkup, moja odmena, moja žrtva. On će umreti, a ja ću poći i nastaviti putem dobrog, mirnog života”; na nemačkom jeziku formula je glasila: *Mir zum Leben ihm zum Tod* (Meni za život, njemu za smrt).

• **Da li je postojao običaj – kapara (p. 76)**

97 – Da (67%)

40 – Ne (28%)

7 – BO (5%)

144 (100%)

Posle obreda živina bi se nosila *šohetu*. U mnogim mestima bio je običaj da se ta živina nakon *kašer* klanja, pokloni siromašnim porodicama. Neki su je davali ženi koja dolazi subotom da održava vatru, a jedna Jevrejka iz Sarajeva kazuje da je njena majka od te piletine pripremala hranu i pozivala na ručak deset siromašnih Jevreja (upitnik 41). U mnogim porodicama bio je običaj da se od pola živine pripremi supa koja se jede pre posta, a pola se da siromašnim porodicama. Ova supa koja se jela pre posta bila je veoma bogata i u nju su se obično ukuvavle *kreplah*, knedle punjene mesom. U najsiromašnijim porodicama se sva živina zadržavala za ishranu.

Hanuka se slavi kao sećanje na borbu jevrejskog naroda protiv helenških okupatora u vreme vladavine Antioha IV Epišana iz dinastije Seieukida. *Hanuka* na hebrejskom znači *osvećenje*, a kao naziv praznika je verovatno skraćeniica od *hanukat habajit* – osvećenje doma, Hrama.

Jela koja se spremaju za *Hanuku* vezana su za legende o ulju. Stoga se, u raznim jevrejskim zajednicama pripremaju jela koja se prže na ulju. U istočnoj Evropi su to bili *latkes* – odresci od struganog krompira, u Jemenu – *zalavije*, u Tripoliju – *spanzes*, a u savremenom Izraelu su to *sufganijot* i *levivot* – uštipci od testa ili krompira. U srednjem veku postojao je običaj da se jedu razne vrste kolača sa sirom u znak sećanja na legendu o Juditi koja je Halofernu dala sira kako bi ovaj tražio još vina⁹⁴.

Sefardi na teritoriji bivše Jugoslavije redovno su za praznik *Hanuka* pripremali razne vrste halve *halva di hanuka*, *halva de kučara*, *halva preta*, *tišpišti*.

U svojoj studiji o Jevrejima vardarske Makedonije, Ženi Lebi piše da se za *Hanuku* u tim krajevima obično kljukała guska. „Deo bi ispekli, a deo su sušili. „*Halva di Hanuka*” pravili su kod kuće. Bila je to neka vrsta zaprške – pšenično brašno prženo na ulju i preliveno uvarenim, mrkim šećerom – koju





bi kasnije prelili u razne „kalupe“. Bogatiji su pravili *baklavu* i *kadaif*, a ostali „*tišpištil*“, tzv. sirotinjsku baklavu.“ (1990: 393).

Tubišvat je na ovim prostorima, kod Sefarda, poznat pod imenom *Hamišoši* ili *Frutas*, a kod Aškenaza kao *Hamišoser*. Ovaj praznik je u *Mišni* opisan kao Nova godina drveća. – To je jedan od veselijih praznika. Slavi se u krugu porodice, u opštini ili u nekom od kulturnih, umetničkih, omladinskih ili ženskih društava. Bile su čuvene proslave koje su u Sarajevu organizovali „Matatja“ ili „Omladinsko kolo“, „Wizo“ u Beogradu, „Jarden“ u Splitu...

Posebno su se deca radovala ovom prazniku – padao je zimi, a za praznik je trebalo nabaviti što raznovrsnije voće. Smatralo se da svaka porodica treba da skupi barem 15 do 18 vrsta svežeg ili osušenog voća. Uzevši u obzir godišnje doba i oskudnu zimsku pijacu to nije bilo ni malo lako. Zato nije bio redak slučaj da se voće još u jesen uvija u slamu ili posebno pakuje kako bi trajalo do zime (upitnik 27) – (prema Bošković, 1985: 55-56).

Purim je dan radosti i veselja koji se slavi 14. i 15. adara (mart-april), u spomen izbavljenja Jevreja od masovnog pokolja, koji je, prema predanju, pripremao Haman, ministar persijskog kralja Ahašveroša (Kserksa). *Purim* se tako naziva po hebrejskoj reči *pur* – žreb, kocka – jer je Haman kockom odredio dan pokolja (Danon, 1974: 43).

Među pet *micvot* (dobrih dela) koja treba ispuniti za praznik, ubrajaju se: post uoči praznika, prisustvo javnom čitanju *Megile* u hramu, slanje darova rodbini i prijateljima, darivanje dece i sirotinje i prisustvovanje purimskoj zabavi...

„Slanje darova rodbini i prijateljima najpopularniji je purimski običaj. Sefardi su ga nazivali *platikus di Purim*, prema specijalnom velikom tanjiru *platiku* na kome su se darovi slali, a Aškenazi *šlahmones*, od hebrejske reči *mišloah manot* što takođe znači slanje poklona. Pravilo je bilo da se darovi šalju po nekom, a ne da se lično nose. To su obično radila deca, ona su se tome posebno radovala, mada je bilo porodica koje su svoje darove slali po posluži ili čak poštom. Međusobno su se darivali najbliži rođaci i prijatelji, a posebno tazbina, kod Sefarada poznati kao *kunsvegrus*.

Bilo je i drugih primera. U ortodoksnoj porodici trgovca Jichaka Engla u Subotici svake su godine slati darovi rabinu i *šohetu* i to ne samo u novcu već i u tkaninama. Kao što je poznato darovi su se nosili na tanjirima uvijeni u salvete. Oni kojima su pokloni namenjeni uzimali su ih sa tanjira i na njih stavljali svoje uzvratne darove. Tako su deca uvek nosila pune tanjire, a za svoj trud su posebno dobijala sitan novac i kolače. Najčešće su razmenjivani kolači. Nigde nije bilo propisano šta treba slati, već su se ti običaji formirali spontano u zavisnosti od sredine. Nezaobilazne su bile kiflice sa orasima, *roskitas di alšahu*; puslice od badema, *čaldikas*; jaja u lisnatom testu *fularis*;





patšpanj sa špinovanim šećerom zvani *tišpišti*; poslastica od oraha i meda, *juzlima*; baklave; slatki somun, itd.

U Vojvodini slate su *hamantašne* – trouglasti kolači punjeni makom i orasima, a još popularnije bile su jutke s makom i suvim gro đem oblikovane kao dete u jastuku i zato nazvane *kindle*, zatim *flodne*, itd. Poneko je slao južno voće, po koju flašu vina ili čak manji poklon” (Bošković, 1985: 61-2).

Pesah se praznuje u spomen spasenja Jevreja iz egipatskog ropstva. Slavi se od 15. do 22. nisana, u dijaspori osam dana, a u Izraelu i među reformističkim Jevrejima sedam dana. *Pesah* se još naziva *Hag haaviv* – Praznik proleća, i *Hag hamacot* – Praznik beskvasnog hleba.

U okviru priprema za praznik, kuća je detaljno pospremana – to su Sefardi zvali *las Hadras di Pesah*. Glavna svrha velikog spremanja bila je čišćenje cele kuće i od najmanjih mrvica kvasne hrane⁹⁵. Pro vera čistoće imala je obredni karakter. Obred, poznat pod različitim nazivima: *bedikat hamec*, *akužer il hamec*, *boškar bokados* ili *hamec batlenen*, vršio je domaćin uoči praznika; on bi, nakon povratka sa večernje molitve, uzimao perušku i papirni fišek i polazio u obilazak cele kuće tražeći *hamec*, odnosno ostatke kvasne hrane. Pratili su ga domaćica sa svećom u ruci i deca za koju je to bila neka vrsta zabave. Kako je kuća već ranije očišćena i sav *hamec* uklonjen, a da bi se propisani obred obavio, domaćica ostavlja na vidna mesta komadiće kvasnog hleba (obično 10), a domaćin ih pronalazi i peruškom ubacuje u papirni fišek.

„Pronađeni” *hamec*, prema običajima, bio je sledećeg jutra spaljivan u peći ili je javno spaljivan na vatri koja se ložila u dvorištu škole ili sinagoge. Taj obred se zvao *biur hamec* – spaljivanje hameca. – „U Beogradu, na primer, pre I svetskog rata spaljivao se *hamec* na *Erev Pesah*, a deca su od ranog jutra obilazila kuće po Jevrejskoj mahali i izvikivala „*A kimar hamec*” (Spaljujemo hamec). Zatim bi u dvorište hrama doneli pune vreće ostataka hleba, koje bi *šamaš* – crkvenjak uz odgovarajući blagoslov spalio. Time su kuće proglašene čistim u narednih osam dana, koliko traje praznik, u njima se neće jesti kvasni hleb, ni bilo koja druga kvasna hrana. *Talmud* propisuje da se u toku *Pesaha* ne sme posedovati ništa okarakterisano kao *hamec*, pa su stoga pobožni trgovci, pekari, pivari... pribegavali simboličnoj prodaji svoje robe nekom nejevrejину, što je poznato kao *mehirat hamec* (prodaja *hameca*). U svakom mestu bi se uvek našao neki nejevrein koji bi bio spreman da otkupi *hamec*, pa se s njim, u prisustvu rabina, sklapao fiktivni kupoprodajni ugovor o tome da se vlasnik privremeno oslobodi nedozvoljenog poseda. Nakon isteka praznika, ovaj se ugovor raskidao i vlasnik je ponovo preuzimao svoju robu.





„*Maca* je vrsta hleba koja se jede za vreme praznika *Pesaha*. Naziva se i *lehem oni* – hleb nevoljnika (Peta knjiga Mojsijeva, glava 16/3). Testo za *maca* se mesi u brzini, bez kvasca i bilo kakvih drugih dodataka, kako bi se sprečio proces fermentacije /.../ U staro vreme, *maca* je bila primitivna vrsta hleba. Kada se otkrilo da testo može da uskisne, to je učinilo da hleb postane ukusniji; *maca* je ostala hleb siromaha, koji nisu mogli da čekaju da testo uskisne, ili se pak pripremala u izuzetnim slučajevima kada bi naišao nenajavljeni gost pa je trebalo na brzinu ispeći hleb. „ (Danon, 1978: 38-9).

U vreme *Talmuda*, *maca* se pekla svakog dana; bila je deblja oko četiri prsta. U srednjem veku, debljina tako spravljenog hleba ograničena je na debljinu jednog prsta. Vremenom, *maca* je postajala sve tanja i lomljivija. /.../

Početak ovog veka, pronalaskom mašine za pečenje, pojednostavljen je proces proizvodnje *macota*. Ipak, još uvek postoji mali broj pobožnih Jevreja, koji smatraju daje *kašer* samo ona *maca* koja je spravljena rukom.

Među poslovima koje je trebalo obaviti pre nastupa praznika, važno mesto zauzima spravljanje *macota*. Kupovanje gotovog, fabrički pravljenog *macota*, novina je modernog vremena i kasno je ušla u savremenu upotrebu. *Macot* se odvajkada pravio ručno, pa mnogi verski autoriteti i danas smatraju da je jedino takav *macot* ritualno čist tj. *kašer šelpesah*. *Macot* se pravi od pšeničnog brašna i vode, bez drugih sastojaka. Pšenica se nadgledala, da ne bi došla u dodir s vlagom koja izaziva vrenje. Najčistija i ritualno najprikladnija za prve dve večeri praznika je *maca šemura* ili *šmire maces*. To je *macot* pravljen od pšenice, nadgledane od momenta žetve do upotrebe. Pored nje, koristio se i običan *macot*, pravljen od pšenice nadgledane od momenta mljevenja, ali se taj *macot* jeo u toku ostalih dana praznika, jer se smatralo daje njegova ritualna čistoća nešto niža” (Bošković, 1985: 71-2).

Isak Sion piše da se u Štipu „pripremanje *macesa* vršilo na nekoj vrsti mobe ili zadružne samopomoći. Vise jevrejskih porodica su imale u svojim kućama zidane male pekare samo za pečenje *maseca*. Obično deset do dvadeset, a i više domaćica, kako gde, više po rodbinskoj liniji, udruživale su se zajedno da peku *maces*. Svaka je domaćica obezbeđivala potrebnu količinu brašna paskual, tj. posebno mljevenu u mlinovima za *Pesah*. Domaćice su mesile i pekle *maces* redom i to je trajalo po desetak i više dana pred *Pesah*. Osim *macesa* tom prilikom su se mesili i pekli *bojus*, mali deblji hlepčići od istog testa” (Sion, 1985).

Za *Pesah* je neophodno da se pripreme i sudovi. Ritualni propisi su nalagali da svako domaćinstvo ima posebne sudove za *Pesah*. Kako je to za mnoga domaćinstva bilo nedostupno, sudovi su se morali prati odnosno očistiti od *hameca*, na poseban način. To se činilo uranjanjem sudova u kijučalu vodu, staklenih sudova u hladnu vodu a posude koje je to moglo





da izdrži bilo je izlagano plamenu. Ovaj postupak nazivao se *kašerovanje*. Obavljao se kod kuće ili javno. U Beogradu, u jevrejskoj mahali taj običaj se zvao *skaldar el kovri* (prati u kipućoj vodi). „U dvorištu sarajevskog hrama zvanog „*Kal grandi*“ nekada se ložila velika vatra i domaćice su donosile svoje sudove pa ih je *šamaš* velikim drvenim mašama okretao u kazanu. Nakon toga su sudovi ispirani ključalom vodom. U kazane su radi što boljeg efekta pranja, ubacivani otopljeno olovo, živa soda, usijano kamenje ili pepeo. I Aškenazi su imali isti običaj i nazivali su ga *kašern*, a u kazane su ubacivali usijane cigle.

Običaj javnog *kašerovanja* sudova postepeno se napuštao i u periodu između dva rata, većina domaćica je sama izvršavala ovu obavezu u svojim kućama, prokuvavajući sudove u vreloj vodi. U Bihaću, na primer, to se zvalo *skaldar los tepsinas*. U ponekim pobožnim porodicama nije bio redak slučaj da se i šporet na kome se kuva svakodnevno *kašeruje* pre *Pesaha*. Domaćice su ga prvo trijale lužinom a kada bi bio očišćen, morao se potpaliti i tek kada izade prvi dim, šporet se smatrao za *kašer*. „ (Bošković, 1985: 75).

U Žepču su sudove vezivali kanapom pre potapanja u kazan, a svaki sud je tri puta uranjan u vodu.

Glavni deo praznika *Pesah* je *Seder* večere. To je vreme u koje se obavezno okuplja cela porodica, a odvija se po strogom ritualu propisanom u *Hagadi*, knjizi koja opisuje kako je došlo do toga da se slavi *Pesah*, odnosno da se obavlja *Seder* večere, a opisuje se i ritual za to večere. Priilikom obavljanja rituaia tokom *Sedera*, čitaju se stihovi iz *Hagade* pa je nekada bio običaj da svi ukućani imaju po jednu takvu knjigu, a bilo je obavezno da domaćin ili onaj ko vodi *Seder* ima *Hagadu*.

Da bi se ritual mogao odvijati, potrebno je da na stolu bude *kearat Seder* – veliki tanjir na koji treba da se stavi sve ono što je propisano:

- *Šaloš macot* – tri komada *macota*, prekrivena belim salvetom, koji simbolično predstavljaju Koena, Levija i Jisraela;
- dva jela: *zeroa* (krilo od kokoške) i *beca* (jaje kuvano u luku);
- *maror* – gorke trave kao sećanje na gorak život predaka u ropstvu;
- *haroset* da zasladi gorke trave, a u stvari simbolično podseća na blato od kojeg su Jevreji pravili cigle za građevine – *zeher letit*;
- *karpas* – celer ili peršun;
- *hazeret* – ren kao začim mesu iiii ribi, i sirće u koje su se umakale trave.

„*Sederom* rukovodi domaćin. On prvo pročita uobičajeni blagoslov *kiduš*, kojim započinje svaka svečana večera. Nakon toga svi ispijaju prvu





הי

od četiri propisane čase vina. Domaćin potom pere ruke nad za to posebno pripremljenim lavorom i to je tzv. *urhac*. Zatim svako dobije po komadić peršuna umočenog u slanu vodu ili sirće što će se pojesti uz odgovarajući blagoslov. Domaćin uzima srednji od tri komada *macota sa seder činije* i lomi ga na dva dela i to se zove *jahac*. Jednu polovinu vraća pod salvet na činiji, a drugu zvanu *afikomman* ostavlja sa strane da mu posluži u završnici večere. *Magid* podrazumeva početak čitanja *Hagade* i njenog tumačenja svima prisutnima. Nije bilo retko da se *Hagada* čitala pasus po pasus, uporedo na više jezika. Domaćin bi započinjao na hebrejskom, a pratio ga je neko na ladinu, nemačkom, mađarskom, jidišu ili srpskohrvatskom, što je zavisilo od govornog jezika porodice. *Seder činija* se podizala uvis i istovremeno izgovarao početni pasus *Hagade* poznat kao „*Ha lahma anja*“ (“Ovo je hleb bede”). U mnogim porodicama je bio običaj da se tada otvaraju vrata kuća i u toku *seder a* drže otvorena, jer se smatralo da je to veče kada svaki namernik može da se pridruži proslavi.

„*Ma ništana*“ (“Po čemu se razlikuje ova noć”) je zajednički naziv za četiri pitanja koja obično najmlađi učesnik *Sedera* postavlja, a čija je suština u tome da se objasni zašto se samo te večeri jedu pomenute simbolične namirnice i koja je svrha tih obreda. Domaćin daje na njih odgovor, čitanjem odgovarajućih pasusa iz *Hagade*.

Čita se priča o četiri učenjaka, parabola o četiri sina i priča o rođenju Mojsija i izlasku iz Egipta. Ovaj se deo završava nabranjem deset napasti koje je Bog poslao na Egipćane, pa se tom prilikom obično zamače prst u čašu sa vinom i otresaju kapljice, u smislu „daleko od nas bilo“. Negde je običaj da se pri pomenu svake napasti sipa malo vina u lavor, a istovremeno se u isti lavor sipa i malo vode (Papo, 1983: 11).

Nakon toga svi ispijaju po drugu čašu vina. Pre nego što će se poslužiti praznična večera, treba obaviti još nekoliko obrednih radnji.

Najpre će domaćin oprati ruke uz odgovarajući blagoslov, a to isto će uraditi i svi muškarci za stolom i to je tzv. *ralica*. Zatim će izgovoriti dva blagoslova nad *macotom*, jedan zvani *moci*, a drugi *maca*. *Moci* i *maca* su nazivi za komade *macota sa seder činije*, gornji i srednji. Domaćin će odломiti po komadić od oba, podeliti ih svima i to će se pojesti uz izgovaranje blagoslova.

Maror je naziv za komadić gorke trave, celera ili rena koji se zamoči u slatki *haroset* i pojede. Zatim se pojede i *Hilelov sendvič* (dva komadića macesa između kojih je ren ili list salate). Pre večere svako će pojesti i po komadić tvrdo kuvanog jajeta zamočenog u sirće ili slanu vodu, što je tzv. *šulhan oreh* (Bošković, 1985: 76-7).



**• Koji se beskvasni hleb jeo za Pesah (p. 130)**

130 – Macot, maces (90%)

59 – Bojus (41%)

15 – Maca šemura (10%)

2 – BO (1%)

• Kako je nabavljan beskvasni hleb (p. 131)

69 – Preko jevrejske opštine (48%)

47 – Kupovali u jevrejskoj pekari (33%)

27 – Sami pravili (19%)

4 – BO (3%)

• Kako je nabavljano kašer vino (p. 132)

49 – Preko jevrejske opštine (34%)

38 – Kupovali u radnji (26%)

16 – Sami pravili (11%)

41 – BO (28%)

144 (100%)

Hag hašavout je Praznik sedmica, a poznat je još i kao *Hag hakacir* – Praznik žetve i *Hag habikurim* – Praznik prvina. U našoj zemlji praznik je poznat pod imenima: *Šavuot*, *Ševuot*, *Sivo*, *Ševues*, ili *Švies*. – Danas se slavi dva dana, 6. i 7. *sivana*, u Izraelu samo 6. *sivana*. Talmudski učitelji su izračunali da je upravo na taj dan *Mojsije* dobio *Toru*, dakle i *Deset zapovesti* na brdu Sinaju, pa su upravo to proglašili glavnim sadržajem ovog praznika.

Danas je, kao sećanje na nekadašnji ratarski karakter ovog praznika, ostalo samo ukrašavanje sinagoga i unutrašnjosti kuće zelenilom, kao i spremanje jela i slatkiša od mleka i mlečnih prerađevina. Ovaj mlečni karakter prazničnog obroka objašnjava se još i time što se praznuje u slavu *Tore*, a ona se u Pesmi nad pesmama upoređuje s „medom i mlekom“.

Sefardi su pravili poslastice od pirinča: *ličikas* (puding od mievenog pirinča), *sulač* (sutlijaš), *aroz di leči* (sutlijaš posut cimetom u formi Magen Davida). Aškenazi su pravili kolače sa sirom koji su se zvali e *milhikes* ili *kasedolken* ili *delkli*.

Od kolača za *Šavuot*, posebno treba pomenuti dva: *La manu di Moše rabenu* i *Montis di Sinaj* ili *Montis di Savout*. Oba su vise sefardski specijaliteti. Prvi, koji u prevodu znači Mojsijeva ruka, pravljen je u specijalnim modliama u obliku sake. Drugi zvan sinajsko brdo, imao je formu okruglog hleba ili pogače sa apliciranim ili urezanim ukrasima. Testo se pravilo kao kiselo ili kao *milibrot* sa suvim groždem. Ukrasi su bili od istog testa i imali su razne simbolične forme: tu su stepenice, kao uspomena na Mojsijevo





הי

penjanje na Sinaj, zavetne ploče sa zapovestima, valjčići u obliku svitka *Tore*, jer je *Šavuot* praznik *Tore*, magični štap kojim je Mojsije razdvojio vodu Crvenog mora. Pored toga bilo je još i raznih ptica, Davidova zvezda i dr. (Bošković, 1985: 85-6).

⁹⁰Rabini su obavljali po nekoliko dužnosti, posebno u malim opštinama. Oni su vršili obrezivanje muške dece, znači obavljali posao modela, bili predmolitelji i vršili zvanje kantora (jidiš termin kod Aškenaza) odnosno hazana (hebrejski termin koji je bio u upotrebi kod Sešarda). I najzad, obavljali su i ritualno klanje.

⁹¹Regesta dokumenata u kojima se pominju Jevreji, a koja su vezana za deatnost Zemunskog Magistrate, poklonio je Jevrejskom istorijskom muzeju Lazar Čeiap

⁹²„Sešardski Jevreji su osim ladino jezika, romansi i poslovice donijeli iz Španije još i neka jeia.” (Pinto, 1987: 30).

⁹³Nar se jede zbog obilja zrna koja on sadrži. Rabini su izračunali da u naru ima 613 zrna, a isto toliko ima i zapovesti kojih Jevreji treba da se pridržavaju Tajjag micvot.

⁹⁴Judita je jevrejska heroína koja je hrabrošću i lukavstvom pomogla svom narodu u odlučnom času. Asirski kralj, Navukodonosor, posle osvajanja Medije, okrenuo se protiv Izraelaca. Njegov vojskovođa Holoferm je kod Betulije opkolio utvrđeni grad i posle duge opsade, gradu je pretila opasnost da bude osvojen i uništen. Judita, udovica, odlazi u Holofernov šator i tamo izaziva lepotom ovog Asirca, a lukavstvom ga opija. Neotpornost Holoferna prema lepoti i vinu koštaia je glave. Asirska vojska, ostavši bez vođe, poviači se, a Judita peva pobedonosnu pesmu u slavu Boga i sa narodom odiazi u Jerusalim, gde se u podnožju Hrama tri meseca slavi oslobođenje.

⁹⁵„Hamec (hebr. kvasac) je naziv za svu hranu ili posude koje nisu kašer šei Pesah (npr. uskiso testo usled delovanja kvasca ili stajanja). Prema Tori, za vreme praznika, zabranjeno je da se jede i upotrebljava hamec. U prenosnom smislu, reč hamec se upotrebljava kao sinonim za pokvarenost. Rabini su hamecom nazivali zao nagon u čoveku (jecer hara). Sličnim terminima su se naročito složili kabalisti u srednjem veku.” (Danon, 1978: 44).

