



„Najomiljeniji državni praznik - Dan Republike u Socijalističkoj Federativnoj Republici Jugoslaviji obeležavan je od Drugog svetskog rata sve do 2002. godine 29. novembra, zvanično dva, ali raznim spajanjima ne kraće od pet dana. Ti dani na selu bili su dani svinjokolja, pravih malih svetkovina, koje su počinjale zorom, a završavale kasno u noć.

U Banatu, u Novom Bečeju, ko god je držao do sebe, tempirao je svinjokolj, po banatski disnator, poslednje nedelje novembra i prvih 10 dana decembra. Klali su se godišnjaci do 140 -160 kg žive vase hranjeni ne koncentratima, ne aditivima, već prirodnom hranom, pa nije bilo naduvanog slaninastog mesa. Pri tom činu, svinja je morala biti glave okrenute na istok, a kožura se prljila slamom, potom trljala ljuštikama kukuruzovine, a prala na ogrezinama, odnosno tuluzini, koja se, dok je bilo seljačkih peći, ložila u jutarnjim satima, a domaćica pripremala krompiraču. U Banatu se svinče nije šurilo već prljilo zbog kožure, oprezno da ne ispuca, i to je bio specijalitet. Kada se zvalo na ovaku svetkovinu govorilo se: „Sutra koljem, dođi na kožuru!“ - zapravo je taj neko pozivan na ceo dan, i na doručak, i na ručak, a i na večeru. „I da se naj(d)e, opije i da mu sviraju svirci“.

Svinja je neobično korisna životinja i nekada se koristio svaki njen deo, pa je i krv smatrana delikatesom. Po završetku grubih radova, kada su polutke pripremljene, meso istranžirano, a čvarci nasećeni na kocke u kotlovima polako topili, pripremao se doručak, pečena krv, gronik, džigerica i turšija. Najstarija članica domaćinstva bila je zadužena za slatki deo - salčiće ili salenjake sa pekmezom, najčešće od šljiva. Domaćice su žurile da pristave i ručak - disnatorski paprikaš, i disnatorski kis(seli)o kupus sa mesom, koji su zahtevali vreme, obavezno na smederevcu i u plavoj ili crvenoj šarpenji sa belim tufnama, sa parčićima mesa i puknutim od nadeva kobasicama. Svinjokoljski paprikaš, pristavljen ujutru, krčkao se ceo dan, jeo za ručak, ali i za večeru, masan i sa kožuricama.

Majstori i njihovi pomoćnici pripremali su šunke, slaninu, obavezno sapunjaru, jer je u toku prašnjavih leta ona bila lek za mnoge boljke. Krmenadle su se skidale u tri dela, prednji, srednji i zadnji - repni, i ostavljale ucelo. Od onih sa repnog dela se u zimskim danima pravio pasulj. Zapećena rebra su čuvana u masnoći jer nije bilo frižidera. U Novom Bečeju, kod onih koji su klali samo jedno svinče iz jedne plećke se vadila lopatica, stavljala u salamuru 3-4 nedelje, posle čega se vadila, prala i barila pet sati, a na kraju sekla u tanke šnicle i služila sa tovljenom guskom kao Božićna pečenica.

U Banatu se dosta jelo, pogotovo slanina, pretežno živa, ona koja je prethodnih nedelju dana držana u salamuri, pa kada odstoji na niskim zimskim temperaturama, seče. Bilo je to jelo za sladokusce. Pečenog gronika je bilo uvek. Tu se i kombinovalo. Voleli su ljudi da mešaju sa švarglom i džigernjačom gronike i isečene na kockice pospu, uglavnom slatkom

alevom paprikom i belim lukom. Neki su, pred kraj topljenja čvaraka ubacivali malo krvavica, uz hurke i slaninu sa krompirom i ludajom. To je do aprila bar svaki treći dan bilo na meniju paora, jer teški poslovi su zahtevali i jaku hranu.

Disnator nije bio samo čin obezbeđivanja mesa za narednu godinu, već su ljudi, komšije, prijatelji, dolazili da se druže i kroz kojekakve priče, šale, budu od pomoći. Te tri nedelje pravio se raspored ko će gde da ide, jer je istog dana bilo više svinjokolja. Svakog dana išlo se u drugu kuće i svakog dana sa svinjokolja kući se donosilo sveže parče kobasice, tanjur čvaraka, a deo se nosio i po komšiluku.

U multikulturalnoj vojvođanskoj zajednici razlike u ovom i drugim običajima su uslovne. U Banatu i Srbi, i Mađari, Rumuni, Slovaci, obred svinjokolja je identičan: sa svinjetom sa glavom okrenutom ka istoku, obavezno na tuluzimi (sada paletama). Meso se mlelo ručnim mašinama, nadevalo „na špric“ koji je majstor gurao stomačim mišićima, pa su za taj posao birani mlađi ljudi. Sremački svinjokolj oduvek je bio najbliži prozapadnom stilu. „Nedaj bože da pogledaš na neku lepu Sremicu“, jer Sremci do četiri minuta obrade svinje, što je kod nas nezamislivo. U Banatu je to bila celodnevna fešta, a uz put se pekla (palila) i rakija i kuvalo vino, slabo ili nikako se nije pila kafa. Srednje bogate i bogate kuće imale su više svinja za klanje. Oni koji su imali jedno, hvatali su ga više puta, da više puta cići, a komšije misle da oni kolju bar tri komada. Banat je uvek bio siromašniji, ali je uvek imao duha da se našali i na svoj račun. Bačvani su kombinovali i nekako bili između Banačana i Sremaca. Malo ovako, malo onako, u zavisnosti gde su se nalazili. Bačvani bliže granici sa Slavonijom, imali su sličnu obradu, a Banačani sa naše strane Banačanima sa rumunske strane. Korišćen je isti alat: glokne, čekinje, skidali su se papci, koštani deo kojim svinja gazi. Mađari su radili obradu uglavnom kao Banačani, jer smo vekovima bili na istim područjima i pomešali sve što se moglo pomešati, a tako je i danas.“

Kazivanje o svinjokolju nekad i sad Saše Dujina, direktora Turističke organizacije opštine Novi Bečeј, je sećanje na njegovo detinjstvo, onako kako je njegov „Baba“ radio kada je on bio mali. Do danas se malo toga zadržalo, ali svim srcem podržava manifestacije na kojima se svinjokolj na starinski način prikazuje kao deo vojvođanske baštine. Tek u poslednje vreme rehabilitovani su ovi običaji i za kratko vreme prerasli u male spektakle.

Gospodin Dujin pozdravlja korak koji su napravili Beloblaćani uvrstivši „Svinjokolj na stari način“ u manifestaciju „Beloblatska kobasicijada“. Ekipa TOO Novi Bečeј bila je jedna od pet učesnica ovog događaja velikog interesovanja. Njegova ekipa je spremno dočekala izazov jer je jedna od malobrojnih TO koja ima sav alat i sve znanje za to, zahvaljujući pokušajima svinjokolja u promotivne svrhe, od kojih se zbog nedostatka organizacionih i finansijskih kapaciteta odustalo - ZA SAD, jer svako sutra nosi nešto novo pa tako možda vec sledeću yimu dočekamo banatski svinjokolj u Novom Bečeju po starinski u većem obimu, ne da bi bili konkurenčija Beloblaćanima već podrška u očuvanju tradicije i običaja a sve pod geslom da se ne zaboravi.

# Saša Dujin: Kakav je to disnator bez masnih kvaka u kući?

četvrtak, 17 februar 2022 20:35

---

