

HANUKA

...שמה לכולם...
anlikni na svaku svecicu posebno...

Rocky Fortress of my Salvation It is delightful to praise You Restore my House of Prayer And there we will give thanks with an offering When you have prepared the slaughter for the blaspheming foe Then I will complete with a song of hymn the dedication of the altar Then I will complete with a song of hymn the dedication of the altar	Ma'oz tzur y'shuati L'kha na-eh l'shabei-ach Tikon beyt t'filati V'sham todah n'zabei-ach L'eit tachin matbei-ach Mitzar ha-m'nabei-ach Az egmor b'shir mizmor Chanukat ha-mizbei-ach Az egmor b'shir mizmor Chanukat ha-mizbei-ach
Suvivon, sov sov sov	

U Jugoslaviji do pocetka drugog svetskog rata, u vecini jevrejskih porodica odrzavan je obicaj paljenja hanuka-svetiljki uz odgovarajuće

blagoslove.

Tokom osam dana trajanja praznika svako vece ponavljao se u kuci obred paljenja svecica, popularnih hanukija. Ovim obredom rukovodio je domacin,

uz prisustvo ostalih clanova porodice. U Subotici nije bio redak slucaj da ovaj obred vrse i zene. One su palile pomocno svetlo, tzv. samas, a njime i ostale svecice u svecnjaku. U Bosni i Makedoniji taj deo obreda je izvodila muska glava, izuzimajuci porodice sa puno muskih glava, zbog kojih zene ne bi nikada dosle na red da zapale po koju svecu. Zato se cesto dogadalo da muskarci prepuste paljenje zenama, posto su tom obredu vec prisustvovali u hramu.

O tome kako se nekada slavila Hanuka u Bitolju zapisao je Nisim Alba:

"...Hanuka se medu bitoljskim Jevrejima veselo praznovala. Svaka jevrejska

kuca palila je hanukijas. Za gorivo se upotrebljavalo jestivo ulje i mecas (fitilj) koji su pravljani od pamuka. Svako vece se palila po jedna sveca vise, uz molitvu i pesmu 'Maoz cur jesuati...' "

Sarajlija Isak Papo seca se:

"...Tek sto bi nastala zima, slavili smo Hanuku. Menora u nasoj kuci bila je skromnog izgleda, nabavljena od starog limara Jevreja (d'il tenecedi), izradena od tankog lima, sa osam posudica i samasom gore za ulje.

Svecice

bi majka izradivala od tankih sipki skinutih sa metle obavivsi ih vatom. Hanukija je bila obesena o vratima, da se ne bi videlo izvana da je tu jevrejska kuca...Uz blagoslov 'leadlik ner sel Hanuka' i 'anerot alalu anu madlikim' odvijala se ceremonija paljenja svecica povodom Hanuke."

Samo u bogatim jevrejskim kucama mogle su se naci skupocene i umetnicki

obradene srebrne ili mesingane hanukije. Oni koji su bili slabijeg imovnog stanja, pribegavali su improvizaciji. Neki su kod limara narucivali jednostavne limene hanukije bez ukrasa, samo sa osam posudica za ulje. Domacice su same pravile fitilje u Bosni i Makedoniji zvane mecas.

Izradivale su ih od tankih stapica metle, velicine sibice, omotavale ih vatom i potapale u posudicu sa uljem. U takvim slucajevima kao samas je sluzila obicna vostana sveca. U porodicama u kojima ni takve hanukije nisu

postojale, improvizovalo se uoci praznika. Zanimljiv je primer iz Stipa, gde su se u nekim porodicama hanukije pravile od soljica ili casica, sa fitiljem potopljenim u ulje. Negde se ulje jednostavno sipalo u izdubljen krompir.

Medu siromasnim jevrejskim porodicama u Subotici bio je obicaj da se hanukija improvizuje topljenjem starih sveca. Zato su mogle poslužiti obicne lojanice ili sarene pletene svece za havdalu. One su uoci praznika pretapane na plamenu i oblikovane u male okrugle svece koje su potom fiksirane na komad daske ili bilo kakvu drvenu podlogu.

Uobicajeno mesto za smestaj uljanica bio je zid pored ulaza u sobu ili u hodnik, tako da su lampe odmah padale u oci pri ulasku u kucu. Toga su se pridržavali u Srajevu, Derventi, Zepcu, Bihacu, pa i u Skoplju i Bitolju.

U Subotici, Novom Sadu, Vinkovcima, Bjelovaru, Somboru i Bezzdanu upaljane hanukije stavljane su na prozor da bi se mogle videti sa ulice.

Davanje poklona i novca deci, tzv. Hanuka gelt, bilo je uobicajeno medu Jevrejima u citavoj zemlji. Propisima koje nalaze Talmud predvideno je da zapaljeni zisci ili svece gore najmanje pola sata, kada je bio zabranjen svaki rad; vreme se provodilo u krugu porodice u veselom raspolozenju, pevanju, pricanju legendi, igranju karata i popularne decije igre sa zvrkom zvanim trendl ili drajdl. Zvrkovi, od metala ili drveta, imali su na svakoj od cetiri stranice po jedno hebrejsko slovo: nun, gimel, he i sin. Prema starijoj tradiciji to su bila pocetna slova recenice 'Nes gadol haja sam' (Veliko cudo se dogodilo tamo). Medutim, ova popularna igra dala je slovima drugo znacenje, tumaceci nun kao nichts (nista), gimel kao ganc (sve), he kao halb (pola) i sin kao stel rajn (ulozi).

Od poslastica koje su se najcesce nalazile na trpezi za ovaj praznik poznate su halva di Hanuka od brasna i spinovanog secera. Masa je secena u

rombove ili je vadena velikom kasikom tako da je dobijala ovalan oblik. Poznata je i pod nazivima halva de kucara (halva kasika) i halva preta (crna halva). Specijalno za ovaj praznik pravljeni su tispisti, marcipan od badema, a ponegde i suvi gusciji bataci punjeni orasima.

Iako je dom okosnica svih zbivanja vezanih za Hanuku, zanimljive su bile i

redovne godisnje Makabejske svecanosti u organizaciji pojedinih kulturnih ili dobrotvornih drustava, kao "Hasomer Hacair", "Wizo", "Bne Brit", u Subotici, "Hasomer Hacair" u Novom Sadu, "Ahdus", "Matatja", "Gloria", i "Lira" u Sarajevu, "Jarden" u Splitu, "Makabi" u Skoplju i "Jevrejska radna omladina" u Beogradu. Na tim skupovima odrzavala su se predavnja o

istorijskom znacenju Hanuke, palile se hanukije ili menore uz zajednicko pevanje "Maoz cura". Nekada je tu pesmu izvodio i neki od mnogobrojnih jevrejskih horova. Priredivane su igranke, tombole i sabirne akcije u

korist siromasne dece, koja su na ovaj praznik dobijala novu zimsku odecu.

Dva tradicionalna recepta za Hanuku askenaskih i sefardskih Jevreja sa podrucja bivse Jugoslavije (Milica Mihailovic, Tradicionalna kuhinja Jevreja bivse Jugoslavije, Beograd 1998, str. 63, 108).

Berlinske okruglice za Hanuku (Recept iz lista Ujkelet, Budimpesta)

> > Sastav:

- > > 4 case brasna, kasika soli,
- > > 4 kasicice praska za pecivo,
- > > 2 cela jaja,
- > > kasicica cimeta,
- > > nastrugana kora jednog limuna,
- > > solja secera,
- > > 4 kasike ulja,
- > > guscija mast za przenje,
- > > pekmez

> >

> > Priprema:

- > > Pomesati brasno sa kasikom soli i praskom za pecivo.
- > > U sredini napraviti rupu, u nju razliti dva cela jaja,
- > > dodati cimet, nastruganu koru limuna, secer i ulje.
- > > Sve to dobro izraditi, napraviti testo, pokriti cistom
- > > salvetom i pustiti da se odmara jedan sat. Od tog
- > > testa formirati male okruglice i prziti ih na vreloj
- > > guscijoj masti. Servirati ih sa secerom koji je
- > > pomesan sa cimetom i pekmezom.

> >

> >

> > Hanuka halva (Recept Nade Papo, Sarajevo)

> >

> > Sastav:

- > > cetvrt litre ulja,
- > > dve i po solje brasna,
- > > 100g secera i jos 500g secera za spinovanje,
- > > malo pecenih oraha, lesnika ili badema

> >

> > Priprema:

- > > Na ulju napraviti zaprsku od brasna i ulja, ako nije
- > > dovoljno brasna dodati jos malo. Pola kilograma secera
- > > ukuhati sa tri cetvrtine solje vode i u to umijesati
- > > u tijesto koje mora da bude smeđe boje.
- > Na dasku sasuti 100 grama secera i na njemu razvaljati smjesu.
- > Oblike vaditi kasikom i redati ih na plitki tanjir.
- > Moze se dodati i malo pecenih oraha, lesnika ili badema.