

UDK 39

ISSN 0350-0322

ГЛАСНИК  
ЕТНОГРАФСКОГ МУЗЕЈА

КЊИГА  
74

СВЕСКА 1

2010.

*Издавач*

Етнографски музеј у Београду  
Студентски трг бр. 13  
www.etnografskimuzej.rs  
info@etnografskimuzej.rs

*Уредник*

Др Весна Марјановић, Етнографски музеј у Београду

*Редакција*

Академик Петар Влаховић, Црногорска академија наука и уметности  
Др Весна Марјановић, Етнографски музеј у Београду  
Др Софија Костић, Етнографски музеј у Београду  
Др Илдико Ердеи, Одељење за етнологију и антропологију  
Филозофског факултета у Београду  
Мр Данијела Велимировић, Одељење за етнологију и антропологију  
Филозофског факултета у Београду  
Мр Милош Матић, Етнографски музеј у Београду  
Др Петко Христов, Етнографски институт Бугарске академије наука (Бугарска)  
Др Нашко Крижнар, Институт за словеначку етнографију (Словенија)

*Секретар редакције*

Мр Милош Матић

*Рецензенти*

Др Десанка Николић  
Др Душан Дрљача

*Лектура и коректура*  
Слободанка Марковић

*Превод резимеа*

Жермен Филиповић

*Тираж*

800

*Штампа*

„Чигоја штампа“

Ставови изражени у радовима објављеним у Гласнику Етнографског музеја број 74 припадају ауторима и не одражавају нужно став редакције Гласника Етнографског музеја.

Етнографски музеј у Београду основан је 1901. године.

Први број ГЛАСНИКА објављен је 1926. године.

Гласник Етнографског музеја бесплатно је доступан у електронској форми на адреси [www.anthroserbia.org](http://www.anthroserbia.org)

BULLETIN  
OF THE ETHNOGRAPHIC MUSEUM  
IN BELGRADE

VOLUME

74

No. 1

2010.

*Publisher*

Ethnographic Museum in Belgrade  
Studentski trg 13  
Belgrade, Serbia  
www.etnografskimuzej.rs  
info@etnografskimuzej.rs

*Editor in chief*

Vesna Marjanović, PhD, Ethnographic Museum in Belgrade

*Editorial board*

Academic Petar Vlahović, PhD, Montenegro Academy of Science and Art  
Vesna Marjanović, PhD, Ethnographic Museum in Belgrade  
Sofija Kostić, PhD, Ethnographic Museum in Belgrade  
Ildiko Erdei, PhD, Department of Ethnology and Anthropology, Faculty of Philosophy,  
University of Belgrade  
Danijela Velimirović, MPhil, Department of Ethnology and Anthropology,  
Faculty of Philosophy, University of Belgrade  
Miloš Matić, MPhil, Ethnographic Museum in Belgrade

*International editorial board*

Petko Hristov, PhD (Bulgaria)  
Naško Križnar, PhD (Slovenia)

*Assistant to editor*

Miloš Matić, MPhil, Ethnographic Museum in Belgrade

*Proof editor*

Slobodanka Marković

*Translation to English*

Žermen Filipović

*Copies*

800

*Print*

„Čigoja štampa“

Ethnographic museum in Belgrade founded in 1901.  
First volume of Bulletin of the Ethnographic museum published in 1926.  
Available for free on [www.anthroserbia.org](http://www.anthroserbia.org)

## САДРЖАЈ

РЕЧ УРЕДНИКА.....	9
РАСПРАВЕ И ГРАЂА У САВРЕМЕНОЈ ЕТНОЛОГИЈИ И АНТРОПОЛОГИЈИ	
<i>Драгана Стојковић</i> НАСЕЉА И СТАНОВНИШТВО ОПШТИНЕ ПИРОТ (ОСВРТ НА ПОЈЕДИНЕ ИСТОРИЈСКЕ, ЕТНИЧКЕ И ДЕМОГРАФСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ).....	11
<i>Зоран Родић</i> НАРОДНО ГРАДИТЕЉСТВО И СТАНОВАЊЕ У ПИРОТУ И ОКОЛИНИ.....	109
<i>Велибор Стојаковић</i> НАРОДНА (ТРАДИЦИОНАЛНА) ЗЕМЉОРАДЊА У ПРЕДЕЛУ ВИСОК (ПИРОТСКИ КРАЈ).....	143
<i>Ранко Баришић</i> ЗАНАТИ У ПИРОТУ И ОКОЛИНИ .....	173
<i>Марина Цветковић</i> ДОМАЋА ТЕКСТИЛНА РАДИНОСТ У ОКОЛИНИ ПИРОТА У ДРУГОЈ ПОЛОВИНИ XIX И У XX ВЕКУ .....	235
<i>Вјера Медић</i> САОБРАЋАЈ И ПРЕНОС ДОБАРА .....	283
<i>Вера Шарац-Момчиловић</i> ТРАДИЦИОНАЛНА И САВРЕМЕНА ИСХРАНА СТАНОВНИКА ОПШТИНЕ ПИРОТ .....	317



## CONTENTS

EDITORIAL .....	9
ETHNOGRAPHIC MATERIAL IN CONTEMPORARY ETHNOLOGY AND ANTHROPOLOGY	
<i>Dragana Stojkovic</i> SETTLEMENTS AND POPULATION OF PIROT MUNICIPALITY .....	11
<i>Zoran Rodic</i> TRADITIONAL ARCHITECTURE AND HOUSING IN THE PIROT REGION .....	109
<i>Velibor Stojakovic</i> FOLK (TRADITIONAL) AGRICULTURE IN VISOK (THE PIROT REGION) .....	143
<i>Ranko Barisic</i> TRADITIONAL CRAFTS OF PIROT AND ITS SURROUNDINGS .....	173
<i>Marina Cvetkovic</i> HOME TEXTILE INDUSTRY IN SURROUDNINGS OF PIROT IN THE LATTER PART OF THE 19 <sup>TH</sup> AND THE 20 <sup>TH</sup> CENTURIES .....	235
<i>Vjera Medic</i> TRAFFIC AND TRANSPORTATION OF GOODS .....	283
<i>Vera Sarac-Momcilovic</i> TRADITIONAL AND MODERN DIET OF POPULATION IN THE PIROT MUNICIPALITY .....	317





## РЕЧ УРЕДНИКА

Од 1961. године монографска истраживања етногеографских целина у Србији радили су предано стручњаци Етнографског музеја у Београду са сарадницима из сродних институција, а резултати су објављивани у Гласнику Етнографског музеја у Београду: Горња Ресава 1962; Јадар – Вуков завичај 1964; Доња Ресава 1966; Неготинска Крајина 1969; Околина Бора 1975; Зајечар и околина 1978; Титовоужички, пожешки и косјерићки крај 1984; Сјеничко-пештерска висораван 1989, 1992; Књажевац и околина 1997. године.

Гласник Етнографског музеја у Београду бр. 74 је резултат рада на тимском пројекту Етнографског музеја у Београду и Музеја Понишавља из Пирота. Пројекат под називом „Етнографско истраживање културе становништва Пирота и насеља која припадају општини Пирот“, осмислили су и поставили 2000. године Јасна Бјеладиновић-Јергић, музејски саветник Етнографског музеја у Београду, академик Петар Влаховић и Предраг Пејић, тадашњи директор Музеја Понишавља. Основни задатак за одабрани тим стручњака кустоса из оба музеја био је да се обави истраживање материјалне, духовне и социјалне културе становништва у насељима општине Пирот и у самом граду Пироту како би се на основу нове, „свеже“ грађе добила слика о, на првом месту преживелој традиционалној култури на почетку 21. века као и о новим облицима понашања и мишљења становништва овог региона на крају 20. и на почетку 21. века. Аутори пројекта су имали жељу да након завршених теренских истраживања сву грађу систематизују, аналитички обраде и у облику монографије публикују па да буде доступна широј јавности. Међутим, због недостатка финансијских средстава и транзиције друштва у Србији, до сада се нису створили услови да се једна таква књига штампа па је део грађе публикован у Гласнику Етнографског музеја бр. 73 (аутори М. Матић, *Социјална организација у селима пиротског краја* и С. Костић, *Годишњи обичаји у Пироту*) док се већи део радова публикује у овом Гласнику. Стога, у претходна два рада и у радовима објављеним у овом тематском Гласнику представљена етнографско-антрополошка грађа презентује резултате истраживања сарадника оба музеја који се односе на проблеме структуре становништва и демографских питања, социјалну структуру, традиционалну сеоску архитектуру, сегменте традиционалне привреде – земљорадњу, занатство, текстилну домаћу радиност, вез и чипку као облике украшавања одела, културу одевања, превоз добара, исхрану, комуникацију у институцији гостопримства, обичаје годишњег циклуса, обичаје животног циклуса – рођење детета, народну медицину, и напослетку, традицио-

налне облике целокупне културе овог региона смештене у музејске збирке Музеја Понишавља. У овом Гласнику Етнографског музеја објављују се радови: Д. Стојковић, *Насеља и становништво општине Пирот*, З. Родић, *Народно градитељство и становање у Пироту и околини*, В. Стојаковић, *Народна (традиционална) земљорадња у пределу Висок*, Р. Баришић, *Занати у Пироту и околини*, М. Цветковић, *Домаћа текстилна радиноост у околини Пирота у другој половини XIX и у XX веку*, Вјера Медић, *Саобраћај и пренос добара*, В. Шарац-Момчиловић, *Традиционална и савремена исхрана становника општине Пирот*, И. Филеки, *Вез и чипка у пиротском крају*, И. Филеки, *Гостопримство и поздрављање у пиротском крају*, С. Велкова, *Народна ношња у Високу и Горњем Понишављу у збирци Музеја Понишавља у Пироту*, Д. Златковић, *Традиционална медицина пиротског краја*, В. Марјановић, *Обичаји везани за рођење детета код становништва у насељима општине Пирот*, И. Гвозденовић, *О Музеју Понишавља Пирот*. На крају Гласника приложена је релевантна библиографија која се односи на проучавано подручје, Г. Јовановић, *Библиографија Пирота и околине*.

Дакле, треба имати у виду да и овако представљена грађа о једном региону може имати вишеструки значај. Грађа је основа за обраду етнографске (антрополошке) теме. Она може бити само архивирана, може бити публикована за себе или служити као надградња у аналитичком нивоу обраде задате теме. Под грађом у контексту етнографије подразумева се: прикупљен материјал на терену техникама интервјуа са казивачима разним облицима записивања, аудио снимања, материјалних артефаката (позивнице, фотографије, писма и слично), архивске белешке које се односе на народ и његове особености али и музејски предмети сакупљени у етнолошке колекције по музејима Србије и њихова релевантна документација. С обзиром да етнографску грађу одликује дескрипција из које се касније стварају научне целине чија је намена у научној обради теме, она стоји у корелацији с теренским истраживањима.

# РАСПРАВЕ И ГРАЂА У САВРЕМЕНОЈ ЕТНОЛОГИЈИ И АНТРОПОЛОГИЈИ

Прегледни рад

УДК 908(497.11 Пирот)''18/19''  
314.151.3(497.11)''18/19''; 911.37(497.11)''18/19''  
ГЕМ 74/1 (2010), 11–108

*Драгана Стојковић*

## НАСЕЉА И СТАНОВНИШТВО ОПШТИНЕ ПИРОТ (Осврт на поједине историјске, етничке и демографске карактеристике)

**Апстракт:** Као један од учесника већег пројекта етнолошких истраживања пиротског краја започела сам писање текста који се односи на његово становништво и насеља под називом *Насеља и становништво општине Пирот*, с основном идејом да то буде етнолошко-демографска студија и да, бар у извесној мери, обједини нека од бројних досадашњих разматрања на ту тему и допринесе неким новим сазнањима. Рад садржи само приказе одабраних сегмената, с обзиром на могућ широк спектар питања која може обухватити ова тема, и поред уводног дела састоји се из шест поглавља: 1. Насеља и становништво од праисторије до средине XX века, 2. Насеља и становништво од средине XX века до данас, 3. Привреда и занимања становништва, 4. Размештај становништва и етничка слика, 5. Друштвени живот и психичке особине, 6. Демографске карактеристике.

**Кључне речи:** Пирот, становништво, насеља, село, град, привреда, занимања, динамика, демографске карактеристике.

### УВОД

Насеља и становништво су категорије које се могу посматрати из различитих углова те се стога и истражују у оквиру неколико научних дисциплина, при чему свака користи одређени приступ и метод, а њихови научни

циљеви се често допуњују и поклапају. У том смислу значајно је да такво истраживање обухвати искуства како сродних друштвених, тако и свих других научних дисциплина, чија сазнања могу бити од користи у истраживању тако комплексних питања, посебно становништва.

Имајући све то у виду, истраживање ове теме започела сам аналитичко-документационим поступком чиме сам стекла увид у већину досадашњих публикованих радова (научних студија, монографија, периодике делом и необјављене грађе) који се односе на пиротски крај, и то етнолошког, историјског, географског, археолошког или сродног карактера. Подаци из литературе су ми користили за израду историјског прегледа насељености и општи развој становништва, док сам се с главним одликама традиционалног живота, уз одговарајућу литературу упознавала на терену у директној комуникацији с људима примењујући неке од општих метода: посматрање, интервју, анкету и, на крају, применила сам неке од метода статистичко-демографске анализе за праћење развоја и структура становништва. Најзначајнији сегмент рада било је истраживање на подручју општине Пирот током седмодневних или десетодневних боравака, у периоду од 2000. до 2005. године, у оквиру којих су поред самог Пирота обухваћена и бројна сеоска насеља. У тој активности учествовали су етнолози-стручњаци Етнографског музеја у Београду и стручњаци Музеја Понишавља у Пироту. У Пироту сам тада посетила неке од значајних градских институција: Скупштину општине, галерију „Чедомир Крстић“, Народну библиотеку, Историјски архив, Гимназију „Предраг Костић“, Завод за тржиште рада, Дом здравља и др. Да најважнију улогу приликом теренског рада има сарадња с казивачима из народа потврдило се и у оквиру овог истраживања где су ми од драгоцене помоћи били појединци, који се и сами баве истраживачким радом, пре свега Светислав Џунић–Тиса, а затим и Борисав Јовановић–Мутанбелег, Витомир В. Живковић, као и Драгољуб Златковић, већ афирмисани истраживач народног живота и традиције. Значајну помоћ у прикупљању података пружили су ми и представници локалне управе, службеници општинских служби у граду и у сеоским насељима<sup>1</sup> али и многи други чија имена овом приликом нису наведена. Службеници сеоских месних канцеларија су се показали као изузетни познаваоци локалних сеоских прилика, мештана и историјата села. Они су ми омогућили преглед старих матичних књига пописа становништва (књиге рођених и умрлих) које се чувају у сеоским месним канцеларијама. У припреми рада служила сам се и подацима из радова преданих и савесних истраживача и пописивача пиротског краја објављених у виду монографија једног броја пиротских села<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Мирољуб Живковић, Мирослав Ранчић, Томислав Петровић, Слободан Петровић, Бобан Петровић, Никола Потгић, Тугомир Крстић Слободан Ђорђевић, Драган Младеновић, Негослав Станишић, Емил Тошић, Петар Игњатовић, Божидар Петровић и други.

<sup>2</sup> Крупац, Ј. Ђирића и В. В. Живковића (1974), Велики Јовановац, Божидара Здравковића (1976), Чиниглавци, Борисава Јовановића (1984), Велика Лукања, Вукашина Петровића (1985), Јасенов Дол, Душана Ђурића (1996), Дојкинци, Милана М. Петровића (1997),

Иако су сва теренска истраживања у оквиру пројекта углавном обављена на територији општине Пирот, у географском смислу као и по питању становништва, та територија се мора увек у ширим оквирима посматрати, о чему говори честа употреба неких назива који се односе на њу као на пример старопланински крај или шопско-торлачко подручје.

Основни подаци који се могу навести у опису општине Пирот је да она захвата територију од 1232 км<sup>2</sup> и спада у ред наших највећих (треће место), али по броју становника 63.791 слабије насељених општина. То се види и на основу статистике за пиротски округ која је по броју становника (105.654) на претпоследњем месту, када су у питању подаци броја становника по окрузима Републике Србије. Општина Пирот захвата простор Горњег Понишавља, уз границу према Бугарској која се налази с њене североисточне стране. Унутрашње границе се пружају с југоисточне и југозападне стране према димитровградској и бабушничкој општини, а са западне и северне стране према белопаланачкој и књажевачкој општини. У оквиру целе територије општине, поред општинског центра Пирота који је одувек важио као једино урбано насеље, постоји још 71 насеље, од чега 6 приградских и 65 сеоских (премда се још неколико гравитационо снажнијих насеља може сврстати у ред приградских)<sup>3</sup>. Пироту и његовим приградским насељима, као и насељима тзв. кружног прстена (у народу познат као кружни пут или булевар) гравитирају мања, слабије развијена, претежно брдско-планинска насеља у зависности од других природних и друштвених карактеристика, при чему се она најудаљенија насеља налазе на око 35 км<sup>2</sup> далеко од Пирота.

С обзиром да је Пирот и централно полифункционално средиште, његова гравитациона моћ се пружа и изван границе истоимене општине, чинећи тзв. пиротски округ, који се често проучава као већа предеона целина, под називом Горње Понишавље и Лужница и захвата простор у горњем току Нишаве, у сливу Височице и Темштице, с доњим током Јерме и котлински и ободни простор Лужнице. Цео тај простор који припада делу централног Балкана у највећој мери подудара се са општинама Пирот, Димитровград и Бабушница. Природни услови и прилична неприступачност највећег дела територије услед одређених геоморфолошких одлика, учинили су да је становништво пиротског краја кроз историју било доста изоловано од утицаја са севера и запада. Истовремено су историјски услови на том простору често прекрајали државне границе, спајали и делили становништво.

Град Пирот као гравитациони центар целе регије кроз историју је имао највише утицаја на стање околних насеља и њихов развојни пут. Тај утицај

Завој, Војислава М. Минића (1989), Трњана, Петра Виденовића (1998), Блато, Драгољуба Вељковића (1998), Костур, Духомира Цветковића (2001), Присјан, Часлава Р. Спасића (2001), Понор, Најдана Р. Ђорђевића (2001), Пољска Ржана, Милована Т. Минчића (2002), Бабин Кал, Градимира Маринковића (2003) ...

<sup>3</sup> Републички завод за статистику, Попис становништва 2002. године, [www.statserb.sr.gov.yu](http://www.statserb.sr.gov.yu)

Пирота као градског центра у прошлости, у оквиру турске државе био је много значајнији с обзиром да је његова гравитациона моћ захватала ширу територију него што је то данашња територија општине, која се налази у рубном подручју. У случају нашег истраживања обухваћена су сва насеља општине Пирот, поред којих се помињу у незнатној мери насеља суседних општина чији развој је и даље упућен на Пирот, који је и данас центар иако далеко мање значајан него у прошлости. На то, између осталих, указују и подаци из прошлости о приближно истом броју становника које је Пирот имао у односу на данас економски моћније градове<sup>4</sup>. У вези с тим је и податак који говори да у прошлости није било упадљивих разлика у броју становника између тада водећих градова у области централног Балкана. Наиме, по ослобођењу од Турака Ниш је имао нешто преко 20.000, Софија око 21.000 а Пирот 9.500 становника. И данас, упркос чињеници да пиротска област припада делу неразвијеног југа земље, Пирот не само да представља, без конкуренције, најснажнији урбани центар области, већ је и даље значајан центар на нивоу целе земље. То је све проистекло не само из историјски наслеђене традиције већ и од реалних физичко-географских погодности, чињенице што је на транзитној локацији где пролазе две међуконтиненталне копнене магистрале: железничка пруга Ниш – Софија, и магистрални пут Ниш – Димитровград. Не рачунајући локалне путеве, од регионалних саобраћајница у Пироту се сусрећу следећи путеви: из правца Калне и Темске, из подручја Висока и из подручја Јерме и Лужнице. Стање и развијеност путне мреже, поред природних услова, је једно од најважнијих фактора који утичу на развој насеља и промене које се одражавају на развој становништва, мењање његовог броја и структуре.

Општина Пирот, по географском положају, како је утврдио Јован Цвијић за пиротски крај, има главне особине централних области Балканског полуострва. Налази се на источној-југоисточној страни Моравске удолине меридијанског правца, у долини Нишаве, која као интегрална компонента значајне Моравско-нишавске-маричке удолине рашчлањује источну и југоисточну Србију<sup>5</sup>. Општина Пирот се у геоморфолошком погледу састоји из Пиротске котлине (13%) и планинског простора с долинама, терасама, странама и планинским долинама (87%)<sup>6</sup>. Прецизније још, може се рећи да се на простору општине уочавају три рејона: планински најзаступљенији са 40%, и брдски и равничарски са по 30% укупне површине.

Раније је та територија у административном погледу била састављена од два среза: нишавског и височког. Те две области, у физичко-географском погледу донекле различите а у историјском и географско-економском погледу су блиске и чине целину, те се из тих разлога најчешће заједнички

<sup>4</sup> Јован В. Ђирић, *Насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, Пиротски зборник 8–9, 121.

<sup>5</sup> Миљана Радовановић, *Антропогеографске основе СР Србије*, ГЕМ, бр. 44, Београд, 1980, 14.

<sup>6</sup> Јован Ђирић, *Пирот, Социјалистичка Република Србија*, III том, Београд 1985, 485.

проучавају. Пиротско поље заузима плодну долину реке Нишаве, са западне стране пружа се од села Блата и планине Белаве, а на југоистоку све до села Сукова. Град Пирот, велики регионални центар, смештен је у ниској равници пиротског поља, у чијој близини се претежно налазе економски и бројчано најразвијенија насеља општине. Јужно и југозападно од Пирота је Барје (Барије), део пиротског поља, крај који је у прошлости био влажан и мочваран. Са севера и истока Котлину затварају огранци Видлича и висораван Тепош, а с југа и запада висоравни у подножју Стола и између Стола и Белаве. Остали простор општине испуњен је масивима, висоравнима и долинама балканске планинске области.

Област која се пружа североисточно од пиротске котлине, у сливу реке Височице (у једном делу Темштица) назива се Висок, и како сама реч казује, означава висок планински крај (који се пружа између главног гребена Старе планине и Видлича). Висок се обично у локалним оквирима дели на Горњи, Средњи и Доњи Висок. У старопланинском крају издвајају се још неке мање, географски занимљиве предеоне целине: Видлич, Тепош, Забрђе, Бурел и Заглавак. Видлич и Басара су огранци Старопланинског масива оивичени с три реке Нишавом, Темском и Височицом. Забрђе захвата централни део Видлича, предеона целина одвојена од нишавске котлине брдско-планинском баријером, чији су само рубни делови у оквиру општине Пирот, а већи део се налази у суседној општини Димитровград. Тепош је предеона целина, у виду великог кречњачког платоа која се ступњевито спушта у Пиротску и Димитровградску котлину. Бурел и Заглавак су делови других општина. Стара област Заглавак, раније Заглавачки срез, а данас општина Књажевац, пружа се на северу од општине Пирот и данас јој припада мала предеона целина Буцак простор северно од Темске са 14 насеља, која је у прошлости припадала нишавском (пиротском) округу. Бурел је такође занимљива антропогеографска област, по саставу становништва блиска становништву пиротског краја (торлачко-шопског), представља део општине Димитровград према Крајишту чији већи део је у Бугарској. У прошлости је пиротски крај везиван за још два стара географска назива у смислу да се значи предеона целина, као и народ тог краја: Шоплук (Шопи) и Торлак (Торлаци). Да се ти називи данас сасвим ретко користе види се по томе што просечни Пироћанци ретко и препознају право значење тих појмова. С обзиром на значај тих појмова у прошлости, о њима ће више бити речи у једном од наредних поглавља.

За истраживање прошлости пиротског краја једно од најдрагоценијих дела је рад Илије Николића, збирка његове архивске и историографске грађе публиковане у три књиге, која се односи на Пирот и срез Нишавски, документовани материјал из периода с почетка XIX века до успостављања српске државе 1918. године<sup>7</sup>. Када су у питању новија истраживања станов-

<sup>7</sup> *Пирот и срез Нишавски, 1801–1918.* (грађа), сабрао и приредио Илија Николић, Пирот 1981. и 1982.

ништва овог краја треба свакако истаћи и оно које је објединило географе и етнологе из Србије и Бугарске с циљем да се публикују зборници српско-бугарске сарадње у оквиру двојезичног пројекта у којем сарађују професори Филозофског факултета Универзитета у Нишу и Филолошког факултета Великотрновског универзитета „Свети Ђирило и Методије“ из Бугарске<sup>8</sup>.

## І НАСЕЉА И СТАНОВНИШТВО ОД ПРАИСТОРИЈЕ ДО СРЕДИНЕ ХХ ВЕКА

Историјски развој било-ког подручја, од најстаријих времена до савременог доба, резултат је сложеног деловања бројних природних и друштвених фактора, а сходно томе одвијао се и развој насеља и становништва пиротског краја. Прекретница у развојном процесу пиротског краја било је ослобођење од Турака. Вековима се ово подручје одликовало низом специфичности у односу на друге, а уједно је поседовало и мноштво заједничких елемената карактеристичних превасходно за целу источну Србију. То се може уочити у одређеним етничким и културним појавама као што су: тип насеља, облици привређивања, порекло и композиција становништва, обичаји, ношња и низ других специфичности које се разликују у односу на остале крајеве Србије, пре свега њене западне делове.

Данашњи називи 71 насеља општине Пирот (рачунајући и приградска насеља), различитог су порекла и изведени су, између осталог, од етничких имена, личних имена, природних назива (река, планина, извор, шума, биљка), појединих занимања, а често су и појмовног значења. Мањи број назива насеља је латинског и турског порекла. Иначе у овом тексту та питања неће бити предмет разматрања јер та тема захтева ужу специјалност у истраживању, пре свега лингвиста и специјалиста за топономастику, којима ће од највеће користи бити публиковане микротопонимије појединих пределина пиротског краја, које су резултат вишегодишњег рада Музеја Понишавља у Пироту.

Постоје бројни археолошки налази који сведоче о постојању значајног броја насеља пиротског краја у античко доба. Такви материјални докази о постојању насељености било да су то градишта – људска станишта, војна утврђења или црквишта и остаци гробаља, упућују на присуство становништва у римско доба и то, поуздано, већ од другог и трећег века наше ере. Археолошка наука у том погледу пружа, поред постојећих, још увек бројне потврде. По једној легенди Стари Пирот је био најпре станица где су римске легије мењале запрегу а тек нешто касније постаје значајан град. Бројни

<sup>8</sup> *Етно-културолошки зборник*, Књига XII, Сврљиг 2008, 151.



су материјални трагови, различити по врстама и по времену настанка, од античког времена преко средњег века који сведоче о континуитету живота у Пироту и пиротском крају. Римљани су изградили једну од најзначајнијих саобраћајница у овом делу Европе – пут *Via militaris*, који је од Ниша водио долином Нишаве ка Софији. Тако, у близини тог старог пута постоје остаци бројних насеља из времена римске цивилизације. У околини данас једног од најразвијенијих села Темске налазе се остаци старог градића, за које се претпоставља да је била римска варош. Приградско насеље Градашница је добило име по некадашњем утврђеном граду-Градини. Трагови старих римских утврђења постоје и код Сукова и Градишта. На основу народних казивања забележено је више топонима под називом Градиште од којих се многи помињу у литератури и архивској грађи. Тако на пример, топоними те врсте се помињу у атару села Паклештице, на левој страни Височице, затим на десној страни Царибродске реке у непосредној близини српско-бугарске границе, као и на брду код села Рсовци, четврт часа лево од реке Височице<sup>9</sup>, Трагови јужног крака римског пута *Via militaris* у близини Раснице указују на старију њену насељеност. И село Крупац (име изведено од латинске речи *scirpellarii* – оклопници) настало је на месту с остацима античког насеља<sup>10</sup>. Новијим истраживањима у самом Пироту, као и на оближњем Сарлаху у непосредној близини Пирота, откривена су античка и рановизантијска утврђења. Такође, мало северније од Извора, по причању мештана тог села у давним временима постојало је римско насеље под именом Вишиград, које је касније непријатељ запалио<sup>11</sup>. Занимљиво је да се и преко планинских превоја Старе планине сусрећу археолошки налази из римског периода, војна утврђења, што упућује да су у то доба многа планинска места имала далеко већи значај од данашњег. Јужно од главног гребена Старе планине налази се Гостуша, с остацима некадашњег римског града „Наград“, које се сматра једним од најстаријих насеља у пиротском крају. По предању садашње име је добила, од некадашње гостионице недалеко од старог караванског војног пута. Исто тако, у атару села Брлог, чија је првобитна локација била Старо Селиште, на караванском путу у месту Врело налазе се бројне археолошке ископине. За данас најзабаченије село Топли До, сматра се да је некада било на огранку Римског пута и да су римске легије ту остављале своје болесне и рањене да се опораве. Постоји и већи број могила, и остатака старих гробаља, из различитих временских периода<sup>12</sup>.

<sup>9</sup> Етнографска спомен-збирка Христифора Црниловића, рук. грађа бр.17,18,19/131.

<sup>10</sup> Географска енциклопедија, *Насеља Србије*, књ. III, приредио Србољуб Ђ. Стаменковић, Београд 2001, 244.

<sup>11</sup> Борисав С. Јовановић, *Извор, село на извору – репортерски запис*, Лист Слобода, Пирот од 21.04.2001.

<sup>12</sup> Постоје могиле у месту Трговишту према селу Горњем Крупцу, на југозападној страни поља ближе селу Костуру и Суводолу, као и уопште на неколико локалитета пиротског поља, које се наводе у рук. грађи Христифора Црниловића, бр. 9/131.

У праисторијској прошлости простор Балканског полуострва, као и много шира територија с деловима европског и азијског континента, био је насељен праиндоевропским етничким групама, које тек у савремено доба постају значајнији предмет научног проучавања, истовремено с појавом бројних расправа које се баве питањима Индоевропљана, њихове просторне и демографске експанзије. Из античког времена не постоје подаци о становништву већ само материјални докази који сведоче о присуству појединих култура. У науци је опште прихваћено мишљење да се пред крај другог миленијума, као господари западног дела Балканског полуострва јављају Илири, а у источном делу Трачани, који на њему живе кроз цео доцнији римски период. Према тим наводима, Илири су у античко доба пре словенске експанзије, насељавали простор Балканског полуострва, делове Паноније до Беча и неке северне и јужне пределе Апенинског полуострва и највећим делом током вишевековне римске окупације су романизовани. Трачани су живели источно од Илира на простору од Ердељских Карпата, преко Дунава и мореуза до Мале Азије. И они су добрим делом романизовани а мешањем Трачана, Римљана и Словена настао је румунски народ<sup>13</sup>. На основу таквих, углавном данас прихваћених, научних мишљења следи да су се бројна илирска и трачка племена населила у време врло живе употребе метала, када су се одиграла велика етничка кретања и промене, али остају отворена и нејасна питања, или без поузданијих научних објашњења, која се односе на њихову претходну територију, као и на узроке њиховог нестајања с овог простора. „Од Трачана и Илира, ранијих становника овога полуострва остала су само народна имена, и то као географски називи“<sup>14</sup>. Ни од Келта, носилаца латинске културе није нађено много трагова, иако је њихово продирање изазвало осетан поремећај у етничким односима. Управо су за Келте везана занимљива мишљења појединих научника и етногенетичара која се односе на романизацију балканског простора. Тако Коста В. Костић истиче могућност да су балкански Власи својим супстратом везани за Келте, што директно утиче на промену гледања да су римски освајачи били главни иницијатори процеса романизације<sup>15</sup>.

На Балканском полуострву су јелинске етничке групе затекле стариначко становништво, од којих прихватају њихову већ развијену културу, коју они обogaћују уздижући је на највиши степен цивилизације, која се даље шири и распростире као високоразвијена и напредна јелинска култура. Иако грчки

<sup>13</sup> Боровоје Дробњаковић, *Етнологија народа Југославије*, Први део, Београд 1960, 32 и 34.

<sup>14</sup> Живко Д. Петковић, *Бугари и Балкански Словени*, Београд, 1926, 16.

Напомена: Поменути аутор истиче да се њихови остаци углавном везују за групе поромањеног становништва, а да је тешко замислити да су у «оно» доба сви (Илири и Трачани) били истребљени ма како да су ратови на Балканском полуострву били крвави и дуготрајни. То отвара и друга бројна питања о пореклу још неких народа на Балканском полуострву, али то није тема овога рада.

<sup>15</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, II издање, Нови Сад, 1995, 52.

извори старе балканске народе с којима су долазили у додир недовољно помињу, види се да су они с њима имали јаке трговачке везе, преко трговачких база и колонија у градовима. Преко њих су ширили своју културу и језик. Ипак од раних времена грчки елемент није успео да се у већој мери наметне другим етничким групама из различитих природних, историјских и политичких разлога, премда у каснијим вековима Грци постају носиоци византијске цивилизације као најкултурнији хришћански елемент.

После распада Римског царства, на два – источно и западно, област пиротског краја припала је Источном римском царству – Византији. Претпоставља се да се у то време дешавају и прегруписавања постојећих племенских групација на овим просторима. Ипак, из периода раног средњег века је о томе веома мало помена. За изглед и распоред насељености у то доба од највећег утицаја је био војни пут *Via militaris*, доцније Цариградски друм, чији је један крак ишао долином Нишаве, затим долином Искре и Марице све до Мале Азије. Дуж тог великог војног пута сачињеног од великих камених плоча и мостова, са склоништима и свратиштима за путнике и товарну стоку, били су концентрисани војни гарнизони, а у њиховој близини ницале су вароши. Постоје бројни материјални докази о боравку латинског становништва у виду остатака кула, касарни, тврђава, од којих се по атарима насеља пиротског краја данас најчешће проналазе остаци од путева. Има и других трагова који упућују на претпоставке о постојању цркава и манастира од пре опште прихваћеног периода покрштавања Словена. И називи појединих места су латинског порекла, као што и сами људи на основу предања говоре да су некада ту били Латини (Римљани). На месту римског утврђења *Turges* (III) и утврђеног византијског градића *Quimedava* (IV) подигнут је Пирот као кула-станица на великом друму, а преко грчког назива *ruggos*, добио је данашње име. Има остатака старих рудника, чија експлоатација у овим крајевима се везује за почетак нове ере. Претпоставља се да је од Римљана поред великог броја материјалних остатака која су сведочанстава те развијене културе, остало и трагова у антрополошком погледу. Познато је да је била честа појава да римски легионари, по одслужењу вишегодишњег служења у војсци, остају да стално живе и заснивају породице с тамошњим становницима у римским провинцијама, што је свакако било од утицаја на даљи развој становништва. „Насеобине ветерана простираше су се од Дунава па на југ све до у крајеве Призрена и Скопља“.<sup>16</sup> За постојање бројних утврђења на Старој планини објашњења даје и Коста В. Костић који истиче могућност да су Римљани и Византинци у циљу одбране од варвара били принуђени да напусте прву борбену линију на десној обали Дунава и да другу направе на пролазима Старе планине<sup>17</sup>. Многи научници су покушавали да објасне постојање тако бројних налазишта из доба Римљана и Византије. Један од одговора је тај да је у периоду који се сматра

<sup>16</sup> Константин Јиречек, *Историја Срба*, Прва књига, Београд, 1922, 25.

<sup>17</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, 103.

периодом највећег досељавања Словена, на тим просторима била значајна концентрација становништва с већ потпуно развијеном хришћанском културом и изграђеном црквеном организацијом.

Све до данас у науци преовлађује мишљење да су словенске групе населиле простор Балканског полуострва тек у VI и VII веку, упркос што је о том питању и раније и данас било другачијих научних ставова. Са Словенима се наводе и Авари, номадски народ који је уз Словене освајао балканске просторе, који се од краја VII века више не помињу. У данашње време све су бројнија мишљења која се супротстављају поменутом времену досељавања Словена, имајући у виду идеје неких и старијих и млађих истраживача, који на основу античких извора скрећу пажњу да је и пре тог периода, велика територија Балканског полуострва у потпуности била словенизирана. На тај начин се све више у прошлост помера граница досељавања Словена на просторе југоисточне Европе и Балканског полуострва. При томе, неки теоретичари тај процес словенског досељавања у мањим групама везују за прве кораке велике сеобе народа, у првим вековима после Христа, док други у великој мери заступају ставове аутохтонистичне школе, по којој су Срби од давнина на месту које сада углавном заузимају<sup>18</sup>.

При сагледавању поменутих питања треба истаћи да се ради о веома крупним историјским питањима у оквиру којих се могу износити бројне спекулације, те бављење њима аутор овог рада препушта другима, као и увек могући ризик с обзиром да је досадашња теорија утемељена у радовима најпознатијих научника. Ипак, неспорно је да постоје бројне недоречености у досадашњим учењима о досељавању словенског становништва, односно српског на Балканско полуострво, на које се ни у данашње време не могу наћи одговори. Многи научници се слажу у томе да треба увек имати на уму да оно што је у прошлости била истина и догма може уз помоћ нових истраживања постати заблуда. Оно у чему се слаже већина научника је да се етничка слика Балкана може поузданије пратити тек после завршеног процеса словенизирања целокупног простора. „Из периода VII до XI века остало је сачувано више од 20 имена словенских скупина са великог простора од Корушке до Пелопонеза и Црног мора“.<sup>19</sup> Средином VI века, када је по појединим претпоставкама досељавање Словена највећим делом завршено, у регионалном простору који данас припада Пироту, помиње се неколико племена: Тимочани, Загорци, Торлаци и Шопови, а сви су део великог словенског племена Тимочана<sup>20</sup>.

Познати историчар, Сима Ћирковић истиче да су се староседеоци Словенима указивали у више видова, који се по питању пиротског краја може

<sup>18</sup> Момир Никић, *Порекло Срба, Словена и Скита*, Београд, 2006, 21. Напомена: аутор заузима тај став истичући да није могуће бранити став да су постојали Срби као етноним свуда где се јављају Срби као култни апелатив.

<sup>19</sup> Сима Ћирковић, *Срби у средњем веку*, Београд 1995, 12.

<sup>20</sup> Светислав С. Петровић, *Историја града Пирота*, Приређивач: др Борислава Лилић, Пирот 1996, 9.

свести на два: као Ромеји, грађани и ратници Римског царства код којих је преовлађивао стари хеленски елемент не само у култури већ и у организацији државе, а поред њих Власи или Моровласи без редовних веза с градовима и државним центром<sup>21</sup>. Треба напоменути и то да многи аутори сматрају да словенски археолошки материјал који би сведочио о њиховој комплетној материјалној култури још није довољно истражен, посебно период који се односи на прве векове Словена на Балканском полуострву. У време када је византијска држава водила ратове на неколико фронта, на просторе централног Балкана у другој половини VII века досељавају се Бугари, народ татарско-монголског порекла који је за неколико столећа потпуно подлегао словенизацији, задржавајући само име. Од тада па до савременог доба односи између српског и бугарског народа и њихових држава, биће од највећег значаја за развој историјских догађаја, који су креирали етничку слику пиротског краја.

Византијски цареви су владали словенским скупинама преко домаћих кнезова. С примањем хришћанства Словени прихватају и цара Ромеја као Христовог намесника на земљи, а живот и решавање спорова уобличени су према хришћанским обрасцима. Мирни периоди помућени су снажењем и успоставом Бугарског царства које у оквиру своје територије присаједињује и велики део Србије, око средине X века. Бугарска власт над српским територијама није дуго трајала, те се убрзо сви враћају под врховну византијску власт. С почетка XI века у Византијском царству појављују се и први наговештаји о успостављању (обнови) српске кнежевине. У страниој (немачкој) картографској литератури објављеној с краја XIX века види се да је цела Нишавска област рачунајући и пределе око Јерме и Гинске (изворишта Нишаве) припадала средњовековној српској држави. У ратним годинама 1180–1190, већи део територије пиротског краја, где се наводи на пример Суково (као и Средац, данашња Софија) налази се у оквиру српске средњовековне државе Стефана Немање, при чему се нигде изричито Пирот не помиње као насељено место<sup>22</sup>. У „Белешкама о старом Пироту“ се, између осталог, истиче да је Пирот у Немањиној држави имао значајну улогу на истоку српске државе. Помиње се народ тог краја који се часно бори на Косову за слободу земље, као и касније за одбрану деспотовине, у борби која се протеже све до 1447. године и завршава се падом владавине деспота Ђурђа Смедеревца, када и Пирот потпада под турску власт под којом ће остати 422 године<sup>23</sup>.

О административној организацији под турском влашћу, у свим српским језиком писаним турским писмима из XV и нешто с почетка XVI века, турски део царства назива се Анатолија, а европски део царства Романија којој припада пиротски крај, односно – Румелија по називу пређашњих

<sup>21</sup> Сима Ћирковић, *Срби у средњем веку*, 11.

<sup>22</sup> Коста Н. Костић, *Историја Пирота*, Пирот 1973, 12.

<sup>23</sup> Владимир М. Николић, *Стари Пирот*, Пирот 1974, 11.

византијских земаља, у оквиру којих су се налазиле поред Србије и Бугарска, Грчка и Арбанија<sup>24</sup>. Непосредно пре ослобођења од Турака Понишавље је било Нишки мутесарифлук, где је Пирот био као среска јединица Каза, у саставу ширег призренског вилајета<sup>25</sup>. Нишки мутесарифлук је била велика административна јединица којој су припадали Ниш, Пирот, Трн, Лесковац, Врање, Куршумлија, а у прво време и још неки градови. Неколико година пред ослобођење Пирот је и сам био мутесарифлук<sup>26</sup>.

Истраживање старости пиротских насеља све до осамдесетих година XIX века није било систематски спровођено. За већину насеља сматрано је да су млађег порекла. Томе у прилог ишла је и мања заинтересованост која је владала у народу за питања која су се односила на важност чувања и преношења генеалогских и других историјских података, неопходних за реконструкцију прошлих времена. Тако је памћење народа, најчешће заснивано на сеоским легендама, ишло најдаље у другу половину XIX века, што за истраживање старости насеља није било од веће користи. Тек су преводи турских извора појаснили и потврдили већу старост насеља него што је то до тада било могуће урадити. Неколико насеља у општини Пирот према предању сматрају се најстаријима из периода пре доласка Турака, о чему сведоче и материјални докази. То је Темска, у чијој непосредној близини је био средњовековни град Темац, претеча данашњег насеља, које су Турци отели од деспота Стевана Високог, да би туда прошли са својом војском<sup>27</sup>. И Суково, на југоистоку обода Пиротске котлине се помиње још у X и XI веку у софијској епископији, у писаним грчким споменицима. На основу народних предања у старије насеље може се убројати још и насеље Градиште, о којем постоји предање да је на његовом Врелу и на врелу реке Нишаве, била стара воденица, још из времена цара Душана. Према предању његов сестрић Константин Дејановић је сем воденице подигао и манастир Поганово, поред реке Јерме<sup>28</sup>.

Порекло већине старопланинских насеља најчешће се везује за збегове, привремена насеља која су оснивана из предострожности од турских напада и зулума. Тако остаје све до тридесетих и четрдесетих година XIX века када су уништене крцалијске хорде и када се могло приступити мирнијем раздобљу с пољопривредним делатностима у равничарским деловима морфолошких целина. Али како су те морфолошке целине оскудевале у свим

<sup>24</sup> Хаџи Калфа или Ћатиб-Челебија, *Турски географ XVII века о Балканском полуострву*, СКА, С објашњењима приложио Ст. Новаковић, СКА, Споменик XVIII, Београд 1892, 20.

<sup>25</sup> Петер Кукуљ, Каза Пирот – Нишки Мутесарифлук; Објављено код: Владимир Стојанчевић, *О становништву у Призренском вилајету пред српско-турске ратове 1876–1876. г.*, Косовско-метохијски зборник 1, САНУ, Београд, 1990, 213–220. Изабрала и приредила Борислава Лилић, Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века, Пирот 1994, 75.

<sup>26</sup> Владимир М. Николић, *Стари Пирот*, 72.

<sup>27</sup> Милан Ђ. Милићевић, Краљевина Србија, *Нови крајеви*, Београд 1884, 179.

<sup>28</sup> Борисав Јовановић, *Градиште*, Репортерски запис, Лист Слобода, Пирот 4. 11. 2000.

неопходним условима за бављење подједнако и сточарством и ратарством развијају се двојна насеља са сточарским делом у планини и ратарским у равници. После распада породичне задруге углавном су ратарска насеља задржала стални карактер, док су сточарски делови разбијени<sup>29</sup>.

Према изгледу већина насеља пиротског краја припада збијеном, тзв. тимочком типу насеља, која су настала махом природним путем. „И у најзабитијим селима овога типа се издвајају групе сродничких кућа, и зову махалама, махом по тим породицама...“<sup>30</sup> Међутим када је реч о њиховом антропогеографском развоју, Јован Цвијић истиче: „У почетку су та насеља увек разбијена у групе или чопоре или како их овде зову купове од кућа и ти су купови на косама, бреговима, и брдима или по странама;...Куће једног купа припадају често једној, ређе већем броју породица“... Даље се каже да су таква села била збијенија и није било махала као сада, и ако их је било било их је две до три што је више везано са природом места<sup>31</sup>. Међутим, и данас постоји неколико пиротских насеља која по својим одликама припадају типу разбијених насеља за разлику од већине насеља збијеног типа. Таква насеља су: Гостуша и Камик, које је постојало на локалитету Старог селишта у виду насеља с разбацаним примитивним појатама; затим неколико насеља разбијеног типа у сливу Темштице и Топлодолске реке: Рагодеш, Мирковац и Куманово, као и Планиница сеоско насеље између токова Нишаве и њене леве притоке Јерме<sup>32</sup>. Томе у прилог говори и следећи став: „Раније стање типа разбијених насеља било је другачије од данашњег. Највећи део разбијених насеља у почетку је био збијеног типа, из кога се у току времена развио данашњи разбијени тип“<sup>33</sup>. Имајући све ово у виду када се говори о карактеристикама већине сеоских насеља пиротског краја, треба истаћи да су то углавном стална сеоска насеља распоређена само на оним привредним површинама које су жупније, те да се одликују концентрисанијим кућама него што би у таквим планинским областима иначе било да нема режима планине, каже се у делу нашег познатог научника Сретена Вукосављевића. Поред тога у његовом раду се још истиче: „Због тога су на тим планинама сконцентрисане главне сточарске површине, а насеља су на њима обично повремена, летња; сталних насеља на њима скоро да нема. Тако ствара режим планине и тако се насељава становништво у планинским областима источне, а нарочито југоисточне Србије, и у планинским областима западне Македоније“<sup>34</sup>. Појава неколико атипичних насеља

<sup>29</sup> Гаврило Видановић-Сазда, *Видлич-Забрђе*, економско-географска студија, САН, пос. издање књ. СССХХVII, Географски институт књ.15, Београд 1960, 40.

<sup>30</sup> Јован Цвијић, *Балканско полуострво и јужнословенске земље*, Београд 1966, 269.

<sup>31</sup> Јован Цвијић, *Основе за географију и геологију Македоније и Старе Србије*, Књига прва, СКА, Београд 1906, 184.

<sup>32</sup> Географска енциклопедија, *Насеља Србије*, 245, 246, 250, 251.

<sup>33</sup> Риста Николић, *Крајиште и Власина, антропогеографска проучавања*, Српски Етнографски Зборник, књ. XVIII, Београд 1912, 83.

<sup>34</sup> Сретен В. Вукосављевић, *Историја сељачког друштва II, Социологија становања*, САНУ, Посебна издања, књ. СССХС, Одељење друштвених наука књ. 51, Београд 1965, 292 и 293.

разбијеног типа у старопланинском крају, по мишљењу истог научника, може се објаснити чињеницом да је насељеник будући све више и сточар и ратар тежио да се насели тако да из насеља може подесније радити обе привреде. На ту појаву свакако су морали утицати, ако не у потпуности онда у мањој мери, разлози проистекли из привредног живота, као и многи други проистекли из опште несигурности становништва, истиче се у поменутом раду.

Уопште у источној Србији био је присутан процес постепеног преласка збијених насеља у разређена или разбијена насеља. Аналогија се може узети на примеру насеља у области Горње Ресаве где су се породице пресељавале из села на своја имања или њихову близину. „Обично, тамо где су се пресељавали већ су имали привремено склониште или чак праву кућу, тј. „трле“ и колибе, које су претворене у стална боравишта... Према изјавама казивача то је учињено да би се уштедело на времену потребном за путовање од куће до њиве на којој треба обавити одређене пољске радове“.<sup>35</sup> Као други разлог помиње се чињеница да се таквим начином добија и већа груписана површина намењена земљорадњи, која је преко потребна у условима када се јавља већи природни прираштај становништва.

Најстарији писани извори из којих се може поузданије сазнати о насељима пиротског краја су турски извори, односно њихове пописне белешке и списи (дефтери). Од укупног броја данашњих насеља (71) за 53 (односно 54, јер ту спада и данас стари Завој који више не постоји) постоје писани документи који потврђују њихову старију насељеност и то из периода од средине XV века завршно с првом деценијом XVII века. Научном истраживању те врсте највише је допринео Јован Тирић, на основу чијих радова се могу донети и следећи закључци. У насељима пиротског краја, с тек неколико изузетака, имена села иста су данашњим, или с малим и лако препознатљивим изменама. То су насеља: Базовик, Бериловац, Бела, Блато, Брлог, Велики Суводол, Власи, Војнеговац, Враниште, Височка Ржана, Градашница, Градиште, Гостуша, Горња Држина (?), Добри До, Дојкинци, Извор, Јалботина, Јеловица, Копровштица, Костур, Крупац, Куманово, Мали Јовановац, Мали Суводол, Милојковац, Нишор, Обреновац, Ореовица, Орља, Осмаково, Паклештица, Пасјач, Петровац, Планиница, Покровеник, Понор, Пољска Ржана, Присјан, Росомач, Рсовци, Славиња, Сопот, Срећковац, Станичење, Суково, Темска, Топли До, Царев Дел, Церова, Црвенчево, Црноклиште, Чиниглавци, и Завој (данас потопљено насеље на дну истоименог језера). За 18 насеља нема писаних потврда али се сматра да већи део њих ипак потиче из старијих времена, када и горе поменута насеља: Беровица, Гњилан, Горња Држина, Камик, Мала Лукања, Велика Лукања, Мирковци, Рагодеш, Расница, Сиња Глава, Шугрин, Трњане, Засковци и Басара. Уз њих свакако треба додати и насеље Рудиње чији назив указује на бављење рударством, што претпостављамо има старе корене.

<sup>35</sup> Никола Пантелић, *Село, сродство и породица*, ГЕМ 28–29, 1965/66, 154.



Млађег порекла су сасвим сигурно тзв. чифчијска села настала тек у XVIII и првој половини XIX века као што су: Барје Чифлик, Велики Јовановац (Алачев Чифлик), Мали Јовановац (Ћопин Чифлик и Чифлик Петкожање), Велико Село (Големи Чифлик<sup>36</sup>. „Становништво тих насеља били су чивчије, сеизи и измењари,“ које су Турци као господари плански насељавали нарочито у каснијем периоду њихове владавине како је захтевало привређивање тог доба<sup>37</sup>. У регионалном простору Пирота постојао је и један број насеља која се помињу у турским дефтерима, која данас не постоје и чију убификацију није могуће поуздано утврдити а то су: Средорек, Бело Поље, Раковица, Чакр Извор, Барћин Чифлик, Мачков Чифлик, Ропотово, Черкеско село<sup>38</sup>. Имајући у виду поменута досадашња сазнања о насељима пиротског краја може се и закључити да највећи број (75%) пиротских насеља, углавном под данашњим називима, спада у ред старије познатости. Тако велики број сеоских насеља и њихова густина, упућују и на знатан број становника у појединим насељима.

Друга половина XIX века је време великих етничких промена у Европи, насталих после повлачења и распада Турског царства, започињање борбе за ослобођење многих подјармљених народа, која се успешно окончава у пиротском крају 16. децембра 1877. године. То доноси велике промене и у друштвеном развоју новоослобођених крајева. Новим крајевима названи су они делови Краљевине Србије, сједињени с њом после рата 1877. и 1879. године, раздељени на 4 округа. „Према површини је наспрам других живим благом најбогатији округ пиротски. Према становништву је у томе најбогатији округ топлички, а пиротски округ заузима друго место, нишки пак округ последњи у том погледу“. Пиротски округ са градом Пиротом и срезовима: Височки Лужнички и Нишавски захватао је територију од 2697 км<sup>2</sup>, где има 169 села (највећа: Крупац, Темска и Добри До), а ниједно од тих села нема више од 250 пореских глава. У Височком и Нишавском срезу долазило је по 64, односно 63 куће на једно насељено место, а средњи број становника био је 477, односно 437.<sup>39</sup> Све до појаве неких политичких неусаглашености није било већих промена у статусу насеља и развоју становништва у односу на претходни период под Турцима. Али, политички догађаји, након ослобођења од Турака имају поред позитивног често и неповољан утицај за развој целог подручја, а односе се на појаву спорова између новоуспостављених држава у региону. У периоду после ослобођења владала је неусклађеност ставова између великих сила по питању граница у том делу некадашњег Турског царства, те она дуго остаје неформирана. Када је међународна

<sup>36</sup> Јован Ћирић, *Насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, Пиротски зборник, бр. 8–9, Пирот 1979, 126.

<sup>37</sup> Риста Николић, *Крајиште и Власина*, 207.

<sup>38</sup> Јован Ћирић, *Старост насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, Пиротски зборник бр. 7, Пирот 1975, 31 и 32.

<sup>39</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, XXXVII и 232, 240.

комисија, која није добро познавала прилике на терену, тај посао коначно завршила, десиле су се многе негативне појаве у том разграничењу, као на пример: подела једног села, или чак имања на две државе, услед чега је дошло до раздвајања рођене браће и сестара, кумова, пријатеља. Стога се многи слажу у мишљењу да је подела шопско-торлачког краја између две државе, Србије и Бугарске, донела тешко бреме становништву и целокупном развоју пиротског краја.

Становништво које је насељавало подручје пиротског краја у средњем веку није се изјашњавало ни као Византинци, ни Грци, Срби, Бугари, свима је била заједничка и блиска хришћанска вера коју су неговали и нови нараштаји. То се види и по записима страних путописаца где се није правила нека разлику између народа, а о језику је записано и следеће: „Бугарски језик је такође један српски (sirvische) или вендски. Хришћани су по грчкој исповести као и Срби“.<sup>40</sup> Највећи број страних путника у средњем веку назива Србе Србима и Рашанима, а неки их називају Илирима, Трибалима, Мезијанцима (Мизијанцима), Мижанима према старој римској покрајини<sup>41</sup>.

Као мање групе у средњем веку спомињу се „старе романске групе становништва који себе називају Романи, као што данашњи Маћедорумуни / Аромуни/ себе називају Армани, а Словени су их свагда називали Власима. Византинци су те планинске пастире називали по оделу „црним Власима“ или „Мауровласима“ који су живели разбијени у многобројним оазама као номадски сточари растављеним компактним словенским, турским и грчким становништвом“.<sup>42</sup> Средњовековни период у развоју становништва пиротског краја завршава се крајем XIV века, када ови крајеви потпадају под врховну турску власт, где остају све до ослобођења 1878. године. Турци у административном погледу задржавају и раније постојећу границу која је у античко време делила Наисополијску и Аквиску регију, настављајући континуитет у виду Видинског и Софијског пашалука. Становништво Пирота и шире околине за време турске владавине живело је више векова у оквиру јединствене административне јединице и то је утицало на појаву блискости у етно-културном погледу целокупног становништва тога простора.

Наше знање о броју и саставу становништва пиротског краја пре ослобођења од турске власти, заснивало се не толико на непоузданим колико на непотпуним турским изворима са становишта савременог истраживања. Све до успостављања званичних државних пописа, о становништву новоослобођених крајева сазнавало се из турских пореских дефтера, тачније по-

<sup>40</sup> Милан З. Влаинац, *Из путописа Ханса Дернивама 1553–1555. г.*, Браство XXI, Београд, 1927, 66.

<sup>41</sup> Светислав С. Петровић, *Историја града Пирота*, Пирот 1996, 19; Приређивач: др Борислава Лилић.

<sup>42</sup> Константин Жиречек, *Историја Срба*, 112.

писа целепчијских домаћинстава<sup>43</sup> и пописа војнука<sup>44</sup>. О православном становништву одређених места може се сазнати на основу записа на крстовима којих је пун пиротски крај, који углавном потичу из XIX, ређе из XVIII века. О тим местима с великим каменим крстовима на пољу, која су називана оброк (оброчиште) бавио се наш познати етнолог Тихомир Ђорђевић, док се у новијим радовима она означавају као места код којих су држане литије и друге заједничке црквене светковине<sup>45</sup>. Оброци су заједничке светковине више породица једног села као социјалне заједнице код Торлака, у Србији се назива завећина, а у Бугарској оброк или нема име<sup>46</sup>. Поред њих постоји и значајан број путописних забележака које су оставили страни путописци о народу и земљи кроз коју су пролазили. Ипак, из свих тих података из турског периода не може се поуздано утврдити величина насеља нити укупан број становника пиротског краја.

На основу бројних писаних радова који говоре о насељима и становништву у турско доба, види се да је огромна већина домаћег становништва живела по селима, а сасвим незнатан број у граду, а на то домаће градско становништво гледало се као на туђинце, што је и сам Вук Караџић у неколико наврата истакао. Живот становништва у пиротском крају, као и у свим осталим областима под Турцима, био је несигуран и тежак с обзиром на сурове облике њиховог владарског експлоататорског система иако су та два друштвена слоја: туђинци-владари с једне и обична раја с друге стране, сасвим ретко долазили у директне контакте. О томе потврђује потпуно одсуство материјалних доказа о присуству турског становништва у селима. Одабрани посредници између власти и раје били су углавном изнајмљени појединци из редова домаћег становништва или најамници муслиманске вере. И каснији извештаји са српско-турске границе потврђују да „нема ниједног муслиманског села на целом путу од Белоградчика па све до Ниша“<sup>47</sup>. На домаће становништво се гледало као на подјармљену рају која се

<sup>43</sup> Целепчијска домаћинства су имала пореску обавезу (дужена порезом у природи да дају једну овцу на сваких 25 брера) Види: Абдулах Шкаљић, *Турцизми у српскохрватском језику*, Сарајево 1966, 236.

<sup>44</sup> У оквиру турске војске постојала је коморијска служба хришћана (словенски названа војнуци) коју је установио султан Мурад I (косовски) 1376–1377. године, која је била изузета од плаћања сваког другог данка. Војнуци су имали дужност да вуку пртљаг и потребе војничке и да чувају коње и мазге које иду за војском. Према: *Хаџи Калфа или Ђатиб-Челебија*, Турски географ XVII века о Балканском полуострву, СКА, Споменик XVIII, Београд 1892, 10.

<sup>45</sup> Тихомир Ђорђевић, *Оброк*, Из бележака по пиротском округу; Из: Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века, изабрала и приредила Борислава Лилић, Пирот 1994, 192.

<sup>46</sup> Дејан Крстић, *Етнокултурне разлике између Торлака у Србији и Торлака у Бугарској*, ГЕМ 67–68, Београд 2003–2004, Београд 2004, 148.

<sup>47</sup> Лонгворт, *Извештај са српско-турске границе и Понишавља*; Објављено код: Радомир Богдановић, Британски историјски извори о Пироту (1837–1919) Пиротски зборник, бр. 9, 1979, 321–338. Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 42.

издвајала по областима, али су сви били исти „рисјани“ и „каури“.<sup>48</sup> За разлику од њих, Власи су у средњем веку, а и касније под Турцима уживали већу слободу живећи специфичним начином живота у својим високопланинским селима, катунима, далеко и заштићенији од утицаја тадашње државне организације. Сматра се да су и Срби с обзиром на природне и друштвене погодности таквог живота почели да живе по угледу на Влахе. Процес претапања Влаха у Србе текао је у Високу као и у другим крајевима где су заједно живели и долазили у додир, јер се већ у XIV и XV веку називи „влах, пастир и турман“ јављају као синоними једно другом<sup>49</sup>.

Насупрот сеоским насељима, у самом Пироту било је доста материјалних доказа, пре свега у виду верских објеката (неколико џамија и синагога) који указују на присуство другог неправославног живља. И само раније име Пирота настало од турске речи Шаркој – Шархој (шар хој), то потврђује. Такође, преовлађујуће присуство Турака у односу на број Срба хришћана потврђују и одређена занимања становништва карактеристична за турску популацију. Доцнијим историјским догађањима и променама који су следили, нарочито пред крај турске владавине, однос међу њима се мења временом у корист Срба. После Пожаревачког мира (1718) кроз српске крајеве су прошли посланици Немачке и Турске и том приликом забележено да у Пиротској вароши живе: „Срби, Турци, Грци и Јермени и баве се већим делом трговином“.<sup>50</sup> Забележено је и да је Пазар, који се сматра најстаријим делом града преваходно био насељен турским живљем, док се Тија Бара, настала у новије доба сматра хришћанским делом Пирота. Доцније услед ратова или због разних болести настао је неки преокрет у пиротском насељу, те су Турци почели бројно изостајати према хришћанима који су расли, тако да је пре сто и више година хришћана било много више<sup>51</sup>.

### *Појава торлачко-шопског питања*

Историјски догађаји који су исцртали граничне међе и поделили шопско-торлачку област, код једног дела народа пиротског краја изазвали су збуњеност и утицали су на појаву камелеонских особина у изражавању етничког идентитета, посебно у периодима непосредне ратне опасности и током ратних збивања. Томе су веома доприносиле и честе промене црквене јурисдикције у прошлости која се ту мењала чешће од државно-политичке.

<sup>48</sup> Риста Т. Николић, *Крајиште и Власина*, 233.

<sup>49</sup> Коста В. Костић, *Стара српска трговина и индустрија – студија из културне историје српског народа у средњем веку*, Београд 1904, 5.

<sup>50</sup> Герард Коренилиус (Корнелиус) Дриш, *Путовање кроз Србију 1719–1720. год.* Објављено код: К. С. Протић, *Отаџбина*, књ. XXII, св. 85, Београд 1889; Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 26.

<sup>51</sup> Владимир М. Николић, *Стари Пирот*, 12.

У вези с тим треба истаћи да тада, упркос свему, проблем те врсте није у довољној мери сагледан у редовима српске државе. Занимљив став о томе дао је Гаврило Видановић наводећи: Такво често прекрајање граница у области Висока између Срба и Бугара, утицало је да се „становништво из страха прилагођава и мења не само говор, већ и своје обичаје, ношњу и др. Све је то довело до формирања посебног варијетета словенског народа, стварање Шопова под називом Торлаци“.<sup>52</sup>

Ослобађање хришћанских народа од вишевековног турског ропства, у великој мери је допринело бржем развоју демократских процеса и напретку научне мисли и друштва у целини. У оквиру бројних развојних процеса отварања су се и нека питања која се односе на даљи развој тог региона, а с њима у жижку интересовања долазе и питања везана за Шопско-торлачко подручје. Крајем XIX и почетком XX века, оснивањем и почетком рада Српске академије наука, долази до сакупљања етнографске грађе и до систематског проучавања народне културе, те публикавања радова из те области и то захваљујући, пре свега, енергичним акцијама и организацијом научног рада Јована Цвијића. Уз научне расправе воде се и бурне политичке расправе јер Торлак и Шоплук, после распада Турског царства постају предмет спорења између Срба и Бугара. Све те расправе готово увек су садржале и покушаје објашњења порекла њиховог имена. Иначе оба имена, Шоплук и Торлак су позната још код старих античких писаца, где се наводе између других бројних племена која су живела у времену словенског расељавања, али без наговештаја о неким народним и језичким разликама: Шопови на горњем току Струме, и Торлаци око Цариброда, Пирота и Софије<sup>53</sup>. Називи Торлак (Торлаци) и Шоплук (Шопи) иако заборављени у смислу племенских имена, појављују се у научној литератури, као и у литератури путописног карактера све чешће од друге половине XIX века.

Пореклом имена Шоплук (Шопи) бавили су се многи научници (Шафарик, Нидерле, Цвијић, Јиречек, као и Вук Караџић, Стојан Новаковић, Тихомир Ђорђевић и многи други) с веома бројним и различитим објашњењима, чије навођење би знатно утицало на дужину овог текста. Из широког спектра тих објашњења, ево и једног мање познатог, по коме се назив Шопи (Шоплук) користи још за време Турака да се означе предели и поробљено становништво које живи под Турцима, у смислу турског робља (тј. поробљено српско становништво које је остало у границама Турског царства – прим. аутора)<sup>54</sup>. И порекло имена Торлак пружа многим прилику за разна објашњења али, по свему судећи, најближе је речи *торло* која се налази у називима који се изговарају *търло* (а не торло) с полугласом, карактеристична и најдуже задржана код сточарског становништва у Висо-

<sup>52</sup> Гаврило Видановић-Сазда, *Висок – Привредно-географска испитивања*, САН, посебна издања, Књига ССХХХVIII, Географски институт, књ. 6, Београд 1955, 42

<sup>53</sup> Живко Д. Петковић, *Бугари и Балкански Словени*, Београд 1926, 26, 27.

<sup>54</sup> Милош С. Милојевић, *Одломци историје Срба*, Фототипско издање, Београд 1872, 24.

ку<sup>55</sup>. То је први напоменуо Владимир М. Николић у грађи о пиротском крају који између осталог бележи: „ако узмемо у обзир да су становници преко Мораве били сточари, у првом реду овчари, и да су становали у својим кућама у близини где су држали стоку, није искључено да су људи који су становали поред трла добили име Торлаци, тј. људи који живе код трла или поред трла“.<sup>56</sup>

Веома значајна упутства за утврђивање географско-етничких граничних подручја изнео је Риста Т. Николић при чему истиче „да њихова граница не треба да се одређује по казивању становника, већ по ношњи женској (где се мушка изгубила), говору и другим етничким особинама“.<sup>57</sup> С тим у вези, све до данас не постоји једно опште прихваћено тумачење о Торлацима, с обзиром да не постоји ни веродостојан приказ степена идентификације становништва с тим именом, а у том смислу ни њихове етничке оријентације. Према већини истраживача, Торлак је део веће територије Шоплук, која најкраће речено обухвата поједине источне делове Србије, Македоније, као и делове Бугарске. Поред Торлака уобичајено се деловима српског Шоплука сматрају и друге етничке целине: Заглавак, Сврљиг, Лужница, Власина, Крајиште (врањско) и Знепоље (део). У одређењу граница Торлака каже се: „Предео на југ од Старе планине к Нишави и Пироту зове се Торлак, или још обичније, Торлачко, људи пак Торлаци... Предео Торлак пружа се, по казивању сељака, више Цариброда до Губеша, последњег Торлачког села на тој страни...“ Затим даље „Једни веле на запад до Беле Паланке, а на југ до Лужнице. А други кажу да се пружа до Ниша и до Знепоља.“ „Шопови се разликују и говором и оделом од Торлака; а разликују се и од правих Бугара“.<sup>58</sup> У вези с горе поменутиим етничко-географским границама ево и новијих ставова из једне монографије, где се каже да граница Торлака иде границом слива Височице, укључујући и горњи део слива Нишаве све до Чифлика иза Сињца (између Беле Паланке и Пирота) као и горњи део слива Трговишког Тимока, док јужну границу Торлака треба продужити до Знепоља, укључујући слив Јерме, а западна граница је на линији Сињац – Кална (Књажевачка), према чему Лужница не спада у Торлак. Посебно се истиче да се северна граница не сме поистовећивати с линијом државне границе јер се Торлаци налазе са обе стране била планине. Источна граница омеђена је завршетком личних имена као и јужна: на истоку шопска мушка имена завршавају се на О, а на југу на Е, док су Торлачка на А. Западна граница је између Сињца и Чифлика (оба села у општини Бела Паланка) како по начину сточарења тако по личним именима и говору. Пирот је средиште Торлака, а од прве половине XIX века највеће торлачко насеље. Торлаци су

<sup>55</sup> Витомир В. Живковић, *Торлак*, Пирот, 1994, 28.

<sup>56</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, 13. Према: Владимир М. Николић, *Етнографска грађа и расправе из Лужнице и Нишаве*, САНУ, 1913.

<sup>57</sup> Риста Т. Николић, *Крајиште и Власина*, 225.

<sup>58</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, 182.

били познати по препознатљивим насељима и одређеним занимањима (сточарским) а касније и по одлажењу у печалбу. Били су посебна група која је имала аутохтона обележја: говор, обичаје, лична имена, ношњу<sup>59</sup>.

Питања етничког порекла Шопа и Торлака су одувек привлачила пажњу и била спорна тема, те никада није било лако о томе дати веродостојну дефиницију упркос постојању бројних претпоставки. Једно од становишта је било да на простору Шоплука живе Шопови, словенизирани староседеоци влашког порекла измешани с досељеницима. Ј. Цвијић наводи да „Срби и Бугари зову Шоповима, све оно старо становништво, досељенике из горњих сливова Нишаве, Тимока, Искра, Брегалнице и Струме све до Дунава.“ Исто тако, „Кад се у целини разматра становништво шире области, која се означава као шопска, онда се овде-онде виде у њему разноврсни трагови и особине, који показују, да је оно засебне етнографске композиције. Изгледа да је првобитно овде било становништво, које је произишло из укрштања Словена, Печењега с Куманима и Власима“<sup>60</sup>. И познати историчар, Константин Јиречек у Историји Срба наводи да су топоними многих њихових насеља влашког порекла.

Неспорна је чињеница да су природно-географски и историјски услови учинили да се народ пиротског краја дужи период нађе по страни, удаљен од центара српске и бугарске државе које су се формирале на овом простору у XIX веку, при чему му је та изолованост омогућила да сачува неке од својих аутохтоних и изворних карактеристика. Али значајно је поменути и податак да се народ тог краја, односно српских земаља на источној и југоисточној страни од младе српске Кнежевине, до ослобођења од Турака чврсто борио и истицао национална осећања и жељу за сједињавањем са српском државом, на шта их је определила вишевековна традиција још из времена средњовековног државног живота у Србији<sup>61</sup>. За разлику од својих суседа, они су дужи период страхујући за безбедност били приморани да не испољавају свој етнички идентитет, па се чак и после Другог светског рата у националном смислу опредељују у зависности од стране граничне међе српско-бугарске границе.

<sup>59</sup> Витомир В. Живковић, *Торлак*, 25 и 26; Видети: *Речник личних имена*, 60–117.

<sup>60</sup> Јован Цвијић, *Балканско полуострво*, 473 и *Основе за географију и геологију Македоније и Старе Србије*, Књига прва, СКА, Београд 1906, 199.

<sup>61</sup> Јован Хаџи Васиљевић, *Цариброд и Босилеград*, Браство, XVIII Београд, 1924, 32.

## II НАСЕЉА И СТАНОВНИШТВО ОД СРЕДИНЕ XX ВЕКА ДО ДАНАС

Текст који следи односи се на опште друштвено-економске прилике по насељима, која су класификована на основу географског и административног принципа, обухватајући период од педесетих година двадесетог века до данашњих дана. Уз краћи историјски преглед развоја појединих насеља, са издвојеним детаљима из прошлости, дат је сажет опис стања садашњих привредних и друштвених карактеристика, као и специфичности у развоју становништва.

У периоду после ослобођења, по завршетку Другог светског рата на развој насеља и размештај становништва, као и његову динамику, утицали су поред административних политичких мера и закона донетих у складу с новим друштвено-економским уређењем и, пре свега, снажан привредни успон Пирота, који у извесној мери следи и неколико мањих оближњих варошица. Највећи утицај имали су на почетку друштвени процеси испољени у виду планског пресељавања становништва изван пиротског краја, које је важило као изразито неразвијено подручје, и након тога почетак континуираних сеоба на релацији село – град започетих привредним растом Пирота, процесом који траје до данашњих дана. Развој и ширење Пирота иницира урбанизацију насеља која се налазе у непосредној његовој близини, а с друге стране доводи до пропадања и пражњења великог броја сеоских насеља, посебно оних удаљенијих. Као посебан облик миграционих процеса јављају се и дневна миграциона кретања ка Пироту, али и према другим административним локалним центрима.

Одређене одлике у распоређивању становништва у оквирима урбаних зона могу се уочити на саобраћајним правцима: место рођења – Пирот. У том процесу може се пратити концентрација становништва према главним путевима кроз Пирот и то:

1. Главни правац саобраћајница Ниш – Димитровград кроз Пазар (у новије време изграђен заобилазни пут); 2. Књажевачки пут кроз Тијабару; 3. Бериловски пут кроз Тијабару; 4. Крупачки пут кроз Тијабару; 5. Присијански пут ка југу кроз Пазар. Од старијих па све до скорјих насељавања Пирота, постојао је сличан начин распоређивања становништва, при чему је оно увек тежило да се распореди у зонама које су биле насељене житељима њиховог претходног краја. Такав размештај становништва по одређеним путним правцима дуго је преовлађивао у Пироту, док се у најновије време запажа да то све више одређује њихова имовинска ситуација, и на тај начин издваја се неколико стамбено најпривлачнијих градских четврти, од којих се најчешће помиње „Ново Тигрово насеље“, где ниче све више елитних здања.

Одређени размештај становништва из сеоских насеља по узору на претходна времена уочава се и даље уз поједине путне правце који воде кроз



град, кроз неке раније периферне делове, данас градске месне заједнице. Већина тих делова града су педесетих и шездесетих година XX века биле њиве, виногради и баште, као што је случај са месним заједницама: Бериловска капија, Ђерам, Кале, Прчевац, Нишавски одред, Рогоз, насеље Сарлах, Шађина Воденица, Провалија, Танаско Рајић и АТП, а неке су као Радин Дол и Тигрово насеље плански грађене за насељавање радника у време успона индустријског развоја.

Неколико сеоских насеља, по свом географском положају блиских граду, захваљујући послератном развоју индустријске производње у Пироту, постају привлачна за изразитије насељавање сеоског становништва и при томе у новим условима мењају економско-социјалну структуру и трансформишу се у приградска насеља. Та насеља су и данас превасходно мешовита јер се становништво и даље у мањој мери ослања на раније пољопривредне делатности. За време наших истраживања, 6 насеља су у статистичком прегледу вођена као приградска, па у наставку следи у најкраћим цртама њихов опис:

### *ПРИГРАДСКА ЗОНА*

**Извор**, старо насеље са богатом и квалитетном водом. Познато по производњи житарица, поврћа и воћа, по виноградарству, као и стајском сточарству и производњи млека. Има приличан удео аграрног становништва у укупном: 24,6%. (1991. г.). Извор је и пре Другог светског рата било релативно снажно насеље са већим бројем занатлија (пре свега, кројача и лончара). У њему има доста насељеника из Завоја, Лукање и Топлог Дола као и других места Висока. Данас већина становништва ради у Пироту. У селу постоји четири разреда матичне пиротске школе „Св. Сава“ и црква Свете Тројице.

**Бериловац**, раније село осредње величине, данас велико приградско насеље, од ослобођења од Турака, али нарочито у послератном периоду, бележи константно повећавање броја досељеника с разних страна, што се најјасније сагледава у томе што је укупан број становника више него утростручен према последњем попису у односу на 1948. годину. Насеље је познато по виноградарству, ситном сточарству и производњи млека. Мештани овог насеља су раније на бициклу доносили млеко у Пирот. До педесетих година радила је воденица Ђецина на Нишави са 9 каменова. Има свега 5,6 % аграрног становништва (1991. г.), док је већина запослена у Управи и делу погона хидроцентрале као и у самом Пироту. Највише досељеника је било из Височке Ржане, Брлога и Јеловице и Топлог Дола.

**Градашница**, је некада било сиромашно насеље иако су њен мањи део чиниле плодне оранице. Данас је то мање приградско насеље. Приходи су раније остваривани од бројних воденица на Градашничкој реци, затим ви-

ноградарства, воћарства и повртарства. Допунски приходи обезбеђивани су рабацијским услугама, кречарењем и надничарењем у малој мери. Има око 6,4% (1991. г.) аграрног од укупног броја становника. Већина Градашничана преоријентисала се на радничка занимања још од тридесетих година XX века с развојем првих индустријских грана у Пироту. У Градашницу су се досељавали после потапања старог Завоја, и из околних насеља. Има четворогодишњу школу и стару цркву Св. Петке, која се сматра старијом од пиротских цркава.

**У Нови Завој**, досељени су житељи 1963. године, након потапања старог села Завој, које је било сиромашно сточарско насеље. И у новим условима једно време претежно су њихова занимања била: овчари и чобани, па су и њихова деца често чувала туђу стоку. Један број становника се из Завоја непосредно после Другог светског рата иселио у Долово у Банату. Нови Завој настао је урбанистичким уређењем простора, између села Градашнице и Пирота, тако што су мештанима старог села Завој додељени плацеви за изградњу породичних кућа, уз изградњу многобројних урбаних објеката. Ту су се поред становништва из Завоја доселили и становници Гостуше, Велике и Мале Лукање и Беле. Данас највећи број житеља остварује властиту егзистенцију у Пироту. Млади су се запослили у државним предузећима у Пироту, а 6,4% становника и даље се води као аграрно (1991).

У најновије доба један број оних којима су потопљена имања и куће вратили су се у близину старог села Завоја, где су остали до 80-их година. Иначе старо село Завој је имало два засеока који и данас постоје: Дебели Дел и Бареће Ливаде. Пре потапања Завоја Дебели Дел је имао 12 домаћинства удаљених од Завоја 3,5 сата хода и Бареће Ливаде с 4 домаћинства и удаљене око 3 сата хода. Они су имали појате и добро земљиште за обраду али су и у селу имали куће у којима је живео по неки члан домаћинства. Стари су долазили у село за време славе и свадбе. Иначе тамо су имали све што је потребно за живот. После потапања већег дела атара они настављају живот у селу, а ту су се вратили многи пензионисани радници, где настављају да живе као раније.

**Барје Чифлик** је насеље млађег порекла. И данас већи број житеља живи од аграра, заправо 35,3% у 1991. години. Занимљивост је да је то приградско насеље било чувено по великом броју бивола чији је узгој због мочварног и подбарног земљишта ту био погодан. (Иначе бивоље млеко се сматра најјачим млеком и даје се болеснима и реконвалесцентима). Та слика бивола који се ваљају у мочварном земљишту остала је као изрека када се жели за нешто рећи да је прљаво: „изгледа ко остављено лишће на чифличке биволице.“ Барје Чифлик је насељено становништвом из околних равничарских и удаљенијих планинских села, већим делом из Лужнице и општине Димитровград. Пошто су ти мигранти већином млади људи с децом, они су добро примљени и уклопљени у живот насеља. Из насеља ближих Пироту, на пример из Сиње Главе, Пасјача и Раснице, чешиће се становништво одлучивало за пресељење директно у Пирот. Данас стари део насеља одумире,

јер је насељен претежно од старијих домаћинстава, који као радну снагу морају да користе сезонске раднике. Горњи део села углавном насељавају досељеници. Све до 1991. године било је увећавања укупног броја становника, а од тада наступа тренд опадања тог броја. Ту су између два рата били и познати грнчари јер има добре земље за потребе грнчарске производње. Има четвороразредну школу и доста становништва које још увек посао проналази у Пироту.

**Гњилан** је старо и у прошлости веома развијено ратарско-сточарско насеље за разлику од Барје Чифлика, има 7,7% аграрног становништва (1991. г). Све до 70-их година чувено је било по виноградима. Ту се веома развило виноградарство јер је после ослобођења од Турака у Гњилану радила школа и организовани су курсеви виноградарства. У Гњилану је био дуго расадник виноградарства, као и производња чувеног лука „арпаџика“, чији највећи произвођач је било управо то село пре Другог светског рата. Из разговора с његовим становницима види се да они себе сматрају бољим од Чифличана јер су се у прошлости девојке пре удавале за Гњиланце него за Чифличане. Такође, код неких од њих влада мишљење да се Гњилан по менталитету „искварио“ досељавањем Завојаца након потапања њиховог села. Гњилан су највише седамдесетих година насељавали Лужничани (на пример из села Боњинци, Модра Стена и др.); затим из Великог и Малог Суводола јер је ближе граду. У Гњилану је раније било доста занатлија, као и школованих људи. Према друму у Гњилану има много досељеника из различитих подручја. Има и Цигана за разлику од Барје Чифлика. После Другог светског рата Гњилан је стално бележио пораст броја становника. Има четворогодишњу школу која има дугу традицију, још с краја XIX века.

Развој сеоских насеља у новије доба био је условљен пре свега степеном удаљености насеља од града, јер у новије доба село је могло да обезбеди себи опстанак и развој само уколико је изградило добру комуникацију и везе с градом. Следи опис основних карактеристика сеоских насеља класификованих на основу њихове географске и административне припадности, с приказом основних одлика становништва, уз напомену да у извесним примерима постоје и извесна одступања у класификацији насеља.

### *ЗОНА УРБАНИЗОВАНИХ НАСЕЉА НА КРУЖНОМ ПУТУ*

Насеља која се издвајају као посебна целина с највише урбаних елемената, јужно од Пирота, у близини или уз главни магистрални пут, груписана су у оквиру две локалне административне управе: 1. Крупац (Крупац, Велико Село, Мали Јовановац и Басара) и 2. Трњана (Трњана, Пољска Ржана, Велики Јовановац). Добре везе с градом допринеле су да поменута насеља избегну негативне тенденције развоја, карактеристичне за већину насеља пиротског краја. Добро су организоване саобраћајне везе с градом те

у сваком насељу постоји најмање две аутобуске станице, а скуп од следећих насеља: Крупац, Велико Село, Мали Јовановац, Трњана и Пољска Ржана (уз градску четврт Тијабара и с приградским насељима: Бериловац и Извор) чини зону од 8 насеља тзв. кружног прстена, те због близине града, представљају гравитационо привлачна подручја. Ипак, забележени су одласци из земље у иностранство после Другог светског рата. У оквиру локалне административне територије са седиштем у Крупцу, могу се уочити четири различите категорије насеља. Крупац се убраја у ред најснажнијих привредних села пиротског краја. Изглед и социјална основа данашњег села формирали су се после ослобођења од Османлија од повратника из Басаре и Видлича, као и досељеника из околних чифлика. Крупац је био привлачан за досељенике из већине околних места, из око 26 села, говорио нам је казивач Витомир В. Живковић, из Крупца, аутор неколико драгоцених монографија о прошлости пиротског краја. Има услове за све пољопривредне гране чија производња је једна од најбољих на нивоу општине. Има могућности за развијену производњу грађевинског материјала (употреба мермера са Тепоша). У Крупцу постоји организована здравствена служба и осмогодишња основна школа, али и други објекти попут бензинске станице, млина, кафана и др. Велико Село по самом називу сугерише да се ради о снажном насељу како по стању привредног, тако и по људском потенцијалу, а да је тако било и раније сведочи и његов претходни назив Големи Чифлик. Ипак, то се више односило на ранија времена него данас. У њему постоји мост преко Нишаве што му омогућава добру комуникацију с околином, те постоје знатне миграције ка Пироту. Повртарство у овом насељу је веома развијено и тржишно оријентисано, а погодни су услови и за ситно сточарство, као и за говедарство и свињарство. Мали Јовановац је село мале површине с развијеним повртарством. Школарци из поменутих насеља похађају основну школу у Крупцу, а средњошколци углавном одлазе свакодневно у пиротске средње школе. Насеље које се сматра да нема перспективу за опстанак је Басара, према причи његових житеља, старије је насеље од Крупца. Оно још увек има само стари макадамски пут који је неупотребљив за време великих и снежних зима. Данас је то готово угашено насеље, у селу живи само неколико старијих људи. Одсељених Басараца има највише у Крупцу, у насељима уз Нишаву, и пре свега Пироту.

У оквиру посебне локалне управе, месној канцеларији Трњана, припадају и насеља Пољска Ржана и Велики Јовановац. Сама Трњана, иако по површини и броју становника најмање насеље, представља центар локалне управе за сва три насеља, што успорава њено назадовање, с обзиром да већ показује ту тендецију, пре свега због удаљености од главних саобраћајница. У поменута три насеља постоји мали број аграрног становништва, највећи у Трњани 32%, што говори о доста добрим и разноврсним могућностима за развој. У њима постоје развијени облици: повртарство тржишног карактера и наводњавање питком изданском водом. Сва три насеља имају четвороразредну основну школу. Пољска Ржана је најјаче село

пиротског краја у које су континуирано долазили досељеници, нарочито од 1963. године и то из планинских села Суве Планине, из општина Бабушница и Димитровград, казивао је Милован Минчић, аутор монографије истоименог села. Опште одлике ове групе насеља су да попут већине других насеља у пиротском крају после 1948. доживљавају тренд депопулације, а изузетак је Пољска Ржана која од седамдесетих година показује знаке наглог пораста становништва, што је последица већег досељавања из суседних села. Из поменуте групе насеља у Крупцу се налази храм Св. Николе и у близини манастир Св. Јована из XVIII века, а податак да нема црква у осталим насељима, може сугерисати на дисконтинуитет њиховог развоја, произашао због њиховог географског положаја а који су кроз историју били често и пустошени и обнављани.

### *СЕВЕРНО И СЕВЕРОИСТОЧНО ПОДРУЧЈЕ (ВИСОК)*

Планинском подручју Висока припада 14 насеља, груписаних у три целине: Горњи Висок у току Дојкиновачке реке и слива Височице, Средњи Висок (око Завојског језера) и Доњи Висок (јужно од бране), где постоји неколико локалних административних средишта. Насеља Горњег Висока локалну управу остварују преко две месне канцеларије: Брлог (Брлог, Дојкинци) и Височка Ржана (Височка Ржана, Јеловица, Росомач, Рсовци, Славиња). То су сточарско-ратарска насеља и имају преко 50% удела аграрног у укупном становништву (1991). Село Дојкинци у прошлости је било једно од економски најснажнијих, познато традиционално средиште старопланинског сточарства, тржишно оријентисано. На целом подручју Горњег Висока су биле сточарске летње колибе „појате“, посебно у атарима Јеловице и Росомача, које су у данашње време изгубиле некадашњи значај. У Јеловици (Широке Луке) Шумско газдинство експлоатише грађу за столарско предузеће „Полет“, чија производња је обављана на примитиван начин: дрво је сечено ручним тестерама и преношено помоћу коња до места утовара у камионе. За то је била потребна додатна радна снага, па су из тих разлога долазили људи из Босне, шумски радници. Долазиле су и целе породице с обзиром да је у близини гранична караула, а биле су и две породице активних војних старешина. У вези рада пиротске Шумске управе у Јеловици, чија производња се базира на експлоатацији дрвета, треба истаћи да је то дуга традиција краја, јер је височко становништво од давнина познато по вештини израде предмета од дрвета. О ранијим занимањима становништва сведоче још понека преостала стругара и вуновлачара, које подсећају на некадашње развијене привредне делатности. Стругара је до 70-их година XX века било у селима која су имала реке и шуме. Пример поред Јеловице су села: Топли До, Засковци, Дојкинци, Брлог, Темска и још нека. У Пироту је била стругара на „Кале“, која је радила до 1980. године. У Барје Чифлику стругару је

изградио Сениша Кљасин, а у Великом Суводолу Миодраг Потиф. За сада најбоље ради стругара у Гњилану. Људи довозе грађу из свих села и града као и из бабушничке и димитровградске општине.

Из писаних радова сазнаје се да је пре Другог светског рата било развијено ручно вуновлачарство, вуновлачаре су биле реткост. Тада је око 50% вуне влачано у селима на „гребенце“ јер се вуна користила за израду одеће (пртеница-сукно), за плетење мушких и женских чарапа, посебно удавачама за дар. Свака удавача је морала да има по 100 чивта (пари) чарапа. Пошто је пиротски крај сточарски, свако домаћинство је имало од 10 до 100 брера. Та вуна после стриже и прања се влачила. Пошто је било доста вуне жене су се „заимале“ једна код друге. Пред Други светски рат појављују се вуновлачаре. До пре 50 година било је 7 или 8 вуновлачара у Пироту и неким височким селима: Брлогу, Височној Ржани, Темској и Сукову. После ткања пртенице – сукна за одећу – оне су морале да се ваљају (згусну) да не буду ретке. За тај посао постојале су ваљавице – тупавице. Њих је било у Пољској Ржани, Брлогу (Врелу), Засковцима и Темској. Села Гњилан, Велики и Мали Суводол, Блато, Костур, Понор, Расница и Барје Чифлик нису имала ваљавице, али су код њих долазили ваљавичари из Студене код Ниша, познати по тој делатности.

Данашњи локални административни центар Висока је Височка Ржана, где је до 1965. године постојала касарна Треће чете 48. граничног батаљона. Постојала је станица милиције, здравствена амбуланта, ветеринарска служба, земљорадничка задруга, осморазредна школа, пошта, библиотека и месна канцеларија. Након затварања касарне зграда је неко време коришћена као одмаралиште за децу „Друштва пријатеља деце“ у оквиру локалног центра, али су данас све активности замрле с обзиром да је школа затворена и нема младог нараштаја. У новије време школе су затворене у Брлогу и Славињи. Четворогодишња основна школа с неколицином ђака ради још у насељима: Рсовци, Дојкинци, Јеловица, Росомач, нешто више има их у Дојкинцима. У свим насељима Горњег Висока, изузев Јеловице, постоје цркве, као и два манастира Св. Богородице у Височној Ржани и Св. Илије у Рсовцима. Од духовно-културних особености треба свакако поменути да се у Рсовцима, на десној страни реке Височице, налази пећинска црква Св. апостола Петра и Павла с јединственом фреском Христа Младенца из друге половине XIII века (када је постојала као испосница).

Насеља око Завојског језера с ранијим центром у Великој Лукањи, данас у административном погледу припадају месној управи Гостуша (Гостуша, Велика Лукања, Бела, Паклештица) и налазе се на ивици гашења. Према броју становника једино је нешто веће насеље Гостуша у којој живи и мањи број младих. Она је центар локалне управе, уз постојање дуге традиције тржишно оријентисаног сточарства. Сва та насеља претрпела су огромне промене преуређењем једног дела подручја изградњом акумулационог језера Завој. То је проузроковало комплетно пресељавање великог броја становника јер су тада угашена насеља Завој и Мала Лукања (која губи статус насеља

1985. године). Преостало становништва бави се радом који се заснива на незнатној обради земље и држању мало стоке. Услед непостојања младе популације у свим насељима су затворене школе. Сва четири насеља имају своје цркве. Одскоро се у та села враћају и пензионери који се с носталгијом сећају старих облика традиционалног живота. Неки од њих још памте време када су њихови очеви и деде на појатама чували стада, која су бројала и више од 100 оваца. Нарочито је носталгија за потопљеним селима велика. Има повратника пензионера из Мале Лукање, који иако не могу да поврате село, теже да бар поврате његов дух и обичаје. Занимљиво је да је пре неколико година из језера извађен крст и настављено је окупљање у време сеоске славе, летњег Светог Николе. Паклештица је насеље у које се најчешће у сезони долази. Ту су поред старих кућа грађене и потпуно нове. Насеље је веома интересантно и представља праву туристичку атракцију.

На подручју јужно од бране на Завојском језеру (Нишор, Копривштица и Покровеник) уочава се свеукупно драстично пропадање села, упркос томе што су она близу центру општине, али због неповољних комуникација с градом и даље остају доста изолована. Тако на пример, на излазу из Пирота простире се брдо Провалија, одакле се Пирот види као на длану, а на само 6 км од града, у подножју висова, на локалном путу за Завојско језеро, смештено је сеоско насеље Нишор. Тај крај је познат по изолованости и дивљини, где често и у само насеље залутају вукови и шакали. Невољу за становништво представља што не постоји чак ни телефонски саобраћај. Нишор, Покровеник и Копривштица су у погледу површине насеља средње величине, али будући увек економски слабија, данас посебно заостају и представљају сиромашна сточарско-ратарска насеља, с малим бројем становника. У прошлости се одатле увек ишло у печалбу, пре свега из Нишора из којег је био велики одлазак на сезонски рад, највише на жетву у Пирот. Редовним сезонским одласцима трасирао се пут за стално настањивање. У савременом периоду због недостатка ђака, школе су престале с радом. У Нишору и Покровенику још има мало млађих генерација, док у Паклештици нема.

У свим насељима Висока после Другог светског рата у пописима становништва уочава се тренд опадања укупног броја становника, изузев Јеловице и Покровеника где се када је у питању 1961. година бележи благи пораст, због покретања неких видова друштвено-привредних делатности.

Покровеник у периоду после 1960. године бележи пораст становништва јер се после потапања села Завој, школа из Завоја заједно са инвентаром и просветним особљем сели у Покровеник. Године 1963. наставници и учитељи су заједно са породицама из Завоја населили неколико појата недалеко од Покровеника. Покровеник изванредан период, све до 70-их година XX века има земљорадничку задругу и месну канцеларију. Одскора у развојним плановима целог краја присутна је идеја о стварању услова за снажније улагање у туристичке програме, пре свега у Горњем Високу као и

у неколико села ниже (Покровенику и Копривштици) како би се обезбедио наставак живота тих села.

Насеље Добри До, се налази на 11 км асфалтног пута северно од Пирота и представља у географском и локално-административном погледу издвојено насеље. Величина атара и природни услови су погодни за гајење свих врста стоке, затим за ратарство, повртарство и воћарство. Данас је то сточарско-ратарско насеље са 61,5% аграрног становништва према подацима из 1991. године. На основу података из последњег пописа не постоји у селу становништво старосне доби до 20 година, али према информацијама на терену има неколико ђака који похађају четворогодишњу основну школу. Добри До има црквени храм посвећен Св. Јовану.

### *СЕВЕРНИ ДЕЛОВИ ПИРОТСКЕ КОТЛИНЕ*

Од давнина па до данашњих дана у насељима лоцираним северно од Пирота, у сливу Темштице и Топлодолске реке (према СИ и СЗ), осећао се снажан утицај у економском и духовном смислу из села Темске. У савремено доба локална управа је организована по следећим локалним управама: МК Темска (Темска, Рагодеш, Рудиње, Куманово); МК Сопот (Сопот, Ореовица); МК Станичење; МК Црноклиште (Црноклиште, Враниште и Црвенчево); МК Базовик (Базовик, Церова, Мирковци, Шугрин и Орља) и МК Осмаково. Северно од Темске почиње област Буцака (пиротског), а на 10 км према Топлом Долу, кањон велике природне лепоте који се у народу назива Темачки Колорадо. Житељи овог краја сматрају да он има све услове да постане значајна туристичка атракција у будућности.

Све до 60-их година Темска је представљала јак локални центар, привлачан за досељавање како из околних села тако и из других области. Иако је то велико село било много напредније у прошлости него данас, оно је и даље на трећем месту према броју становника у општини. У Темској преовладава ратарско-сточарско занимање, и то најчешће као узгој ситне стоке, јер крај није погодан за крупно сточарење. Од осталих занимања треба поменути: каменоресце и клесаре, јер се у близини налази каменолом с каменим пешчарем изузетне чврстине и квалитета. Раније је доста коришћен за споменике, данас мање јер због те чврстоће није погодан за обраду. Овим занатом се бави 7–8 породица. У селу има неколико столара и ковача. Воденица на Темској реци још увек ради. О значају Темске говори и школа стара 140 година „Учитель Стојан“, која и данас има 8 разреда. Темачки манастир Св. Ђорђе је увек важио као духовни центар шире општине. Поред храма у Темској и у Рудињу се налази црква посвећена Св. Тројици. Рагодеш и Рудиње, према последњем попису имају преко 200 житеља, са мало припадника млађе генерације за разлику од Куманова, где има искључиво неколико старачких домаћинстава. Становништво су сваштари – живе од узгоја малог броја стоке и обраде земље у окви-



ру окућнице. У њима се више од 70% становника води као аграрно. У њима постоји само један ученик, и то у Рудињу којем долази учитељица из Пирота.

Сопот је сеоско насеље с мало аграрног становништва (23%), које има добре могућности за економски развој, чему у прилог говори доста низак тренд депопулације, с обзиром да је већи број млађих нараштаја остао на селу. Код Ореовице су јасно испољени знаци опадања броја становника, иако је у прошлости то насеље имало веома развијено сточарство, а данас се бори за економски опстанак. У Ореовици нема сеоске цркве.

Станичење је у економском погледу прилично развијено село, са добром перспективом захваљујући добром положају и везама с градом, нарочито због близине међународног пута Пирот – Ниш. Оно је познато по ратарству, тло је посебно погодно за гајење кукуруза, у последње време саде и дуван. У сточарској грани узгој коза све чешће замењује овчарство. Већи одлазак из села заустављен је добро изграђеном инфраструктуром, насеље има и низ садржаја које друга села немају: вртић за децу, фудбалски клуб, културне садржаје и сл. У Станичењу се налази црква Св. Параскеве која се сматра најстаријом на овом подручју (XIV век), с изузетним фрескама. Овде је и позната „пећина леденица“ с најхладнијим извором, у којој су постојале просторије за чување пиротског качкаваља и сира.

У Црноклишту, Црвенчеву и Враништу бележи се пад укупног броја становника и пре Другог светског рата. Одмах после првог послератног пописа становништва, као и у свим наредним пописима учачава се депопулација свих насеља која су сврстана у област слива Темштице и Топлодолске реке. На основу последњег пописа из 2002. године, Црноклиште и Црвенчево још увек имају мали број омладине, док у томе за њима веома заостаје Враниште. Сва та насеља имају дугу традицију сточарства на планини Белави. То је истакао и пензионисани свештеник Зоран Тошић, чија оба родитеља су пореклом из Москопоља. Баба с очеве стране била је из сиромашне породице која је чувала стада на Белави, а деда с очеве стране био је из породице богатих трговаца, који су имали надимак Даљчини јер су давали новац под интерес. Њихово богатство се рачунало по броју стоке коју су поседовали, о чему је остала прича да се она по три пута *иљадил*. Сточарство је и данас значајно у овим насељима где на пример у Црноклишту постоје значајна пољопривредна газдинства у приватном власништву, која све више личе на савремено опремљене фарме. Мање развијена су Црвенчево и Враниште која су нешто удаљенија од главног магистралног пута. У Црноклишту је Храм Св. Петра и Павла, а у Црвенчеву храм посвећен Св. Илији.

Осмаково, како у прошлости тако и данас, представља локални центар, који још увек успева да задржи младе генерације. То насеље је до 1990. године било једно од најнапреднијих села, у којем су постојали млин, пекара, млекара, и једна од најнапреднијих задруга, која је у Пироту имала неколико добро снабдених продавница где су продавани сир, качкавал, вурда, хлеб и пециво. У Осмакову се налази храм посвећен Св. Богородици.

У великој друштвено-економској, и пре свега, популационој кризи су насеља груписана при локалној управи Базовика и Церове, где се још налазе насеља Орља, Мирковци и Шугрин. Церова која се налази на регионалном путу за Књажевац показује знаке већег пада броја становника. Највећа иселјавања становништва из тих села забележена су шездесетих година XX века и то ка Пироту, Зајечару, Књажевцу. Има доста иселјеника и изван земље, посебно у Аустрију. У свим селима остала су углавном старија домаћинства (док у Церови и Базовику има нешто мало младих), која су углавном осиромашена, често и заборављена. Податак који говори да нема чак ни организоване комуналне службе која може да обави потребне послове око сахране говори најречитије о ситуацији у којој се налази популација „седих власи“. И сви видови комуникације с градом су често у прекиду, јер их је тешко одржавати и реконструисати. С обзиром да је таква ситуација у Церови, још је теже у селима која су изван пута, одсечена и без комуникације с другим насељима. Раније је свакодневно било аутобуских линија, сада више не постоје или су врло ретке. Мирковци су од свих поменутих најугроженије насеље. Има само 8 домаћинстава са 14 људи. То је насеље остало без асфалтног пута, нема водовод, већ само бунаре и једну чесму. У Базовику и Церови постоје сеоске цркве (Св. Унифрија и Св. Петке), а да у много чему опстанак на селу зависи и од самих мештана види се на примеру Орље где је недавно заједничким напорима свих житеља саграђена црква. Иселјавање из поменутих села је било највеће у периоду од 1946. до 1948. године, у оквиру колонизације Војводине, али се због лоших услова живота и данас запажа тренд иселјавања из ових села. Према казивачима, иселјавања иду из Базовика и Церове у Радин Дол (Пирот), а из Мирковца и Шугрина у Књажевац и Зајечар. У београдском насељу Падинска скела, има доста населјеника из поменутих села.

Два удаљена старопланинска насеља, Топли До и Засковци данас су организована у оквиру локалне управе месне управе Топли До, а у ранијем периоду (до 1963. године) припадали су Темској. С једне стране, њихов развој је и даље најтешње везан за групу насеља која су потпадала под утицај Темске, али с друге стране постоји сличност у привређивању с насељима Горњег Висока. Та два насеља су од давнина позната сточарско-овчарска насеља, у новије време према подацима с преко 85% аграрног становништва (1991). Топли До се налази најдаље од Пирота, а због лошег пута и слабе комуникације нарочито преко зиме, одсечено је од других. Топли До је до 1964. године било једно од најбогатијих села сточним фондом. У периоду од 1954. до 1958. године било је десетина домаћинстава која су имала преко 300 оваца и 20–30 говеда. Постојала је млекара која је имала од 15. маја до 15. августа око 6–8 радника који су прерађивали млеко у сир, масло, качкаваљ и сурутку. Тада су радиле и 3 стругаре – поточаре. Из Топлог Дола је био и Димитрије Младеновић – Гага, највећи и најбогатији трговац из овог краја. За време Првог светског рата као добротвор купио је камион који је поклонио војсци за снабдевање. Иначе, сам је био учесник на Солунском фронту

(1916–1918) где је служио у коњици с чином поднаредника, где га је лично посетио краљ регент Александар. Д. Младеновић је изградио 1935. године фабрику гумених производа, данашњи Тигар. Он је извозио по 1000 јарчева и овнова ујаловљених за Грчку. Држао је неколико млекара у пиротским селима и извозио качкаваљ. Између два светска рата имао је повлашћени статус за извоз својих производа у Грчку. Познат је и по томе што је изградио хидроцентралу изнад Темске. Данас се качкаваљ производи у незнатној мери а место је углавном познато по огромној и неразумној експлоатацији шуме. И данас у насељу Топли До постоји истоимена земљорадничка задруга, али њено пословање је далеко од ранијег времена када је то насеље због свих богатства називано Цариград. Ипак, има неколико домаћинства која удружено чувају стоку (говеда) на удаљеном пашњаку до којег се једино на коњу може стићи. Стоку истерују на планину за Ђурђевдан, а враћају је назад за Митровдан. Школа не ради ни у Топлом Долу ни Засковцима, те 10-ак ђака из оба места приморано је да путује на наставу у Темску и Пирот. Неколико појединаца се вратило по престанку рада пиротске индустрије у село и бави се пољопривредом. Према мишљењу многих испитаника Засковци су насеље познато по добрим и вредним сеоским газдама. Оба насеља имају цркве: Топли До храм Св. Параскеве, а Засковци храм Св. Тројице.

### *ЗАПАДНИ ДЕЛОВИ ПИРОТСКЕ КОТЛИНЕ*

Насеља концентрисана у западним деловима пиротске котлине: пиротском пољу, сливу Расничке реке, огранцима Суве планине и Стола, односно простор од Пирота према Белопаланачкој и Бабушничкој општини (Лужници) издвајају се као целина с три локална центра: 1. Велики Суводол (Велики и Мали Суводол); 2. Блато (Блато, Костур и Понор) и 3. Расница (Расница, Сиња Глава и Пасјач). Основна карактеристика тих села је у процесу депопулације започетим после 1948. године, када је забележен највећи број становника. Велики и Мали Суводол су у прошлости били веома развијена сточарска насеља, с бројним појатама на Белави, све до 50-их година XX века. У оквиру њих се производио сир, вурда, сурутка, качкаваљ, масло. У њима је раније било веома развијено виноградарство. Након ослобођења од Турака, па све до првих деценија XX века вино је претежно чувано у „зевницима“ или у посебним колибама јер куће нису имале подруме. Зевници су били у винограду спремишта ископана око метар у земљу и исто толико изнад ње, наткривена гредама и бусењем, а подизана су у самом винограду. Вино се чувало у дрвеним плоснатим и издуженим „плакаријама“. Овакав начин бављења виноградарством био је познат у првим деценијама XX века. Поред Великог и Малог Суводола и Гњилан је био познат по квалитетном грождју и вину. То је због самог положаја тих насеља окренутих према сунцу и ободу брда које га штити од мраза. Углавном су сва домаћинства пиротских

околних насеља имала раније, а и данас имају мало винограда. Сматра се да су она насељена углавном у XVIII веку и то из Знепоља, Црне Горе, Косова. После Другог светског рата становништво се исељавало у Пирот, Београд и друге крајеве бивше Југославије. До 1980. године у Малом Суводолу радила је основна школа за више разреде где су учили ученици из Блата, Понора, Великог и Малог Суводола. У Малом Суводолу ради и амбуланта једном недељно за оба Суводола. Мали Суводол има фудбалски терен и фудбалски клуб „Младост“ (раније Белава) који је основан 1952. године и неколико пута је освајао куп-пехар у региону. Данашња занимања становништва су пољопривредно-сточарска, где се у оквиру домаћинства држи до десетак грла. У Великом Суводолу постоје и два велика сточарска домаћинства. У новије време присутне су и дневне миграције јер свакодневно на посао или у школу у Пирот путује око 50-ак људи из Малог Суводола, око 60-ак из Великог Суводола и око 70-ак из Понора. У Великом Суводолу постоји основна четвороразредна школа и задружна продавница. У селима има више удоваца него удоваца. Мали и Велики Суводол познати су по лончарском занату. О грнчарском занату сазнали смо од житеља та два села да су они до 60-их година XX века имали већи број грнчара у свим деловима бивше СФРЈ као и у неким деловима света (Русија, Румунија, Бугарска).

У оба села до 60-их година око 70 до 80% мушке популације били су грнчари. Деца су од 12 године одлазила на учење заната. Данас у Малом Суводолу непрекидно раде 4 лончарске радње, чији су власници: Љубомир Митић-Љупча Зајек, Јеста Петровић-Паља, Костадин Ђорђевић и Драгољуб Панић, док у Великом Суводолу раде Ђорђе Живковић-Цепа и Милко Панић. У Малом Суводолу је црква Св. Петке, а у Великом Суводолу црква посвећена Св. Игњату.

Блато је насеље настало у новије време из три махале које су према попису 1921. године вођене као посебна насеља: Блато, Церова и Лопашница. То насеље се данас одликује мешовитом пољопривредно-сточарском производњом. Раније је у њему било доста занатлија: столара, колара, ковача, који су се касније највише запошљавали као радници у пиротским фабрикама „Тигар“, „Полет“ и др. Становништво се углавном исељавало у Пирот после Другог светског рата, а десетак породица и у иностранство, пре свега Немачку одакле има и повратника. Шездесетих година XX века ту се насељавају становници из планинских села Лужнице, Црвене Јабукe, а деведесетих година неколико породица из општине Звоначког краја. Блато, Понор и Костур имају приличан број млађих генерација које су остале да живе на селу, највише због добрих веза са градом. У Блату је пре 4–5 година изграђена црква у месту званом „Врело“ посвећена Св. Архангелу Гаврилу (26. јула), сада је у изградњи још једна црква на локацији „Балван“ посвећена Св. Герману (25. мај). У Костуру се налази храм Св. Харалампиија. Понор је из те групе најзападније насеље, на међународном путу, недалеко од границе с општином Бабушницом и Белом Паланком. Према предању,

мештани Понора су досељени с Косова и ретко су склапали бракове изван матичног села.

Локално средиште Расница у привредном погледу је пољопривредно-сточарско насеље са становништвом које се у већој мери бави и допунским занимањима, између осталог постоји и једна кречана и три грнчара у селу. Становници су се углавном пресељавали у Барје Чифлик, Београд (Железник, Обреновац) и Сефкерин у Војводини. Неколико људи из села се налази на привременом раду у иностранству. Има доста становника радничких занимања који свакодневно путују на рад у Пирот. Житељи овог доста јаког насеља изнели су и податак да је у 2000. години забележено неколико самоубистава због, како сматрају, погоршања општих животних услова. Пасјач и Сиња Глава су сиромашна брдска, односно планинска села у којима се преостало становништво бави у малим размерама сточарством и земљорадњом. У неколико домаћинстава стока се изгони на појату близу куће. Иначе има у Сињој Глави тридесетак грађевинских радника који одлазе у печалбу у Барје Чифлик, Пирот и друга места. У Пасјачу је само један печалбар. Иначе раније су исељавања ишла као у случају Раснице ка Барје Чифлику, Пироту и Београду. Из Сиње Главе шездесетих година XX века је била јака миграција ка Оцацима, и Војводини уопште. За разлику од Пасјаче, која нема добру перспективу за опстанак, Сиња Глава због млађих нараштаја у селу и школе која још увек ради једина има услове за опстанак. Расница има црквени храм Св. Врача.

### *ЈУЖНИ ДЕЛОВИ ПИРОТСКЕ КОТЛИНЕ*

На југу општине Пирот, од завршетака пиротског поља, обронака Влашке планине и доњег тока Јерме, издвајају се четири целине. Прва целина састоји се из три насеља у непосредној близини међународног пута и обухвата ободне делове пиротске котлине с локалним центром Петровцем, чијој административној управи припадају ратарско-сточарска насеља Држина (доња) и Војнеговац. Петровац (раније Смрдан) у прошлости је било економски знатно развијено насеље, које се данас у развојном погледу креће силазном путањом. Поред свега, има доста младих који гарантују опстанак и даљи развој села. Према народном предању, село Држина је основано почетком XVII века као номадско-појатско насеље недалеко од данашње локације. Убрзо је страдало од епидемије колере која је покосила и затрла све становнике, након чега је дуго било пусто. Поново је насељено на основу турске уредбе и касније, према претпоставкама, од четрдесетих година XIX века, и то из следећих места: Пољске Ржане, Сиње Главе, Царев Дела, Присјана, Јалботине и уопште Висока. Сада је оно претежно насеље пензионера. У Војнеговцу има нешто припадника млађих генерација, али и даље је, у зависности од могућности присутна тежња ка пресељењу у град.

У Петровцу и Војнеговцу се налази четвороразредна основна школа. Петровац има цркву посвећену Св. Ђорђу.

Целина која се састоји од четири насеља: Присјан, Камик, Беровица и Царев Дел која се налазе на обронцима Дренове главе и Влашке планине, а локална управа је смештена при месној канцеларији Присјан. Присјан је планинско насеље, између више брда у долини Присјанске реке. У непосредној његовој близини лоциране су сезонске сточарске појате, а једним делом површина атара је испуњена глином, и специфичним материјалом за грађевинске потребе. Присјан са свега 20-ак насељених кућа и остала три планинска насеља доживљава снажан тренд депопулације, који је започет одмах после Другог светског рата. Привредне активности преосталог становништва се састоје од земљорадње и сточарства малог обима. У прошлости су Беровица и Царев Дел били познати по производњи ћумура, који су становници на коњима спуштали у Пирот и продавали. Камик, Беровица и Царев Дел су веома угрожена насеља, која с тешком муком опстају. Беровица је у најтежем положају, представља једно од ретких насеља где нема ни водовода, водом се снабдевају са сеоске чесме. Занимљиво је да у поменутих насељима не постоје црквени храмови. Постоји слаба или никаква веза ових села са градом, односно аутобуски превоз из Присјана у Пирот обавља се само једанпут недељно, а толико често функционише и лекарска служба у Присјану.

Трећа и четврта целина су насеља у зони Понишавља на југу општине Пирот, према општини Димитровград, с једне стране насеља на огранцима Влашке планине, с друге стране насеља у подножју Видлича, с локалним центрима у Сукову и Чиниглавцима. Сва насеља овог подручја имају тренд депопулације, која је у драстичном виду присутна у Милојковцу, где се може назрети још у периоду између два светска рата. Административној локалној управи у Сукову, припадају још: Горња Држина, Јалботина и Власи, а у оквиру месне канцеларије Чиниглавци, уз Чиниглавце су још: Градиште, Срећкова, Обреновац, Планиница и Милојковац. Једно од најстаријих насеља у целом пиротском крају је Суково које се налази на левој страни реке Јерме (Суковска река) у близини њеног спајања са Нишавом; оно се сматра крајњом тачком пиротског поља. Погодан географски положај му је одређен близином железничке пруге и магистралног пута Пирот-Димитровград. Суково је у прошлости у економском смислу било снажно насеље, а данас представља средње развијено ратарско-сточарско насеље са 28,6% аграрног становништва (1991). Доскора, у Сукову је радило велико предузеће „Сукобоја“ са доста запослених из ближе околине. Данас су у селу заступљене мешовите привредне делатности. У последње време веома је развијена дивља и неконтролисана експлоатација шљунка из Јерме, која утиче на ерозију тла и представља опасност за локалну природну средину, и шире. У Сукову с пролећа до јесени живе бројни пензионери, са сталним боравиштем у Пироту, а неки су се и за стално ту вратили. Јалботина, Власи и Горња Држина су насеља у фази гашења, од којих нешто

боље услове за опстанак има Јалботина, која има и млађих нараштаја. За разлику од ње у Власима и Горњој Држини, уз неколико изузетака, остала су само старија домаћинства. Власи и Горња Држина поред сточарства продају и дрва уз допунска занимања као што су сакупљање печурака и лековитог биља. Близу села Сукова, на десној обали реке Јерме у подножју брда Царев Камик, постоји манастир посвећен Св. Богородици, из XVIII века. То је мушки манастир који је до пре 15-ак година био запуштен али је уређен доласком најпре једног монаха, који је привукао још 10 монаха из манастира Св. Прохора Пчињског. Иначе, у клисури Јерме, недалеко од Сукова налази се манастир Св. Јована Богослова из XIV века који је проглашен културним добром и на листи је светске културне баштине. Осим Сукова где постоји осмогодишња школа и здравствена амбуланта, основне школе су у осталим насељима одавно затворене.

Чиниглавци су једно од највећих насеља Горњег Понишавља, које се поред Срећковца налази у близини међународног пута Пирот-Димитровград. Оба насеља имају преко 50% аграрног у укупном броју становништва (1991. г). Приходе остварују од производње житарица, воћа, поврћа, сточне хране, а допунски послови су одлажење у печалбу и надничарење. Раније су то била снажна села, а данас су то села с много напуштених празних кућа, које уништава зуб времена. То се посебно уочава на примеру Срећковца, у прошлости богатог села где је некада обрађивано земљиште на подручју целог атара и чувано и до 10.000 оваца. Данас је то земљиште запуштено, зарасло у коров, где сва домаћинства укупно у село имају око 200 оваца. Насеље Градиште (до 1902. г. Заганица) настало је на месту ранијих појата где су Суковчани чували овце и козе, а делом и на западном рубу атара Чиниглавци, с којим имају заједничку цркву, а до 1936. године и заједничко гробље. Приходе остварују од стоке и од виноградарства. Данас је видно популационо угрожено, поред старијих у њему живи само неколико деце. Обреновац је насеље које има знатно бољу перспективу због нешто већег броја млађег нараштаја. У Обреновцу су погодни услови за разноврсне привредне гране: овчарство и гајење коза, виноградарство, воћарство, повртарство и ратарство. Из свих насеља овог подручја, било је доста запослених на железници, као и у фабрици „Сукобоја“ у Сукову, која се данас налази у фази гашења. Из тих места су доскора биле бројне дневне миграције ка Пироту и Димитровграду („Тигар“, и „Ткачница“). Као допунско занимање јавља се и сакупљање печурака. После Другог светског рата била су значајна иселјавања у Пољску Ржану, Пирот, Београд, а доста и у иностранство: Словенију, Немачку, Шведску, Швајцарску... Најмања и најугроженија насеља су Планиница, још више Милојковац, која се издржавају од овчарства, а опстају као насеља само на папиру, јер у њима живи још само неколико старијих људи. Четворогодишња основна школа ради још само у Чиниглавцима и Срећкови. Поред већинског српског становништва има и неколико бугарских породица у Обреновцу. Четири насеља ове зоне немају сеоску цркву: Милојковац, Обреновац, Градиште

и Јалботина. Остала насеља имају храмове: Срећковци – цркву Св. Илије; Чиниглавци – цркву Св. Михаила и манастир Св. Марије; Суково – цркву и манастир Св. Богородице из XVIII века; а манастир без духовника је Св. Никола у Планиници.

### III ПРИВРЕДА И ЗАНИМАЊА СТАНОВНИШТВА

Током дугог периода турске владавине на привреду и занимања становништва утицали су различити природни и друштвени фактори који су се током времена смењивали и преплитали. По заузимању ових крајева Турци су успоставили чврст феудални привредни систем, спахијског аграрног типа, по којем је домаће становништво било у обавези да поред царског харача плаћа и десетак од својих жетвених прихода с обрађиване земље, али је од свих дажбина најтежи, свакако, био данак у крви. Сиромаштво и оскудица у већини природних ресурса пиротског краја условили су специфичну привредну делатност и не широк спектар људских занимања домаћег становништва у периоду под Турцима. Главна привредна грана била је сточарство задружног патријархалног типа, јер земљорадња у плодној равници пиротског поља, посебно након неродних година, није била довољна да прехрани становништво целе области. Сељаци у равничарским селима бавили су се гајењем житарица, а поред тога и повртарством, виноградарством, воћарством. Поред земљорадње гајене су овце, али и говеда, коњи, свиње, живина. Такав начин привређивања није омогућавао обесправљеној раји да подмири своје обавезе према Турцима, о чему се између осталог и говори у запису из једног путописа да је за време Турака. „Домаћин једне куће давао је годишње за себе харача 100 аспри, и од сваког сина још по 100 аспри, а кад би удавао кћер, онда је спахији давао 32 аспре. За две овце давао је једну аспру, исто толико и за две свиње. Од свакога жита морали су оврћи десете снопове, превући на тржиште и претворити у новац. Од вина су морали такође најпре претворити у новац десети чабар, а за то време није смео нико ништа продавати и крчмити. То су звали *monopolium*“.<sup>62</sup> Поред наведених било је и других пореза, као на пример плаћање још свом попу за разне прилике у зависности од службе. Све те бројне дажбине су народу тешко падале посебно у време сушних и неродних година.

Пиротски или старопланински крај, како се често назива, одликује се изобиљем пашњака и богатством воде те у њему постоје готово идеални услови за развој сточарства, пре свега овчарства. За време турске влада-

<sup>62</sup> Милан З. Влаинац, *Из путописа Ханса Дерншвама*, 70.



вине тај вид сточарства није замро, већ су га Турци поспешили с обзиром да им је било лакше да наплате одређене дажбине од сељака. То занимање којим су се у старом веку на пашњацима Понора, Копрену, Равнобучју бавили припадници номадских балканских сточара чувајући стада од неколико хиљада оваца, прихвата и словенско становништво. Као најзначајнији представници номадског балканског сточарства помињу се Црновунци. До убрзаног опадања и престанка тог номадског вида сточарства долази распадом Турског царства када је на тој територији успостављена граница између више држава. Још из средњег века па кроз период турске владавине била је развијена трговина која се одвијала између сточарских крајева Висока и највећих и најближих центара Пирота, као Чипроваца и Копиловца, данас с бугарске стране.

По доласку у ове крајеве, Турци од Дубровчана и Италијана преузимају вођење трговине и углавном је обављају у виду трампе. Турци су с почетком пролећа откупљивали јагњад и овнове да би их након тога на старопланинским пашњацима крајем јесени продавали по софијским и цариградским вашарима. У XIX веку као трговци најистакнутији су Црновунци, међу којима је посебно био познат Димитрије Дроз, који је боравио на Понору и Слпу и са осталим саплеменицима преузео целу трговину сиром, маслом и качкаваљем. Они су робу продавали у Грчкој, а оданде су довозили со и тамјан. Поред њих, Јевреји су се такође бавили трговином и то пре свега позајмљивањем новца уз камату, али и откупом коже<sup>63</sup>. За време Турака уз сточарство је била развијена и домаћа радиност тако да су уз сточарске производе попут живе стоке, сира, масла, коже, вуне, у трговини били најзаступљенији и производи од вуне, нарочито пртеница и шајак, козја длака, мед, восак и др. Трговина између сељака из планинских и сељака из равничарских предела углавном се скоро све до ослобођења од Турака обављала у виду трампе. Тако се на пример набављало жито из Загорја за одређену количину сира или сукна. Поред тога, „изгледа да су Славинчани од старина познавали пчеларство, најпре користећи дивље пчеле којима је обиловала Стара Планина, а касније су их почели гајити у примитивним кошницама – вршкама“.<sup>64</sup>

Будући да је Пирот на раскрсници путева између Истока и Запада, он важи од давнина као једно од најважнијих трговачких места на тим просторима. За време турске владавине трговина се обављала сваке године о Цветима на сточном, а у августу на годишњем вашару који је трајао месец дана. Постоји више писаних записа о томе, а нарочито је живописан опис Феликса Каница који је забележио да у тим приликама огроман свет пристиже у град с робом на тешко натовареним мазгама и коњима. Пиротски панађур је био од огромног значаја посебно за становништво, које је живело у сеоским насељима удаљенијим од града, које тамо гони своју стоку, доноси кожу, во-

<sup>63</sup> Милан П. Петровић, *Дојкинци*, Београд 1997, 159.

<sup>64</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, II издање, Нови Сад, 1995, 243.

сак, мед и др. а од продаје стоке сељак набавља све неопходне кућне потрепштине за целу годину: кафу, шећер, дуван, петролеј, со, свеће, сапун и стотину других ситнијих ствари<sup>65</sup>. Поред других производа којима се трговало на Пиротском вашару, ћилими су били најтраженија роба. Ћилимарство се у Пироту поступно развијало и нема сумње да су Турци у њему освојивши Пирот затекли прилично развијену ћилимарску индустрију. Турци су ћилимарство поспешивали јер су цене пиротских ћилима биле повољније од источњачких, што је било од значаја будући да су ћилими неизоставан део њихове народне културе<sup>66</sup>.

Познато је да у селима Горњег Висока постоји традиција израде предмета од дрвета (залупци, држаља, косила), као и израда предмета од земље (у првом реду грнчарија и цигла) нарочито у сливу Брлошке реке. Иначе, у пиротском крају надалеко је познат и лончарско-грнчарски занат<sup>67</sup>. У пиротском крају није било експлоатације рудног блага, иако има индиција да је у прошлости под Римљанима било и оно развијено, што је остало сачувано у појединим топономастичким називима.

Привредни систем који су Турци успостављали у свим поробљеним земљама, иако у суштини изразито експлоататорски, ипак у извесној мери, оставља поробљеном становништву могућност да настави да живи по својим традиционалним узорима и навикама. Прилике се, међутим, мењају у каснијем периоду турске владавине када њена моћ слаби и она чини напоре да сачува империју успостављањем новог читључког привредног система, који доноси многе новине у трговини, у оквиру ње и робно-новчане односе. То доноси становништву велике пореске обавезе, које се у облику разних дажбина стално мењају и повећавају, као што се с бројним наметима повећава и број господара. Промене у друштвеном и привредном животу с почетка XIX века, а затим и разне епидемије болести до којих долази у том периоду, као и општа несигурност становништва, утичу на појаву сеоба. Поред сеоба насталих услед акутних историјских догађаја, јављају се и перманентна пресељавања становништва из економских разлога у правцу југоисток-северозапад ка централним подручјима Србије, где се често у каснијим раздобљима могу срести оазе становништва из пиротског краја. С новонасталим економским приликама у то време долази до снажнијег демографског пораста који природна средина не може да апсорбује, нити да обезбеди довољну исхрану целокупном становништву, па се јавља печалбарство као још једна карактеристична појава код становништва пиротског краја, које је нарочито изражено од друге половине XIX века.

<sup>65</sup> Феликс Каниц, *Од Ниша преко Беле Паланке и Пирота*; Објављено код: Владимир Стојанчевић, *Феликс Каниц и његово дело о Србији и српском народу*, поговор у: *Србија земља и становништво*, Београд, 1985, 597–606. Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околна у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 57.

<sup>66</sup> Мита Живковић, *Албум Пиротских ћилимова*, Тешен, Аустрија, 5.

<sup>67</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, II издање, Нови Сад, 1995, 243.

У печалбу се ишло „како из села заглавских тако из скоро свих у горњем сливу Тимока и Нишаве. Из задружних породица више него из инокосних.“, истиче се у „Историји сељачког друштва“, Сретена В. Вукосављевића. Први печалбари „стамболције“ ишли су у Цариград. Нешто касније главна печалба на даљину била је на пољске радове у Румунију крајем XIX и почетком XX века, пошто је филоксера уништила винограде. Тамо се све мање иде после 1912. године и забележено је да нико није жалио кад је ова печалба престала. Народ ју је мрзео због изузетно тешког готово ропског рада, који су организовали људи из печалбарских крајева тзв. „драгомани“. У Београд се ишло на рад помало почетком XX века, а касније све више. Тамо су ишли циглари, рабације, кочијаши...<sup>68</sup> Док је знатан део „мушкиња“ земљорадника преко лета одлазио у Србију, Влашку и Бугарску „У дому је само домашар, како се зову чланови задруге који остају у кући на имању да се нађу у дому, а не морају бити домаћини. У јесен се печалбари враћају кући. Печалба или печаловина значи зарађивати у туђини. На печалбу се полази пред Младенце, а враћа се до Божићних поклада када се гледа обично да свако буде код куће. С повратком мртво село оживи...Тако до пролећа када се опет креће у печалбу...“<sup>69</sup> Чак и у економски јаким селима, на пример у селу Темска, гладне године и велики наталитет су условили развој печалбарства. Многи становници из источне Србије одлазили су у туђину ради зараде. „До Кримскога Рата (1854) они одлажаху у „Стамбол“ (управо у област крај Цариграда, Стамбола), а потом у Добруцу, радећи свугде као пољски радници. После Кримскога рата, многи иду у Србију, где раде као дунђери и ћерамиције. Пре Руско-Турског рата (1878), неки већ одлажаху у Румунију и у Загорје (околинину Видина у Бугарској). После тога рата, све ће се више ићи у печалбу у те две последње земље, а у Турску више не. У Бугарској, ови су људи били дунђери, зидари, циглари, ћерамиције, и црепари, а у Румунији уз то махом пољски радници на великим поседима“.<sup>70</sup> Сматра се да је печалбар, једно од честих занимања код становништва пиротског краја, учинило да скромност и штедљивост постану битна црта психолошког типа „Пироћанца“. Утицај печалбара на неке друге промене у животу становништва нису биле значајне. У првим фазама печалбарења није се ни јављала нека изразитија жеља за променом и напуштањем родног краја. То се исказује и у самом односу између села и града где је он, бар у прво време, био формалне и пословне природе, без неког већег међусобног утицаја. Наравно, реч је о времену када је град био стециште снага које су углавном све економске терете преваљивали на село, па је између њих владала и нека врста анимозитета.

<sup>68</sup> Сретен В. Вукосављевић, *Историја сељачког друштва III*, Социологија сељачких радова, САНУ, Посебна издања, књ. DXLVIII, Одељење друштвених наука књ. 89, Београд 1983, 336 и 338.

<sup>69</sup> Тихомир Ђорђевић, *Из бележака по пиротском округу*, Бранково коло, 1897, 1141–1144; Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 198.

<sup>70</sup> Јеленко Петровић, *Печалбари, нарочито из околине Пирота*, Београд, 1920, 3.

Касније, печалбарство свакако да утиче на поједине аспекте живота људи што се може уочити на примеру брака и породице. Оно различито делује на њих у појединим временским раздобљима, будући да је у корелацији с другим појавама проистеклим из друштвено-економских и политичких чинилаца. Тако се, уосталом, и запажа женски сениорат као последица погоршања животних услова у сиромашним, печалбарским сеоским срединама у неколико временских периода у последњих сто година. Тада се активира традиционално решење да је старија жена бољи радник. „Ово враћање на традицију потврђује нам да је у питању стара и распрострањена појава, један од проверених начина за побољшање имовног стања“, напомиње се у раду Душана Дрљаче. Исти аутор истиче да на ту појаву утиче и специфична улога родитеља у избору брачног партнера, као и број деце и положај „остарије“ снахе у кући<sup>71</sup>.

Након ослобођења од Турака, пиротски крај улази у састав Србије (крај 1878) као сиромашно пољопривредно-сточарско подручје с прилично развијеним занатством. Отежавајућа околност за некада његову богату трговачку делатност је што у новим условима тај крај постаје изолована, погранична област, без снажне гравитационе моћи какву је имао у ранијим временима. То се одражава на целокупну привреду, што се види, и у потпуном прекиду трговине, која је вековима обављана истим трговачким путевима, чиме и чувени пиротски вашар потпуно губи стари значај. То се између осталог рефлектује на опадање трговине житом, живом стоком, маслом, ћилимима и другим за ту област значајним артиклима. Земљорадња која се пред крај турске владавине све више развија сада постаје основна делатност. Најплоднија земља за обраду била је у пиротском пољу и посебно када је година била родна привлачила је становнике из околних виших села да долазе на надничарски рад.

У планинским селима и даље као основно занимање сеоског становништва остаје сточарство, првенствено овчарство, сезонског типа. Привредне делатности између два светска рата почивале су на сеоској економији која се одвијала у оквиру породице, често организоване као задруга или проширена породица. Све до појаве производње качкаваља, прерада млека је обављана у оквиру пиротских сеоских домаћинстава. Сматра се да је сам почетак израде чувеног пиротског качкаваља започео тек 1882. године када је први Височанин, Љубомир Костић из села Брлога научио вештину израде качкаваља<sup>72</sup>. Прерада млека у оквиру задружних бачија започиње пред крај турске владавине, којом руководи специјализовано лице „бач“. Домаћинство за своје потребе задржава мањи број оваца, а већи део стада даје у бачију,

<sup>71</sup> Душан Дрљача, *Женски сениорат у печалбарским браковима пиротских села у последњих сто година*, Етнографски институт САНУ, Посебна издања, књ. 25, Београд 1982, 93; Душан Дрљача, *Промене у браку и породици у приградским селима Пирота*, Етнографски институт САНУ, Зборник радова ЕИ књ. 14–16, Београд 1984, 420.

<sup>72</sup> Миленко С. Филиповић, *Качкаваљ у Македонији и Србији*, ГЕМ XX, Београд 1957, 126.

„под кесим“ на пашњацима где је обављана мужа и комплетна производња качкаваља и трговина. Поред оваца, гајене су у мањој мери козе, и брдски коњићи који су са дрвеним самарима коришћени за транспорт робе. Почетком зиме па до маја овце су држане на појатама, овчарницама, које је имало свако домаћинство. Међутим, када су дуге зиме довеле до нестанка сточне хране, стада су заједнички држана на посебним локалитетима погодним за зимску испашу, тзв. „турлима“ која су била заклоњена од јаких ветрова и мрза. Период „кесима“ је трајао све до велике економске кризе, када се због нерентабилности гаси, а организацију бачијања преузима задруга, о чему је забележено да је прва задруга у Дојкинцима основана 1921. године<sup>73</sup>. На основу прича многих казивача који још памте то доба и бројних записа из новинских чланака, види се да су главне фабрике пиротског краја била сеоска домаћинства. Већина домаћинстава поред куће су имала амбар за чување жита, воденицу за млевење жита, вурњу за печење хлеба, кошару, кочину за чување свиња, кокшарнике, плевњу за чување кабасте сточне хране, појатуграду за чување оваца изван насеља у сезони, шталу за крупну стоку. Све то је добро функционисало тако да је Србија била запажен извозник хране. У граду су за време и после чувеног вашара у свакој улици радиле солане (као месаре) где се продавала овчетина. Јагње се продавало за 15, а кожа за 20 динара. Килограм меса је могао да се трампи за литар вина<sup>74</sup>.

У височком крају захваљујући богатом шумском комплексу који се сматра највећим природним богатством подручја, развила се између два светска рата дрвна индустрија. Тада започиње агресивна експлоатација шума, а у вези с њом ничу и бројне стругаре. Продирањем градског капитала у сеоску привреду оснивају се по селима и разне трговачке радње. Ипак, најисплативије је било улагање у производњу качкаваља и у височко сукно.

Домаћа радиност, пре свега прерада вуне, која је пратила делатност сточарства, била је веома развијена између два рата, о чему су још жива сећања код данашњих житеља Висока. У том периоду било је више оваца него данас и тај облик кућне радиности је обезбеђивао велике количине сукна, ћилима, и других одевних артикала и предмета покућства. Прерада вуне се радила на лицу места (прање, чешљање, бојење, ткање, ваљање), чиме се кућна радиност претварала у праве мале индустријске центре, истакла је Ружица Ранчић из села Паклештице. Цењено по квалитету височко сукно се у знатним количинама извозило у друге крајеве земље, посебно у Босну. За разлику од тог облика ткачке индустрије, у Пироту је негована посебна врста ћилимарства на вертикалном разбоју, где је била веома развијена производња надалеко познатих пиротских ћилима. Платнарство је старо колико и сукнарство и одржавало се све до времена после Другог светског рата. Поред свега у Пироту су постојале веома развијене штаваре за израду

<sup>73</sup> Милан Петровић, *Дојкинци*, 123.

<sup>74</sup> В. Колић, *Часопис Слобода*, 30. XII 2000.

простијих врста кожа, а ту је и основана прва фабрика гумених опанака, касније прерасла у велики комбинат.

Како је Пирот увек у прошлости био познат по бројним и разноврсним занатима и домаћој радиности, те делатности се добро негују и одржавају све до Другог светског рата. Нарочито је занимљива појава височког занатства, за које се у монографији Гаврила Видановића „Висок“ каже да се развило у условима једне затворене, аутархичне сеоске привреде, у оквиру које су вешти појединци са стеченим знањима кроз властиту праксу почели да израђују преко потребне предмете, пошто није постојала другачија могућност њихове набавке. Ови сеоски мајстори разликовали су се од села до села према гранама заната којима су припадали и по бројчаном стању. Тако на пример, у Паклештици се веома развио мутавцијски занат, јер су се становници Доњег Висока због природних услова у већој мери бавили чувањем коза. Познато је да су они у време стриже ишли од села до села и сакупљали на рабош козину, коју су током зимских месеци прерађивали у својим кућним радионицама. Неки од готових производа, а то су најчешће били: бисаге, покровци, торбице, вреће и друго, обично су враћани уз рабош домаћинству од којег је козина примљена, опет уз награду у виду одређене количине козине. У Доњем Високу развио се веома и зидарски занат који је становништву омогућавао рад како у околини Пирота, тако и у удаљенијим местима. У вези искоришћавања шума, још у време Турака развија се у пределима с четинарском шумом, поред дрводељства и лучарење и смоларење. Главни њихови произвођачи су били из Топлог Дола, Дојкинаца, Брлога и Јеловице.

Између два светска рата био је велики број стругарско-столарских погона, од којих само у Дојкинцима и Топлом Долу близу 20-ак домаћинстава, између 1920. и 1930. године. У тим малим кућним стругарима које су радиле на водену, као и на електричну енергију, обављана је производња дрвених посуда: заструга, буклија, сланика, тањира, корита, „пејара“ (чорбалука), као и грађевинског материјала намењеног ширем подручју. Каменорезачки занат се развија тамо где има налазишта ситнозрнастог тријаског пешчара, у Росомачу, Брлогу и Дојкинцима, који се користи за израду воденичног камења, брусева, тоцила, споменика, делова у градитељству.

У височком крају услед слабијих услова за привређивање нарочито је било заступљено печалбарство, као допунска делатност. Аргатлук, који у мањем обиму постоји од пред крај турске владавине подједнако је заступљен и код височких мушкараца и жена. Разлика је једина била у томе што су жене углавном радиле у селима пиротског поља, а мушкарци су често одлазили у удаљеније пределе, на пример у Војводину, Босну и друге делове Југославије. Тада се јављају као врста сезонских занимања: орачи, копачи, жетвари, косачи. Јављају се и нова занимања која се срећу у домаћинствима богатих трговаца и занатлија и у граду уопште попут: коњушари, кувари, кућне помоћнице, слуге, а код сеоских газда пастири, пољски радници и др. Посебна привредна грана у прошлости био је кирицилук, који се кроз цео

средњи век до новијег доба обављао дуж главних и споредних саобраћајница, поред којих су постојали бројни ханови и коњушнице. Између два светска рата, он се све више потискује у искључиво мање приступачне планинске делове пиротског краја, јер изградњом мреже путева и појавом железничког саобраћаја долази до савремених облика и начина обављања трговине<sup>75</sup>. Забележено је 1923. године код људи у Цариброду да памте караване камила: „Поред тих јабанциских каравана, кириџилук за Београд и Цариград вршили су суседи Лужничани и Софијанци. Лужничани су кириџијали коњима, а софијанци колима... Кириџије су стоку поткивали у Пироту и Софији“<sup>76</sup>.

Драгоцен текст који је послужио да се допуне нека сазнања која се односе на становништво и карактеристична занимања у то време је рукопис под називом „Поменик досељеника, чиновника и чланова њихових породица који су живели и умрли у Пироту у времену од 4. јануара 1878. до 6. априла 1941. године“<sup>77</sup>. На основу сачињеног списка тих преминулих досељеника из свих насеља општине Пирот даћемо преглед њихових занимања, с кратким освртом на неке важне појединости.

У Поменику је највише лица чија су занимања била из пољопривредне делатности и то као: земљ. (земљоделац) и тежак<sup>78</sup>. Сличне бранше су и занимања: слуга, надничар, баштован, аргатлук, пољски радник. Од лица запослених у државним службама (суду, полицији, просвети, болници) помињу се: општински писар, судски писар, архивар, општински служитељ, чиновник шумске управе, чувар поља, чувар пруге, жандар, пандур, војно лице, наредник, службеник гимназије, учитељ, наставник, болничар, апотекар. А од лица црквених занимања: црквењак, свештеник, чувар цркве, парох.

У оквиру занатских занимања помињу се: табакџија, казанџија, бербер, папуџија, ткач, абаџија, качар, поткивач, механџија, кафеџија, ковач, кожар, платнар, бојаџија, ћурџија, лончар, часовничар, столар, обућар, шлосер, келнер, терџија, сеоски терџија, сапунџија, ковач, кројач, мутавџија, мумџија, асурџија, пушкар, пинтер, опанчар, млекар, качкаваљџија, пудар, содаџија, вретенар, бунарџија, вунар, воденичар, фијакериста, рабаџија, дунђер, зидар, касапин, штрикер, предузимач. Од лица трговачких занимања помињу се: трговац, бакалин, шпекулант, пиљар. Често се појављује и занимање пекар у већем броју насеља, а у каснијем периоду и радници пекаре. На списку се појављује један индустријалац и разни радници, и у каснијем периоду, као кожарски и зидарски радници. Преминуле особе женског пола у том документу у рубрици занимања означене су искључиво као мајке, супруге и кћерке појединих људи, чија се занимања наводе.

<sup>75</sup> Гаврило Виденовић-Сазда, *Висок*, 149, 141, 143, 149 и 156, 161.

<sup>76</sup> Јован Хаџи Васиљевић, *Цариброд и Босилеград*, 39.

<sup>77</sup> Рукопис Душана М. Ћирића, учитеља у пензији из 1971. године, сачињен на основу књига умрлих Старе и Саборне цркве у Пироту, која се чува у Матичној служби Скупштине општине Пирот.

<sup>78</sup> Томислав Ђукић, *Стара и ретка занимања у Србији од XII до XX века*, Београд 1996, 17.

Много корисних информација о занатима између два светска рата дао нам је Светозар Цунић-Тиса који посебно од свих занатлија истиче бројне пиротске лончаре, који су копали грунт у месту Седлар у атару Малог Суводола, где је вађен грунт тј. глеђ за глеђосање посуда који су користиле те занатлије<sup>79</sup>. Он између осталог каже: „За грунт се долазило из разних места, те је он коришћен како за сопствене потребе тако и за продају. По лончарском занату била су позната следећа насеља: Велики и Мали Суводол, Гњилан, Понор, Блато, Расница, Костур, Барје Чифлик, Извор, Крупац. Ковачи су били углавном Цигани; шнајдери су били само по већим селима, а налбанта, као и пинтера и тишлера је било свуда. Дунђери и корпари били су печалбари (и Срби и Цигани), а такође и свирачи које је готово свако село имало. Мутавџија је било понегде као на пример у Великом Суводолу док је ћерамиџија и колара било у готово свим селима. За лончаре је било карактеристично да су преко лета били лончари а преко зиме радили неке друге занате (тишлери, пинтери или шнајдери). Била су и посебна занимања: говедари, свињари, овчари и пољаци, које су унајмљивали сељаци за чување стоке и поља. То су углавном били Цигани или сеоска сиротиња, чији рад је плаћен у брашну.

На различитим табеларним прегледима на којим је представљен развој занатства пре Другог светског рата може се уочити континуирани процес опадања једног броја заната уз истовремену појаву и пораст других. Тако стари занати попут терзија, абација, мутавџија, опадају у односу на пораст столара, кројача, опанчара и других, све у складу с друштвено-економским променама у одређеним временским периодима<sup>80</sup>.

Опште карактеристике које се односе на развој привредних делатности и врсте занимања становништва пиротског краја од друге половине XX века су одраз успостављених потпуно нових политичких, привредних и друштвених околности. То иницира бројне промене у економском и друштвеном развоју с различитим рефлексима, а оне у позитивном смислу биле су усмерене пре свега ка обнови полуразрушене земље, изградњи градова и путева, инфраструктуре, регулацији река, али и експлоатацији природне средине у циљу развоја индустрије и других људских потреба. Уз њих постепено снажи и научно-технолошки развој који утиче на појаву низа савремених животних погодности, уз све упадљивије нестајање традиционалних облика живота. После 1957. године долази до динамичног индустријског развоја и занатско-прерађивачке делатности у Пироту. Оснивају се фабрике чија производња се базира једним делом на природним ресурсима краја на предратним искуствима, као и на неким другим могућностима развоја у складу с насталим потребама савременог технолошког развоја. У привредном и друштвеном миљеу појављује се цео спектар разних индустријских и комуналних предузећа. Треба поменути и оне значајније из тог време-

<sup>79</sup> Казивач Светозар Цунић Тиса (1924) из Малог Суводола, живи у Пироту.

<sup>80</sup> Гаврило Виденовић-Сазда, *Висок*, 150.



на: Индустрија гумених производа „Тигар”, Савремена конфекција и трикотажа „Први мај”, Дрвно-индустријски комбинат „Полет”, Индустрија вуне и коже, Пољопривредно-индустријски комбинат „8. септембар”, Хемијска индустрија „Суко”, Индустрија машина „Сарлах”, Грађевинско предузеће „Прогрес”, Шумско газдинство и многа друга предузећа производне, комуналне, управне врсте, као и просветне, здравствене и културне организације.

Такав динамичан привредни развој Пирота попут још једног броја градова у земљи, није био праћен одговарајућим развојем села. У пиротском крају наставља се одумирање некада најважније традиционалне привредне гране овог подручја – сточарства, које наступа као последица деловања разних фактора економске врсте, али и директно, због исељавања становништва из сеоских подручја. Друга, такође, значајна предратна грана, занатска делатност се полако смањује и одумире. Занати попут зидарског, дрводељског, стругарског, мутавцијског, каменорезачког који су називани масовни сеоски занати и били намењени тржишту замиру док, иако под тешким условима, опстају индивидуални: обућарски, самарцијски, ковачки, ћурчијски, кројачки, грнчарски и др. Многе те занатлије проналазе свој опстанак исељавањем у друге крајеве земље<sup>81</sup>. Иако су чињени покушаји у развоју села да се од малих локалних центара формирају административно-културна, саобраћајна и трговачка средишта, са школама, станицама за откуп пољопривредних производа, задружним домовима и трговачким продавницама, таква идеја, чија реализација је започета још између два светска рата, пропала је јер није остварен просперитет села ни у економском нити у културном смислу, што је за последицу имало да сеоско становништво масовно напушта села и своју егзистенцију покушава да обезбеди у граду.

Након послератног стабилног привредног развоја пиротске индустрије, следи њен успоренији ток, а затим деведесетих година с ратовима наступа период опште економске и социјалне кризе, до тада успешне пиротске фабрике и предузећа нагло пропадају, уз појаву велике незапослености и егзистенцијалне несигурности код већине људи уопште. Од пре неколико година назиру се покушаји активирања неких привредних потенцијала, као и обнова производње некада познатих пиротских производа, али у томе нема још увек видљивих помака. Иако још увек постоји велико интересовање за чувене пиротске ћилиме, њихова производња никако не успева да се организовано и континуирано успостави иако се чине велики напори у обнављању тог традиционалног облика ћилимарства. То се покушава у оквиру раније Ћилимарске задруге „Понишавље” која има дугу традицију те делатности, и данашњег „Пиротекс-треида” за производњу ћилима и чворноватих тепиха и још неколико махом мањих предузећа и удружења основаних између 2000. и 2005. године којима је циљ да на комерцијалним основама ревитализују неке старе занате и домаћу радиност. Ипак, производња пиротских ћилима

---

<sup>81</sup> Гаврило Виденовић-Сазда, *Висок*, 151.

остаје и даље исплатива једино у скромним пиротским ткачким радионицама које држе неколико Ромкиња. И други познати пиротски бренд чувени „пиротски качкаваљ” једино се још по старој рецептури производи у Млекарској школи у Пироту јер је, како се каже, његова производња у данашњим условима нерентабилна. Раније привредно чудо „Тигар” и данас је један од водећих привредних предузећа у земљи. „Тигар” се развио од фабрике гумених опанака још пре Другог светског рата, а данас је то један од првих српских брендова по производњи гума, гумене галантерије и нарочито познати извозник гумених чизама.

Тешки животни услови деведесетих година XX века наступају и за сеоско становништво, тако да чак и економски снажна села с тешком муком опстају. Чињеница је да већина сеоских насеља већ деценијама осиромашује и смањује се по броју становника. Константан процес напуштања села после Другог светског рата, наставља се све до данас, што указује на њихову општу слику бесперспективности и подсећа да готово нема више изгледа да се изради и успе озбиљна стратегије развоја и опстанка села. Иако је период транзиције донео мало шта добро становништву, ипак има покушаја да се ревитализује привреда интензивирањем ратарске производње, пре свега, у напредним селима пиротског поља, где има успешних примера рада пољопривредно-сточарских фарми захваљујући предузимљивим породичним домаћинствима.

С друге стране, градско становништво последње две деценије све више егзистенцију обезбеђује трговином, углавном јефтине увозне иностране робе која није ни близу ранијим квалитетним домаћим производима. Безброј различитих занимања јављају се као последица економске кризе и несташнице деведесетих година, а уз то је још увек активан трговачко-угоститељски сектор, који је све више у приватном власништву. Све више градског становништва бави се мини повртарством и воћарством, односно изнајмљивањем и закупом плодне земље близу града, где на омањим парцелама саде поврће и воће за сопствене потребе. Ипак, већина народа данас тешко живи, јер су многи људи остали без посла. Млађи углавном живе од залиха, отпремнина и деоница, као и допунских послова, старији од ниских пензија, други како ко стигне, рекли су неки казивачи који су се вратили да живе у селу. За разлику од града у којем се могу пронаћи допунска занимања, живот на селу је сведен на пољопривреду, којом се баве углавном старији људи. У појединим сеоским срединама задржала су се и данас нека традиционална занимања, попут рада неколико старих воденица-поточара и стругара. Да издвојимо једну од познатијих воденица која и данас ради а налази се близу Пирота на Градашничкој реци коју држи једна жена.

#### IV РАЗМЕШТАЈ СТАНОВНИШТВА И ЕТНИЧКА СЛИКА

У антропогеографским проучавањима пиротског краја, све до пред крај турске владавине запажа се готово занемарљив број померања и пресељавања становништва у удаљене пределе, а присутна су кретања становништва углавном у локалним оквирима. Домаће становништво у турско доба је често било изложено бројним опасностима те је било приморано на бежање и скривање по шумама и сличним неприступачним пределима. У записима појединих путописаца остало је забележено да је народ бежао од сваког ко би се појавио, па и од путника који су били у пролазу. „Рђаво поступање Турака према хришћанима узрок је да их има доста који се скупљају да би харали по друмовима; због тога у већини села у Србији и Бугарској постоји једно место окружено палисадима, које су оплетене прућем; то место називају паланка. У њих се становници повлаче кад добију глас да се ови разбојници налазе у околини”<sup>82</sup>. Како током турског периода постоји релативно велики број сеоских насеља и у целини добра општа насељеност пиротског краја, тако је и јасно да ни укупан број становника није претрпео неке веће промене у периоду непосредно пре и непосредно после пада под турску власт. Запажа се, на основу бројних предања, да је већина насеља зачета на другом месту, близу данашње локације, и да се оно у памћењу народа познато као „селиште.

Сигурно не треба занемарити чињеницу да се становништво у мирним периодима готово увек помера из виших у ниже пределе, концентришући се у насељима поред главних путева који се углавном пружају дуж речних долина, при чему долази до њиховог честог припајања и груписања. Међутим како су били веома ретки безбедни и мирни периоди за време вишевековне турске владавине, нарочито у доба велике несигурности, равничарска насеља нису била привлачна за досељавање становништва из планинских насеља која одржавају континуитет, па је у неколико наврата чак било и миграционих таласа у њиховом правцу. После турско-аустријских сукоба (1688. и 1689) и повлачења аустријске војске, становништво Висока се подмлађује масовним доласком становника из околних равничарских села и из насеља с бугарске стране, које се на Старој планини осећа безбедније и заштићеније од турске власти<sup>83</sup>. Веће промене се дешавају тек у каснијим вековима под Турцима, када број насеља и становника почиње да осцилира и опада услед разноврсних фактора, веће несигурности становништва услед

<sup>82</sup> *Од Будима до Софије*, Опис путовања анонимног аутора; Објављено код: Радован Самарцић, *Београд и Србија у списима француских савременика, XVI–XVII век*, Београд 1961, 172; Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околнина у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 20.

<sup>83</sup> Гаврило Виденовић-Сазда, *Висок*, 35.

ратова, али и харања заразних болести и епидемија, те стога долази до привременог и сталног премештања становништва. У првим деценијама XVIII века, врши се веће покретање становништва услед репресивних мера које су Турци почели да примењују над становништвом. Међутим, ни тада нису забележени већи одласци у нека удаљенија места, већ су сва та померања била у оквиру атара или на неком краћем растојању унутар региона. Те одлике слабије покретљивости становништва пиротског краја у прошлости, утицале су на формирање посебних карактеристика код становништва, које је у великој мери сачувало неке од својих изворних особина и традиционалних обичаја, што је истакнуто у следећем закључку од изванредне важности: „Овим неизванрегионалним сеобама и премештањима становништва и насеља, очуван је континуитет насеља, очувани су њихови називи, језик и култура становништва”.<sup>84</sup>

До веће несигурности и страха код становништва долази посебно у време када се на овим просторима појављују крцалијске хорде у другој половини XVIII века, које су пролазећи из Видина у Ниш и Пирот преко Висока чиниле велике зулуме. Нарочито је у том периоду становништво често било принуђено на збегове јер је било прогона и биолошког уништавања, али ни та пресељавања нису била ширих размера. У другој половини XVIII и током XIX века, долази до слабљења моћне турске државе, јављају се први знаци њеног распада, па се чине покушаји да се тај процес заустави успостављањем новог експлоататорског чифчијског система, који доноси промене у сељачкој привреди и утиче на укупан развој друштва. Те промене постају и подстицајни чинилац за покретање и премештање становништва. Бројним тешкоћама становништва доприноси и епидемија куге, која је у XIX веку два пута покосила народ (1814/1815/ и 1836/1837). Од болести која је узрок велике смртности помињу се и велике богиње као и глад, која је била честа у овој области, те је проузроковала иселавања. Ипак тај период се сматра периодом када су се стабилизовала сеоска насеља на једном месту.

Први и Други српски устанак у Србији имао је великог одјека у пиротском крају. Нижу се дани побуна, борби, али и злостављања од стране турске власти која успева да брзо угуши побуне, након чега народ из страха од репресалија бежи у суседне пашалуке и слободни део Србије<sup>85</sup>. Те прве деценије XIX века су доба несигурности, када се становништво у већој мери помера и напушта своје домове и насељава у забачене планинске крајеве, враћајући се патријархалној задрузи и сточарству као основном облику привредне делатности и опстанка. Након ослобођења младе Кнежевине Србије, која се у првој половини XIX века изборила за своје осамостаљење, настављена је борба за ослобођење своје браће, изван тадашњих граница.

<sup>84</sup> Јован Ћирић, *Насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, 126.

<sup>85</sup> Владимир Стојановић, *Миграције Пироћанаца у Србији за време првог српског устанка 1804–1813*, Лесковац 1980, 32 и 33.

Сматра се да је цео простор Висока гушће насељен од пошумљене долине Нишаве. Његове физичко-географске особине биле су привлачне за живот људи, како због политичких прилика тако и због социјалне и економске ситуације<sup>86</sup>.

Процес новијег досељавања започет након ослобођења од Турака у тада убрзано растући Пирот, има своје законитости тако што се становништво распоређује по одређеним правцима: „У Пазару, почев од Стамбол капије, има досељеника из свих горњих пиротских села као: Чиниглаваца, Сукова, Смрдана, Камика, Држине, Присјана, Раснице, и др. села, а неколико породица старином из Трна. У Новој Мали и Јасен Капији има досељеника из многих села око Пирота, па то важи и за све остале мале Пазара. У њему има старијих и новијих досељеника из лужничких села, затим из Блата, Великог Суводола, Гњилана, Барије Чифлика и других. У Тија Бари су досељеници из околних села пиротских, а има их и из височких села”.<sup>87</sup> У истом раду набрајају се и породице које су се у Тијабару доселиле из Враништа, Брлога, Сопота, Темске, Завоја, Славиње, Извора, Гостуше, Нишора, Доброг Дола, Лукање, Балта Бериловце, и др., највише из височких села која су за време рата била у Бугарској.

Политички догађаји, који су иницирали нове границе, народу пиротског краја доносе велике невоље који се из страха од политичких реперкусија помера и пресељава, посебно у време окупације под Бугарском. Први пут је у питању становништво Горњег Висока у периоду 1885–1920. године; Други и трећи пут се односи на становништво целог подручја за време трајања Првог и Другог светског рата. Уз поменуте политичке догађаје, премештање становништва узроковано је и разлозима економске природе као и у претходном раздобљу. После 1920. године наступа период стабилизације општих прилика у земљи и долази до биолошког напретка становништва. То је време када се покрећу неки облици индустрије, која утиче на укупан привредни и друштвени живот и доводи до промена које су карактеристичне за савремено доба у виду већих померања становништва из економских разлога, мења се професионална структура становништва и сл. Уз пољопривредна занимања јављају се и занимања у вези с развојем трговине, занатства, професије у јавним службама и административно-управном апарату по општинама и срезовима.

Непосредно после Другог светског рата и ослобођења спроводи се и планско иселавање из сиромашних подручја пиротског краја, почев од 1948. године применом Закона о аграрној реформи и унутрашњем пресељавању становништва, после чега долази и до првих већих миграционих процеса и то највећим делом у Војводину, уз истовремено колектовање становништва у Пирот и његову ближу околину, али и ка већим индустријским и републич-

<sup>86</sup> Косовка Ристић, *Димитровград и његова брдско-планинска околина (Географска проучавања)*, Београд 1985, 32.

<sup>87</sup> Владимир М. Николић, *Стари Пирот*, 15, 16.

ким центрима као што су Ниш и Београд. Велики број становника источне Србије насељава се у Војводину после Другог светског рата, почев од 1948. и 1949. године. Досељавање је вршено на разне начине, највише ка сеоским насељима јужног Баната: Долово, Делиблат, Ковин, Плочица, Гај, Мраморак и Панчево. Село Долово важило је као главно средиште досељеницима и прозвано је Мали Пирот. Највише досељеника је било из села у подгорини Старе Планине и Висока. То су: Топли До, Рудиње, Гостуша, Нишор, Мала Лукања, Темска, Копривштица, Велика Лукања, Добри До, Паклештица, Рсовци, Церова, Ореовица.

Та исељавања трају отприлике до 1959. године када потпуно престају. Досељеници су у новом крају суочени с потпуно другачијим животним условима, те им је било потребно више година за прилагођавање животу који се разликовао од њиховог дотадашњег начина привређивања, ношње, језика, обичаја и др. По мишљењу многих, брзо су те разлике у потпуности превазиђене и накадашњи Пироћанци су постали данас прави Банаћани<sup>88</sup>.

Други облик миграционих токова односи се на пресељавање становништва из села у град, односно у Пирот (и у мањој мери поједине варошице, пре свега, Бабушницу и Белу Паланку) јер његов снажан индустријски развој ствара услове за запошљавање већег броја радника. То утиче на још једну нову појаву – миграционе процесе у виду дневних кретања становништва. Ипак, привредни развој Пирота у почетним фазама није могао да надокнади ранију привредну неразвијеност и заосталост, те долази до процеса исељавања с тог подручја. Стварање нових и привлачних могућности за живот у градској средини, уз постојећу идиличну слику градског живота, разлог су што сеоско становништво у великом обиму напушта своја сеоска насеља и пресељава се у град или у насеља ближе граду. Уопште процес напуштања сеоских насеља започет одмах у послератном периоду, у почетку је имао позитивног одјека јер је решио проблем аграрне пренасељености на селу. С друге стране, град је у почетном периоду индустријализације досељеном становништву омогућавао вишеструке прилике за запошљавање. Поред тога, такав индустријски развој који за последицу има велика померања сеоског становништва, утиче и на низ негативних појава које „за релативно кратко време избију свом силином, неумољиво, и данас доживљавају свој пуни израз, али и намећу такве проблема који могу да имају далекосежне последице”, мишљења је Тодор Васић. За разлику од таквих миграционих процеса који су у прошлости били квалитетни, незнатни и спори у оквиру претежно пољопривредне производње, они у најновије време имају облик квантитативног и револуционарног померања у послератном периоду, неповољних за развој становништва уопште, сматра исти научник<sup>89</sup>.

<sup>88</sup> Стеван Станковић, *Пирот и околина*, Пирот 1996, 38.

<sup>89</sup> Тодор Васић, *Токони и секвенце просторног кретања сеоског становништва Горњег Понишавља*, Пиротски зборник бр.1, Пирот 1968, 63 и 68.

Та појава долази до изражаја већ са првим наговештајима индустријске кризе, појавом бројних социјалних поремећаја који су пратилац негативне привредне структуре у граду у оквиру одређеног степена друштвено-економског развоја. Долази до промена у начину и квалитету живота целокупног становништва, посебно у градским срединама, док у сеоским насељима живот и даље тече без већих промена уз стално осиромашење и опадајући број становника. Ипак и у таквим измењеним околностима град је и даље остао привлачан за досељавање миграната из економског разлога, с обзиром да се ни у новонасталим условима није нудила квалитетнија будућност живота на селу.

У целокупном друштвеном развоју пиротског краја нарочито су до изражаја долазиле разлике испољене у развоју јединог градског средишта – Пирота (с неколико сеоских насеља у његовој близини) с једне стране и осталих сеоских насеља, с друге стране. С процесом колектовања становништва које је тежило да насели урбане зоне дошло је до пораста броја становништва у самом Пироту, чије ширење се одвија пре свега на рачун околног пољопривредног земљишта, али и утиче на неколико насеља у близини Пирота која временом израстају у приградска насеља.

Досадашња општа знања која се односе на етничку слику становништва, указују да је пиротски крај у средњовековном периоду као и за време турске владавине био насељен претежно словенским, односно српским живљем, поред којег се у разним изворима и литератури помињу и Власи. Сасвим сигурно је да то старо романизовано становништво представља извештан проценат у етничкој композицији целе Србије, па и пиротског краја, односно 7,47% крајем XIX века<sup>90</sup>. У каснијим истраживањима потврђено је да Власи осећају припадност српској народности иако се у суштини од Срба издвајају према извесним етничким и културним особеностима (језик, ношња, неки обичаји и др.).

За време турске владавине „У мутесарифлуцима Ниш и Софија становништво је српско или бугарско православне вере, мало Албанаца који живе у градовима и Османлија чиновника. ....За мутесарифлуке Ниш и Софија може се по правилу рећи следеће: У планинама Арнаути у равницама Срби. У мутесарифлуку Софија често се срећу Бугари, али се не ради о чистим Бугарима него о мешавини Срба и Бугара. Ови последњи живе у доњим токовима Дунава на десној обали; у равницама Софије и Ниша среће се бугарска ношња па чак и бугарска села али ове области су српског порекла, а обичаји и ношња Срба су били под утицајем не само суседа Бугара већ и у великој мери од Турака.... За Османлије и Цигане важи већ раније речено: Черкеска насеља се јављају на српској граници, затим око Трна а настала су тако што су их власти 1864. године довукле са Кавказа са циљем да парализу српске елементе, а они сада овде преживљавају под необичним климат-

---

<sup>90</sup> Владимир Карић, *Србија*, Београд, 1887, 92.

ским условима и туђим начином живота, баш као и они на Косовском Пољу, настављају своје јадно битисање”.<sup>91</sup>

У самом Пироту је, по предањима старих људи, за време владавине Турака било увек много више Турака него Срба-хришћана. Поред Турака и Срба у граду је било још Грка, Цинцара и Јевреја. О бројчаној надмоћи турског становништва у граду говори и веома развијено и разноврсно занатство, а познато је да су углавном сви занати били занимања којима су се бавили углавном Турци. Међу Турцима било је занатлија попут бербера, пушкара, седлара, дуваница; неки су држали механе и каване, а неки су купили десетак, али највише их је живело од својих добара која су поседовали по селима у округу. Међутим, пред крај турске владавине, њиховим иселаванњем брзо се мења етничка слика града тако да непосредно пре ослобођења од Турака, Пирот је имао 9500 становника и „око 1500 домова и то: 900 српских, 500 турских, 60 циганских и 40 јеврејских”.<sup>92</sup> Тај процес је готово у потпуности окончан у првој деценији после ослобођења.

Многе невоље целом крају доносе дилеме везане за етнички идентитет код једног дела већинског православног живља пиротског краја. Посебан дијалект српског језика који је карактеристичан за говор „Пироћанаца, на неки начин их удаљава од сопственог бића, и доприноси појави бројних збуњујућих хипотеза о њиховом пореклу и коренима, што и њих саме доводи у дилему о сопственом идентитету. Уз такав „шопски” елемент карактеристичан за српско становништво пиротског краја, јављају се Каракачани као страни елемент све до 1930. године, када су због новонасталих привредних промена истиснути, остајући само у незнатном броју на овим просторима. Као други страни елемент појављују се и Цигани, до чијег већег прилива с различитих страна долази после ослобођења од Турака. У граду је живео и мањи број Јевреја, као и незнатан број припадника других народа.

Непосредно после Другог светског рата долази до пада интересовања за тему која се бави питањима етничког идентитета. Становници пиротског краја се у огромној већини у националном погледу изјашњавају као Срби, док се њихови блиски суседи с друге стране границе у Бугарској, изјашњавају као Бугари.

<sup>91</sup> Петар Кукуљ, *Каза Пирот – Нишки Мутесарифлук*; Објављено код: Владимир Стојанчевић, исто, Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околнина у списима савременика...* Пирот 1994, 75.

<sup>92</sup> Владимир М. Николић, *Стари Пирот*, 12.



## V ДРУШТВЕНИ ЖИВОТ И ПСИХИЧКЕ ОСОБИНЕ

У време турске владавине одржавала се православна вера међу народом који је вековима живео патријархалним животом, поштујући своју веру и обичаје и брижљиво негујући традицију наслеђену од предака. О породичном животу тога времена забележио је страни путописац на почетку XVIII века: „Није био обичај да се појединци деле од својих родитеља и фамилије. Када се син ожени па нема места за младу у очевој кући, он начини кућерак за себе али опет на очевом имању; и овако раде и други синови, ако их отац има више, докле год има места на очевом имању, и сви остану код оца да живе у задрузи”.<sup>93</sup> Међутим, данас постоји општеприхваћено мишљење да се у пиротском крају није ни раније живело у великим породичним задругама, већ је преовлађивао живот у инокоштину, породици, селу. „За Торлаке у Високу је било специфично удруживање у виду заједничког напасања и чувања стоке на пашњацима. Тај вид заједништва целог села (бачија) или као организација мање групе сточара (балме), познат је у периоду пред крај турске владавине. Он се развио пре свега из економских потреба, због тога што инокосна породица није могла сама да обави бројне сточарске послове”.<sup>94</sup> У таквим домаћинствима сви чланови раде „у складу са физичком и духовном конструкцијом и здравственим стањем. Тако људима између 15 и 60 година, као физички и духовно најјачим поверени су најтежи послови у процесу производње; женама – израда сукна, прекривача, шареница, платна, прерада млека, баштованство, сакупљање сена, жетва житарица и др.; мушкарцима – орање, косидба, вршидба, израда пољопривредног алата, печалбарство, довоз летине на гумну и др. Насупрот томе, људима између 60 и 70 година, као физички слабијим али духовно најјачим најчешће је поверена руководећа улога у домаћинству или пак само чување стоке. Деци између 8 и 14 година поверени су најлакши кућевни послови, деци од 8 – 10 година једино снабдевање водом и храном пољских радника, а одраслој најчешће чување радних волова, јагњади, свиња и др.”<sup>95</sup> У кући је мушкарац глава породице, жена му је потчињена у сваком погледу. Само у изузетним случајевима жена је могла бити глава породице. У неким сеоским срединама које су биле изолованије од других, положај жене је још тежи.

Након Другог светског рата још неко време владају строги патријархални односи и традиционални породични обрасци у друштвеном животу са карактеристиком строге поделе рада у оквиру домаћинства. На њихово нестајање

<sup>93</sup> Герард Корнелиус (Корнелиус) Дриш, *Путовање кроз Србију 1719 и 1720. године*; Објављено код: К. С. Протић, *Отаџбина, књ. XXII*, св. 85, Београд 1889; Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околина у списима савременика од XV до XX века*, Пирот 1994, 26.

<sup>94</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, II издање, Нови Сад, 1995, 237 и 238.

<sup>95</sup> Гаврило Виденовић-Сазда, *Видлич*, 36.

утицала је пре свега динамика становништва, односно пресељавање становништва у друге различите средине где је оно брзо подлегало процесима трансформације и прихватању других културних образаца. На тај начин се већ после друге генерације губила блиска веза са старим крајем. Спорије је долазило до промена код становништва које се у оквиру општине пресељавало у правцу из села у град тј. из планинских насеља и мање развијених насеља у ниже области, када је текао постепено процес прилагођавања новим, урбаним условима живота. Уопште, такав процес је после Другог светског рата био непрекидан и жив. У првој фази индустријализације на тај начин мењају се и занимања становништва, све је више полурадника-полусељака. Тим начином пресељавања већина становништва задржава старе куће на селу чиме су створена двојна домаћинства, чија појава у тој првој генерацији није раскинула везаност људи за претходни дом, што је важна чињеница у продужењу појединих традиционалних облика живота.

Процес напуштања села и сеоског привређивања жив је све до данашњих дана, па и за време најтежих година економске кризе деведесетих година XX века, иако су сеоска занимања тада била доста сигурнија од егзистенције у граду. Поред тога, и најновији савремени обрасци планирања породице, утицали су на наставак негативног тренда у развоју друштвеног и биолошког потенцијала становништва. Такав друштвени развој почев од седамдесетих и осамдесетих година XX века одразио се посебно на облик и развој породице и домаћинства, при чему почиње да расте број домаћинстава, а опада број чланова једног домаћинства, јер све више младих по ступању у брачну заједницу излази из окриља родитељске куће која је често била у виду проширене породице. Мањи талас повратка проширеној породици запажа се током економске и социјалне кризе деведесетих година када све чешће, из крајње потребе а не из жеље, расте број домаћинстава у оквиру којих живи више генерација. Такав начин иако економичнији и лакши у кризним периодима код млађих нараштаја изазива незадовољство, с обзиром да је западни модел раног осамостаљења младих већ ухватио корене. Поред таквих проширених домаћинстава у Пироту, уопште у целом пиротском крају, чести су примери да породице поседују више стамбених јединица у граду што није чудно с обзиром на познату традицију у градитељској делатности овог краја. Ипак, највише има породица које живе у подељеним домаћинствима између села и града, јер поседују стан или кућу у граду као и другу кућу и посед на селу. Оне су подељене тако што старији чланови живе на селу од пролећа до јесени, а зиму проводе код деце у граду. Необичност по неким савременим социјалним стандардима је чињеница да старије генерације, често изван старосних категорија способних за рад, још увек привређују имајући мало земље и стоке и на тај начин помажу своју децу и унуке у граду.

У огромној већини села, вишечлане породице представљају праву реткост или су у мањини, а најбројнију популацију чине старија самачка домаћинства или старија двочлана домаћинства. Ипак, бележи се појава

повратка млађих људи на село, нарочито после губитка радних места у предузећима у граду. Ипак ти повратници, по свему судећи, такав повратак не примају као нешто коначно, већ само као привремено решење, јер и даље због школовања деце и бољих услова, планирају будућност у граду. Све то уноси још већу зебњу и неизвесност у психу људи, незадовољство које се негативно одражава и на саме породичне односе. О односу родитеља и деце, добили смо мудар одговор од осамдесетогодишњака, брачног пара Часлава и Јеленке Панић из Гостуше, чија деца су отишла у град а они сами живе од једне мале пензије, и од пољопривреде и стоке у малом обиму: „Свака част и чест деци, дођу, слажу се али боље је када је свако на своју страну!”

Иако се после Другог светског рата положај жене видно побољшао у смислу њеног духовног ослобођења, нема битних промена по питању њених бројних радних обавеза, када жена поред породичних обавеза и кућних послова, истовремено ради у фабрици, али и на сеоском имању и то мање тешке послове као спремање семена за сетву, учешће при косидби и слично. Жена уз мушкарца обично жање и везује снопље и вилама додаје сено на кола. Она води бригу о ситној стоци, док се мушкарац бави орањем и храњењем крупне стоке, дотеривањем дрва и спремањем кола итд. Није била реткост да жена ради и најтеже послове ако није имала мушку главу у кући. Ако домаћин није жив, жени у тешким пословима помаже родбина, стричеви, сестрићи, итд.

О таквим патријархалним породичним односима који су били карактеристични у периоду пре и непосредно после Другог светског рата, казивао је Светозар Џунић-Тиса, истакавши њихове позитивне вредности. По његовом мишљењу жена је била више заштићена и безбеднија у оквиру тадашњих проширених породица које су постојале и извесно време након ослобођења, него данас, пре свега из разлога што је углавном била ослобођена најтежих облика рада. Позната је задруга Јошћина са 31 чланом у Малом Суводолу, до 1945/46, након чега се оделила и чији потомци се данас презивају Николићи. Иако је у таквој већој заједници жена била више заштићена од тешких послова, њен потчињени положај могао се назрети у многим задужењима и обавезама у оквиру домаћинства које је функционисало по строго уређеним патријархалним правилима. На потчињени положај жене, између осталих, указивао је и бизаран обичај да невеста пере ноге свим одраслим мушкарцима у кући, обичај који је у неким срединама задржан и неколико деценија после Другог светског рата, о чему има доста разних примера<sup>96</sup>. Данас су још жива сећања и код средње генерације на проширене породице које су постојале и неколико деценија

<sup>96</sup> Светозар Џунић-Тиса је испричао занимљив догађај, везан за породицу Цинцарци из Темске, којем је присуствовао 1968. године: „Код њих је глава породице била удовица, баба Кошута, где сам приликом посете присуствовао томе да невеста од млађег сина умива ноге свим мушкарцима, али пре свега свекрви која је у својству домаћина, затим младожењи и присутном рођаку с којим сам дошао. Пре него што се упутила к мени, устајем и уз извињење да журим, напуштам кућу.“

после Другог светског рата а опстајале су из економских потреба. Тако је породица Мирослава Ранчића из села Паклештица складно живела све до 1990. године у домаћинству које је у суштини било проширена породица са 9 чланова коју су чинили његов најближи род: родитељи, брат и сестра, баба и деда, стриц и стрина. Како су седамдесетих година држали доста стоке, сви одрасли чланови домаћинства су заједнички радили, а у неке послове била су укључена и деца, односно казивач, његов брат и сестра, који су тада били старости од 12 до 16 година. Њихова радна снага била је неопходна нарочито при косидби, вршидби, односно пословима који су се морали на време обавити.

Све до Другог светског рата под окриљем традиционалних друштвених односа, у сеоским срединама су снажно долазиле до изражаја људска међусобна солидарност и испомоћ како у породичном тако и општем, заједничком сеоском животу. То је било нарочито видно приликом сточарско-пољопривредних радова где су заједништво и узајамна помоћ били неопходни, јер је током њиховог извођења готово увек недостајала која рука више, нарочито при одређеним пословима, када се радна снага морала и „заимати”. Детаљан опис тога дао је Светислав Џунић – Тиса: *Могла се заимати радна снага и запрега стоке. Радна снага се заимала за време сезоне, за време жетве, окопавања винограда, кукуруза, влачења вуне, вршидбе и стриже оваца. Заимали су се рођаци и комшије. Кад се врши заимање, домаћинство припреми гозбу, кува се најбоље што се може, коље се по могућности јагње, прасе, јаре или петао, служи пиће ко колико може. Правило је било: – Зајми се да ти врнем, што је значило одуживање у приближном облику и то запрега за запрегу, копач за копача, косач за косача, жетвар за жетвара, стрижар за стрижара итд. Запрега се заимала (коњска или воловска) после жетве кад се вози жито са њиве на гумно. Иако се то у неким крајевима назива моба, код нас такав израз не постоји и говорило се: – Тија и тија се заимају код тога и тога. Заимање је нарочито било карактеристично до 1934/35. године. До тада се вршидба обављала стоком (волонима, коњима). За тај посао требало је више радне снаге (20 – 30 људи) што је зависило од удаљености амбара и плевње. Рад је обављан за 4 – 5 сати, а већа и богатија домаћинства и цео дан. Зато је заимање било преко потребно. Касније почиње рад вршалицама на парни погон. Има и вид помоћи – испомоћи ако неко домаћинство из разних разлога, пре свега болести и смртног случаја, не може да заврши пољопривредне послове, тада породица, домаћинство није имало обавезу враћања постојећег или неку другу обавезу.*

Опште је прихваћено мишљење да народ пиротског краја није имао много времена за доколицу јер су услови живота, пре свега у његовој планинској зони, били много суровији него другде, што је захтевало много напорног и тешког људског рада ради опстанка и обезбеђења егзистенције. Ретке прилике за одмор и опуштање пружале су се на породичним слављима или окупљањима шире друштвене заједнице приликом обележавања појединих

празника везаних за животни циклус људи, као и приликом обележавања неких годишњих празника везаних за пољопривредне или сточарске послове који се прослављају уз различите обичајне магијске радње. Уз највеће хришћанске празнике: Божић, Велигден, покладе, славу и преславу, породице и комшије су се окупљале приликом рођења детета, на свадбама и погребним обичајима. Поред поменутих претежно породичних окупљања, позната су и била дружења људи на „седенћама” (седељћама). Иначе пре Другог светског рата, оне су обично одржаване само уочи радних дана (тежатника, делника) а никако уочи светка и петка или каквог било благога дана. У источној Србији познат је да су се такве седељке одржавале и краће време после Другог светског рата, у време када се приближе јесењи дани, и оберу пољски усеви. Обично су почињале од Госпођинских поста па док снег не падне<sup>97</sup>. Тог времена сећају се и данашњи казивачи: „Зими су се у ижи окупљале жене из комшилука радећи ручне радове, једном код једне па код друге. Певало се *Збирујте се друиће на седељћу да радимо и да се веселимо, данирујемо*. До седамдесетих година сеоска омладина се окупљала код Сеоског дома, где су у игри и весељу проводили веселе вечери”<sup>98</sup>.

Крсна слава се у многим височким селима поклапа с празновањем црквене славе, што је уочено и приликом овог теренског рада у Високу. И раније је то често истицано од стране појединих аутора да, по оформљењу бугарске епархије 1870. године, та црквена организација покушава да сузбије одржавање и празновање славе. Резултат њихових напора био „је тај што су нека села, бар што се тиче Висока, полако почела да одржавају славе на дан када је и црквена слава.”<sup>99</sup> Неке од елемената карактеристичних за прославу и обележавање крсне славе, занатлијске славе, као елементе везане за обичаје годишњег циклуса, изнео је наш посебно занимљив и предусретљив казивач Светислав Џунић-Тиса: *За време крсне славе рођаци се позивају: пре славе на 3–5 дана ракијом, вином и хлебом, и ко позива иде пре подне, носи кондир ракије и улази у кућу рођака и каже: – Тата, деда вас зове јутре да дојдете на славу. Ако је по подне носи се буклија (бклица) са вином, а ако је рођак у другом селу пошаље се писмена позивница по неком човеку из тог села, али ако је рођак превише свој (син, ћерка, брат или сестра) пошаље се хлеб вурњак. Ко позива опомене дотичне и каже: – Деда рече да дојдете, а ми че дојдемо код вас*<sup>100</sup>. Иначе, занатлије су прослављале своју славу, „свеца, „службу, а често је по неколико еснафа прослављало истог светитеља. Тако Св. Атанасија Великог (31. јануара) славили су: пекари, ковачи, казанџије, поткивачи и абације; Такође, исту славу славили су и шнајдери-кројачи, шустери-обућари, опанчари и бербери; Св. Тому – столари, зидари и кача-

<sup>97</sup> Михаило Ст. Ризнић, *Седељке*, Браство VI 1894, 96.

<sup>98</sup> Зоран Тошић (1952), казивач из Сињца, живи у Пироту. Он је унук Живане и Љубомира који су се упознали на седенћи с почетка XX века, а тај обичај је био познат све до 60-их година.

<sup>99</sup> Коста В. Костић, *Прилог етноисторији Торлака*, II издање, Нови Сад, 1995, 124.

<sup>100</sup> Светислав Џунић – Тиса, *казивач из Малог Суводола (1924)*, живи у Пироту.

ри; Св. Илију – ћурчије; Св. Стевана Архиђакона – мутавције; Св. Јована Рилског – самарције; Св. Луку (31. октобар) – фотографи.

„На дан славе у цркву је еснаф носио жито и колач, сви су се чланови еснафа у цркви искупљали и одстојали службу, а у еснафској кући примали госте. Сутрадан еснаф је давао „парастос умрлим еснафлијама, затим би изабрали устабашу и чауша, па би се тога дана сами веселили”.<sup>101</sup>

Све до Другог светског рата еснафска слава је прослављана ломљењем колача, а у кући унапред одређеног члана служено је јело и пиће и свирала музика. Раније су такве прославе и весеља организовани уз музику и игру трајали су цео дан и ноћ. Приликом њихових догађања изнајмљивани су музичари плех-музике којима је то било професионално занимање. Тако је у селу Црноклишту било неколико породица свирача-музичара, чији ангажман се морао много раније заказати. Код неких занатлија у граду, такве прославе одржаване су до пре 10-ак година када је још било живих старих бербера, шнајдера и шустера. Данашње млађе генерације које се баве таквим или сличним занимањима чак ни не знају која је била слава њихових претходника... О томе како је Св. Спиридон Чудотворац (25. децембар) постао грнчарска, лончарска слава постоји легенда: *Први грнчар се мучио око израде неког предмета, никако да га уради и почео да плаче. У том моменту дошао Св. Спиридон и рекао: – Само водом и сузом која је канула моћи ћеш да га урадиш – и овај га од суза и воде изради и од тада грнчари славе 25. децембра као своју славу. Обичај се одржао до 70-тих година у Великом и Малом Суводолу. Данас они који имају лончарске радње само се подсети на тај дан и иду један код другог на кафу и пиће, али не секу колач као раније, испричао је Светислав Џунић-Тиса. Он наставља да прича о томе како се обављају сезонски пољски радови: Сви послови на селу су започињали и трајали по строго утврђеном реду и од давнина су везивани за поједине хришћанске празнике. Најзначајнији ратарско-сточарски послови обележавани су на посебно свечан начин, у чему су узимали учешће више сеоских породица или чак цело село заједно. Свети Василије, ‘Власовдан’ или воловска слава (24. фебруара) прославља се испред цркве, а слављен је све до 70-тих година прошлог века. Слављен је тако што сваки домаћин доноси печено јагње, након чега следи такмичење у томе које јагње има веће рогове. За ту прилику прави се специјалан колач код куће и посири се сир. Волови се добро нахране и са њима се тога дана не ради. Од славског колача се и њима даје парче. Ту славу славиле су и рабаџије.*

Своје казивање и даље наставља Светислав Џунић-Тиса, при чему наглашава: *Од сточарских празника најзначајнији је Ђурђевдан који се прослављао раније на појати, а данас углавном у цркви или код крста и праћен је бројним магијским радњама. Овце се тог дана рано истерају у пашу „попасак. Коље се јагње мушко тзв. Џурџил. Кад се дотерају из паше овце се помuzu и млеко подсири, касније се носи на крст или пред цркву.*

<sup>101</sup> Коста Н. Костић, *Историја Пирота*, Пирот 1973, 44.

*Свештеник благослови и узима од сваког јагњета и сира, Он свечано пре-сеца и колач. Тог дана овце се пуштају да пасу по ливадама које су већ за косидбу и по пиеници. Овај обичај је нестао. Стрижба оваца која се врши на појатама средином маја, праћена је обичајима који се обављају уз свечани ручак постављен на земљи, за све учеснике. Тодорова субота је коњска слава и прославља се шести дан после Белих поклада. Она је била позната и у Малом Суводолу, када се на Тодорову суботу месио мањи колач. Свако домаћинство које има коње меси колач. Коњари ујутру рано устају, иду у италу, истимаре коње, и боље их нахране, а неке и припреме за трку тако што им оплету гриву и ставе кићанке, и јашући одлазе на зборно место у селу. Одатле на коњима посећују свако домаћинство које учествује у трци где их домаћини дочекују и служе ракијом из кондира. Кад обиђу сва домаћинства, јахачи иду у Барје, јурећи коње по ливадама. Сматрало се да на местима где су коњи прошли тога дана кртице не избацују земљу и не кваре ливаду. У Сињој Глави победник у трци добија победнички венац исплетен од цвећа и паприка. Те трке са коњима у Сињој Глави задржане су све до Другог светског рата. Након трке иде се кући на весеље. Музичари су из самог села или долазе из суседних. Свирало се на дудук, гајде, усну хармонику, двојанке, итд.*

Према истом казивачу, виноградари славе своју славу Светог мученика Трифуна (14. фебруар). У пиротском крају га зову „зарезоја тј. орезивање. Неколико дана пре празника виноградари се договоре око организације прославе, спремања хране и пића и формира се група људи која ће заједно прослављати у колиби или винограду једног од учесника. Тог дана свештеник у цркви свети воду и даје је виноградарима. У Малом и Великом Суводолу људи са једног земљишног потеса, окупе се код једног виноградаря (у колиби или винограду), који ће бити домаћин. Али, најпре сваки иде у свој виноград и одсече 4–5 прутава. Пре сечења се клекне пред чокотом, очита оченаш и попрска светом водицом и залије вином за здравље речима: – Свети Трифуне дај нам да роди грожђе, ове године је било толико, догодине да биде више и сачувај нас од града и болести, Амин. Од сваког орезаног чокота, пруже се оплете у кике и стави на бачве где стоји до следеће године. Виноградари настављају дружење са јелом и пићем. Затим одлазе својим кућама у село или град. Прослава се некад могла одржати и на сред села са игранком која је трајала до касно увече. Исти дан обележава се прославом у кући сваког домаћина. О томе има пуно прича и легенди. Овај обичај се и данас одржава како у селима тако и у граду. Од октобра почиње берба грожђа гроздобер, када се каце оките, а брање се обавља уз весеље у чему се сви помажу родбина и пријатељи.

У равничарским селима где преовлађују пољопривредни послови (сађење, орање, косидба, жетва, вршидба), нема као код сточара разноврсних обичаја праћених магијским радњама. О томе Светислав Џунић-Тиса наставља казивање: *Обичаја око садње нема – томе се не обраћа велика пажња – осим што се избегавала садња винове лозе, воћњака у преступној*

години, говорило се да ће тако и рађати сваке четврте године. Ипак велика пажња се обрађала орању жита и сетви пшенице. Пре изношења семена водило се рачуна да се бајат хлеб не ставља на шпорет да не би пшеница хватала главњицу. Жито које је спремљено за семе извади се из амбара и сипа се по соби где се окади жаром и тамњаном. Затим се закоље пиле те се мало крви накапа у жито. Тога дана кад се изнесе семе све се спреми и утовари у кола, на капију-порту се посипа жар, те кола са семеном морају да пређу преко жара. Затим се направи преслица од дрвета од 40–50 цм, које се на врху расцепи где се стави вуна и цвеће. Од вуне се запреде и намота око вретена и вретено се учврсти са кудељом и црвеним концем. У семе које се носи на њиву ставља се чиста бела кошуља од детета, да би жито било чисто и четка да би било густо ко четка. Орачу се спреми јело од закланог пилета и умеси погача. Ко је донео ручак назове орачу Бога и каже: – Срећно ти орање и изношење семена. Орач зауставља волове и узима погачу, ломи је преко јарма и од погаче даје по парче воловима. Испреже волове и започиње да једе – руча. Кудеља се забодје усред орања и остане до жетве. Поред поменутог, постојала су још нека важна правила којих су се придржавали у ратарским радовима: водило се рачуна да се семе изнесе у понедељак, гледало се да буде млад месец а семе припремљено рано пре сунца. Тога дана из куће се ништа не износи, нити позајмљује, па да је и најрођенији у питању који не живи у том домаћинству. Овај обичај је нестао када су 60-тих година XX века почели орање тракторима да обављају. Крај свог излагања поменути казивач завршава напоменом да су многи обичаји и облици традиционалног живота нестали и изобичајени после Другог светског рата, док мањи њихов број траје до данашњих дана у редуцираном и измењеном облику. У најскорије време они попримају облик локалног догађаја забавног карактера, често се јављају у виду специфичне туристичке понуде.

Многе раније студије које су садржале истраживање психичких особина торлачко-шопског становништва темељене су на оценама које је први изнео Јован Цвијић, при чему је он неоправдано истицао поједине особине њихове духовне тромости, као што су непредузимљивост и повученост. С правом се може изнети да је то у великој мери био израз пристрасности нашег славног научника према западном динарском становништву, најблаже речено такво посматрање је било прилично необјективно. Када се упознају њихове изреке, шале, прекори, загонетке и друге умотворине, које су углавном изражене на сопствени рачун, може се рећи да су то одлике и особине присутне код становништва које је зрело и мудро, у чијој заједници је на цени скромност и самокритичност. О њиховој мирољубивости сведоче преовлађујуће лирске песме које говоре о љубави према ближњем, као и песме које се певају уз разне послове и на седенћама (забавама). Код њих готово да нема јуначких песама.

Поред тих поменутих карактерних црта Пироћанаца, које се морају посматрати у границама релативности, опште је познато да Пироћанце у дру-



гим срединама „бије глас” да су вредни, интелигентни, добри домаћини те отуд изрека „Џабе ради, ал џабе не седи. Неки на њих гледају као на велике, некада и претеране штедљивце, тако да има много вицева испричаних о њиховој шкртости, а о тим и другим карактерним особинама Пироћанаца било је речи на округлом столу у Народној библиотеци у Пироту, 2007. године. Неке од тих наведених карактерних црта Пироћанаца могу се препознати и на примерима да чак ни важни догађаји у породици нису памћени по датуму, него по одређеној радњи и пословима који су вршени у пољу, тору и сл. Тако се на пример датум рођења детета памтио по времену или месту када се то десило нпр. у време „Искарувања џубре”, „у гроздобер”, „у жетву”. Такође, о општим карактерним особинама „Пироћанаца говоре и њихова имена и надимци. Старије генерације људи се и данас називају и препознају по надимцима, иако је то младој генерацији, готово непознато. Старији људи памте да су у време детињства, између два светска рата сви њихови пријатељи добијали надимке по разноврсним догађајима и карактеристикама као на пример: по месту одакле се доселио познат је био Ацо Базовик, по несташлуцима из школских дана – Занко мечка; по начину говора – Јован Пунка; по физичком изгледу – Младен Жгурави, исто тако и Топуз Вака; Тиса Вицко по духовитости, итд. Такви поменути надимци су углавном настајали из прекора и описа карактерних особина што је карактеристично углавном у срединама где људи дуго живе заједно и добро се познају, где влада устаљен ред и све је подређено његовом даљем одржавању.

Када су у питању презимена у народу, свакако треба истаћи чињеницу да су политичке прилике утицале на често мењање презимена у пиротском крају. Карактеристична је појава која се односи на недостатак сталног презимена. „Овде је представник сваке генерације презиме добијао према очевом имену: син Петра Јовановића није био исто тако Јовановић, већ Петровић...” У одсуству оца који је боравио на печалби, било је и изузетака па је дете уписивано по дедином имену<sup>102</sup>.

За време бугарске окупације становништво је пописивано на основу једноставног упитника Како се деда викао, као и у свим периодима под Бугарима и Турцима када су се презимена добијала по оцу или деди (Петров, Манов, Илијев, Костев итд.). То је био један од начина приближавања окупаторских власти домаћем становништву. Тако је било у свим крајевима који су били под бугарском окупацијом све до 1920. године, али то се понавља и за време окупације у последњем Другом светском рату. Тада је, како нам је испричао Светислав Џунић, с ранијим презименом Стојановић постао Џунић, по деди Џуни. (Његов деда Џуна био је по оцу Стојановић). По ослобођењу враћана су стара презимена, али су проблеми настајали за оне који су желели да задрже старо презиме, па се то могло остварити само одређеним судским процесима.

<sup>102</sup> Душан Дрљача, *Женски сениорат у печалбарским браковима пиротских села у последњих сто година*, Етнографски институт САНУ, Посебна издања, књ. 25, Београд 1982, 91.

Однос према просветитељству можда више од било чега другог одређује место и улогу у будућности не само појединца већ и целокупних народа, начело је које је увек било добро прихваћено у „пиротској средини”. Пред крај турске владавине, када поробљени народ пиротског краја креће у борбу за ослобођење, видљиви су и први покушаји образовања и подизања општег културног нивоа код дотада потчињеног и обесправљеног народа. Тада многи Пироћанци посећују Цариград и друга култна места, због чега Пирот тад добија име „Мали Јерусалим”. У том периоду јача духовна и материјална веза између Пирота и Хиландара, а то показује и податак да је Хиландар имао свој метох у Пироту.

И просветни рад народних учитеља био је по манастирском методу. Из Хиландара и других наших манастира доношене су слике и иконе које су подсећале народ на порекло и јачале националну свест. Један од познатијих учитеља био је Пејча Ђурговић, из села Рудиње, познат као даскал Пејча. Он се у једном српском манастиру упознао с књижарским и књиговезачким пословима те своје знање почео да преноси на друге у првој пиротској школи<sup>103</sup>. То је допринело да после Првог и Другог српског устанка Турци с подозрењем посматрају те прве кораке просвећивања код Срба. Након извојеване слободе крајем XIX века па све до данашњих дана у пиротском крају стално јача свест о важности образовања и просвећивања, веома се води рачуна о школовању младих нараштаја, чак и у условима тешке оскудице и слабих материјалних могућности. Пироћанци су били свесни да ће културни развој и уздигнуће допринети не само личном просперитету, већ општем напретку и развоју целог краја, што је итекако било важно за то неразвијено подручје. У годинама непосредно после ослобођења од Турака (1878. и 1879) основане су две школе које и данас имају завидну репутацију у земљи. То су Гимназија у Пироту, која данас носи назив „Предраг Костић” и Трговачко-занатлијска школа, данас Техничка школа у Пироту која има три одсека: електротехнички, машински и саобраћајни и ванредно, по потреби, текстилни. Уз њих је веома цењена и Млекарска школа „Др Обрен Пејић”, надалеко привлачна и за ученике из различитих крајева земље, којима се ту пружа могућност да савладају умеће израде чувеног пиротског качкаваља. Такође веома је тражена и средња Економска школа, као и једина виша школа – Педагошка академија. У свим пиротским образовним институцијама, посебно у овим с дугом традицијом, млади могу да стекну висок ниво знања, али као понос Пирота служи Пиротска гимназија, која је била светионик духа и интелектуалне моћи у којој су поникли многи познати људи српске културе и науке: Стеван Сремац, Димитрије Алексијевић, Јаша Продановић, Радоје Домановић и многи други. Тај дух потребе за образовањем опстао је до данашњих дана. Гимназија и данас ужива велики углед како по оствареним резултатима својих ученика тако и по самом односу и бризи Пироћанаца према овој угледној образовној институцији.

<sup>103</sup> Светислав С. Петровић, *Историја града Пирота*, Пирот 1996, 18 и 32.

О озбиљности и амбицијама данашњих гимназијалаца може посведочити и једна кратка анкета урађена 2003. године у пиротској гимназији која је показала да упркос свим погубним недаћама за становништво током транзиције, када су многе животне вредности уздрмане и поремећене, код већине младих и даље преовладава велика потреба и жеља за образовањем и личним усавршавањем<sup>104</sup>.

Кроз целу прошлост народ пиротског краја важио је као одан хришћанској вери и традицији, што је преовлађивало и у периоду вишевековног ропства под Турцима, нарочито у времену после обнове Пећке патријаршије (1557). Године 1761. у Пироту је отворена посебна епархија одвојена од софијске и нишке. „Та се епархија звала нишавска јепархија Горње Мисије а владика пиротски звао се митрополит нишавски”<sup>105</sup>. „Она је обухватала Трн, Белу Паланку, Бресник и област Суве планине до Св. Николе на Балкану. Доцније је укинута, да би опет 1821. године дошло до обнове, с тим што јој је додат и један део софијске дијецезе”<sup>106</sup>. Тешки дани наступили су за цео српски живаљ тог краја од времена када Српска православна црква губи своју самосталност 1766. па све до маја 1919. године „када су се састали епископи свих делова некадашње Пећке патријаршије и прогласили, сада у новој држави, духовно и административно јединство”<sup>107</sup>. По ослобођењу од Турака, српска управа је у пиротском крају затекла пописаних 13 манастира и 72 цркве који данас припадају различитим административним и територијалним целинама. Тада је урађено ново разграничење територије црквених управа и успостављене су три епархије којима су управљали архиепископи и митрополити, чије су столице биле у Нишу, Пироту и Врању. У Пироту су поред православне хришћанске управе основане и духовне управе за јеврејско и мухамеданско становништво. Пиротски округ је имао укупно 44 парохије, а уколико се издвоји територија која је данас ван пиротске општине, било је 5 парохија на територији града и оближњих насеља, и 18 сеоских, које су обухватале по неколико села.<sup>108</sup> Црквена управа тог времена покривала

<sup>104</sup> У анкети је учествовао 141 ученик трећег разреда гимназије, при чему су девојчице и дечадиодговарали на посебна питања која се односе на њихове жеље и амбиције у приватном и пословном животу. Већина се определила за стручно усавршавање у професији и каријери, којима се претпоставља породични живот, и при томе није било разлика између деце чији су родитељи или они сами са села, или из града, код готово свих је превагу добила жеља за образовањем.

<sup>105</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, 226; Према: Голубински, *Историја цркве* 148.

<sup>106</sup> Феликс Каниц, *Од Ниша преко Беле Паланке и Пирота*; Објављено код: Владимир Стојанчевић, *Феликс Каниц и његово дело о Србији и српском народу*, Изабрала и приредила Борислава Лилић, *Пирот и околнина у делима и списима савременика...*, 46.

<sup>107</sup> Радомир В. Поповић, *Српска црква у историји*, Београд, 2002, 73.

<sup>108</sup> Милан С. Анђелковић, *Црква, организација, манастири*. Великосуводолска (3), Костурска (5), Расничка (4), Смрданска (6), Суховска (2), Срећковачка (5), Крупачка (3), Изворска (6), Добродолска (1), Сопотска (3), Осмаковска (6), Станичанска (4), Дојкиначка (4), Рсовачка (3), Гостушка (4), Завојска (4), Темска (2), Базовичка (5); *Пирот и околнина у списи-*

је тада укупно 70 села (од насеља недостаје 9 данашњих али садржи 8 с других административних подручја), јер је у међувремену било промена у територијалној црквеној прерасподели. Данас је пиротска црквена управа у оквиру Нишке епархије, која је једна од највећих у Србији, у којој је Пирот једно од архијерејских намесништава, које садржи 16 парохија, при чему поред насеља пиротског краја покрива и подручје Димитровградске и део Књажевачке општине. Позитиван однос према духовним светилиштима код народа пиротског краја види се по великом броју изграђених храмова на територији општине Пирот као и на ширем подручју пиротског округа. Поред два пиротска храма Старе цркве у Пазару и нове у Тијабари, у 71 селу пиротске општине постоје укупно 33 сеоске цркве и шест, односно седам манастира (рачунајући и манастир Св. Јована Богослова). На основу бројчаног стања верских светилишта може се уочити да скоро 50 одсто села имају цркве и манастире, што је значајан број с обзиром на величину самих села и њихову међусобну удаљеност. У данашње време због опустелих села, услед општег сиромаштва и неповољне старосне структуре становништва запуштени су и оронули многи храмови. Углавном по позиву свештеници обилазе своје парохијане али, нажалост, њихова најчешћа дужност је обављање погребне службе. Поред тога, свештеник се углавном позива у кућу приликом обележавања највећих празника, али ни онда није то обавезно. Велики црквени празници обележавају се само у већим црквеним средиштима. Такво духовно светилиште је остао до данашњих дана манастир Темска, где је у новије време поново оживљена традиција колачарства, обележавање манастирске славе Св. Ђурђиц, која окупла бројне вернике из околине и удаљенијих подручја.

## VI

### ДЕМОГРАФСKE КАРАКТЕРИСТИКЕ

Антропогеографска, етнолошка, социолошка и друга сродна истраживања често користе демографско-статистичке методе уз помоћ којих је могуће представљање и анализа појединих квантитативних (бројчаних) и квалитативних (мењање волумена и структура) промена, које се односе на неку популацију уже или шире заједнице. Таква врста статистичких посматрања усмерена су на утврђивање неких општих и појединачних карактеристичних промена при чему је веома значајно континуирано спровођење (у приближно истим временским размацима) свеобухватних статистичких пописа од стране државних органа. Такав вид статистичких истраживања

*ма савременика ...* приредила Б. Лилић, 204; Према: Милан Анђелковић, *Шематизам Нишке епархије*, Ниш 1834–1872, Ниш 1899, 110–122.

којим је обухваћен пиротски крај може се пратити тек после ослобођења од Турака, 1879. године. Тада је, по окончању два ослободилачка рата против турске владавине, Србија добила међународно признање и проширила власт на четири ослобођена јужна округа. Иако Србији није припала цела територија коју је ослободила од Турака, припојена су јој четири округа: Пиротски, Нишки, Врањски и Топлички. Та четири округа названи су Нови крајеви (без мањег дела који је одвојен од нишког и дат алексиначком округу). Пиротски округ састојао се од 5 срезова: Пирот варош, Белопаланачки, Височки, Лужнички и Нишавски<sup>109</sup>. У оквиру целог округа издвајају се Пирот као једина варош и Бела Паланка као варошица. С обзиром на подручје које се посматра у овом раду, односно територију општине Пирот, у фокусу су подаци који се односе на варош Пирот, као и Височки и Нишавски срез који се данас налазе у оквиру општине Пирот. У јесен 1878. године уводи се матична евиденција рођених, умрлих и венчаних у Краљевини Србији, тако и у суседној Бугарској, што је значајно за паралелно праћење демографских карактеристика појединих насеља.

Први попис пиротског краја обављен је 1879, а објављен је 1884. године. Његов значај је велики јер је служио као полазиште у свим каснијим истраживањима становништва. Иако непотпун и с прилично недостатака, давао је податке: о евиденцији насеља, укупном броју становника, домаћинстава, пореских глава, броју становника по полу, етничким карактеристикама и писмености, затим о појавама криминалитета, као и нешто мало о природном кретању становништва.

Од ослобођења од Турака па до данашњих дана региструје се низ различитих промена у организацији административног државног апарата, што се одражавало на прилике и статус насеља и развој становништва током разних временских раздобља када су вршени пописи. Најкрупније административне одлуке од значаја за пиротски крај догодиле су се 1885. и 1886. године у структурама општина у Србији, а 1889. године донесен је Закон о општинама у Србији и подели на срезове. Број насеља у пиротском округу пре и после доношења Закона о општинама је: Пирот варош; Белопаланачки срез са 44 пре и 45 насеља после; Височки срез са 22 пре и 0 насеља после; Лужнички (Бабушнички) срез са 19 пре и 44 насеља после; Нишавски срез са 59 пре и 82 насеља касније. После 1912. године Нишавски срез добија назив Пиротски. И у периоду од 1889. до 1918. године остаје административна подела по срезовима. Због измена до којих је дошло после балканских ратова и Првог светског рата, дошло је и до промена у административној подели сада веће територије државне заједнице. Раздобље између 1918. и 1941. године може се поделити на три периода: први период је од 1918. године до Видовданског устава (1921) у коме су задржане предратне промене земље. Већ у попису 1921. године види се да је територија Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца подељена на 17 жупанијских области а оне на срезове (котаре) по којима су

<sup>109</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, 16 и 240.

биле распоређене општине. За данашња насеља пиротске општине значајна је Моравска област са пре свега Нишавским срезом, а затим и неколико насеља из Царибродског и Лужничког среза. Изглед општине, насеља и бројчано стање становништва се може сазнати у Речнику места Административне поделе Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца”, из 1925. године. Следећа административна подела запажа се у попису 1931. године, узрокована променама насталим у периоду 1921. до 1929. године, када је државна територија подељена на бановине, веће територијалне јединице од жупанија. У оквиру Моравске налазе се срезови: Нишавски, Пиротски, Белопаланачки, Лужнички и Царибродски, који су даље подељени на општине. Пиротски крај се налазио у оквиру Нишавског среза са 27 општина, и Царибродског са 10 општина. Тај попис нема детаљне податке о становништву по насељима која су груписана на основу нове административне поделе, као претходни попис, те је то у великој мери умањило могућности и значај истраживања становништва по насељима. Тек од послератног пописа од 1953. и 1961. године, могу се на тај начин квалитетно вршити упоредна проучавања.

После Другог светског рата, дошло је до мањих промена које се јављају у статистичком прегледу насеља. Укупан број насеља (72) је смањен за једно и то измењеним природно-географским условима шездесетих и осамдесетих година XX века. Најпре је шездесетих година извршено планско исељавање становништва из старог насеља Завој, које је настрадало урушавањем земљишта, као и каснијем мелиорационим радовима, када је становништво пресељено на другу локацију у близини Пирота у садашње насеље Нови Завој. После 1981. године извршено је и потапање највећих делова насеља Велике и Мале Лукање (с делом Паклештице) за потребе изградње хидроцентрале па је остало неколико кућа у непотопљеном делу-атару потопљених села које се касније у статистици појављује као Велика Лукања.

### *Општи подаци о становништву из старијих пописа*

Број становништва неког подручја последица је његовог природног и механичког кретања. То кретање или динамика становништва, зависи од свеукупних друштвено-историјских процеса, одликује се честим променама и трансформацијама у квантитативном и квалитативном погледу. У периоду који је следио непосредно после ослобођења од Турака, број становника се може пратити на основу званичног пописа и неколико других записа али се ти резултати пописа морају узимати с одређеном резервом, између осталог, и због тога што је организовање државне управе претрпело неколико промена непосредно након ослобођења од Турака. Исто тако, мировни уговори између великих сила донели су извесне територијалне промене што је утицало на развој становништва. О природном кретању становништва сазнаје се и то само у глобалу, после ослобођења од Турака јер до тог периода није вођена евиденција те врсте.

Статистички преглед Округа Пиротског из 1879. године показује да је у њему било је скоро 44.500 становника, од чега нешто процентуално више мушког од женског становништва. У то време Србија је била земља у којој је у огромном броју преовлађивало сеоско над градским становништвом и то у односу који износи 82% сеоског према 18% варошког становништва<sup>110</sup>. Посматрајући уже подручје Округа (отприлике територија данашње пиротске општине) уочава се да оно обухвата варош Пирот, Нишавски и Височки срез, с укупно 81. насељем. Од тога 59 насеља је у нишавском, а 22 насеља у височком срезу. Тај број насеља се разликује у односу на данашњи број насеља, јер је оквиру Нишавског среза било још и 14 села данашњег Буцака, која данас припадају Књажевачкој општини. С друге стране, нису била укључена четири насеља која су се раније налазила у другим срезовима, а данас се налазе у оквиру општине Пирот (Власи, Славиња, Царев Дел и Сиња Глава).

На основу пописа српске цивилне управе из 1878. и 1879. године које је објединио књижевник Мита Ракић, дата је и прва општа слика о становништву Нових крајева. На основу тих података у Пироту је живело 8183 становника, у Нишавском срезу 23361 душа, 75 мушкиња које чита и пише и 4515 пореских глава. У Височком срезу било је 10551 душа, 24 мушко које чита и пише и 2192 пореске главе. На основу података о насељима која се налазе данас у саставу Пиротске општине, било је укупно 36311 становника. Број домаћинства био је 6829, односно 5,3 члана у домаћинству. Однос између сеоског и градског становништва је 77,5% : 22,5%. Та несразмера је у овом случају мања у односу на цело подручје пиротског округа, где је Пирот једино градско насеље<sup>111</sup>. Становници ова два среза су готово сви били православне вере где су били укључени и Црновунци (Куцовласи). Изван тог броја било је неколико десетина Цигана, сматра се да их је било једна до две породице у сваком насељу.

У неколико наредних година од ослобођења, укупан број становништва се у извесној мери смањио јер долази до промена етничке композиције исељавањем око хиљаду припадника турског живља. По ослобођењу Турци су се одселили у Скопље, Куманово, Велес, Штип, Приштину, Гњилан, Призрен, Тетово, Гостивар, Серез, Митровицу, Битољ, Солун, Читалцу, Невриокоп, Силиврију, Цариград, неки у Брусу и Борију (у Азији)<sup>112</sup>. У време ослобођења од Турака у граду је било 74 јеврејска домаћинства<sup>113</sup>.

Из првих пописа становништва може се сазнати још низ занимљивих података. Тако на пример статистика која се односи на цео пиротски округ

<sup>110</sup> Милан. Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, 240.

<sup>111</sup> Мита Ракић, *Из нове Србије*; Објављено код: Владимир Стојанчевић, *Мита Ракић и његово дело...Из нове Србије*, Лесковац, 1987, 185–191; Изабрала и приредила Б.Лилић, *Пирот и околна у списима савременика...*, Пирот 1994, 133, 134 и 135.

<sup>112</sup> Милан М. Милићевић, *Краљевина Србија*, 185.

<sup>113</sup> *Пирот и срез Нишавски*, приређивач Илија Николића, Грађа II, 372–381.

потврђује ниску стопу криминала у то доба<sup>114</sup>. Овај и наредни пописи који су за њим следили, иако су били непотпуни, драгоцени су за компаративна проучавања становништва, јер је у протеклом стотридесетгодишњем периоду било крупних друштвених и привредних промена које су се одразиле на укупан развој становништва.

Податке о биолошком развоју становништва пиротског краја, као и његовим основним облицима (наталитету и морталитету), није могуће веродостојно и детаљно проучити, јер у појединим случајевима недостају неке матичне књиге (или делови), неопходни за упоређивање и комплексну анализу. Ипак, ево неколико података запажених током увида у поменути документацију, која се односи на број рођених и умрлих код једног броја насеља. Пре свега треба рећи да се природан прираштај код већих популација углавном креће од 0 до 30%, а да на појединим мањим подручјима постоји и негативан природан прираштај и тада је реч о депопулационим подручјима. Код посматраних насеља током истраживања, стопа годишњег природног прираштаја у 1879. години била је у ретким примерима негативна (Црвенчево и Блато), углавном се кретала у распону од 5 до 25 % (Барје Чифлик, Станичење, Пасјач, Беровица, Гостуша, Бела, Велика Лукања...). Следећа посматрана година 1921, карактеристична је по знатно увећаној стопи природног прираштаја код већине посматраних насеља, иако код појединих остаје ниска, (Црвенчево 2,6%), и затим ево и података код других насеља датих у промилима: Станичење (5), Костур (9,5), Чифлик Барје (17), Петровац (19), Базовик (22), Расница, Присјан и Држина (33), Шугрин (42), а Камик и Блато преко 50%.<sup>115</sup> Велики природни прираштај, посебно у планинским насељима, утицао је на појаву аграрне пренасељености јер дотадашњи начин пољопривредне делатности у новим условима недовољан је за прехрану становништва и сходно томе утиче на појаву миграција.

У литератури која се бави биолошким кретањем становништва забележено је да се тек после ослобођења (1878) у званичној статистичкој евиденцији појављују први подаци о природном прираштају становништва и то за сваких 10 година. У Понишављу, односно срезovima: белопаланачком, нишавском, лужничком и царибродском подаци су следећи: 1880/90 (13,4%), односно 1900/1910 (15,8%). Ти подаци указују да је природни прираштај нешто нижи у нишавском срезу у односу на територију Србије (или цело Нишко подручје), и у ствари је одраз малих локалних одступања, која се у каснијим раздобљима изједначавају<sup>116</sup>. Кратак и миран период по-

<sup>114</sup> Стеван Станковић, *Прве статистике Пирота после 1877. године*, Гласник Српског географског друштва, Св. LI, бр. 1, Београд 1971, 123.

<sup>115</sup> Матичне књиге рођених и умрлих, прегледане у месним канцеларијама сеоских насеља општине Пирот.

<sup>116</sup> Годор Васић, *Друштвена динамика на подручју Горњег Понишавља у времену борби наших народа за ослобођење од Турака*, Пиротски зборник 8–9, Пирот 1978, 289; Према: *Студија Становништво Србије 1834–1953*. свеска 1, издање Завода за статистику и евиденцију, Београд.



четком XX века има позитиван утицај на развој становништва, али не задуго, јер убрзо следи период балканских ратова и Првог светског рата, који проузрокују велика страдања и општу несигурност код становништва и то је период када укупан број становништва више не расте а природни прираштај сведен је на нулу.

У ратовима од 1912. до 1918. године из Пирота и околине погинуло је и страдало око осам хиљада људи (убијених и умрлих)<sup>117</sup>. У том истом периоду само из сеоских насеља Доњег Висока страдало је у ратним сукобима око 630 људи, а од великих епидемија (куга, колера, чума) је још умрло преко 700 људи<sup>118</sup>. Када се у целини посматра подручје Пиротске општине, у периоду између два светска рата (1920–1940), запажа се појава константног повећања броја становништва. Тај карактеристичан пораст укупног броја становника, у периоду од ослобођења од Турака до 1940. године (односно 1948. првог послератног пописа), је последица позитивног природног прираштаја, односно већег броја рођених од умрлих<sup>119</sup>. Биолошки пораст становништва све до времена пред Други светски рат био би вероватно још већи да нису биле и даље честе појаве које су утицале на већи морталитет попут: елементарних непогода, бројних болести, пре свега епидемија куге, колере, богиње, гушобоље и др. До константног повећавања броја становништва долази и услед веће сигурности становништва у новонасталим друштвено-економским приликама и лаганог пораста животног стандарда. Ипак запажају се и осцилације у појединим мањим деловима као на пример у Високу, када број становништва и расте и опада у појединим годинама. До тих осцилација у порасту становништва у Високу долази због политичких прилика и разлога економске природе пре свега поремећаја дотадашњег начина набавке житарица за исхрану, када се могу уочити и први облици процеса иселавања за стално из планинских села у разне крајеве земље, највише у Пиротску котлину<sup>120</sup>.

Свеобухватну анализу насеља и становништва пиротског краја, као њихове квантитативне и квалитативне промене могуће је пратити нешто боље у периоду између два светска рата, а најбоље по комплексности тек у пописима после Другог светског рата. На формирање савремене слике насељености и становништва пиротског краја од највећег значаја су била унутрашња пресељавања становништва усмерена ка урбаним зонама, у мањој мери емиграциони токови изван пиротског подручја. Период Другог светског рата поново доводи до великих патњи и страдања, када је и већи број интернираних Пироћанаца изван пиротског региона, од којих се изван број никада није вратио. По његовом завршетку укупан број становништва у пиротском крају (општина Пирот) показује константно повећање

<sup>117</sup> Борислава Лилић, *Пироћанци у ратовима од 1912. до 1918*, Београд, 1989, 13.

<sup>118</sup> Гаврило Виденовић, *Висок*, 44.

<sup>119</sup> Јован Ђирић, *Социјалистичка Република Србија*, Београд 1985, 487.

<sup>120</sup> Гаврило Виденовић, *Висок*, 49.

(с мањим осцилацијама) све до 1981. године, када као последица општих друштвено-економских процеса започиње тренд смањења укупног броја, који је јасно исказан у пописима из 1991. и 2002. године.

### *Укупан број становника и домаћинства*

На табели и на карти бр.1 приказани су подаци који се односе на укупан број становника по насељима у апсолутном износу, као и годишња стопа пораста (опадања) броја становника по одређеним периодима, које одражавају промене до којих је долазило током посматраног раздобља. На табели су обухваћени подаци из већине пописа (осим 1931. и 1953), а карта садржи податке из три пописне године. На основу табеларних података може се уочити следеће: У оба пописа пре Другог светског рата, као и у посматраном периоду (1879/1921), изражена је тенденција пораста броја становника у готово свим насељима, изузев два изолована планинска насеља: Басара и Камик, будући слабих могућности за било какав економски развој, и већ тада бележе тенденцију смањења броја становника. Највећу годишњу стопу пораста тада показују Крупац, Темска и Црноклиште. У пописима после Другог светског рата, као у посматраном периоду (48/61), запажа се пораст негативне годишње стопе код огромне већине сеоских насеља, као последица померања становништва ка градском подручју. Изузетак је неколико насеља са умереним и знатнијим порастом годишње стопе, а то су данашња приградска и два насеља која имају специфичности у развоју. Негативна просечна годишња стопа у сеоским насељима у том периоду проузрокована је огромним одливом становништва са села. У посматраном трећем периоду (71/81) и даље приградска насеља, и неколико економски снажних села у близини града имају било стагнирајући тренд или позитивну стопу пораста становништва. (Барје Чифлик, Бериловац, Гњилан, Градашница, Пољска Ржана). Последњи анализирани период (91/02) карактеристичан је по негативној стопи годишњег салда становништва у готово свим насељима, уз постојање великих разлика у томе, а само три насеља бележе позитивну годишњу стопу: Бериловац, Гњилан и Пољска Ржана из раније наведених разлога. Пад укупног броја становника бележе и економски снажнија насеља (Крупац, Велики Суводол, Темска и др.), с обзиром да су и она полако захваћена депопулацијом која је проузрокована како природним тако и механичким смерницама у развоју становништва. Град Пирот од првог па до последњег пописа бележи константан пораст броја становника, који је управо најмањи у периоду од 1991. до 2002. године, одраз смањеног природног прираштаја али и смањеног досељавања из сеоских средина.

Поред свега треба, свакако, навести да је у извесним случајевима не-реалан приказ развоја становништва на основу годишње стопе пораста

(смањења) броја становника, пре свега када су у питању поједина мала насеља са свега неколико становника, која имају и сасвим незнатну стопу годишњег смањења, односно она је нижа него у појединим већим насељима, што се може уочити на пример код насеља Милојковац. Целокупна општина Пирот има позитивну стопу пораста у прва два посматрана раздобља, а од 1981. године бележи тренд смањења укупног броја становника, што је последица свеукупног развоја становништва у целој општини, али и на нивоу целе наше земље. Званична статистика на основу укупног броја становника по насељима показује да је до данас само једно насеље угашено, започетим природним процесом, стварањем језерске акумулације, након чега су следила и организована премештања становништва из неколико села (Завој, Велика и Мала Лукања). Међутим, ситуација на терену је потпуно другачија – велики број насеља у суштини је опустело. У њима егзистира занемарљив број становника, искључиво старије животне доби, с малим изгледима за даљи њихов опстанак.

У прилозима, на карти бр. 1 приказан је број становника по насељима општине Пирот у 1921, 1948. и 2002. години, на основу издвојених података из таб. бр. 1. Графички је приказано бројчано стање становништва у три пописне године, када се могу запазити преломна раздобља у развоју становништва. На карти се могу запазити промене у величини броја становника општине Пирот, које су се догодиле у последњих 80 година, настале као последица промењених политичких и свеукупних друштвено-историјских услова.

На основу увида у пописне податке током рада уочено је да промена броја домаћинстава и њихова корелација с укупним бројем становника може допринети увиду у изглед и раслојавање породице као основне друштвене заједнице, иако анализа бројчаног стања домаћинстава по насељима (и годишња стопа пораста, тј. смањења, није предвиђена као тема у раду). Треба у најкраћим цртама истаћи да у првом посматраном периоду (1879/1921) готово сва насеља бележе позитивну годишњу стопу пораста броја домаћинстава, изузев два мала планинска насеља (Милојковац и Горња Држина), уколико се у сагледавању стања примени исти принцип као у посматрању становништва. Други период (1948/1961) се, такође, одликује стопом благог пораста, али постоји и мањи број насеља, код којих је забележен негативан тренд. То су насеља која међу првима показују депопулационе одлике, односно већ тада је код њих присутан велики одлазак младих са села, те се у већем обиму породице раслојавају, што утиче на облик и бројчано стање домаћинстава. У трећем периоду (1971/1981) већина насеља бележи негативан тренд, изузев приградских насеља и економски јаким села, која представљају имиграциона подручја. Четврти период (1991/2002) је карактеристичан по огромном порасту домаћинстава, али ти подаци нису од значаја за поређење јер се ради о новом начину посматрања домаћинства у односу на претходне периоде.

*Природно кретање становништва*

Почев од 1963. године, у нашој земљи се редовно на годишњем нивоу може пратити витална статистика становништва по насељима. Као и у целој земљи (изузев косовско-метохијске области и неколико општина на југу земље с карактеристичним етничким саставом), и у општини Пирот присутни су негативни трендови у биолошком развоју становништва. У многим сеоским насељима процес биолошке репродукције је заустављен јер се деценијама није родила ниједна беба с обзиром да више у њима нема младог репродуктивног становништва. С друге стране, у Пироту и приградским насељима индустријализација је после Другог светског рата учинила да стално расте број досељеничког становништва које је због повољне старосне структуре и биолошки најактивније и ту је био значајан природни прираштај. Међутим, последњих деценија долази и ту до промена и лаганог смиривања тог процеса, који најпре стагнира, а затим и опада. Према подацима о Виталним догађајима у Србији<sup>121</sup> уочава се да се 1963. године нека насеља (Басара, Беровица, Куманово, Милојковац, Планиница и Славиња) издвајају као насеља где се више не рађају бебе, или је то углавном незнатан број. Управо се та насеља појављују данас као најугроженија процесом депопулације. Поменутих насељима се после 1971, односно 1981. године, у том погледу приближавају још нека, данас такође насеља у озбиљној фази депопулације: Бела, Мирковци, Росомач, Шугрин, Рсовци, Беровица, Брлог, Власи, Горња Држина, Паклештица... Нижи наталитет од морталитета у великом броју насеља (с неколико примера потпуног престанка рађања) узрок је крајње неповољног негативног природног прираштаја становника на целој општини Пирот. Према подацима из пописа 2002. године изузетак чини 5 приградских и 17 сеоских насеља где је већи број рођених од умрлих становника, а то су поред општинског центра Пирота и 5 приградских насеља: Барје Чифлик, Бериловац, Гњилан, Извор, Градашница и 17 сеоских насеља: Блато, В. Јовановац, В. Суводол, В. Село, Држина, Костур, Крупац, Петровац, Пољска Ржана, Понор, Расница, Сиња Глава, Сопот, Станичење, Суково, Темска и Чиниглавци. Ти подаци показују да се у само 22 од 71 насеља може говорити о позитивном природном прираштају који никако није довољан за просту обнову становништва, док остала спадају у групу насеља у којима је биолошки опстанак у великој мери угрожен.

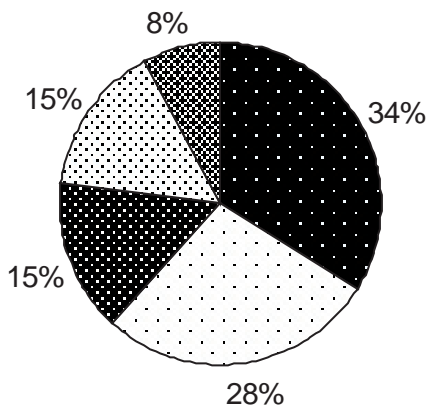
Неки закључци о старосној структури становништва могу се изнети и на основу статистичких података који се односе на приказ бројчаног стања породичних домаћинстава са и без деце, према насељима, из пописа становништва из 2002. године<sup>122</sup>. Из тих података се може, између осталог, сазнати

<sup>121</sup> Републички завод за статистику, Одељење за виталну статистику становништва, Витални догађаји у Републици Србији 1963–2002. – документационе табеле, Београд 2003.

<sup>122</sup> Републички завод за статистику, *Попис становништва, домаћинстава и становништва у 2002. г.*, Становништво. Породице према типу и броју деце, подаци по насељима, књ. 17, Београд 2004, 370–382.

више о старосној и другим структурама становништва, типу насеља и другим демографским одликама који из тога произилазе. У њима се може уочити да су на селу бројчано далеко најзаступљенија старачка домаћинства, сходно томе постојање малог или незнатног броја домаћинстава с децом. У Басари, Височкој Ржани и Милојковцу нема више ниједног домаћинства са децом. И насеља која имају до 5 таквих домаћинстава ће у популационом смислу бити убрзо изгубљена, због емиграционог тренда, а нажалост та група насеља је у највећем проценту присутна у општини Пирот. Такво стање констатовано је 2002. године и у наредним годинама ће се у негативном смислу развијати, што ће сигурно показати време када овај текст буде публикован.

*Графички приказ процентуалне заступљености домаћинстава са децом у насељима Пиротске општине 2002.*



Легенда

**■** Мање од 5 домаћинстава (22) 34%

Басара (0), Височка Ржана (0), Милојковац (0), Мирковци (1), Велика Лукања (1), Куманово (1), Паклештица (1), Бела (1), Горња Држина (2), Планиница (2), Росомач (2), Беровица (3), Брлог (3), Власи (3), Шугрин (3), Царев Дел (3), Засковци (4), Камик (4), Копривштица (4), Орља (4), Пасјач (4), Славиња (4),

**□** Од 5 до 20 домаћинстава (18) 28%

Градиште (5), Присјан (5), Рсовци (5), Добри До (6), Ореовица (7), Јеловица (8) Церова (9), Јалботина (11), Покровеник (11), Топли До (11), Враниште (13), Базовик (14), Дојкинци (17), Црвенчево (17), Срећковац (18), Мали Јовановац (19), Рагодеш (19), Гостуша (19)

**▤** Од 20 до 50 домаћинстава (11) 15%

Трњана (20), Обреновац (21), Рудиње (22), Сиња Глава (24), Нишор (27), Осмаково (31), Костур (41), Чиниглавци (41), М.Суводол (49), Војнеговац (43)

**▥** Од 50 до 100 домаћинстава (10) 15%

Црноклиште (54), Сопот (55), Петровац (57), В.Јовановац (59), В. Село (60), Поноор (60), Расница (62), Држина (73), В.Суводол (84), Станичење (92)

**▧** Више од 100 домаћинстава (5) 8% ( без 6 приградских насеља)

Благо (100), Суково (119), Темска (128), Пољска Ржана ( 270) и Крупац (255)

На основу пописа из 2002. године готово 70% насеља од укупног броја (не рачунајући општински центар) имају у суштини негативан природни салдо, односно већи број умрлих од живорођених, осим Извора у коме се родила само једна беба, а ниједан житељ није преминуо, као и Малог Јовановца, Ореовице и Росомача где је природни салдо нула, тј. није било нити рађања нити умирања. Овакви подаци не само да говоре о депопулацији сеоских насеља већ и о њиховој неповољној старосној структури становништва, која наговештава да нема реалних могућности да се зауставе свеукупни негативни демографски процеси.

Анализа смртности становништва која је неопходна због повезаности са другим демографским показатељима, није била предмет истраживања у овом тексту. С обзиром да постоји веома неповољна старосна структура у већини насеља важно је да се друштвена брига усмери највише на побољшање општих социјалних и здравствених услова становништва.

На нивоу целе општине 2002. године је било 520 живорођених, 869 умрлих, односно апсолутни износ био је умањење од – 349 становника, с негативном стопом природног прираштаја која је износила 5,4 на 1000 становника. На жалост тај негативан тренд се наставио и даље па је у 2005. години стопа природног прираштаја још нижа, износи – 7,2. Готово сви стручњаци који се баве овим питањима мишљења су да ће бити тешко зауставити негативне процесе у области виталних догађаја у појединим српским регионима, то су питања од огромног значаја која ће се морати далекосежно решавати студиозно сачињеним мерама популационе политике.

Извесно је да је дошло до великих квалитативних и квантитативних промена у изгледу домаћинства после гашења и раскида с традиционалним облицима друштвеног живота. Њихов број је стално растао уз пратеће промене у комплетном социјалном и психолошком погледу. О томе јасно говори и стално опадајући просечни број чланова по домаћинству, који је на подручју општине Пирот у наведеним годинама имао по једном домаћинству следећи број чланова: 1948 (5,36); 1981. (3,31); 2002. (2,2). Све то указује на појаву да је упоредо с порастом броја домаћинства текао процес губљења улоге и значаја раније породице, две сличне али различите друштвене категорије које не треба поистовећивати, с обзиром да су у савременом друштву оне вишеструко измењене у односу на претходна времена.

### *Становништво према врсти насеља*

Од 1948. године миграције становништва теку из правца сиромашних сеоских насеља ка градовима и напреднијим и развијенијим селима, у првом налету тих процеса организовано и плански од стране званичне државне политике. Касније тај процес напуштања сеоских домова тече у виду

самоиницијативних акција, при чему појединци и породице промишљено планирају пресељење у потрази за бољим животним условима.

Смер кретања становништва ка граду или њему блиском простору се испољава „нарочито од половине шездесетих година, када је почела убрзано да се развија индустрија, по ободу грађевинског рејона и почела су да се гомилају насеља (стамбене оазе) да би се само за двадесетак година створили неправилни појасеви насеља, који су суштински изменили физиономију града.“ Та насеља би могла да се назову социјално-економским агрегатима са урбаним оквирима и сеоском садржином. Оваква покретљивост становништва изазива и низ пратећих појава, међу којима истичемо посебно проблеме везане за појаву акултурације<sup>123</sup>.

Процес кретања ка граду често се одвија и по инерцији која захвата велики део сеоског становништва које је, фигуративно речено, опчињено магичним моћима града. Посматрање становништва према припадности одређеном типу насеља, важно је из вишеструких разлога, јер се кроз такав приказ добија комплексна слика развоја друштва која је одређена хабитусом самог насеља, његовим карактером, организацијом, и сл. За разлику од прошлости када су се та проучавања бавила посматрањем његове физиономије, функционалности и сличним одликама, за данашње посматраче то има мање значајну улогу. С тим у вези за данашње проучавање насеља, поред величине, примарне су разне одлике друштвено-професионалних структура становништва, које у највећој мери утичу на бројне промене у материјалном и духовној култури. Свакако треба истаћи да је Пирот кроз историју све до данашњих дана био једино право градско насеље у пиротском региону, сва друга насеља су била сеоска. Таква слика није се много променила ни у данашње време, осим што је осамдесетих година двадесетог века урбано-рурална слика те области измењена појавом посебних насеља, која се данас називају приградска. Она су настала као последица насељавања сеоског становништва у непосредну близину града. Из тих разлога дајемо табелу с прегледом поменутих података, јер је значајан у смислу посматрања урбаног стања неког подручја. У селима општине Пирот било је 82% (1921), односно 83% (1948) становника. Мањи део становништва је живео у граду, док приградска насеља као појам нису постојала. Према подацима из последњег пописа (2002) број градског становништва се за више од седам пута увећао у односу на сеоско становништво, што је последица напуштања села и пресељавања у град. Ти подаци означавају динамичан тренд урбанизације, с обзиром на велики пораст броја становника у општинском средишту и приградским насељима, која се испољава у виду моноцентричне урбанизације.

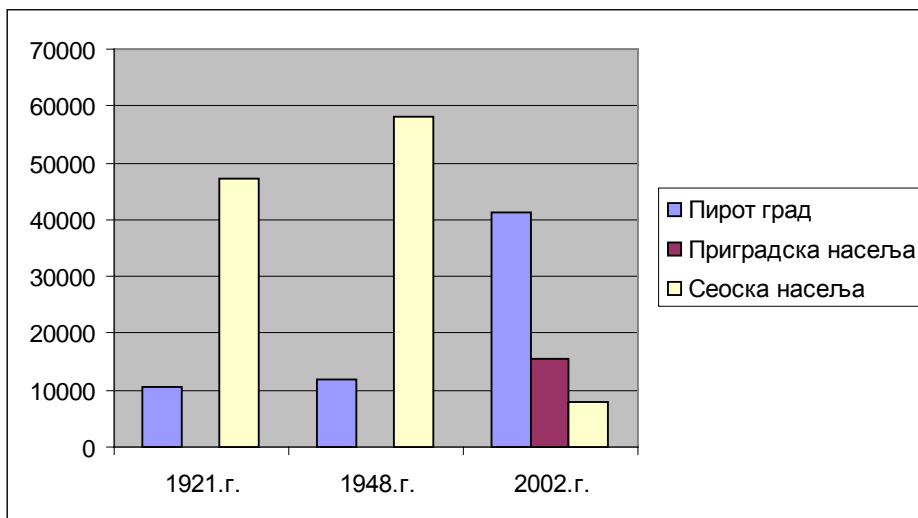
---

<sup>123</sup> Тодор Васић, *Неке приградске појаве у Пироту на примерима насеља Радин Дол и Берам*, Пиротски зборник бр.15, Пирот 1987, 3, 10 и 11.

Табела 1 – становништво према врсти насеља

Врста насеља	1921. г.		1948.г.		2002.г.	
Пирот град	10534	18%	11868	17%	41290	64%
Приградска насеља	-	-	-	-	15523	24%
Сеоска насеља	47087	82%	58181	83%	7835	12%
Укупно	57621	100%	70049	100%	64648	100%

Графички приказ броја становника према врсти насеља



Извор: Речник места, Административна подела Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, Београд 1925, стр. 206; Републички завод за статистику, Попис становништва, домаћинства и станова у 2002. Становништво, Упоредни преглед броја становника 1948, 1953, 1961, 1971, 1981, 1991, 2002. Подаци по насељима 9, Београд 2004, стр. 157, 158.

На приказаном графикау представљена су три типа насеља, чији однос одражава степен урбанизације подручја. Подаци се односе на: 1. Град Пирот (Г) као општински центар; 2. Приградска насеља (ПН); 3. Сеоска насеља (СН.) За посматрање и упоређивање су узете године: 1921, 1948. и 2002. година. Јасно је да су главни узроци смањења броја сеоског становништва на нивоу целог подручја општине Пирот текли упоредо с индустријским развојем и колектовањем становништва у општински центар Пирот и његову околину.



*Пољопривредно становништво*

Познато је да се степен урбанизације неке територије изражава процентом удела градског и сеоског становништва у укупном броју становника. На степен урбанизације некад утичу подаци о учешћу пољопривредног у укупном броју становника, показатељи који се користе само када су у питању бројчано велика насеља, када већи проценат непољопривредног становништва, одражава и виши степен урбанизације. Смањење удела пољопривредног становништва у укупном нема везе с процесима урбанизације с обзиром да је огромна већина сеоских насеља на том подручју изузетно бројчано мала, услед великог одлива становништва са сеоских подручја. Иако се умногоме увећао број становника са непољопривредним делатностима на рачун пољопривредних делатности на нивоу целе општине, у свим раздобљима после Другог светског рата, то није фактор који је допринео општој урбанизацији која је моноцентрично обухватила само Пирот и најближу околину, а изостала је у сеоским срединама, што је неповољно по развој подручја у целини. Неповољна околност је да су на селу остали да живе житељи којима је једино занимање пољопривреда, затим повратници-пензионери, као и незнатан број других с непољопривредним занимањем, уз изостанак других друштвено-привредних и терцијарних делатности, које се јављају у урбанизованим зонама.

На табели је приказан однос између пољопривредног и непољопривредног становништва у 1948. и 1991. години, тако што су уз апсолутне бројеве дати и проценти учешћа (не)пољопривредног становништва у укупном броју, према врсти насеља, које показује драстичан пад броја аграрног становништва у току посматраног периода: На нивоу целе општине, 1948. године било је 80% пољопривредног становништва, односно 93% на сеоском подручју, према 20%, односно 7% непољопривредног. Године 1991. тај однос је изгледао 17%, односно 28% на сеоском подручју, према 83% односно 72% непољопривредног становништва на сеоском подручју.

Табела 2 – (не) пољопривредно становништво према типу насеља

Делатност	1948				1991			
	Пирот опш.	%	Пирот с.	%	Пирот опш.	%	Пирот с.	%
Непољопривредно	13921	20%	3822	7%	55663	83%	19263	72%
Пољопривредно	54746	80%	52977	93%	11389	17%	7522	28%

Извор: Савезни завод за статистику и евиденцију ФНРЈ, Становништво по занимању, Коначни резултати пописа становништва 1948, књ. III, Београд 1954, 140–142; Републички завод за статистику, Попис 1991, Домаћинства, пољопривредно становништво и пољопривредни фондови домаћинства, књ. 8, Београд, 1994, 210–212.

На основу детаљније сагледаних података Републичког завода за статистику могу се изнети још неки подаци о аграрном становништву по

насељима. Најмање удела аграрног у укупном броју становника, до 10%, имају четири приградска насеља: Бериловац, Нови Завој, Гњилан и Градашница. То су насеља с великим бројем становника, које у највећој мери егзистенцију остварује у Пироту, путујући у њега свакодневно с обзиром на природу посла. Насупрот томе, највећи удео који износи од 70–100% аграрне популације у укупном становништву имају насеља која углавном бележе и најмањи број становника, што је показатељ њихове привредне заосталости и изостанка демографске перспективе (уз неколико изузетака). Њихово становништво чине углавном старачка домаћинства с по једним или два члана. У питању су следећа насеља: Басара, Бела, Беровица, Брлог, В. Лукања, В. Ржана, Власи, Враниште, Гостуша, Засковци, Камик, Куманово, Милојковац, Мирковци, Орља, Пасјач, Присјан, Рагодеш, Росомач, Рудиње, Сиња Глава, Топли До, Црвенчево, Шугрин и на крају Царев Дел са 100 одсто аграрног становништва.

### *Густина насељености*

Да је становништво сложена и променљива категорија показују већ на први поглед сва демографско-статистичка истраживања, од које, истовремено, зависе бројни развојни процеси који се одвијају у природи и друштву. Тако од броја становника неке области када се посматра у корелацији с величином територије, зависи и густина насељености. Проучавања те врсте су значајна због посматрања широког распона различитих питања (економија, комуникације и др.). Густина насељености општине Пирот по насељима, представљена је на карти бр. 2, на основу података из 2002. године. С обзиром да после Другог светског рата нису мењане границе сеоских атара (сем изузетака на простору око Завојског језера) може се истаћи да је густина насељености за огромну већину насеља стално опадала услед константног смањења броја становника. Насеља општине Пирот разврстана су на основу густине насељености у 5 категорија, при чему се у оквиру једне категорије налазе слична али и потпуно различита насеља по географским особеностима.

Највећу густину насељености поред градског језгра имају приградска насеља с густином насељености преко 100 становника на 1 км<sup>2</sup>, која истовремено имају преко 1000 становника: Бериловац, Гњилан и Нови Завој, као и Пољска Ржана једно од економски најјачих села.

Насеља која имају густину насељености између 50 и 100 становника на 1 км<sup>2</sup>, су приградска насеља Барје Чифлик и Извор затим и већа села која су у доброј комуникацијској повезаности с градом: Велики Суводол, Велики Јовановац, Држина и Мали Јовановац. Просечна густина насељености између 20 и 50 становника на 1 км<sup>2</sup> карактеристична је за насеља различитих карактеристика. То су села са знатним бројем становника и велике

површине атара (Крупац, Темска, Суково, Станичење, Блато...), затим села средње величине (Петровац, Расница, Понор, Велико Село...) и на крају села мања по броју становника, често и мале површине (Обреновац, Црвенчево Трњана и др.). Двема категоријама које имају од 10 до 20, односно од 5 до 10 становника на 1 км<sup>2</sup> припада 20-ак насеља на северу, западу и југу општине, која се налазе на нешто већој удаљености и лошије су повезана с градом, а то су, између осталих: Церова, Базовик, Орља, Шугрин, Присјан, Јалботина, Г. Држина и друга. Најмања густина насељености, испод 5 становника на 1 км<sup>2</sup>, влада у планинским насељима, пре свега у Високу (Росомач, Славиња, Височка Ржана, Јеловица, Дојкинци, Паклештица, Бела, В. Лукања, Добри До) као и у 4 ободна насеља на југу општине (Царев Дел, Власи, Планиница, Беровица, Пасјач, на крају Басара) где она износи 1 км<sup>2</sup>. Таква мала густина насељености јавља се пре свега због тога што та насеља имају само неколико житеља, на корак су од гашења, али такође и због тога што су у питању планинска села која углавном имају и већу површину атара. Екстремни случај представља Градиште које због изузетно мале површине са својих 86 становника има знатнију густину насељености, тј. 23 становника на 1 км<sup>2</sup>.

Физичко-географски услови и историјски процеси, а у новије доба и привредни развој условили су значајне промене у густини и размештају становништва пиротског краја што се уочава у статистичкој пописној евиденцији. Поред тога, треба истаћи да је у првом таласу размештаја становништва у равничарским привредно привлачним пределима густина насеља већа, али и код њих касније долази до опадања броја становника, за разлику од планинских предела где је константно густина насељености опадала. Управо најугроженије подручје у том погледу је Висок који захвата 503,4 км<sup>2</sup> територије, где је просечна густина насељености у периоду после Другог светског рата износила 25 ст. на 1 км<sup>2</sup>, а она је данас свега 2,8 становника на 1 км<sup>2</sup>.<sup>124</sup> Ако упоредимо број становника с бројем насељених места након ослобођења од Турака, подаци говоре да је она износила просечно око 450 становника по насељу (477 у Височком односно 437 у Нишавском срезу). Посматрање те врсте података из последњег пописа (2002) говори да је тај број много мањи у односу на поменути и износи 325 становника по насељу, с тенденцијом ка сталном опадању.<sup>125</sup>

### *Старост становништва*

Највећи проблем данашњег стања сеоске популације у општини Пирот, али и шире на нивоу целе земље, је неповољна старосна структура ста-

<sup>124</sup> Подаци из рада: Милан Бурсаћ, *Геопотенцијали и демографске промене на подручју Висока у општини Пирот*, Отисак из Зборника радова Географског института Јован Цвијић, књига 44–45, Београд 1993/94, 223.

<sup>125</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, 241.

новништва што се види и на основу неколико демографских показатеља. У демографској науци сматра се да неко становништво почиње да стари када категорија становника од преко 60 година достигне више од 12% од броја укупне популације. С обзиром да је тај број пописом из 1953. био 10% а 2002. године износио целих 26% види се да је старосна структура становништва у периоду после Другог светског рата доживела велике промене и данас је изразито неповољна, посебно у сеоским насељима. И други параметар старосне структуре (када је број лица у категорији од 0 до 20 година испод 30%) на табеларном приказу упућује на податак да је становништво које је 1953. године припадало младој категорији, у посматраном попису из 2002. године постало старо становништво. Просечна старост становништва у општини је 44,1 (мушкарци 43,0 и жене 45,2). Та старосна структура је за 10 година повољнија у градској у односу на сеоску средину. Иначе просечна старост у Србији, на основу података из 2002. године износи 40.25, односно 38.97 за мушкарце и 41.46 за жене, што значи да је на територији општине Пирот повољнија у односу на републичку.

Табела 3 – Старосна и полна структура становништва (град/село) – 1953. и 2002.

1953.	Становништво				0 – 19				20 – 60				Од 60			
	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%
Подручје	33130	34724	67854		13134	13246	26380	38%	16951	17939	34890	52%	3037	3539	6576	10%
Нишавски	6446	6729	13175		2450	2454	4904	38%	3296	3513	6809	52%	610	762	1372	10%
Пирот г.	26684	27995	54679		10594	10792	21386	39%	13655	14426	28081	51%	2427	2877	5204	10%
Села																
2002.	Становништво				0 – 19				20 – 60				Од 60			
	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%	М.	Ж.	Ук.	%
Опш. Пирот	32001	31790	63791		6786	6464	13250	21%	17606	16536	34142	53%	7609	8790	16399	26%
Пирот г.	20243	20435	40678		4803	4601	9404	23%	11904	11806	23710	58%	3536	4028	7564	19%
Села	11758	11355	23113		1983	1863	3846	17%	5702	4730	10432	45%	4073	4762	8835	38%

Напомена: М (мушко); Ж (женско) становништво

Извор: Републички завод за статистику, Попис становништва, домаћинства и станова у 2002; Становништво, пол и старост, Подаци по насељима 2, Београд, 2003, 480–489; Савезни завод за статистику, Попис становништва 1953, Књига XI, Старост, писменост и народност, подаци за општине према управној подели у 1953, Београд 1960, 86–89.

У досадашњим послератним пописима може се запазити да у општинском центру као и у највећем броју сеоских насеља у укупном броју становништва доминира женска популација (или је приближно истог броја) све до последњег пописа из 2002. када је забележено да у сеоским насељима има преко 400 мушкараца више у односу на жене. То се може објаснити слабијом заинтересованошћу жена за опстанак на селу, које се ту нерадо удају, а по бројним претпоставкама, оне су и главни иницијатори пресељавања у град. Томе у прилог иду и показатељи на таб. бр. 3, који показују мањак женске популације на селу из прве две категорије (жене младог и зрелог доба) у односу на мушку популацију. Та појава је евидентирана у многим селима Србије где су бројчано надмоћни нежењени мушкарци већ зашли у године, а неуспевају да заснују брачну заједницу. Тај проблем постојања великог броја нежењених младића на селу покушава да се реши на разне, нека-

да веома занимљиве начине, а често и уз помоћ савремених професионалних проводација, који уговарају бракове и младе доводе из других крајева пре свега, иностранства. Одлазак младих из села највише је допринео осиромашењу старијих домаћинстава, што је веома изражено у пиротском крају, јер по неким евиденцијама, 28 одсто старих у југоисточној и западној Србији живи испод границе сиромаштва<sup>126</sup>. Ипак, велики број села данас егзистирају само захваљујући постојању старијих домаћинстава, а последица тога су бројне негативности које се одражавају на привредни и социјални аспект развоја целог краја. У већини данашњих села, житељи су углавном старије животне доби, који живе као самци или у брачној заједници (с партнером сличне животне доби), те у таквом домаћинству нема радно способних особа и такво домаћинство углавном преживљава од гајења малог броја стокe, обраде земље или скромне пензије. Бројни су разлози за напуштање сеоских средина и они су пре свега социјалне и психолошке природе. Као разлог напуштања села наводе се бројни разлози попут већих и бољих могућности за запослење и школовање деце, затим боља медицинска заштита у граду, разлози психолошке природе и др. Тај процес је у највећем обиму завршен до шездесетих година, али и од тада он у мањим размерама тиња, све више са суморним прогнозама да ће се окончати гашењем највећег броја села, у којима су још једино преостала домаћинства с неповољном старосном структуром. У данашњим условима живота на селу најболнија тачка у свему је организација здравствене службе која је далеко лошија него што је била 70-их година када је било лекарске службе у готово свим већим селима, а добром организацијом била су покривена и мања околна села. Иако у огромној већини села, живе већином само још старија домаћинства којима је тај вид медицинске заштите и најпотребнији, данас је то отежавајућа околност, посебно за један број домаћинстава о којима из различитих разлога нема ко да води бригу. Посебан проблем представљају никакве или слабе саобраћајне везе између села и локалних центара.

Проблеми који муче старија домаћинства нису карактеристични само за сеоску средину, све више су присутни и у граду, где је чак и упадљивији јаз између генерација, услед очљивијих промена у структури, улози и значају породице. Све више преовлађује мишљење да довођење старих родитеља и родбине од стране деце у град није најбоље решење. Људи старије доби, који су већи део живота провели на селу навикнути на сеоски начин живота и рада ма како он био тежак, тешко се сналазе и адаптирају на градске услове живота, а тешко им се може помоћи у процесу прилагођавања<sup>127</sup>.

<sup>126</sup> С. Микић, *Најугроженија старачка домаћинства на селу*, Политика 2.04.2007.

<sup>127</sup> Казивач: Обрен Драгутиновић, (1934) лекар, живи у Пироту.

*Етничке одлике*

Етнички процеси који се одвијају деловањем различитих фактора могу настати као последица променљивих и непостојаних људских одлика, и како истиче проф. Мирко Барјактаровић, видљиве спољне и површинске промене статуса етничког опредељења, лако се могу запазити у напуштању локалних карактеристика: народне ношње, типа станишта, традиционалне исхране, начина живота, предмета материјалне културе итд. У дугорочним и разним фазама мењања и испољавања етничког опредељења од утицаја могу бити појаве мешовитих бракова и промена личних имена, промене религије и језика, и на крају самосвести о етничкој и националној припадности<sup>128</sup>. Фактори који утичу на промене етничке опредељености у садашњем времену последица су сасвим нових друштвено-економских односа, па промене могу наступити као последица политичких промена, затим измењеног начина живота и зависности од стицања нових извора егзистенције и сл. Наиме, иако некада постоје и одређени објективни разлози за промене етничког опредељења, оне су углавном последица деловања пропагандно-политичких кругова, што се најбоље види у покушајима да се код неких припадника одређене регионалне припадности оживе поједине старе теорије о њиховој припадности некој другој посебној нацији или народу.

Територија пиротског краја је увек важила као етнички хомогена. Праћење етничких процеса је нужно јер и мале промене те врсте могу указати на нове појаве и законитости друштвеног развоја. У прошлости с првим званичним пописом из 1879. године већина од 8183 становника Пирота били су Срби (7185), као хришћанско становништво што представља 88% укупног броја становника, док је Турака било 638, и Јевреја 360.<sup>129</sup> Логична је и претпоставка да је у сеоским насељима у то доба проценат српског становништва био скоро стопостотан, уз напомену да су у категорију хришћанског становништва поред Срба улазили и Власи који током времена почињу да се убрајају у Србе и нестају као посебна категорија. У најновије време има појава и да се код појединих „Пироћанаца истичу неке црте посебности по питању етничког идентитета.

Однос у броју различитих националности није бележио неке веће разлике како у старијим пописима, тако и у пописима после Другог светског рата. Иако се ради о теми која је у савременим условима веома важна у оквирима унутарње и спољне политике сваке државе сматрали смо да није неопходно, с обзиром на постојеће стање, да се њој и овде посвети више простора.

Од тог првог (1879) па до последњег пописа који је обављен 2002. године није се национална структура овог региона битно мењала. Стога и дајемо издвојене податке из последњег пописа на табели у даљем тексту.

<sup>128</sup> Мирко Барјактаровић, *О етничком опредељењу*, ГЕМ, Књ.33, Београд 1970, 87.

<sup>129</sup> М. Ђ. Милићевић, 241.

Табела 4 – Национална и етничка структура (2002. г.)

Срби	59858	94,0%
Роми	1920	3,0%
Бугари	454	0,7%
Југословени	210	0,3%
Сви други	284	0,4%
Неизјашњено/неопредељено и непознато	1065	1,6%
Укупно	63791	100,0%

Извор: Републички завод за статистику, Попис становништва, домаћинстава и станова у 2002; Становништво, Национална или етничка припадност, подаци по насељима, Друго издање 1, Београд, 2003, 178, 179.

На основу дате табеле где је представљено становништво према националној или етничкој припадности, обухваћене су само структуре које броје преко 200 припадника и на основу свега може се истаћи да огромну већину становништва чине Срби, у процентима 94%. После њих највише је Рома, затим оних који се нису изјаснили или су неопредељени, и на крају Бугара у готово у незнатном проценту. Роми живе у граду, и у неколико приградских насеља или насељима у близини града: Бериловцу, Гњилану, Градашници, Крупцу и Новом Завоју. У неопредељеној групацији, по претпоставкама, има највише ранијих Југословена, која бележи драстичан пад у односу на претходне пописе, због догађаја проистеклих распадом заједничке државе. Поред њих постоји и 512 сврстаних у категорију непознато, што није наведено на табели. Као што је и разумљиво Бугара има у Пироту, приградском насељу Бериловци и највише у насељима у близини границе према Републици Бугарској пре свега: Славињи, Власима и Пољској Ржани. Сви други су припадници осталих народа или етничких група који се због малог броја не наводе у табели (Црногорци, Албанци, Буњевци, Горанци, Мађари, Македонци, Муслимани, Немци, Румуни, Руси, Русини, Словаци, Словенци, Украјинци, Хрвати)

#### *Закључак (о могућностима даљег развоја)*

У периоду после Другог светског рата у пиротском региону долази до убрзане депопулације не само у раније заосталим планинским сеоским насељима, већ и појединим насељима која су важила као економски снажна. Процес одумирања сеоских насеља и драстично опадање броја сеоског становништва траје до данашњих дана, у појединим случајевима он је већ завршен јер су нека села остала без млађег нараштаја, па ће се убрзо и потпуно угасити. Такви негативни демографски процеси наставиће се у наредном периоду и довешће до гашења сигурно још неколицине насеља с малим бројем становника, уз истовремени пораст таквих сеоских насеља. Последњих деценија стагнација и опадање броја становника нису карактеристични само

за сеоска насеља већ су присутни и у Пироту, као и у урбаним зонама његове околине. За разлику од становништва које је остало на селу, становништво које је развојем индустријализације населило град и приградске зоне углавном је било млађе старосне доби и оно је у почетку надокнађивало својим учешћем укупан број становника. У новим условима живота то придобило становништво у граду временом мења погледе на биолошку репродукцију и опште навике живота. Као последица свега тога јављају се перманентне промене у психосоцијалним и економским структурама сеоског и градског становништва. На то, посебно одскора, утичу несигурност и неизвесност у обезбеђењу животне егзистенције, што даље има утицаја на промене у општем психолошком погледу становништва и његов животни стандард и здравствено стање. Исто тако, данас све учесталији случајеви самоубиства мењају ранију слику психичко здравих и стабилних „Пироћанаца” с обзиром да је друштвено-економска криза оставила дубоке трагове и на њихово понашање и здравље. Они су одувек важали као вредни и марљиви и постојани по питању односа према породици, али данас су све учесталије свађе и неспоразуми у породичним срединама, разводи бракова, криминал, малолетничка делинквенција и други бројни социјални проблеми.

Иако однедавно постоји национална стратегија демографског развоја на нивоу целе наше земље, она још није у пракси заживела, па је стога присутна бојазан да ће доживети судбину претходних сличних пројеката посвећених ревитализацији села, који су у суштини били нереални и тешко оствариви. Поједини параметри показују да у последње време јењава процес иселјавања са села, али из разлога што је он већ практично завршен, јер у једном броју насеља нема више ко да се исели, остали су стари, сиромашни и усамљени људи, чији ће биолошки нестанак означити и гашење села. Неповољан развој укупног становништва (механичког и природног), стање њихових структура (старосне, социјалне, професионалне и др.), чини да су угрожени сви облици друштвеног и привредног живота. Због свих наведених, као и многих других разлога који нису овог пута поменути, поједине републичке институције и друге приватне акције усмерене су на изналагање решења тако великог проблема везаног за опстанак села, од којих је и једна акција у виду фондације нашег популарног кошаркашког аса Владе Дивца. Она је основана с циљем да обезбеди откуп и насељавање напуштених сеоских имања, што би допринело могућим решавањима бројних проблема као што су растерећење пренасељености у градовима, незапосленост, попуњавање празних села према граничном појасу са суседном државом и побољшање стања угрожених стратешко-одбрамбеног положаја земље. Тада би се указао и оправдани разлог даљег улагања у село, који би био подстицај процесу урбанизације у обрнутом смеру од досадашњег, тј. урбанизацију самих сеоских насеља изградњом инфраструктуре и покретањем привредних делатности. Само с комплетним облицима урбанизације сеоских насеља, моћи ће да се обезбеди ревитализација села и обнови биолошка репродукција становништва. За сада је сасвим извесно да се на село враћају само пензионери којима је ту



јефтинији живот. После кризних догађаја деведесетих година XX века и краха индустријске производње било је доста породица које су „силом прилика” морале да се врате на село. Иако постоји благ пораст тог повратног процеса, јасно је да у том виду он не може да допринесе ревитализацији. Изостанак повољних развојних могућности на самом селу, неће допринети да процес буде ширих размера и од веће користи млађем и радно способном становништву. Шта таквом становништву може бити изазов за повратак на село има много нагађања и одговора. Можда се неки од њих крије у покретању производње неких традиционалних производа, сада у новом и савременом технолошком поступку (пре свега производња качкаваља), предмета домаће радиности (ћилимарство, плетарство), као и још других производа по којима је био чувен пиротски крај. Поред тога може се иницирати обнављање традиционално развијене шумарске и дрвно-прерађивачке индустрије, која је данас готово замрла. Привредни замајац може постати туризам као привредна града која може донети добробит целом крају. То се пре свега односи на развој туристичког комплекса на Старој планини. О томе говоре већ израђени планови које ће донети велике инвестиције у изградњу великог скијашког зимског центра, чиме ће се подстаћи развој целог пиротског краја. Такав развој улиће наду многим „Пироћанцима” у могућност популационог опстанка многих угрожених села. Нека од њих су такве могућности већ и увидела, што показује пример Паклештице у коју се долази на одмор викендом и сезонски, где се поред заштите старих кућа, граде и потпуно нове у туристичке сврхе. Изградња добрих путева и комуналне инфраструктуре, су предуслови за успешност будућих улагања. Обнова школске мреже и боља организација медицинске службе ће такође бити разлог за опстанак живота на селу, јер ће се на тај начин младима и старима омогућити достојанствен и цивилизован живот.

Целокупан процес осиромашења и одумирање сеоских насеља и неповољан развој становништва уопште није утицао негативно само на стандард становништва пиротског краја, већ је присутан и у другим крајевима земље. Такви негативни друштвени и привредни токови свакако су увек били најизраженији на југу земље. Међутим, када је у питању општина Пирот која је увек третирана као слабије развијена, занимљив је недавно објављен податак који доноси новине у посматрању развоја појединих подручја. Наиме, по најновијим методолошким истраживањима Републичког завода за развој, општина Пирот сврстана је у групу најразвијенијих општина Србије, на основу показатеља из анализе која је сем инфраструктурне и економске у истраживање округа уврстила демографску, образовну, и еколошку димензију са укупно 13 показатеља<sup>130</sup>. Ипак, још увек није тако видно неко побољшање које се односи на опште повећање стандарда људи, иако има низ различитих акција којима је неопходно брзо решавање проблема попут: давање пољопривредних кредита, акција већег запошљавања у пиротским добростојећим предузећима, помоћ сиромашнијим породицама, већа друштвена улога и брига око повећања наталитета и одгајања деце и сл.

<sup>130</sup> Весна Јеличић, *Политика*, Југ све даље од севера, петак 4. мај 2007.

*Dragana Stojkovic*

## SETTLEMENTS AND POPULATION OF PIROT MUNICIPALITY

### Summary

As one of the participants of the greater project of ethnological researches on the Pirot region, I started writing the text on its population and settlements under the title Settlements and Population of Pirot Municipality, with the primary idea that it would be an ethnological-demographical study and to combine, to a degree at least, some of numerous surveys on the issue and contribute to certain new knowledge. The paper contains descriptions of selected segments only, considering that this subject matter can encompass the potential variety of questions, and it is composed of six chapters, besides introduction: 1. Development of settlements and population from prehistory to the mid-20th century, 2. Settlements and population from the mid-20th century until today, 3. Economy and professions, 4. Population Dynamics, 5. Characteristics of Social Life, and 6. General Demographic Characteristics.

## ПРИЛОЗИ

Табела 5 – Укупан број становника по пописима и стопа годишњег пораста (опadaња) по раздобљима

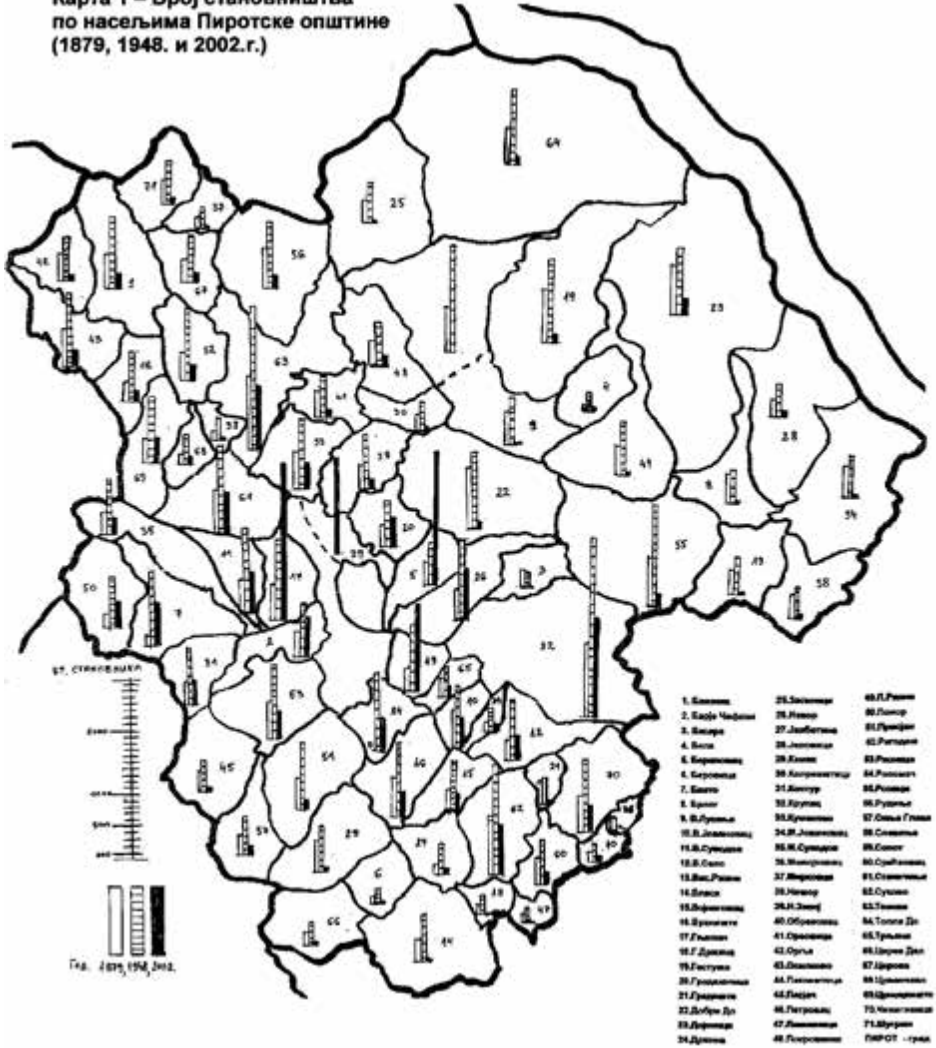
Насеље	1879.	1921.	1948.	1961.	1971.	1981.	1991.	2002.	79/21	48/61	71/81	91/02
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Базовик	563	810	1072	1009	820	540	336	203	5.8	-4.8	-28	-12
Барје Чифлик	381	793	820	775	765	782	788	693	9.8	-3.4	-0.6	-8.6
Басара	234	157	204	127	94	37	19	8	-1.8	-5.9	-5.7	-1
Бела	109	200	256	206	165	120	41	37	2.1	-3.8	-4.5	-0.3
Бериловац	298	509	622	563	687	1051	1632	1945	5	-4.5	36.4	28.5
Беровица	149	172	236	179	109	81	41	30	0.5	-4.3	-2.8	-1
Блато	118	187	1150	985	884	792	697	641	1.6	-13	-9.2	-5.1
Брлог	478	497	519	448	302	192	130	83	0.4	-5.4	-11	-4.3
В.Лукања	525	650	719	662	517	327	22	17	2.9	-4.3	-19	-0.4
В.Јовановац	532	918	939	815	719	609	487	402	9.1	-9.5	-11	-7.7
В.Суводол	440	1015	1246	1009	808	752	614	525	14	-18	-5.6	-8.0
В.Село	318	576	813	579	486	465	413	345	6.1	-18	-2.1	-6.2
Вис.Ржана	386	506	561	516	301	144	101	54	2.8	-5	-16	-4.2
Власи	290	536	710	527	269	188	138	78	5.8	-14	-8.1	-5.4
Војнеговац	315	471	764	635	517	416	336	270	3.7	-9.9	-10	-6.0
Враниште	285	900	756	558	499	372	282	167	15	-15	-13	-10.4
Гњилан	532	1060	1342	1341	1453	1474	2143	2527	13	0	2.1	3.5
Г.Држина	158	215	269	195	106	76	49	29	1.3	-5.6	-3	-1.8
Гостуша	783	1013	1308	1050	787	533	269	139	5.4	-20	-25	-11.8
Градашница	309	572	690	698	657	660	452	412	6.2	0.6	0.3	-3.6
Градиште	0	300	352	240	188	153	114	86	7.1	-8.6	-3.5	-2.5
Добри До	980	1095	1222	1001	801	473	231	116	2.7	-17	-33	-10.4
Дојкинци	712	864	1005	982	864	587	400	275	3.6	-1.7	-28	-11.3
Држина	0	856	1168	975	850	679	593	472	20	-15	-17	-11
Засковци	3;1	532	618	532	374	219	113	68	4.7	-6.6	-16	-4.0
Извор	496	837	1217	1069	1103	1007	905	782	8.1	-11	-9.6	-11.2
Јалботина	203	310	439	371	290	202	122	104	2.5	-5.2	-8.8	-1.6
Јеловица	240	340	454	571	399	250	182	113	2.3	9	-15	-6.2
Камик	452	400	675	564	410	321	177	112	-1.2	-8.5	-8.9	-5.9
Копривштица	281	302	390	371	314	216	117	67	0.5	-1.4	-9.8	-4.5
Костур	337	629	836	700	618	513	416	322	6.9	-10	-11	-8.5
Крупац	1095	2191	2711	2245	1924	1883	1635	1460	26	-36	-4.1	15.9
Куманово	142	680	300	221	150	100	56	38	13	-6.8	-5	-1.6
М.Јовановац	144	260	352	267	233	180	155	152	2.7	-6.5	-5.3	-0.2
М.Суводол	324	682	843	695	553	419	349	291	8.5	-11	-13	-5.2
Милојковац	186	110	81	68	49	28	13	7	1.8	-1	-2.1	-0.5
Мирковци	180	232	284	201	155	94	46	20	1.2	-6.3	-6.1	-2.3
Нишор	353	630	799	646	536	393	236	166	6.5	-12	-14	-6.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Н.Завој	654	985	1693	1485	180	1222	1538	1476	7.8	-16	104	-5.6
Обреновац	137	366	259	205	193	171	140	143	5.4	-4.1	-2.2	0.2
Ореовица	394	532	624	576	441	321	205	128	3.2	-3.6	-12	-7
Орља	351	520	663	543	451	246	145	76	4	-9.2	-21	-6.2
Осмаково	655	1050	1218	957	701	604	357	307	9.4	-20	-9.7	-4.5
Паклештица	454	665	758	666	412	190	91	56	5	-7	-22	-3.1
Пасјач	299	496	497	391	317	126	67	32	4.6	-8.1	-19	-3.1
Петровац	556	899	1105	919	754	610	487	389	8.1	-14	-14	-8.9
Планиница	119	132	186	144	83	51	31	18	0.3	-3.2	-3.2	-1.1
Покровеник	325	429	651	696	647	476	170	126	2.4	3.4	-17	-4.0
П.Ржана	320	635	976	909	946	1114	1306	1357	7.5	-5.1	16.8	4.6
Понор	190	424	765	723	659	608	484	395	5.5	-3.2	-5.1	-8.0
Присјан	422	600	1027	915	694	486	251	143	4.2	-8.6	-21	-9.8
Рагодеш	438	727	1051	873	776	556	358	235	6.8	-14	-22	-11.1
Расница	540	985	1120	930	725	603	472	391	11	-15	-12	-7.3
Росомач	465	578	606	440	337	166	107	60	2.6	-13	-17	-4.2
Рсовци	765	1213	1519	1221	823	479	347	183	11	-23	-34	-14.9
Рудиње	582	835	980	830	656	462	311	217	6	-12	-19	-8.5
Сиња Глава	305	359	537	461	396	299	190	138	1.2	-5.8	-9.7	-4.7
Славиња	375	481	403	285	188	123	81	49	2.5	-9	-6.5	-2.9
Сопот	576	930	1103	945	764	779	503	369	8.4	-12	-1.5	-12.1
Срећкова	347	648	656	512	359	278	229	162	7.1	-11	-8.1	-6.0
Станичење	688	1253	1388	1299	1090	845	742	610	13	-6.8	-25	-12.0
Суково	878	1295	1656	1424	1127	1099	889	742	9.9	-18	-2.8	-13.3
Темска	1035	1728	2244	2029	1736	1435	1162	913	17	-17	-30	-22.6
Топли До	495	985	1145	976	722	285	160	108	12	-13	-44	-4.7
Трњана	299	460	462	388	350	268	215	159	3.8	-5.6	-8.2	-5.0
Царев Дел	148	160	314	205	155	96	61	30	0.2	-8.3	-5.9	-2.8
Церова	314	530	733	639	564	410	250	175	5.1	-7.2	-15	-6.8
Црвенчево	157	750	416	317	245	209	154	135	14	-7.6	-3.6	-1.7
Црноклиште	303	1100	929	727	618	548	444	338	19	-16	-7	-9.6
Чиниглавци	574	880	1062	849	665	568	423	347	7.2	-16	-9.7	-6.9
Шугрин	309	450	693	583	457	299	171	95	3.3	-8.4	-16	-6.9
Сва насеља	28128	47087	58181	49658	39987	33360	27391	23358	451	-656	-663	-367
Пирот г.	8183	10534	11868	18415	29298	36293	40267	41290	56	504	700	93.0
Пирот општина	36311	57621	70049	68073	69285	69653	67658	64648	507	-152	37	-274

Извор: Мита Ракић, Из нове Србије; Пирот и околина у списима савременика... Изабрала и приредила Б. Лилић, 133, 134 и 135; Извод из: Владимир Стојанчевић, Мита Ракић и његово дело... Из нове Србије, Лесковац, 1987, 185–191; Речник места, Административна подела Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, Београд 1925, 206; Републички завод за статистику, Попис становништва, домаћинства и станова у 2002. Становништво, Упоредни преглед броја становника 1948, 1953, 1961, 1971, 1981, 1991, 2002. Подаци по насељима, 9, Београд 2004, 157, 158.

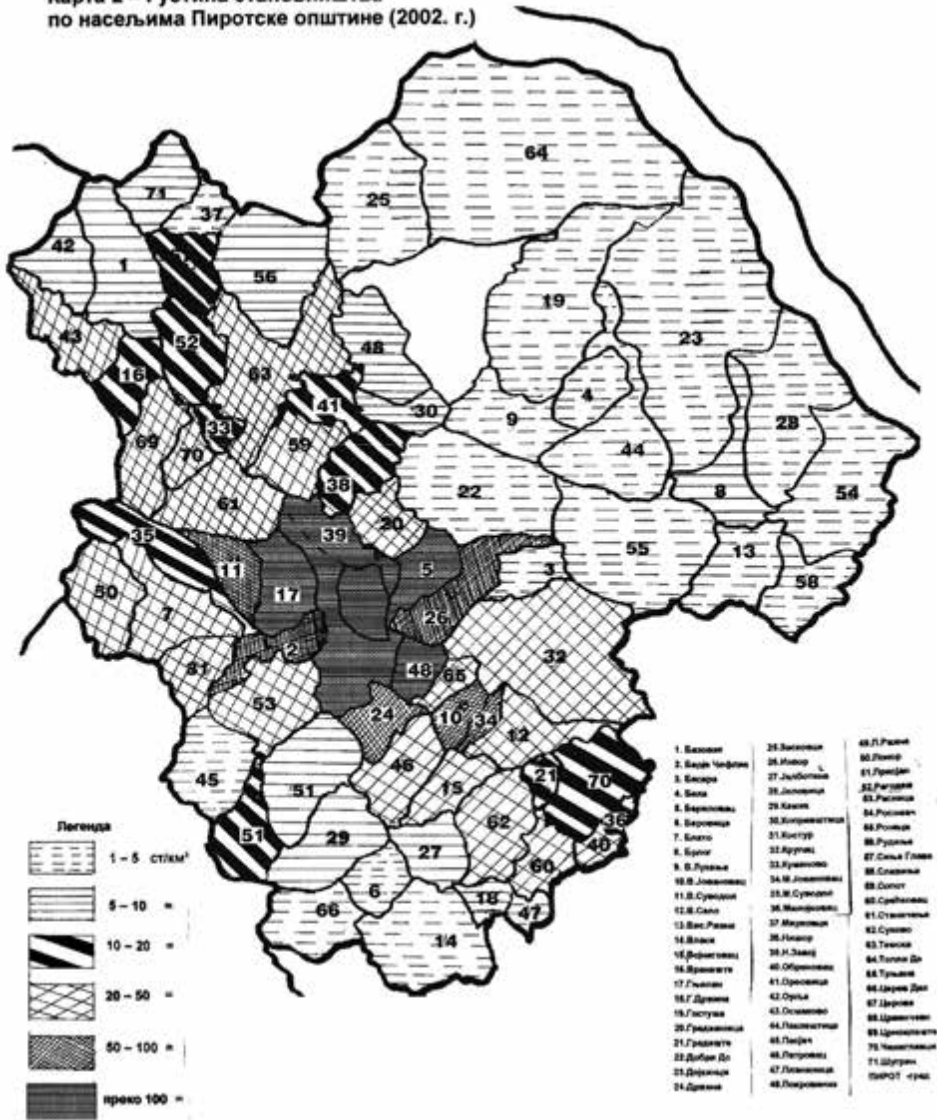
КАРТА УКУПНОГ БРОЈА СТАНОВНИКА ПО НАСЕЉИМА (1879, 1948. и 2002. г.)

Карта 1 – Број становништва по насељима Пиротске општине (1879, 1948. и 2002.г.)



КАРТА ГУСТИНЕ НАСЕЉЕНОСТИ ПО НАСЕЉИМА (2002. г.)

Карта 2 – Густина становништва по насељима Пиротске општине (2002. г.)





*1. Изглед појате изнад Паклештице, око 1975, репринт Д. Стојковић, 2005.*



*2. Каменорезац, Темска, снимео Д. Боснић, 2004.*



*3. Казивач Светислав Џунић-Тиса, Мали Суводол, снимила Д. Стојковић, 2001.*



*4. Панорама села Топли До, снимиио Д. Боснић, 2004.*





*5. Пастир, подручје Висока, снимео Д. Боснић, 2004.*



*6. Пензионер, Рсовци, снимео Д. Боснић 2004.*



7. Путник, Топли До, снимιο Д. Боснић.



8. Црква у пећини, Рсовци, снимιο Д. Боснић, 2004.



9. У посети слепој пријатељици, Росомач, снимила Д. Стојковић, 2000.



10. Орање, Дојкинци, снимиио Д. Боснић, 2004.



11. Сточна пијаца у Пироту, снимила Д. Стојковић, 2005.



12. Тилимарка у Пироту, снимила Д. Стојковић, 2005.

Прегледни рад

УДК 728.6:398(497.11)''18/19'' ; 728.1(497.11)''18/19''  
ГЕМ 74/1 (2010), 109–142

Зоран Родић

## НАРОДНО ГРАДИТЕЉСТВО И СТАНОВАЊЕ У ПИРОТУ И ОКОЛИНИ

**Апстракт:** Овај рад је заснован на истраживању које је обављено у склопу рада на пројекатској теми *Народно градитељство и становање у пиротском крају*, у оквиру пројекта *О етнолошким истраживањима у Пироту и седамдесет насеља која припадају општини Пирот (2000–2005. године)*.

Метод рада био је непосредно посматрање свих карактеристичних стамбених и привредних објеката, фотографисање и анкетирање становника на терену, као и коришћење литературе. Пажња је усмерена на објекте и појаве с почетка XIX века, с тежњом да се проникне у што дубљу прошлост. Подаци сакупљени на тај начин садрже грађу о сеоској кући типа *бондручаре* грађене у скелетном систему, куће на *ге* или на *глагол* као и карактеристике окућница поменутих кућа, као што су привредне зграде и зграде за повремени боравак људи и стоке у планини, пољу, *појатама* или *поватама*.

**Кључне речи:** народно градитељство, развој, станиште, бондрук, становање, покућство, окућје, обичаји

О народном градитељству у пиротском крају постоје многи подаци у антропогеографској, историјској и етнографској литератури, али их нема толико да би за различите периоде у прошлости пружили потпуну слику о изradi сеоских кућа, начинима градње, основном грађевинском материјалу, као и о општим условима који су директно или индиректно утицали на њихов развој.

Узрок недовољном броју материјалних доказа за проучавање народног градитељства у даљој прошлости свакако је непостојаност грађевинских материјала, релативно слаба техника грађења, као и снажне промене изазване под утицајем историјских, друштвених, политичких и привредних чи-

нилаца<sup>1</sup>. Народно градитељство пиротског краја не може се издвојити као посебно и специфично. Оно је блиско градитељству суседних области, а у поређењу са народним градитељством источне Србије нема никакве посебне карактеристике ни у употреби грађевинског материјала ни у обликовању куће, већ садржи извесне специфичне елементе локалног карактера.

Наша истраживања обављена у периоду 2000–2005. године, усмеравана су и груписана према географским потесима пиротског краја, односно према насељима која сачињавају општину Пирот.

Метод рада био је непосредно посматрање свих карактеристичних стамбених и привредних објеката, фотографисање, скицирање и усмено анкетање саговорника на терену, као и коришћење поменуте литературе. Пажња је усмерена на објекте и појаве из XIX века, с тежњом да се проникне у што дубљу прошлост.

Подаци сакупљени на тај начин садрже грађу о сеоској кући минулих времена, као и карактеристике окућница, као што су привредне зграде и зграде за привремени боравак људи и стоке у планини, пољу, на појатама.

### Општи преглед области и услови развоја куће



Слика 1. Стара планина, фотографија Зоран Родић

<sup>1</sup>Б. Којић, *Сеоска архитектура и туризам*, Београд, 1958, 11–15.

Пиротски крај је претежно планински. Са североисточне стране пружа се Стара планина, а затим се ређају, нешто нижи, али ипак значајни планински масиви. Од врха Старе планине према југозападу повија се Бабин зуб. Паралелно са билом Старе планине је планински масив Видлич а између њих је Висок, релативно одвојено подручје које може и само за себе да представља целину.

На истоку се Стара планина повија у правцу југа и развија у разбацане планинске масиве, између којих се истичу Влашка планина, Руј и Велики сто, који с огранцима Суве планине затварају Пиротску котлину.

Пиротска котлина пружа се правцем југоисток – северозапад и најпространија је у целом Понишављу<sup>2</sup>.

Клима је умерено континентална. Пролећа су влажна и пријатна, лета топла, јесени благе и дуге, а зиме претежно хладне. Ветрови су чести и дувају из разних праваца. У зимским месецима преовлађују источни и северни ветар или северац – кошава. С пролећа повремено дува с југа топлији ветар. Њега називају и развигорац јер повољно утиче на развој биљака. У осталим годишњим периодима преовлађују ветрови са северозапада и запада који доносе кишу<sup>3</sup>.

Флора и фауна, такође, носе одлике умерено континенталне климе. Од шумског растиња највише има букве, јасена, цера, храста, граба и др.

На благим и сунчаним странама брежуљака и на брдима налазе се виногради. Земљишта за узгајање житарица, воћака и другог биља има у равницама, котлинама и поред реке Нишаве и Јерме<sup>4</sup>. Истраживања рудног богатства показују да је оно разноврсно. Руда урана пронађена је у Дојкинцима; бакарне руде има у Топлом Долу и Јеловици, а на Старој планини и Видличу има руде гвожђа.

У Тепешу североисточно од Крупца има белог мермера и тресета; каменог угља доброг квалитета има код Покровеника, Темске, Паклештице итд.

У XIX веку становништво се бавило углавном, ради обезбеђивања животне егзистенције, сточарством и земљорадњом. Главне етничке одлике овог становништва, према подацима Владимира Николића, су: упорност, издржљивост, бистрина, сналажљивост, опрезност, међусобна поверљивост и поверење, веровање у поштење других људи, уздржана веселост и духовитост.<sup>5</sup>

Општина Пирот је једна од највише распрострањених општина у Србији, и, поред Пирота као главног насеља, обухвата 72 села. Према свом положају, села се налазе или по планинским ободима, у равници или по планинским долинама. По типу, сва су села збијена, грађена без икаквог реда и

<sup>2</sup> Тодор Васић, *Антропогеографске и етнодемографске карактеристике одабраних насеља у Општини Пирот*, Зборник радова Етнографског института, књ. 14–16, Београд, 1984, 335–336.

<sup>3</sup> Вукашин У. Минчић, *Упознај свој завичај*, Пирот, 1989, 13, 19.

<sup>4</sup> Исто, 19.

<sup>5</sup> Тодор Васић, *нав. дело*, 334.

плана, више чопораста, те насеља изгледају округласто. Улице су кривудавае. Језгро села обично је смештено у каквом усеку са скученим могућностима за просторни развој. Све је подређено функционалности, док су естетски елементи занемарени. Тек у новије време, села, ближа граду, ушоравају се дуж пута и уводе изванредан ред у грађењу. Села се деле на крајеве или махале. Ти крајеви могу бити одвојени природним препрекама: рекама, потоцима, стенама, јаругама и др. Некад су их сачињавале сродничке куће, груписане по родовима. Међутим, данас су села подељена на крајеве, који се често додирују.



*Слика 1а. Село збијеног типа, фотографија Зоран Родић*

У положају, изгледу и напретку села (пиротског краја), одражавају се поједини историјски утицаји који су деловали у току дугог периода.

Доласком Турака на Балканско полуострво донесено је и успостављено њихово феудално уређење, којим је замењено постојеће. Режим турске владавине одликовао се округлим односима феудалног завојевачког слоја турског живља, према српском народу, због чега тај период карактеришу и сталне сеобе, буне или немири. Увођењем чифлучког експлоататорског система, сељак остаје готово без земље, те је принуђен на честа кретања и пресељења<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Др Јован В. Ћирић, *Насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, Пиротски зборник 8–9, Пирот, 1979, 126.



Када је народна побуна која је избила у Пиротској нахији у 1805. години, била угушена у крви, велики број становника, да би избегао турску одмазду, одселио се у нахије Видинског, Београдског и Софијског пашалука. Миграциони покрети становништва се настављају у 1806, 1807. и 1809. години.

Године 1803, после угушеног српског устанка, у Хазбуршку монархију избегло је око 150.000 Срба. О миграцији Пироћанаца у Београдски пашалук сведоче бројне сачуване народне ношње из насеља у околини Београда<sup>7</sup>.

У тим и таквим условима, сељак је мало мислио на градњу добрих кућа, већ прави привремену кућу за основне потребе која није задовољавала ни минималне хигијенске услове. Прави је такву, да му је кад се сели, није жао оставити. У задругама које су тада постојале, он је производио све што му је било потребно за живот.

Изменом политичких и економских прилика пред крај XIX века дошло је до знатног побољшања целокупног живота становништва, што се на кући одражава у променљивости просторних и конструктивних решења.

Развојне фазе куће пиротског краја испољавају не само историјско-политичке и друштвено-економске прилике, већ и природно-географске услове, техничка знања и умећа. Зато је потребно нешто рећи и о тим елементима који су утицали на изградњу и развој куће.

Природа је веома важан и битан елемент и делује на више начина: грађевинским материјалом, климатским условима и конфигурацијом тла. Она нуди материјал окружења у којем човек живи (дрво, земља, камен). Зависно од климатских услова, куће добијају разне специфичности у конструкцији. Крајеви с топлијом климом и жарким летом, као што је то случај овде, имају трем (ћошка, кревет), као функционални елемент куће, који не служи само као приступни простор, већ и као животни простор током лета. Конфигурација тла такође је битно утицала на њен развој, поготово у конструктивном погледу. Код грађења куће нарочита пажња приликом



Слика 16. Село Темска, пример збијеног насеља, фотографија Зоран Родић

<sup>7</sup> Оливер Андовски, *Пиротски крај и српски устанак*, Пиротски зборник, 2004/2005. бр. 29–30, 49–52.

одабира земљишта обраћа на следеће: да земљите буде суво, оцедито и по могућству окренуто сунчаној страни, као и да не буде у дну плаца и на ветрометини. Посебно се водило рачуна о томе да у близини има довољно пијаће воде, да је у близини какав извор или поток.

Поменимо још један веома важан и битан чинилац, који је посебно утицао на развој куће и целокупне архитектуре XIX века. То су мајстори градитељи, сељаци и печалбари овога краја. У објекте материјалне културе, која се огледа у типовима сеоских кућа, човек овога краја је на конкретан и видљив начин утиснуо своје градитељско знање и умеће. Чињеница је да је сељак-градитељ тежио напретку, стварајући боље животне услове ако су му то дозвољавале материјалне могућности. На том стваралачком градитељском путу, прихватио је, користио и преносио знања својих предака<sup>8</sup>.

### Сеоска кућа и становање у XIX и XX веку

Народно градитељство у пиротском крају, пружа разноврсну слику градитељских захвата, како у прошлости тако и у садашњости. Међу типовима кућа, посебно место у овој области, свакако, припада моравском типу куће.

Да би се што боље размотрила сеоска кућа и облици становања у пиротском крају, потребно је укратко приказати њен развој и стања у старијим периодима, пре свега почевши од једноставнијих и скромнијих станишта, која су овде претходила развијенијим и организованијим облицима становања.

На жалост, подаци о становању у даљој прошлости, који су значајни за ову област, веома су оскудни. Осим грађе која је резултат нашег истраживачког рада, очуваних предања, постојећих података у литератури, и остаци некадашњих објеката указују нам да је некад на овим просторима, нарочито у време поменутих миграција у турском периоду, постојало једноставно станиште, или, боље речено, привремено склониште. Таква станишта представљају трагове најстаријих облика становања. Према идеји и грађењу међусобно су врло слична. У суштини, она су само кров над одређеном површином, који штити омеђени простор, људе, и инвентар од кише, ветра и осталих непогода. Одликовала су се својственостима, одражавајући прирону тла на коме се граде, климу, као и потребе у вези с начином живота.

Једно од најстаријих и најједноставнијих станишта овога краја је станиште кружне основе, купастог облика. Конструираше се слагањем облика поређаних у круг чији се врхови приближно спајају у једно теме и повезују павитом. Најчешће је покривено кровином, папрати, бусењем, шашом или

---

<sup>8</sup>Б. Којић, *нав. дело*, 11–15.

ражаном сламом, притиснуто лемезницама. За улаз служе мала врата, исплетена прућем. Огњиште је у средини и леса над њим. Таквих станишта, „кулача“ које овде називају „шиљоварка“, „шиљкача“, „шиљча“, „шиљка“, било је по планинским и потпланинским пределима пиротског краја. „Избе“ или „земунице“, такође, су једноставна станишта која се овде, али и у суседним областима помињу. То су зградице правоугаоне основе, полуукопане у земљу, покривене кровином. Сматра се да је такав тип станишта стар и било га је по целој источној Србији, као и у суседним земљама, Румунији и Бугарској.<sup>9</sup>

Многи старији казивачи помињу још један од облика неразвијеног начина становања, живота у колибама – кошарама, у којим се боравило у невољи, нарочито за време миграција и збегова. На то нам указују „кошаре“ у овом крају. Грађене су без икаквог темеља, оплетене прућем, облепљене блатом, ниске, покривене сламом. Имале су једно одељење с огњиштем у средини и најнужнијим кућним инвентаром. Понекад је у таквим објектима, поред људи, боравила и стока, одвојена само оградом<sup>10</sup>.

У првим деценијама XIX века у овој области, јавља се кућа од бондрука или „бондручара“, која је, како каже Александар Дероко, поникла у крајевима где нема масивног дрвета, већ где има доста шибља и облица<sup>11</sup>.

Прве такве куће, бондручне конструкције биле су једноделне плетаре настале развојем колибе, у основи четвороугаоне, с темељом и лакшом конструкцијском грађом. Зидна платна су плетена прућем и облепљена блатом. Покривене су кровином или сламом. После ослобођења од Турака, с извесним предзнацима који се запајају још у турском периоду средином XIX века, долази до новог и снажног подстрека у даљем развоју сеоске куће. Економски и културни положај овдашњег становништва је побољшан, па се, следствено томе, и архитектура сеоске куће мења како у конструктивним



Слика 2. „Колиба“ новијег датума, фотографија Зоран Родић

<sup>9</sup> Р. Хасанбеговић, *Сеоске куће и становање у Србији*, Етнографски музеј у Београду, Београд, 1969, 10.

<sup>10</sup> М. Станојевић, *Заглавак*, СЕЗБ, књ. 9, Београд, 1913, 52.

<sup>11</sup> Александар Дероко, *Народно неимарство*, књ. 1, Београд, 1968, 29.

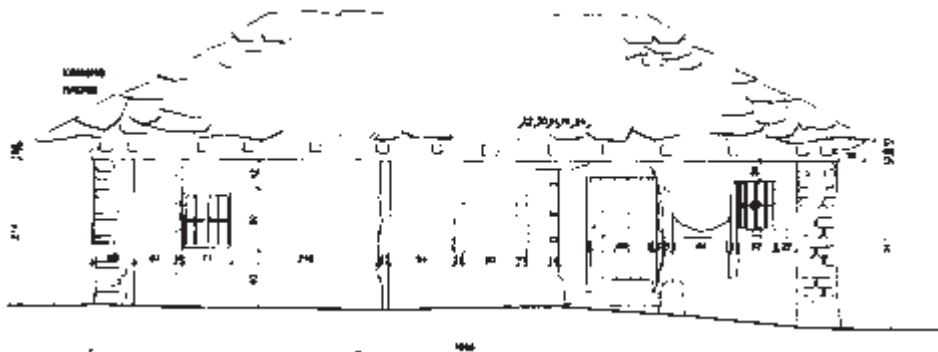
решењима тако и у просторним диспозицијама. Ствара се нови тип куће „моравски“ који је распрострањен не само овде, него и у већем делу централне балканске културне зоне, почевши од Мораве на западу до Тимока на истоку а на југ до границе с Македонијом, и даље, све до Скопља. Главна одлика тих кућа је настрешница „трем“ и „ћошка“. Карактеристичан печат спољном изгледу куће дају и лучни сводови на „ћошки“, који почињу да се праве крајем XIX века.

Моравска кућа пиротског краја препознатљива је по томе што је њена основа углавном правоугаона, ређе, квадратна. Грађена је у бондручном систему од лаке и еластичне дрвене грађе, пуњене „чатмом“. Зидна платна чине диреци између којих су постављени тањи стубови оплетени пружењем и премазани блатом с обе стране платна. Висина платна, односно, дирека, код ових кућа, ретко је прелазила 180 см. (Сразмере у основи куће су: 7 и 5 м, 8 и 6 м, 10 и 6 м, 10 и 8 м, 12 и 8 м, 14 и 10 м, 15 и 12 м, 18 и 12 м).

Кров је четворосливан, благог нагиба и дугих стреха. Покривен је кровом (папрат, шевар, слама), а крајем XIX века и ћерамидом. У неким, особито потпланинским и планинским селима, као што су: Ореовица, Покровеник, Копривштица, Нишор, Темска, некада Велика и Мала Лукања, Дојкинци, Топли Дол и др., куће су покривене великим и тешким каменим плочама, што нам указује да је ту било довољно камена у близини.



Слика 3. Кућа Графине Павловић, село Брлог, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије



Слика 3а. Цртеж куће Грађине Павловић, североисточна фасада, село Брлог, Пирот, цртеж Етнолошки атлас Србије

Већина таквих кућа има карактеристичан димњак или „комин“. Уопште, он је широк, особито у свом доњем делу, и изгледа као зарубљена четворострана пирамида. Основица му је квадрат. Оплетен је лесковим прућем и облепљен блатом с обе стране. Покривена је косо постављеним покривачем од ћерамиде или камене плоче. Овај покривач служи као заштита од кише, снега и ветра. Пред кућом се налази мања или већа настрешница „трем“, „ајат“ или „сушина“. Трем је како је већ поменуто главна одлика овог типа кућа. Он је имао свој просторни развој. Првобитни трем, код куће, „старог кроја“ налазио се у приземном хоризонту, није био ограђен и пружао се дуж куће. Трем који се касније јавља, предваја се у два дела, један остаје при земљи и задржава функцију заштите приступа у кућу. На њему је држан алат, извесна оруђа за рад а лети су сушене паприке, дуван и др.



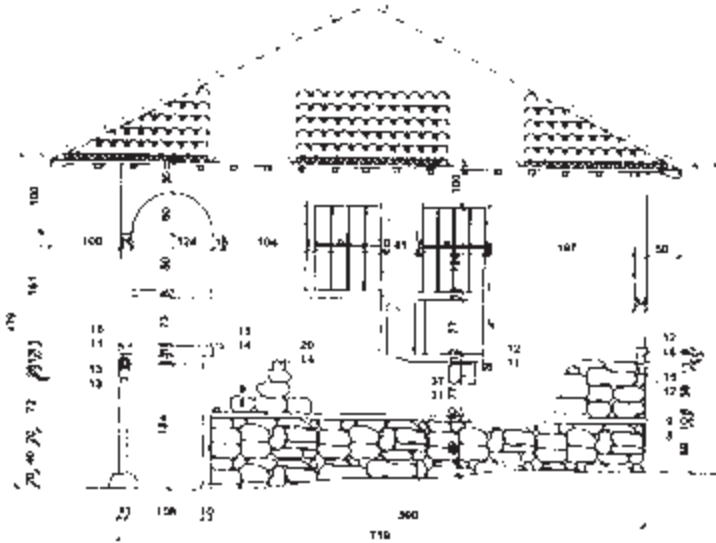
Слика 4. Кров и „комин“ покривени каменим плочама, село Топли Дол, Пирот, фотографија Зоран Родић



*Слика 5. Црквена кућа поред цркве Св. Ђорђа, село Дојкинци, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије*



*Слика 6. Кућа Јосипа Игића, село Темска, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије*



*Слика ба. Цртеж куће Чедомира Јовановића, село Враниште, Пирот, цртеж Етнолошки атлас Србије*



*Слика 7. Кућа Ђорговића, село Сопот, Пирот, фотографија Зоран Родић*

Други део трема се издиже и назива се „доксат“. За њега се у овом крају употребљавају називи: „ћошка“ или „кревет“. Ћошка служи као просторија за свакодневни живот, поготово у летњим данима када се ту одмарало и ноћу спавало. Обично жене на „ћошку“ износе ствари које се користе за спавање, ради ветрења и вешају испод стрехе о дугачке попречне мотке тзв. „врлине“. На „ћошки“ се врши и „лупење“ (комишање) кукуруза, вешају се венци лука и низови паприка. Понекад се намести и разбој за ткање. „Ћошка“ не мора бити увек пред кућом. Често се начини иза куће те се из „иже“ улази у „ћошку“. На тим кућама трем је био не само елемент просторног развоја већ и елемент обликоване композиције који је дао карактеристичан печат њеном спољном изгледу.

Обрада трема у лажним аркадама, према мишљењу Б. Којића, произашла је када се у сеоској архитектури указала потреба за декоративним и естетским ефектима<sup>12</sup>.

Циркулација у кући подешена је тако да се у кућу улази с приступног простора, трема. Пред сваким прагом је по један већи камен или више њих који служе уместо степеница. Врата су на свакој кући јака и масивна, направљена од граничевог, буковог или чамовог дрвета. Затварају се дрвеном бравом „кључарком“. Предњи део куће назива се „ижа“ а задњи – соба. „Ижа“ је, по правилу, пространија од собе. Она је одељење у коме гори ватра, просторија у којој се окупља чељад, слави, радује и тугује. Она је и културни објекат који је изложен еволуцији и променама како у погледу конструктивних решења тако и у погледу распореда унутрашњих просторија и покућства<sup>13</sup>.

У „ижи“ је под од набијене земље. Огњиште је отворено, ограђено и омеђено камењем и налази се у средини просторије. Над њим је велики оплетен кош, „комин“ који вуче дим на врх крова. Иначе, огњиште је најстарији и најзначајнији елемент куће. Његов положај зависио је од више чинилаца: начина градње куће, разноврсности привређивања породице и бројности њених укућана. У овим крајевима огњиште се све до последње четвртине XIX века, налазило у средишту „иже“, када почиње да се помера према преградном зиду, и једном страном је увек отворено према средини простора „иже“. На огњишту увек гори „огањ“. Ако огањ није потребан онда се жар и спаљене главње запрећу – покривају пепелом све док се не укаже поново потреба за ватром. Над огњиштем у камину висе вериге, „вериће“ окачене о мотку „верижњачу“ или „верижњак“. Од прибора уз огњиште ту је „маша“, „ожег“ – гвоздена помагала за згртање и разгртање жара и пепела. У близини огњишта или на самом огњишту су „дрепње“ за печење хлеба и гвоздени „вршник“ (сач). Око огњишта су треножне столице или како овде кажу „столичке“. У „ижи“ поред улазних врата је „водник“ са „стовнама“ (гестијама) или „товаријама“ дрвеним судовима за воду. Водник

<sup>12</sup> Б. Којић, *нав. дело*, 59.

<sup>13</sup> Ј. Цвијић, *Балканско полуострво*, Београд 1966, 278.



је место у „атули“ (испуст у зиду), патосан и заграђен даском. Близу водника је прислоњена „кобилка“ (обрамица) за ношење судова с водом. Ту су и чаше од тикве тзв. „кратуње“. Од осталог покућства поменимо велики дрвени сандук за брашно или наћве („нчви“, „начви“). У наћвама се меси тесто и држи хлеб. На зидним платнима налазе се чивилуци са дрвеним клиновима о које се вешају разни керамички судови. На зидној полици су плетена „кошарица“ у којој се држе кашике – ложнице, чуркало или качамало – дрвена справа за ситњење, гњечење и туцање пасуља, коприва и др. Трпеза (синија) је округла и наоколо оперважена. За трпезом се руча и вечера и око ње се седи на „столчкама“ – треножним столицама. Трпеза када није у употреби качи се о клин на зиду. Поред округле трпезе за свечане дане приликом славе, свадбе или подушја, поставља се велика „софра“ око које може сести 10–20 особа. Софра је у ствари дугачка и широка даска с једног или оба краја заобљена, наоколо окована малим дашчицама. Има ногаре у висини до пола метра.

Софра се држи, када није у употреби, под стрехом у „ћошки“. Светлост улази у „ижу“ углавном кроз широки „комин“ или кроз мали отвор изнад наћви. Из „иже“ се улази у „голему собу“, која је најчешће окренута ка југу. Потавањена је даском, а под је од набијене земље. На соби су увек по два мања прозора, „пенцера“, застрта хартијом „пенцерлијом“. Прозори са стакленим оквирима су ређи и називају се „цамови“. Прозори су увек окренути ка југу или истоку. На њима су профилисани дрвени стубићи „коленике“, а споља је дрвени капак. У соби се спавало махом на поду или „леси“, преко простирки. Кревет или „одар“ се ретко виђа по собама, а ако га има онда је то кревет сачињен од дасака и ногара и обухвата целу страну собе. По даскама је прострта слама или сено преко које је постављена рогозина (асура). Покривало се „цргом“. Наоколо су напуњени сламом вунени, ткани јастуци. На кревету је спавало више чланова породице. Ако у породици има мало дете оно спава у својој „љуљци“, која виси у соби. У соби су по зидовима постављени рафови или полице за судове: тањире, чаше, бакарне судове, шољице за каву – „вилцање“. Ту је и мала лампа „гасилче“. О источном зиду собе окачена је икона или је направљен мали ормарић у коме је икона, кандило и остали реликвијски прибор. На зиду су још урамљена слика, огледало преко којег виси убрус и оружје уколико га домаћин има. Поред зидова су постављене клупе за седење и ковчези – дрвени сандуци с рубљем. Соба се загрева „кубетом“, земљаном или плеханом пећи, која је увек била ближа зиду који дели „ижу“ од собе. Уз своју основну функцију соба је служила од самог почетка њеног настанка за репрезентацију – за славу, свадбу и друге светковине. Увођење новог одељења које углавном постаје преграђивањем „трема“ или „ћошке“ настаје „сопче“ које је служило за смештај и чување „стовалног рува“, хаљина, а касније када је добила репрезентативан карактер, и за спавање гостију, соба за „госје“. У њу се улази махом из „иже“, ређе из „големе собе“, мада има случајева где је „ћошка“ повезана директно с овом просторијом те друга одељења немају с њом никакву повезаност.

У даљем развоју, кућа пиротског краја добија подрум који се овде зове „зевник“ или „звник“. Кад је зграда подигнута на равном терену, а има подрум, онда је он укопан у земљу или се цела зграда поставља на један подзид од камена, који може бити толико висок да се уз саму кућу постављају степенице од плочастог камена. У подруму, „зевнику“ се држе вински и ракијски судови бурад, бачве односно „плакарије“ и „буришта“ која стоје на издигнутим дрвеним подлогама или на камењу. Ту су и ћупови – „врчве“, бардаци – „кондири“, затим судови са зимницом. У „зевнику“ се прерађује млеко и чува бели мрс. У малим прозорчићима који су у зиду стоји по која чаша – за вино, земљани бокал „шепендер“ и „гасарче“, „гасилче“, ради бољег „видела“. На неком од буради стоји „ајдук“, натеза за вађење пића и „вунија“, левак. Кад кућа оскудева у собама онда „зевник“ женама служи за ткање. Осим тога „зевник“ служи и као остава за разне намирнице.

Веома је занимљива појава да су се у селима збијеног типа код кућа „старога кроја“ могла видети два огњишта и двоја улазна врата, што указује на некада развијен породични живот. У таквим кућама обично станују браћа. Називају их „кућа са два дима“. Поменимо да је важило правило у задружној традицији да се ономе задругару који излази из куће направи кућа о заједничком трошку. Уколико је задруга била слаба, па не може своје задругару да сагради кућу, онда се стара преправља, те од једне „иже“ и једне собе начине две „иже“ и две собе. Други разлог за појаву таквих кућа је да се на што мањем простору сместе зграде, јер је увек постојала оскудица у земљишту.



Слика 8. Зидно платно „чатма“, фотографија Зоран Родић

Почетком XX века бондручна конструкција кућа добија нове испуне зидних платана. Уместо бондручара „чатмара“, праве се куће „кованице“. Граде се тако што се с обе стране диретка, између којих су постављени косници, прикивају необрађене облице, кованице. Цео тај дрвени скелет пуни се блатом помешаним са плевом или „туглом“ (ћерпичем). Када је овај дрвени скелет испуњен ћерпичем или „туглом“, тј. непеченом циглом, такве куће називају „тугларама“ или „ћерпичарама“.

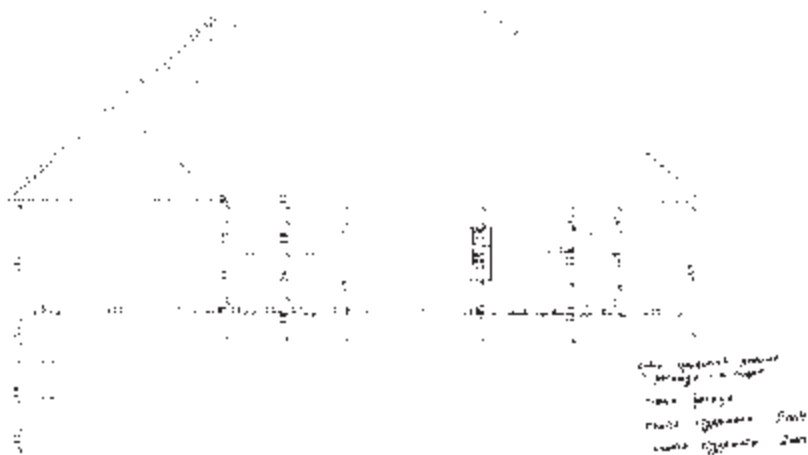
„Ћерпичаре“, „кованице“ и „тугларе“ су типови кућа које су обележиле XIX и почетак XX века, не само пиротског краја већ и суседних, па и удаљенијих области. Међусобно су веома сличне, како у конструктивним тако и у концепцијским решењима. Током времена те куће су се мењале, дограђивале и све више личиле на варошке, и то највише захваљујући локалним кретањима становништва.



Слика 9. Детаљ са куће „кованице“, фотографија Зоран Родић



Слика 10. Новија моравска кућа, село Расница, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије



Слика 10а. Цртеж куће Данила Тодоровића, јужна фасада, село Расница, Пирот, цртеж Етнолошки атлас Србије

У планинским и потпланинским селима пиротског краја куће се праве, добрим делом, по некадашњој старој концепцији, преиначеној и прилагођеној новим условима живота. За градњу све чешће се примењује опека, камен, креч и цреп мада су још увек у употреби плетер, чатма и други слабији материјали.



Слика 11. Моравска кућа с почетка XX века, село Срећкова, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије

Осим црепа и понекад ћерамиде, други кровни покривачи се не употребљавају. Димњаци су зидани и различитих су облика. Врата су довољно висока, а прозори велики и двоструки. Нема више ‘капака‘ и решетака. Хоризонтални пресек тих кућа је квадрат или правоугаоник. У конструктивном смислу, кућа добија поткровни венац, уместо некадашње стрехе. Да би фасаде што више личиле на варошке, украшавају се разним апликацијама.

Украси су распоређени на видљивим деловима куће, изнад врата и прозора. Орнаменти су биљни и геометријски. На многим кућама је декоративни мотив који подсећа на печурку или лепезу. Чести су и украси с традиционалним и симболичним значењима који добијају називе у народу, као: машне, грабуље, обрве, зупци и слично. Боја је такође један од важнијих декоративних елемената. За разлику од некадашњих типова кућа, које су биле окречене белом бојом, ове су бојене жутом, зеленом и сивом бојом.



Слика 12. Украси на фасади куће, фотографија Зоран Родић



Слика 13. Кућа грађена после II светског рата, село Добри До, Пирот, фотографија Зоран Родић

Главне карактеристике у погледу просторног састава куће су: да има три главне стамбене просторије: кухињу са штедњаком, уместо огњишта која је у средини, и две собе с бочних страна. Кухиња је нешто мања. Испод једне собе налази се подрум. Куће на спрат, осим изузетака, јављају се по селима тек уочи и после Другог светског рата.

Следећи тип кућа на селу, настаје тридесетих и четрдесетих година XX века. Раширио се не само овде већ и на знатно ширем простору у Србији. Најчешће је асиметричног облика, с дократом и двосливним кровом, у народу препознатљив као кућа на „ге“ (ћирилицом) на „глагол“ или „дунђерска кућа“.



Слика 14. Зидана кућа „на глагол“ подигнута над каменим подрумом, село Расница, Пирот, фотографија Милош Матић

Име „дунђерска“ је добила по њеном творцу, најпре црнотравском, а касније сваком приученом сеоском градитељу – дунђеру. Карактеришу се развојем не само по хоризонтали већ и по вертикали. Истичу се својом масивношћу и величином. Граде се на високим темељима, са вишим просторијама и већим прозорима. Кров је без стрехе, покривен црепом фабричке израде. На углу куће је „ге“ простор, постављен с леве или с десне стране, зависно од положаја куће, који по потреби може бити затворен или не, са степеништем на спољној страни фасаде. У просторном смислу, кућа добија већи број просторија, али не и у погледу функционалности становања. На пример, гостинска соба је највећа просторија, док су остала

одељења у служби радно-стамбених задатака знатно мања, па самим тим, и недовољно функционална.<sup>14</sup> Након Другог светског рата, она је постала образац у грађењу који се опонаша и жели да достигне. Она постаје појам друштвеног престижа и градске вредности, јер ова кућа код сеоског становништва симболизује осећај достигнућа градске куће. Дунђерска кућа је добила већу димензију и нови облик, али се нашла у раскораку с природом и историјском основом.<sup>15</sup>



Слика 15. Новија кућа Тричковића на „ге“, село Крупац, Пирот,  
фотографија Зоран Родић

У најновије време граде се куће које се знатно разликују не само од изгледа сеоских кућа већ и од устаљеног начина градње уопште. Грађене су од савремених грађевинских материјала, развијене у вертикалном и хоризонталном правцу, у разним екстеријерним комбинацијама. Кров је на две или четири воде, с наглашеним стрехама. Такве куће се запажају углавном у селима која су у близини града, код богатијих и имућнијих домаћинстава, чије су могућности дозволиле њихово подизање.

<sup>14</sup> Ј. Ђирић, *Развој и трансформација куће на селу*, Социолошки преглед 1/1977, Београд, 87–104.

<sup>15</sup> Д. Цветковић, *Костур*, Библиотека „Хроника села“, Београд, 2001, 54.

## Окућје

У збијеним насељима пиротског краја, део привредних и економских зграда се налази поред куће у дворишту, „двору“, а део на осталом поседу домаћинства.

Величина и број таквих објеката увек је зависила од разноврсности економије, имовног стања домаћинства, друштвено-историјских прилика и географске средине.



Слика 16. Кућа и окућје, село Топли До, Пирот, фотографија Зоран Родић

„Двор“, двориште, ређе „авлија“, које је ограђено разним типовима ограда (плот, камен, тараба), налазе се следећи привредни објекти: кош за кукуруз, амбар, кочина за свиње, кокошар, ређе кошара за стоку и плевња, затим дрвеник, место где стоје дрва за огрев и „вурња“, пећ у којој се пече хлеб. Често су распоређене без неког нарочитог реда, али иза привидног нереда крије се одређена логика сељака. Најчешће је кућа за становање с краја, ближе путу, а остале зграде ближе и даље у односу на њу. У предњем делу, уз кућу, налази се слободни део дворишта у којем је засађено по које дрво и не ретко по која рундела са цвећем, док се у другом – задњем делу, налазе привредни објекти. Упркос функционалној диференцијацији, простор између предњег и унутрашњег дела дворишта није чврсто одвојен, тако да домаће животиње и живина несметано тумарају по њему.<sup>16</sup>

<sup>16</sup> Д. Цветковић, *нав. дело*, 55.



У планинским и потпланинским селима као и код мање имућних домаћинстава, кош за кукуруз је исплетен од прућа и сличан је „салашима“ у другим крајевима. Величина се одређује према потреби, тј. према имовном стању. За стрна жита плете се кош ваљкастог облика, добро облепљен изнутра блатом. При врху је отвор, уместо врата, за сипање стрног жита. Кош је покривен кровином или сламом. Имућнија домаћинства, у селима поред Нишаве, и даље по пиротској котлини, подижу под једним истим кровом кош за кукуруз и амбар. У неким селима нарочито тамо где су „селишта“ тесна, прво се ископа подрум, па се над њим подигне амбар и кош, а подрум служи за смештај стоке.



*Слика 17. Амбар, село Церова, Пирот, фотографија Милош Матић*

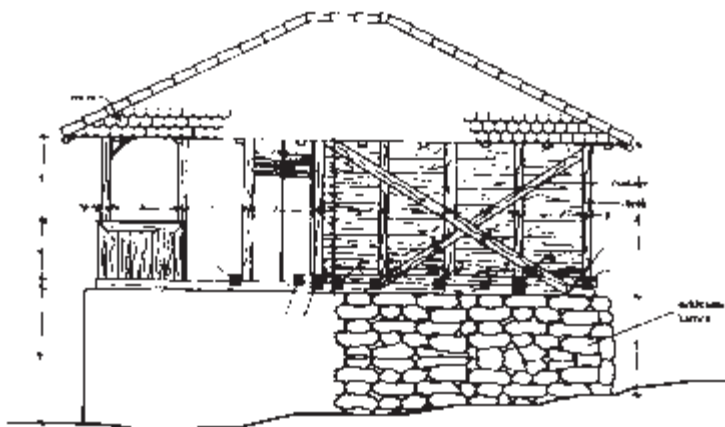


*Слика 18. Плевња, амбар и свињац под једним кровом, село Сопот, Пирот, фотографија Зоран Родић*

Најчешће је амбар направљен од дасака, правоугаоне основе, увек подигнут на камени зид, да влага од земље не би кварила жито. Његова унутрашњост испресецана је „пресецима“ који служе за смештај свих врста жита (пшеница, раж, оvas, јечам, крупник). Кров је четворосливан, покривен ћерамидом.



Слика 19. Амбар Миодрaга Манчића, село Петровац, Пирот, фотографија Етнолошки атлас Србије



Слика 19а. Цртеж амбара Миодрaга Манчића, северозападна фасада, село Петровац, Пирот, цртеж Етнолошки атлас Србије

У новије време, кош с амбаром се често налази испред куће, поред пута. То се чини не само због недостатка слободног простора већ и ради лакшег пословања.



*Слика 20. Помоћне зграде у кругу „двора“, село Чиниглавци, Пирот, фотографија Зоран Родић*

У дну „двора“, код имућнијих домаћинстава је „кошара“, зграда за смештај стоке. Пред самом зградом је настрешница која се зове „сајван“. Стока је преко зиме унутра где су постављене „јасле“, а лети је под „сајваном“. Кошара је углавном правоугаоне основе, подзидана само испод греде темењаче, оплетена прућем, а потом с обе стране облепљена блатом. Покривена је кровином, сламом или сеном, преко кога постављају „притиске“ или „лемезе“.

Кокшар и кочина за свиње су мале стаје, исплетене грабовим прућем, облепљене блатом, покривене кровином. Код кокшара који се налазе у основи круга, при дну је мали отвор, а изнутра су пречке са кокошијим седалима.

Кокшар и стаје за живину у већини места и не постоје, већ се живина склања око свињца или испод стреха од кише или амбара или ноћива по дрвећу.

Свињац је обично само један већи оплетен кош, омазан блатом, покривен шашом, сламом или трњем. Код имућнијих, свињци су боље уређени, патосани и покривени ћерамидом. Граде се обично даље од стамбене куће.



*Слика 21. Помоћна зграда, село Гостуша, Пирот, фотографија Зоран Родић*



*Слика 22. Кокoшар и кочина, село Топли До, Пирот, фотографија Зоран Родић*



Слика 23. Помоћна зграда „свињарник“, село Добри До, Пирот, фотографија Зоран Родић



Слика 24. Плевња са стајом, село Присјан, Пирот, фотографија Милош Матић



Слика 25. Плевња, фотографија Етнолошки атлас Србије



Слика 26. Хлебна пећ „вурња“, село Гостуша, Пирот, фотографија Зоран Родић

Она домаћинства која имају „гумно“ у свом дворишту, онда је ту и „плевња“, привредни објекат у коме се држи сточна храна, „пића“, слама и плева од вршаја. На средини или негде у крају „двора“ под надстрешницом, стоје дрва за огрев, и то место се зове „дрвник“. У свим селима пиротског краја, скоро свака кућа има пећ за печење хлеба, коју зову „вурња“. Обично је прављена близу кућних врата или под стрехом од амбара или коша.

Сви поменути привредни објекти у прошлости, нарочито у XIX веку, грађени су од слабог материјала, најчешће од дрвета, које је комбиновано с другим материјалима.

### Други облици становања

У пиротском крају, за време Турака и све до пред крај друге половине XIX века није било других облика становања осим већ поменутих, јер су села била мања а пространи пашњаци налазили су се око самог села. Утрина је била слободна и довољна за испашу сеоске стоке.

После ослобођења од Турака, становништво се повећало прираштајем и досељавањем са стране, па су преоравана пасишта, крчене шуме и узораване њиве. Захватањем поседа далеко до села настале су тешкоће при искоришћавању удаљених пашњака у вегетационом периоду, јер стадо није могло сваке вечери да се враћа у село. Проблеми су били и због обраде земље, преноса летине, ратарских справа и др. Због свега овога домаћинства су била принуђена да подижу „појате“, „повате“ или „колибе“, зграде за привремени боравак људи и стоке<sup>17</sup>.



Слика 27. Појата грађена у бондручном систему, село Церова, Пирот, фотографија Милош Матић

Са сигурношћу се не може утврдити где се говори „појата“, а где „повата“ или „колиба“. Обично се гледа да место за изградњу оваквих објеката, буде ближе утрине, воде, неког брда или шуме и да је заклоњено од ветра. Она домаћинства која имају мање стоке, праве појате у самом селу. Ово нарочито важи за села која су у непосредној близини Пирота. Она домаћинства

<sup>17</sup> П. Томић, *Сточарство*, ГЕМ 42, Београд, 1978, 160.

која имају више од четрдесет „брава“, праве „појате“ изван села, јер већи број стоке захтева и већ простор.

Појате су биле сезонске и сталне. На сталним појатама су стока и један део укућана боравили током целе године. Кућа у селу и појата биле су једна економска целина. Богатије куће, са већим поседом, имале су и по две или више појата (Враниште).

За изградњу појате се користи грађевински материјал који се налази у непосредном окружењу. Села као што су Темска, Нишор, Сопот, Паклештица и др. праве појате зидане каменом, пошто имају довољно камена на сопственом имању.



*Слика 28. Појата, околина Пирота, фотографија Зоран Родић*

Величина објекта зависила је од броја стоке. Појате су у основи, четвртасте, покривене сламом и притиснуте јаким моткама – „притисцима“. Обично имају два одељења: једно веће за стоку, друго, мање за овчара. Око саме зграде је подигнута ограда од трња или је оплетен плот и то је онда „обор“, „трљак“, „јегрек“. Ту стока преко зиме борави дању и ту јој се полаже храна. Веће одељење у једном делу је преграђено за јагњад и јарад.

Тамо где има више дрвене грађе „појате“, „повате“ или „колибе“ се подижу од „кривуља“, оплетене прућем и облепљене блатом. Покривене су сеном, сламом или кровом. И у оваквој појати постоји одељење за стоку односно за ситнеж, „младеж“, као и одаја за пастира. Око овакве појате подигнута је висока ограда од „леса“, по врху покривена трњем, да дивљач не може лако да уђе унутра. Тај ограђени простор око појате зове се „обор“. Оваквих појата било је највише у Понишављу а доста и по Пиротској котлини.



У планинским селима су прављене појате као „кулаче“. У ствари то су зграде сачињене од наслаганих тањих стабала у облику купе или стога сена, око којег је висок „обор“, где борави стока. Од стоке на „појатама“ се пастир – овчар, никад не одваја. Место појата, колиба „кривуљача“, касније се подижу објекти као што су на селу. Веома су интересантни они чији су сви објекти подигнути под једним кровом. У ствари, сви ти објекти обједињавају и затварају одређен простор. У оквиру њега налазе се: „појата“, „плевња“, „амбар“, „кошара“ и „трљак“. За улаз у „појату“ постоје двоја врата. Једна су „главна“, а друга служе за улазак оваца. У згради у којој живе чобани прерађује се млеко и други бели мрс. До ње је „јагњечарник“, у коме се држе јагањци, јер је ту најтоплије. Уз њу је зимска „појата“ за овце и козе, затим „појата“ за летњи боравак и „плевња“, понекад и „амбар“. „Кошара“ је обично испод „плевње“ и служи за боравак крупне стоке.

После Првог светског рата, упоредо са преоравањем пашњака и крчењем шума, отпочео је процес напуштања „појата“. Утрине су постајале све мање, нарочито у нижим и равнијим селима. Тај процес је настављен и после Другог светског рата, када се услед спровођења аграрне реформе све више прелази на „стајско“ сточарење<sup>18</sup>.

Поменимо још један тип привредних зграда који је био карактеристичан за ове крајеве. У селима чије се становништво бавило виноградарством било је „зевника“ или „колиба“ малих зградица у којима се чувало вино и алат за обрађивање „лозја“, винограда. Такве зградице, грађене су тамо где је виноград, обично с краја, ближе путу, подигнуте с неколико рачвастих грана, покривене прућем од лозе, „лозињем“. Служиле су и као склониште и место за предах у тешком раду у винограду, а у доба бербе, ту се правило и веселе. Пошто су виногради због појаве филоксере, већином пропали, ове зградице су напуштене и дотрајале. Обнављањем винограда на новој подлози поново се почело с уређењем старих и подизањем нових „колиба“, „зевника“. Ти објекти су по облику и начину градње слични кућама у селу. Зграде су „чатмаре“ или „кованице“ са озиданим подрумом, укопаним у земљу. Обично имају два или три одељења: просторију у којој је огњиште, собу и „ћошку“. Покривене су ћерамидом или лозињем. Ако је над подрумом, само једно одељење а нема „ћошке“ онда се пред тим одељењем подиже настрешница, „трем“, „сушина“ или „сајван“. Често су окречене.

Од села која су имала добре и чувене винограде нарочито се истиче Гњилан. Виноградарска села су и Велики и Мали Судовол, Костур, Блато, Расница, Барје Чифлик, Суково, Војнеговци као и остала села у Пиротском пољу. Од даљих села поменимо Сопот и Темску, као места која су дала доста доброг и квалитетног грожђа<sup>19</sup>.

<sup>18</sup> Исто, 161.

<sup>19</sup> Владимир М. Николић, *Из Лужнице и Нишаве, Српски Етнографски зборник*, књига 16, друго одељење, књ. 9, Београд, 1910, 47–80.

### Обичаји у вези с градњом куће

Обичаји и веровања у вези с градњом и одржавањем куће су бројни и нису карактеристични само за пиротски крај, већ их има, додуше сличних, и у другим крајевима.

У немогућности да објасне поједине природне појаве, људи су их објашњавали на себи својствен начин. Веровали су да то чине неке невидљиве силе. Пошто их човек није могао физички уништити, он се довијао да их неким тајанственим мерама сузбије. Зато је приликом почетка сваког важнијег посла приносио жртве духовима земље или воде<sup>20</sup>.

Према народном веровању, веома је важно изабрати срећно место за подизање станишта. То се чини на више начина. У неким пиротским селима се оставља посуда с водом или вином да преноћи, па се ујутру гледа да ли је „повређено“, односно да ли је онако како је остављено. Уколико се примети нека промена или мањак у вину, води, онда то значи да то место није чисто и здраво за подизање куће. Неки су пак носили земљу с онога места где мисле подизати кућу, врачари, „вражалици“ и ако она процени да је то место добро и здраво, тако ће и поступити.

Изградња сваке куће везана је за приношење жртве. Према народном веровању, грађевина се на извесним местима не може одржати док се не „плати данак у крви“. Зато се згради давао курбан. Тим клањем курбана над самим темељом приноси се жртва Богу и моли се да сачува нову кућу од смртних случајева и од болести. Курбан може бити ован, овца, јагње, ређе петао или кокош. „На темељ“, домаћин баца нешто новца или сипа освећене водице и вина. Да би грађевина била чврста и дуготрајна, потребно је да се угради нечија сенка, мада то није добро за онога чију сенку мајстори узидијају јер неће дуго живети. Даљи ток градње, такође, пропраћен је многим обичајима. Приликом подизања кровне конструкције, на рогове или слеме постављају се дарови у одећи и новцу намењени мајсторима. Када је завршена градња куће, у њу треба најпре да уђе здрав, млад мушкарац коме су сви здрави у породици, и да су му живи родитељи. Он унесе погачу, вино или ракију, неко јело. Тада се у кући ложи прва ватра и то „трудом“ уз помоћ „огњила“ и „кресова“. У кућу се никад не уносе стари или празни судови, већ нови и пуни због среће и напретка.

У селима око Пирота, људи имућнијег стања, кад доврше изградњу, врше и освећење куће. Домаћин који врши освећење нове куће, позива, за тај дан, свој род и суседе на усељење<sup>21</sup>.

Корени поменутих обичаја леже у дубокој прошлости, тако да се њихов развој може пратити од анимизма, манизма (поштовања душе претка), да би се данас у извесној мери сретали и у хришћанству.

<sup>20</sup> Б. Дробњакковић, *Етнологија народа Југославије*, I део, Београд, 1960, 18.

<sup>21</sup> Владимир М. Николић, *нав. дело*, 261–226.

### Уместо закључка

Народно градитељство и становање у Пироту и околини, као и у другим областима, одраз је културно-историјских и друштвено-економских прилика, природних и техничких збивања одређеног времена. Народно градитељство, почев од XIX века, представља логичан наставак развоја становања из знатно ранијих времена. Једноставна станишта, у виду кулача, шилкача, изби и др. претходила су развијеним облицима куће и становања. Прелаз од ових станишта или склоништа чине, такође, једноставна станишта, колибе и кошаре у којима се боравило у невољи. Грађене су без темеља, оплетене пружењем, облепљене блатом, покривене кровином. Из тих једноставних плетара развила се у првој половини XIX века, кућа грађена у новом конструктивном систему, од лаке дрвене конструкције тзв. „бондручара“, са зидним платнима испуњеним „чатмом“. У периоду до ослобођења од турске владавине, те куће су имале једно, а касније и два одељења. Крајем XIX века, даљим развојем прераста у познати „моравски“ тип куће, који је распрострањен на ширем подручју Србије. Главна одлика тих кућа је надстрешница, „трем“ или „сајван“, и „ћошка“ или „доксат“. Карактеристичан печат спољном изгледу куће дају и лучни сводови на „ћошки“, који почињу да се праве крајем истог века.

Унутрашњи распоред просторија и покућства прилично је уједначен и подређен функцији. Главна просторија је „ижа“ с огњиштем „комином“ изнад њега. Некада је огњиште било на средини, а с дограђивањем нових одељења, оно је померено уз преградни зид собе и постаје полуотворено. Соба је одељење у којем се спава.

Почетком XX века бондручна, лака дрвена конструкција, добија нове испуне зидних платана. Запажају се куће „кованице“ и „тугларе“ односно „ћерпичаре“. Сличне су претходном типу, како у конструктивним тако и у концепцијским решењима. Традиционални начин градње куће постепено се напушта после Другог светског рата. Стари грађевински материјали све више уступају место новим – цигли, црепу и др. У конструктивном погледу, оне све више личе на варошке куће. Као новина, поред већег броја просторија за становање, „ижа“ губи огњиште и постаје кухиња са штедњаком. Следећи тип куће, који се раширио не само овде већ и на знатно ширем простору у Србији јесу куће на „глагол“ или куће на „ге“. Истичу се масивношћу и величином, развијене су не само по хоризонтали већ и по вертикали. У новије време наилазимо на куће које се знатно разликују, не само од кућа у селу, већ и од устаљеног начина градње, те се не могу ни сврстати по конструктивним и просторним решењима у одређене типове кућа.

У прошлости су куће градили само сељаци, а касније и мајстори Пироћанци, градитељи по занату, остављајући препознатљив печат не само у овом крају, већ и шире по Србији.

Архитектура привредних зграда у XIX веку, свакако одражава и некадашње системе грађења кућа. Величина и број таквих објеката увек је зависила од разноврсности економије, имовног стања домаћинства, друштвено-историјских прилика и географске средине. У збијеним насељима пиротског краја део привредних зграда увек се налазио поред куће, у дворишту, а део на осталим поседима домаћинства. Узрок томе је вероватно недостатак простора у збијеним насељима, као и некадашњи сточарски начин живота, који је условљавао и повремено становање изван села „на појатама“.

#### Литература:

- Оливер Андовски, *Пиротски крај и српски устанак*, Пиротски зборник, бр. 29–30, Пирот, 2004–2005.
- Снежана Бранковић, *Сопот*, Библиотека „Хроника села“ 71, Београд, 1997.
- Тодор Васић, *Антропогеографске и етнодемографске карактеристике одабраних насеља у Општини Пирот*, Зборник радова Етнографског института, књ. 14–16, Београд, 1984.
- Гаврило Видановић, *Висок*, САНУ, књ. 6, Београд, 1955.
- Сретен Вукосављевић, *Историја сељачког друштва 2*, Социологија становања, Београд, 1965.
- Александар Дероко, *Наша фолклорна архитектура*, Београд, 1935.
- Александар Дероко, *Народно неимарство*, књ. 1, Београд, 1968.
- Боривоје Дробњаковић, *Етнологија народа Југославије*, 1 део, Београд, 1960.
- Никола Ђорђевић Г., *Сточарење и бачијање у Паклештици*, Београд 2004.
- Жива Влаховић, *Сеоска кућа за становање у источној Србији*, Саопштења Института за архитектуру и урбанизам, Београд, 1969.
- Владимир Карић, *Србија, Опис земље и народа*, Београд, 1887.
- Бранислав Којић, *Сеоска архитектура и руризам*, Београд, 1958.
- Вукашин У. Минчић, *Упознај свој завичај*, Пирот, 1989.
- Вукадин Митић, *Враниште*, Пирот, 2005.
- Владимир М. Николић, *Из Лужнице и Нишаве*, СЕЗб, књ. 16, друго одељење, књ. 9, Београд 1910.
- Доброслав Ст. Павловић, *Народно градитељство на Балкану*, Југославија, Београд, 1987.
- Никола Пантелић, *Етнолошка грађа из Буџака*, ГЕМ 37, Београд, 1974.
- Милан П. Петровић, *Дојкинци*, Библиотека „Хроника села“ 55, Београд, 1977.
- Часлав Р. Спасић, *Присјан*, Пирот, 2001.

- Маринко Станојевић, *Заглавак*, СЕЗб, књ. 20, Београд, 1913.  
Персида Томић, *Сточарство*, ГЕМ 42, Београд 1978.  
Јован Тирић, *Насеља Горњег Понишавља и Лужнице*, Пиротски зборник 8–9, Пирот, 1979.  
Јован Тирић, *Развој и трансформација куће на селу*, Социолошки преглед 1/1977, Београд.  
Ранко Финдрик, *Народно неимарство – становање*, Сирогојно, 1994.  
Рабија Хасанбеговић, *Сеоске куће и становање у Србији*, Етнографски музеј у Београду, Београд, 1969.  
Духомир Цветковић, *Костур*, Библиотека „Хроника села”, Београд, 2001.  
Јован Цвијић, *Антропогеографски проблеми Балканског полуострва*, СЕЗб 4, Београд, 1902.  
Јован Цвијић, *Балканско полуострво*, Београд 1966.

Zoran Rodic

## TRADITIONAL ARCHITECTURE AND HOUSING IN THE PIROT REGION

### Summary

The traditional architecture and housing in the Pirot region, as well as in other areas, represent a reflection of cultural-historical and socio-economic circumstances, natural and technical processes of a specific period. As of the 19th century, the traditional architecture represented a logical continuation of housing development from much earlier times. Simple quarters, such as huts, shacks, etc., preceded developed forms of housing. The period of transition between such quarters or shelters and more developed forms also involved simple lodgings, cottages and cabins that were inhabited in time of need. They were built without foundation, made of wattle and daub, covered with thatch. In the first half of the 19th century, from these simple thatched huts, a house was developed, built in a new construction system from light wooden structure (“Bondruka-type”), with wall linen filled with wattle. During the period before liberation from Ottoman rule, the house first had one, then two rooms. In the late 19th century, it further developed into the well-known Moravian type of houses that is widespread in Serbia. The main characteristic of these houses is a porch with vaulted ceilings that were introduced in the late 19th century.

The interior of the house is rather uniform and function-oriented. The main room with a fireplace, “komin”, was called “iza”. The fireplace used to be in the center of the room, but when more rooms were added, it was moved into a partition wall and remained half open. The room is a sleeping cubicle.

In the early 20th century, a “Bondruka”, the light wooden structure, was filled with new wall linen. The houses like “kovanica”, “tutlara”, “cerpicara”, are similar to the previous type in their construction as well as conceptually. After World War Two, the houses gradually ceased to be built in this traditional fashion. Old construction materials were replaced by new ones – bricks, roof tiles, etc. In terms of construction, these resembled town houses. In addition to a larger number of rooms, the “iza” with a fireplace became a kitchen with a stove. The next type of house, widespread

throughout Serbia, is the house in the shape of the Cyrillic letter “Г”. These are massive and developed not only horizontally, but vertically, too.

Houses found in recent times are very different, and not only from the looks of villages, but also from the usual construction method, and therefore they cannot be classified as specific types of houses either by construction or spatial plans.

In the past, houses were built by villagers, but later professional builders took over and left their mark not only in this region, but throughout Serbia.

The architecture of economic buildings in the 19th century certainly reflects earlier systems of the house construction. The size and number of such facilities always depended on economic diversity, wealth of households, socio-historical situation and geography. In cramped settlements of the Pirot region, some economic buildings were always near the house, in the yard, while some were located in other estates. The reason for this was probably lack of space in cramped settlements, as well as the former cattle-breeding lifestyle that dictated occasional residence in sheds outside the village.

Прегледни рад

УДК 631:39(497.11)''18/19''

ГЕМ 74/1 (2010), 143–172

*Велибор Стојаковић*

## НАРОДНА (ТРАДИЦИОНАЛНА) ЗЕМЉОРАДЊА У ПРЕДЕЛУ ВИСОК (ПИРОТСКИ КРАЈ)

**Апстракт:** Рад је настао у склопу монографских истраживања пројекта Етнографског музеја у Београду – Етнографске одлике пиротског краја, с тим што резултати истраживања овде презентовани обухватају предео Висок, и присутне карактеристичне елементе народне (традиционалне) земљорадње. У раду су још презентоване границе и географски положај предела Висок, климатске и педолошке одлике, заступљеност појединих пољопривредних култура у традиционалној и савременој производњи, системи прераде и чувања пољопривредних производа, одлике привредних зграда и облици допунских занимања. Посебна пажња, како у току самих истраживања, тако и у презентацији резултата, посвећена је овде основним карактеристикама рала у пиротском крају. Резултати презентовани у овом раду постављају рало у пиротском крају у шири историјски и антропогеографски контекст присутности на Балкану и у југоисточној Европи.

**Кључне речи:** положај, клима, педологија, ржана, земљорадња, занимања, рил, рало

### Висок – положај и границе

Предео Висок, у пиротском крају, обухвата простор смештен између највишег гребена Старе планине и Видлича, од Кома до Мицора, а то је и северна граница предела. Западну границу чини развође Топлодолске и Црновршке реке. Јужну границу већим делом чини стрми одсек Видлича, дуж развођа Градишничке реке и Калуђерског потока, који се спушта у до-

лину Височице и завршава недалеко од Мртвачког Моста. Овако омеђен простор Висока (без дела територије која се налази у Бугарској) заузима око 580 квадратних километара. /1/

### Клима и земљиште

Климу Висока сагледавамо непотпуно, без директних података с терена, већ у комбинацији доступних података из Пирота и Зајечара. У општим знацима клима Висока је одређена положајем између Старе планине (висине од 600 до 2.169 метара) и масива Видлича, те присутном висинском разликом у рељефу. Друга одредница климатских одлика је велика удаљеност овог предела од Црног и Јадранског мора. Висок зато има другачије климатске прилике на планинском гребену, а другачије у долини Височице. То је посебно видљиво кроз температурне просеке у току године. Јануар месец је најхладнији с просеком испод  $-8$  степени Целзијевих. Екстремно ниске температуре бележене су и у децембру и фебруару месецу, са апсолутним минимумом и до  $-20$  степени. Овако ниске температуре, често у комбинацији са снежним вејавицама и леденим ветром, наносе велике штете озимој пшеници и другим зимским усевима, посебно ако нису под снегом. И летње температуре су ниже на планинском гребену, а више у долини Височице (просек за јуни месец је  $+22,5$ , а у нижим пределима апсолутни максимум се креће око  $+30$  степени). Високе температуре у току лета, у комбинацији са евентуалном сушом, наносе штете пролећним усевима (јечму, овсу, кукурузу). Занимљива је појава да су јесени овде топлије од пролећа, посебно је септембар месец топао са средњом температуром око  $+17$  степени. Оваква температура у комбинацији са сувим периодима посебно погодује приносима у воћу. /2/ Атмосферски талози неједнако су распоређени по појединим деловима овог предела. Падавине су обилније на планинским гребенима, а оскудније у долинама. Поред киша које се јављају у току целе године, атмосферски талози се у овом пределу јављају још у виду снега и слане у зимском и града у летњем периоду године. У току периода вегетације просечно овде падне до 400 милиметара атмосферског талоба.

Месеци	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Год.
Број дана са кишом	1,0	1,6	3,4	6,0	10,5	8,1	6,1	6,1	4,6	7,4	5,9	2,0	83,0
Број дана са снегом	6,5	4,2	3,1	2,2	0,3				0,1	0,5	1,2	5,3	23,1
Број дана са градом				0,1	0,2	0,3	0,2	0,1					1,0
Број дана са сланом	4,1	5,9	3,5	0,7	0,2				0,4	1,2	4,1	4,1	24,5



Годишња месечна учесталост појединих падавина види се из претходног табеларног прегледа састављеног на основу података кишомерне станице у Дојкинцима за период између 1930. и 1939. године. /3/

### Педологија у пределу Висок

Овде су формирани веома различити типови продуктивног тла, с различитим физичким, хемијским и биолошким особинама. Тако нпр. на алувијалној равни Височице и њених главних притока (Топлодолске, Јеловичке, Дојкиначке, Каменичке, Росомачке, Гостушке и Белске реке) створио се алувијум настао од речног наноса и још увек је у периоду стварања. Ово земљиште је лако за обраду и садржи велике количине минералних и органских материја, те представља најплодније тло. Изнад алувијума развио се посебан тип земљишта састављен од ситног шљунка, песка и глине. По карстним улегнућима – вртачама, увалама и сувим долинама, развио се слој живице састављен од резидијалне глине – црвенице, која представља најплодније земљиште кречњачке зоне предела Висок. /4/

И подаци прикупљени приликом истраживања на терену, уклапају се у стручне налазе наведених геоморфолошких испитивања у пределу Висок. Према прикупљеним подацима врсте земље у Високу су: смо(л)ница, пескуша, црница и муљак (ближе води). Казивачи из Височке Ржане сагласни су да у целом Високу преовлађују пескуше и смо(л)нице. Етимологија термина пескуша показује нам врло конкретне појаве и односе приликом појашњења појединих географских појмова, топонима и назива.

У вези са називом Височка Ржана упутно је скренути пажњу на Вука (Рјечник) и Франа Курелеца (Руње и пахуље...) који, сваки понаособ, прилажу објашњења за особине земље пескуше, пескуље, пржине. Вук – прљуша, опрљуша – *terra sabulosa*. /5/ Курелец износи објашњење за порекло назива полуострва Пељешац и наводи старији назив ПРЉЕШАЦ, доводећи то у везу са италијанским термином *sabbia* – песак и *sabbione* – пескуља, пржина, посна земља. /6/ Сасвим је дакле извесно да је назив Ржана изведен из термина пржина (пескуља), а о чему сличних података налазимо и у другим крајевима Србије. О томе детаљнији прилог дајем у одељку о техникама обраде земље и карактеристикама рала у пиротском крају. Иначе, занимљив податак који, с другог аспекта, упућује на могуће тумачење термина Ржана, забележен је у с. Јеловица, а који нас подсећа на некадашњу праксу сетве ражи и пшенице заједно, на истој парцели, и тако смешано жито називано је „рженица“. „У Србији су се свакако сејале још сумјешница и суражица... настале мешавином семена приликом сетве... код суражице је обавезно присутна раж и још нека врста житарице, данас најчешће пшеница, али и јечам.“ /7/

Као важна одредница у избору (и могућности) гајења одређених култура, формиран је компатибилан систем – земљиште, сорте, техника обраде, што представља основу традиционалног (народног) привређивања у ратарској производњи. Тако је смо(л)ница најбоља за жито и кукуруз јер „држи влагу“. Смо(л)ница је „ладна“, а на пескуши усев страда када је суша! Смо(л)ницу „обузима пиревина“ (коров) и ту је најбоље било за орање рало ушан са цевгалом које је прилагођено за сечење „пира“ и превртање земље. /8/

### **Основне одлике народне (традиционалне) земљорадње у пределу Висок**

Први предмет који је у средњем веку с ових простора продат приморском трговцу у Дубровнику, био је сточарски производ. Ову чињеницу илуструје део садржаја писма деспота Стефана Лазаревића упућеног Дубровчанима у којем између осталог каже: „... за прве године нису другу трговину износили из Србаља осим: коже, восак и сир, а сада износе сребро и злато“. /1/ Како тада тако и у данашње време становништво Висока претежно се бави сточарством, а земљорадњом у мањем обиму.

„Привредна структура, као резултат квалитативног и квантитативног утицаја природних и друштвених услова, сходно променама које су се у њима дешавале и сама се мењала“. /2/ Сточарство је била доминантна привредна грана од времена средњовековног феудалног друштвеног и привредног система, уз развијену домаћу радиност и печалбарство. Капиталистички систем је омогућио изразит развој земљорадње, трговине, занатства, а почиње и развој индустрије и електропривреде. После Другог светског рата, печалбарство замире, а сточарство и земљорадња се издвајају као главне привредне гране, у односу на остале, као допунске.

Као једна од главних грана, земљорадња се у Високу интензивније јавља тек 30-их година XIX века, а то је време ослобађања од турског феудалног система и постепеног прихватања капиталистичких друштвених и привредних односа.

Климатски и педолошки утицаји условили су врло разноврсну биљну производњу. Да подсетим – на алувијалним равнима и речним терасима Горњег Висока и речним долинама Топлодолске, Гостушке, Белске, Дојкиначке, Јеловичке, Росомачке и Каменичке реке, уобичајило се гајење пшенице, кукуруза, повртарских култура, воћа (шљива, крушака, јабука, итд.), те у новије време индустријског и крмног биља. Земљиште и климатски услови на гребену Старе планине, условљавају гајење јечма, овса, ражи, брзозрелог кукуруза, кромпира, а треба имати у виду да је овде највећи проценат земљишта под шумом, ливадама и пашњацима. /3/

Као и у другим крајевима и овде се посебно водило рачуна о положају обрадивих површина, те се оне углавном налазе на сунчаним – присојним странама (кажу овде „на лице“), а врло ретко на осојним, неосунчаним странама („на мртвинама“).

Традиционални начини орања констатовани у централнобалканској културно-економској зони, у основи су присутни и у пределу Висок, уз забележена минимална локална одступања. Опште одлике обраде зирата у зони су следеће: Јесење орање почиње када се дигну усеви и траје све до првих зимских мразева. Пролећно орање доста је зависило од врсте земљишта. Од краја фебруара до краја априла ору се смо(л)нице, а плавуше и друге врсте земљишта, као оне у кључевима, ору се у мају, све до почетка јуна месеца.

Обрадиве површине које се налазе на бреговима и косама оране су плиће, док су земље у кључевима оране дубље. Ради лакшег и економичнијег орања и да би се снага стоке боље искористила, орање се увек започињало са уже стране њиве.

У централнобалканској зони разликују се два традиционална начина орања плугом, а то су орање „изокола“ („около“, „из крајева“) и орање „из средине“ (на „склад“, „уврат“). Ова два традиционална начина орања наизменично су у пракси мењани – једне године орано је „изокола“, а друге „из средине“, да би се земља боље превртала и поравњавала.

У време када је орано дрвеним плуговима, остављан је већи „уврат“ (од 3 до 5 метара), да стока и плуг приликом окретања не би правили штету околним њивама. Тај део земљишта – „уврат“, после обављеног орања, изорали би на исти начин као и њиву: једне године „изокола“, а друге „из средине“.

Обрада зирата и сезонски радови на простору Висока не одвијају се у исто време. Наиме, како почне вегетациони период у Горњем, Доњем и планинском делу Висока, тако започињу и одвијају се поједини сезонски радови. Тако сетва овса и ражи, а ређе јаре пшенице и ражи обично траје од краја марта до краја априла, а сетва кукуруза после Ђурђевдана. Обрада земљишта (орање) рађена је гвозденим и полугвозденим плугом, а на појединим парцелама планинских села и ралом. Почетком 60-их година XX века у Високу је техничка основа за обраду земље била разнолика, па је и то утицало на свеукупан однос према земљорадњи у Горњем или, с друге стране, Доњем Високу (види опширније у одељку о ралу).

Жетва се обављала српом, ређе косом, а због неравномерног сазревања јесењих и пролећних усева, трајала је у току целог месеца августа. Жетву су српом претежно обављале жене – „жетварке“. Обично је жело 15 „жетварки“ на 1 хектару жита. Онолико жита што руком захвати и српом пожање „из једна“ је „рукољча“. Три (3) до четири (4) „рукољче“ је „пешчица“. Од пет (5) до шест (6) „пешчица“ добије се „сноп“. Снопови иду „у крстине“ и тако је жито спремно за „вршидбу“ или „вршај“. Ако не може одмах да се врше „дене се стог“ и чека „вршај“. У стог је могло да се „дене“ и по 400 снопова жита. Вршај жита претежно се обављао коњима (ређе воловима)

на земљаном „гумну“ са „стожером“. Вршалице су биле ретке – пре Другог светског рата сопственици вршалица из Пирота допремали су их у Горњи Висок. После рата, због смањења броја вршалица, ова пракса је замрла.

Берба кукуруза, орање и јесења сетва су завршни сезонски радови и трају од почетка септембра до половине октобра месеца.

Као и у другим крајевима плодород и угарење и овде има главну улогу у повећању приноса. На зиратима поред река примењује се двогодишњи плодород: кукуруз-пшеница, а у брдским пределима овас – зелени угар или јечам – зелени угар. Вишегодишњи плодород почео је да се примењује после Другог светског рата (нпр. у с. Влковија, с. Изатовци): кукуруз – пшеница – грахорица или детелина. /4/ Према прикупљеним подацима (нпр. у с. Брлог) земља се угари с намером да се ђубре „не спере“, ако су ту овце „лежале“. Ђубрење земље помоћу оваца овде називају „на егре“ или „на јегрек“. Земља се изоре, а на пролеће се „пусти бразда“ и сеје кромпир или кукуруз. Затим једне године пшеница, па друге кукуруз и тако наизменице 4—5 година, те се онда земља „одмара“ са овцама („на егре“). У зависности од величине парцеле било је и до 300 оваца („јаловица“) које „ставе у ограду од трн“ и померају док не „израде“ (поторе) целу њиву. У Височкој Ржани практикују лети на јегрек, а зими на појату! Овде земљу за обраду такође припремају са овцама које затварају у ограду – „јегрек“. Неки зову „јегрек“, неки „трло“, неко опет „трљак“! Овце ту (у огради) „леже“ и ђубре земљу. Ова ограда са овцама се периодично помера и тако се нађубри цела њива која је остављена „на одмор“. „Јегрек“ је задржаван на једном делу њиве по две ноћи, па се помери, па опет две ноћи, и тако док не нађубре њиву. „Ако си ове године орао пшеницу, догодине ћеш орати кукуруз. Слабије парцеле једне године обрађујеш, а друге одмараш са овцама на јегрек“. „Кад нагноји парцелу с овцама, онда иде и угари, тј. оре је, задрља дрљачом („с дрљачу“) и остави да одмара догодине и тек онда у пролеће пусти бразду и засеје, обично, кукуруз, па наизменице тако пшеница – кукуруз неколико година“. После се угари и понови цео радни процес. /5/

### **Заступљеност жита у пољопривредној производњи Висока**

Према подацима с почетка друге половине XX века, жита су овде сејана на око 50% од укупне обрадиве површине, а то је око 4.350 хектара. Претежно је гајена пшеница, затим кукуруз, док су раж, јечам и овас били мање заступљени. /6/ У основи, такав однос је присутан и почетком XXI века.

Пшеница је по засејаним површинама, количини жетве и важности у исхрани становништва на првом месту. Од заступљених сорти овде

најчешће сеју банатску „дрвенку“ и „шишуљу“, које називају једним именом – „банаћанка“. Сеје се озима пшеница, а јара само у случајевима јесење суше, кад закасни сетва или кад усеви измрзну услед оштре зиме. Тада се њиве у пролеће морају преорати и поново засејати јарим усевима. Парцеле под пшеницом могу се у Високу оформити и до 1.000 метара надморске висине.

Кукуруз је по засејаним површинама, квалитету и економској важности одмах иза пшенице. Сеје се где и пшеница (у плодореду), али и на висинама преко 1.000 м/н.в. Употребљава се како у прехрани, тако и као сточна храна. У зависности од положаја и педолошких одлика парцела сејало се неколико сорти кукуруза („муруза“). У Горњем и Доњем Високу најчешће се гаји „зубан“, јер је клима умеренија. Бели муруз, „брзозрелац“, стара брдска сорта, заступљен је у планинској зони и означен је на терену као „брдски бели“. И „зубан“ и „брдски бели“ су старе сорте „муруза“, познате на ширем подручју источне и југоисточне Србије. /7/

Овас је отпорна цереалије која успева и на земљишту са лошијим педолошким одликама и које се слабије ђубри. Пре Другог светског рата овас је био свуда изузетно заступљен као сточна храна (тада је војска била велики потрошач овса који је користила за исхрану војних коња) и достигао је цену кукуруза. Смањењем сточног фонда опала је потреба за интензивним гајењем овса. Већ половином XX века у Високу је овас сејан на незнатних 800 хектара.

Јечам се у Високу већ дуго гаји као хлебно жито и као сточна храна. Сеје се на већим висинама него овас (око 1.500 м/н.м.), јер раније сазрева, и то највише домаћи јари, а нешто мало и озими јечам. Најбоље успева на парцелама које су биле угарене, или се први пут разоравају. Половином XX века био је овде заступљен на свега око 300 хектара. /8/

Раж се некада највише гајила у атару с. Дојкинци, те у планинском делу Висока (од 1.200 до 1.300 м/н.м.). Половином XX века, по приносима ражи издвајају се Височка Ржана, Топли До и Дојкинци. Највише се гајила домаћа озима сорта ражи, а Височка Ржана је у Високу тада била на трећем месту по приносу. /9/

### Повртарске културе

У највећој мери се гаје као међуусев кукуруза (кромпир, пасуљ, боранија), али и на посебним парцелама („градинама“). Половином XX века констатован је одличан принос кромпира на Старој планини и то планинских сорти „месечари“ и „бинте“. Ове сорте успевају на висинама до 1.600 м/н.м., отпорне су према мразу и болестима од штеточина, а приноси

су мерени од 120 до 200 метричких центи по хектару (1 мц = 100 кг). У „градинама“, које се налазе на сасвим ограниченим просторима поред река, заступљене су све повртарске културе, али су приноси мали. Осим планинског кромпира („компира“) који се гајио на појатама, и то на посебним парцелама – „огњиштима“, и имао, као што је већ назначено, високе приносе, остале културе у „градинама“ као што су празилук (кажу „зелени лук“), паприка („шушпа“), парадајз („петлићање“), репа и зеље („цвекло“), бела репа („ћишир“), купус („зеље“), „красавице“, бели лук, бели пасуљ („васуљ“), шарени пасуљ и боранија („иглија васуљ“), имају мали принос, те је поврће додатно набављано из Ниша, Алексинца и Лесковца.

Воћарство у Високу је одувек имало мали економски значај и у основи је споредна делатност. Ипак, половином XX века шљива је била највише заступљена и процена заступљености је око  $\frac{3}{4}$  од укупног броја стабала воћа или око 30.000 стабала. Најчешће сорте су „џанарика“, „јесењка“, рана, „белвица“ и „маџарка“. /10/

Прикупљени подаци на терену Висока, приликом истраживања 2000. године, показују следеће. „џанарике“, кажу и „шливе“ или „сливе“, „јаралице“, „аралице“, „јаралке“ доспевају пре свих шљива, затим сазревају ране „белвице“ и „жолтарће“ (око Илиндана), касније пристижу „црвенице“ и „маџарке“. По заступљености иза шљиве је јабука, а сорте су у толикој мери изукрштане са дивљакама да се практично могу разазнати само киселе и слатке јабуке, док су високоплемените сорте заступљене на приближно 2.000 стабала. Дивље и полудивље, киселе јабуке овде називају „ћисалице“, а „припитомљене“ су „јаблан“ и „врбова јабука“. Крушке су заступљене на око 2.500 стабала. То су претежно дивље крушке које издржавају мраз, имају угодан мирис и укус, дају ракију одличног квалитета („крушковац“), па је то разлог што није дошло до увођења у производњу племенитих сорти. Разликују крушке „зимоваче“ и „калуђерке“ (јесење крушке).

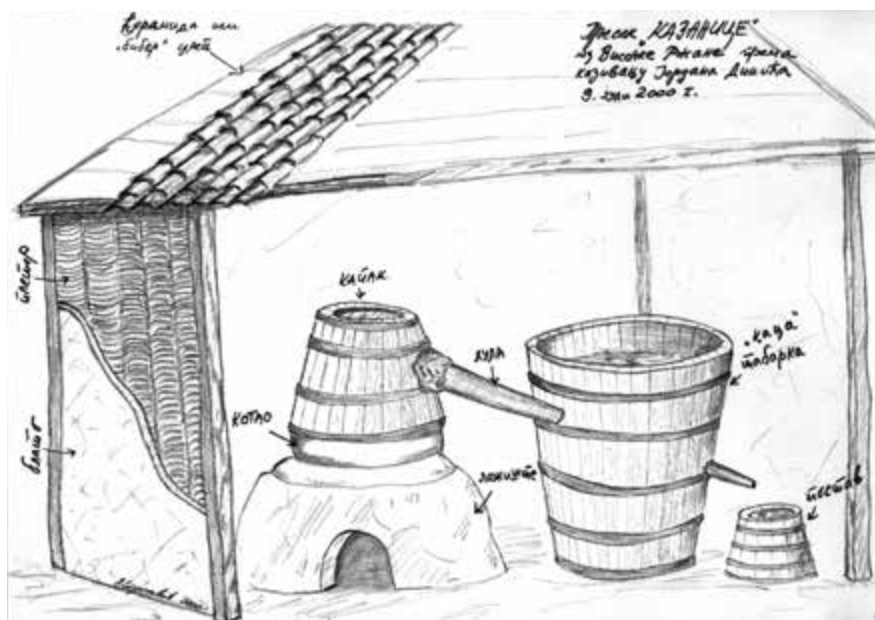
## Системи прераде и чувања пољопривредних производа

### Привредне зграде Допунска занимања

У периоду феудалног друштвено-економског система, када је у Високу сточарство било доминантна привредна делатност, није било посебних помоћних објеката, привредних зграда, за смештај производа. Грађене су велике (простране) куће „иже“ с одвојеним просторијама за становање као и посебним за стоку и одлагање пољопривредних производа. Тек у време интензивније пољопривредне производње, израђују се посебни „кошеви“ за

жито. Најчешће су били кружне основе, израђени од плетери и облепљени блатом. Брашно је одлагано у „нџви“ (у кући) или у „пресек“ – дрвени сандук („под шупу“). Воће се једним делом приноса сушило на „љесама“ (на сунцу, а ређе у „вурњи“) и тако осушено зову „воћка“ (крушка, шљива, јабука). „Воћке“ су одлагане у „пртене“ торбе, а у новије време и у папирне „натрон“ кесе. /11/ Већим делом воће су прерађивали у ракију од шљиве, крушке, јабуке, често и мешану („од чега има“)! Воћњаци су највише били „са стране, по међама, а уз кућу по која јабука и крушка“.

Ракија од воћа пекла се у бакарним „казанима“, на озиданом ложишту. Док је становништво живело у великим фамилијама, свака је имала по казан, а касније (деобом породичних задруга) неколико кућа је имало заједнички казан. На заједничком казану пекла се ракија по унапред договореном реду. Ракијски казани су најчешће били смештени у „грађеном“ (зиданом) објекту – „казаници“ (у старије време од плетери, с кровом на четири воде). Унутар казанице је на озиданом огњишту бакарни „котао“, раније са дрвеним „капком“ (касније бакарним), бакарном лулом и дрвеном „кацом“ за воду. У најновије време користе се тзв. „машински казани“ („лампеци“), које израђују казанџије. Ракија се пекла за сопствене потребе, али и за „кирију“ онима који нису имали свој казан. „Кирија“ (ујам) износио је око 10% од укупне количине испечене ракије. Ракија се одлагала у дрвену бурад, затим у „шуле“ – мања керамичка глеђосана посуда и „шише“ – стаклени суд. Грнчарски суд „ибрик“ служио је само за воду.

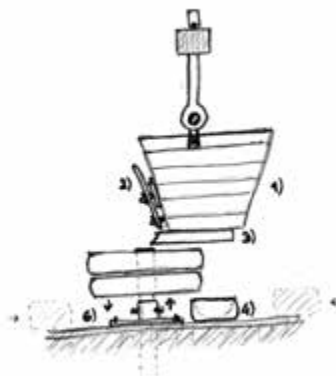


Цртеж „казанице“ из Високе Ржане

Обиље водених токова дало је могућност да је у Високу скоро свака кућа некада имала воденицу. Увођењем електричне енергије престала је потреба за воденицама, уводе се у експлоатацију електрични млинови, воденице се не одржавају и временом пропадају. Као утваре су разбацане дуж водених токова и тек по која је под кровом и делимично с очуваним механизмом и инвентаром.



- 1) КОШ - СМЊА СЕ ЖИТНО
- 2) КЛУТАНКА - БОДЕШАВА СЕ КОЛИЧИНА ЖИТА ЗА МЛЕВЕЊЕ И КВАЛИТЕТ БРАШНА
- 3) КУТЛАЧА - УСМЕРАВА ЖИТО У ВРЕЊ (ОТВОР) ЗА МЛЕВЕЊЕ
- 4) МУЧНИК - ДРВЕНА ПОСУДА ЗА ИЗМЛЕВЕНО БРАШНО
- 5) КРЕСЕТАЛО - ОД ДРВЕТА, СТАВЉА СЕ У МУЧНИК, РАСТРЕСА БРАШНО У МУЧНИКУ
- 6) СТАЊИВАЛО - ПРЕКО ОВЕ НАПРАВЕ ПОКРЕЋЕ СЕ МЕХАНИЗАМ



Првослилни делови  
Богданове воденице  
Богдан Васић (1916.г.)  
с Јеловица  
10. јун 2000.г.  
Р. Стојковић



Обиље водених токова и велике залихе у дрвету омогућили су градњу стругара (резница) које су најчешће биле својина неколико удружених домаћина. Стругаре су радиле углавном преко целе године, осим у време три зимска месеца. Број стругара у Високу просечно изгледа мали, али је с обзиром на потребе и захтеве тржишта увек био довољан. Прва стругара је направљена 1870. године у Дојкинцима, после десет година било их је три. Највише (10 резница) је било 1930. године, 1950. било је четири, да би потпуно нестале већ шездесетих година, јер је тржиште било преплављено занатским и фабричким производима. У стругарима су углавном производили: копање (зделе за мешање хлеба), заструге, буклије, сланике, пејаре (чорбалукe), тањире, чаше, корита и друго. Домаћинства која су имала свој струг, на тржишту су остваривала додатан годишњи приход. Село Дојкинци, „које је од Пирота удаљено 7 сати коњских, има 110 кућа; пре је било 130, али један је део отишао у Бугарску, а један део у Пирот, јер је у њему велика сиротиња да и несољен хлеб једе. Из сваке куће раде пармаке од дрвета, поред сточарства и мршаве пољопривреде. Из добре букве, која се купи за 1,50 комад, док је ранијих година била 1,20 дин., може да се изради 130 пармака. За недељу дана један радник може да изради 100 пармака и да дотера на коњу у Пирот за шта добије 3 – 3,50 – 4 – 4,50 дин., те му је то надница за себе, за коња и цена за букву. Поред израде пармака њих 7 баве се израдом чанака (багана), буклија (чутура), паница, лучница и ступа од вишњева дрвета. На чанцима се може више да заради него на пармацима и то 10 дин. на недељу и раде их на струговима тераном на воду и то док вода не пресуши или се не замрзне. Тако исто има људи, који раде сандуке и продају их по 5 дин. комад, а израде један сандук недељно. Сандуци су букови и шарани су у виду кругова анилином бојом. У селу Брлогу такође њих 15 радника раде сандуке. У Топлом Долу је један радио чутуре али је престао да ради. ... Они што раде пармаке и лопаре и држаље, ако је дрво добро, него они прерађују у пармаке танке чурук букве. Пармаке сељаци раде преко целе године, осим три месеца док трају пољски радови“. /12/ На овом допунском занимању, стално или повремено, било је, у периоду од 1930. до 1940. године, ангажовано око 1.500 сељана из предела Висок. /13/

## ПЕЧАЛБА

Као допунска привредна грана печалба се у привредном животу височког становништва појављује већ од средњег века. Упражњава се у неколико видова: кирицилук, вршидба и аргатлук. Почев од средњег века, главни увоз у српске земље био је увоз соли. „Велика потражња соли тумачи се тиме што је српска земља била сточарска, па је српским сељацима, ..., требало

много судова и товара соли за крмљење њихових стада оваца и целепа волова“. /14/ Со се набављала из Влашке, Босне, Солуна и Дубровника, а на тим тржиштима продавана је вуна, кожа, сир, восак. Посебно прилагођен систем транспорта поспешило је развој узгајања коња и установљење саобразних занимања. Каравански транспорт и трговина (кириџије и рабације) чинили су основу транспорта на Балкану, све до развоја савремених облика транспорта (железнички и друмски). Коњима се врхло жито на гувну, те су сточари са својим коњима ишли у земљорадничке крајеве, врхли коњима жито за натуралну надокнаду и тако обезбеђивали део жита за исхрану /15/ Плаћање у житу најчешће је следило систем од 10 ока жита по коњу, за један дан вршидбе. Појава вршалица је временом потиснула коришћење коња.

Половином XIX века аргатлук постаје у пределу Висока честа појава и постепено преузима примат у допунским занимањима становништва. И све већа потреба за новцем условила је развој ове печалбарске делатности. О Ђурђевдану, када стоку изгоне на планину (на бачије) у селима се формирају дружине – радне групе, бира радни старешина – драгоман, који их води на путу и у раду. На рад су из Висока одлазили у Загорје, Влашку, Србију, Стамбол, Добруцу. /16/ На раду су остајали по шест месеци радећи све пољске радове (сетва, жетва, косидба, вршидба), а враћали су се у Висок по завршетку јесење сетве (око Митровдана). У то време јачина једне патријархалне задруге није се овде ценила по величини поседа, већ према броју људи способних да сваке године оду у печалбу. /17/ Аргатлук је посебно био развијен у периоду између два светска рата. Ишло се на Косово и Метохију и у Војводину, посебно у јесен на бербу кукуруза. „Због опште сиромаштине иду (из Дојкинаца, прим. аут.) у печалбу у Румунију 40 људи, а отишли су у Америку њих 10. Са печалбе у Румунији донесе сваки по 100 – 120 динара, а из Америке по 500 динара. Прошле године вратили су се без ичега са печалбе кући, јер им је драгоман био рђав“. /18/ У то време развио се и нови облик печалбе – слугарење. Градски трговци, земљопоседници и занатлије узимају са села најамну радну снагу за обављање трговачких, пољских и домаћих-кућних послова. Слуга је узиман на шест месеци или годину дана, обично од Ђурђевдана до Митровдана. У периоду око 1930. године и по 1.000 људи из Висока је слугарило код пиротских газда. /19/

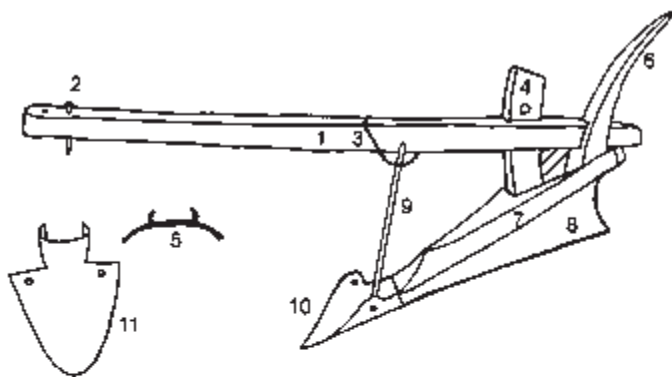
### Основне карактеристике рала у пиротском крају

„Један сељак (из с. Дојкинци, прим. аут.), кога сам ја испитивао, имао је 30 ралица земље код које нађе 500–600 ока ражи и овса“. /1/ Овај цитат упућује на препознавање чињенице да је употреба рала (ралице) у овим крајевима садржана у народној старини и то тако живо да се још у првој

половини XX века мера површине зирата исказивала по овој орахој справи. О томе сведоче и статистички подаци за Пиротски округ према попису у Краљевини Србији 1893. године, а где је забележено да број домаћина који имају обрађене земље је био 17.196, број волова и бикова био је 20.047, број плугова 1.859, а број ралица 8.668. /2/

Орање као начин обраде земље у процесу припреме за сетву, основни је термин за изведени назив ораће справе – рало, ралицу. У неким словенским језицима задржан је назив у основном значењу. /3/ Најстарији писани помен на српском језику, о ралу као справи за орање, сачуван је у српском преводу византијског Земљорадничког закона из XIV века. У члану 59. овог Закона регулише се надокнада штете за крађу „орала“, „ралника“, „бране“ и „јарма“. Очито је да се ту говори, између осталог, о ралу и раонику. /4/

Изразом ралица најчешће се означава рало код којег су ручица и плаз израђени из једног комада дрвета. /5/ Етнографски музеј у Београду под инв. бројем 5086 поседује рало из с. Завој код Пирота. Ручица и плаз овог рала начињени су из једног комада буковог дрвета. Уши су кратке, а цевгало дрвено. Гредел (оје) по облику одступа од установљеног типа, јер је у пресеку округлао, уместо четвртаст. Основне карактеристике рала ушана са цевгалом (или црцаљком) дате су у монографији Горња Пчиња, а потврђене резултатима истраживања у Зајечару, Горњој Ресави и Књажевцу. /6/

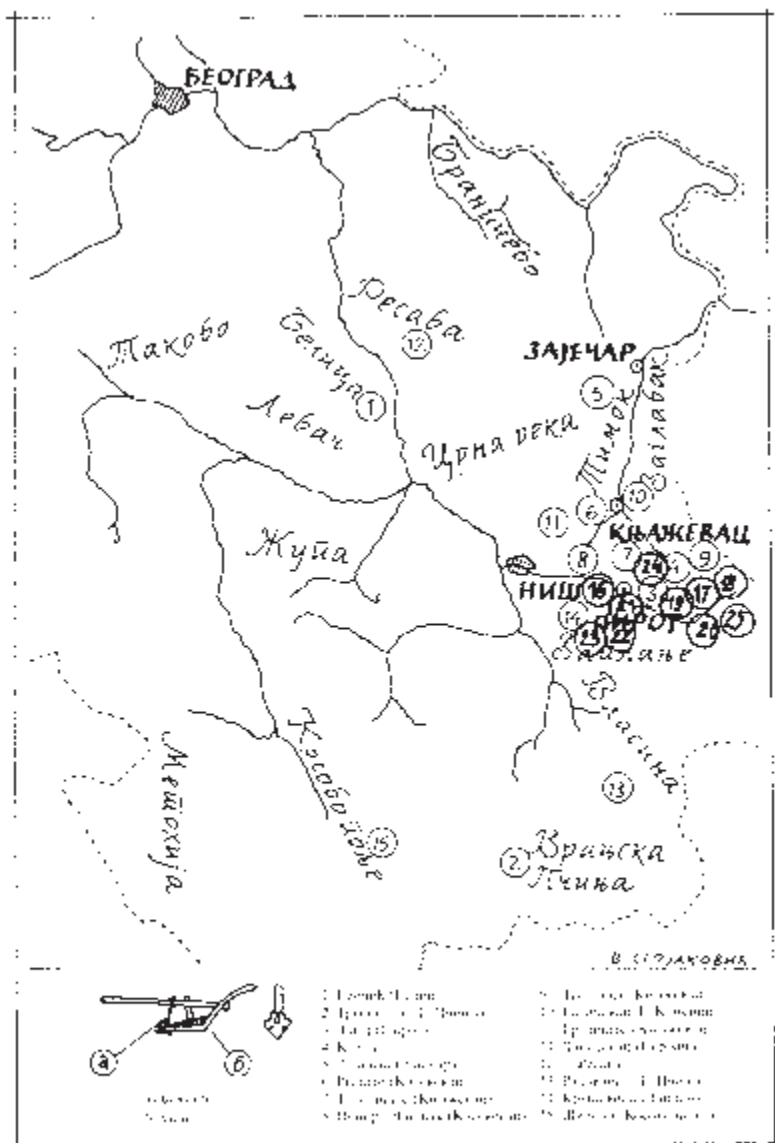


*М. Флајковић и Н. Токић, Горња Пчиња, 19.*

*Делови рала ушана са црцаљком, Пчињанине:  
1. воштите, 2. коп, 3. шавани за зруцку, 4. брджа,  
5. ралник у пресеку, 6. ручица, 7. уши, 8. ралица,  
9. црцаља, 10. ралник, 11. изглед ралника одозго*

*Цртеж рала ушана Г. Пчиња, МСФ и ПТ*

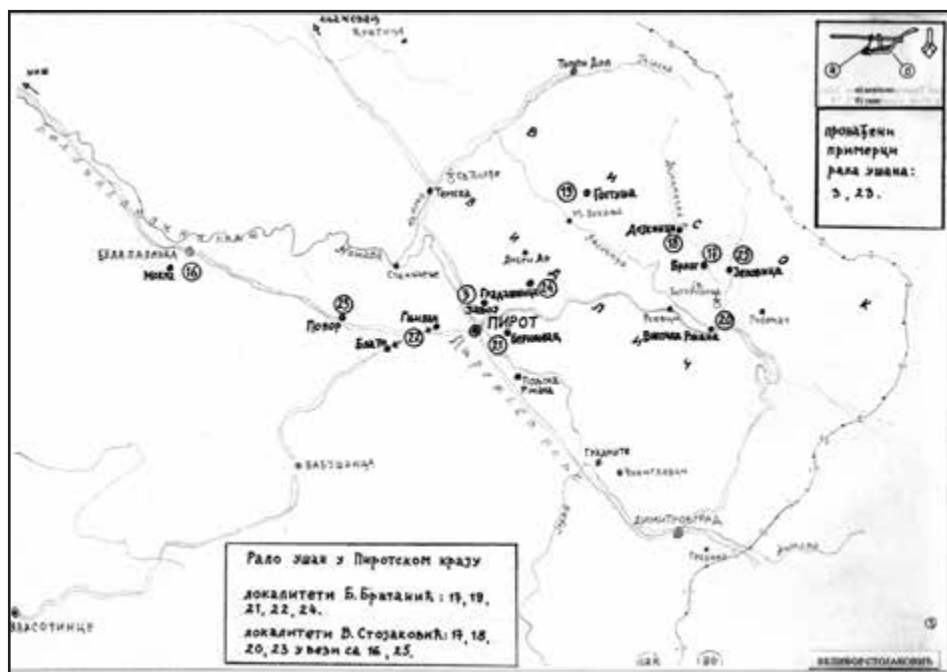
Карта распрострањености рала ушана показује његову концентрацију у источним и југоисточним деловима Србије. Ово рало је Б. Братанић сврстао у рубни тип (под ознаком Аa1). /7/



## Распрострањеност рала ушана у Србији

Карта распрострањености

Два најважнија назива који се односе на конструктивну типологију рала јесу оје (гредeљ) и раоник (лемеш). У Србији, а делимично и у северној Македонији, назив раоник – ралник односи се на лемеш и рала и плуга. Према номенклатури Б. Братанића, овај назив припада централном типу, док термин оје „иде међу називе својствене рубним типовима рала на Балканском полуотоку“. /8/ На карти распрострањености рала ушана са џевгалом, означени су и подаци које је професор Братанић приказао у публикованом раду у Зборнику Етнографског музеја у Београду (1901–1951). Касније, подаци су допуњени налазом рала у с. Завој и потврђени прикупљеним извештајима у с. Брлог, с. Дојкинци, с. Јеловици и с. Височној Ржани. На приложеној карти преузети подаци од Б. Братанића означени су бројевима: 17 (с. Брлог, потврђено и мојим истраживањима), 19 (с. Гостуша), 21 (с. Бериловац), 22 (с. Гњилан и с. Блато) и 24 (с. Градашница). Бројем 23 означено је село Понор, у којем сам убицирао некомплетно рало из с. Мокра код Беле Паланке, означено на карти бројем 16.



Карта рало ушан у пиротском крају

Прикупљена и публикована терминологија, посредно и непосредно везана за рало овог типа, а посебно за варијетет ушана са џевгалом, те очувани налаз из с. Завој код Пирота, одредили су циљ истраживања на овом терену./9/ Педолошке карактеристике обрадивих површина, посебно у пределу Висок, такође одређују тип ораће справе која се користила. Као што

« Рало „ушан“ према пројектима у спису „Народни Трговци“, а према ојзашкој козици: Момат Урскић-Ђоја - Ките (р. 1935. г.) из Дојкинци, Вашић Бигдана (р. 1916. г.) из Јеловица, Ђођа Сиванковића (р. 1927. г.) из Брлога и Радасави Савића (р. 1914. г.) из Дојкинца.

Брела козици  
Ђођа Сиванковића из Брлога,  
нацртано и сачувано  
у Велибор Стојаковић 06. јуна 2000. г.

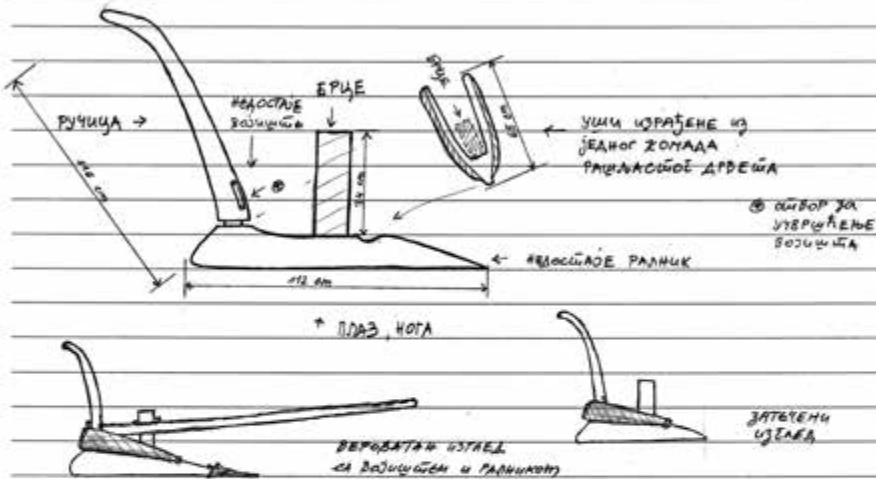
« Варијанта Дојкинци »

Брела козици  
Радасави Савића  
из Дојкинца;  
нацртано и сачувано  
у Велибор Стојаковић  
12. јуна 2000. г.

НАПОМЕНА: За САНКЕ, СЛОВЕ КОРИСНЕ и  
«ШАС, АРДИЦИЈА» - по су савне за мило лоје  
на кулаве на колна.

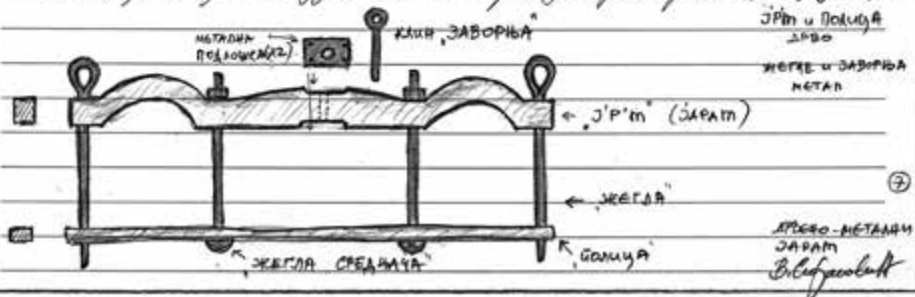
Цртеж рала – Брлог, Дојкинци, Јеловица...

« Некомплетно рало из с. Понор (Турски) код  
Власимира Косића (р. 1947. г.), димензија 120  
см. Нога коју је био Јанко је из Фруге шведског рата.



сачувао  
Р. Стамболић 18.10  
2006. г.

« Јарам сачувао према цртежу Вуђина Тривка - Ђе (р. 1954. г.)  
из Дођинаца, 15. јуна 2000. г. Овај модел јарма користи се за везу блато.

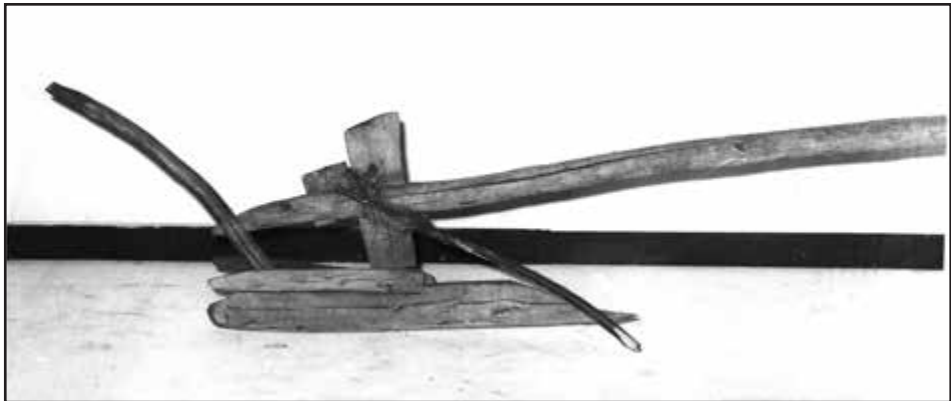


Цртеж рала из Понора

је напред већ речено, у пределу Висок преовлађују смо(л)ница – хладна, тешка земља и пескуша – посна земља, пескуља, пржина. Смоницу обузима пиревина (коров) и ту је најбоље за обраду били рало ушан са џевгалом (црцаљком) која сече пир и преврће земљу. „Са црцаљком се оре смоничава земља, која је тешка за орање, а где је земља песковита, ту није потребна црцаљка“. /10/ Подаци забележени у селима Брлог и Дојкинци у потпуности прате закључке М. Филиповића и П. Томић – симетрични ралник, уши и џевгало прилагођени су за сечење пиревине на смоници и превртање пооране земље. У случају када се оре „на страни“, џевгало је увек постављано с горње стране раоника и служило је за превртање пооране земље „низа страну“. Орање овим ралом увек је почињало од нижег краја њиве, тако да је нова бразда падала на претходну. /11/ У случају да се оре ледина, без обзира да ли је смоница или пескуша, обавезна је употреба џевгала, тј. црцаљке. /12/ Сви консултовани казивачи из Висока наглашавали су обавезно коришћење рала ушана са џевгалом, а посебно у наведеним приликама.

На жалост, упорна, али недовољно обимна потрага за очуваним примерком рала ушана, није довела до егактног налаза. Бећ поменути некомплетан примерак у с. Понор, донет је из с. Мокра код Беле Паланке пре Другог светског рата.

Примерак рала ушана са џевгалом из с. Завој, који се налази у збирци дрвених ораћих справа Етнографског музеја у Београду, под инв. бројем 5086, набављен је 1959. године, а на инв. картону је прибелешка: „употребљава се и данас“.

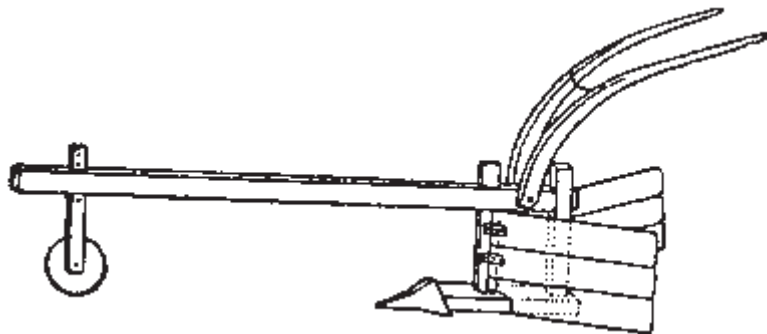


*Фотографија рала 5086*

На посебан начин овде се издвајају подаци прикупљени у с. Височка Ржана, а везују се за раније публиковане податке о четвоространом ралу које В. Грубић означава као старосрпско, а Б. Братанић као бугарско. /13/ Како год, прикупљени подаци из В. Ржане отварају могућност да се размотри питање карактеристика старосрпског рала које помиње В. Грубић,



упоређујући га с примерком рала из фондуса Етнографског музеја у Загребу, а убицираног у с. Иванска код Бјеловара (у Хрватској). В. Грубић описује ово рало равнoг плаза и гредeља, с две ручице и даскама за одгртање пооране земље, те каже: „слично је старосрпском четвородјелном ралу које налазимо у западној Бугарској око Софије и у источној Србији на горњем току Мораве“.



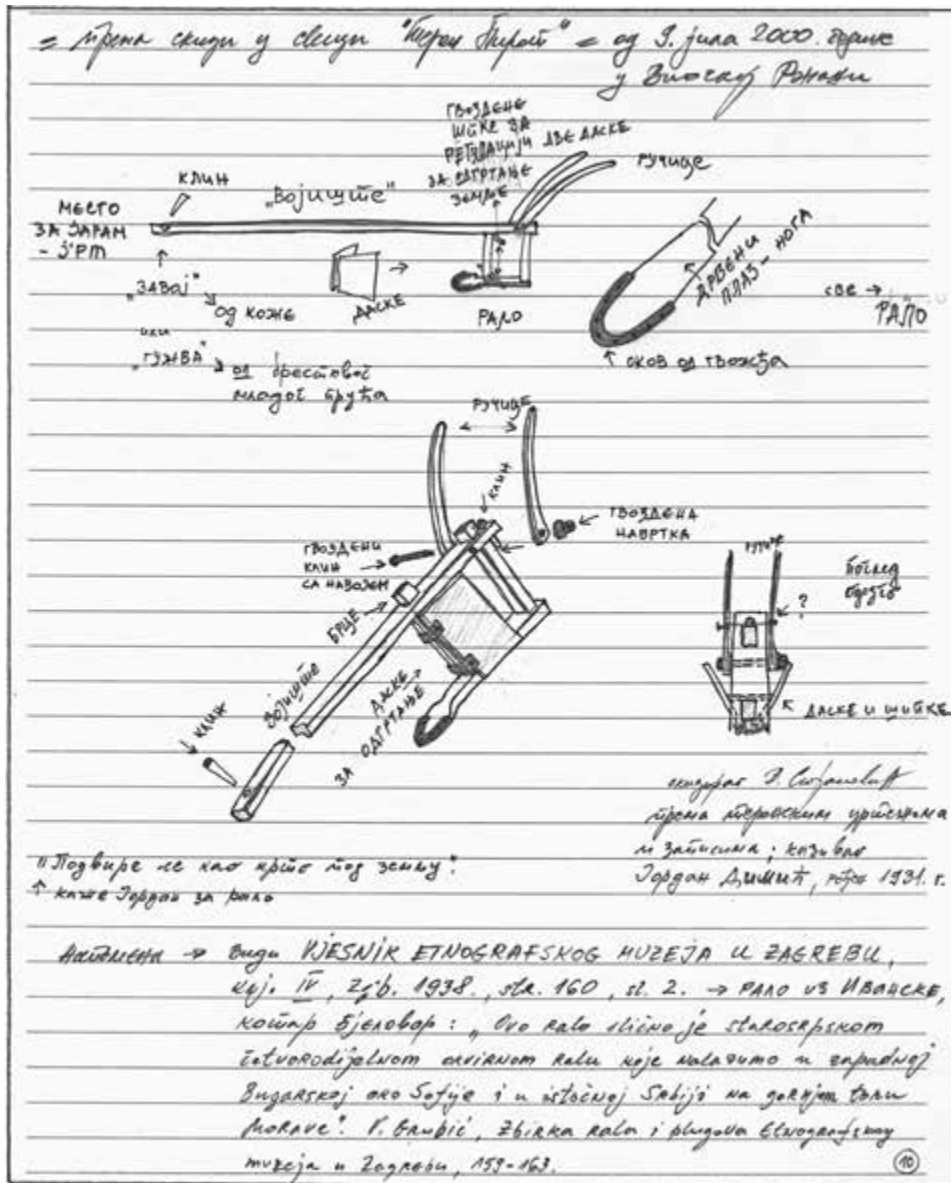
*Цртеж рала из Иванске, срез Бјеловар*

Даље, В. Грубић прилаже и карту распрострањености овог рала, урађену према картама Ј. Обребског, а захваћени простор се, посебно на делу који припада Србији, поклапа са установљеном распрострањеношћу четвороделног рала „ушана“. /14/

Особитост података из Височке Ржане огледа се у прецизно датим основним елементима рала типа четворострано, равнoг плаза, са даскама за одгртање, две ручице и посебно архаичног раоника (практично се ради о риљу) – што све заједно неодољиво подсећа на рало из с. Иванске код Бјеловара. После неколико поновљених интервјуа и провера назива појединих делова описаног рала (постојала је сумња да у ствари разговарамо о плугу!?), установљен је код казивача прецизан меморат и као такав преточен у опис и цртеж.

Посебна пажња и провера посвећена је облику раоника, који практично то и није, јер има облик дрвено-металног риља. Под инв. бројем 25747 збирке предмета уз виноградарство Етнографског музеја у Београду чува се примерак риља из с. Ржаница, Жупа Александровачка, набављен 1981. године, када је тада кустос Д. Масловарић на картону записао следеће:

Осим за наменске радове у винограду, риљ се употребљавао и за додатно прекопавање крајева изоране њиве, посебно на смоничавој земљи. У том контексту свакако је занимљив и назив Александровачког села – Ржаница! Лопатасти облик металног окова неодољиво подсећа на археолошке примерке келтских и старословенских лопатастих лемеша (раоника), пронађених и на ширем простору Балкана. /15/ Веома сличне, али непрецизно дефинисане и детерминисане раонике поседује и Етнографски музеј у Београду



Комплетан цртеж с текстом

у фундусу збирке предмета уз земљорадњу. Ради се о два доста оштећена, али необично масивна раоника – обим навлаке је код мањег лемеша 33,5 см (инв. бр. 26516), а код већег 36 см (инв. бр. 26518).

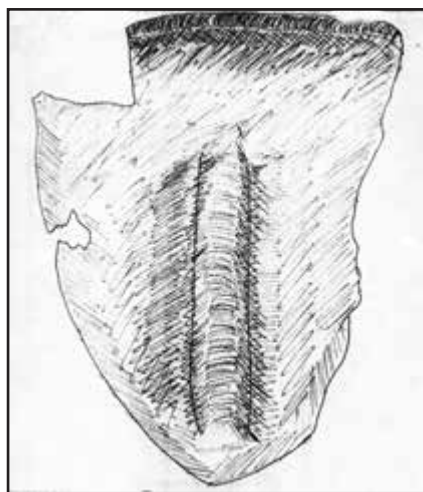
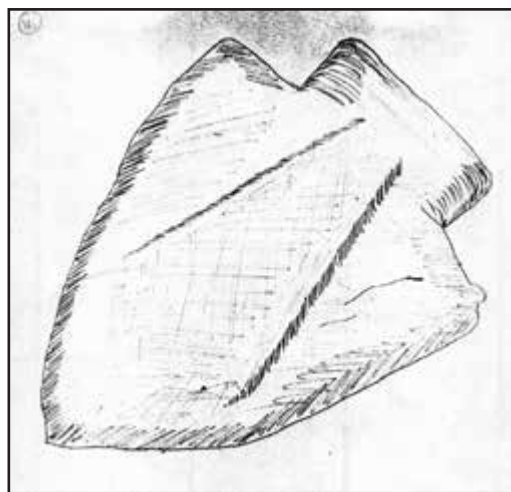
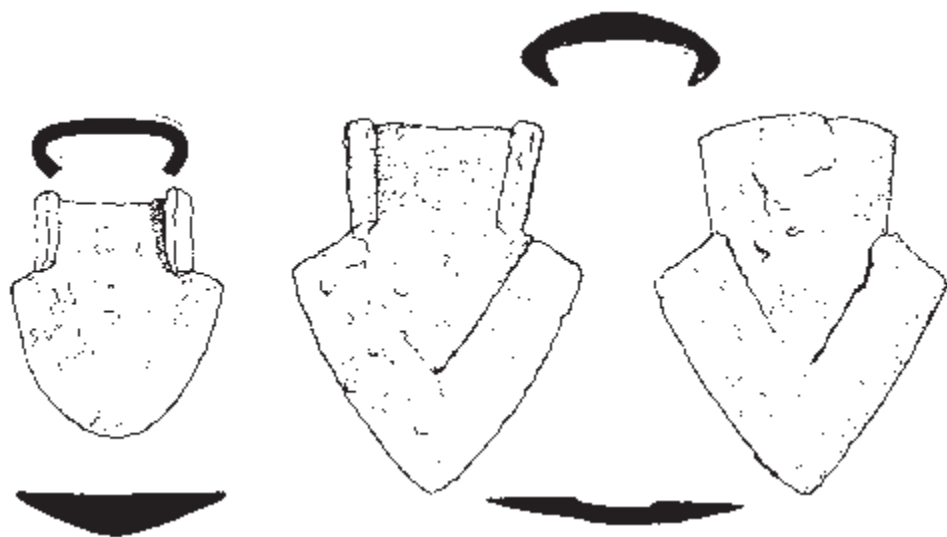
Број предмета	Број предмета	Број предмета	Број предмета	Број предмета
25747	1	194		Земљорадство
Место	Општина	Почетак описивања предмета	Материјал, конструкција	
Гачевица	Александровац	Аула	Србија	
ОПИС ПРЕДМЕТА (НАЗИВ)				
<p>Од штете и буковог дрвета. Часте је се од реланте и "рмла" (металног олова). Реланте кинес дрво и лист. Рмла је симетрична у односу на лист јер је у деони делу лучно савијена, лист је спљуснут. У деони делу је заобљен и тесаним обликом за катичале "рмла". У горњем делу је равна засечан и то је "узеник" које служи да се критичком отпала влакна рад. "Рмла" је неправилно елипсоидног облика, са внутр сплавом након и расклати унутрашњи делови који је мало проширен нао би се кинес кинеске у реланте. Употреба се за реланте земљорадње и припремање крајеве али се остају металним после тракторског орања.</p>				
Мер			<p>Материјал и конструкција</p> <p>Метал који одржава, дрво ручком - тесаним.</p>	
<p>Дужина 100,5 см. Лист величине 30 X 12 см. "Рмла" дужине 22 см.</p>				
<p>ПОДАЦИ ОНОМ ОКОМУ И ПЕРСОНАЛИ ОКО ПРЕДМЕТА</p>				
ИД предмета	СТАРОСНОСТ ПРЕДМЕТА			
30788	2. Р. 2501			
<p>ИСТОРИЈА ПРЕДМЕТА (ДА И НАРЕЂЕ ВАЖИ ИЛИ НЕ ИЛИ НЕ, АЛИ И НЕКОЈИ ДОДАТАЦИЈИ, ДРУГА)</p> <p>Метални олов је основно 1947 године Агата Гала Бенчић на селу Гачевици (Беола). Дрвени део је обликовао занатлија. Најбоље реланте су од буковог дрвета, праве их и од храстова, али је она много погоднија јер је тежа. Реланте се и данас употребљавају у широким деловима Ауле нарочито у винограду где проналажује земља оловнице. На је лети глибине реланте увек се уз вета носи и ноћа с ваљем да се кинес кинес се неби леме. У вертикалном континуитету ова метална се вела дуге задржала у употреби - од античких до данашњих дана.</p>				
<p>ИМЕНА О ПРЕДМЕТУ - ЗАПОМНИ</p> <p>Дукићем Степановић ратар реф. 1911 год. Србин, Беола.</p>				
<p>СТАРА - ИСТОРИЈА ПРЕДМЕТА</p> <p>Лист је пукао на је метални "рмла" охабан од употребе.</p>				
<p>ИМЕНА ОКОМУ ПРЕДМЕТА ИЛИ ОКО ПЕРСОНАЛИ ОКО ПРЕДМЕТА</p>				
ИМЕНА ОКОМУ	ДАТУМ ПРЕДМЕТА	ДАТУМ ПРЕДМЕТА	ДАТУМ ПРЕДМЕТА	ДАТУМ ПРЕДМЕТА
На теражу 1951 год.	26/91		570/1 од	26.6.91.
<p>ИМЕНА</p> <p>И. Чолаковић</p>		<p>ПОДАЦИ</p> <p><i>Stjepanovic</i></p>		
<p>ПОДАЦИ</p> <p>Универзитет "Св. Кирил и Методије" Беола</p>				

Фотокопија картона, анверс и реверс

БРОЈ НА КАРТИ 26516	ДИ ВИСТАВА БЕОГРАД	БРОЈ КОМПА I	НАЗИВ ПРЕДСТА РАБОТНИ СЕ ПИСТА	КАТЕГОРИЈА ПРЕСТА Земљорадња	КАТЕГОРИЈА КАРТИ
МЕСТО Поларови		ПОШТА Поларови	СТРАНОСНОСТ ПРЕСТА УМРАГ СРП		РЕГИОНА, ПОВРЕДНА СР Србија
ИЗДАЈИ ПРЕСТА 1931.					
КАТЕГОРИЈА ПРЕСТА		КОМУНИКАЦИЈА	СОЦИЈАЛИ	ПРОФИЦИЈА	
<p>Ова карта је издата на Југословенској изложби у Београду. Она је издата у виду таблице са седишним и географским обележјима, каталогским обележјима са мисленим обележјима на карти. На овакве карте могу бити равни, симетрични пресеци са ребрестим обележјима по средини. Са једне стране је тлопоље и тај део недостаје, а са друге стране утврђени његови пресеци облика. Такав је део тлопоља каталогских обележја дрвених плоча. Користи се у земљорадњи.</p>					
БРОЈ Дунавски Облик каталога: 23, 20м				ТИПОВА И НАЗИВ ПРЕСТА Каталог каталога.	
ПРЕСТА ЧИЈИ ПРЕСТА И ПРЕСТАЧКИ ПРЕСТА					
БРОЈ ПРЕСТА 274 225 274 226 274 227, 228		СТАРА ПРЕСТА			
<p>НАЗИВ ПРЕСТА: ...</p> <p>На основу овакве карте би претпоставили да је ова карта издата у виду таблице са седишним и географским обележјима, каталогским обележјима са мисленим обележјима на карти. Она је издата у виду таблице са седишним и географским обележјима, каталогским обележјима са мисленим обележјима на карти. На овакве карте могу бити равни, симетрични пресеци са ребрестим обележјима по средини. Са једне стране је тлопоље и тај део недостаје, а са друге стране утврђени његови пресеци облика. Такав је део тлопоља каталогских обележја дрвених плоча. Користи се у земљорадњи.</p>					
<p>НАЗИВ И ПРЕСТА - ДИ ВИСТАВА: Марко Петровић на селу Ступовица општина Поларови, која се у слободно време била прикључена архиепископског материјала у селу и други делови северне стране Србије, Земљорадња, Србија, ПИСТА.</p>					
<p>СТАРА - ПРЕСТА ПРЕСТА</p> <p>Лесна огледала, хоризонтална, недостаје један део леве.</p>					
<p>КАТЕГОРИЈА ПРЕСТА</p>					
НАЗИВ ПРЕСТА	БРОЈ ПРЕСТА	БРОЈ ПРЕСТА	БРОЈ ПРЕСТА	БРОЈ ПРЕСТА	
Ступи на терену 1931.г.	70/81		1160/1	10.12.1931.г.	
НАЗИВ			НАЗИВ		
Д. Масловарић-Р. Варшавић			Мад мајором Д. Масловарића Марија Јовановић		
<p>НАЗИВ</p>					

Фотокопија картона 26516, анверс и реверс

Приметна је непрецизност у дефинисању ораће справе којој су ови раоници припадали. С обзиром да се ради о археолошком налазу, упоређење са сличним налазима прецизира став да су припадали ралу а не плугу.



*Фотокопија С. Габровец, нав. дело табла 1, фотокопија цртежа  
инв. бр. 26515 и 26516 ЕМ*

С обзиром на масивност раоника вероватно је да су припадали дрвеним ралима већих мера (модела), којима је тешко одредити типолошке одлике. /16/ На путу таквих трагања свакако се налази и примерак претходно поменутог четвоространог рала из с. Иванске код Бјеловара, такође и опис

сличног рала из с. Височка Ржана, те примерци симетричног плуга (по Б. Братанићу – рала) из с. Врхпоље код Камника и „сомерно орало – четворокотно рало на оје ... из с. Средњи врх над Маргуљком“. /17/

### Завршна разматрања

У већем обиму изложених резултата истраживања на простору Висока и дела пиротског краја, у основи је одређен тип рала и локална заступљеност. Сачувани примерци рала у фондусу Етнографског музеја у Београду, претходна истраживања суседних етнографских области и консултована литература, омогућили су прецизно убицирање и типологизацију рала ушана са џевгалом. Најважнији делови и припадајући називи који се односе на конструктивну типологију овог рала јесу „оје“ (грдељ) и „раоник“ (лемеш), с локалним варијететима: „оиште“ и „ралник“. Према номенклатури Б. Братанића назив ралник припада централном типу рала, док термин оје „иде међу називе својствене рубним типовима рала на Балканском полуотоку“. /1/ Како су већ раније установљена два подтипа рала ушана – са џевгалом (црцаљком) и без џевгала, приликом истраживања књажевачког краја испоставила се линија разграничења ова два подтипа. Ова је линија ишла потезом између села Бели Поток, Орешац, Жуковац, Градиште и Алдинац. Јужно од ове линије преовлађује рало ушан са џевгалом, док северно од ове линије џевгала нема. Резултати истраживања у пиротском крају и примерак рала из с. Завој, потврђују исправност овако постављеног разграничења. Локална одступања приликом употребе џевгала у вези су са положајем смоничавих и песковитих зирата унутар сеоских атара. Рало ушан са џевгалом употребљава се на тешкој, смоничавој земљи. Џевгало је служило за превртање земље и сечење пира, а симетрични ралник био је томе и прилагођен. /2/ Овај тип рала је доспевао и у друге крајеве миграцијама становништва, па је тако са досељеницима из Пирота стигао и у Горњу Ресаву. /3/ Извесно је да појаву овог рала у Белици можемо довести у везу са досељеним становништвом из Сврљига и некадашњег Књажевачког округа. /4/ Некадашњем Књажевачком округу припадала су неколика села која су касније административно прикључена Зајечару, па је рецентна појава рала ушана са џевгалом у нпр. с. Леновац вероватно последица локалних утицаја у комбинацији са педолошким карактеристикама зирата. /5/

Као што је већ констатовано, потребна су додатна истраживања како би се до краја разјаснила рецентна појава рала у Височкој Ржани, а компатибилног четвоространом ралу из с. Иванска код Бјеловара које је В. Грубић означио као „сличног старосрпског“. Рало истих конструктивних карактеристика убицирано је још и у Словенији код Камника и у с. Средњи врх над Маргуљком. /6/

Претпостављено разјашњење стреми у два правца. Први представља могућност да је рало ушан развијени тип изведен из „старосрпског четвоространог рала“, при чему су даске замењене лакшим ушима. Тиме је цела конструкција олакшана и тако прилагођена одликама тла и потребама експлоатације. На ову могућност може да упути податак из с. Леновца код Зајечара, где се уши локално означавају термином „даска“, а овај назив је присутан и код рала из с. Иванске, с. Средњи врх код Камника и рала из Височке Ржане. /7/

У другом правцу може се објашњење потражити у једном примеру модификације рала коју је констатовао Д. Масловарић. „У брдско-планинским селима јужно од Зајечара, између два светска рата, ушла је у употребу посебна врста ораће справе, која се, за разлику од рала, назива ралица („плужица“, „плушка“). Она се састоји од дугачког и правог гредеља, у који су са стране углављене две ручке, а са доње је монтиран пањ плуга са раоником и даском... Ралица нема цртало. Ралицом се може радити уз употребу само једног пара запрежне стоке“. /8/ На жалост немамо цртеж или фотографију описане ралице како бисмо је упоредили са рецентним примером рала из Височке Ржане. Већ сам напред нагласио сумњу коју сам имао приликом разговора с казивачем у Височној Ржани да, у ствари, разговарамо о плугу, а ту сумњу су ми тада поткрепили и управо изнети подаци Д. Масловарића о ралици („плужици“). О разликама у коришћењу термина рало и ралица, најпрецизнију одредницу је дао Б. Братанић: „Назив ралица, који се често налази у литератури, у народу је рјеђи, а како има још и друго значење у номенклатури ораћих справа (означаује ручицу с плазом заједно), боље га је не употребљавати за цијелу справу. Битна је одлика рала симетричност – како цијеле справе, тако и њена лемеша (раоника) – па одатле ровање и разбацивање земље на обје стране, без превртања (у ту сврху рало може – али и не мора – имати и нарочиту симетричну направу тзв. уши, или централно и симетрично намјештену особиту косу даску)“. /10/ Налази „ралица“, према Б. Братанићу, нотирани су у околини Крагујевца, у Грузи, у с. Рековац област Левач, затим Темнић и Варварин, а у зајечарском крају – не!

Захвалан сам на угодним разговорима, дружењу и датим подацима:

Станковић Ђорђе (1927), с. Брлог; Димић Јордан (1931), с. Височка Ржана; Васић Богдан (1916), с. Јеловица; Манић Христивоје (1935), с. Дојкинци; Савић Б. Радисав (1914), с. Дојкинци; Нонић Спасен (1938), с. Росомач; Петровић Ђорђе (1939), с. Рсовци; Ћирић Љубиша (1954), с. Дојкинци; Митић Воја (1926), с. Гостуша; Пауновић Драгољуб (1938), с. Градиште; Костић Властимир (1947), с. Понор.

### Напомене

Висок – положај и границе

/1/ Гаврило Виденовић-Сазда, Висок, привредно-географска испитивања, САН, Посебна издања, књига ССXXXVIII, Географски институт, књига 6, Београд 1955, 11–12. (даље: Висок)

/2/ Исто.

/3/ Висок, 15–16.

/4/ Висок, 28–29.

/5/ Вук Стеф. Карацић, Српски Рјечник истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима, III издање, Штампарија Краљевине Србије, у Биограду 1898, 479 и 620. (даље: Вук)

/6/ Преузето из Жарко Илић, Мало рало или прљ у околини Требиња, ГЗМ, Нова серија, XXXII/1977, Сарајево 1978, 213–223; Речник српскохрватскога књижевног језика, Матица српска, књига пета, Нови Сад 1971 (даље: Речник СХ): стр. 129 – прљуга ж (дат-зи) = прљуша, мршава земља која се састоји од иловаче и песка. – Раж је могла у тим крајевима по прљушама... и дивље да расте; стр. 128 – прљ\* м.а. мотка која је на једном крају зашиљена. – Сељак са којим сам разговарао не зна шта је плуг него прљ; – прљ\*\* м бот. в. кукурек; Фран Курелец, Руње и пахуље – pjesни понајвећ дубровачке – Трошком витеза Бартола Змајевића, Штампарија Драгутина Албрехта у Загребу 1866–1868, 113.

/7/ Милош Благојевић, Замљорадња у средњовековној Србији, Историјски институт, Посебна издања, књ. 15, Београд 1973, 102 (даље: М. Благојевић).

/8/ Велибор Стојаковић, Основне карактеристике рала у Књажевачком крају, ГЕМ 64, Београд 2001, 14–15. (даље: В. С. ГЕМ 64)

Основне одлике народне (традиционалне) земљорадње у Високу

/1/ Коста Н. Костић, Стара српска трговина и индустрија – студија из културне историје српског народа у Средњем веку, Београд 1904, стр. 1–2; Следи: „Висок земљорадњом се бави колико да се прехрани“, и даље наводи запис архиђакона Вилима, крсташког путописца и дипломатског посланика краља Амарлика код византијског цара Манојла који је у то време ратовао са великим жупаном Немањом. Запис датира из 1169 године: „Србија је земља планинска и шумама покривена. У осталом је народ необразован, без знања, живи по горама и шумама, није вешт земљорадњи (agriculturae ignarus), богатство му је стока, коју у велико гаји, обилује млеком, сиром, маслом, месом, воском и медом“.

/2/ Висок, 73.

/3/ Висок, 75.

/4/ Висок, 80.

/5/ Подаци добијени од казивача из с. Брлог и с. Височка Ржана.



/6/ Висок, 87.

/7/ Душан Масловарић, Земљорадња у општини Зајечар, Зајечар и околина, ГЕМ 42, Београд 1978, стр. 110–111 и 129 (даље: Д. М. ГЕМ 42); Велибор Стојаковић, Традиционална привреда Књажевачког краја, ГЕМ 61/1997, Београд 1999, 100–102 (даље: В. С. ГЕМ 61)

/8/ Висок, 91.

/9/ Види одељак о педологији у овом раду и могућа тумачења термина „ржана“.

/10/ Висок, 95; Поједини шљиварски региони у Србији и данас у производњи имају локалне, аутохтоне сорте шљива. Пиротски регион је познат по сорти шљиве „бардаклија“, Велибор Стојаковић, Српска шљива ранка, каталог изложбе, Етнографски музеј у Београду, Београд 2000, 21.

/11/ Идентичан израз за сушено воће забележен је и у Књажевачком крају, В. С. ГЕМ 61, 109.

/12/ Миливоје М. Савић, Наша индустрија и занати, II део, Издања Министарства трговине и индустрије, Земаљска штампарија, Сарајево 1922, 160–161 (даље: М. М. Савић); Речник СХ, књига четврта: 338 – пармак, м тур-покр. 1. даска, колац, проштац у оградџи, 2. палац у точка; 3. мн. дрвене решетке на прозору; 319 – паница, ж тур. чинија, здела; 512 – чурук, м тур. 1. телесни недостатак, мана, 2. а. Покварен. Лажан (у новцу), патворен, мањкав; б. Сулуд, ненормалан, нездрав, настран – оно и пре је био чурук и акмак-будала ... Срем.

/13/ Висок, 142–144.

/14/ Висок, 155.

/15/ О томе види: Персида Томић, Сточарство, Неготинска Крајина, ГЕМ 31–32, Београд 1969; Персида Томић, Сточарство, Зајечар и околина, ГЕМ 42, Београд 1978.

/16/ Упореди: В. С. ГЕМ 61, 124–125.

/17/ Висок, 158.

/18/ М. М. Савић, 161.

/19/ Висок, 162.

Основне карактеристике рала у пиротском крају

/1/ М. М. Савић, 161; О старим мерама посебно Милан Влајинац, Речник наших старих мера (у току векова), САНУ, Посебна издања, књига СССХLIX, Одељење друштвених наука, књига 40, II свеска, Београд 1961, 244–253. На пример, у срезу Прилепском Одељење Катастра Министарства финансија Краљевине Југославије, рачуна 1. дан орања као 25 ари (стр. 251). У прилог релативној неуједначености у примени ове земљишне мере, М. Влајинац наводи и следеће: „... у својим испитивањима по Шумадији и Ј. Ердџановић забележио у с. Даросава да је за породицу од 10 чељади потребно 10 хектара (25 дана орања) земље (СЕЗБ LXIV, 101), што показује да је 1. дан орања рачунао такође 4.000 метара квадратних“, тј. 40 ари. На 250 М. Влајинац наводи и прорачун Српског пољопривредног друштва из 1892.

године који се поклапа са претходно наведеним налазима Ј. Ердџановића. Према резултатима мојих истраживања у с. Дојкинци 2000. године, однос површине обрадиве земље и дана орања јесте овакав: 1. ралица земље означава 1. дан орања ралом. Преведено у метричке површинске мере 4 дана орања покрива 1,6 хектара оранице, а 1. дан 0,4 хектара, или 40 ари (40 ари = 4.000 метара квадратних).

/2/ Статистички Годишњак Краљевине Србије, II, 1894–1895, Издање Статистичког одељења Министарства народне привреде, Београд 1898, 159.

/3/ Рецентно је овај назив забележен у с. Звездан, општина Зајечар, осамдесетих година XX века, у варијанти „оралица“ (Д. М. ГЕМ 42, 103). Посебно за ову тему код Миленко С. Филиповић, Различита етнолошка грађа, САНУ, СЕЗб, књ. LXXX, Одељење друштвених наука, Расправе и грађа, књ. 5, Београд 1967, 75; Такође значајно код Inja Smerdel, Orala, Zbirka Slovenskeg etnografskega muzeja 10, Slovenski etnografski muzej, Ljubljana 2008, 149 i 152.

/4/ М. Благојевић, 51.

/5/ Branimir Bratanić, Oraće sprave centralnog dijela Balkanskog poluotoka, Зборник Етнографског музеја у Београду, 1901–1951, Београд 1953, 55 (даље: Ораће справе); Миленко Филиповић, Персида Томић, Горња Пчиња, СЕЗб, књ. LXVIII, Расправе и грађа, књ. 3, Београд 1955, 19 (даље: Горња Пчиња).

/6/ Д. М. ГЕМ 42, стр. 103; Душан Масловарић, Земљорадња, Етнолошка истраживања у Горњој Ресави, ГЕМ 25, Београд 1962, 51–53 (даље: Д. М. ГЕМ 25); В. С. ГЕМ 64, 9–23.

/7/ Ораће справе, 46–48 и 50; В. С. ГЕМ 64, 16.

/8/ Ораће справе, 52; Изглед рала тип Аа1 приказан је уз карту распрострањености рала ушана са цевгалом.

/9/ В. С. ГЕМ 64, 12–13.

/10/ Горња Пчиња, 18.

/11/ В. С. ГЕМ 61, 95.

/12/ Горња Пчиња, 18.

/13/ Velislav Grubić, Zbirka rala i plugova Etnografskog muzeja u Zagrebu, Knjiga četvrta, Zagreb 1938, 160; „Katkada rala imaju još i posebnu napravu, koja donekle razbacuje izoranu zemlju ... Takva se naprava spominje već kod starih rimskih rala s nazivom aures (uši), a poznata je i danas – često sa istim nazivom – kod mnogih evropskih i vanevropskih rala (vrlo je karakteristična na pr. kod Bugara).“, Branimir Bratanić, Oraće sprave u Hrvata, Publikacije Etnološkog seminara, 1, Zagreb 1939, 52.

/14/ В. Грубић, нав. дело, 162; Види и карту у овом раду.

/15/ О томе је писао С. Габровец 1955 године: Stane Gabrovec, Prazgodovinsko-arheološko gradivo za proučavanje rala na Slovenskem, Slovenski etnograf, letnik VIII, Ljubljana 1955, 9–30; Види о таквој врсти налаза и код И. Смердел, нав. дело, 52–53.

/16/ Можда би типолошко одређење ових неидентификованих рала било могуће ако се претпостављена масивност, сходно величини раоника, посматра у односу према радној стоци која је могла да се користи приликом орања овим масивним ралима. Све до половине двадесетог века, на ширем простору Балкана преовлађивала је пасмина говечета буша, скромне величине и снаге, којој је свакако пристајало лагано рало типа „ушан“, а никако тешко рало са масивним раоником! Таквом ралу би пристајало далеко веће и снажније говече, а то је Подолско говедо, које је иначе, директан потомак чувеног Тура. Укратко, Подолац потиче из југозападне Русије (област Подолија и Волинија). „Раширено у Галицији, Румунији, Бугарској, Мађарској, а код нас у Војводини, Србији, Македонији и као закржљали тип у Посавини. П. Г. је чисти потомак ТУРА (*bos primigenius*) те представља примитивну пасмину – касно дозрева, израсте тек са 6. година. Најбоља марва за рад, види се по масивној грађи тела – бикови од 700–900 кгр., краве 450–550 кгр. Родови дуги и масивни – код бикова и волова достижу дужину до 150 см“, проф. Ст. Станојевић, Народна енциклопедија, Српско-Хрватско-Словеначка, III књига, Библиографски завод Д. Д., Загреб 1928, 422; ТУР – име за великог преживара из рода *bovida* – говеда, а стари Словени су га сматрали светом животињом – реч ТУР означава бика оплодатеља и бога сунца. И на ширем простору Балкана очувани су топоними који подсећају на ово говече: Турија – речица у Србији, притока Сврљишког Тимока; река у Србији притока р. Пештан; место у Војводини, код Србобрана; Турјаница – речица у Босни, притока р. Врбас; Турјак – планина у Херцеговини од Требиња ка Љубомир пољу; Турјача – језерце на југоистоку Купрешког поља у БиХ; Туропоље – предео на западном делу Посавине, према Сиску, итд. Ово говече је познато још од неолита. Исто, књ. IV, Загреб 1929, 645. У сваком случају, овакав приступ у тражењу „изгубљене карике“ у типологији архаичних рала на тлу Балкана, захтевао би и посебан истраживачки приступ.

/17/ В. Грубић, нав. дело, 160; И. Смердел, нав. дело, 137 и 149.

Завршна разматрања

/1/ Ораће справе, 52.

/2/ Адам Богосављевић, Дописи из Копривнице (Неготин), Тежак, 1870, 110; В. С. ГЕМ 64, 15.

/3/ Д. М. ГЕМ 25, 51–53.

/4/ М. Станојевић, Антропогеографски преглед Тимочке Крајине, Миграције Тимочке Крајине, Братство, XXVII, 43. књига Друштва Св. Саве, Београд 1933, 75.

/5/ Д. М. ГЕМ 42, 102–103; Рало ушан са цевгалом откупљено је 1973. године, а направио га је 1958. године тада 70-годишњи Милојко Ђокић по угледу на „старо рало за орање брдских њива“. Ово рало је у збирци земљорадње ЕМБ, под инв. бр. 17.021; Такође види В. С. ГЕМ 64, 18 и карту распрострањености рала ушана, у овом раду.

/6/ В. Грубић, *op. cit.*; И. Смердел, *op. cit.*

/7/ Д. М. ГЕМ 42, 103; И. Смердел, *op. cit.*

/8/ Д. М. ГЕМ 42, 103.

/9/ „Око 1890. године бронзаше потискује германски плуг израђиван у Улму (Немачка). То је био такође дрвено-метални плуг, који је имао пањ (рам у коме су једном целином били обухваћени даска, раоник, плаз и козлац), израђен од гвожђа и челика. Због добрих особина у раду најдуже се задржао у употреби (до шездесетих година овог века), а има појединаца који су и у време наших истраживања 1971–1974. године њиме орали. Пањеви ових плугова и данас користе на описаним ралицама.“, М. Д. ГЕМ 42, 112.

/10/ Ораће справе, 53.

Скраћенице у тексту

ГЕМ – Гласник Етнографског музеја у Београду

ГЗМ – Гласник Земаљског музеја у Сарајеву

САН – Српска академија наука

САНУ – Српска академија наука и уметности

СЕЗб – Српски етнографски зборник

ЕМБ – Етнографски музеј у Београду

ЕМЗ – Етнографски музеј у Загребу

*Velibor Stojakovic*

## FOLK (TRADITIONAL) AGRICULTURE IN VISOK (THE PIROT REGION)

### Summary

The paper was written as part of monographic research project of the Ethnographic Museum in Belgrade – Ethnographic Characteristics of the Pirot Region, but the research results presented herein include the area of Visok and characteristic elements of folk (traditional) agriculture. The paper also presents boundaries and geographical position of the area of Visok, climate and soil characteristics, the prevalence of some agricultural crops in traditional and contemporary production, systems of agricultural products' processing and storing, characteristics of commercial buildings and forms of subsidiary occupations. Special attention, both during the research and the presentation of results, has been paid to the main characteristics of a plow in the Pirot region. The results presented in this paper put plow in the Pirot region in a broader historical and anthropogeographical context of its presence in the Balkans and Southeastern Europe.

Прегледни рад

УДК 68:39(497.11)''18/19''

ГЕМ 74/1 (2010), 173–234

*Ранко Баришић*

## ЗАНАТИ У ПИРОТУ И ОКОЛИНИ

**Апстракт:** Прилог о занатима у Пироту и околини базира се на теренским истраживањима која су обављена од 2000. до 2005. године. Основна тема овог прилога су традиционални занати и занатска делатност на терену Пирота и околине. Обрађени су занати који се баве прерадом дрвета, метала, глине, коже, текстила, лесковине и камена. Села су истраживана у планинском делу пиротског среза као и насеља у низинском делу тј. у околини Пирота, области познате као Понишавље. У раду *Занати у Пироту и околини* указује се на очуваност старих заната на истраживаном терену у данашње време, али и на обим занатске делатности на подручју Пирота. На основу расположиве грађе на наведеном подручју истраживани су, поред осталог, начин рада и израда појединих предмета, као и називи алата. Једно од питања које се наметнуло у истраживању је развој и положај заната у целокупном привредном животу на терену Пирота и околине од краја 19. и у 20. веку, али и у истраживаном периоду.

**Кључне речи:** Пирот, занати, алати, еснафи

### Уводне напомене

У оквиру екипног истраживања етнографско-географске области Пирота и околине обављена су истраживања заната. Истраживања су вршена од 2000. године закључно с 2005. годином. У 2002. години истраживања нису обављана. У циљу што потпунијег сакупљања података терен је подељен на неколико сегмената. Најпре су истраживана насеља у висинском делу који се простире од Пирота ка државној граници према Бугарској. Истражена насеља у том делу су: Рагодеш, Шугрин, Топли До,

Орља, Осмаково, Церова, Крупац, Темска. Даља истраживања су вршена у селу: Дојкинци, Брлог, Височка Ржана, Росомач, Јеловица, Рсовци, Засковци, Расница, Сиња Глава, Крупац, Орља, Камик, Блато, Пасјач, Станичење, Пољска Ржана, Срећковац, Рагодеш, Црноклиште, Сопот, Држина и Горња Трнава. У наведеним насељима вршена су истраживања оних заната који су били највише заступљени и који су се још могли наћи. Занати су проучавани:

1. према начину израде предмета,
2. према заступљености сировинске базе на терену,
3. према традиционалној оријентацији и
4. на основу аутохтоног познавања занатске делатности.

Од заната су истраживани они који се баве прерадом: дрвета, метала, глине, коже, текстила, трске, козине и камена. Колико год су прилике и материјална средства дозвољавали истраживања су вршена у самом Пироту као и у околним селима. У периоду 2000–2005. година вршено је истраживање у наведеним селима системом: упитника, узимањем основних података од казивача мајстора и његових рођака, фотографисањем радионица и рада у занатским радионицама. Додатно је вршен преглед и увид у архивске податке у архиву у Пироту, где је нађено обиље података који су искоришћени за писање рада. Такође је употребљена објављена литература о историји Пирота – Пиротски зборници у издању Музеја Понишавља у Пироту, коришћена је предметна документација Музеја Понишавља у Пироту као и предметна документација Етнографског музеја у Београду. У сакупљању података, налажењу казивача, сналажењу на терену помоћ колега из Музеја Понишавља у Пироту била је веома драгоцену на чему им свима топло захваљујем.

### Занати у Пироту и околини

Уласком српске војске у Пирот 16. децембра 1877. године почиње да се мења живот житеља Пирота и Понишавља из темеља. Пирот постаје средиште округа и присаједињује се Кнежевини Србији. Долазак српске војске остаје забележен у више архивских и црквених записа као ванредан догађај који је означио престанак вишевековне турске владавине али и ослобођење целог Понишавља<sup>1</sup>.

Непосредно после ослобођења организује се Пиротска управа, почетком 1878. године. Њен први задатак је био да се обезбеди сигурност ста-

<sup>1</sup> Илија Николић, *Пирот и срез Нишавски 1801–1918*, (грађа), књига прва, Пирот 1981, 196.

новништва ових крајева, да се омогући неометано кретање и снабдевање српске војске на ратиштима: храном, муницијом и транспортним средствима. Такође врши се попис заостале хране, стоке и непокретне имовине одбеглих Турака. Одмах је извршен попис села. И поред све предострожности на пролеће 1878. године избила је глад међу становништвом нишавских села. Ситуација је била утолико тежа јер је било и доста избеглица из књажевачког краја од претходних војни<sup>2</sup>.

Пирот се од тада формира као урбана целина. Економске карактеристике, географски положај одређују даљи развој града и његове околине. Пирот постаје привредно средиште области, а веома се развијају пратеће делатности као: пољопривреда, виноградарство, воденичарство и сточарство. Посебно се развија занатство и трговина који постају доминантно занимање градског, а временом и сеоског становништва. Крајем 19. века Пирот постаје град познат по својим занатлијама, нарочито, по бојацијским, терзијским, ткачким, ћурчијским, качарским, сарачким, грнчарским и мутавцијским производима<sup>3</sup>.

Поред наведених заната Пироћанци су секли ћерпич, пекли циглу и ћерамиду. Своје занатско знање су пренели у Шумадију. Такође су „пекли угаљ“ тј. правили ћумур и научили Шумадинце том занату<sup>4</sup>. У то време и у Београду се куповао ћумур из пиротског краја.

Још пре ослобођења од Турака Пирот је имао разне еснафе. То све говори о дугој традицији и развијености занатства у Пироту. Запис из 1808. године на икони Св. Стефана у клисарници старе цркве у Пироту говори о мутавцијском еснафу. Овај запис потврђује постојање занатлија мутавција организованих у еснаф већ почетком 19. века<sup>5</sup>. Почетком децембра 1835. године Стефан Стојановић из Неготина пише кнезу Милошу да је Ранча Ђурић занатом дунђерин из Пирота са женом и двоје деце у Гургусовац пребего<sup>6</sup>. Има још сличних примера. Из записа тефтера терзијског еснафа из 1843. године сазнајемо за прилоге дате у еснафску касу. Тако Даскал-Пејче (Учитељ-Пејче) те године на празник Успења Богородице уписује суму од 190 гроша. За ту годину сачувано је више записа у тефтерима терзијског еснафа. Терзијски еснаф основан је још 1843. године<sup>7</sup>. У циљу даљег развоја заната доносе се три уредбе терзијског еснафа 1845. године, и то о забрани трговине на пазару као и уредба о лимитирању цена за сукно<sup>8</sup>. Трећа уредба

<sup>2</sup> Видосава Стојанчевић-Николић, *Управа Пиротска 1877–1878. године*, Пиротски зборник 3, Пирот 1971, 39–43.

<sup>3</sup> Милан Ђ. Милићевић, *Краљевина Србија*, Београд 1884, 243.

<sup>4</sup> *Исто*, 243.

<sup>5</sup> Илија Николић, *Пирот и срез Нишавски*, 2.

<sup>6</sup> Тихомир Р. Ђорђевић, *Архивска грађа за насеља у Србији*, Српски етнографски зборник XXXVII, Београд–Земун 1926, 421.

<sup>7</sup> И. Николић, *Пирот и срез Нишавски*, 107.

<sup>8</sup> *Исто*, 109.

терзијског еснафа поред забрана, доноси мањи списак артикала за продају са одређеним ценама<sup>9</sup>.

Већ почетком 1859. године у mineју Суковског манастира имамо запис о поклону грнчарског еснафа из Пирота. Ово је први помен о грнчарском еснафу у Пироту. Из тог документа сазнајемо да је грнчарски занат толико био развијен да је еснаф већ тада постојао у Пироту<sup>10</sup>. Игњатије Стаменковић, пиротски абација је примио 1000 гроша од Митрополита Београдског Михајла за манастир Суково<sup>11</sup>.

Велико признање за свој рад пиротски грнчари су добили великом наруџбином 1866. године. Наиме увођење телеграфа у овај крај захтевало је и производњу изолационих чаша од печене глине. Поручене чашице из Пирота показале су се квалитетнијим (јефтинеје, боље и чвршће) од чашица, које су изађивали једренски грнчари, те је тадашња поштанска управа из Цариграда одобрила њихову употребу. Пиротске чашице су тада постављене на телеграфске стубове поред новог пута, а Пирот је добио телеграф и успоставио везу са светом<sup>12</sup>.

После овог помена за дужи временски период немамо података о занатлијама и занатима у архиву Пирота.

Године 1879. министар просвете Србије шаље управи трговачко-занатлијске школе у Пироту одлуку да се дотадашња школа преобрати у дворазредну гимназију реалку. Тако сазнајемо да је у Пироту основана пре тога трговачко-занатлијска школа. Током 1881. године за нижу гимназију у Пироту сакупљају се добровољни прилози. Међу бројним даваоцима прилога налазимо само једног занатлију, обућара Јована Брандауа који даје три динара прилога<sup>13</sup>. Те исте 1881. године суд општине Пирот шаље Начелству пиротског округа списак слугу и газди са занимањима и местима у чаршији. Према том списку сазнајемо да тада у Пироту има разних занатлија и то: обућара, казанџија, терзија, мумџија, опанчара, пушкара, сапунџија, мутавџија, ковача, грнчара, кројача, поткивача, папуџија, самарџија, качара, ћурџија, златара, абација, казанџија и једног сатлера<sup>14</sup>. Следеће 1882. године у корист сиромашних ученика пиротске гимназије дају прилоге између осталих и занатлије следећих занимања: кројач, обућар, пушкар, берберин<sup>15</sup>. У пиротском архиву се налази још један списак из 1882. године на коме су занатлије који нису уписали своје момке. То су: терзија, обућар, самарџија и кројач<sup>16</sup>. Године 1883. је организована принудна продаја имања Јованче Гогића, качара из Пирота због дуга. Тако имамо сазнање да у Пироту крајем

<sup>9</sup> Исто, 113.

<sup>10</sup> Исто, 147.

<sup>11</sup> Исто, 152.

<sup>12</sup> Исто, 153.

<sup>13</sup> Исто, 553.

<sup>14</sup> Исто, 617.

<sup>15</sup> Исто, 657.

<sup>16</sup> Исто, 675.



19. века постоји занатлија качар, који због финансијских невоља пада у дугове<sup>17</sup>. Већ 1884. године пиротски дародавци поново дају прилоге за сиромашне ђаке. Међу њима има доста занатлија и то: Пера Ћирић обућар, Костадин Ћирић кројачки калфа, Тодор Јоцић кројач, Мица Јовановић обућар, Коста Тошић столар, Јеленко Клисаревић кројач, Стојан Станковић кројач, Стојан Станковић ћурчија, Тодор Стаменковић абација, Ставрија Клисаревић кројач, Сава Ћирић опанчар, Тома Ђорђевић кујунџија, Драгутин Пантелић кројач, Ђорђе Тешић опанчар, Сотир Митић абација, Алекса Здравковић колар, Гала Маринковић ћурчија, Димитрије Петровић ћурчија, Кола Костић опанчар<sup>18</sup>. Из овог списка сазнајемо да има много већи број занатлија даваоца прилога него претходних година као и већи укупан број занатлија. Међу родитељима који не шаљу децу у школу због лошег имовног стања 1886. године су и занатлије и то: Здравко Тодоровић терзија, Ставра Танчић терзија и Танча Богдановић качар<sup>19</sup>. Исте године поткивач Ђура Милошевић из Пирота се жали министру унутрашњих дела на пресуду Начелства пиротског округа. Наиме он ради поткивачки посао а тужен је због упражњавања и ковачког заната. С обзиром да он не зна границу та два заната моли да му се та казна поништи<sup>20</sup>. То нам говори о времену у коме се сукобљавају интереси различитих занатских еснафа и о потреби раздвајања сличних заната. Два месеца касније, те исте 1886. године министар унутрашњих послова, поништава казну поткивачу Ђури Милошевићу<sup>21</sup>.

Занатлије учествују и у ослободилачким ратовима. Из тог разлога се Димитрију Цакићу обућару из Пирота, који има петоро деце, издаје уверење да је пострадао у српско-турском рату и да је слабог имовног стања<sup>22</sup>. Димитрије Цакић обућар, обраћа се 1889. године Друштву Светог Саве у Београду с молбом за помоћ. Он лежи у болници због бројних рањавања која је задобио у српско–бугарском рату<sup>23</sup>.

Година 1891. је врло значајна за Пирот. Састављају се први статистички подаци у Пироту за 1890. годину за начелство пиротско. Из те статистике сазнајемо да у Пироту има разних еснафа и велики број занатлија. На пример у немешовитом еснафу занатлија постоји: лончарски, рогожарски, берберски, мутавцијски, качарски, коларски, дунђерско-столарски, самарцијски, поткивачко-налбантски, шлосерски и ковачко-казанџијски занат. У мешовитом еснафу има још заната: ћурчијски, обућарски, терзијски и абацијски, златарско-кујунџијски и опанчарско-табачки занат<sup>24</sup>. У циљу прикупљања

<sup>17</sup> Илија Николић, *Пирот и срез Нишавски*, 1801–1918 (грађа), књига друга, Пирот 1981, 71.

<sup>18</sup> Исто, 83.

<sup>19</sup> Исто, 240.

<sup>20</sup> Исто, 241.

<sup>21</sup> Исто, 245.

<sup>22</sup> Исто, 264.

<sup>23</sup> Исто, 339.

<sup>24</sup> Исто, 449.

што тачнијих података о еснафима и занатима суд општине Пирот шаље упитнике. Тако сачињени упитници упућени су: обућарском, опанчарском, табачком, мумџијском, берберском, мутавџијском, ћурчијском и качарском еснафу<sup>25</sup>. Из овог податка произилази да су сви наведени еснафи постојали и да су редовно обављали своју делатност на подручју Пирота и околине.

У циљу проширења основне делатности два опанчара, Ђорђевић и Савић удружени у једну опанчарску радионицу у Пироту моле Народну скупштину Србије за повластицу увоза нештављене коже без плаћања царине<sup>26</sup>. Ову молбу шаљу у циљу проширења своје основне делатности. Ова делатност им је одобрена. Почетком 1893. године с више дописа Начелство пиротског округа, захтева од Министра привреде да реши дилему да ли да се на вашару у Пироту продаје само стока и сировине, без занатских производа<sup>27</sup>. Ова одлука наилази на протесте занатлија у Пироту па и шире у Србији<sup>28</sup>. Занатлије сматрају да су прикрађени за основну делатност, тј. за продају својих производа на вашарима и сајмовима. Забраном продаје на вашару занатлије губе знатан доходак. Пиротски кројачи се обраћају Министру народне привреде 1894. године са молбом да их издвоји из општетерџијског еснафа. Они желе да оформе искључиво свој кројачки еснаф. То право полажу по 95. члану устројства еснафске уредбе<sup>29</sup>. На тај начин се укупан број еснафа у Пироту увећава. Супротан став имају Илија и Младен Цветковић мајстори ћерамиције који траже да се приме у лончарски еснаф у Пироту. Разлог је тај што је њихова делатност најближа, односно најсроднија лончарском занату<sup>30</sup>. Месец дана касније на скупштини лончарског еснафа предложено је да се на молбу Илије и Младена Цветковића позитивно одговори и да се они приме у исти еснаф. Предложено је Министру народне привреде да се у Пироту образује потпуно нов еснаф под називом лончарско-ћерамиџијски. Такође је одлучено да се молиоци Илија и Младен Цветковић, као стари и искусни мајстори приме у лончарско-ћерамиџијски еснаф без полагања испита према параграфу 97. уредбе еснафа<sup>31</sup>. Ове одлуке мешовито лончарско-ћерамиџијског еснафа из Пирота су послате Министру народне привреде 1895. године од стране старешине лончарског еснафа Мана Ненића<sup>32</sup>. Жалбе на продају занатских производа на вашарима не престају ни 1895. године од стране лончарског еснафа у Пироту. Такође, жалбе са сличном садржином подносе и старешине неколико пиротских еснафа министру народне

<sup>25</sup> Исто, 451–466.

<sup>26</sup> Исто, 470.

<sup>27</sup> Исто, 865.

<sup>28</sup> Исто, 871.

<sup>29</sup> Илија Николић, *Пирот и срез нишавски 1801–1918*, (грађа), књига трећа, Пирот 1982, 14.

<sup>30</sup> Исто, 55.

<sup>31</sup> Исто, 55.

<sup>32</sup> Исто, 56.

привреде<sup>33</sup>. Протести чланова еснафа се настављају и даље. Те исте 1895. године упућују своје писмене представке и чланови дунђерско-тишлерског еснафа, као и чланови пиротског поткивачког еснафа<sup>34</sup>. Жалбе еснафа се настављају и у 1896. години, и то по питању одржавања вашара а у вези продаје занатских производа<sup>35</sup>. Кроз архивска документа се даље може пратити развој, али и опадање разних заната и еснафа у Пироту. Чланови обућарског еснафа се жале 1896. године министру народне привреде због оснивања обућарске задруге. Плашећи се конкуренције новоосноване задруге припадници обућарског еснафа траже њезино укидање<sup>36</sup>. Следеће године се Министарству народне привреде шаљу спискови чланова обућарске задруге са исправама обућарског еснафа<sup>37</sup>. Спор је решен тако што је наређено да они обућари који немају потребна калфенска писма да их што пре прибаве<sup>38</sup>. Став Министарства народне привреде по том питању је био да се заведе ред и да се занатлије држе на окупу, организовани у еснафе. Протести против вашара који је само марвени у Пироту и даље се нижу<sup>39</sup>. И 1897. године има представки од стране Пиротских еснафа и њихових чланова који захтевају да се поново успостави мешовити вашар<sup>40</sup>. Да би се овај спор око вашара најзад решио општина Пирот је одлучила да распише референдум и да тако реши овај дугогодишњи спор.

Пре расписивања референдума општина Пирот је направила азбучни списак гласача свог подручја<sup>41</sup>. Гласачи су се изјаснили на референдуму о вашару септембра 1887. године. Гласањем је утврђено да је већина гласача за поново увођење мешовитог вашара у Пироту<sup>42</sup>. У азбучном списку гласача налазимо велики број занатлија и то: ћурчија, обућара, терзија, опанчара, качара, поткивача, златара, пушкара, мутавџија, самарџија, абација, сапунџија и кројача<sup>43</sup>. Врло је занимљиво да у списку гласача који су гласали да се не обнавља мешовити вашар у Пироту, има такође велики број занатлија и то: опанчара, терзија, ћурчија, обућара, кујунџија, столара и кројача<sup>44</sup>.

У име целог кројачког еснафа Пирота старешина Ђорђе Поповић се жали Министру народне привреде због конкуренције других кројача. Наиме кројачи из других градова Србије долазе у Пирот с мајсторским писмима

<sup>33</sup> Исто, 75–76.

<sup>34</sup> Исто, 82–83.

<sup>35</sup> Исто, 109.

<sup>36</sup> Исто, 141–142.

<sup>37</sup> Исто, 143.

<sup>38</sup> Исто, 153.

<sup>39</sup> Исто, 159–160.

<sup>40</sup> Исто, 180.

<sup>41</sup> Исто, 182.

<sup>42</sup> Исто, 194.

<sup>43</sup> Исто, 182–187.

<sup>44</sup> Исто, 190.

који су издати у тим градовима а које они, пиротски еснафлије и мајстори, сматрају незаконитим<sup>45</sup>.

Стеван Петровић, по занимању качар из Пирота, обраћа се министру просвете и црквених послова. У свом писму он пише да је слабог имовног стања и није у стању да школује сина Љубомира, већ жели да га да на занат с обзиром на то да син већ има 14 година. Из наведених разлога моли министра просвете и црквених послова да му сина Љубомира ослободе од даљег тражења у школу тј. школовања већ да му дозволе да истог може дати на занат<sup>46</sup>. Како се занатство све више развија у Пироту долази и до несугласица између еснафа и појединих трговаца. Наиме трговци из Пирота Митковић, Бонић и Ћирић држали су у својој радњи прозорско стакло и резали га на тражење купаца<sup>47</sup>. По решењу Начелства округа пиротског њима је та стакларска делатност забрањена. С обзиром на чињеницу да су се наведени трговци жалили на одлуку Пиротског начелства, она је укинута јер по постојећим уредбама не постоји стаклорезачки занат ни стаклорезачки еснаф. На основу тога се трговцима дозвољава да даље настављају са упражњавањем стаклорезачког заната<sup>48</sup>. Значајан корак у даљем развијању занатства је доношење правилника Пиротске кројачке задруге. Њиме се обухвата комплетна делатност и рад задруге с правима и обавезама оних који у њој раде као и управног и надзорног одбора и надлежних институција. Такође су уређени односи око стицања и расподеле капитала у задрузи<sup>49</sup>.

Крајем 1899. године на прелазу из 19. у 20. век своди се биланс Пиротске кројачке задруге. У билансу кројачке задруге су разрађене ставке на: готовину, еспап, обавезе, намештај, алат и дугове задрузи<sup>50</sup>.

Године 1900, једна природна непогода је знатно утицала на живот житеља Пирота, између осталих и занатлија. Провала облака је изазвала велику поплаву у Пироту и околним селима. Уништене су бројне куће као и 10 воденица на реци Нишави. У Пироту на Тијабари, поплављене су све куће као и занатске радње<sup>51</sup>. Стање радника и занатлија као и њихових помоћника је врло тешко у то време-1901. године. Објављују се и наднице радника у кројачким, обућарским, златарским и опанчарским радионицама. У просеку на дан добијају по: 1,50 дин, или месечно око: 40 дин.<sup>52</sup> За избор сенатора Пиротске општине прави се азбучни списак. У том списку се налази од 113 именованих и 13 занатлија различитих делатности<sup>53</sup>. То су: терзија,

<sup>45</sup> Исто, 214.

<sup>46</sup> Исто, 217.

<sup>47</sup> Исто, 229.

<sup>48</sup> Исто, 229.

<sup>49</sup> Исто, 272–282.

<sup>50</sup> Исто, 303–304.

<sup>51</sup> Исто, 331–334.

<sup>52</sup> Исто, 372.

<sup>53</sup> Исто, 372–377.

табак, опанчар, качар, ћурчија, обућар, златар, вунар, абација, и кројач<sup>54</sup>. Занимљиво је сазнати какве су биле наднице запослених у занатским радионицама. У архиву налазимо податке за: кројачке, обућарске и златарске мајсторе. Тако радници добијају на дан по: 1,5 дин. или на месечном нивоу око: 40 дин.<sup>55</sup>

После вашара на ред долази и гимназија. Велики број грађана Пирота петицијом, тражи да се врати гимназија са осам разреда. Гимназија у Пироту је некада имала осам разреда па је смањена на четири разреда. Стога грађани Пирота сада траже да се врати на старо стање. Међу потписницима ове петиције упућене Народној скупштини налази се велики број занатлија. Најбројнији међу њима су терзије а има и других занатлија као: обућара, кројача, кожара, опанчара, сарача и столара<sup>56</sup>. Крајем 1899. године у Пироту се оснива кројачка задруга под називом „Пиротска кројачка задруга“. На дан оснивања имала је једанаест чланова а касније јој се придружило још четири задругара<sup>57</sup>. Током 1904. године долази до истраживања рада Пиротске кројачке задруге<sup>58</sup>.

Почетак индустријализације у Пироту везан је за стварање Пиротског индустријског-електричног друштва. У списку акционара налазимо поред људи разних занимања из свих друштвених слојева и један број занатлија. Занатлије акционари су: лончари, казанције, терзије, кројачи, ћурчије, обућари и табације. Они су били међу првим акционарима који су део својих слободних средстава уложили у први индустријски објект у Пироту, а који спада међу прве такве објекте изграђене у Србији почетком 20. века<sup>59</sup>. Група од 15 пиротских столара шаље молбу министру народне привреде с намером да оснују засебан столарски еснаф, и да се издвоје из садашњег столарско-зидарског еснафа<sup>60</sup>. На збору свих чланова еснафа та деоба је извршена и основан је еснаф столара<sup>61</sup>. Појаве бесправног рада одређених занатлија се сузбија. Николи Тошићу терзији забрањује се даљи рад јер нема мајсторско писмо<sup>62</sup>. Врло брзо ће се питање терзије Тошића разрешити и ослободиће се забране рада јер је установљено да није прекршио важеће прописе<sup>63</sup>. Године 1903. врши се преглед касе пиротске терзијске задруге<sup>64</sup>. Исте те 1903. године столар Дојчин Димитријевић се жали министру народне привреде. Он се брани од оптужби дунђерско-столарског еснафа о бесправној

<sup>54</sup> Исто, 372–377.

<sup>55</sup> Исто, 372.

<sup>56</sup> Исто, 414.

<sup>57</sup> Исто, 559.

<sup>58</sup> Исто, 568–581.

<sup>59</sup> Исто, 625–627.

<sup>60</sup> Исто, 437.

<sup>61</sup> Исто, 440.

<sup>62</sup> Исто, 485.

<sup>63</sup> Исто, 488.

<sup>64</sup> Исто, 510.

делатности. Током 1903. године врши се преписка између столарског еснафа, Начелства пиротског округа, министра народне привреде. Овај спор се после дуже преписке решава тако што ће се издати дозвола за рад столару Дојчину Димитријевићу. Одлучено је да он ради искључиво на поправци дрвених предмета а не и на њиховој производњи<sup>65</sup>. Године 1904. тражи се провера рада и финансијског стања пиротске кројачке задруге. Уз то је дат и списак чланова поменути задруге<sup>66</sup>. Истраживање рада и пословања као и саслушања појединих чланова пиротске кројачке задруге ће се наставити и каснијих година<sup>67</sup>. У 1904. години даје се коначан комисијски преглед задруге<sup>68</sup>. Половином ове 1905. године оснива се пиротско индустријско-електричарско друштво. Међу уписаним акционарима налази се и већи број занатлија и то: лончар, казанџија, терзија, кројач, ћурчија, обућар и један табак<sup>69</sup>.

Ковач Бајрам Рустемовић из Пирота 1907. године жали се министру унутрашњих послова због тога што му се наређује да се исели из своје куће која уједно служи и као ковачка радионица. По том наређењу кућа у којој станује већ 15 година је нездрава те се мора иселити. По жалби ковача Бајрама све куће на Тијабари би требало иселити са ближим и даљим комшијама јер су истоветне градње<sup>70</sup>. Из овог се закључује да је на Тијабари, тада средишњем делу Пирота, било више ковачких радионица, вероватно и поткивачких, које су пружале потребне услуге.

На оснивачку скупштину Црвеног крста Пирота 1908. године, долази и један број занатлија. Из списка оснивачке скупштине Црвеног крста у Пироту сазнајемо да су у оснивању учествовали: терзије, кројачи, опанчари, и шустери<sup>71</sup>. Године 1910. лончар Милисав Славковић жалбом указује на повреду свог сина војника. Посредним путем имамо сазнање да има лончара у Пироту те 1910. године<sup>72</sup>.

О Пироту, његовим становницима, радницима и занатлијама имамо опис Ј. Павићевића<sup>73</sup>. Тако сазнајемо из непосредне близине, како су живели занатлије у Пироту 1911. године. Поред описа улаза у град Пирот преко главне улице, у којој је поткивачка радња, аутор примећује да нема ниједне једносратне а ни двосратне зграде. По Ј. Павићевићу има само старих и приземних зграда са ћепенцима и надстрешницама у којима су трговине наслоњене на радионице. Цела варош оставља суморан утисак, као неко насеље велике беде, у којој се малтене умире од глади. Аутор сматра да

<sup>65</sup> Исто, 517.

<sup>66</sup> Исто, 561–570.

<sup>67</sup> Исто, 571–574, 577–582.

<sup>68</sup> Исто, 586.

<sup>69</sup> Исто, 625–627.

<sup>70</sup> Исто, 772.

<sup>71</sup> Исто, 834.

<sup>72</sup> Исто, 913.

<sup>73</sup> Исто, 959.

на основу стварног истраживања за време свог бављења, треба назвати Пирот никако другачије до „варош глади“. Аутор даље говори о лажним банкротствима трговаца и занатлија и њиховом бекству „терзијским возом“ за Софију. Тако су пиротске занатлије остављали празне дућане и радње, неисплаћене менице Београдским новчаним заводима и повереницима. Кад опасност од хапшења и привођења пред лице правде прође, после месец до два дана, поново отварају радње и радионице, обично овог пута на женино име. Л. Павићевић у свом чланку такође износи наднице појединих занатлија и то: бравара, казанџија, кројача, обућара, ћурчија, кожара и терзија<sup>74</sup>.

Године 1913. почиње Први балкански рат. И током тог рата у Пироту ради опанчар Светозар Здравковић. Опанчар Здравковић је израдио 25 пари опанака за војнике Пиротског градског артиљеријског одреда, по укупној цени од 87 динара и 50 пара. Израђене опанке предао је Црвеном крсту Пирота<sup>75</sup>. Ослобођење од Турака Пирот и пиротски округ су дочекали са слабо развијеном трговином и занатством. Индустрије није било док је пољопривреда била у прилично запуштеном стању. У Пиротском округу тек је требало решавати тимарско феудалне односе заостале из времена Турака. Тада је било развијено само сточарство. Ова област привреде је била развијена јер је сточарство било у традицији овог народа. Сточари Пиротског горја, беловунци и црновунци су били познати по бројним стадима оваца, и производима од вуне. За време Турака сточарство је било основни капитал становништва. Пред најездом освајача сеоско становништво се склањало са стоком у збегове. Село је живело у крајње примитивним условима, пољопривредници су углавном задовољавали све своје потребе. Сељаци су у домаћој радиности израђивали све оно што је им је било потребно за свакодневни живот.

Веза са градом се одржавала углавном због набавке соли и других мањих потрепштина. У градовима су у већини живели Турци, нешто мање Јевреји, Цинцари и Грци, док су Срби представљали реткост. У селима су били скоро искључиво Срби. После ослобођења од турске владавине Србија пролази кроз више фаза привредног развоја. Прва фаза је била привреда углавном природног карактера као последица дугогодишње турске владавине. Од 1833. године сељаци у Србији стичу власништво над земљом којом су могли слободно располагати. То је време великог напретка за Србију. Србија је у то време била окружена с југа и истока Турском у којој је још био на снази заостали војно-феудални поредак. Стога је Србија тражила ослонац у даљем развоју од Аустроугарске, тада знатно напреднијег привредног субјекта од Турске. Друга фаза је била прелаз од природне привреде ка робно-новчаној привреди. То је период од ослобођења па до краја шестдесетих година 19. века. Тај период одликује диференцијација становништва на различите слојеве по имовном стању. Из тог слоја сељака издвајају се

---

<sup>74</sup> Исто, 961.

<sup>75</sup> Исто, 1023.

занатлије и трговци који постају претеча буржоазије с једне стране, а с друге стране потоњи индустријски пролетаријат Србије. Један од првих корака је и освајање заната који у доба Турака Србима нису били доступни. Преко Аустроугарске у Србију улазе западноевропски занати као што су: пекарски, шнајдерски, ливарски, штампарски, златарски, књиговезачки, столарски, кожарски, пушкарски. Са занатима овим путем у Србију улазе и називи појединих заната и алата.

Развој занатства у Србији у 19. веку најбоље илуструју подаци из 1836. и 1900. године па се према њима може вршити поређење. Према тим подацима у Србији је било 1836. године око 58 различитих заната са 5212 мајстора и 1190 помоћника<sup>76</sup>. Године 1900. било је у Србији 126 различитих заната са 33476 мајстора и 21910 помоћника<sup>77</sup>. Почетком 1900. године у Пироту је било доста различитих заната. То су били мајстори: грнчари, ковачи, поткивачи, колари, столари, кројачи, абације, ћурчије и тесари.

Даљи развој занатства у Пироту свакако иде узлазном линијом али су нам подаци неприступачни. Због уништавања архива у Пиротуза период од 1913. до 1922. године регистар занатских радњи је мањкав. Један изузетно важан догађај у историји заната у Пироту је подизање „Рабеновог здања“. Тај назив је и данас често у свакодневной употреби. „Рабеново здање“ подигнуто је после ослобођења од Турака 1883. године<sup>78</sup>. Здање је подигао Јеврејски трговац, Арон Рабен по којем је и добило име. Претпоставља се да је на том месту био некад турски хан, који је служио и као мензулана, за преноћиште путника, мењање коња и коњске запреге. Рабеново здање је била прва спратна зграда у Пироту крајем 19. века и деценијама ће бити једина таква зграда после изградње. Приземни део зграде је имао просторије с дућанима и кафаном. У једној просторији је дуго година била златарска радња. У другој просторији је био модни салон Ангелине зване „шнајдерка“. У осталим просторима је била смештена штампарија Исака С. Бераха и Ђошића познатија по томе што је у њој одштампана књига „Боља света“, 1895. године, преведена с руског језика на српски језик од Полихрона Николића<sup>79</sup>.

Према подацима старих Пироћанаца механа Рабеновог здања је била уређена по Европски, врло луксузно. Ходници и собе су били украшени уметничким сликама и огледалима. У њу су долазили само богатији пословни људи, на путу за Цариград. Такође су долазили људи из унутрашњости, знамените личности оног времена, политичари и државници, приликом боравка у Пироту. Једно време у Рабеновом здању је била смештена кафана „Србија“, а нешто касније на истом месту Пиротска гимназија. Гимназија

<sup>76</sup> Миладин Весић, *Становништво и миграције у источној Србији*, Географски институт Јован Цвијић, Београд 1978, 36–37.

<sup>77</sup> *Исто*, 36–37.

<sup>78</sup> Душан М. Тирић, *Рабеново здање*, Пиротски зборник 4, Пирот 1972, 219.

<sup>79</sup> *Исто*, 220.



је заузимала приземље и спрат. Преко тридесет година у том здању је заседао и Пиротски окружни суд, а неко време одмах до суда је било и пореско одељење за пиротски округ. После Првог светског рата наследници су продали Рабеново здање. Претходно је подељено на четири дела. Један од тих делова је купио Пиротски занатлијски еснаф.

Идеја о куповини зграде за дом Пиротског занатлијског еснафа развијала се међу занатлијама Пирота још од почетка двадесетог века. Године 1912. уједињењем старих еснафа у један јединствен занатлијски еснаф за целокупан пиротски округ, дом пиротског занатлијског еснафа је постала нужна потреба. Покушај стварања еснафског дома су омели настали ратови 1913–1918. године. После завршетка Првог светског рата у децембру 1922. године откупљена је четвртина зграде са плацем<sup>80</sup>. После великих поправки зграде старе готово 40 година остварила се жеља пиротских занатлија. Приземни део је преправљен за кафану а у дворишту је подигнута нова сала са бином. Пиротске занатлије су сада имали кафану коју су издавали под закуп. Од 1925. године носи назив: „Занатлијски дом“, а кафана је названа „Еснаф“<sup>81</sup>. На спрату је еснаф задржао једну просторију за састанке за седиште управе и састанке управног одбора. Председници занатске управе су се мењали сваке године. У занатској управи су били занатлије разних профила и то: столар, обућар и бравар. На челу еснафске управе су се временом смењивали по један: ћурчија, кројач и терзија, а грађевински одбор су сачињавали, између осталих и два столара. Средства за све обимније радове око куповине, рестаурације и доградњу занатлијског дома добијена су из разних извора. И то продајом зграда и дућана занатлија, прикупљањем својине ранијих еснафа, затим уштедом од чланарине занатлија, давањем у закуп зграда као и добровољних прилога занатлија.

Све до реновирања бивше кафане „Национал“ 1927. године, „Еснаф“ је био најбољи хотел у Пироту<sup>82</sup>. Имао је предност што је под истим кровом имао салу са бином. У тој сали су одржавана бројна окупљања друштвеног карактера и то: игранке, забаве, маскенбали, мађионичарске приредбе, биоскопске представе, а највише су се на бини играли позоришни комади. Често је гостовало путујуће позориште из Ниша као и Народно позориште из Београда. Позоришта су некада гостовала и по месец дана. Сала у „Еснафу“ је увек била препуна када су гостовали познати српски глумци. И локална друштва, организације и поједине странке одржавале су своје забаве и игранке у сали „Еснафа“. Тако је Пиротски занатлијски еснаф одржавао своју славу на дан цара Константина и царице Јелене. Пиротско певачко друштво „Момчило“ славило је Нову годину као и друге бројне организације по утврђеном распореду<sup>83</sup>. Поред игранки ту су се одржавала предавања из

<sup>80</sup> Исто, 227.

<sup>81</sup> Исто, 229.

<sup>82</sup> Исто, 229.

<sup>83</sup> Исто, 230.

најразличитијих области. У једном делу Рабеновог здања, у приземљу априла 1941. године била је била смештена Пиротска окружна штедионица. У другом делу Рабеновог здања, била је смештена и аптека<sup>84</sup>.

У овом делу Србије развој заната је ишао нешто другачијим током него у њеним другим деловима. У централним деловима Србије који су раније ослобођени од турске владавине почиње се са оснивањем еснафа и таквом организацијом занатске производње. У Пироту тај процес је започео тако што су еснафи већ били основани иако Пирот и Понишавље још нису били ослобођени од Турака. Прелаз од натуралне ка новчаној привреди у Пироту и околини већ је био далеко одмакао. С једне стране се врши диференцијација становништва у слој занатлија и трговаца будуће буржоазије. С друге стране ствара се слој пролетаријата, од ситних занатлија, инвалида, осиромашених сељака и беземљаша. Већи значај за привреду овог краја има пре свега занатство. Тада се већ прерађују различите врсте материјала: метал, глина, текстил, дрво, кожа, восак и природна биљна влакна. Занатлије такође врше и услужне делатности везане за Пирот, Ниш, Зајечар, па и даље све до Београда.

После ослобођења од Турака у Србију нагло продиру западноевропски занати. Са занатима долазе и називи алата. То су пре свих: звоноливачки, штампарски, књиговезачки, кожарски, седларски, столарски, пекарски, воскарски, браварски и лимарски занат. Поред ових заната још ће се дуго задржати у Србији занати турског порекла као што су: ковачки, налбантско-поткивачки, коларски, опанчарски, сапунцијски, грнчарски, абацијски, терзијски, ћурчијски, ужарски, мутавцијски и неки други занати. Од услужних заната то су пре свих: ћумурције, сатлери па бербери који су вршили и мање медицинске услуге<sup>85</sup>.

Следећа етапа развоја производних снага у тадашњој Србији је била даљи развој робно-новчане привреде и зачетак фабричке производње. То је период развоја индустрије и рударства у целој источној Србији. Тадашње власти дају концесије бројним страним компанијама и домаћим капиталистима који експлоатишу рудно благо. Експлоатација рудног блага се врши неплански, уз велику девастацију природне средине и околине. Околина Пирота није имала велике руднике ни мајдане, сем Темске, те стога није била занимљива за већа улагања у рударство или сличне велике инвестиције. Такође близина границе с Бугарском је била разлог да су улагања те врсте изостала. Пирот је био највише познат по занатима и својим занатским производима. Почетком 20. века Пирот је имао већи број занатлија: абације, налбанте-поткиваче, дрндаре, амрелције, ножаре, барутције, бербере, брдаре, бунарције, вретенаре, воскаре, лончаре, дограмације, дунђере, дугмеције, дрводеље, јорганције, каменоресце, кујунције, коваче, коларе,

<sup>84</sup> Исто, 232.

<sup>85</sup> Никола Пантелић, *Прилог проучавању берберског заната у Београду*, Гласник Етнографског музеја у Београду XVII, Београд 1954, 208.

ужаре, казанције, књиговесце, казасе, кантарције, кириције, кондурције, капаре, калајције, мутавције, мумције, оштраче, опанчаре, папуције, плетаре, пинтере, рогожаре, сараче, самарције, стакларе, седларе, терзије, туфекције, ћерпиције, кожухаре, цигларе, обућаре, снајдере, штампаре<sup>86</sup>. И поред велике разноврсности заната пиротско и околно становништво муче бројни егзистенцијални проблеми. Према објављеним подацима, око 1930. године Пирот има доста занатлија, али мање него на почетку 20. века: 47 терзија, 34 обућара, 32 ћурчије, 24 пекара, 3 посластичара, 14 ковача, 17 столара, 9 кројача, 24 опанчара, 10 казанција, 11 бербера, 6 бојација, 10 кожара, 3 колара, 7 бравара, 9 зидара, 4 качара, 8 сајџија, 2 сарача, 2 јорганције, 3 мутавције, и по једног лимара, кујунџију, златара, пушкара, воскара, каменичара и самарџију<sup>87</sup>.

У борби за опстанак на тржити имућније занатлије су одолевали конкуренцији. За то време сиромашнији занатлије су подлежали притиску богатијих занатлија повезаних у занатске коморе и еснафе. На тај начин се продубљивала имовинска неједнакост и све више се ширило друштвено раслојавање у окриљу занатства. Од тада имамо два слоја занатлија и то: ужи слој богатих и шири слој сиромашних занатлија. Располажући већим капиталом имућни еснафски мајстори проширују своје радионице и дућане, отварају филијале у другим местима с већим бројем калфи и шегрта<sup>88</sup>. Они под својим или туђим именом обављају друге занате самостално или у ортаклуку с другим. Поред тога држе механе, кредитирају сиромашне занатлије с великим уделом у добити<sup>89</sup>. На тај начин врше експлоатацију својих радника. Такође се баве зеленашким пословима тако што дају новац под велики интерес сељацима и ситним трговцима. Такво привређивање уз сталне отплате дугова и високе камате, уз непрекидна нова задуживања, оскудне послове доводи и до слабе зараде. Изузетно велика конкуренција умањује ситним занатлијама обртна средства и лишава их могућности ширења занатске производње. Често они на крају фискалне године нису имали ни неопходна средства за одржавање заната<sup>90</sup>. Ситуација је још тежа када обвезници немају новац за плаћање пореза. Сваке пореске године финансијске власти Србије отписују део ненаплативог пореза. У Београду за 1843–1845. годину било је 27 занатлија који нису могли платити годишњи данак. Ово се наставља и 1865–1866. године те суд Београдске општине предлаже да се ослободи плаћања Митровданског данка чак 13 занатлија<sup>91</sup>. Оваквих случајева је било

<sup>86</sup> Борисав Јовановић, *Ризница Пиротске баштине – стари занати*, Пирот 1994, 129–135.

<sup>87</sup> Милисав Савић, *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда*, VIII део, Сарајево 1930, 89.

<sup>88</sup> Никола Вучо, *Распадање еснафа у Србији*, књига друга, Београд 1958, 4–7.

<sup>89</sup> Никола Вучо, *Положај ситних занатлија у доба Светозара Марковића*, Зборник историјског музеја Србије 11–12, Београд 1975, 106.

<sup>90</sup> *Српски занатлија*, Београд 1888, 1–5.

<sup>91</sup> Никола Вучо, *Положај ситних занатлија...*, 109.

у свим варошима Србије. Тако општина Лесковац седамдесетих година 19. века предлаже да се 55 занатлија, већином ужара и терзија ослободи плаћања пореза<sup>92</sup>. Сиromашење и пропадање ситних занатлија се наставља на територији целе Србије па и Пирота с околином.

### *Грнчарство*

Одвајкада је у Пироту био развијен грнчарски занат. Међу првим еснафима основан је лончарски 1840. године. У пиротском крају је забележено неколико начина обраде глине и то: без кола, на ручном колу, на ножном колу и у калупу. У досадашњој литератури обрађене су само три технике рада са глином<sup>93</sup>. На основу теренског истраживања, увида у стручну литературу, као и на основу прегледа збирке керамике која се чува у Етнографском музеју техника израде керамике у калупу може се издвојити као посебна техника израде грнчарије.

Техника израде керамике у калупу је присутна већ цео век у Србији. Као посебна техника она се развија у Пироту још почетком 20. века. У досадашњим етнолошким истраживањима она се помиње само спорадично<sup>94</sup>. Стога ће ова техника бити посебно описана у даљем раду.

У досадашњем раду на терену Пирота установљено је да постоје три различита термина за израду предмета од печене глине. То су лончарство, грнчарство и керамика. Ови термини су иначе различитог порекла али су одомаћени у свакодневној употреби и литератури. Тако је термин „керамика“ новијег датума. Термин „грнчар“ је уобичајен термин за мајстора који израђује предмете од глине и пече их у посебној грнчарској пећи, како код градских тако и код сеоских занатлија. Термин „лончар“ је најстарији у употреби у пиротском крају. Један од најстаријих еснафа основаних у Пироту још 1840. године био је лончарски<sup>95</sup>. По питању керамике рађене без кола, зване женска керамика, ево шта је забележила етнолог Милица Петковић: „Основни облици ове женске производње су црепуље и вршњаци, гломазни и груби предмети од непречишћене глине са свињском длаком или травом као везивом“.<sup>96</sup> Милица Петковић такође износи да је у селима око Нишаве било жена које су правиле црепуље односно „црепње“. По многим селима постоји нарочити женски рад познат под именом „газење црепњи“. Ово важи за нека села у Нишави где нема пећи за печење хлеба. Но и да има

<sup>92</sup> Исто, 109.

<sup>93</sup> Персида Томић, *Народна керамика у Југославији*, Каталог изложбе, Етнографски музеј у Београду 1966, 5.

<sup>94</sup> Персида Томић, *Данашња Аранђеловачка грнчарија*, Гласник етнографског музеја у Београду XVI, Београд 1953, 86.

<sup>95</sup> Никола Вучо, *Распадање еснафа у Србији*, књига прва, Београд 1954, 78–79

<sup>96</sup> Милица Петковић, *Пиротска грнчарија – прилог проучавању*, Пиротски зборник 11–12, Пирот 1984, 138.

пећи, опет је у кући потребно по неколико црепуља. Зато жене кад имају времена саме раде овај посао. Сакупи се по неколико сусетки и накопају потребну и добру земљу за овај посао, па је онда наквасе с водом и ногама добро изгасе, и онда свака жена изради по неколико комада црепуља. Пошто се мало просуше на ваздуху, суше их око огњишта или у топлој пећи<sup>97</sup>. Милица Петковић износи да су жене у Пироту и околини радиле од исте глине и у исто време кад и црепње и топке-топове. Топке су подметачи за судове на огњишту и за разлику од црепњи не пеку се, јер се током употребе на огњишту испеку. Топке су у облику цилиндра, зарубљене пирамиде или чуна. У Пироту и околини се раде у облику купе која је при врху засечена, да би предмет боље налегао. Међутим овде је веома рано напуштена израда „топки“ пошто је почела употреба металних топки – сацака<sup>98</sup>. Метални сацаки су заменили глинене топке. Топке и црепуље (црепње) се не раде већ дуги низ година и та се техника израде керамике може сматрати потпуно заборављеном.

Током истраживања на пројекту Пирот, истраживачи кустоси: Вера Шарац-Момчиловић и Марко Стојановић пронашли су на терену неколико црепуља. На терену су набављени 2000. године у селу Росомач две црепуље-црепње инв. бр. 43 962 и инв. бр. 43 963<sup>99</sup>. Према теренским подацима те две црепуље су направљене шездесетих година двадесетог века а употребљаване су до средине осамдесетих година двадесетог века. Служиле су за печење хлеба на огњишту. Направиле су их мештанке Драгић Миљинка и Драгић Богдана од земље донесене са оближње ливаде. Иловача је донесена у центар села. Ту у центру села оне су газиле и месиле иловачу са додатком воде, док је крајњи облик обликован руком. Црепуље су сушене на сунцу а направљене су „на Лисе“, дан уочи Видовдана, 27. јуна.

У селу Јеловици такође је нађена црепуља и поклоњена Етнографском музеју од Славише и Надежде Марковић. Брачни пар Марковић се бави земљорадњом и сточарством. Употребљавана је у сеоском домаћинству за печење хлеба на огњишту. Прекривена металним сачем, црепуља (инв. бр. 44 017), је била подлога на коју се стављао умешен хлеб или погача, а пекло се на жару или у врелом пепелу. Црепуља се правила од умешене земље са сламом и водом<sup>100</sup>. Црепуље се и данас користе, али све ређе. То су последњи примерци керамике рађени без кола нађени на терену Пирота<sup>101</sup>.

<sup>97</sup> Владимир М. Николић, *Из Лужнице и Нишаве*, Српски Етнографски зборник XVI, Београд 1910, 45

<sup>98</sup> Миленко С. Филиповић, *Женска керамика код Балканских народа*, Посебна издања Етнографског института 2, Београд 1951, 19; Милица Петковић, *Пиротска грнчарија*, Пирот 1988, 138.

<sup>99</sup> Црепуље инв. бр. 43962 и инв. бр. 43963 набавила је виши кустос Вера Шарац-Момчиловић приликом теренских истраживања 2000. године у селу Росомач.

<sup>100</sup> Црепуљу инв. бр. 44 017 набавио је виши кустос Марко Стојановић 2001. године приликом теренских истраживања у селу Јеловица.

<sup>101</sup> Миленко С. Филиповић, *нав. дело*, 51.

Грнчарија рађена на ручном колу је такође једно време постојала на подручју Пирота и Понишавља. Од ослобођења од Турака 1877. године у Пироту и околини престаје да се ради керамика на ручном колу. Керамика на ножном колу је већ пре тог времена била у употреби<sup>102</sup>.

Од краја 19. века тј. 1893. године, ради заштите грнчара и њихове производње забрањује се увоз грнчарије из Аустроугарске<sup>103</sup>. Домаћи грнчари су били у стању не само да задовоље домаће потребе већ нису могли да продају све судове које би израдили током текуће године. Увезену грнчарију трговци су продавали јефтине тако да су домаћи грнчари имали већи број непродатих грнчарских производа<sup>104</sup>. Ово врло неповољно стање за развијање грнчарске делатности само делимично се одражавало и на занатство Пирота и околине. У другој половини 19. као и почетком 20. века Пирот је имао веома развијене трговачке и занатске везе с Бугарском и Мађарском. Пиротски грнчари користили су ту предност и одлазили су у печалбу у суседну Бугарску и Мађарску и ту правили грнчарске производе<sup>105</sup>. На тај начин су преносили своје грнчарско занатско умеће као и естетске елементе у нову средину и самим тим утицали на развијање грнчарског заната како у Бугарској тако и у Мађарској. У печалбу се одлазило око Младенаца, 22. марта, или око Ђурђевдана, 6. маја. Из печалбе се враћало после Митровдана, 8 новембар. У печалбу су ишли сви, мајстори, калфе, и шегрти. Кретало се на пут са „мајмун на рамо“. Мајмун у локалном значењу је печалбарска торба<sup>106</sup>.

Данас у Пироту израда керамике је заступљена на два начина. То је керамика која се прави на ножном колу, као и керамика прављена из калуца. Керамика из калуца је била заступљена у Пироту и у другим градовима Србије од почетка и током 20. века. Керамика из калуца је прављена нарочито после Првог и после Другог светског рата, а највише је била продавана по бањама Србије. То је било време када је општи стандард становништва био врло низак. Облици који су се најчешће правили су дечије играчке, украсни и мањи употребни предмети. Керамика која се правила из калуца је била јефтина а грнчари који су је израђивали су били највише пореклом Пироћанци. Они су ту врсту керамике разносили по варошима Србије. Радионице су биле у Прокупљу, Варварину, Зајечару, Јагодини, Књажевцу, Нишу, Новом Саду, Смедеревској Паланци, Смедереву, Краљеву, Горњем и Доњем Милановцу, Аранђеловцу, Неготину, Ораховцу на Косову и Метохији, као и по бројним бањама Србије. И данас је доста развијена производња керамике из калуца у Пироту. Калупи су обично прављени од гипса а састављени су из два дела чије су унутрашње стране обликоване. Израда предмета се врши тако што

<sup>102</sup> Милица Петковић, *Пиротска грнчарија*, Пирот 1988, 14.

<sup>103</sup> Милисав Савић, *Занати и индустрија*, Београд 1914, 358.

<sup>104</sup> Персида Томић, *Грнчарство у Србији*, Збирке 1, Етнографски музеј у Београду, Београд 1983, 49.

<sup>105</sup> Милица Петковић, *Пиротска грнчарија*, 163.

<sup>106</sup> Јеленко Петровић, *Печалбари нарочито из околине Пирота*, Београд 1920, 22.

се у житком стању глина улива или се утискује у калупе а потом се остави да се осуши. Када се осуши, вади се из калуца, доради и тако осушен глиненни предмет ставља се у пећ где се пече. Данашњи пиротски грнчари керамику из калуца, праве искључиво за познатог купца. Асортиман, поред дечијих играчака, су разни чанци и много чешће кутије за накит. Предмети се праве од квалитетне беле и црвене посне глине а украшавају се бојењем и глеђосањем. Бојење се врши после првог печења, а глеђосање после другог печења. Бојење предмета се врши прскањем што повећава дијапазон обојених производа<sup>107</sup>.

Предмети од глине који се праве на ножном колу имају дугу традицију. Налаз грнчарије у манастиру Сукову 1974. године говори о веома развијеној традицији израде грнчарије на ножном колу у пиротском крају<sup>108</sup>. У делу испод кубета цркве, на простору од око 2,5 метра, откривени су керамички предмети. Били су постављени један поред другог или изнад другог, са отворима окренутим наниже. Они су испуњавали шупљине већих размера, што је веома редак налаз на нашим просторима, може се рећи јединствен. Ово скровиште својом бројношћу и разноврсношћу и одличном очуваности предмета је побудило велику пажњу истраживача. Мањи број предмета је глеђосан док је већина преливена белом енгобом, врстом раствора размућене и процеђене беле земље коју грнчари називају „белило“. Поред посуда које су се употребљавале у скоро сваком домаћинству као што су: грнци, лонци, панице, ђувечарке, зејтињаче и плџоске, нађене су и две цеви за водовод од по пола метра. Овај инвентар употпуњавају и лепо украшене стомне и варалице за увесељавање гостију. Укупно има 95 керамичких предмета различите намене. Претпоставља се да су ови предмети ту постављени да би побољшали акустику у цркви. Налаз грнчарских предмета из средине 19. века из манастира Суково данас се чува у Музеју Понишавља у Пироту<sup>109</sup>.

И поред индустријализације која је знатно потиснула керамичке предмете из свакодневне употребе и данас се прави више врста предмета<sup>110</sup>. Заступљени су традиционални керамички облици: ђувечи, ибрици, тестије, бардаци, бурићи, чутуре, тањире, чаше, вазе, гостаре, котлајке, ручконоше, цезве, тенцере, чанци, лонци.

Од употребних предмета производе се, појилице за пилиће, шпаркасе, саксије. Саксије су разних величина и облика, а најчешћи типови су: обичне и зидне саксије. Саксије од печене глине, боље су од пластичних, показала је пракса и веома су тражене на тржишту. Сеоски грнчари праве предмете

<sup>107</sup> Ранко Баришић, *Керамика из калуца*, Годишњак града Београда LIII, Београд 2006, 339.

<sup>108</sup> Драган Марковић, *Значајан налаз керамичких предмета у Суковском манастиру*, Пиротски зборник 10, Пирот 1979, 143.

<sup>109</sup> Исто, 143; Милица Петковић, *Пиротска грнчарија – прилог проучавању*, Пиротски зборник 11–12, Пирот 1984, 158.

<sup>110</sup> Персида Томић, *О типовима грнчарског кола и керамике у Србији*, Гласник Етнографског музеја у Београду 22–23, Београд 1960, 19.

за обављање култа: кадионице и чираке. Иконлуци и крстови се више не праве. У репертоару грнчарских производа налазимо и музичке инструменте: окарине, пиштаљке или дарбухе. Последњих година су веома тражене вазе посебне врсте и намене. Издуженог су облика, проширене по средини, већих димензија са ручкама на рамену. С предње стране имају отвор у облику напуклине. Користе се у ексклузивним кафићима, кафанама, ресторанима, боље опремљеним становима, вилама и викендицама као обавезан део њиховог ентеријера.

Данас се керамика на ножном колу прави у Пироту и у неколико села у околини. То су Велики и Мали Суводол, Пољска Ржана, Расница<sup>111</sup>.

У Пироту и у околним селима у којима се израђује керамика употребљава се посна црвена или бела глина. Глина што дуже стоји у влажном стању, и што се више пута просејава и гази добија на квалитету. Некада се глина газила ногама, а потом млела у ручним пресамма, што је био веома тежак и доста прљав посао. Зато су грнчаре често називали „каљавци“. Мушкарац ради на ножном колу, и ставља готове производе у пећ за печење керамике. Укућани помажу у споредним пословима, као што су доношење и мешање глине, стављање на полице за сушење, ложење пећи и др. Обично жене у томе највише помажу, док млађи укућани продају на пијацама готове производе или их разносе познатим купцима. Сада има доста машина у употреби у грнчарским радионицама које раде на електричну струју. То је пре свега ножно коло, затим млин и преса за саксије и електро-пећи. Сви додатни послови везани за обраду и прераду глине сада су знатно олакшани и убрзани. Електричне пећи за печење керамике се ретко употребљавају због високе цене струје.<sup>112</sup> Превасходно су у употреби пећи за печење глине које се ложе на дрва, како у Пироту тако и у околним селима Великом и Малом Суводолу, Пољској Ржани, Расници. Пећи су зидане и до једног метра висине, основа им је шира и до два метра. Доњи део пећи има ложиште, у средњем делу је простор за смештај предмета. У горњем делу грнчарске пећи је мањи отвор који се затвара црепом. По боји пламена који се види на горњем отвору пећи грнчари знају када је грнчарија достигла потребну температуру, то је од 750 до 800°C и тада је печење завршено. Печење траје обично до 24 сата од почетка печења.

Тада пећ престаје да се ложи и постепено се хлади. Да се неби нагло охладила, пећ се затвара блатом. Када се пећ потпуно охлади тј. изједначи унутрашња са спољном температуром, пећ се отвара а испечени предмети се ваде. Обично 50 до 60 посто предмета се може даље употребити, док остатак иде у расход. Зависно од квалитета глине, од њезине припреме,

<sup>111</sup> Према казивању грнчара: Живковић Ђорђе, Велики Суводол, рођен 1944. године; Панић Милорад Велики Суводол, рођен 1962. године; Петровић Јефта, Мали Суводол, рођен 1958. године, Златковић Душан, Пољска Ржана, рођен 1936. године.

<sup>112</sup> Пиротски грнчар Зоран Крстић употребљава пећ на струју за печење предмета.



сушења, начина израде предмета, распореда у пећи и ложења зависи крајњи квалитет предмета.

Бојење или глеђосање предмета, је завршна фаза у обради керамике. Када се керамика глеђоше поново се пече. Друго печење је краће и траје око 12 сати. Израда грнчарије у Пироту има веома дугу традицију и најразвијенија је занатска грана, стога јој се посвећује и највише пажње у овом прилогу о занатству.

И у 14. веку постојали су грнчарски еснафи у Пироту<sup>113</sup>. За време турске владавине и тимарског феудалног система развија се трговина и шире се источњачки занати. Правила еснафских удружења-руфета су била доста крута, поштовали су се обичаји који су преношени с генерације на генерацију мајстора, калфи и шегрта-чирака. Тек почетком 19. века еснафи добијају писана правила и тим документом уређују међусобне односе<sup>114</sup>. На занат су деца примана према очевим жељама.

Родитељ је бирао занат и мајстора најтраженијег заната. Између мајстора и шегрта потписиван је уговор. У њему је било прописано време шегртовања као и потпуна послушност мајстору. Мајстор је био обавезан да обезбеди шегрту стан и храну као и учење заната. Чак и ако је из оправданих разлога шегрт прекидао уговор, на пример због болести, морао је свом мајстору да да надокнаду, коју је причинио својим одласком. Бежање шегрта с посла се строго кажњавало, те је силом враћан на рад у радионицу. Ако би трипут заредом побегао с посла шегрт је доживотно искључиван с посла. У случају промене власника радионице, власник је могао продати радњу заједно са шегртом<sup>115</sup>. Трајање школовања, тј. шегртовање, калфенисање и мајсторовање у грнчарској занатској радиноци трајало је око три године. Почињало се са 12 до 15 година живота. Први ступањ је било шегртовање. Шегрт је радио код мајстора тако што је помагао калфама и мајсторима у свим пословима. Доносио је воду и преносио, газио и месио глину, прао радионицу. Једном речју радио је најтеже физичке послове.

Није била реткост да служи газди у кући и помаже газдарици да спрема ручак и ради друге кућне послове. Следеће године је радио на грнчарском точку и тако је полако улазио у тајне заната. Као калфа-калфић, помагао је мајсторима у раду и самостално радио једноставне предмете. После годину дана рада полагао је калфенски испит. После положеног испита добијао је плату а не ретко му је мајстор поклањао и алат. Калфа је могао да самостално замењује мајстора и врши све послове као мајстор али није могао да самостално отвори радњу<sup>116</sup>. Калфенски испит се састојао из практичног дела. Добијао је задатак на испиту да направи тестију. Сматрало се да ако може

<sup>113</sup> Миливоје Живановић, *Понишавље – монографија историјско-етнографског карактера*, Пирот 1933, 98.

<sup>114</sup> Никола Вучо, *Распадање еснафа у Србији*, књига прва, Београд 1954, 8.

<sup>115</sup> Милица Петковић, *Пиротска грнчарија – прилог проучавању*, 149.

<sup>116</sup> *Исто*, 149.

да направи тестију онда може да уради и сложеније грнчарске облике. Као калфа радио је обично још три године а затим стицао звање мајстора. Калфа је морао да буде писмен, али диплома основне школе се није тражила. Махом су грнчари били неписмени. Већ после Првог светског рата тражила се завршена основна школа за оне који су хтели да се баве грнчарским или неким другим занатом.

Мајсторски испит се састојао из теоријског и практичног дела. Практични део испита се састојао у изради керамичког суда обично неке: тестије, ћупа или кондира. Разлика између калфенског и мајторског рада је била у брзини и квалитету израде керамичких судова. Теоријски део испита се састојао од питања: како се спрема глина, како се пече глина, шта је глеђ и како се спрема, одређивање температуре печења глине и слично. Када би калфа положио испит постајао је мајстор. Добијао је мајсторско писмо и тек тада је могао да отвори самосталну грнчарску радионицу. Не ретко је новопеченом мајстору, газда поклањао основни алат за почетак успешног рада у новој радионици.

Односи између шегрта, калфи и мајстора су били доста лоши скоро сурови, па су најчешће шегрти пребијани и за најмању ситницу. Та батинања су калфе и мајстори оправдавали тиме да су „шегрти непослушни”, и да ће убитачним батинама боље и брже научити занат! Трагичне последице оваквог начина учења са смртним исходом нису били реткост. Болести и слаба ухрањеност су били редовни пратиоци шегрта и калфи током учења.

Еснафска организација није имала само за циљ да штити интересе својих чланова еснафлија. Еснаф је помагао своје чланове у невољи у материјалном погледу, давањем повољних дугорочних кредита, уступањем шегрта или калфи на одређено време да би се завршио уговорени посао. Вршило се и преузимање робе на тржишту. Материјална помоћ се вршила у виду позајмице, или чак без повратно, када је члан еснафа био болестан и не може да ради или је неко у породици занатлије био болестан и слично. Еснафска скупштина је заседала увек на дан Светог Спиридона, дан еснафске славе, 25. децембар по новом, односно 12. децембар по старом календару.

Тада је редовно вршен и увид у финансијско стање еснафске благајне. Обично се тада одлучивало и о пријему нових чланова. Чауш из једне године је обично биран за устабашу еснафа за наредну годину. Такође се на дан Светог Спиридона потврђивало превођење калфи у мајсторе. Устабаша је имао значајну улогу у раду еснафа када је мајстор хтео да отвори радњу и кад су калфе полагале мајсторски испит. Устабаша је контролисао и кажњавао мајсторе који нису поштовали ред или нису имали еснафско писмо. Полагање калфенског или мајсторског писма се посебно плаћало. Такође и годишња чланарина за чланство у еснафу се плаћала што је била финансијска база грнчарског еснафа. Еснаф је такође вршио расподелу калфи, тј. код ког мајстора ће да раде. Исто тако водио је рачуна о времену полагања испита за калфе и мајсторе.

Одредбама еснафског статута, био је тачно регулисан број шегрта и калфи које може имати грнчар у својој радионици. Статут је одређивао и то шта грнчар није смео производити. Тако грнчар није смео у својој радионици правити цигле и црепове јер се то сматрало делокругом рада циглара и црепара. Празником и ноћу се није смело радити, осим кад се печло посуђе. Пошто се посуђе печло 24 сата, тај процес се морао непрекидно контролисати због опасности од пожара, стога се радило ноћу само у таквим приликама. На овим одредбама се веома инсистирало због угледа устабаше еснафа као и угледа грнчарског еснафа у целини.

Колико је грнчарски еснаф био на гласу говори податак да у минеју Суковског манастира постоји запис из 1859. године од 8. септембра који садржи 26 имена грнчара. Они су те године поклонили манастиру 200 гроша за куповину минеја. Поклон је заведен код Нишке Епархије у Пироту са потврдним потписом Владике Антима. Грнчари уједно и дародавци, нису се потписали јер су вероватно били неписмени. Имамо доста података о давању прилога грнчарског еснафа и појединих занатлија. Сва тако сакупљена финансијска средства су дата за изградњу цркве у Тијабари<sup>117</sup>. Такође је постојао фонд у који су прилагали одређена финансијска средства трговци и занатлије-грнчари<sup>118</sup>. Прикупљена средства из тог фонда такође су кориштена за оправке црквених грађевина и одржавање манастира у непосредној околини Пирота.

Даљи развој грнчарског заната у Пироту као и развој свих осталих привредних грана је почивао на индустријализацији. У суседној Бугарској пред почетак Првог светског рата у градовима Трну и Софији оснивају се грнчарске школе и од тог времена грнчара печалбара из Пирота има све мање<sup>119</sup>. Свесни тога у Пироту почињу с курсевима грнчарије, али тек 1937. године. Први предавач на том грнчарско-мајсторском течају је био инжењер и преводилац Драгомир Пејчић<sup>120</sup>. На том је курсу било 25 полазника, али за сада не располажемо подацима да ли се наставило с радом на даљем усавршавању и развијању грнчарског заната у Пироту<sup>121</sup>.

Пиротски грнчари су били на гласу по својој вредноћи и квалитету својих производа. Грнчарију су продавали не само на пијаци у Пироту и ближим местима већ су почели да се селе и у друге градове у Србији и да ту своје производе продају. Касније су се све даље од Пирота, насељавали и отварали радње по целој Југославији. У почетку је њихов рад био сезонски, одлазили су на рад само у одређено доба године, од пролећа до јесени. Касније, како су све више развијали своју занатску делатност стално су се настањивали у градовима и варошима у којима су радили. Већ од 1914. годи-

<sup>117</sup> Исто, 154.

<sup>118</sup> Исто, 155.

<sup>119</sup> Исто, 175.

<sup>120</sup> Исто, 175.

<sup>121</sup> Инжењер Драгомир Пејчић је један од преводилаца књиге „Грнчарство“, аутора И. П. Иванов-Даљ.

не постоје подаци колико је где Пироћанаца грнчара радило у унутрашњости Србије. Из те табеле сазнајемо да је грнчара у Србији 1914. године укупно било 173.<sup>122</sup> Од тога броја је 113 грнчара било само из Пирота. И касније ће Пироћанци грнчари одлазити у печалбу, понекад повремено, а како су године одмицале они ће се стално настањивати и оснивати породице у новим срединама. Формирањем државе Јужних Словена 1918. године они се селе и отварају радње у новим крајевима тада Краљевине С.Х.С.<sup>123</sup> После 1945. године и формирањем Ф.Н.Р. Југославије они се и тада селе и отварају грнчарске радионице и заснивају породице. Живот печалбара је био веома напоран и тегобан. Вести о печалбарима су се углавном преносиле усмено, преко пријатеља и познаника или повратника који су се враћали у села. Већина печалбара су били неписмени па су стога писма била веома ретка. Ако је печалбар и био писмен деца и жена су обично била неписмена зато су печалбарска писма била ретка или их уопште није било. Већ од половине 20. века печалбари су били описмењавани. Тако су остали трагови о тегобном животу печалбара написани њиховом руком<sup>124</sup>.

Од средине педесетих година 20. века, после стабилизације привредних прилика у земљи и нагле индустријализације и урбанизације бележимо извесно стагнирање и пад броја грнчара. Посуђе прављено на индустријски начин све више улази у свакодневну употребу пре свега у градска а потом и у сеоска домаћинства. Један број грнчара престаје да се бави грнчарством и прелази у друге делатности или се запошљава у индустрији. Сувенири постају један од превасходних производа грнчара јер за ове производе постоји велики интерес. Од педесетих година 20. века у Југославији се све више развија туризам, те се грнчари из Пирота оријентишу ка Јадранској обали и продају своје производе. Пре свега продају туристичке сувенире у време туристичке сезоне. Од шездесетих тих и седамдесетих тих година 20. века грнчари отварају сталне радионице у којима производе и продају грнчарију. Поред сувенира грнчари праве и друге керамичке производе као што су: ђувечи, свећњаци, лонци различитих величина, ибрици и бокали за воду, бардаци, тањери за посластице, украсни тањери, шољице за кафу, тегле, саксије, ћупови и др. Нарочито су били тражени комплети за кафу: чезве са шољама, бурићи са ракијским чашама, затим рибе.

Од 1990. године распадом југословенске заједнице један број грнчара који је био стално или привремено настањен у другим републикама враћа се у Пирот и у околна села У Пироту и у селима, Велики и Мали Суводол, Пољска Ржана, Расница и друга настављају са изработом грнчарије.

<sup>122</sup> Милица Петковић, *нав. рад*, 162.

<sup>123</sup> Боривоје Дробњаковић, *Пиротски грнчари у Боки Которској*, Прилози проучавању наше народне керамике, Етнографски музеј у Београду, посебна издања 6, Београд 1936, 5–12.

<sup>124</sup> Драгутин Манић-Форски, *Печалбари. Збирка писама печалбара*, Бабушница 1974, 3.

### *Обрада дрвета*

Обрадом дрвета бави се више различитих заната: тесарски, дрводељски, качарски или пинтерски, коритарски, коларски и столарски занат. Обрада дрвета има дугу традицију у Пироту и околним селима. Дрво се одвајкада прерађивало на више начина. Залеђина Пирота је имала богатих шума те су се развили занати који су прерађивали дрво. Дограмације како су се звали тесари у турско време, су обављали грубу обраду дрвета и припремали грађу за прављење кућа, нарочито кровова. Да би припремили грађу они су великим секирама обарали дебла у шуми, а потом их превлачили до радионица. Од алата за обраду дрвета су употребљавали велике тестере. Великим тестерама су дебло даље обрађивала два а понекад и три тесара тестерисањем. За обраду су користили поред великих тестера и брадве са широким сечивима, ручно коване.

У дебла су се укивали гвозедни клинови, како би га расцепили на мање облице. Ручним тестерама су се облице обликовале по потреби. Мањим ручним тестерама, кесерима и макљама греде су се равнале по дужини и ширини. Од двадесетих година 20. века постоје и стругаре у којим су дебла ношена машински обрађивана.

Као сировинску базу дрво користе и дрводеље. После примарне обраде дрвета дрводеље су секли, тесали и рендали грађу како за своје потребе, такође и за продају. Израђивали су и дрвену галантерију. Правили су најчешће чутуре, сланике, заструге, чаше, тањире и кашике. Такође су прављена вретена и стругови за вретена, дрвени чивилуци, корита за прање и за свињокољ, кревети, клупе, полице и треношке. Сви наведени предмети који спадају у дрвено покућство су ручно направљени. Основни алати за њихову израду су: секира, тестера, дубач, длето и ножеви. У раду су употребљавали рендета и стеге. Све радње су се обављале на столарској тезги. Такође и у селима околине Пирота су дрводеље правиле наведене производе. Специјалност им је била да праве дрвено покућство за своје потребе и то: мање столице, треношке, кревете, клупе па и друге делове намештаја.

Од краја шесдесетих и почетка седамдесетих тих година 20. века купује се индустријско покућство те је израда дрвене галантерије у кућној радиности изобичајено. Дрводеље су углавном били вешти сељаци у дељању дрвета, самоуки, без школске спреме. Они су правили за себе и за своју породицу посуђе и задовољавали своје потребе за дрвеним покућством. Своје производе ретко су износили на пијацу. Своје производе обично су мењали за храну или неке друге потребе.

Поред дрводеља у Пироту и његовој околини било је и пинтера. Пинтери су правили бурад, буриће, каце или чаброве. То су посебно направљени предмети које се употребљавају за чување и преношење хране и пића: вина, ракије, кљука, стеље<sup>125</sup>, шире, пекмеца, цемова, купуса, кукуруза, зимнице,

<sup>125</sup> Стеља или кљук је муљ од вина који остаје у бурету при претакању.

сира, расола и комине. Израда буради, бачви, бурића и чаброва је сложен посао који захтева велико знање и дужу праксу. Направити буре које не пропушта садржину изискује велику занатску умешност. Буре, бачва или каца се прави тако што се најпре даска обрubi у округло данце од добро осушеног дрвета. Данце се утори, тј. близу ивице данцета се направи утор или олук са унутрашње стране. У тај олук се стављају дуге, благо заобљене дрвене стране које чине бокове бурета. На врху се дуге-стране поново спајају у утор горњег данцета, тј. поклопца. Држати у једном низу обликоване дуге није лако па пинтери употребљавају посебну алатку-стегу. Стега је алатка која је направљена од дрвета и металних сајли. Дрвени део је стега, која се састоји од две упоредне дебеле даске, а у средини имају дрвени завртањ, а некад је направљен и од гвозђа. На крајевима стега закачене су дуже металне сајле. Дуге се обликују помоћу ренда, тако што се по средини дубе или рендишу, а крајеви се секу тестерама или секирама у унапред одређеној димензији. Када се формира ред дуга и ставе се у данце, стега се причврсти на зид бурета а сајлама се обухвати цело буре. Стегом се све дуге добро учврсте и затегну да стоје у низу. Ватра се ложи да се крајеви дуга савију. Споља се дуге квасе водом због кривине и да се ватра не прошири и не направи штету. Притисак који сајле врше на дуге одржава их у правилном реду а стегом се појачава или смањује тај притисак. Чап се доњим делом стави на данце а страном на дуге да би се контролисала кривина. Тако формирано буре се учвршћује металним обручима са спољне стране. Обручи се претходно загреју на ковачком огњишту и стављају на буре. Обручи су различитих величина и ударањем дрвеним чекићима и клиновима учвршћује се буре. Обично има од пет до десет па и више обруча на бурету или бачви, зависно од величине. Бурад се прави од 40 литара и више. Зависно од величине буре се прави по 3 евра по литру садржине. На пример буре од 100. литара кошта 300 евра. У употреби најчешће је бурад од 60. до 100. литара садржине. Бурад су се правила углавном од храстовине или буковине. Храстовина или буковина треба да се суши и до три године од сечења дрвета. Пошто је дрвена грађа добро припремљена може се употребити за израду буради, бачви, каца и сличних предмета. На каце се стављају ручице са отвором за држање или ношење. То је једна дужа дуга од осталих на којој се буши отвор. На бурад се не стављају ручке. Бурад се ваља на страну или бок и тако товаре на кола за даље транспортовање.

Од алата у употреби су најчешће: тестере, тесле, макље, ренда или блање разних величина, стеге, маљеви, чапови, шила. Обручи или шине за бурад праве ковачи или колари, ако их има у селу. Понекад пинтери у недостатку ковача или колара сами израђују шине. Некада су пинтери и бачвари правили и дрвена корита.

Израда корита је била раширена на целом подручју Понишавља где има погодне дрвене грађе. Корита су употребљавана за утовар грожђа у бурад и пренос до винског подрума. Корита су употребљавана и за прање веша као и за свињокољ. Некада су се правиле, канате-корита широких рубова која

су се користила за прање веша. Била су постављена поред бунара. Некад су ковачи имали дрвена корита. Пинтери су дрвена корита заменили куповним, металним или пластичним посудама, кофама и ванглама. Израдом дрвених корита данас се баве искључиво Роми. Копање корита захтева мањи број алата: тестеру, секиру, и макљу. Корита се „копају“ од тврђег и трајнијег дрвета. Корито се копа од половине дебла и то мокрог, ради лакше обраде. Тај комад дебла обично је дужине до 1. метра а дебљине око 60–70 цм. Половина дебла се сече по дужини а затим се секиром дуби тј. копа. Секиром се прво скида кора, па се потом грубо обради споља а затим изнутра, најпре једна половина па затим друга половина дебла. Следи дубљење односно „копање“ корита. Копа се тзв. „диганском“ секиром која има уже сечиво и заобљену оштрицу. Теслом се обраде рубови. На крају се на рубовима корита, макљом, праве мања удубљења за руке ради лакшег преношења. На исти начин су прављене: начве, валови, копање или корита за напајање стоке. Последњих година скоро сви ови производи од дрвета се замењују куповним пластичним или металним предметима.

Прерадом дрвета баве се и столари. Столари праве намештај или га поправљају. Од намештаја су најчешће правили: столице, столове, клупе, кревете, хоклице, треношке, ормане, плакаре, затим оквире за прозоре и врата, рамове за фотографије. Од краја шездесетих година 20. века доста се правио кухињски намештај. То су разни креденци, висећи плакари, кухињске столице и столови, треношци, ормани, клупе, кухињски плакари. Столари су дрво набављали на стовариштима, углавном готове даске фабрички обрађене, најчешће у облику панел плоча. Пуно дрво се ретко користило због скупоће и тежине обраде. Разна ренда су употребљавана за прављење оквира за прозоре и собна врата и за улазна врата и капије. Такође су столари правили ограде и надстрешнице за привредне зграде. За дрвену галантерију у кући су правили као посебне наруџбине: спаваће собе, једнокрилне, двокрилне и трокрилне шифоњере. На цени су биле разне витрине са стакленим крилима, све зависно од наруџбине. Такође су правили дечје кревете, тоалетне ормариће. Од седамдесетих година у моди су била и шибер врата. За израду грађевинске столарије се употребљавала јеловина или чамовина. Такође се често употребљавао храст као техничко дрво. За израду спаваћих соба се употребљавала храстовина ређе буковина. Буквина се најчешће употребљавала за израду стилског намештаја. Тако ручно направљен кућни намештај је увек фурниран. Фурнирање намештаја је дужи процес рада. Фурнир је купован. Коришћен је најчешће од ораховог, храстовог, понекад трешњевог дрвета. Фурнир се лепио по дужини панел плоче. Фурнирање намештаја као и израда панел плоча почиње од тридесетих година 20. века по градовима, док се на селу радило у пуном дрвету, сво до педесетих и шездесетих година двадесетог века.

После фурнирања, намештај се ручно полира. Политура се састоји од мешавине шелака и шпиритуса. Политура се наноси на намештај тако што се направи вунена лопта, у коју се сипа мешавина за полирање. Све заједно

се завије у ланену крпу. Лопта се може направити и од памучне тканине а облаже се крпом. Намештај се трља овом мешавином док се све поре на деловима намештаја не попуне политуром. Овај део рада око намештаја је мукотрпан, раде га углавном шегрти и ученици. Полирање се мора неколико пута поновити, понекад и до три пута. На великој температури с пролећа и лети полирање је квалитетније јер дрво тада брже упија мешавину. Полирано дрво је заштићено од жишка и трајније је. Столари су украшавали намештај дуборезом по посебном захтеву. Дуборези су прављени искључиво на трпезаријском ређе на собном а најчешће на комадном намештају. Столари су правили намештај у Војводини и Славонији где је комадни намештај рађен према посебном захтеву био на високој цени.

Од алата столари су користили: шило, убудну тестеру, столарску тестеру с оквиром, равне врсте тестера за рад у шаблону, кружне и ручне тестере, различите врсте рендета (равна, кружна и профилисана), затим длета, чекиће и маљеве, бургије, ручне бушилице, макље различитих величина и дужина, мале и велике стругаче, ножеве и мале тестере за резање фурнираних плоча. Некада су употребљавали стругове на ножни погон, сада електричне. Сви столарски радови се врше на столарској клупи. Столарска клупа је посебан радни сто, до два метра дужине: 60 до 70 см ширине и дебљине 8 до 10 цм. Висина столарске клупе с плочом је 85 цм. С предње стране има стеге с дрвеним или железним завртњима за стезање делова за обраду. Столарски мајстори имају и помоћни сталак и подупираче за столарску клупу. Лепљење дрвених делова се вршило туткалом, односно лепком органског порекла. Туткало се правило на следећи начин. У бакарну посуду, са дво-струким дном, стављају се животињске кости које се дуже време кувају на слабој ватри. У мањем тј. унутрашњем лонцу се налази туткало док се у спољашњем већем лонцу, налази вода. Вода се загрева и своју топлоту преноси унутрашњем лонцу у којем се кува туткало. Одавна се туткало правило у сопственој режји у столарској радионици. Од краја педесетих година 20. века туткало се набавља из фабрике. Од краја осамдесетих година 20. века се употребљава синтетичко лепило за лепљење дрвених делова.

За премеравање дрвених плоча и делова, као и за састављање, неопходни су угаоници од 90. и 45. степени, шила, затим лењери, шестари, паралелници и метри. То су помоћни, мерни алати у столарској радионици. Столарски шаблони су у употреби али ретко. Столари сада имају гатере, бушилице, блањалице, брусилце и друге столарске машине на електрични погон<sup>126</sup>.

Шегрти су учили столарски занат после 1918. године код „Привредника“. На занат су шегрти долазили из села из непосредне околине Пирота и то: Градашница, Извор, Бериловац, Гњилан, Крупац, Држина. Ученици и шегрти нису плаћали стан за време учења, а храну су доносили од куће. Школовање на занату започињало је већ у узрасту од 14–15 година.

<sup>126</sup> Према казивању мајстора Предрага Пешића из Пирота.



Предраг Пешић је један од најстаријих столарских мајстора у Пироту. Као шегрт је почео да ради у Пироту 1944. године код мајстора Маринковића столара. Мајстор Маринковић је набавио столарске машине 1943. године на сајму у Пловдиву. Исте те машине је продао 1948. године Пиротској општини. Ове машине су касније постале база од које се оснива дрвно-индустријски комбинат „Полет“. Мајстор Пешић је радио на рестаурацији зграде Музеја Понишавља у Пироту од 1976. године до 1978. године. Урадио је све унутрашње и спољашње столарске радове на музејском здању у Пироту. Обновио је дрвени излог и врата апотеке у Пироту. Такође је урадио улазна дрвена врата цркве Свете Петке у селу Мали Суводол. Сада има столарску радњу за израду трпезаријског и комадног намештаја у Пироту<sup>127</sup>.

### *Обрада метала*

Обрадом метала су се бавили: ковачи, поткивачи, казанције, пушкари, златари. Ковача у околини Пирота има скоро у сваком селу. С ковачима су под једним кровом радили и поткивачи. У већини села нарочито оним мањим, где није било много вучне стоке и коња, ковачку и поткивачку занатску делатност је вршио један занатлија. Стога су ова два заната неодвојива и њихова се делатност описује заједно.

У центру Пирота на Тијабари било је одувек ковача и поткивача. Напред је речено да се ковач Бајрам Рустемовић жалио Министарству народне привреде у вези с пресељењем стана због нехигијенских услова живота у Тијабари<sup>128</sup>. Тридесетих година у Пироту има чак 14 ковача<sup>129</sup>. Овде се не помињу поткивачи, што не значи да их није било, већ су ковачи уједно обављали и поткивачке послове.

Већ од шездесетих година 20. века број коња и говеда по селима знатно опада и замењује их савремена техника: трактори, камиони, комбајни, те се укупан број ковача и поткивача знатно смањује јер су потребе за ковачким и поткивачким занатским услугама је све мање.

Ковачи су правили и пољопривредне алатке и оруђа: ораће справе, помагала за дрљање земљишта, за убирање плодова, за транспорт добара. Од занатских алатки правили су алате за обраду: метала, камена, дрвета, коже и текстила. Предмети ентеријера који су употребљавани и уграђивани у сеоске и градске куће такође су прављени у ковачким радионицама: пећи од црног лима, чешагије, машице и делове долапа.

Ковачи су од алата имали у ковачкој радионици део за топлу обраду гвожђа и то: ковачки наковањ с мехом. Мехови су били углавном

<sup>127</sup> Према казивању истог мајстора.

<sup>128</sup> Илија Николић, *Пирот и срез Нишавски 1801–1918*, грађа, књига трећа, Пирот 1982, 14.

<sup>129</sup> Милисав Савић, *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда*, 89.

једноструки или двоструки. Поред наковња је обавезно корито с водом за хлађење усијаних гвоздених предмета. Корито с водом је обично дрвено, често и камено. Неопходне алатке су ковачка клешта различитих дужина, чекићи и батови разних димензија, маказе и секачи за сечење лима и гвоздених полууга. На огњишту, са стране је и кишкало или чишкало, алатка с којом се гаси ватра на огњишту. То је гвоздена полууга на чијем се крају налазе штипаљке са сламом за гашење ватре. Слама се пре гашења умочи у воду. Поред топлотог дела, ковачка радионица има и део за хладну обраду гвожђа. То је тезга са учвршћеним менгелама и стегама, тоцилом за оштрење алата и производа, турпијама, обликачима за обликовање гвоздених предмета, калупима, пробојцима, нарезницама, сврдлима и цирклама. Сви ти помоћни алати сложени су по рафовима дуж зидова радионице или на тезги. Ковачи су некада имали шарајке или шарке за украшавање и пунцирање гвоздених производа и алата. Ковачки производи означени шарајкама су били ознака радионице и квалитета производа.

Некада су ковачи радили у јамама. Јаме су ископане поред наковња. Таква једна архаична ковачка радионица с јамом поред наковња у којој ради ковач, пронађена је у Темској, месту поред истоименог манастира. Ковачи данас најчешће поправљају делове: плугова и дрљаче. Праве мотике, пијуке, лопате, косире, секире, сатаре, грабуље, баштенске мотике, разне ножеве и сечива. Један број ковачница се оријентише на оправке моторних возила и пољопривредних машина, и оправке трактора и прикључних машина. Ковачи такође оправљају и тракторске приколице. У поткивачким радионицама које имају истоветне алате као и ковачнице, праве се гвоздене потковице за поткивање коња, волова и мазги. Потковице полукружног облика су за коње а округлог за волове. Потковице се праве од пуног гвожђа. Поткивачи су употребљавали исте или сличне алате као и ковачи. Поткивачи имају посебне ручне пробојце с дужим полуугама за бушење отвора у потковицама и маказе за сечење гвозденог лима. Специфична справа у поткивачкој радионици је трокрака ракла за поткивање говеда. Истој сврси служи и дужи дрвени балван. Сировине тј. гвожђе за рад ковача и поткивача, набављају на стовариштима или отпадима. Мајстори ковачи и поткивачи ту налазе различите врсте гвожђа, профила и лимова за израду и поправку својих производа.

У Пироту је 1930. године постојао један број радионица које су прерађивале метал и то: пушкар, лимар, кујунџија, и златар<sup>130</sup>. Поред наведених занатлија било је још и десет казанџија и седам бравара<sup>131</sup>. У време истраживања 2000. године остале су две ковачке, две лимарске, две браварске, казанџијска, казанџијско-лимарска радња и четири златарске радионице. Већина радионица је смештена као некад на Тијабари.

У Пироту данас постоје две ковачке радње: Дурмишевић Драган, и Агишевић Хама. Они праве гвоздене предмете кућног ентеријера и

<sup>130</sup> *Исти*, 89.

<sup>131</sup> *Исти*, 89.

екстеријера као и пољопривредне алатке: секире, грабуље, српове, косе, делове плугова, раонике, косире, мотике, ашове, пијукe, лопате, маказе. Такође ови ковачи врше оправке пољопривредног и другог алата као и оштрење алата, током целе године. У послове сезонског карактера спада израда роштиља од лима и потковица као и поправка ораћих справа и справа за обраду земље. Највећи део ковачких радова се састојао у прављењу и оправци пољопривредних алата.

У селима у околини Пирота има ковача и поткивача. По казивању мештана, Роми су по селима били ковачи и поткивачи сем ретких изузетака. Под једним кровом су биле и ковачке и поткивачке радионице. Често су у тим радионицама мајстори обављали и коларске послове. Сеоске ковачко-поткивачке радионице имају исте алате као и ковачнице у већим градским центрима. Ковачнице и поткивачнице имају огњиште, с меховима, наковњем на пању, коритом, чекић, клешта, турпије, тоцило и менгеле. У сеоским ковачницама део шине замењује наковањ. Сеоске ковачнице и поткивачнице су сиромашније у инвентару алата. То је стога што је обим њихове делатности знатно мањи од обима рада и делатности великих градских ковачница. Неретко сеоске ковачнице и поткивачнице раде сезонски, тј. по потреби. Пред сезонске пољопривредне радове неопходно је оправити све ораће справе и будаке, пијукe, лопате, секире и друго. У сезони пољопривредних радова ковачнице и поткивачнице раде пуном паром. Остало време током године власници тих радионица баве се пољопривредним пословима или сточарством. Скоро сви ковачи и поткивачи по селима власници су земље и стокe. Обично од стокe имају понеку овцу и козу. На својим имањима саде производе само за своје потребе а стоку чувају за славу или за продају. Слава ковача је Св. Атанасије 31. јануар.

### *Казанџијски занат*

Казанџије се појављују још почетком двадесетог века као самостална занатска делатност. У великим градовима као: Београд, Ниш, Прокупље, Зајечар и др. казанџијски занат се развија и раније. Место где се налазе казанџијске радње назива се „казан“.<sup>132</sup> Та реч води порекло из персијског језика. Казанџије су правили више врста казана и бројне предмете кућног бакарног покућства. То су казани за печење ракије с пратећим прибором, табарка, лула, капак, фуруна, превртач и цеви, затим казани за топљење сала за прављење масти и чварака, казани за топљење масе за сапуне, казани за топљење воска за свеће, казани за грејање воде, разне вангле, бакраче, велике и мале таве за спремање хране, кутлаче, чутуре, цезве и ибрике за кафу и чај, млинови за млевање кафе, тањире, ручконоше. Казанџије су правили и

<sup>132</sup> Абдулах Шкаљић, *Турцизми у српскохрватском језику*, Сарајево 1985, 2.

разне украсне вазе од бакра. Такође су казанције вршили оправке свих бакарних предмета. Поправљали су како употребне тако и украсне предмете од бакра. Калаисање предмета је било обавезно, нарочито оних предмета који су служили за спремање, чување и послуживање хране. Пре калаисања мајстори су стругали бакарно посуђе помоћу „чарка“, једне врсте струга<sup>133</sup>.

Бакарни лим за израду предмета се одувек набављао у продавницама или ваљаоницама бакра у таблама одређене величине и дебљине. Да би се обрадила бакарна плоча се ставља на радни сто и исеца се тј. кроји. Кроји се равно, тј. паралелним линијама, правоугаоно или у округлим линијама зависно од предмета који се прави. Црталом или шилом у бакарни лим се уцрта линија. По уцртаној линији се сече лим. Танки лим се лако сече и обичним кројачким маказама. За сечење дебљег лима користе се металне маказе. Да би се лим обликовао у округле, заобљене и кугласте површине, употребљава се чекић с округлом главом, метални али и дрвени. Мање површине се обликују на наковњу, сличном ковачким наковњима, а већи и шири комади бакра на мулији. Мулија се користи и за ковање бакарних трака које се кружно савијају и за обликовање производа. То је врста наковња од челика, издуженог облика, на трокраком дрвеном постољу са седиштем у средњем делу. Када се кују већи комади бакра најпре се загреју отвореним пламеном на огњишту. Тај процес олакшава и убрзава ковање односно обликовање. Спајање бакарног лима се врши прекивањем површина једне преко друге. Спојеве се исецају тако што се длетом избијају репови четвртастог облика или се секу маказама. Репови се спајају једни преко других преклапањем, прекивањем или савијањем. Лемљење је још један начин спајања бакарних делова, пре свега дна посуда. То је загревање површина које се спајају а које морају бити непропусне. Највише се користи при спајању дна и тела посуда. Те посуде су: мале и велике таве, бакрачи, казани и кутије, ибрици и ђугуми. Све ове посуде од бакра су употребљаване за спремање, чување, послуживање хране и чување воде. Казаницја је било ретко по селима околине Пирота, углавном су били концентрисани у Пироту. Изузетак чини село Срећкова у непосредној близини Пирота. У селу Срећковац казанцијску радњу има Манчић Китан, који прави казане и врши оправке. По селима у околини Пирота ситније поправке бакарног посуђа су вршили Роми, као амбулантне занатлије. Услуге за оправке су наплаћивали обично у натури а ређе у новцу.

### *Обрада коже*

Обрада коже је један од најстаријих заната. У обраду коже спада, табачки, сарачки, опанчарски, обућарски, ћурчијски и сарачки занат. Основна

<sup>133</sup> Хамдија Крешевљаковић, *Казанцијски обрт у Босни и Херцеговини*, Гласник Земаљског музеја у Сарајеву VI, Сарајево 1951, 191.

сировина за све ове занате је кожа. Кожа се добијала на различите начине, ловом и узгајањем стоке.

На селу су сељаци ловили: зечеве, вукове, дивље свиње, лисице, ласице, ређе медведе да би од њихових кожа направили одећу. Постављали су у шумама замке, „кљусе” у који се ухвати нога звери а да би се сачувала кожа. Од домаћих животиња користиле су се: говеђе, телеће, јунеће, свињске, овчије, козије и јагњеће коже. Ове коже су користили за прављење: кожне одеће, торби, бисага и другог кожног прибора. За опанке се највише користила свињска кожа. За израду опанака се користила и псећа кожа али само за време ратова тј. у нужди, због несташице свињских кожа.

### *Опанчарски занат*

„Пресни“ опанак је био основни тип народне обуће у Србији у 19. веку. Тај опанак од пресне, сирове коже израђивали су сељаци првенствено мушкарци али и жене. Израда пресних опанака је била једноставна и уносна па су почели да их израђују и бакали, трговци, болтације па и други. Оваквим радом конкурисали су правим опанчарима који су живели искључиво од свог рада. Опанчари су се због тога масовно бунили, а придружио су им се и санитарски савез Србије. Ношење пресних опанака је проглашено штетним јер су се преко њих преносиле заразне болести. 1887. године забрањена је израда и ношење пресних опанака. Облик пресног опанка је остао исти јер је био практичан за обување и скидање, утолико пре што је омогућавао да се брзо избаци земља која упадне у њега. Облик пресног опанка је пренешен и у занатску производњу, с тим што су мајстори од тада, 1887. године користили штављену кожу као основну сировину<sup>134</sup>.

Већ од краја 19. века опанчарски занат се брзо развија у Србији. Велики део њених становника, а то су били сељаци, носили су опанке. Опанци су били распрострањени и по варошима Србије. Ципеле или чизме су носили појединци чак ни сви чланови једне породице. Све су то били услови да се опанчарски занат развије у пуној мери у Србији. Прави развој опанчарског заната почиње увођењем ђоновских опанака. Све је ово имало одраза и на развој опанчарског заната у Пироту и у околним селима. Употреба црвеног опанка ширила се од западне ка источној Србији. Стога се у Пироту и околини још употребљавао пресан опанак док је у осталим деловима Србије ношен црвени опанак или „црвењаш”. Преношењем преко занатлија и продајом по вашарима и забраном, истискује се пресан опанак и из овог дела Србије. У време балканских и Првог светског рата у масовну употребу улази и ђоновски или шабачки опанак. Већ крајем 19. века се појављују опанци чији је ђон штављен. Ђоновски опанци су били трајнији и солиднији

<sup>134</sup> Милисав Савић, *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда.*, књига три, Сарајево 1923, 42.

од пресних а добро се показао и у ратовима. Ђоновски опанак се производио и у Пироту али тек после 1918. године. Кожа за опанке се штавила на посебан начин. Највише се штавила употребом хростове шишарке, коре од смрче, коре од јеле и у рују. За ђон се највише употребљавала воловска кожа или кожа старих јуница.

### *Табачки занат*

Сирова кожа пошто се одере лако и брзо труне на ваздуху. Да би се то спречило кожа се конзервира сушењем и сољењем. Основне занатске радње за очување коже су:

1. квашење у води,
2. скидање длака грипкама или стругачима,
3. скидање мешине,
4. прање у стајаћој води и по десетак дана и
5. размекшавање у кречу.

По сушењу на кожу се ставља со, поготову лети због високих температура. На тај начин се она припреми за штављење. Кожа се кваси у базену пуном воде. Ту се стави двадесет до тридесет кожа. Прање траје и до 14 дана, а да би се прање убрзало вода се чешће мења. Стављају се и хемијска средства да се квашење убрза. После квашења кожа се суши а кора која се ухвати разбија се тупим ножем, или дрвеним чекићем на дрвеном пању. Коже су се квасиле и у бурету, које се повремено окреће.

Скидање длака је следећа радња у преради коже и то се ради кречењем. Креч делује споро и уништава корен длаке па оне полако опадају. Зависно од количине и квалитета длака на кожи стављају се строго ограничене количине креча. Код малих додавања креча длака остаје на кожи цела и лако се скида руком. То се исто ради у базену с водом у којем се коже држе и додаје се сумпор натријум. Та се радња обављала у бурету које се лагано окреће. Скидање меса се врши оштрим ножем. То се ради опрезно да се кожа не засече. Скидање креча се вршило прањем кожа у води које је трајало неколико дана. Прањем се креч не скида у потпуности. Заостали креч омета штављење, а уклања се водом или мешавином воде и киселине која раствара креч а при том не сме да оштети кожу.

Размекшавање коже се вршило мазањем лица коже псећом балегом. Тиме кожно ткиво постаје млитаво и када се притисне прстом остаје удубљење које се не исправља. Последњи процес је штава које има више врста. То су биљна штава, хромна, бела уљна штава и комбинована штава. Ми ћемо се у овом раду бавити највише биљном штавом која се највише користила у селима у околини Пирота. Наиме, током вишегодишњег искуства сељаци су дошли до сазнања да се штављење коже може вршити разним средствима биљног порекла и то: корењем, лишћем, кором и соковима дрвећа, жбунова

и биљки. Спремљена штавна супстанца помаже да се кожно ткиво претвара у трајни облик који не може иструнути. Да би дошли до потребне материје за штавну мешавину сељаци су у дрвеним аванима дробили кору дрвећа и осушено лишће. Истучана кора и друго се испирало у нарочитим судовима и тако добијена штавна супстанца је била екстракт велике концентрације. Највише су биле у употреби коре храста, смреке, кестена и брезе које се и данас употребљавају да се праве екстракти. Понекад се увозио из Јужне Америке врло цењен екстракт добијан из биљке „кебрно“. Такође из наших шума се вадио екстракт из кестена. За прераду мешина нарочито се користио „руј“ кога су табаци-кожари много користили. Све ове материје биљног порекла сељаци називају танин. То је у основи погрешно јер је танин тачно одређена штавна супстанца хемијског порекла. Због истоветног својства сељаци танином називају све материје за штављење, како природног тако и вештачког порекла. Употребљава се и локални назив: „чинење“ и „штава“.<sup>135</sup>

Основни алати које су кожари користили су: буре за квашење кожа, клешта за превртање кожа, ножеви за дерање кожа, нож за скидање длака, дрвени чекић за табање-ударање коже, дрвени аван за туцање кора или лишћа за штаву. Понеки боље стојећи мајстор је имао и базен за квашење и превртање кожа као део табачке радионице.

Од мајстора табака који су радили по селима у околини Пирота добио сам податак да су коже стављали у рупе ископане у земљи. У те рупе су штавили коже од уловљених дивљих животиња: лисица, ласица, зечева, куна, вукова, вепрова, и врло ретко медведа. Штавили су и коже од домаћих животиња: козе, овце и свиње. Те штављене коже су употребљавали искључиво за сопствене потребе а највише за прављење опанака. С обзиром да су опанци одавно изашли из употребе тај поступак пада у заборав.

### *Сарачки занат*

Реч сарач је арапског порекла а користи се за занатлију који прави предмете од коже<sup>136</sup>. Сарачи су правили коњску опрему, бисаге, кожне опасаче с преградама, кожне кубурлије за мале пушке или револвере, кесе од коже, плетене канције и разно украсно ремење за коње.

Сарачки занат је био развијен у Пироту. Пирот је имао неколико сарача. Последњи од њих је Ђорђе Ђорђевић који и данас понекад направи по неки мањи предмет од коже или врши мање оправке. Сарачки занат је почео да учи док је био интерниран током 1943. године у фабрици обуће

<sup>135</sup> Борисав Јовановић, *Из речника старих заната*, Пиротски зборник 31, Пирот 2006, 116–117.

<sup>136</sup> Абдулах Шкаљић, *нав. дело*, 549; Милан Вујаклија, *Лексикон страних речи и израза*, Београд 1991, 467–468.

„Бата-Борово“ у Вуковару. У Вуковару у фабрици остао је да ради и после завршетка рата све до 1953. године, када се враћа у Пирот. Ту почиње да ради у друштвеном предузећу „Седлар“. Све до пензионисања радио је у том предузећу као сарач. У предузећу „Седлар“ су правили опрему за коње и то: седла, разно ремење, каишеве, амове, бичеве, оглаве, дизгине. После пензионисања отворио је сарачку радњу у којој врши ситније оправке а прави предмете од коже: новчаници, футроле за ножеве, футроле за лично и ловачко оружје, ловачке торбе, бичеве, украсе за коњске амове, коњске бисаге, појасеве за мушку и женску ношњу. Мајстор Ђорђевић је израђивао и поправљао женске ташне и торбе. Правио је и поправљао путничке и поштанске торбе. Све што је у вези коњске опреме данас се ретко израђује јер се коњи као запрежна и вучна стока последњих тридесет година све мање користе. Коњи се користе за транспорт углавном у брдским пределима у околини Пирота. Ретко се користе у низинским пределима око Пирота. Заменили су их техничка превозна и транспортна средства као што су: аутомобили, камиони, аутобуси и трактори с приколицама. Мајстор Ђорђевић је својевремено употребљавао сем коже као основну сировину и синтетичке материјале као што је поливинил. Синтетички материјали су кориштени у недостатку коже, највише за украшавање разних торби, појасева, коњске опреме и разних футрола, педесетих и шездесетих година 20. века.

Сарачки алати који су употребљавани за обраду коже су пре свега: шиваћа машина, разни сарачки ножеви, ножеви полумесечастог облика, зумбе-пробојци различитих дужина и пречника отвора, клешта дужа и широка, клешта за нитовање, шила, игле, дрвени наковањ, маказе, разне радле, различита дрвена глачала, сарачка тезга и сарачко ресло. Такође је мајстор Ђорђевић имао и сарачкемустре, које је користио у раду а помоћу којих је кројио поједине предмете<sup>137</sup>.

### *Ћурчијски занат*

У Ћурчијском занату прерађена кожа се користи као основна сировина. Од те коже праве се шубаре и кожуси. Назив ћурчија и ћурчилук су турцизми у значењу занатлије који прерађују производе од крзна<sup>138</sup>. Кожухари су куповали коже од касапа из града а добрим делом из оближњих села. Ћурчије су кожу сами прерађивали. За прераду коже ћурчије су користиле следећи алат: буре за кисељење кожа, дрвену ступу са гвозденим тучком за туцање печурки, шишарки и другог биља и кора за бојење кожа. Грипку, врло оштар нож за чишћење тј. одвајање кожа од меснатог дела, као и менгеле. Менгеле су алат у облику дрвоног рама на којем се коже разапињу за

<sup>137</sup> Према подацима добијеним од Милорада Поповића кустоса музеја Понишавља у Пироту и казивању мајстора Ђорђевића којима се овим путем срдечно захваљујем.

<sup>138</sup> Абдулах Шкаљић, *нав. дело*, 200.



сушење после обраде. Коже се спремају за кројење на исти начин као што је припремају сарачи. Стога га овде нећу понављати. У Књажевцу, на терену сам добио податак, да се за бојење кожа употребљава дудова, орахова, брестова кора, шишарке јела и борова и јабукова печурка<sup>139</sup>. Припрема боја је вршена на следећи начин. Осушене биљке, шишарке и коре су се туцале а потом ситниле тучком у авану, а потом се дуже време кувале на слабој ватри у казану или грнчарским ћуповима.

После бојења коже се суше а вишак боје се скида грипком, посебним ножем. Овим су коже припремљене за кројење. Кројење коже је завршна фаза у њеној обради. Ћурчијски алати који се употребљавају за кројење су слични алатима кројачког заната: напрстак, маказе за сечење, игле за шивање, различити шаблони за кројење, некад аршини а данас метри. Дрвени калупи за шубаре и дрвена тезга су обавезни алати у ћурчијској радионици. Калупи су обично направљени из једног комада дрвета. Неки мајстори ћурчије имају калупе – састављене из два дела који се завртњем шире или стежу, односно подешавају по потреби. Тезга на којој се врши кројење и остале мајсторске радње је направљена од дрвета, радне површине од 1,5 метра дужине до 1 метра ширине стоје на четири ногара а имају фиоке за смештај алата.

Ћурчије су првенствено радили шубаре од овчијег руна, затим кожухе и јелеке. Све до тридесетих па и четрдесетих година 20. века кројиле су дуге мушке кожухе за хладне и ветровите зиме. Индустијском производњом капута и друге мушке и женске одеће која се нагло развија током педесетих и шездесетих година двадесетог века у Србији, израда кожуха од коже и ћурчијских производа се постепено смањује и полако излази из моде. Шездесетих и седамдесетих година двадесетог века биле су у моди навлаке које су се стављале на седишта аутомобила као и тзв. раднички кожуси с рукавима али и без рукава. Радничке кожухе највише су употребљавали тесари, зидари, дрводеље, столари и други грађевински мајстори који су их носили на грађевинама и градилиштима под отвореним небом да би се заштитили од лоших временских прилика. Правили су и дуже капуте, који су споља били од дебљег платна а изнутра постављени углавном овчијом кожом. Ћурчијски занат данас се може сматрати занатом у изумирању.

### *Абаџијски, терзијски и кројачки занат*

Од почетка 19. века у Србији која је још под Турцима почиње тенденција ка промени начина одевања. Тежња је ка што бољем и лепшем одевању. Као што је познато Турци су у том погледу наметали одређене забране раји односно немуслиманском становништву. После доношења Хатишерифа из 1830. године ове забране полако излазе из свакодневне праксе. Утицаји са Запада у

<sup>139</sup> Ранко Баришић, *Занати у Књажевцу*, Гласник Етнографског музеја у Београду 61, Београд 1997, 135–139.

одевању су све већи и становници градова, поготову добростојећи слој прихвата моду одевања која долази из Беча, Будимпеште и Париза. Друга половина и крај 19. века означава скоро потпун прекид с турским начином одевања. Нову моду у одевању прате занатлије пре свега терзије, а пре њих абације, које се прилагођавају новим захтевима и уводе нове мере и кројеве у своје радионице. Из терзијског заната ће се временом развити и кројачки занат.

Тон том новом начину одевања пре свих дао је Кнез Милош Обреновић који своје турско одело замењује западноевропским оделом. После повратка из изгнанства 1859. године он је обучен на потпуно западноевропски начин. Отварање терзијских а нешто касније и кројачких радњи најпре у великим градовима Србије: Београду, Нишу, Краљеву, Крагујевцу, а после и у мањим варошима отвара пут другачијем начину одевања. У Пироту се под тим утицајем отвара неколико терзијских радњи. Разлика у раду терзијских и абацијских радњи је следећа: терзијске радње углавном раде за градско становништво док абације шију за сеоско становништво. Алата које су употребљавале абације а потом и терзије скоро су истоветни.

Алата који се употребљавају у терзијским радионицама су следећи: маказе, аршини, данас се употребљавају метри, мустре, игле, напрстак, шила, закачка, металне утије с басаџиком, колтата-даска за пеглање и шиваћа машина. Маказама се текстилни материјал секао, аршинима односно метрима се мерио, по мустрарама се кројило, иглом се шило, напрстком се чувао прст од убода иглом при шивању, шилом су бушене рупе за шивање копчи и дугмади, закачком се затезала чоја при везењу прслука. Уместо шила се некада употребљавао рог од срндаћа или јелена. Таква шила су била у употреби нарочито код абација, терзије су имали у својим радионицама већ металне игле. Игле су биле куповне. Металним утијама се пеглало, то су биле претече пегли. На утије се стављао басаџик, дрвена педала да терзијски помоћник не опече ногу приликом пеглања. Дршка утије се увијала крпама да се онај који пегла заштити руке од велике топлоте приликом пеглања. Утије су замењене пеглама на ћумур, да би се од краја четрдесетих година 20. века постепено уводиле пегле на електричну струју. Дрвена даска колтата, употребљавана је за пеглање или притискање веша. Шиваће машине улазе у употребу већ крајем 19. века и оне су покретане на ножни погон, педалама преко каиша. Истовремено су се појавиле машине које су употребљаване за шивање коже, такође покретане на ножни погон. Шиваће машине су употребљавали терзије и касније су наставили да их користе кројачи а користе их и данас. Шиваћа машина – је била обавезан део кројачке радионице. Већ од тридесетих година 20. века улазе у употребу електричне шиваће машине за текстил и кожу, употребљаване како у индустријске сврхе тако и за кућну употребу. Из терзијског заната ће се временом развити кројачки занат. Током тридесетих година 20. века у Пироту има 47 терзија<sup>140</sup>.

<sup>140</sup> Милисав М. Савић, *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда*, 89.

Увођењем царинске заштитне тарифе Србије за целу земљу занати су заштићени од стране конкуренције и дампинг цена и услуга<sup>141</sup>. Ова царинска заштита је деловала тако да занати почну да се развијају како у повећаном броју занатских радњи и занатлија тако и у укупном увећаном имовном стању. Овом заштитном царинском тарифом обухваћени су између осталих и занатлије које су прерађивали текстил а то су највише терзије и кројачи, али и модискиње<sup>142</sup>.

Данас у Пироту ради само један кројач. Он се бави углавном оправкама и мањим преправкама одеће. Најчешће су ту скраћења панталона, оправка сакоа поправке сукања и др. Дечија мушка и женска конфекција се оправља, најчешће се продужава у складу с дечијим узрастом.

Текстилно предузеће „Први мај Пирот“ основано 1959. године је имало велики удео у одевању становника Пирота и околине, па и С.Ф.Р. Југославије. Текстилна индустрија у Пироту је забележила и значајне извозне резултате док је постојала. Велики увоз јефтине текстилне конфекције из Бугарске и одевних предмета из Кине гуши текстилну производњу. Оправка конфекције се купцима скоро не исплати, јефтиније је купити увозне текстилне производе.

У селима у околини Пирота је било кројача народних одела. Последњи којег сам нашао је Здравковић Милорад<sup>143</sup>. Ишао је од села до села тј. био је амбулантни занатлија, и понајвише је зими шио мушка одела. Од алата је имао маказе, метар, игле, шило и напрстак.

### *Мутавцијски занат*

Мутавцијски занат је био тесно повезан с гајењем оваца у висинским деловима околине Пирота. Напред је већ напоменуто да је у Пироту крајем 19 века постојао мутавцијски еснаф што говори о великој развијености овог заната. Већ од двадестих година двадесетог века мутавција је све мање у Пироту. Од краја тридесетих година 20. века мутавција у Пироту више нема. Њихове радионице су сада у планинским селима.

Сматра се да су Турци донели мутавцијски занат на Балкан у Бугарску<sup>144</sup>, у Србију<sup>145</sup> на Косово и Метохију<sup>146</sup> и у Босну и Херцеговину<sup>147</sup>. У

<sup>141</sup> Исто, 393.

<sup>142</sup> Сашка Велкова, *Куварице пиротског краја*, Гласник Етнографског музеја у Београду 70, Београд 2006, 75.

<sup>143</sup> Према казивању Миодрага Здравковић, абације, рођеног 1921. године.

<sup>144</sup> Вера Венедикова, *Мутавцијски занат в Булгариа*, Известиа на етнографски институт с музеји, књига прва, Софија 1953, 71.

<sup>145</sup> Јованка Николић, *Мутавције у Нишу*, Гласник Етнографског музеја у Београду XVIII, Београд 1955, 138.

<sup>146</sup> Татомир Вукановић, *Мутавције у Приштини*, Годишњак музеја Јужне Србије, Скопље 1939, 39.

<sup>147</sup> Душан Дрљача, *Мутавције у Мркоњић Граду*, Гласник Земаљског музеја Босне и Херцеговине XII, Сарајево 1957, 47–67.

Србији је 1888. године било чак 210 мутавџија<sup>148</sup>. Међутим и пре доласка Турака на Балкан још у средњем веку, била је позната прерада козје длаке. Високе чарапе од козје длаке зване клашње, биле су коришћене у околини манастира Бањске<sup>149</sup>.

У току истраживања заната у пиротским селима установио сам да су термини употребљени у мутавџијском занату, називи алата, називи делова разбоја као и мутавџијских производа исти као и у другим крајевима где се прерађивала козина. Јованка Николић сматра: „да се мутавџијски занат није развијао као наставак домаће радиности него је производ чисто градске културе која је услед природних услова на селу лако утицала да се овај занат тамо развије“<sup>150</sup>.

Да би се упражњавао мутавџијски занат неопходно је сакупљање основне сировине – козје длаке тј. козине. У брдским селима око Пирота увек је било доста стада коза неопходних за мутавџије. Козе су се шишале око Спасовдана. Сваки домаћин је за себе шишао сопствене козе маказима којим се шишају и овце. После шишања козина се „треби“. То је одвајање козине које се врши према боји. Одваја се козина смеђе боје од козине сиве и козине беле боје. Остатак козине се зове „арџија“ а користи се највише за потку у ткању. Требљена и очишћена козина се стављала на „изагач“ – справу за разбијање козине. Изагач је даска правоугаоног облика, дужине до једног метра, ширине до пола метра, и укопана у земљу. На једној страни су укуцана четири клина закачена на канапе дужине до 3–4 метра. Крајеви канапа су закачени за штап. Мутавџија држи штап обема рукама са којим „разбија“ кострет. Штапом удара по кострети разасутој по дасци. Кострет се тако растреса неколико пута. Приликом трећег растресања кострет се прска водом. Козина се кваси кроз полуотворена уста прскањем кроз зубе. Овим се козина смекшава и тиме је лакша за предење. Тако припремљена козина се савија у „својке“ а потом ставља у мешине од овчије коже. Данас се ставља у пластичне вреће. Потом следи предење козине на „чекрку“. Чекрк се састоји од два дирека пободена у земљу. На дирече је постављена хоризонтална соха, која се ставља ка зиду заједно с точковима а којих обично има три. Точкови су спојени „колагачем“, савитљивом гредицом с два испуста кроз која се провлачи игла са „ћучетом“ – дрвеним ваљком. Колагач има три „бурме“ које су повезане за точак „шелтом“ тј. вуненим или памучним концем.“ Бурме” служе за предење и „врткање“, односно усукавање испреденог конца. Горња гредица има две металне куке повијене према чекрку. Кроз куке се провлачи крива даска. Даска држи два „бубрега“, тј. дрвене лоптице кроз које се провлачи канап до другог краја радионице. На другом крају је „гачмакара“ – раклја са дрвеним точком. Ту су и коци са „штипкама“ учвршћеним за дрвени дирек. Кад почне предење „предач“ канапом којим је

<sup>148</sup> Владислав Карић, *Србија*, Београд 1887, 411.

<sup>149</sup> Константин Лиречек, *Историја Срба*, књига три, Београд 1923, 290.

<sup>150</sup> Јованка Николић *нав. рад*, 139.

опасан око струка вуче калем конца. Предач иде уназад, вуче канап за који је закачена кострет, а с њим се покреће и цела конструкција. Предач има и мању мешину, коју држи испод леве мишке из које извлачи козју длаку, спаја са концем. Идући натрашке непрестано вади из торбе по два-три прста козине и трља је да буде мекша. Та се радња непрестано понавља. Са колаца се испредени конач савија у клупчад са којим се тка.

Ткање се врши на вертикалном разбоју слично као код ткања пиротских ћилима. Разбој чине две дебеле дрвене сохе пободене у земљу, на горњем делу су учвршћене за зид. Сохе држе попречне даске, и то горњи и доњи „ирит“, а по средини „цуњак“. Попречне даске су учвршћене „чаповима“. Ткач док тка седи на дасци пред разбојем. Раније око двадесетих година 20. века седели су на земљи с ногама у рупи пред разбојем<sup>151</sup>. Док тка ткач ногама додирује доњу соху. Доњи ирит је покретан и употребљава се за затезање „струка“ тј. основе и њиме се регулише дужина ткања. Померање горњег ирита врши се тако што се померају клинови који су углављени у избушеним рупама у сохама. Сновање се врши преко горњег и доњег ирита. Преко основе се ставља дрвени штап „чибук“ који је придржава. Пре ткања у разбој се ставља „зербалица“ и „шимшира“. Шимшира је пљоснат гладак штап зашиљен на врху и служи за отварање зева на ткању. После шимшира долази прут на који је намотан упреден конач којим се проткива ткање на разбоју. Једном се ткање отвара „зербалицом“ а следећи пут руком, те се тако врши ткање. Свако провлачење потке набија се „тарком“ коју предач држи у крилу. Тарак је направљен од дрвета и гвожђа. Тарак има облик чешља, основа је правоугаоног облика дрвени део а у продужетку је чешаљ од гвожђа. Дужина ткања се отка по наруџбини и може да буде дужине и до неколико десетина метара. До почетка двадесетих година 20. века кострет је била употребљавана само у природној боји. Од тада почињу са бојењем и то искључиво анилинским бојама. У случају несташице коза и козине употребљавала се људска коса која се мешала с козином. Мутавције су узимали и отпатке од прераде кожа из кожара. То се дешавало обично после ратова када би фонд коза потребних за сакупљање козје длаке знатно опао.

Мутавције су производили: вреће, бисаге, покровце, зобнице, торбе и колане. Покровци су служили за покривање стоке: крава, магараца, коња и волова, у хладнијим и кишним данима. За нужду су покривке од кострети користили и људи, јер мутавцијски предмети добро штите од кише. Кострети су ширине до 70 цм, а састављањем две поле добија се и до 1,50 м ширине. Вреће од кострети су прављене за чување брашна и жита садржине су до 100 па и 200 кг. У њима се чувало брашно преко целе године. Бисаге су прављене запремина 40 до 80 кг. Употребљаване су за ношење жита у воденице, приликом сетве па и за позив кумовима на свадбу или славу. Зобнице су четвртастог облика, величине 30 са 40 цм. Зобнице са стране имају узице за качење коњу око главе. Коњ једе из зобнице обично зоб. Мутавције

---

<sup>151</sup> Исто, 152.

праве и торбе с преклопом које се обично носе о рамену. У торби се носи ручак радницима на њиви, носи се славски колач, јело и пиће за гробље за задушнице. У мутавцијским торбама се преносе ситнице које се купују на пијаци за свакодневну употребу. Мутавције су још правили колане, појасеве који иду преко трбуха коња а с њим се учвршћују седло, или самар на мули или магарцу.

Мутавцијске радионице су увек биле издвојене зграде у склопу сеоског домаћинства. У мутавцијској радионици су се вршиле све наведене радње сем гребенања односно разбијања козине које је вршено у посебној шупи.

### *Корпарски занат*

У селу Брлогу приликом истраживања наишао сам и на мајстора који је правио корпе. У овом селу некада је било пет мајстора корпара. Данас је остао само један. Основна сировина за израду корпи је била надомак самог села Брлога. Поред река у јаругама су расле леске од којих су се правиле корпе. Корпе су прављене од лесковог прућа. Пруће се после брања суши, а потом сече по дужини на четири дела. Најпре се огули кора па се добро осушене леске исплету. Плете се на калуп. На калупу се стегне да би све корпе биле истоветне. Најпре се направи основа кружног облика па се онда наплићу стране. Корпе се праве до 40 цм висине и до 40 цм ширине. Праве се корпе носивости до 50 кг. Раније су израђивали корпе носивости и до 100 кг. Употребљаване су за преношење кукуруза, кромпира, пасуља, парадајза, паприка, јабука, грожђа, шљива тј. свих плодова с њива и из башта. Да би се израдила једна корпа средње величине потребно је до три дана рада. Дршке се ојачавају металном жицом да издрже терет и да дуже трају<sup>152</sup>. Данас су плетене корпе замењене платненим торбама. Корпари су правили и седишта за столице од плетеног прућа.

### *Каменорезачки занат*

Обрада камена има дужу традицију у пиротском крају. Камен се вадио из оближњих каменолома или мајдана. Највећи мајдан камена је у Темској који је у експлоатацији већ дуже од једног века, а налази се у непосредној близини истоименог манастира. По околним селима има мањих мајдана које су сељаци користили за своје потребе. Камен из мајдана су сељаци најчешће употребљавали за зидање темеља кућа и привредних зграда, покривања кровова кућа каменим плочама, за покривање привредних зграда, најчешће стаја. Такође су се каменим плочама покривали кровови зграда као што су: школе,

<sup>152</sup> Према казивању Милије Илића корпара из Брлога.

месне канцеларије, земљорадничке задруге, амбуланте. Од шездесетих година 20. века масовно улази у употребу индустријски цреп за покривање кровова, те се камене плоче за покривање мање употребљавају. За ограђивање торова су се употребљавале и употребљавају четвртасте камене плоче. Прагови и степеништа кућа, ограде око бунара и бунари, као и темељи кућа тесани су од камена. Посебно су тесана камена корита "сандук" за коваче, појила за стоку и ручни жрвњеви. Све потребне алате за каменорезачку делатност израђивали су сеоски ковачи. Сеоски каменоресци су били приучене занатлије. Углавном нису имали школе ни посебног образовања. Они су скоро сви били шегрти код старијих каменорезаца где су изучили занат. Каменорезачким занатом по селима су се бавили и дунђери. Често су своје знање и умеће преносили и у друге крајеве, кад су ишли у печалбу.

Посебна делатност у каменорезачком занату је прављење и подизање надгробних споменика. У селима су подизани надгробни споменици од камена пешчара, у току 19. века па све до четрдесетих и педесетих година 20. века. Надгробни споменици у то време су били у облику крста или правоугаоника, постављени над плочом. Један од најразвијенијих заната у Пироту, је каменорезачки занат. Данас каменоресци у Пироту праве надгробне споменике како за градска гробља тако и за гробља у околним селима сходно финансијским могућностима наручиоца.

Од педесетих и шездесетих година 20. века, за надгробне споменике све мање се употребљава камен пешчар а све више у употребу улазе и други племенити каменови односно мермер. За „последњи пут“ својим покојнима подижу споменике од скупог увозног мермера и то: белог, сивог и највише црног „шведског“. Пре 1941. године надгробни споменици од црног мермера су били реткост и привилегија за најбогатије грађане, пре свега трговце и берзанске шпекуланте. Црни мермер је одувек био веома скуп а због своје трајности, лепоте и елеганције је доста тражен. Надгробни споменици од црног мермера су били симбол статуса и ствар престижа по којем су се богати људи разликовали од обичних грађана. И данас је споменик од црног мермера симбол статуса.

Србија не оскудева у племенитим врстама камена те је тражен мермер из Венчаца. То је разнобојни мермер погодан за израду надгробних споменика и плоча као и за израду осталих украса а знатно је јефтинији од увозног камена. Доста је тражен и јабланички „габро“, мермер високог квалитета и приступачне цене. Такође је јабланички „габро“ тражен и у грађевинарству. Тражен је и бели мермер из Прилепа. Увози се и користи и мермер из Италије и Африке. У последње две деценије све више се тражи мермер „импала“ који се увози из Индије.

Поред израде надгробних споменика, што је основна делатност каменорезаца, занатлије су правиле разне украсе: стубиће, коцке, постаменте, кружне и четвртасте плоче, вазе за цвеће, свећњаке, разне мермерне фигуре. Као посебна наруџбина су урезивани украси као што су звезде, крстови, полумесец, лишће, венци, украсно цвеће а урезивани су и стихови као последњи

поздрав покојнику. Почетком деведесетих година, у употребу је ушао вештачки камен „гранит“. Гранит је као имитација најближи мермеру, те је због цене и општег пада стандарда био у масовној употреби. На споменик се стављају украси сходно занимању покојника. Украс у облику алата се урезивао ако је покојник био занатлија. Ако је покојник био нпр.: фудбалер, стављана је фудбалска лопта исклесана од мермера, или је постављана цела фигура фудбалера. Нису ретке урезане фудбалске лопте или фигуре фудбалера. Оном који је погинуо у аутомобилској несрећи учртаван је волан или моторно возило и сл. На надгробне плоче су учртавани најосновнији подаци о покојнику, име и презиме, датум и место рођења, време и место смрти. На споменик се урезује и име оног који га поставља. Као посебан знак пажње и успомене урезивани су и стихови као последњи поздрав покојнику. Натписи се боје црном или златном бојом с тим да треба да трају и 50 до 60 година. Надгробни споменик се обично поставља до године дана од дана сахране. На парне године се не поставља споменик. Није реткост да се надгробни споменици подижу и за живота. Приликом постављања споменика мајстори се даривају пешкирима и кошуљама и позивају на ручак.

Алате које употребљавају каменоресци су разноврсни. Каменорезачки алати су масивни, направљени од квалитетног челика. Некада су каменорезачки алати ковани и набављан од ковача, сада се набављају из индустријске производње тј. продајне мреже. За вађење и обијање камена из мајдана мајстори се служе великим пијуком и ћускијом за вађење камена, затим великим маљем, шпичевима, мацолом од 4 до 8 кг тежине. За обијање камена користи се ручни чекић. Глето служи за равнање. Шестаром или цирклом, цунијом и метром се камен премерава. Великим и малим штокомерима од 1 до 3 кг камен се дотерује. Шпичевима се урезују слова и украси на споменицима. За мерење и намештање споменика на гробљу се употребљава либела, висак и угаоник као основни алати. За подизање споменика употребљавају се и зидарски алати.

У ранијем периоду како је већ речено за прављење надгробних споменика вадио се камен из мајдана. Вађење камена из мајдана је веома напоран и тежак посао. По налажењу мајдана најпре се скида слој земље. На површинском делу мајдана је обично шљунак и ситнији камен који мора да се претходно одстрани да би се дошло до здравог камена. Када се дође до „здравца“, здравог камена, у жилу се набија већи број гвоздених клинова. Камене плоче се одвајају великим маљевима, мацолама, пијуцима и ћускијама. Када је мајдан на неприступачном терену, употребљава се динамит с којим се камен из мајдана разбија у мање комаде. Тај део посла обављају професионални минери. После мињања рашчишћава се мајдан, мањи комади камена се одстрањују а велики четвртасти комади камена се натоваре на кола да би се транспортовали до радионице. Некада се то радило тако што је неколико радника гурало камену громаду преко дасака на кола. Данас се то ради помоћу дизалица и камен из мајдана се претовара у камионе велике носивости. У каменорезачкој радионици се камена громада



истоварује. Ту се камен разврстава по величини и прерађује према каквоћи. Сече се у правоугаоне или четвртасте плоче различитих димензија. Некад се сечење камена вршило великим металним тестерама. Претходно су забијали клинове у камен да би се одвојио у мање делове који су били лакши за обраду. Тај поступак обраде камена се данас врши машинским путем.

Цене надгробних споменика су различите и зависе од више фактора. Ти фактори су: квалитет уграђеног мермера у надгробни споменик, димензије споменика, затим број и величина уграђених украса и дужина натписа, потом боја мермера бела, сива или црна, као и цена додатних обављених радова око споменика, ограде и друго. Цене најскупљих надгробних споменика се крећу и до више хиљада евра. Каменорезачки занат а посебно израда надгробних споменика сада се сматра најпрофитабилнијим занатом у Пироту и околини<sup>153</sup>.

### ЛИТЕРАТУРА:

Баришић, Ранко  
1997.

– *Занати у Књажевицу*, Гласник Етнографског музеја у Београду, Београд, 2006.

– *Керамика из калупа*, Годишњак града Београда LIII, Београд.

Велкова, Сашка  
2006.

– *Куварице пиротског краја*, Гласник Етнографског музеја у Београду 70, Београд.

Венедикова, Вера  
1953.

– *Мутавцијски занат в Булгарија*, Известија на етнографски институт с музеј, књ. I, Софија.

Весић, Миладин  
1978.

– *Становништво и миграције у источној Србији*, Географски институт Јован Цвијић, Београд.

<sup>153</sup> Према казивању Ружице Мијић, снахе каменоресца Божидара Мијића из Пирота.

Вујаклија, Милан

1991.

– *Лексикон страних речи и израза*, Београд.

Вукановић, Татомир

1930.

*Мутавције у Приштини*, Годишњак музеја јужне Србије, Скопље.

Вучо, Никола

1954.

– *Распадање еснафа у Србији*, књига прва, Београд.

1958.

– *Распадање еснафа у Србији*, књига друга, Београд.

1975.

– *Положај ситних занатлија у доба Светозара Марковића*, Зборник историјског музеја Србије 11–12, Београд.

Дрљача, Душан

1957.

– *Мутавције у Мркоњић Граду*, Гласник Земаљског музеја Босне и Херцеговине, свеска 12. Сарајево.

Дробњаковић, Боривоје

1936.

– *Пиротски грнчари у Боки Которској*, Прилози проучавању наше народне керамике, Етнографски музеј у Београду, Посебна издања 6, Београд.

Ђорђевић, Тихомир Р.

1926.

– *Архивска грађа за насеља у Србији*, Српски етнографски зборник XXXVII, Београд.

Живановић, Миливоје

1933.

– *Понишавље – монографија историјско етнографског карактера*, Пирот.

Јовановић, Борисав

1994.

– *Ризница Пиротске баштине – стари занати*, Пирот.

2006.

– *Из речника старих заната*, Пиротски зборник 31, Пирот.

Јиречек, Константин

1923.

– *Историја Срба*, књ. 3, Београд.

Карић, Владислав

1887.

– *Србија*, Београд.

Крешевљаковић, Хамдија

1951.

– *Казанџијски обрт у Босни и Херцеговини*, Гласник Земаљског музеја у Сарајеву 6, Сарајево.

Манић-Форски, Драгутин

1974.

– *Печалбари. Збирка писама печалбара*, Бабушница 1974.

Марковић, Драган

1979.

– *Значајан налаз керамичких предмета у Суковском манастиру*, Пиротски зборник 10, Пирот.

Милићевић, Милан Ђ.

1884.

– *Краљевина Србија*, Београд.

Николић, Владимир М.

1910.

– *Из Лужнице и Нишаве*, Српски етнографски зборник XVII, Београд.

Николић, Илија

1981.

– *Пирот и срез Нишавски, 1801–1918*, (грађа), књига прва, Пирот.

– *Пирот и срез Нишавски 1801–1918*, (грађа), књига друга, Пирот.

1982.

– *Пирот и срез Нишавски 1801–1918*, (грађа) књига трећа, Пирот 1982.

Николић, Јованка

1955.

– *Мутавиције у Нишу*, Гласник Етнографског музеја у Београду XVIII, Београд.

Пантелић, Никола

1954.

– *Прилог проучавању берберског заната у Београду*, Гласник Етнографског музеја у Београду XVII, Београд.

Павићевић Л.

1911.

- *Напис о Пироту и његовим радницима и занатлијама*, Радничке новине, Београд, 30. април 1911, бр. 89, 2–3.

Петковић, Милица

1984.

- *Пиротска грнчарија – прилог проучавању*, Пиротски зборник 11–12, Пирот.

1988.

- *Пиротска керамика*, Пирот 1988.

Петровић, Јеленко

1920.

- *Печалбари, нарочито из околине Пирота*, Београд.

Савић, Милисав

1914.

- *Занати и индустрија*, Београд.

1930.

- *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда*, VIII део, Сарајево.

1923.

- *Наша индустрија и занати, трговина и пољопривреда*, књига три, Сарајево.

1888.

- *Српски занатлија*, Београд.

Стојанчевић-Николић, Видосава

1971.

- *Управа Пиротска 1877–1878*, Пиротски зборник 3, Пирот.

Томић, Персида

1953.

- *Данашња Аранђеловачка грнчарија*, Гласник Етнографског музеја у Београду XVI, Београд.

1960.

- *О типовима грнчарских кола и керамике у Србији*, Гласник Етнографског музеја у Београду 22–23, Београд.

1966.

- *Народна керамика у Југославији*, Каталог изложбе, Етнографски музеј у Београду.

1983.

- *Грнчарство у Србији*, Збирке 1, Етнографски музеј у Београду, Београд.

Филиповић, Миленко С.

1951.

– *Женска керамика код Балканских народа*, Посебна издања Етнографског института САНУ 2, Београд.

Ћирић, Душан М.

1972.

– *Рабеново здање*, Пиротски зборник 4, Пирот.

Шкаљић, Абдулах

1985.

– *Турцизми у српскохрватском језику*, Сарајево.

### Казивачи:

1. Предраг Пешић, столар, Пирот, рођен 1933, слава Св. Ђорђе
2. Зоран Јонтић, грнчар, Пирот, рођен 1961, слава Св. Арханђео
3. Душан Златковић, грнчар, Пољска Ржана, рођен 1936.
4. Јефта Петровић, грнчар, Мали Суводол, рођен 1958.
5. Ђорђе Живковић, грнчар, Мали Суводол, рођен 1944.
6. Милија Илић, корпар, Брлог, рођен 1937.
7. Миодраг Здравковић, абација, рођен 1921.
8. Петровић Милорад, поткивач, рођен 1932, слава Св. Димитрије
9. Влада Ранчић, ћурчија, Брлог, рођен 1921, слава Петковдан
10. Милија Илић, корпар, Брлог, рођен 1931, слава Св. Петка
11. Сокол Драгић, ковач и поткивач, рођен 1940, слава Св. Никола
12. Никола Манчов, терзија, рођен 1913, слава Св. Ђорђе
13. Стаменовић Димитрије, терзија, рођен 1923, слава Св. Арханђео
14. Александар Ђорђевић, ковач и поткивач, рођен 1938, слава Св. Тројица
15. Михајло Крстић, мутавција, рођен 1921, слава Св. Аранђео
16. Станоје Тошић, каменорезац, рођен 1938.
17. Велимир Павловић, столар и качар, рођен 1934, слава Св. Јован
18. Светомир Селимовић, ковач и поткивач, рођен 1949, слава Митровдан
19. Радован Лазаревић, бачвар, рођен 1924, слава Св. Јован
20. Момир Ђурић, каменорезац, рођен 1923, слава Св. Димитрије
21. Милутин Јовановић, ковач, поткивач, пинтер, рођен 1924, слава Св. Јован
22. Јован Ћирић, лончар, рођен 1926, слава Св. Спиридон
23. Витомир Вукадиновић, дрводеља, колар и ковач, рођен 1926, слава Св. Арханђео
24. Тихомир Величковић, бачвар, рођен 1941, слава Св. Арханђео

25. Хранислав Ђирић, ковач, бравар, рођен 1932, слава Св. Ђорђе
26. Бошко Љубеновић, столар, рођен 1931, слава Св. Никола
27. Велимир Петровић, столар, рођен 1947, слава Св. Никола
28. Виден Богдановић, ковач и поткивач, рођен 1933, слава Св. Никола
29. Бобан Манчић, казанџија, Срећковац, рођен 1963, слава Св. Арханђео
30. Милутин Ранчић, столар, рођен 1934, слава Св. Арханђео
31. Светислав Златковић, пинтер, рођен 1934, слава Св. Арханђео
32. Велимир Цветковић, столар, рођен 1931, слава Св. Никола
33. Љубан Стојиљковић, бачвар, рођен 1935, слава Св. Јован
34. Томислав Јовановић, пинтер, рођен 1935, слава Св. Ђорђе

*Ranko Barisic*

## TRADITIONAL CRAFTS OF PIROT AND ITS SURROUNDINGS

### Summary

As part of the team research of the ethnographic-geographic region of Pirot and its surroundings, the research on traditional crafts was carried out from 2000 through 2005. The research was suspended in 2002. In order to gather information as thoroughly as possible, the field was divided into several segments. The research was first conducted in settlements located in the highland area spreading from Pirot to the state border with Bulgaria, namely in Ragodes, Sugrin, Topli Do, Orlja, Osmakovo, Cerova, Krupac, and Temska. Further research was carried out in villages of Dojkinci, Brlog, Visocka Rzana, Rosomac, Jelovica, Rsovci, Zaskovci, Rasnica, Sinja Glava, Krupac, Orlja, Kamik, Blato, Pasjac, Stanicenje, Poljska Rzana, Sreckovac, Ragodes, Crnokliste, Sopot, Drzina, and Gornja Trnava. The most represented crafts as well as those that still can be traced were researched in the above mentioned settlements. Crafts were examined by:

1. workmanship,
2. representation of raw materials in the field,
3. traditional orientation, and
4. autochthonous knowledge of crafts.

The research focused on crafts involved in processing of wood, metal, clay, leather, textile, reed, goat's hair, and stone. As much as circumstances and funds allowed, the research was carried out in the very town of Pirot and the surrounding villages. From 2000 to 2005, the research in the above mentioned villages was conducted by questionnaires, in talks from craftsmen and their relatives, and by taking photographs of workshops and the work they performed. In addition, records were examined in the archives in Pirot, where multitude of information was found and used in this paper. The books about history of Pirot were also used, as well as the Pirot miscellanies published by the Museum of the Nisava Region in Pirot, relevant documents found in the Museum of the Nisava Region in Pirot and the Ethnographic Museum in Belgrade. I would like to thank colleagues from the Museum of the Nisava Region in Pirot for advice and help in the field.



1. Балван за поткивање стоке, Росомач, снимιο Р. Баришић



2. Бушење потковица, Рагодеш, снимιο Р. Баришић



3. Дрводељска радионица, Пирот, снимιο Р. Баришић



4. Дрводељска радионица, Рагодеш, снимιο Р. Баришић



5. Дрводељска радионица, Рагодеш, снимιο Р. Баришић



6. Грнчар у раду, Пирот, снимιο Р. Баришић



7. Грнчарска пећ, Пирот, снимιο Р. Баришић





8. Грнчарска пећ, Велики Суводол, снимιο Р. Баришић



9. Грнчарска радионица са калупима, Пирот, снимιο Р. Баришић



10. Грнчарски излог, Пирот, снимιο Р. Баришић



11. Грнчарска радионица, Велики Суводол, снимιο Р. Баришић



12. Грнчарски производи, Пирот, снимео Р. Бариић



13. Излог каменорезачке радионице, Пирот, снимео Р. Бариић



14. Излог столарске радионице, Пирот, снимео Р. Баришић



15. Израда каца, Рагодеш, преснимео Р. Баришић



16. Израда рабоша, Височка Ржана, снимео Р. Баришић



*17. Каменорезачка радионица, Пирот, снимιο Р. Бариић*



*18. Казанџијска радионица, Срећковац, снимιο Р. Бариић*



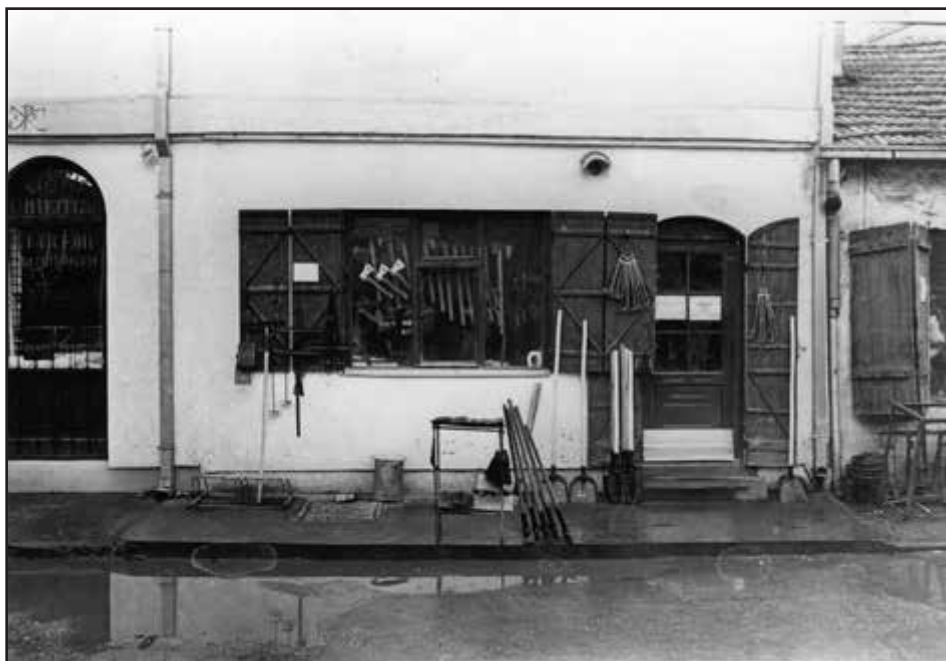
20. Ковачка радионица, Темска, снимео Р. Бариић



21. Ковачка радионица, Темска, снимео Р. Бариић



22. Ковачка радионица, Јеловица, снимео Р. Бариић



23. Излог ковачнице, Пирот, снимео Р. Бариић



24. Кројачница, Врело, снимео Р. Баришић



25. Лимарска радња, Пирот, снимео Р. Баришић



19. Ковачка радионица, Црноклиште, снимео Р. Баришић



26. Сечење потковица, Росомач, снимιο Р. Баришић



27. Столар за стругом, Врело, снимιο Р. Баришић





*28. Тијабара, Пирот, почетак 20. века, преснимио Р. Баришић*



*29. Унутрашњост ковачнице, Пирот, снимиио Р. Баришић*



*30. Врата апотеке, Пирот, дело столара  
Предрага Пешића, снимιο Р. Баришић*

Прегледни рад

УДК 677.07:398(497.11)''18/19''

ГЕМ 74/1 (2010), 235–281

*Марина Цветковић*

## ДОМАЋА ТЕКСТИЛНА РАДИНОСТ У ОКОЛИНИ ПИРОТА У ДРУГОЈ ПОЛОВИНИ XIX И У XX ВЕКУ

**Апстракт:** У раду се указује на специфичност и промене текстилне радиности заступљене у насељима у културно-географској области у околини Пирота у периоду од друге половине XIX века и у XX веку. Тема се анализира кроз технологију текстилних сировина са акцентом на преради конопље и вуне, карактеристичним ткачким техникама са временским прецизирањем увођења иновација и кроз разноврсност текстилних предмета. Промена културе становања, као последица ширих друштвено-историјских, економских и др. фактора, одразила су се и на промену функција, техничких и ликовних карактеристика текстилног ентеријерског инвентара. Забележени су и локални називи везани за различите фазе прераде текстилних сировина у нит, справа и помагала за прераду текстила и самих текстилних предмета. У раду се указује на значај архаичних предмета – делова меког постељног инвентара (*црга*), старијег типа паличастих преслица – *тојашика* и др. који, на основу писаних извора, материјализују континуитет културних појава од средњег века до данас. У раду се указује на трансформацију текстилне радиности као и постепено нестајање појединих фаза али и комплетних процеса прераде текстилних сировина и производње предмета текстилног покућства (ткање). На то су утицали почети индустријализације и трговина вуном и сукном крајем деветнаестог века а пресудан значај имале су крупне друштвено-историјске промене (демографске, економске, привредне и др.) настале у периоду социјализма, посебно у периоду након Другог светског рата до осамдесетих година двадесетог века.

**Кључне речи:** технологија текстилних сировина, ткачка радиност, текстилни ентеријерски предмети, индустријализација, трговина, социјализам

О домаћој текстилној радиности околине Пирота у прошлости мало је писано. Подаци који се односе на поједине сегменте текстилног стваралаштва – на процес прераде текстилних влакана или нпр. на предмете сеоског текстилног инвентара су фрагментарни. Акцент у историјским писаним изворима, првенствено путописима, био је на пиротском ћилимарству које је постало синоним за текстилно стваралаштво овог краја. Међутим, текстилна радиност у сеоским домаћинствима се значајно разликовала од производње ћилима у граду Пироту. Стога је циљ овог рада да покуша да да синтезу о домаћој текстилној радиности села с територије општине Пирот.

У овом раду се у складу с досадашњим монографским истраживањима Етнографског музеја у Београду обрађују теме: 1) прерада текстилних сировина (биљних и животињских), 2) ткачка радиност и 3) производи текстилног покућства. Теме су ограничене на другу половину XIX и на XX век. Забележили смо и трансформацију текстилне радиности условљену индустријализацијом као и постепено нестајање појединих фаза као и целокупних процеса прераде текстилних сировина и производње предмета текстилног покућства.

У раду су коришћени резултати монографских истраживања суседних, културних регија, релевантни стручни чланци, и монографије пиротских села. Поред писаних извора, основни извори у истраживању су усмени – интервјуи са становницима пиротских села, и материјални – предмети из овог краја који се чувају у Етнографском музеју у Београду у збиркама *Справе и помагала за прераду текстила* и *Текстилно покућство* као и сродни предмети које смо приликом теренских истраживања затекли у сеоским домаћинствима.

Текстилна радиност у околини Пирота са својим локалним специфичностима уклапа се у мозаик досадашњих сазнања о овом предмету везаним за ширу област Источне Србије. За израду тканина употребљава се првенствено домаћа сировина, највише овчја вуна и конопља, лан, ређе свила, козја длака – кострет и куповни памук. Предмети текстилног покућства су разноврсни у функционалном, техничком и ликовном смислу. Анализом предмета у истраживаном временском интервалу – другој половини XIX и у XX веку може се пратити развој од строго функционалних, грубих вунених и пртених предмета, једноставних у ликовном и техничком смислу до комплексних, декоративних тканина. На специфичност овог развоја утицао је сплет природно географских, историјских, друштвених, економских и других фактора. Развој текстилног покућства је у директној вези с развојем куће и кућног мобилијара и у раду се посматра кроз културу спавања, јела, хигијену, обичајну праксу.

### Услови за развој домаће текстилне радиности, трговина и почеци индустријализације текстилне производње

Текстилно стваралаштво села у околини Пирота први пут излази из анонимности, односно из сенке пиротског ћилимарства, 1889. године на изложби у Паризу<sup>1</sup> када је представљено европској јавности. Том приликом Округ пиротски добио је похвалницу у класи вуна, лан, конопља док је платнарски еснаф добио похвалницу за пређе и тканине. На поменутој изложби Ћилимарско друштво из Пирота је награђено златном медаљом.<sup>2</sup>

Текстилно стваралаштво се развијало кроз различите историјске епохе. Поједине текстилије, справе за прераду текстила и сам процес прераде текстилних сировина сачували су елементе различитих културних слојева: старобалканског, словенског, оријенталног и средњоевропског. Поред ових културних утицаја значајан утицај на развој текстилне радиности имали су природни услови: геолошки, хидролошки, биљни свет....

Рељеф и текуће воде на територији општине Пирот (карта), обликовале су четири регије у којима домаћа текстилна радиност, поред значајних сличности испољава и незнатне разлике које се уочавају у терминологији, начину прераде текстилних сировина и техника ткања.

Око реке Нишаве простире се плодно Пиротско поље с развијеном пољопривредом и сточарством. Равничарска села, Блато, Барје Чифлик, Пољска Ржана, Крупац, Велико Село, Велики и Мали Јовановац и друга имала су у ближој и даљој прошлости развијену комуникацију с градом Пиротом а поједина села била су позната и по развијеном виноградарству (нпр. Блато, Крупац)<sup>3</sup>. Ово се одразило на ткачку радиност која је више него у другим крајевима била подложна утицајима града. За израду текстилних производа више су се користила куповна предива и готови материјали. Северно од Пирота су обронци Старе планине, висораван Висок и ниже планине Басара и Видлич. Квалитетни пашњаци, погодна микроклима погодовали су узгоју оваца од којих се добијала позната квалитетна вуна. Села Топли До, Рсовци, Височка Ржана су у недавној прошлости била позната по развијеном овчарству и домаћинствима која су узгајала стада која су бројила више од стотину оваца. Вуне је било у изобиљу а то је било основно мерило богатства. Северно од Пирота, у селима Засковци, Шугрин и Церова евидентна је јака културна веза са становницима из области јужно од Књажевца – Буцак.

<sup>1</sup> Ова значајна међународна изложба отворена је поводом стогодишњице француске револуције. Изложбу је посетило 5.000.000 посетилаца из унутрашњости и 1.500.000 туриста из иностранства.

<sup>2</sup> Душан Ђирић, *Белешке о Пироту*, рукопис 327, МПП, презето од Бориславе Лилић, *Историја Пирота и околине, I део, Пирот у периоду турске власти 1804–1878. године*, Пирот 1994, 144.

<sup>3</sup> Винограде су у околини Пирота имали и Јевреји и Турци. Са Софијом је вино и комов ракија мењана за жито.

Јужно и југозападно од Пирота, на обронцима Влашке планине налазе се сеоска насеља са сачуваним архаичним облицима текстилне радиности: Сиња Глава, Пасјач, Камик. Становници ових села били су у сталној културној комуникацији са суседима из области Лужница.

### Географска карта територије општине Пирот

Незаобилазан фактор који је утицао на развој текстилне радиности, нарочито на пиротско ћилимарство је географски положај самог града Пирота. Кроз централни део територије данашње општине Пирот протиче река Нишава чијом долином је пролазио Цариградски друм који од давнина спаја Запад са Истоком<sup>4</sup>. Сам град Пирот, саграђен на овом путу, у привредном и комуникационом погледу представљао је у XIX веку средиште промета и живота – средиште развијеног, међународног промета с богатом економском и социјално-занатском традицијом<sup>5</sup>. Он је био и значајан трговачки центар. У Пироту се, између осталог, трговало и текстилним сировинама и материјалима који су, претпостављамо, ушли и у текстилни инвентар српских грађанских и богатијих сеоских породица. Развијена трговина пиротским ћилимима и сукном су утицали да се поједине фазе у преради вуне механизују раније него у другим крајевима.

### Трговина текстилом у XIX веку

Вуна, и сукно су значајни текстилни артикли којима се трговало у Пироту и околини у XIX веку<sup>6</sup>. У рачунима малог Ристе<sup>7</sup>, познатог српског трговца из Пирота, из 1843, 1844. и 1846. године постоје подаци о предметима које је он продавао. Између осталог помињу се и „серески пешкири, ..... свила стамболска“<sup>8</sup>. У рачунима из 1850. године наведено је „Неки болтација из Пирота купује у Узунцеви на вашару најразноврсније робе: ...ибришине,

<sup>4</sup> В. Карић, *Србија Опис земље, народа и државе*, Београд 1887, 772, 773.

<sup>5</sup> Б. Лилић, *н. д.*, 131.

<sup>6</sup> Поред вуне и сукна најзначајнија трговина у пиротском крају у XIX в. била је: стоком, вином, качкавалем, житом, брашном и дрвима. М. Живановић, *Нишавље*, Пирот 1933, 100.

<sup>7</sup> Музеј Понишавља смештен је у кући трговца Малог Ристе.

<sup>8</sup> Подаци из породичне архиве Малог Ристе Хаџи Јовановића, МПП, преузето од Б. Лилић, *н. д.*, 137 и 139.

...пешкире, конце, ...кондуре једренске, басме, свиле...“<sup>9</sup> На основу овога може се претпоставити да су путем трговине наведени текстилни производи ушли у инвентар богатијих српских, грађанских домаћинстава.

Чувени пиротски вашар – панаир (*панађур*) је био значајна јавна манифестација и место на којем се окупљао велики број трговаца. Вашар се одржавао током месеца августа<sup>10</sup>. Шездесетих година деветнаестог века, када су изграђени путеви од Ниша до Врања, Пирота, Софије, Пазарцика и када се отворио један нови пут преко непроходног кланца Св. Николе на Старој планини, пиротски вашар је још више добио на значају. Ту се окупљало преко 60 000 трговаца који су продали робе близу 5 120 000 гроша<sup>11</sup>. Продавана је разнородна роба а највише места у писаним изворима свакако је посвећено продаји пиротских ћилимова. Феликс Каниц, дајући детаљан опис вашара који је обишао приликом своје треће посете Пироту – 1871. године, помиње да се тамо продавала и текстилна роба, делови одеће, шарене памучне тканине, мараме<sup>12</sup>, као и скупи одевни предмети „јакне, прслукe и чакшире, израђени од зелене, црвене или смеђе чохе и опшивени црним гајтаном или сребрним и златним тракама“<sup>13</sup>.

### Почеци индустријализације у производњи текстила у XIX веку

Крајеви богати текућим водама, развијено овчарство и квалитетна вуна, развијена аутаркична производња текстила утицали су да Пирот и околина постану познати по производњи сукна или *пртеница*, тј. вуненог материјала изатканог у четири ните на хоризонталном разбоју а материјал се накнадно, под притиском воде ваљао у ваљавицама. Од овог материјала абације су шиле одела, а терзије женске хаљетке. Прва *ваљавица* у околини Пирота основана је половином XX века у Брлогу у Високу, селу које је двадесетак километара удаљено од Пирота<sup>14</sup>. Према једној забелешци, угледни сељак из Брлога, Пеја, један од пребега у буни 1841. године, после неколико година проведених у Србији, вратио се у своје село и по одобрењу Турака саградио

<sup>9</sup> Коста Костић, *Историја Пирота*, Пирот, 1973, 32.

<sup>10</sup> В. М. Николић, *Стари Пирот – етнолошке белешке из прошлости града*, Пирот 1974, 44.

<sup>11</sup> И. Николић, Пирот и срез Нишавски, књ. 1, Пирот 1981, 173.

<sup>12</sup> Ф. Каниц, *Србија, земља и становништво од римског доба до краја XIX века*, Друга књига, Београд 1985, 212.

<sup>13</sup> Већину абација чинили су Арнаути који су долазили из Приштине, Прилепа, Скопља ...*исто*, 138.

<sup>14</sup> Св. Пејић, *Сећање на мог претка*, рукопис, чува се у Huntington Beath, California, презето од Б. Лилић, *н. д.*, 132.

ваљавицу на реци Височици<sup>15</sup>. „Нови изум“ се очигледно допао Турцима, те су Пеји поклонили земљиште на којем и данас постоје остаци Пејине ваљавице, прве у околини Пирота<sup>16</sup>. Према речима потомка Пеје, Јордана Петровића (1921–2004) из Брлога, ова ваљавица је с краћим прекидима радилa до 1957. године. Након ове, отворене су и друге ваљавице.

Пирот и околна села су по ослобођењу од Турака<sup>17</sup>, посећивали трговци<sup>18</sup>, на коњима, у пратњи слуга, највише Београђани, који су на путу остајали по два до три месеца. Они су откупљивали вуну од сељака а затим је давали женама да преу и ткају. Јордан Петровић, наводи да су жене израђивале беле, *суре* (драп), браон и црне пртенице које су трговци плаћали по дужини – по мерној јединици аршину (око 75 цм).<sup>19</sup> Он још наводи да су пре Другог светског рата, у њихову ваљавицу долазили трговци Зога Орла, Милутин Ђурица из Пирота и Јова Ђоргов из Ржане. Сукном су трговали и Саракачани, старобалкански, сезонски номади које је локално становништво називало Црновунци<sup>20</sup>. Лети су боравили у Високу у Понору, Копрену, Товешкој Пољани, Поврт (у Дојкинцима) где су остајали до касних јесењих дана када су одлазили у Македонију: у Струмицу, Овче Поље, Штип, Царево Село, Св. Никола, Кочане<sup>21</sup>. У Високу су имали своју ваљавицу „Грчка ваљавица“ али су користили услуге других ваљавица. Јордан наводи да је пре Другог светског рата код њих ваљао Црновунац (А)Постол чија је заједница чувала преко хиљаду оваца и 30 коња. Они су ткали само црне пртенице јер су гајили сорту овце црног руна. Најбоље тржиште за сукно било је у Грчкој.

Због повећане потражње пиротских ћилима у годинама пре ослобођења започела је мануфактурна прерада текстилних сировина. У Пироту је 1872. године отворена прва фабрика за влачење и предење и бојење вуне<sup>22</sup>. Окружни начелник пиротског округа (1884–1886), Тодор Поповић, забележио је да је акцију за изградњу фабрике у Пироту покренуо начелник Пирота Халилбег, који је сличан објекат видео у Самокову. Погон је имао предионицу за прављење гајтана, четири разбоја за ткање ћилимова у којој је радило 8 жена

<sup>15</sup> Овај објекат је поред ваљавице имао и посебне јединице за млевење жита.

<sup>16</sup> С. Пејић, *н. д.*

<sup>17</sup> Пирот је постао део Србије одлуком Берлинског конгреса 1878. године.

<sup>18</sup> Они су поред сукна куповали и ћилимове, дебело платно, чарапе и подвезице (подврске), терзијски еспап. К. Н. Костић, *н. д.*, 32.

<sup>19</sup> Израду једног аршина трговци су плаћали један грош.

<sup>20</sup> „Црновунци – станују у височким пределима Нишавља, а који су махом боравили на Ракожу, од како је постао српски, од када је 14 црновунских породица, за 150 дуката и годишње закупљивало 9 пашњаке четири околних села, где напасају својих 3000 оваца и 180 коња“ – Ф. Каниц, *н. д.*, 221.

<sup>21</sup> Младић из Дојкинаца наводи још да су Црновунци одређивали време по звездама „*пратил по звезде*. Када виде да се Црновунци селе кажу „иде зима“.

<sup>22</sup> Фабрика је имала радионицу у којој се помоћу специјалних влачуга вуна влачила по 0,30 динара за једну оку. М. М. Савић, *Наша индустрија, занати, трговина и пољопривреда – њине основице, стање, односи, важност, путеви, прошлост и будућност, II део*, 1922, Сарајево, 128.



а главни мајстор ове фабрике био је из Самокова<sup>23</sup>. Машине су набављене у Енглеској, а покретала их је снага воде Градачничке реке. Фабрика је опљачкана за време ослобођења 1877. године<sup>24</sup>.

За текстилни инвентар сеоског становништва околине Пирота значајно је и оснивање мануфактурних ткачница средином двадесетог века у Димитровграду, Великом Селу и у бугарским, пограничним местима. Производи ових ткачница откани на жакар разбоју, који је представљао значајну технолошку новину, не само да су ушли у сеоски, текстилни инвентар, већ су биле узор у ткању.

### ПРЕРАДА ТЕКСТИЛНИХ СИРОВИНА

За израду тканина употребљавала се првенствено домаћа сировина животињског или биљног порекла. У околини Пирота највише се користила овчја вуна и конопља, лан, ређе свила. У домаћој радиности кориштени су и занатски производи израђени од козје длаке – кострети и куповни памучни конац. Припрема и прерада текстилних влакана обавља се од средине августа до краја септембра, у време предаха од главних пољских послова<sup>25</sup>.

#### *Сировине животињског порекла*

**Вуна** Географски и климатски услови околине Пирота били су повољни за развој овчарства. Вуна из овог краја (Сл. 1), као што је већ наглашено, била је изузетног квалитета. Вуна је, поред конопље, кориштена првенствено као основна текстилна сировина у домаћој радиности, али је због великих количина, своје место нашла и на тржишту. Вунена сировина се добијала и прерађивала у текстилну нит на сличан начин као и у осталим нашим крајевима.

Домаћинства су овце истеривала на пашњаке око Ђурђевдана. *Шишање* „стрижање“ оваца је зависило од географског положаја села. Овце су шишали у селима у којим је клима била блажа, због топлоте, почетком јуна а нешто касније, у другој половини јуна у вишим селима с хладнијом климом.

<sup>23</sup> Тодор Поповић, *Бледе успомене мог живота*, рукопис средио С. Ћирић 1973. године, АЦП, 97 преузето од Б. Лилић, *н. д.*, 137.

<sup>24</sup> Из другог записа о овој фабрици, може се закључити да је поред пиротског начелника Халил-бега иницијатор за подизање ове фабрике био и нишки обласни начелник Абдул Рахман-паша „коме пиротски начелник Халил-бег дугује посебну захвалност за услуге које је учинио граду“ И. Николић, *н. д.*, 93.

<sup>25</sup> После жетве и копања кукуруза, а пре брања кукуруза, пасуљ...

Јагњад је најчешће стризана око св. Илије. Овце су шишали углавном мушкарци ковачким маказама. Шишање је често било и колективно, организовано према принципу реципроцитета: више људи се удруживало и шишало овце, једног дана код једног домаћина, другог дана код другог, док се сви не изређају<sup>26</sup>. Овце су шишали од главе према репу и задњим ногама. Руно је било беле, *суре* или *сигаве* боје. Тежило је у просеку 1–3 кг.

Да би се острижена вуна очистила од нечистоће руно се прало у млакој води. Жене су стављале руно у велики суд и посипали с цеђи – пепелом и врућом водом. Суд се затим покривао старим, дебелим покривачем и остављао неко време да се вуна потпари. На тај начин се од руна одвајала нечистоћа и масноћа – *сера*<sup>27</sup>.

Исцеђена вуна се испирала у хладној, текућој води, на реци, потоку, врелу, а затим се оцеђена вуна сушила тако што се простирала на траву, ограду, плотове (Сл. 2).

Потом су се најдужа и најмекша вунена влакна (с леђа) раздвајала од краћих и кртијих<sup>28</sup>, растресала и чешљала рукама на ручним гребенцима. Најфинија вуна најдужих нити, раздвојена и исправљена чешљањем обликована је у *вад* а две до три десетине вадова чинило је *својак* који се користио искључиво за основу у ткању. Преостала вуна се дорађивала на ножном гребенцу. Од вуне лошијег квалитета, краће и кртије нити, влачио се *штим* који је обликован у *кудеље* (мање кануре). Штим се користио за потку. У богатијим кућама су се крајем јесени позивале жене из других домаћинстава – *влачуље* на испомоћ у влачењу вуне: „наднице су биле симболичне. Добијале су ручак и на крају свака по *својак* вуне“<sup>29</sup>.

У пиротском крају су се као што је већ наведено, основале вуновлачаре раније него у другим крајевима. На терену смо забележили да у старачким домаћинствима, нарочито у удаљеним селима где је комуникација са градом отежана, жене и данас користе ручна гребена за влачење мањих количина вуне<sup>30</sup>.

Прелаз са ручне обраде вуне на машинску обраду пратио је изобичајавање највећег броја традиционалних тканина и појаву нових, прилагођених савременим потребама<sup>31</sup>. Машинским чешљањем вуне губи се могућност селекције нити – на дуже, квалитетније и краће. Већина вуновлачара су данас престале да раде. Опстала је једино вуновлачара у оквиру фабрике „1. мај“ у Пироту. Данас се вуновлачаре најчешће користе за секундарну обраду

<sup>26</sup> Домаћица је та која том приликом угошћује помагаче, прави им пите у црепуљи.

<sup>27</sup> Сера се касније користила за прање пртених тканина.

<sup>28</sup> Најдужа влакна касније прерађивана су само за основу док се остала вуна употребљавала за потку и плетење.

<sup>29</sup> Снежана Бранковић, *Сопот*, 1997, Београд, 267.

<sup>30</sup> Влачену вуну касније преу и користе првенствено за плетење чарапа, цемпера, прслука.

<sup>31</sup> Братислава Владић-Крстић, *Текстилна радиност у Књажевицу и околини у прошлости и данас*, Гласник Етнографског музеја у Београду, 61, Београд 1997, 263.

вуне, односно за влачење, тзв. *парцање* старих вунених предмета. Ови предмети се у вуновлачари чешљају, влаче механичким путем и тако се добија крта вуна лошег квалитета која се преде и користи за израду грубљих тканина – поњава и грубих покривача. Ово је било веома значајно у економији домаћинства, јер се на тај начин вуна максимално користила.

**Свила** Свила се у мањој мери користила у првим деценијама двадесетог века и представљала је привилегију богатијих сеоских домаћинства. Највише се користила за украшавање текстила: као потка у украсним ткачким техникама и као конач за вез. У текстилном покућству највећу примену је имала у украшавању пешкира и чаршава. Свила се ретко користила за израду целих предмета – цењених свадбених дарова у виду свилених кошуља, пешкира, чаршава<sup>32</sup>.

Свила се набављала путем куповине а делимично се производила и у домаћој радиности. Утврђено је да се у краћем интервалу око 1930. године, производила у појединим богатијим селима, а у краћем периоду после Другог светског рата свилена буба се организовано гајила у већини села у околини Пирота.

Процес израде свилене нити започињао је у пролеће када олиста дуд. Гусенице свилене бубе су се стављале на столове изложене топлоти. Свакодневно су храњене младим дудовим лишћем. Када гусенице достигну жељену дужину од 1 дециметра постављају им се прUTOVI ОКО КОЈИХ ПОЧИЊУ ДА ПРАВЕ ЧАХУРУ ОД СВИЛЕНЕ НИТИ. КАД ЗАВРШЕ ПРОЦЕС, ЧАХУРЕ СЕ СТАВЉАЈУ У ВРЕЛУ ВОДУ. ПОЧЕТАК НИТИ СЕ ТРНОМ ОДВОЈИ ОД ЧАХУРЕ, ПОСТАВИ СЕ НА МОТОВИЛО И МОТАЊЕМ НА МОТОВИЛУ СЕ УПРЕДА НИТ<sup>33</sup>. Природна боја је жута или бела.

**Козја длака** И у овим крајевима, мушкарци су од козје длаке на *вител* прели узице за опанке – *врвце*. Том приликом су козину држали у кожној кеси завезану око струка<sup>34</sup>. Зависно од боје козе разликовала се сива – *сура*, риђа и бела козина. Кострет се највише користила за израду занатских, мутавцијских производа. Мутавције су долазили у село да покупе козину. Од ње су израђивали вреће, торбе– *бисадзе*, торбице за овчара, *струњене црге* за покривање гувна на коме се врше жито<sup>35</sup>, *покровце* – покриваче за кишу за краве и коње (када су упрегнути приликом транспорта, орања). Мутавције су имале „вител“ за предење козине, и комплетну радионицу за израду мутавцијских предмета. Саме или уз помоћ помоћника мутавције су сновале, уводиле и ткале на мутавцијском разбоју. Предмети су били једнобојни или једноставно шарани у ткању, на шире и дебље пруге добијене променом боје предива. Закон о забрани држања коза донет 1947. године умногоме је изменио традицију израде и коришћења мутавцијских предмета.

<sup>32</sup> М. Т. Минчић Каламбођија, *Пољска Ржана*, Пирот, 2002, 91.

<sup>33</sup> С. Бранковић, *н. д.*, 272.

<sup>34</sup> Сличан поступак забележен је и у области Тимок, у околини Књажевца, види Б. Владић-Крстић, *н. д.*, 269.

<sup>35</sup> Овај материјал је погодан за ову намену због постојаности и отпорности на влагу.

*Биљне сировине*

**Конопља** – *кљачиште* или *грсница*, је поред вуне била основна текстилна сировина која се користила у домаћој радиности у селима у околини Пирота. Гајена је скоро у свим домаћинствима а изобичајена је шездесетих година двадесетог века. Земља на којој је узгајана конопља називала се *конопниште*. Сматра се да је погодно земљиште за конопљу наносна земља и то песковита иловача<sup>36</sup>. Величина конопљишта је зависила од потреба домаћинства, од броја чланова, старосне и полне структуре породице<sup>37</sup> а највише од економског стања домаћинства. У јесен се конопљиште пооравало и ако је испошћено, добро се ђубрило стајским ђубривом. И у пролеће се земља преоравала, ситнила и тако се припремала за сејање. Конопља се сејала пре Ускрса, у интервалу од 15. марта до 1. маја. „Ладне земље сеју се доцније, а лаке раније...“<sup>38</sup> За ницање семена било је потребно 6–7 дана. Зрела конопља је достигала просечну висину до 2,5 м а понекад и до 4 м.<sup>39</sup> Конопља се брала – *чупала* крајем јула и то прво виша, мушка биљка – *белка* (*беље*) а после Илиндана и женска биљка *црнка* (*црње*) – која се гајила првенствено због семена<sup>40</sup>. Приликом брања са стабљике конопље се најпре скидало лишће. Један рукохват стабљика се називао *грсница* (Висок) а у неким крајевима и *ручица* што је уједно представљало и најмању јединицу мере. Грснице су се конопљаним прутићем везивале у снопове који су ређани у облику купа. Расподела конопље за даљу обраду зависила је од родне структуре породице и броја чланова домаћинства а највише од броја жена које треба даље да обрађује конопљу до финалног производа.

Да би стабло конопље омекшало и да би из њега могла да се издвоје текстилна влакна приступало се *топљењу* конопље. Овај процес се изводио од Св. Илије до септембра, и трајао је најчешће две до три недеље што је зависило од топлоте воде.<sup>41</sup> Конопља се у те сврхе стављала у *топила*. То су најчешће биле јаме у близини или у плитким деловима реке пречника 2 м и дубине 50 цм.<sup>42</sup> На дно јаме су се слагали снопови конопље. Да се не би биљке подигле, и да их не би вода однела преко снопова се стављао терет, најчешће камење. Сложене грснице су се преливале водом и киселиле 2 до 3 недеље. У неким селима за ову сврху се користила и барска вода а у другим вода из река Нишава, Темштице.

Процес топљења се завршавао када је лика, тј. трска, могла лако да се одвоји од преосталог дела стабла. Конопља се тада вадила из јаме и носила у реку или поток да се испира. Жене би загазиле у воду, хватале грсницу

<sup>36</sup> М. Савић, *н. д.*, 168.

<sup>37</sup> Битан фактор је колико има радно способних жена.

<sup>38</sup> М. Савић, *н. д.*

<sup>39</sup> Конопљи шкоди град и јака суша, иначе се добро развија.

<sup>40</sup> Влакна од црнке су јача и дебља те је њена кудеља јефтинија.

<sup>41</sup> У планинским крајевима *белке* се топе дуже а у пољским селима краће.

<sup>42</sup> С. Бранковић, *н. д.*, 264.

за врх, високо замахивале рукама и ударале по води све док се не одстрани прљавштина, блато, труње, алге. Овај веома напоран посао обављан је у тешким условима, у води, био је обавезан за све жене, без изузетка. Приликом прања конопље, по казивању Зорице из Сукова, неретко су се дешавали побачаји код трудница.

Након прања снопови су се слагали да се процеде а затим су се преносили до куће где су простирани по плотовима, камењу, ливадама да се суше. „Цело село се забелеса од *грсница*“<sup>43</sup>

Сасушена конопља се затим трљала, односно *чукала* а тим поступком се одвајало влакно од дрвенастог дела стабљике и отпадака зв. *прздер*. Овај посао се обављао од подне до 3–4 часа, када се стабљике на сунцу разгреју, одрвене, па крти, дрвенести део, *прздер* може лако да отпадне<sup>44</sup>. Конопља се најпре ломила ногама, а затим се пребацивала преко трлице где се лупала ножем. Трлица се у височким селима назива и *мељица*.

При даљој обради ослобођена влакна се чешљају односно *гребу на гребено* или *влаче на гребенац*, када се влакни донекле ослобађају поздера. Тада се класификују две врсте влакна. Дужа, лепша, чиста влакна се везују у *повесмо* које се користи за основу а влакна лошијег квалитета која остају у зупцима гребена се називају *мање*. Опређено мање се користи за израду грубљих делова текстилног покућства и одевних предмета. Да би влакна постала још мекша чешљана су на четки од свињске длаке – *буателник*.

*Лан* је биљка која се обрађује слично као и конопља. Сам процес прераде сировине у влакно, односно текстилну нит је скоро идентичан. Разлика је у самој сировини. Дужина стабла лана у коме се налазе влакна која се касније прерађују су краћа од стабљике конопље. Зато се од ове биљке добија количински мање текстилних влакана од конопље. Предиво лана је мекше и лепше за рад и употребу. Лан се у мањој мери користио за израду платна од којег су прављени чаршави, месалји а највише се користио као предиво за хеклање и плетење завеса, украсних покривача, миљеа.

*Памук* Према сећањима казивача памук су користиле жене из имућнијих сеоских домаћинстава још почетком двадесетог века. Набављале су га у граду или у сеоским, колонијалним радњама. Од памука су израђиване кошуље, пешкири, ретко постељина а понегде и завесе. У економски сиромашном периоду који је наступио након Другог светског рата памучни конац се веома ценио. Постепеним јачањем текстилне индустрије и куповне моћи грађана памучно предиво, памучни материјали а касније и готови, куповни предмети од памука све више улазе у у домаћинства.

За израду платна купован је првенствено памучни конац енглеске производње од најдебљег No 6 до најтањег No 24 а понегде се помиње и No 30. Памук је кориштен за основу а за потку је често кориштен и памук без

<sup>43</sup> Исто.

<sup>44</sup> З. Марковић, *Женска домаћа радиноост* – Гласник Етнографског музеја у Београду, 38, Београд 1975, 109.

ознаке – *витиљаши*. Према теренским подацима утврђено је да су средином двадесетог века у пољским селима Војнеговац, Крупац и другим жене користиле отпатке од влакана из фабрика за прераду памука које су саме преле и користиле за израду памучних делова текстилног покућства и одевних предмета.

### *Предење*

Када се наведеним начинима добије текстилно влакно, очешља и класификује према квалитету жене приступају предењу, тј. преради текстилног влакна у нит. Предење је једноличан, захтеван посао који изискује много времена. Жене су зато користиле сваки тренутак за предење, преле су док су чувале стоку, на путу до куће, њиве, појате. Чобанице су преле током целе године, док су остале жене прекидале предење само за време главних пољских радова<sup>45</sup>. Колективно се прело и у касну јесен, ноћу, када су се жене окупљале у центру села или на раскрсницама а најчешће зими на *седенће*. Том приликом жене су поред предења чешљале, влачиле и намотавале текстилна влакна.

Да би научиле ову вештину, девојчице су рано почињале да уче да преду. Очеви или деде су дељали и обликовали даске и тако израђивали девојчицама прве, једноставне преслице. Најчешће су баке подучавале унуке овој вештини, училе су их како да извлаче нит и окрећу вретена – *врткају*.

У овом крају као и у другим крајевима Србије начини предења су разноврсни. За предење се користе делови тела (прсти, пазух) и помагала – вретена и преслице. Док преду, жене пљувачком овлажују влакна тако да им се често око уста појављује инфекција.

*Предење без преслице* се у овом крају упражњавало за израду дебелих покривача. Том приликом су се поред делова тела користила и велика вретена – *мааљка* и вретено са куком.

Израда предива за дебеле покриваче тзв. *овиване црге* захтевала је специфичан начин предења који је подразумевао кориштење две пређе, вунену и језгро од конопље. Око пртеног предива добијеног предењем на вретену обмотавана је груба вуна – штим. Жене су прстима једне руке извлачиле вунену нит, прстима друге руке су обликовале влакна у нит а затим обмотавале око пртеног језгра. Предиво је на први поглед изгледало као да је од вуне, међутим, уколико се боље загледа текстура ових прекривача уочавају се и ситнији делови поздера (дрвенасте стабљике конопље). На овај неуобичајен, веома економичан начин добијала се дебела нит од које је ткана дебела црга која је била добра заштита од хладноће у планинским крајевима. На тај на-

<sup>45</sup> Исто.

чин се и штедела вуна које није било у свим домаћинствима и која је била мерило богатства.

За дебеле, вунене, тешке покриваче – *маане црге* кориштено је вретено тзв. *мааљка*, дужи штап који се на једној страни завршава куком. Ови наведени начини предења на различита велика вретена углавном су изобичајени.

### *Предење уз преслицу*

Поред наведених, ређе упражњаваних и данас изобичајених начина предења у околини Пирота текстилно предиво се најчешће добијало предењем помоћу преслице – *кудеље* и вретена (Сл. 4). И у овом крају, као и у већини других области, заступљени су различити типови преслица. Израђивали су их специјализовани мајстори, домаћини а најчешће чобани. За израду су се користили: буково, липово, чамово, јаворово, трешњево или неко друго дрво из окружења.

У планинским селима северозападно од Пирота наишли смо на један архаичан тип преслице који је у другим областима изобичајен. Реч је о преслици паличастог типа која има различите називе: *тојашка*, *преслица на процеп* или *процепка* (Сл. 5). Ове преслице су добијене једноставном израдом – обрадом дужег, дебљег штапа на чијем врху је прорез за држање кудељке. Њу су женама најчешће израђивали мужеви а девојчицама очеви. У селима Засковци, Рудиње, Топли До девојчице су почињале да уче да преду управо на овом типу преслице. Ова преслица се и данас користи.

У једноставан тип крошњасте преслице спада и тзв. *ороаљћа* добијена од врха гране од бора који се завршава ракљасто, с више кракова. У Високу ова преслица се зове *ороаљћа а* у пољским селима и *урка*. Врхови границица између којих се поставља кудеља су повезани канапом. У Музеју се чувају два предмета овог типа: преслица под н. инв. бр. 14303 израђена од природног, самораслог трешњевог дрвета и преслица под н. инв. бр. 44122, набављена на терену 2001. године (Сл. 6)

За предење вуне и конопље најчешће се користила преслица лопатастог типа. Ове преслице могу бити једноставне, без украса или украшене у плитком дуборезу а неретко и с перфорацијом у облику стубића, крстова. Преслица која се чува под н. инв. бр. 16089 (Сл. 7) у Етнографском музеју у Београду је украшена у плитком рељефу и накнадно бојена. Површина јој је подељена на 4 поља по вертикали. У три поља је у плитком рељефу израђен мотив саксије са црвеним плодовима, трешњама. У једном од поља је огледало а изнад њега је изрезана петокрака звезда, политички симбол времена у којем је настала. Предмет је израдио Светомир Спасић из Сиње Главе 1946. године и поклонио га својој жени.

Неретко на терену се може наћи и тип копљасто-лопатасте преслице који по облику и украсу имитира кануре вуне и директно асоцира на змију н. инв. бр. 45651 (Сл. 8).

Кружнолопатасте преслице су заступљене у великом броју. Већина њих су подељене на више поља која су украшена у рељефу и перфорацијом у облику стубића.

У другој половини двадесетог века у богатија домаћинства ушла је у употребу преслица с колом на ножни погон *прељка* или *прељна* (Сл. 9). Ова преслица је убрзала процес предења и најпре је била привилегија богатијих домаћинстава. Прељку су већином израђивале професионалне занатлије.

### *Препредање и мотање*

Опредена вуна и куделни конац намотавају се на мотовило да би се конац исправио и да би се формирале „кануре” вунене пређе или куделног конца. Такође, вуна се *спреза*, односно удвостручује, покаткад и утростручује што је одређено наменом предива. У ту сврху се користе помагала слична помагалима која се користе и у другим крајевима.

За намотавање пређе се користи мотовило – *матовилче* (рашак) који је израђен од правог, обично лесковог штапа који се рачва на једном крају. На супротном завршетку је под правим углом постављена краћа дашчица. На основу дужине мотовила и броја намотаја пређе утврђује се дужина пређе што је нарочито важно у одмеравању дужине основе.

За намотавање пређе (памук, вуна, клчина) у кануре, врткање, односно за удвостручавање предива користио се и *чекрк вито*, *врћеница*. Овај дрвени предмет се јављао у два облика. Једноставнији тип је у виду две укрштене дашчице које се постављају на вертикалну осовину учвршћену у дрвену основу. Сложенија справа за намотавање текстилних нити састоји се од 2 вертикална трапеза или правоугаоника, која су кроз кружни отвор наметнута на осовину углављену у постамент који је најчешће направљен од пања.

**Сукало, цевљаник** (сукала) служи за намотавање пређе на цев која се умеће у *совељћу* – чунак. Састоји се од точка чија се осовина ослања крајевима на две даске (сохе). Точак се покреће ручно.

### *Финална припрема пређе*

На терену смо забележили два начина *омекшавање* пређе од вуне, конопље или лана. У те сврхе наизменично су ређане кануре предива и пепела која су поливане врелом водом. За то се користио кош од врбовог



прућа или дрвено буре с чепом окренутим надоле<sup>46</sup>. У првом случају буре се постављало на трње или шибље које задржава топлоту. У буре се ставља предиво, посипало се пепелом и врелом водом из бакрача са огњишта. Вода се сипа док предиво не почне да плива а затим се одвртањем чепа на доњој страни постепено испушта вода. Поступак се понављао три пута у току дана а затим се смеша остављала да одстоји 3 дана.

У другом случају, када се поступак изводио у кошу, предиво се више пута у току неколико дана преливало врелом водом. Да би се потпарило и још више омекшало кош се покривао *дебелом цргом*. Када се процени да је довољно омекшало, предиво се прало у текућој води – у реци или потоку. Често се полусуво предиво намењено за основу стављало у *скробилку* добијену кувањем ланеног семена. На овај начин се спречавало увртање основе.

*Бељење постава* Изаткан материјал од конопље, ткан у два нита – *постав* од којег се израђују одевни предмети и делови текстилног покућства – кошуље и гаће и чаршави, се пре шивења бели. „Платно се пусти низ реку и удара пракљачом а затим суши на сунцу. Ово се понови до 15–16 пута све док се не избели“<sup>47</sup>.

*Боје и бојење* И у околини Пирота као и у околини Књажевца за бојење се користи старословенски глагол *чинити* а боје су називане *чинилке*<sup>48</sup>. Пре појаве анилинских боја предиво је бојено природним бојама. Поступци око бојења произишли су из дугогодишњих, народних знања и искустава. Сеоске жене су за бојење користиле плодове, лишће (шума), стабла или корење биљака из окружења. Овим сировинама додавали су се допунски састојци – потребне количине киселина (сок од киселог купуса) или соли (сулфати гвожђа и бабра од којих се најчешће користи *галица* односно *модри камен*  $\text{CuSO}_4$ ). Природним путем добијани су лепо тонови боја којим су бојена вунена и конопљана предива. Природне боје су временом замењене анилинским а у кућној радиности често је комбинован стари и нови начин бојења. Тако нпр. природно бојеном предиву додаване су одређене количине анилинских боја чиме се добијао жељени тон боје.

Пре ослобођења од Турака у оквиру већ поменуте текстилне фабрике функционисала је и бојадисаница а у деветнаестом и почетком двадесетог века у Пироту је био развијен и веома цењен бојадисарски занат.

На терену смо забележили да се и данас користе неки од традиционалних начина бојења вуне. Тако нпр. приликом истраживања на терену, јула 2000. године у селима Висока затекли смо жене како припремају црну боју од јасеновог лишћа. Користиле су је за бојење ручно одређене вуне коју су користиле за плетење чарапа, прслука и џемпера. Претпостављамо да се

<sup>46</sup> Казивач је Звездана Костић (1935) из Дојкинаца.

<sup>47</sup> По казивању Звездане сам поступак израде пртеног платна је веома сложен и захтеван: „има 32 работе док се стигне до кошуље“.

<sup>48</sup> Б. Владић-Крстић. *н. д.*, 288.

овакво бојење вуне и данас одржало зато што су сировине за добијање ове боје лако доступне и има их у изобиљу.

*Црна боја* се добија од коре младих ораха или лишћа, односно коре црног јасена. Предиво или тканина (најчешће шајак) се фарбају у врелој води у којој су претходно прокуване наведене сировине<sup>49</sup>. Овај поступак се изводио у посебном *копу* (ископаној рупи) или у посудама намењеним за ту сврху. Овој смеси се додавао и *калат* – отпаци од метала настали приликом оштрења секире<sup>50</sup>. Нијанса црне односно тамнобраон боје се добијала додавањем одређених количина галице.

*Жуто црвенкаста боја* се користила за бојење пртеног предива које се стављало у кош са овсеном сламом, посипало пепелом и поливало кључалом водом. Након што одстоји два-три дана испирало се<sup>51</sup>.

*Црвена боја* или *алева* се добијала од биљке *броћ*, која је расла само на одређеним местима. Међутим, за добијање црвене боје најчешће се користила куповна, анилинска боја.

*Зелена боја* се добијала од листа од паприке *типериње* или гранчица од *патлицана*, односно парадајза.

*Маслиначзелена боја* се добијала од *праскову шуму*, односно од лишћа од брескве коме се додавала и одређена количина плавог камена.

*Жута боја* предива се добијала потапањем дудовог лишћа у кључалу воду. У појединим селима се за добијање ове боје користио и кукурек.

*Цигла боја – срђава* боја се добијала од *шуму од руј*. Руј се брао у јесен када лишће почне да жути, црвени. У селу Сукову се нпр. брао искључиво на једном месту, у долини реке Јерме, према селу Власима. Жене су брале пуне цакове, односно цедила. Лишће су стављали у воду да проври („кипнем га, па га чиним“), додавали галицу или плави камен и тако бојили вунене црге, поњаве.

*Смеђа* или *сугава* боја се најчешће добијала од комине. Када се оточи вино, узме се комина, стави се „да закипи“ односно да проври и у ту смешу се ставља предиво од конопље коме се додаје пепео. Ова смеша се оставља да одстоји 24 сата<sup>52</sup>. Нијансе смеђе боје су се добијале и коришћењем *грождине* – смеша која остане након кувања ракије.

*Драп боја* се добијала искувавањем коре црног лука.

*Грао боја* се добијала од цера.

*Плава боја* – мастиљава или казназија – у светлијим и тамнијим тоновима добија се коришћењем куповног чивита (*Isatis tinctoria*). Предиво су у плаву боју најчешће бојили бојације а после Другог светског рата жене су предиво бојиле искључиво анилинским, куповним бојама у кућној радности.

<sup>49</sup> Други поступак је подразумевао наливање кључалом водом наизменично поређаног предива или тканине и наведених плодова.

<sup>50</sup> Казивач Сретен Лилић из Рагодеша.

<sup>51</sup> Казивач Огда Стојановић (1925), Јеловица, Висок.

<sup>52</sup> Казивач Божић Радмила из Рагодеша.

## О ТКАЧКОЈ РАДИНОСТИ

Већина предмета текстилног покућства и одевних предмета израђених у домаћој радиности у околини Пирота настала је ткањем на хоризонталном разбоју. Врста и изглед тканине зависили су од техника ткања. Ткањем у два нита добијала се двонитна, лита тканина. Од двонитне вунене тканине израђиване су разне врсте покривача, ликовно једноставне или украшене у ткању. Шаре су се добијале или једноставном променом совељке са предивима у различитим бојама, клечањем, преткивањем прстима или на даску, вађењем петљи, и комплексним техникама *на врвце* и *на претпис*. Од двонитног пртеног платна *постав* израђивани су чаршави, пешкири, мушке и женске кошуље, кецеље, пелене. Четворонитна вунена тканина се највише користила за израду дебелих, грубих покривача али и сукна (уколико је ваљана), од кога су израђивани горњи, одевни предмети. Четворонитна, пртена тканина се користила за израду сламарица, наличја јастука.

### *Ткање без разбоја*

*Рогоже* су простирке на којима се спавало пре него што су кревети ушли у сеоско покућство<sup>53</sup>. Ове простирке су биле и важан реквизит у свадбеним обичајима<sup>54</sup>. Рогоже су у селу продавале занатлије *рогожари*<sup>55</sup> а најчешће су израђиване у домаћој радиности и то ткањем без разбоја. Основа је од дебело испредене конопље а потка су стабљике од барске трске или осушеног класја од ражи. Основа се обавијала око кочића постављених у два реда постављена у размаку жељене ширине рогоже. Рогожа се ткала тако што се кроз нити основе руком уткива барска трска или класје од ражи.

**Хоризонтални разбој** је данас изобичајен и тешко, скоро немогуће га је наћи да је комплетно сачуван. Текстилни предмети за покућство и одевање су у истраживаним крајевима рађени искључиво на хоризонталним разбојима. Разбој – *рзбој* или *сане* се јавља у неколико варијанти, али је најчешће заступљен разбој чије су странице (лева и десна) у облику четвороугаоника (Сл. 10). Доњи део страница продужен је на једном крају да би могла да се постави даска за седење. На вертикалним странама оквира постављени су предње и задње вратило *кросно* а на горњим две летве за фиксирање брдила – *набрдиље* са брдом и нитама – *нитке* или *ништаље* са точкићима. Нита су канапом везана за стопе *подношке* које су помоћу дебљег облог штапа фиксиране за задњи део странице. Вратила се покрећу помоћу тањих штапова – *запињача*. За зев основе се користе штапови.

<sup>53</sup> Понегде и после Другог светског рата.

<sup>54</sup> Обичај је био да младенци преспавају прву брачну ноћ на рогожи коју је млада донела.

<sup>55</sup> С. Бранковић, *н. д.*, 245.

Потка се уткива чунком (*совељћа*) или се прстима клеча. За клечање се користе гужвице вуне разних боја – *гуженке* „*на са руку провираш*“. Зев се у основи мења *подношкама* које су везане за ните. За двонитно ткање разбој има две а за четворонитно четири подношке. Брда су се разликовала по ширини и густини зубаца кроз које се постављала основа. Тако, нпр. за ткање памучних предмета користило се најгушће *брдо* за постав (пртено платно) мало ређе, за пртенице, за црге... и остале грубље материјале брдо с ређе постављеним зупцима.

**Вертикални разбој** – Вертикални разбој се традиционално користио за прављење ћилимарки а у двадесетом веку, у знатно мањој мери, под утицајем Пирота и за ткање пиротских ћилима. На податке о традиционалном кориштењу вертикалног разбоја наишли смо у литератури а трагове његовог коришћења забележили смо и на терену. Коста Н. Костић у делу који се односи на порекло пиротских ћилима наводи: „Ја сам се изненадио када сам у Високу и Нишави видео како сељанке тку од груба конопљина предива губере („црге“) на истим разбојима на којима се тку ћилимови, и промичу прсте као и ћилимарке“.<sup>56</sup> Братислава Владић-Крстић наводи да су Саракачани у Епиру користили вертикални разбој за ткање грубих тканина<sup>57</sup>. У селу Чиниглавци смо забележили да су жене од дебело одређеног предива од конопље, на вертикалном разбоју ткале *ћилимарке* простирке за спавање. Казивач Вера Стаменовић (1923) наводи да су их некада жене ткале за спрему, а касније, у периоду када је она била млада, било је неколико жена које су се специјализовале у изради ових предмета. Ћилимарке су жене доносиле у мираз. Обичај је био да на њима младенци преспавају прву брачну ноћ. Ова забележена појава употребе вертикалног разбоја у селима у области где се традиционално користио хоризонтални разбој је сама по себи значајна и захтева даље истраживање њеног порекла, распрострањености као и утврђивање евентуалне повезаности са истраживаним средњовековним покривачима.

Независно од наведене употребе вертикалног разбоја за ткање ћилимарки, на терену смо забележили ретке случајеве коришћења вертикалног разбоја за израду пиротских ћилима. У двадесетом веку, у незнатном броју, вертикални разбој је под утицајем града ушао и у поједина сеоска домаћинства. Први забележен случај је у приградском селу Темска<sup>58</sup> где су почетком двадесетог века вертикални разбој користиле варошанка Даринка Милошевић, рођена око 1880. године у Белој Паланци, и њена сестра Зорка. Оне су радиле првенствено за потребе свог домаћинства и ближе родбине. Ткање им је било више хоби и неки облик женске еманципације. Даринка је завршила ћилимарску школу (основану 1907. године у Пироту) а стечена

<sup>56</sup> К. Н. Костић, *Стара српска трговина и индустрија*, Београд 1904, 108.

<sup>57</sup> Б. Владић-Крстић, *Појаве и ширење вертикалног ћилимарског стана*, Гласник Етнографског музеја 44, Београд 1980, 120.

<sup>58</sup> Насеље типа варошица.

знања је пренела сестрама Бранки, Мићки, Слоботки, Мирки и Каји. Тако је Темска добила више ткаља. Оне су пак ткале ћилимове по наруџбини и ткање им је постао занат.

Након рата, у селу Држини радиле су ткаље Милена и Снежана на вертикалном разбоју. Оне су такође ткале по поруџбини. Жене су им доносиле бојену вуну, бирале су величину и мустру ћилима по којој су ткаље радиле (Сл. 11).

Овако израђени ћилимови су најчешће поклањани као свадбени дар а неретко су их мајке остављале деци за успомену.

**Вертикални разбој** се најчешће израђивао од дрвета букве. У облику је четвороугаоника састављеног од леве и десне вертикалне греде *сое*, и горњег и доњег вратила *кросна*. Око вратила навија се основа, с „нитама“ око дугог ваљкастог штапа – *обнетилника*. Потка се сабија помоћу *тупице*.

Има забележених случајева да су неке жене знале да ткају и на вертикалном и на хоризонталном разбоју. Тако нпр. Радмила Пејчић из села Гостуша је прешла око 1960. године с мужем у Пирот. Она је још у младости, у свом родном месту научила да тка на хоризонталном разбоју а по преласку у Пирот научила је да тка и на вертикалном разбоју. Ту је израђивала предмете за потребе свог домаћинства и за тржиште. Понекад зими, истовремено ради два предмета, један на хоризонталном а други на вертикалном разбоју.

## ПРЕДМЕТИ ТЕКСТИЛНОГ ПОКУЋСТВА

У овом делу рада представићемо појединачне предмете текстилног покућства сеоских домаћинстава који су се користили од почетка XX века па до данас.

Предмети текстилног покућства служили су за заштиту од хладноће (приликом спавања, на зиду, на поду), од прашине и прљавштине као и за свакодневно и свечано украшавање ентеријера. Поделили смо их на: предмете постељног покућства, предмете за покривање зидова, столова, прозора, пода, за брисање делова тела (руку, лица), за покривање посуђа и кухињских предмета. Украсни предмети служе за украшавање ентеријера у свечаним приликама, за покривање кревета, столова, као украс око иконе, огледала.

Са становишта **начина израде** предмети се могу поделити на оне израђене у домаћој радиности, куповне и комбиноване (материјал купљен а украшен у домаћој радиности). Акцент у раду је свакако на ручно тканим предметима израђеним у два основним техникама – у два и четири нита, техникама украшавања ткања или везења.

Класификација предмета се може сачинити и са становишта врсте материјала, односно предива које се користило за њихову израду. Као што

је већ наведено, већина текстилија насталих у домаћој радиности израђене су од вуне, конопље, делом и од лана, од куповног памука (било у облику влакна или у облику готовог материјала) и свилоног предива. Често су комбинацијом разнородног предива израђивана и мешовита платна – *мелезна*. У даљем раду сваки појединачан предмет ће бити анализиран с аспекта функције, материјала, техника израде и украшавања.

### *Постељно покућство*

Постељно покућство је у уској вези с развојем покућства, односно културом спавања. У истраживаном крају кревет почиње да се користи у првој половини двадесетог века. На терену смо често наилазили на испитанике који су још до педесетих година двадесетог века спавали на дебелим простиркама на поду.

### *РОГОЖА*

Рогожа је била важан реквизит за спавање у периоду када није било кревета. Она је стављана као изолација директно на под а затим су преко ње постављане дебеле прекривке. Рогожа је настала преплитањем барске трске или осушеног класја од ражи *раженице* око основе од дебелог канапа. Од шевара су рогоже биле лепше, глаткије и дуже су трајале него рогоже израђене од ражане сламе<sup>59</sup>. Обично су трајале 3–4 године када се замењују новим. Када је заживело индивидуално спавање на креветима рогожа се понекад користила испод сламарице а најчешће као помоћни лежај када дођу гости (приликом разних светковина, слава). Лоза Вучић 1923. године из Орље наводи да је спавала на рогожи као дете и да је за све укућане имала један дугачак јастук ткан од вуне. Прешла на *лесје* са 8–9 година.

Рогожа је била обавезан реквизит и у свадбеним обичајима. Обичај је био да младенци преспавају прву брачну ноћ на рогожи коју је млада донела.

### *Архаично, меко постељно покућство*

**Черга** – У околини Пирота као и у другим крајевима источне Србије елементарни текстилни предмет је прекривач – **черга** из кога су се развили прекривачи разноврсни у функционалном, техничком и ликовном смис-

<sup>59</sup> Исто.

лу. На основу истраживања средњовековних, архивских извора Ђурђица Петровић је дошла до сазнања да је черга старобалканско културно добро које се у континуитету, уз одређене трансформације, одржало до данашњих дана. Иста ауторка сматра да реч *черга* потиче од латинске речи *seriца*<sup>60</sup>, за коју претпоставља да су је предсловенски становници Балкана, преузели од Римљана и прилагодили га свом изговору. Сам предмет су прилагодили својим производним могућностима. Ове текстилије су израђивали од домаћих сировина – вуне, конопље, кострети. Под утицајем новогрчког с је претворено у ц – черга, а под турским утицајем ц у ч.<sup>61</sup> У истраживаним крајевима черга се назива *црга*. Ђурђица Петровић сматра да се на основу турских пописа и законских прописа из XV века и чињенице да је черга била обавезан фискални део давања Влаха њиховим господарима, може претпоставити да је черга била и производ влашке катунске организације<sup>62</sup>. Мишљења је да се у прошлости за израду черги највише користила кострет<sup>63</sup>. Черге од кострети су се користиле у суседним културним областима у Бугарској до првих деценија двадесетог века<sup>64</sup>. У Музеју у Софији чувају се черге израђене од козине<sup>65</sup>.

На основу ретких писаних и усмених извора претпостављамо да се черга од кострети користила и у истраживаном крају. Владимир Николић наводи да су мутавције некада израђивале од кострети и црге<sup>66</sup>. На терену смо наишли на трагове сећања да су некад за спавање кориштене и простирке од козине *покровци*. Бројни називи дебелих прекривки као и мутавцијски начин израде већине ових предмета иду у прилог тези да се црга од козине користила у истраживаном крају. Претпоставка је да је временом кострет заменило дебело, пртено, односно вунено предиво.

У селу Гостуши архаична прекривка за спавање на поду назива се *козињавка*. Израдиле су је мутавције од дебелог предива од конопље. У селима југозападно од Пирота: Војнеговац, Срећкова, Чиниглавци и у селу Сопот, овај предмет се назива *ћилимарка* (Сл. 12). У селима која се налазе северозападно од Пирота за исти предмет користи се и назив *мутавка* што директно асоцира да је предмет можда некада био од козине.

У селу Камик који се налази јужно од Пирота, на обронцима Влашких планина мутавције су ткале и „црге влненице“ које су имале основу од вуне

<sup>60</sup> Овај појам се односио на свилену одећу или тканину (то је означавало Кину где је било свиле).

<sup>61</sup> Ђ. Петровић, *Черга*, Од пуста до златовеца – Ткања и вез – изабране студије, Београд 2003, 116, рад објављен под насловом *Записи о черги* у Зборник за народни живот и обичаје Јужних Славена, Загреб, 1983, 483–504.

<sup>62</sup> Ђ. Петровић, *Средњовековни вунени покривачи*, Симпозиј „Сеоски дани Сретена Вукосављевића“, Пријеполје 1976, 362–363.

<sup>63</sup> Ђ. Петровић, *Од пуста...129*.

<sup>64</sup> Д. Станков, *Черги и килими*, Софија, 1975, 16, 17.

<sup>65</sup> Д. Станков, *н. д.*, кат. јединице 89–107 на ст. 170–185.

<sup>66</sup> В. Николић, *Из Лужнице и Нишаве*, Српски етнографски зборник, СКА књ.16, Етнолошка грађа и расправе, Београд, 1910, 32.

а потку од дебело предене вуне. Користиле су се за покривање и биле су тешке и до 15 кг. Могле су бити састављене и од 4 поле.

Горе описани предмети вероватно припадају групи предмета „дугог културног трајања“<sup>67</sup> а да бисмо то заиста доказали неопходно је наставити и продубити истраживање ових предмета материјалне културе.

Вишефункционални предмет черга је временом раздвојен на прекриваче за спавање и за покривање и везује се за културу спавања на поду, на рогожи.

**Покривка** или *црђе просторђе* се сматра једним од најстаријих делова постелног покућства. Простирала се преко рогоже а када су кревети ушли у употребу преко сламарице. Њу касније замењује чаршав. У истраживаним крајевима веома је живо сећање на њу а често се и користи у првобитној функције – за покривање кревета уместо чаршава. Најдуже се задржала у првобитној функцији у *колибама*, на *појатама*, односно у сточарским становима. Ови предмети се ретко и данас могу видети у старачким домаћинствима у слојевитим наслагама меканог постелног покућства.

Простирка *црђе просторђе* на којој се спавало је била обично састављена од 2 или 3 *струћке*, односно поле. Ткана је на хоризонталном разбоју најчешће у 4 нита. Основа је била од једно или двонитног конопљаног предива, од повесма, а потка од дебеле, грубо одређене нити конопље – *мање*. Простирке су биле ликовно гледано једноставне: једнобојне или с пругама *шаркама* распоређеним при ужим завршецима. Предиво је било природне боје конопље а неретко је и *чињено* природним бојама<sup>68</sup> које су постепено замењене анилинским. Поред пртених покривки у селима чувеним по развијеном овчарству (Топли До) користиле су се и вунене – *вљене просторке* састављене од 3 *струћке* (Сл. 13).

**Прекривка за покривање** називала се *дебела, топла црга, повијеница, овивана црга*. Ове прекривке ткане су у 4 нита а састављене из 3 поле. Основа је пртена а потка одређена *од штим*, односно грубих вунених нити. Биле су једноставног изгледа, од природне боје вуне, понекад с пругама на ужим завршецима. Због дебљине нити у ткању се уместо чунка користио већи штап око којег се обавијала пређа.

*Овивана*, или *повивана црга – повијеница* (Пасјач, Сиња Глава) се издваја по начину добијања пређе. Основа овог предмета је била од конопље а пређа од специфичне комбинације вуне и конопље (Сл. 14). Добијала се тако што се око језгра од слабо одређене нити конопље обмотавала вуна. Тежиле су и преко 10 килограма а специфична структура ткања дуже је задржавала топао ваздух.

<sup>67</sup> Ђ. Петровић, *Од нуста...*127.

<sup>68</sup> Божић Радмила из Рагодеша је описала да је одређену конопљу бојила *чинила* у браонкасту боју. У кипућу воду је стављала комину и пепео. Пређа је у тој смеси одстојала 24 часа, након чега су је испирали у хладној води.



За покривање су се користили и дебели одевни сточарски хаџеци – *опанџаци* и *гуње*. Они су најчешће били израђени од вуненог материјала тканог у четири нита који је након ткања ваљан у ваљавицама. Старији опанџаци били су беле боје, и наслеђују их опанџаци од црне, природне или бојене вуне. Заступљени су и двобојни опанџаци с крупним каро дезеном. Најчешћа је комбинација драп-смеђих, односно црно-смеђих квадрата. У планинским селима јужно од Пирота – Сиња Глава и Пасјач црге за *повијање*, односно покривање, израђиване су од истог материјала од којег су кројени опанџаци и гуње (Сл. 15 и 15а). Ове прекривке су по њима и названи *гуње* (*на коцке*)<sup>69</sup>. Састављени су из три или четири поле и најчешће су израђени од крупног драп-смеђег и црно-смеђег ваљаног, вуненог материјала – сукна.

**Тебе** – Ови предмети су израђивани у изразито сточарским селима у којима је било доста вунене сировине а у чијој се непосредној близини налазила ваљавица. Ткани су од вуне у 4 нита, састављани из две или три поле. Најчешће су једнобојни, без украса. Након израде ваљани су у ваљавицама.

**Кревети** Појавом и развојем кревета елементарно, меко постелно покућство – покривке и прекривке постепено истискује креветска постелина. Кревети су најпре ушли у употребу у домаћинства а касније и у сточарске станове. Први кревети су били привилегија имућних домаћинстава. Били су тесарске израде и називани су *таблени кревети* (Сл. 16) или *одар* (Орља). Основу за спавање чиниле су *соје*, даске, тесане од дрвета. Након дрвених у употребу улазе и *гвоздени* кревети, односно кревети са страницама од гвожђе и плеха. Поједина имућнија домаћинства су имала кревете са страницама од кованог гвожђа. Манић Верка (1938) из Сиње Главе и данас чува стране кревета од кованог гвожђа купљене у Пироту, које је добила као дар на свадби. Сиромашнија домаћинства су правила кревете у домаћој радиности. Најчешће су израђивани од букве. Ноге су биле од трупаца стабла, висине 20–30 цм. На тај начин су људи били издигнути од земље што је представљало и помак у смислу хигијене. У селима Орља, Сиња Глава... забележили смо да су се користили кревети с *лесом*<sup>70</sup> (односно преплетено пруже) димензија потребних за једну особу фиксираном за ногаре. Преко ње се стављала рогожа од раженица преко које се простирало одело – „врљне се дреја“ и на крају просторка (Орља, Лазаревић Светислав 1930). Ипак најчешће се преко сламе простирала пртена црга на којој се спавало. Покривало се *завивком*. Сламу је временом заменила сламарица преко које су стављане црге које су временом заменили чаршави. Понекад, није стављана сламарица па је спавање било веома неудобно. Бранислав Вучић (1926) из Базовика памти да је спавао на леси на појати све до 1960. године.

<sup>69</sup> Исти назив се користи за покриваче у Херцеговини, види рад В. Vlatić-Krstić, Hercegovачки prekrivači „gunji“, Glasnik Zemaljskog muzeja, Etnologija, N.S. XXII, Sarajevo 1967, 52.

<sup>70</sup> Лесе су иначе кориштене као плот за омеђивање. Духовит је био коментар једног казивача, да су лесе биле претече данашњег лагофлекса.

**Сламарице** – *сламњача* је један од првих делова постеле који је везан за појаву кревета. Забележили смо да су сламарице у селу Јеловица (Ви-сок) почеле да се користе средином двадесетог века. Биле су у употреби до 1963–1964. године. Оне се и данас могу видети у слојевитим покривачима на креветима. Према казивању Руске Стаменовић из Јеловице сламарице су се користиле у дрвеним креветима до педесетих година, а затим до 1955. и у гвозденим креветима. Основна функција им је да омогуће удобније спавање. Од 1955. године бојатија домаћинства уводе кревете с душецима и *софе* – тапациране кревете те ови удобни кревети истискују сламарице.

Сламарице су рађене *од клчину* – од конопље. Ткане су у четири нита на хоризонталном разбоју<sup>71</sup> ширине 8 пасама. Најчешће су биле састављене од четири поле. У средишњем делу на једном од спојева остављен је отвор ширине око 40 цм за пуњење. Пуниле су се сламом или „шушкама“ – комушином од кукуруза. Најчешће су биле једноставне, у природној боји конопље или с једноставним, дебелим пругама добијеним уткивањем смеђе конопље, природно бојене у комини (Сл. 17). У брдским селима јужно од Пирота (Пасјач, Сиња Глава) има случајева да су се сламарице правиле и спајањем конопљаних чаршава. Тако импровизоване сламарице биле су на горњем делу украшене „на коцке“ или „прушке“ (прушке) а доњи део је био једнобојан, израђен у природној или тамносмеђој боји<sup>72</sup>. Предиво је бојено природним и анилинским бојама.

У већини домаћинстава слама се мењала на Чисти понедељак *чисти понедељник*, по веровању да нема бува. Истог дана су се сламарице прале.

**Чаршави** – Претеча чаршава у данашњем смислу речи представља предмет који смо претходно описали – просторка. Овај елемент постелног покућства добио је назив од словенске речи *просторка*<sup>73</sup>. То је прекривка на којој се спавало у периоду када није било кревета. Основа и потка су од конопље. Ткана је у два или чешће у 4 нита а састављена је од две или три поле што је зависило од ширине брда – „три струшке ако је тесно брдо“ (Орља).

Чаршави *чршави* у данашњем значењу речи везују се за почетке коришћења кревета. Први чаршави за кревет били су једноставни, без украса, у природној боји конопље (Сл. 18). Основа је била од *повесма* (дуге, fine нити конопље) а преткава је од *мање* – предива одреденог од грубљих нити конопље или ређе лана.

На терену смо наилазили на чаршаве направљене састављањем од две или три поле, односно дужине *постава*<sup>74</sup>. Увођењем бојеног предива и нових техника чаршави добијају на кићености (Сл. 19). У колориту првих

<sup>71</sup> Ширине 8 пасама.

<sup>72</sup> У Осмакову су нам рекли да су сламарице бојили у кори од ораха. процес бојења је краће трајао јер нису желели да буду сувише тамне.

<sup>73</sup> Б. Владић-Крстић. *н. д.*, 309.

<sup>74</sup> Постава је изаткан материјал од конопље, ткан у два нита.

бојених пртених чаршава најчешће се користила смеђа боја у комбинацији с природном (Сл. 20) или чивитном. Смеђа боја се добијала бојењем пртеног предива у комину<sup>75</sup> а чивит се користио за добијање плаве боје.

Шаре су биле на пруге – *на прушке* (Сл. 21) и кариране – *на коцке* добијене уснивањем и преткивањем различито бојене нити које се мењају у сличном или истом ритму. Колорит вештачко бојених чаршава често имитира боје добијене природним путем. У колориту чаршава бојених анилинским бојама среће се и комбинација црвено-драп и црно црвених квадрата (Шугрин, Пасјач, Сиња Глава). Каро шара постаје још комплекснија увођењем већег броја боја.

После Другог светског рата примењују се компликованије технике ткања у 4 нита – „по писму“. Чаршави су израђивани по писаним нумеричким шемама којим је дефинисан редослед увода основе у окца од нита и редослед газа подношки. На тај начин су добијане жељене шаре у ткању. Све наведене одлике чаршава важе и за ланене чаршаве само што су они били у знатно мањој употреби. Ланени чаршави су због својих квалитета били више цењени.

Луксузнији чаршави од памука су се израђивали у имућнијим домаћинствима у богатим пољским селима (Крупац, Блато, Суково) и планинским селима с развијеним овчарством (Топли До, Рсовци) у периоду између два рата. Памучно предиво је било куповно. Украшавани су „на узвод“ (српско платно) или преткивањем свиленог предива на дашчицу. Ови чаршави су били технички комплексни а ликовно гледано веома лепо (Сл. 22).

Чаршави су израђивани и од мелезног материјала с најчешћом комбинацијом основе од памука и потком од конопље.

У сиромашним временима, у периоду непосредно после Другог светског рата жене су преле у својим домаћинствима отпатке неупреденог памука *вителиаша* из фабрике (Војнеговац). Тако добијен дебљи, памучни конац су користиле за израду чаршава. Педесетих и шездесетих година XX века у моди су били чаршави од мелираног плавог и белог куповног конца (Сл. 23). Ткани су у два нита, састављени од три поле. Украшавани су при ужим завршецима ужим и ширим пругама.

Временом, једна шира ивица чаршава, окренута према поду, она која се види испод украсних покривача, бива украшена чипком. За чипку је кориштена бојена конопља, памук, свила или танко определена вуна (од дугих власи). Чипка је равна или обликована у виду полукруга, шпицева. Рађена је иглом, кукицом или плетењем на две игле. Мотиви на чипки су геометријски и цветни.

Под утицајем женских, домаћичких школа чаршави су украшавани цветним мотивима изведеним једноставним техникама веза.

После Другог светског рата, индустријски материјал постепено истискује чаршаве израђене у домаћој радиности. Доња, видљива ивица

<sup>75</sup>„Чорба од комина“ – преостала смеша у процесу прављења вина.

чаршава се и даље украшава кукичаним или плетеним чипкама и везеним мотивима. Тако нпр. Петровић Кристина (1924. удала се 1940. г.) из села Рудиња, својој кћерки за уселење даривала је чаршаве које је сашила од куповног карираног платна а ивице украсила везом (Сл. 24).

**Јастучнице** – Јастук је предмет који је касно ушао у састав постељног покућства. Старији људи добро памте да су уместо јастука под главу стављали трупце (делове стабла од дрвета) или старе *дреје* (текстилне предмете). Први јастуци су се користили у периоду док се спавало на поду, односно на рогожи и црги. Јастуци су најпре ушли у богатија домаћинства<sup>76</sup> а временом, у другој половини двадесетог века постали су обавезан део постељног покућства. Најстарији јастуци су били дугачки 1 до 1,3 м а истовремено су их користиле више особа (3–4 деце). Основа и потка су били од једне нити конопље, ткани глатком техником у два нита. Доњи и горњи део јастучнице се разликовао. Доњи део је једноставан, најчешће без украса а горњи је минимално украшаван. Јастучнице су пуњене сламом, комушином или поцепаном старом одећом а понекад и вуном. „Временом како су се усавршавали технички и ликовно остали делови постеље, и јастучница се све више усавршава“.<sup>77</sup> Доња страна јастука је најчешће израђивана од пртене основе и потке, у два нита са шаром у *коцке* (Сл. 25).

Најчешће се јавља комбинација рђаве и модре боје. Предњи део јастучнице – лице је рађено од пртене, вунене или памучне основе и најчешће од вунене потке. Ткани су у два нита и украшени у ткању – украсним техникама „на прсти“, „на нитке“, „на улевље“. Коса Спасић, рођена 1921. године донела је као део спреме јастучницу „на улевље“ коју јој је њена мајка ткала (Сл. 26).

Основа јастучнице је памучна а потка је од црног памука и вуне разних боја. Уткивањем вуне различитих боја на одређеним размацима добија се рељефна, мрежаста, разнобојна структура.

Између педесетих и шездесетих година двадесетог века у моду су ушли „прекривачи на препис“. Материјал за израду ових прекривки је кориштен и за лице јастучнице. Основа је била памучна а потка од памука и вуне различитих боја. Ткане су у више нити, по задатој шеми („на препис“) (Сл. 27). Ови јастуци су се пунили вуном. После Другог светског рата израђивале су се и јастучнице које су имале првенствено функцију украса. Ове украсне јастучнице су најчешће израђиване од вуне а украшаване су у ткању или везом.

Под утицајем женских школа и градске културе техника украшавања везом и чипком је била заступљена и на украшавању постељине и украсних јастучића (Сл. 28). Јастучићи су ткани од памучног предива и украшавани хекланом чипком или чипком плетеном на иглу. За ове прилике најцењенији је био конач добијен прерадом лана у кућној радиности.

<sup>76</sup> Коса Спасић (1921) Топли До.

<sup>77</sup> Б. Владић-Крстић, *н. д.*, 314.

**Разни прекривачи** чине посебну групу текстилних производа намењених за опремање постеља – за покривање приликом спавања као и за покривање кревета (Сл. 29). Израђивани су ручно и машински, од веома разноврсних предива, у техникама ткања и чипке применом разних техника украшавања, и украсних детаља<sup>78</sup>.

Карактеристично је да се у овом крају све прекривке називају **црге** а одређују се пратећим описним придевом или именицом који упућују на карактеристику материјала, технике или изгледа. Широка лепеза назива, као нпр. *црга гњетавка, црга збијача, јединичава, на шарке, тробојка, на пружке, на пребир, на препис, вадене црге, на врвце, резане црге* упућује на богатство и разноврсност ових предмета. Неопходно је овде истаћи да се назив **ћилим** у овим селима односи искључиво на пиротски ћилим, односно прекривку рађену у Пироту на вертикалном разбоју.

Прекривке су се нарочито развиле у послератном периоду када су предмети за одевање и текстилно покућство били доступни на тржишту. Ослободивши се обавезе да ове предмете ручно израђује, односно тка, сеоска жена је добила више времена које је могла да посвети усвајању техника ткања и ликовних иновација.

Најстарије прекриваче чине црге *гњетавке* (Сл. 30) или *јединичаве* црге. Пртену основу на овим предметима постепено замењује памук. *Преткава* је од дебље вунене нити. Ткана је у два нита а украшена једноставном променом боје на цевчици совелке, и испрекиданим пругицама добијеним пребирањем, односно одизањем жељених нити основе. Гњетавка је добила назив по начину ткања: при ткању, по провлачењу чунка кроз зев ткаље су двапут ударале брдом и на тај начин сабијале – гњечиле текстуру. Тако се добијало густо ткање чиме се обезбеђивала топлота. Најчешћа је комбинација црне основне боје и црвених пруга. Црна боја се добијала природним бојењем у „лесје“ а за црвену боју се користила синтетичка боја. *Јединичава* црга је по ликовним карактеристикама слична гњетавки. Основа јој је била најчешће од једне нити конопље а преткива се након провлачења кроз зев – уобичајено се сабијала само једним ударом брдила чиме се добијала ваздушаста текстура.

Шаренице су се називале *црге на шарке, на тарабке* а назив су могле добити и по томе колико су имале боја, као нпр. *тробојка* (Сл. 31). Основа је била *врткана од два, три*, односно двонитна или тронитна а потка је од вуне. Ткана је у два нита. Шаре су биле у виду појасева разних боја симетрично распоређених целом површином.

Прекривке са сложенијом шаром – *кљечане прекривке* су у мањој мери израђиване у периоду између два светска рата. И данас се, ретко, могу наћи у домаћинствима као украс на креветима. Основа је била пртена или памучна, потка вунена. Састављане су из две поле. Израђиване су ткањем у два нита а шаре су добијане променом боје у зеву. Назив су добијале по доминирајућој

<sup>78</sup> Б. Владић-Крстић. *н. д.*, 329.

шари на јероплани, на милованће (дан и ноћ), на лептури (Сл. 32), на цветови, српска круна, у машинице, у цветове, на колетује (Сл. 33).

**Црге на вр(в)це** (на нитиће) – ткане су од пртене или памучне основе и потке добијене најчешће комбинацијом конопље и вуне или памука и вуне. Ове, технички гледано, компликоване покриваче радиле су две жене. Једна жена је стајала са задње стране разбоја, гледала у шару и на одређеним местима пребирањем прстима подизала нити основе и постављала врце. Друга жена, која је седела на супротној страни разбоја, је промицала совељку с предивом кроз зев где су одигнуте одговарајуће нити основе. На овај начин добија се текстура у виду пруга, налик на федере на предњој страни (Сл. 34) док је полеђина у виду негатива (Сл. 34а).

*Црге на препис* или *на увод* су почеле да се израђују средином двадесетог века (Сл. 35). Биле су веома популарне и израђиване су све до гашења ткачке радиности. Миланка Цветковић (1925) из Црноклишта наводи да је прве црге *на препис* откала 1955. а да је последње откала 1970. године када „је манула ткаће“ односно, престала да тка. Основа ових црга је најчешће од памука а потка од памука и вуне. Боја памука је најчешће бела, ређе црна а боја вуне на цргама је била у црвеној, али и зеленој, плавој, жутој, наранџастој (Сл. 36) и у другим бојама. Ткало се у 4 нита а кориштено је много више нити (*нићанки*). Овим ткањем је имитирано ткаће на жакар разбоју. Прекривке су се израђивале по нумеричким мустрама – *препису* (Сл. 37) што је подразумевало елементарну писменост жена која је била скоро обавезујућа у послератном периоду. Жене су имале свеске с преписима различитих шара. Нумеричке мустре су дефинисале начин увођења основе у ните – нићанке, односно окца, и редослед газа педала. Комбинацијом одређеног начина увода у окца ните и одређеног газа добијала се жељена шара. Шара је рељефна и покрива целу површину прекривке. Ово су биле веома цењене прекривке које се и данас поклањају на свадбама – Сиња Глава. Називи шара су разноврсни: *на бубице, на мали или велики на цветови, на цветови у шпици, на колетуја, на коцке, на коцке у шећер, у шак*.

**Вадене црге** или **ваденице** су ткане у 4 нита. Основа може бити конопља или памук а потка је од вуне (Сл. 38). Украшене су техником „на петљу“ што значи да је у току преткивања уметнута потка са жељеном шаром подизана дрвеном иглом чиме се добио ефекат петљи. Асоцијацијом на начин украшавања – вађење петљи прекривка је добила назив *вадена црга* или *ваденица*.

**Пиротски ћилими** са закашњењем улазе у сеоско текстилно покућство. Овај предмет на селу добија специфична социјална и вредносна значења. Он је на почетку XX века био привилегија имућнијих домаћинстава. Углавном се поручивао и израђивао у Пироту а у наведеним, ретким случајевима израђиван је и у селима. Најстарије пиротске ћилиме израђене првих деценија двадесетог века нашли смо на терену у селима у непосредној близини Пирота. У домаћинству потомака Најдена (1880) и већ помињане Даринке Милошевић, прве темачке ћилимарке, у Темској, нашли смо ћилиме које је

она израдила и који се и данас користе као део текстилног покућства. Зид изнад кревета у спаваћој соби украшава ћилим са шаром „Љубав, вера, нада“, под једног дела собе покрива ћилим са тзв „босанском шаром“, а други део пода покрива ћилим са шаром „послужавници“ (Сл. 39). На прозорима су драпери. Ови ћилими, изузетног квалитета и постојаних боја, израђени од ручно одређене вуне фарбане у бојацијској радионици у Пироту и данас изгледају веома очувано и декоративно. У Темској смо ћилиме у употреби нашли и у домаћинству некада имућне, поткивачке породице Панчић. Добринка Панчић (1920) је ћилим „на жељке“ који краси зид дневне собе наследила од свекрве. У другој половини XX века пиротски ћилими све више продиру и у сеоска домаћинства. Најчешће их поклањају блиски сродници у специјалним приликама – као свадбени дар или за успомену. Ови предмети, као и „црге на препис“ се не користе свакодневно, већ се чувају у ормарима, шкрињама. На терену смо приметили да казивачи имају особито поштовање према овим предметима који се данас поручују и израђују у Пироту. Веома популаран у сеоској средини је био ћилим са шаром „венац на кубета“ (Сл. 40).

**Пешкир** је текстилни предмет који се и у селима у околини Пирота, као и у осталим крајевима у Србији, често користио у свакодневном, празничном и обичајном животу. У истраживаном крају најчешће се користи назив пешкир<sup>79</sup> реч персијског порекла који је посредством Турака продро у наше крајеве. На основу већ помињаних података о предметима за продају у рачунима малог Ристе<sup>80</sup> може се закључити да су се у граду Пироту продавали пешкири још средином деветнаестог века.

Пешкири су се користили за брисање тела, првенствено руку и лица, али и у пословима око припремања хране, мешања хлеба (покривања теста које треба да ускисне) и за покривање судова и хране која је ношена у поље или појате. Кориштен је и као украс око огледала и као оквир за икону. Поклањани су и цркви као заветни дар.

Пешкири су правоугаоног облика израђени из једне уже поле и ткани су најчешће у два нита. Основа је од памука или кудеље а потка од кудеље (свакодневни), ређе лана, памука и свиле која се користила за украшавање. Могу бити једноставног изгледа, без шара или украшени различитим техникама ткања (*преткивањем, на дашчицу* или *у зев*) или техникама веза.

Шаре су у виду пругица или цветних мотива распоређених уз једну, или симетрично, уз две уже ивице. Пешкири поклањани цркви били су лепо украшени и често су имали писани садржај о намени, аутору.

Памук у другој половини двадесетог века постепено истискује и замењује конопљу у изради пешкира. У украшавању је долазила до изражаја и умешност и инвентивност ткаље тако да смо у пољским селима запазили ликовно гледано веома лепе и технички сложене пешкире (Сл. 41). Под утицајем града уже ивице пешкира се украшавају везеним цветним орна-

<sup>79</sup> Реч *убрус* словенског порекла није се користила у свакодневном говору.

<sup>80</sup> Види напомену бр. 8.

ментима. Ивице се завршавају краћим ресама пуштеним од основе, или нашивеном кукичаном или плетеном чипком. Ручно рађене чипке временом потискују куповне, индустријске и чипкане трачице.

„Пешкир је био неизоставни пратилац многих обичаја, првенствено оних везаних за животни циклус“.<sup>81</sup> Био је обавезан реквизит у обичајима везаним за рођење, крштење, венчање и смрт. У свадбеним обичајима издвајамо, *пешкир за клањање* (Сл. 42) који млада користи приликом сусрета са свекрвом када улази у нови дом. По својим димензијама и одговарајућој писаној поруци истиче се *деверски пешкир* (Сл. 43).

**Покривке за под** су ушле касно у кућно покућство. Земљани подови дуго нису били застирани. Употребом нових сировина у прављењу подова, бетона, дрвета, почињу да се користе и текстилни застирачи за подове. Срећу се под називом *поњавице*, *црге од парцање*, *крпаре* (Сл. 44). Ткане су од грубе, неквалитетне вуне у два и четири нита. *Црге од парцање* израђиване су предењем влакана добијених секундарном обрадом вуне<sup>82</sup>. На тај начин је добијена вунена нит слабијег квалитета. Крпаре су израђиване од делова старих памучних предмета. Поњаве у новије грађеним кућама, под утицајем града, неретко замењују куповни, индустријски теписи.

**Зидњаци** су ткане простирке који су се користили на зиду као заштита од хладноће и у декоративне сврхе. Обично су стављани на зид уз кревете или поред клупа за седење у кухињском делу. У Високу се зидњаци под утицајем бугарског језика називају и *кавијор*. Најчешће су ткани од вуне у два или четири нита. Понекад су импровизовани од једноставних каро прекривки. Било је и зидњака с развијеном композицијом добијеном ткањем на даску (Сл. 45). Шездесетих година двадесетог века почињу да се користе зидњаци које су донели радници на привременом раду у Аустрији, Немачкој. То су индустријски зидњаци с натуралистички решеним композицијама – лова, сцена из природе. На њима су најчешће заступљене зооморфне представе јелена, паунова (Сл. 46).

**Завесе** су под утицајем града ушле у сеоско покућство. Често су их називали *виронђе* што је искривљен назив речи немачког порекла *фиранга*. Покривале су већу површину прозора. Прве завесе су нецоване (Сл. 47), кукичане (Сл. 48) или плетене од ланеног или кудељног, ручно преденог предива. Шаре су се добијале са других завеса. Најчешће су украшаване цветним или геометријским украсима. Завесе које су покривале доњи део или половину прозора називане су *ветражице*<sup>83</sup>.

У употреби су биле и завесе израђене од „српског платна“ које су покривале целу површину прозора. Податке о употреби ових завеса на почет-

<sup>81</sup> Ирена Филеки, *Здраво сванули*, каталог изложбе Етнографског музеја у Београду, Београд, 2001, 22.

<sup>82</sup> Стари вунени предмети су поново прерађивани у вуновлачари – чешљани, (односно чупани).

<sup>83</sup> Назив је француског порекла а користио се за 1) стаклени прозор на ормару и 2) слика од обојеног комада стакла.



ку XX века забележила сам у богатијем домаћинству у селу Топли До<sup>84</sup> као и у неким пољским селима: Блато, Крупац. У појединим домаћинствима у наведеним селима су и данас у употреби.

Занимљиве податке о томе како су донете завесе као иновација у текстилном покућству дала нам је Зорица Спасић рођена 1934. године у Сукову. Она је завесе донела као део спреме када се удала у село Срећкову 1956. године – „Цело село је дошло да их види. Биле су од кучина, бељене у цеђ – нецуване: рађене у раму са ексерчићима закуцаним на једнаким размацима. Око њих се *снове*, прави мрежа а квадрати се попуњавају концем уденутим у велику, шиваћу иглу“.

У новоизграђеним кућама у другој половини двадесетог века почеле су да се користе куповне завесе шивене од синтетичког или памучног материјала.

**Стољаци** су касно ушли у употребу. По наводу Снежане Бранковић у Сопоту је столњак први пут ушао у употребу 1932. године када је организован домаћички течај. Тада су полазнице течаја „научиле да сервирају сто на белим столњацима, што је за оно време било нешто невиђено“.<sup>85</sup> Столови су ипак ретко застирани. За покривање су се користили материјал од конопље *постав* или материјали од којих су израђивани чаршави. У селу Велики Јовановац на столу смо затекли столњак изаткан од мелираног памука на начин на који су најчешће израђивани чаршави за спавање (Сл. 49). Седамдесетих година ушли су у моду кукичани миљеи. Користили су се за украсно покривање столова и комадног намештаја. За кукичање је најподесније ланено предиво. Према речима Бранке Спасић из Крупаца „Лан се танко опреде, блиста, клизи кад се хекла“.<sup>86</sup> Данас се за покривање столова из практичних разлога најчешће користи индустријска мушема.

**Пелене, месалји.** (Сл. 50). Прекривке за колевку (*за преко љуљћу*), *шаренче* (Топли До)), су биле правоугаоног облика, из једне ширине. Ткане су у два нита од памука. Украшене су при крајевима или целом површином плавим, црвеним или црним пругицама.

Месалји су се користили за покривање и за преграђивање теста за хлеб које треба да нарасте на дасци. Најчешће су једнобојни, са пругицама или карирани, израђени у два нита од конопље или лана. Најцењенији су месалји израђени од лана. Дужине су до 3 м а ширине око 40 цм.

**Куварице, шибицаре, четкарце, држачи за крпе,** везени мањи или већи комади платна с одговарајућим представама и писаним порукама су под утицајем града, односно женских школа и домаћичких курсева касно ушли у употребу и то најпре у равничарским а касније, ретко, и у планинским селима (Сл. 51).<sup>86</sup>

<sup>84</sup> Ово село је у предратном периоду било богато и имало је највећи број оваца.

<sup>85</sup> Сопот, 194.

<sup>86</sup> Више о томе С. Велкова, *Куварице пиротског краја*, Гласник Етнографског музеја, 70, 2006, 71–98.

## Завршна разматрања

Текстилна радиност села на територији општине Пирот са својим локалним специфичностима уклапа се у мозаик досадашњих сазнања о текстилној радиности шире области Источне Србије. Она се знатно разликује од занатске, ткачке делатности која се под снажним оријенталним утицајем развија у граду Пироту.

1) У сеоском текстилном покућству сачувани су елементи различитих културних слојева: старобалканског, словенског, оријенталног и западноевропског. Елементарни покривач черга, која се у овим крајевима назива *црга*, је старобалканско добро које се у континуитету, уз одређене трансформације, одржало до данашњих дана. Турђица Петровић је на основу турских пописа и законских прописа из XV века и чињенице да је черга била обавезан фискални део давања Влаха њиховим господарима претпоставила да је черга била производ влашке катунске организације. Хоризонтални разбој – *стан*, основна ткачка справа која се користи у сеоским домаћинствима у околини Пирота је словенска тековина. Донели су је Словени приликом насељавања Балкана. Оријентални и средњовековни утицаји најпре су ушли у градске средине а посредством града и у сеоске. Оријентални утицаји се осећају у називима појединих предмета – *просторка, ћилим, чаршаф*.

Средњоевропски културни утицаји су се преко града ширили најпре у ближа, равничарска, приградска а потом и у удаљена, планинска села. Ови утицаји су се манифестовали кроз коришћење куповних предива и материјала а појавом женских часописа и ширењем моде и у изради појединих елемената домаће текстилне радиности. Други облик европских утицаја манифестовао се кроз утицај школства. Похађањем домаћичких курсева жене су училе нове вештине, првенствено вез, хеклање, и поједине технике плетења а, такође су стицале нова знања о текстилним предметима који су се користили у граду. Примењујући новостечена знања жене почињу с везом и чипком да украшавају текстилне предмете – чаршаве, прекриваче, јастучнице... и да уводе нове текстилије у кућно покућство: столњаке, завесе, куварице.

2) Ткачка радиност је до педесетих година XX века била главни посао сваке жене. Путем ткања производио се материјал за израду основних одевних предмета и предмети текстилног покућства. Домаћа текстилна радиност у истраживаним крајевима задржала се доста дуго. За израду текстилија највише су се користиле вуна и конопља. У другој половини XX века постепено нестају поједине фазе а затим и целокупни процеси у преради текстилних влакана и изради финалних производа. Најпре из употребе, шездесетих година, нестаје целокупан процес прераде конопље. Домаће ткано платно за кошуље и постељину постепено замењује платно индустријске производње, а одевне предмете, постепено замењују куповни предмети. Ослобађањем од обавезе да производи одевне предмете жена добија слободно време које посвећује усвајању иновација у техникама ткања. Тада почиње да произ-

води разноврсне декоративне тканине које, у већини случајева немају употребну вредност у домаћинству, већ налазе примену у обичајима – дарују се на свадби и поклањају за успомену. Ови предмети се и данас као вредност чувају у орманима и шкрињама.

Прерада вунене сировине није радикално прекинута као што је прерада конопље. На то је вероватно утицало и то што се и данас у полуопустелим селима још увек, у мањем обиму, гаје овце те има довољно вунене сировине. Од целокупног ручног процеса прераде вуне остале су поједине рудиментарне фазе: шишање оваца, чешљање вуне ручним путем и у вуновлачарама, предење вуне ручно и у предионицама. Ручно одредена вуна намотава се на сукало а потом се користи за плетење чарапа, прслука, џемпера, прекривача. Вуна се још користи и за израду декоративних тканина у ткачким радионицама у Димитровграду, Великом Селу или за ткање пиротских ћилима у Пироту. Ткање као основни вид израде елемената текстилног покућства се спорадично задржало до осамдесетих година двадесетог века.

## ЛИТЕРАТУРА

- Бјеладиновић-Јергић, Јасна, *Етнографски музеј у Београду 1901–2001*, Зборник Етнографског музеја, Београд, 2001.
- Бранковић, Снежана, *Сопот*, Београд, 1997.
- Велкова, Сашка, *Куварице пиротског краја*, Гласник Етнографског музеја 70, Београд, 2006.
- Vladić-Krstić, Bratislava, *Hercegovачki prekrivači 'gunji'*, Glasnik Zemaljskog muzeja, Etnologija, N.S. XXII, Sarajevo, 1967.
- Иста, *Појаве и ширење вертикалног ћилимарског стана*, Гласник Етнографског музеја 44, Београд 1980.
- Иста, *Текстилна радиност у Књажевицу и околини у прошлости и данас*, Гласник Етнографског музеја у Београду, 61, Београд 1997.
- Живановић, Мирко, *Нишавље*, Монографија историјско-етнографског карактера, Пирот, 1933.
- Каниц, Ф., *Србија, земља и становништво*, Београд, 1985.
- Карић, В., *Србија – Опис земље, народа и државе*, Београд, 1887.
- Костић, Коста, *Историја Пирота*, Пирот, 1973.
- Исти, *Стара српска трговина и индустрија*, Београд, 1904.
- Марковић, Загорка, *Женска домаћа радиност* – Гласник Етнографског музеја у Београду, 38, Београд 1975.
- Николић, Владимир, *Из Лужнице и Нишаве*, Српски етнографски зборник, СКА књ.16, Етнологска грађа и расправе, Београд, 1910.
- Николић, Илија, *Пирот и срез Нишавски*, Пирот, 1981.

- Николић, М. Владимир, *Стари Пирот – етнолошке белешке из прошлости града*, Пирот, 1974.
- Петровић, Ђурђица, *Средњовековни вунени покривачи*, Симпозиј „Сеоски дани Сретена Вукосављевића“, Пријепоље, 1976.
- Иста, *Zapisi o čergi*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, Zagreb, 1983.
- Иста, *Черга*, Од пуста до златовеза – ткања и вез (изабране студије), Београд, 2003.
- Петровић, С. Светислав, *Историја града Пирота*, Пирот 1996.
- Савић, М. *Наша индустрија, занати, трговина и пољопривреда – њине основице, стање, односи, важност, путеви, прошлост и будућност*, Сарајево, 1922.
- Станков, Димитър, *Черги и килими*, Софија, 1975.
- Филеки, Ирена, *Здраво сванули*, каталог изложбе Етнографског музеја у Београду, Београд, 2001.

*Marina Cvetkovic*

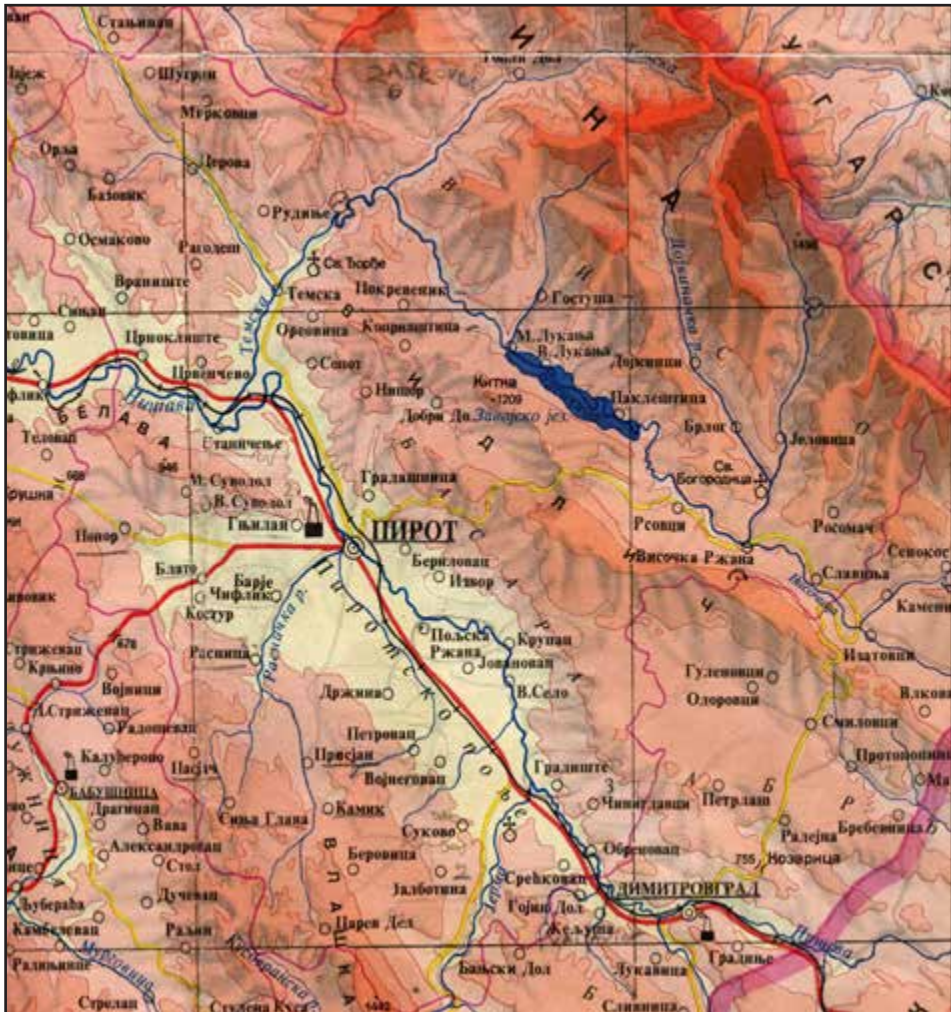
## HOME TEXTILE INDUSTRY IN SURROUNDINGS OF PIROT IN THE LATTER PART OF THE 19TH AND THE 20TH CENTURIES

### Summary

The textile industry in the surroundings of Pirot with its local specifics fits in the mosaic of earlier knowledge on this subject related to a wider territory of Eastern Serbia. The paper follows the processing of textile raw (plant and animal) materials, weaving and home textiles from the latter part of the 19th century till the end of the 20th century. Domestic raw materials, mostly sheep wool and hemp, linen were used for production of fabrics, while silk, goat's hair and purchased cotton were rarely used. Home textiles were diverse from functional, technical and artistic points of view. The analysis of items in the set time frame shows the development from strictly functional, coarse wool and carry-on items, simple in artistic and technical sense, to complex, decorative fabrics. These changes are closely related to development of houses and movables, and they are analyzed from the point of culture of sleeping, eating, hygiene, and customary practice.

The paper points to transformation of the textile industry and gradual disappearance of certain stages as well as entire processes of the textile raw materials processing and production of home textiles (weaving). It was noted that these changes were influenced by the commencement of industrialization and trade in wool and woollen fabric at the end of the 19th century. The crucial influence was exerted by major socio-historical (demographic, economic, etc.) changes occurred in the time of socialism. The most intensive changes were recorded in the period from the end of World War Two until the 1980s.

The paper in particular points to analogy of the urban weaving – the Pirot kilims in this case – and rural weaving where essential differences pertain to preparation of yarns, dying process, use of various types of looms, weaving techniques, and functional and artistic qualities of the woven items.



Географска карта територије општине Пирот



*Сл. 1. Вунена сировина*



*Сл.2. Сушење вуне*



*Сл. 3. Ручна прерада вуне 2004, Топли До*



*Сл. 4. Ручно предење помоћу преслице и вретена*



Сл. 5. Преслица на процеп



Сл. 6. Преслица ороаљћа



Сл. 7. Детаљ са преслице инв. бр. 16089



Сл. 8. Кружнолопатаста преслица с представом кануре која асоцира на змију



Сл. 9. Предење на преслици на ножни погон  
– прељћа



Сл. 10. Растављен хоризонтални разбој



Сл. 11. Пиротски ћилим, Држина



Сл. 12. Ћилимарка, Сопот





Сл. 13. Вунена прекривка, Сиња Глава



Сл. 14. Текстура овиване црге



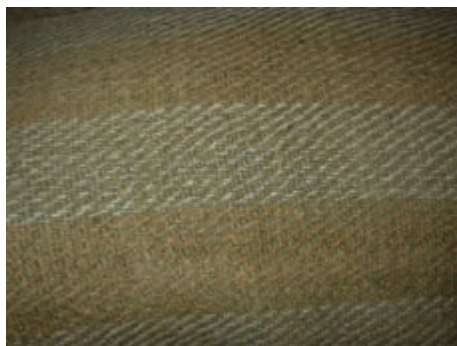
Сл. 15 Прекривка гуња, Сиња Глава



Сл. 15а, Гуња, детаљ



Сл. 16. Таблени кревет, Засковци



Сл. 17. Сламарица, детаљ



Сл. 18. Пртени чаршав природне боје



Сл. 19. Бојени, пртени чаршав



Сл. 20. Пртени смеђе-драп чаршав



Сл. 21. Памучни чаршав на пруге



Сл. 22. Памучни чаршав украшен свилом, Блато



Сл. 23. Чаршав, детаљ



Сл. 24. Чаршав од куповног материјала,  
украшен везом



Сл. 25. Доња страна јастучнице



Сл. 26. Лице јастучнице ткане „на улев“



Сл. 27. Јастучнице ткане „на препис“



Сл. 28. Памучне, украсне јастучнице



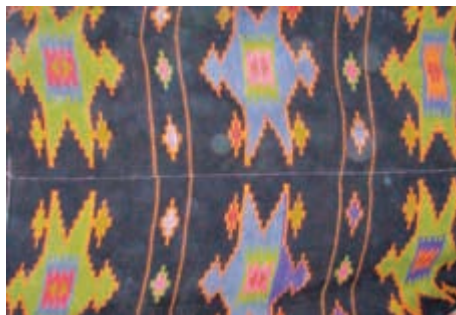
Сл. 29. Украсна прекривка



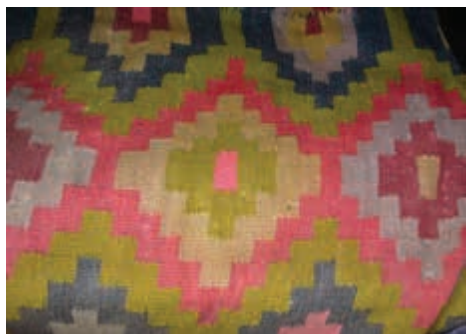
Сл. 30. Црга гњетавка



Сл. 31. Црга тробојка



Сл. 32. Црга „на лептири“



Сл. 33. Црга на „колетије“ – софре.



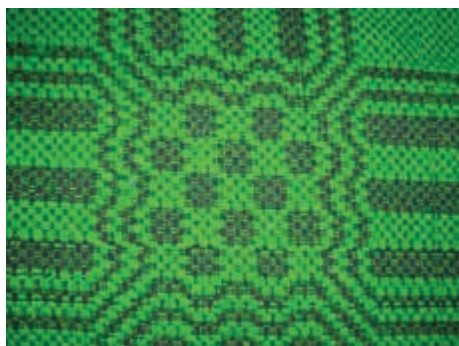
Сл. 35. Црга „на препис“ у функцији украсних прекривки



Сл. 34. Црга на врвце, детаљ с лица



Сл. 34а. Црга на врвце, детаљ с налицја



Сл. 36. Детаљи црге на препис (комбинација потке: зелено-црна и црвено-бела)



Црвена на црвеном, бр. 3

1 3 2	2 4 2	3 4 2
2 3 2	3 4 2	4 4 2
3 3 2	4 3 4	5 3 2
4 3 2	5 3 4	6 3 2
5 3 2	6 3 2	7 3 2
6 3 2	7 3 4	8 3 2
7 3 2	8 3 4	9 4 2
8 3 2	9 2 6	1 2 2
9 4 2	3 4 2	1 4 2
1 2 2	1 2 6	2 3 4
2 3 2	3 4 2	3 3 4
3 4 2	4 2 6	4 4 4
4 5 2	5 3 6	5 3 4
5 6 2	6 4 6	6 4 4
6 7 2	7 5 6	7 5 6
7 8 2	8 6 6	
8 9 2	9 7 6	
9 10 2	10 8 6	
10 11 2	11 9 6	
11 12 2	12 10 6	
12 13 2	13 11 6	
13 14 2	14 12 6	
14 15 2	15 13 6	
15 16 2	16 14 6	
16 17 2	17 15 6	
17 18 2	18 16 6	
18 19 2	19 17 6	
19 20 2	20 18 6	
20 21 2	21 19 6	
21 22 2	22 20 6	
22 23 2	23 21 6	
23 24 2	24 22 6	
24 25 2	25 23 6	
25 26 2	26 24 6	
26 27 2	27 25 6	
27 28 2	28 26 6	
28 29 2	29 27 6	
29 30 2	30 28 6	
30 31 2	31 29 6	
31 32 2	32 30 6	
32 33 2	33 31 6	
33 34 2	34 32 6	
34 35 2	35 33 6	
35 36 2	36 34 6	
36 37 2	37 35 6	
37 38 2	38 36 6	
38 39 2	39 37 6	
39 40 2	40 38 6	
40 41 2	41 39 6	
41 42 2	42 40 6	
42 43 2	43 41 6	
43 44 2	44 42 6	
44 45 2	45 43 6	
45 46 2	46 44 6	
46 47 2	47 45 6	
47 48 2	48 46 6	
48 49 2	49 47 6	
49 50 2	50 48 6	
50 51 2	51 49 6	
51 52 2	52 50 6	
52 53 2	53 51 6	
53 54 2	54 52 6	
54 55 2	55 53 6	
55 56 2	56 54 6	
56 57 2	57 55 6	
57 58 2	58 56 6	
58 59 2	59 57 6	
59 60 2	60 58 6	
60 61 2	61 59 6	
61 62 2	62 60 6	
62 63 2	63 61 6	
63 64 2	64 62 6	
64 65 2	65 63 6	
65 66 2	66 64 6	
66 67 2	67 65 6	
67 68 2	68 66 6	
68 69 2	69 67 6	
69 70 2	70 68 6	
70 71 2	71 69 6	
71 72 2	72 70 6	
72 73 2	73 71 6	
73 74 2	74 72 6	
74 75 2	75 73 6	
75 76 2	76 74 6	
76 77 2	77 75 6	
77 78 2	78 76 6	
78 79 2	79 77 6	
79 80 2	80 78 6	
80 81 2	81 79 6	
81 82 2	82 80 6	
82 83 2	83 81 6	
83 84 2	84 82 6	
84 85 2	85 83 6	
85 86 2	86 84 6	
86 87 2	87 85 6	
87 88 2	88 86 6	
88 89 2	89 87 6	
89 90 2	90 88 6	
90 91 2	91 89 6	
91 92 2	92 90 6	
92 93 2	93 91 6	
93 94 2	94 92 6	
94 95 2	95 93 6	
95 96 2	96 94 6	
96 97 2	97 95 6	
97 98 2	98 96 6	
98 99 2	99 97 6	
99 100 2	100 98 6	

Сл. 37. Нумеричка шема за увод и ткање црге на претис („на цветови“)



Сл. 38. „Вадена црга“



Сл. 39. Пиротски ћилим „на послужавници“



Сл. 40. Пиротски ћилим са шаром „венац на кубета“



Сл. 41. Пешир ткан техником „у зев“,  
украшен свилом, Суково



Сл. 42. Пешир за клањање, Гостуша



Сл. 43. Деверски пешир, Гостуша



Сл. 44. Поњава за под



Сл. 45. Зидњак, Топли До



Сл. 47. Пртене, нецоване завесе



Сл. 46. Индустијски зидњаци са зооморфним мотивима



Сл. 48. Кукичане, пртене завесе



Сл. 49. Столњак, Велики Јовановац





Сл. 50. Месаљ (лево) и пелена (десно)



Сл. 51. Држач за крпе (лево) и куварица (десно)



Прегледни рад

УДК 656(497.11)(091) ; 811.163.41'373.21(497.11)  
ГЕМ 74/1 (2010), 283–315*Вјера Медић*

## САОБРАЋАЈ И ПРЕНОС ДОБАРА

**Апстракт:** Рад је донесен у облику сређене грађе, синтезе теренских истраживања с основном темом проучавања трагова некадашње развијене саобраћајне мреже путева, чије је познавање неизоставно за разумијевање традиционалне културе, нарочито привреде у овој области. Окосницу чини велика међународна саобраћајница, Цариградски друм, уклопљен у цијелу мрежу других, мањих локалних путева, различитог усмјерења, значаја и врсте саобраћаја који се њима одвијао. Пренос и транспорт добара одвијали су се на неколико начина: помоћу људске снаге и помоћу снаге домаћих животиња.

Сакупљени су подаци и о начину градње путева, савладавању препрека, о жељезничком саобраћају.

**Кључне ријечи:** *саобраћајна мрежа путева, Цариградски друм, транспорт и пренос добара, савладавање препрека, жељезнички саобраћај*

Истраживање теме традиционалног саобраћаја и преноса добара, у оквиру екипних истраживања проведено је у три наврата у више села општине Пирот, и то: у области Висок (Дојкинци, Брлог, Јеловица, Росомач, Височка Ржана, Рсовци), у селима сјеверно од Пирота (Станичење, Црноклиште, Осмаково, Засковци, Топли До), селима источно и југоисточно од Пирота (Мали и Велики Суводол, Понор, Блато, Гњилан, Пасјач, Сиња Глава, Расница, Камик, Присјан) и неким селима у Понишављу (Крупац, Чиниглавци, Суково, Војнеговац). Највише теренске грађе прикупљено је приликом разговора с казивачима: домаће старије становништво које је рођено двадесетих и тридесетих година двадесетог вијека и на њиховим сјећањима из периода око Другог свјетског рата. Овај рад написан је на основу резултата тих истраживања у контексту истражених сусједних области источне Србије<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Др Михајло Костић, *Белопаланачка котлина*, Друштвеногеографска проучавања, Географски институт „Јован Цвијић“, Посебна издања, књига 23, Београд 1970; Драгослав

и представља синтетизовану грађу за научну анализу теме у оквиру ширег централнобалканског подручја. Позиција пиротског краја у таквим оквири-ма одређена је сличним географским карактеристикама којима се, у великој мјери, прилагодио и друмски саобраћај. Кроз Пирот и Нишавску долину пролазила је велика међународна саобраћајница, Цариградски друм који је давао виталност свим крајевима кроз које је пролазио. Од њега је, у одређеној мјери, овисило усмјерење и других, мањих путева као и врста саобраћаја.

На повољан положај ове области и града указали су многи путописци: „У дну присојне падине Старе планине а у Пиротском пољу находи се варош Пирот. Готово на средокраћи између највиших планина у Србији, ова варош има околину *величанствену и доиста живописну*“.<sup>2</sup> Та околина, окружена „редовима небројених виших и нижих брда свакојаког облика“,<sup>3</sup> била је, по путописцима из XVI вијека, „котлина веома плодна и обрађена“.<sup>4</sup> Кроз Пирот су путовали „калдрмисаним путем, који становници зваху Трајановим“.<sup>5</sup> Тај пут био је дио великог Цариградског друма, најважније међународне саобраћајнице Балканског полуострва, којег су трасирали Римљани, пратећи углавном логику рељефа, а који је спајао Сингидунум са Цариградом. Значај овога друма увидјели су и Турци, који су га поправили и повратили му стратегијски и трговачки значај, задржан током читавог османског времена.

И град Пирот је за вријеме турске владавине, од војне постаје временом све више добијао занатски, трговачки и привредни значај. У XIX вијеку био је средиште развијеног међународног и регионалног промета. Крупну улогу у развоју града и саобраћаја имао је Пиротски панађур, сајам који је трајао мјесец дана (почињао 18. августа) и био нарочито чувен због промета ћилимова, мануфактурне, грнчарске и колонијалне робе. Сајам је детаљно описао и Феликс Каниц, фасциниран живошћу града, у који се у то доба сливао велики број кола, товарних животиња и људи са свих страна<sup>6</sup>. Између осталих, препознао је трговце који су стигли из Ниша, Софије, Пловдива, занатлије из Приштине, Прилепа, Скопља, као и посреднике из Лома, Рушчука, Солуна и Цариграда. Одржавање овог сајма потицало је стално одржавање постојећих и изградњу нових путева, особито према бугарској граници: према Берковици, преко Крупца, Ржане и Св. Николе.

---

Антонијевић, *Алексиначко поморавље*, Српска академија наука и уметности, Српски етнографски зборник, књига LXXXIII, Живот и обичаји народни, књига 35, Београд 1971, 72, Трговина и саобраћај; Велибор Стојаковић, *Традиционална привреда књажевачког краја, саобраћај и транспорт*, Гласник Етнографског музеја у Београду, 61, 1997, 123; Софија Н. Костић, *Збирка саобраћаја и транспорта добра у једновековном трајању Етнографског музеја*, ГЕМ 65–66, 2001–2002, Београд, 2002, 47.

<sup>2</sup> Владислав Карић, *Србија – опис земље, народа и државе*, Београд 1887, 769.

<sup>3</sup> Исто.

<sup>4</sup> Ј. Ердџановић и Р. Т. Николић, *Трговачки центри и путеви по српској земљи у средњем веку и у турско доба*, Београд, 1899.

<sup>5</sup> Исто.

<sup>6</sup> Феликс Каниц, *Србија земља и становништво*, друга књига, Београд 1985, 209–217.

Пиротски панађур био је од виталног значаја за локално становништво, нарочито за оне из удаљенијих села, које се снабђевало неопходним потрештинама једном годишње за вријеме трајања панађура. Такође, тамо су продавали своје производе: стоку, коже, вуну, восак, мед, и друго.

Услијед сложених политичких и ратних прилика, нарочито након одређивања границе Берлинским конгресом 1878. године, изван Србије и Пирота остао је предио од сто четрдесет и осам села и три варошице (Радомир, Трн, Брезник) и припао је земљописно и саобраћајно Бугарској. Од тада је, због неуређених односа између Србије и Бугарске, трговачки промет сведен на најмању мјеру, а сам Пирот морао је „у назадак поћи“.<sup>7</sup> То се нарочито одразило на смањени извоз сира у Бугарску и преко ње. Нову наду и повратак у живот града и околине представљала је изградња жељезничке пруге Београд – Ниш према Софији и Цариграду, с више или мање испуњених очекивања<sup>8</sup>.

Сјећање на *златно доба* Цариградског друма и Пиротског панађура сачувано је у богатој топономастици и народној књижевности. Тако се, нпр. пут кроз село Понор, дионица пута Паланка – Пирот, назива *Пут за Друм*, дио села се зове *Друм*, а житељи *Друмци*. На постојање караванских путева упућују и њихова имена: нпр. *Каравански* или *Преки пут у Сињој Глави*, *Латински пут* у Дојкинцима, *Влашки пут* у Суводолу. Казивања становништва овог краја обилују причама и легендама о караванима камила и мазги који су преносили трговачку робу, називану *турско благо*, и о хајдуцима који су их сачекивали и пљачкали.

Осим спољашњег саобраћаја, који је повезивао Пирот с далеким и сусједним градовима и областима, саобраћај пиротског краја карактерише и унутрашњи саобраћај, прије свега срески путеви усмјерени према некадашњим или садашњим административним и занатским центрима (Пирот, Бабушница, мјеста у Бугарској) као и сеоски путеви. Они су одраз кретања у вези с основним привредним потребама становништва (комуникација између кућа и сточарских појата, пасишта, пренос млијека, обрада земље). Унутрашњи саобраћај у највећој мјери прилагођен је природној конфигурацији терена, планинског или равничарског.

## Срески путеви

Град Пирот је и микрорегионални трговачки и административни центар, са живом комуникацијом са својом околином и шире, са регионима горњег

<sup>7</sup> Карић, В., *исто*, 772.

<sup>8</sup> Др Јован В. Ђирић, *Географски положај и границе Пирота и пиротског региона*, Пиротски зборник 3, Пирот, 1971, 25.

Понишавља, Буцака и Лужнице<sup>9</sup>. Осим неколико села поред жељезничке пруге, комуникација се највише одвијала друмским саобраћајем. То су колски путеви; дио их је пробијен раније, само су повремено утврђивани другим подлогама. Изузев природно каменитих дионица, најтврђа подлога средњих путева била је калдрма, постављена за време турске управе. Временом је калдрма оштећена па су путеви поправљани набијаним ситним каменом. Називали су их *ваљани пут*. Поправљани су заједничким радом, *кулуком*. Седамдесетих година двадесетог вијека велики дио путева је асфалтиран и тиме је кретање значајно олакшано.

Један дио пиротских путева, нарочито у планинским предјелима, области Висок, стрми су и прате природни ток ријека, те су под сталним дјеловањем вода. Набујале бујице у сезони киша, као и сњегни наноси до данашњих дана повремено чине непроходан пут од Темске до Топлог Дола. Појава аутомобила у Топлом Долу, лета 1972. године била је својеврсна атракција која је забиљежена на породичним фотографијама. И данас, неколико одбачених аутомобила *фића* у селу Засковци свједоче о правим подухватима у савладавању свих препрека на путу да би се стигло до овог планинског села.

И кретање равним путевима, са траговима калдрме било је врло тешко кад падне киша. У Војнеговцу, нпр. већ назив старог пута за Пирот, тзв. *Кацирица*, указује на чести проблем ових путева: блато<sup>10</sup>.

Према причи становника пиротских села, до града су најчешће ишли пјешке, *нешком*, пречицом или путем. Нарочито се тога живо сјећају Височани, којима је, нпр. из Рсоваца до Пирота требало око 6 сати. Од Јалботине се, преко Војнеговца пјешнице стизало за 3 сата. Пазарним даном, петком или суботом, окупило би се 5–6 људи како би ишли заједно. Носили су на продају на пијацу: кромпир, лук, ракију и понеко јагње у бисагама. Младе жене су, уз то, носиле и бебе на леђима у *љуљки*. Већи терет, као дрва или *тараве*, понеко је преносио на коњима, а онда су ишли околу путем. Од Камика и Присјана до Пирота коњима су стизали за 3–4 сата. Кретали су ујутро прије сванућа. У Дојкинцима се препричава догађај о једном 15 годишњем младићу који је у току дана трчао до Пирота и назад.

Постојала је цијела мрежа пјешачких путева којима су у Пирот стизали из ближих и удаљених села, међу којима из Царев Дела и Беровице преко Камика и Присјана. Неке од њих, као што је пјешачки пут кроз Сињу Главу, куда су пролазили становници лужничких села према Расници (због промјене среза и општине), проширила је за потребе артиљерије српска војска 1911. године и тако су постали колски.

Осим према Пироту, ријетки су колски путеви који између себе повезују поједина села, што указује на висок степен затворености села као привред-

<sup>9</sup> Др Јован В. Ђирић, *исто*, 21.

<sup>10</sup> Ко је имао бицикл, стављао га је на раме и тако преносио преко блата и воде. Пјешаци су од куће кретали у опанцима, а у граду се преобували у чисту обућу.

но заокружене цјелине. Комуникација је постојала услијед потреба за услугама које у одређеном временском периоду нису могле бити остварене у оквирима села. Тако су, нпр. из Сиње Главе *Столским путем*, ишли у млин, на мељаву у Стол и Бабушницу, а у ваљавицу у Звонце.

И некад развијена мрежа путева преко Старе планине према Бугарској, која је била од велике важности за височка села, у савремено доба изгубила је на важности. Чинили су је пјешачки или товарни путеви којим су из Бугарске доносили со. За вријеме рата граница према Бугарској била је отворена. Становници тих села, која су обиловала шумом, често су дрводељством подмиривали недостатак жита. Већину производа (тарабе, *ковчеге* за дјевојачку спрему, *наћве*) *терали* су коњима и продавали у Бугарској, или су носили пјешке у села Славиња и Криводол. Такође, тим путевима су радно способни мушкарци одлазили на *печалбу*, занатске или сезонске пољопривредне послове у Бугарску или даље у Румунију и Истамбул. На своја дуга путовања до одредишта окупљали су се и заједно кретали у скупинама од 20 до 50 људи, док су се за повратак удруживали, ради сигурности, њих 200–500 *душа*.<sup>11</sup>

### Сеоски путеви

Највећи број села у околини Пирота по свом положају спадају у тип планинских села или села на благој падини. Основно традиционално занимање било је сточарство. Узгој оваца и у мањој мјери коза, говеда и понегдје коња, био је заснован на сезонској испаши по планинским пасиштима и смјештају на појатама, које су биле неодвојиви дио сеоског домаћинства. Кретање становника и стоке било је ограничено унутар граница сеоског атара. Због лакшег чувања и muže, љети су домаћинства удруживала овце музнице у заједничке *бачије*. Тај период је почињао од празника Ђурђевдана, када се *премузу* овце, обави се прва мужа, која је одлучујућа при расподјели млијека или сира, и трајао је до јесени, када су се овце *разлучивале* и размјештале у своје појате. Бачија, понегдје звана и *баскија*, представљала је термин за удружене овце (стадо од 200–300 комада) као и за мјесто гдје се доносило млијеко за сирење *сира* за даљу прераду у *качкаваљ*. У бачији су задужења имала тројица чобана, од којих је један био мљекар.

Зими је стока храњена сијеном, а сушних година и лисником, *шумом*. Овце су гајене у великом броју: мањи дио за личне потребе а већи дио за продају млијека, сира, качкаваља, јагњади и коже. У периодима економског

<sup>11</sup> Јеленко Петровић, *Печалбари нарочито из околине Пирота*, Београд 1920, 14–20; Д. Манић Форски, *Печалбари* и М. Младеновић Миращ, *Цигларство у нашем крају*, Власотиначки зборник 2, Власотинце, 2006.

напретка пиротских села, када је сточарство било најисплативије, као нпр. између Првог и Другог свјетског рата, свако домаћинство имало је просјечно по 50–100 а понеко и 200 оваца. У Рсовцима је, нпр. по казивањима, било 19000 *брави оваца*. У посао око стоке били су укључени сви укућани и дјеца, те је удаљеност пашњака и појата био један од битних фактора за лоцирање насеља. Уз рјеђе примјере градње појата у самом селу (Јалботина, Станичење) или градње двије (једна стална за љето и друга привремена за јесен), највећи број појата било је удаљено 2–3, 5–6 а понегдје и по 7–10 км од села.

Осталу стоку: козе, говеда, свиње и коње чували су током дана на планини заједнички сеоски козари, свињари, говедари и коњари, а навече су их враћали у село. Свака кућа је имала од 2 до 4 вола, укупно у селу око 200–250, које су говедари за вријеме љета (од Ђурђевдана до Митровдана) напасали на планинским ливадама, *саватима* и *браништима*. Држање коза је, у циљу очувања планина, законски забрањено 1948. и 1950. године.

Појате су, осим за смјештај оваца, служиле и за спремање сијена сакупљеног на оближњим пашњацима, *саватима*. Ту је стално боравио један брачни пар, са утврђеним задужењима која су имала и дјеца. Зими су хранили и појили овце и помагали око јагњења. У село нису ни силазили, изузев у периоду муже и преноса млијека. У предвојеним насељима с организацијом породичне задруге, обавезе на појати сваке године је преузимао други ожењени брат.

Поред ливада и шума, нека села су на планини имала и оранице где су узгајали: раж, јечам, овас, пасуљ (успијевају до 1400–1500 м нв), док су ниже, поред села узгајали кукуруз. Данас се на планинским њивама тек понегдје сади кромпир и углавном су претворене у ливаде. Овисно о искориштености појединих ораница, мијењао се и боравак волова на појатама. Овисо је о врши жита, једном од главних послова који су обављали волови на гувнима, направљеним на појатама или у селу.

Овце и козе из низинских села биле су током зиме и прољећа на појатама а након жетве и брања кукуруза силазиле су до села, на оближње њиве, *на јегрек, јагрек*. Та испаша била је од особите важности за гнојење земље, које се обављало торењем, помјерањем мјеста где је стока ноћивала, *трла*.

У селима која су била оријентирана према источној страни, већа количина сунца омогућила је њиховим становницима додатне дјелатности: виноградарство и повртларство (узгој винове лозе, лука *арпаџика*, лубеница и др.). Положај планинских села, међу становништвом пиротског краја, цијени се као најбољи. Један од разлога представља близина шуме и чистоћа ваздуха, што истичу становници Пасјача и Раснице, који вјерују да је то разлог њихове дуговјечности (и до 102 године).

Карактеристика села у широј области Понишавља, јесте да су се у прошлости често премјештала из неколико основних разлога. Најчешће је то било због страдања становништва у епидемијама, али и због несигурности и страха од одмазде турске војске и хајдука, те су се настојали удаљити од



друмова. Доказ о овој појави налазимо и у топонимији многих села гдје се врло често појављују и *селишта*. Примјер представља село Понор, које је, према казивању његових становника 3 пута *понирано*, пресељено. Недостатак воде био је разлог пресељења неких села, међу којима Беровице и Суводола. Старо село Суводол било је насељено на обронцима планине Белаве, одакле се пружа поглед на стрми пут којим се село постепено преселило у ниже предјеле, у посљедњој фази (од 1951. до 1968. године) и до *друма*. Након Другог свјетског рата интензивирала се оријентација према нижим предјелима услед измијењеног начина привређивања и већих елементарних непогода.

За *селишта* се у овом крају везује низ легенди и прича. У Сињој Глави забиљежили смо сјећање на свињара који је, чувајући свиње на паши, пронашао лубеницу. Мјесто где је расла лубеница свињар је оградио и ту се постепено читаво село преселило са старијег положаја.

Села смјештена у Пиротском пољу, у привредном смислу нису се много разликовала од планинских. И овдје је сточарство било примарно, с варијантама у односу на удаљеност појата или квалитета обрадиве земље. Село Блато, које је према вјеровањима добило име по блату, *калиту* и мочварном терену, саграђено је и настањено након насипања камења. Село је организирано у три цјелине (Церовик, Лопашница и Блато), окружено обрадивом земљом различитог квалитета: од лошије земље *пескуше* до боље, црне земље. Њихове појате у којима су држали овце и козе биле су удаљене око 2 км изнад села. Становници села Пољска Ржана, Крупац и Јовановац су на плодним њивама поред Нишаве примјењивали развијене и исплативије облике земљорадње: дворедни плодоред пшенице и кукуруза, узгој дувана, баштованство итд., али су се у једнакој мјери бавили и сточарством. Тако је и највеће село у Пиротској општини, Крупац, велики дио свог иметка стекло узгојем оваца, коза и свиња на обронцима удаљеног Видлича. Плодност својих поља становници села Војнеговца приписују стадима оваца које су већи дио године пасле по пољу, осим у периоду забране (*од Бурђевдана до Пејчиндана*), када су их чували по сеоским утринама и браницима. Појате за овце су, у овом типичном равничарском селу биле изграђене на крај или изван села.

Насеља су збијена, организирана на махале, *маале*, са груписаним кућама по сродничком принципу (*Доња, Средња и Горња маала*), различитог положаја и усмјерења према главном *путу*. Унутар насеља се одвијала жива комуникација на уским *сокацима* и мањим проширењима: *средсело, крајсело* и раскрсницама, *крстоутина*, а одвијао се друштвени живот, свакодневна и повремена окупљања, *збирштине, играориште*, паљење обредних бакљи за *олалије*, итд. У многим селима пиротске околине на тим мјестима и данас се окупљају, углавном старији људи.

Називи за споредне путеве у селу често су настајали према њиховом усмјерењу. Тако су у Гњилану, нпр. забиљежени називи за путеве: *конто Крајиште, конто Корита, конто наприсело* (*конто* = према). Стрми путеви кроз село, понегдје носе имена према врсти подлоге којом су утврђивани

због воде (камени или набијен). Најчешћи су називи за путеве који воде до појединих махала одговарали презименима или надимцима појединих фамилија: *Видарчина*, *Станкова*, *К'чина*, *Ђеина*, *Витанова ма'ла*, *Чукарица*, и *Ђоргов сокак*, *Гаротин сокак*, *Ђатин сокак* (Камик).

### Унутрашњи сеоски путеви

Основне привредне потребе становника села пиротске околине обликовале су њихова свакодневна кретања унутар сеоског атара која су се, у односу на конфигурацију терена, одвијала у два различита правца: вертикално и хоризонтално. Унутрашња кретања одвијала су се путевима који су, овисно о проходности, били колски, товарни или пјешачки. У околини Пирота јављају се и специфичне варијанте путева, карактеристичне за одређена транспортна средства. Према појатама су најчешће трасирани стални колски путеви, пратећи природне облике, стрмине и косе са природном каменом подлогом. За пут према њивама у брдима, користи се термин *рудина* (Камик). Понегдје се до *савата* на високим чукама, због неприступачног терена, стизало путевима којим се могло проћи само предњим колима или санкама.

Према појатама су били усмјерени и бројни товарни и пјешачки путеви које су првенствено користили овчари за свакодневно кретање, за тјерање оваца или говеда на пашу (*прогони*), и мљекари за пренос млијека до бачија. Пјешачким путевима: *врвиште*, *врвина*, *потека*, *путањица* ишло се и до *пласишта* због сакупљања сијена и у шуму због дрва.

Путеви могу бити и привремени, сезонски, просјечени кроз њиве и ливаде у вријеме када се сакупља и одвози љетина: жито, кукуруз. „Најзад, режимом потеса (смењивање усева) уређује се и саобраћајна мрежа у атару: утврени путеви за поједине потесе и сезонски прелази преко приватних имања<sup>12</sup>. Такви су пјешачки путеви: дуж њива *бразде* (уједно и међе) и пречице, *врвине* преко парцела које се преору па се поново праве. У винограду се прелазило преко прекопа, *прекопје*, укошених канала који се копају како би спречили испирање земље на стрмом терену<sup>13</sup>.

<sup>12</sup> Др Михајло Костић, *Белопаланачка котлина*, 97.

<sup>13</sup> На истраживаном терену утврђено је слободно кретање преко туђих парцела, по одређеним правилима, као и цијели низ знакова власништва на њивама, ливадама, шумама, итд.

## Градња путева

Колске путеве кроз село и између махала редовно су одржавали сами становници помоћу кулука или гарије. То је годишње задужење за сваку кућу, које је на сеоском збору одређивао кмет за сваког одраслог становника. Тако су се поправљали путеви после обилнијих киша када бујица однесе пут, најчешће недељом и празником. Алат за набијање и утврђивање пута доносили су од куће (пијуке, лопате, *шук*, *ћускије*, полуге за пренос камења), а кад се пут зидао онда су довозили и кола и волове за превоз камена, *калдрме* и пијеска. Зидали су потпорне зидове, *шкарпе*, и са стране правили јарке за одвод воде.

Облик заједничког обавезног рада кулуком био је примијењен и након Другог свјетског рата, али у мањем обиму. Тако на примјер, код израде мостова становници су сакупљали камен, а за саму градњу су плаћали мајсторима *Сврљижанима*. Приликом увођења струје, село је организовало кулук за вађење камена од којег се правио креч<sup>14</sup>.

## Савладавање препрека

Трасе путева у овој области пресијецају природне препреке. Поред низа других природних непогода: бујица, поплава, снијега и леда, то је знатно отежавало кретање становника. Водену препреку саобраћајним правцима пиротског краја представља једна од најгушћих водених мрежа у Србији: ријека Нишава у коју се, с различитих страна уливају: Темштица, Расничка река, Градашница, Јерма и друге мање ријеке, притоке и потоци. Поједини прелази били су укључени у међународни, регионални или међуградски друмски саобраћајни систем још за вријеме турске управе. То су мостови у Станичењу, *Бегов мост*, у Пироту, Темској, *Мртвачки мост*, мост између Великог Села и Малог Јовановца. Ови мостови дјелимично су зидани од камена, а другим дијелом од дрвета, па их је често односила вода. И мањи сеоски мостови, које су правили сами становници удруженим радом, морали су да се поправљају или изнова граде. Тек је употреба бетона и гвожђа, почетком шездесетих година XX вијека продужила трајање мостова до савременог

---

<sup>14</sup> У истраживаним селима околине Пирота неријетко сам добивала податке о *трудовацима*. То је био принудни рад на путевима за вријеме бугарске окупације. Радно способни мушкарци, интернирани у Бугарску, били су у обавези да раде на путевима. Имали су норму од 25 колица земље, коју су дневно морали да откопају. Храна им је за цијели дан била само 400 г хљеба.

доба, са константном потребом за сталним одржавањем<sup>15</sup>. То је од нарочите важности за планинска подручја, гдје су путеви често оријентисани дуж клисура и кањона ријека и потока, и тиме изложени сезонским бујицама.

У Завоју, подручју које је 1963. године захваћено великим геолошким промјенама, у чему је ријека Височица имала важну улогу, у готово опустјелим селима: Великој и Малој Лукањи, 1987. године, екипа теренских истраживача Етнографског музеја забиљежила је своја запажања: „Удолина је била испреплетена многобројним изворима преко којих се прелазило на најразличитије начине. По њима се могао пратити сегмент развоја саобраћаја кроз време, бар када је у питању премошћавање вода“<sup>16</sup>.

Град Пирот и околна поља били су изложени ђудима Нишаве. Ова велика ријека, по сјећању његових становника раније је била плића, често се разливала и плавила поља и села. Тек је изградња обрамбеног кеја у Пироту и продубљавање корита ријеке то зауставило. Село Пољска Ржана је, према казивању, због честог плављења Нишаве пресељено на другу обалу ријеке<sup>17</sup>. На старију локацију и данас указује топоним *Селиште*. Велики дио плодног пољопривредног земљишта у селу Крупац налази се преко Нишаве, па је прелаз преко ријеке за становнике овога села готово свакодневан<sup>18</sup>. Тамо смо забиљежили највише различитих начина савладавања водених препрека, заступљених и у осталим дијеловима истраживаног подручја. Најједноставнији начин је прелаз на мјесту где се ријека разлива и гдје је најплића. Таква мјеста зову се: *растоке*, *газ* или *брод*. Туда су пролазила кола и волови, стока, а преко љета су и пјешаци *газали*, *ћапкали*. У близини винограда на прелаз су набацивали камење, због лакшег захватања воде за прскање. Након што се у јесен покупи љетина са њива престајала је потреба за прелазом ријеке колима. За прелаз пјешака преко дубље воде правили су дрвени мост, *мос'*, *ћуприју* од једног или више брвана и дасака, с оградом или без ње. Овисно о величини, у градњи таквих мостова од брвна, понегдје званог *било*, *вешаљна*, учествовали су сви који су се њиме користили. У Крупцу је, на средини села, после Другог свјетског рата био *висећи мост*, *на сајле*.

У планинским крајевима забиљежили смо мостове за прелаз оваца и коза у зимском периоду. Основну конструкцију таквих мостова чине двије дрвене *мостице* (греде или балвани) са попречно постављеним *пондилима* (*леса*, *салне*).

<sup>15</sup> Године 2006. направљен је мост на мјесту старог код манастира Суково.

<sup>16</sup> Софија Н. Костић, *Промене у демографској структури Завоја, Велике и Мале Лукање*, Гласник Етнографског музеја 71, Београд 2007, 114.

<sup>17</sup> Повод пресељењу био је, по казивању, тај што је сеоско гробље било на другој обали ријеке. Када се Нишава разливала дешавало се да неколико дана нису могли прећи ријеку, доћи до гробља и сахранити покојника.

<sup>18</sup> У *Крупцу* су се шалили са својим сусједима из села Војнеговац и Држина да се *плаше газити Нишаву! Ми смо знали за Нишаву, они за воз!*

У Нишави су се током љета дјеца купала. Ријека им је била омиљено мјесто за игре, међу којима и такмичење у преласку помоћу дрвених штула, званих *куке* или *гиге*, *ђиђе*. Правили су их од рачвасте гране бреста и цера, висине која је одговарала висини дјетета. Због удобности, испод стопала су подметали изношене вунене чарапе или сијено.

Умијеће ходања на *гигама* дјеца су учила у школи и одрасли људи у овом крају нису се њима служили. Изузетак у овом крају, такође представља и податак о употреби чамца за прелаз преко ријеке. Забиљежили смо га у Станичењу, и односи се на период око 1941. године, када је услијед ратних дешавања локалном становништву био забрањен прелаз преко жељезничког моста. Тада су становници овог села до својих башти, њива и винограда с друге стране ријеке Темске прелазили чамцем. То је био мали чамац који је могао примити 10 људи са алаткама. При том су се помагали затегнутом сајлом преко ријеке.

Према казивању, у зимском периоду ријеку су најчешће *заобилазили* а у крајњој нужди су је *газили*. У Темској се сјећају преласка преко замрзнуте ријеке Темштице колима са житом како би дошли до воденица.

Лед и снијег били су велика препрека кретању становништва. Нарочито су томе били изложени сточари, иако су појате у зимском периоду функционисале самостално и није било великих потреба за даље кретање. Дешавало се да овчаре, приликом селидбе стада изненади и затрпа снег. Тада је у спасавању учествовало цијело село<sup>19</sup>. У усменој народној традицији Горњег Висока познато је вјеровање о *смрзнутој бачији*, на коју сваке године подсећају учесници обредне поворке: *баба* носи бабу *Марту*<sup>20</sup>. Велики проблем на појатама представља и јак вјетар *кривуц*, који спречава овчаре да, понекад и по два дана изиђу и нахране стоку.

По снијегу се прави *пртина*, пут куда се крећу пјешаци. При том, онај први који *прти*, прође кроз високи снијег не користи никаква посебна помагала, него пропада у снијег до струка. „Опрему за снијег“ у овом крају чинила је уобичајена слојевита обућа: пресни свињски опанци, 2 пара чарапа и обојци, *навошта* од сукна који се везују око ногу врпцом. Када је снијег влажан, *југов*, онда су ноге штитили и *скорњама*, овчијим или козијим кожама са руном. Спорадично су поменути и нејасни подаци о кориштењу *мачки* од гвожђа како се обућа не би клизала по снијегу, леду, а понегдје и по трави<sup>21</sup>.

Кориштење скија за снијег забиљежили смо у планинским подручјима, нарочито у области Висок (Дојкинци, Јеловица). По сјећању казивача, прве скије у ове крајеве донијели су око 1920. године војници граничари

<sup>19</sup> На Видличу, гдје Рсовчани имају појате и буду до св. Николе, једне зиме је овчара затрпао снег. Помагали су му сви тако што су овце спуштали у рукама а јагањце у цедилу. Магарцима су обували чарапе да се не клижу по снијегу и леду.

<sup>20</sup> Драгољуб Златковић, *Обичај Прва Марта*, Етно-културолошки зборник, књ. VI, Сврљиг 2000, 115–120.

<sup>21</sup> У Станичењу су их носили стари људи јер се трава клиже.

на оближње карауле. По узору на те скије, почели су сеоски момци сами правити скије и скијати се по појатама. Природно закривљено дрво јасена или букве, стањивали су, *као тарабу*, и обликовали изнад ватре. Скије су дотеривали, *да држе правац*, мазали их лојем и везали каишима за ноге. Од педесетих година, скије су *дотеривали* мајстори столари и стављали им предњи оков од гвожђа.

По снијегу дјеца су се санкала ниским дрвеним *санама*, а омиљена дјечија забава била је и клизање помоћу постављених *шашки* од кукурузовине или дрвених плочица испод обуће или помоћу *врткала*, нарочито обликованих дрвених папуча.

### Жељезница

Међународна жељезничка пруга Ниш – Цариград, у коју су полагане велике наде кад је 1888. године пуштена у саобраћај, по мишљењу неких аналитичара<sup>22</sup>, услијед сложених историјских околности, нагло је угасила улогу Цариградског друма на овај крај. Иако су једнако оријентисани током проласка кроз пиротски крај, у техничком смислу пруга је морала савладати и сложеније природне препреке, па су на овој секцији саграђени жељезнички мостови и тунели.

Већи утјецај пруге као саобраћајнице код домаћег становништва забиљежен је у мјестима кроз која непосредно пролази: Чиниглавци, Суково, Држина, Пирот, Станичење, итд. На станици у Станичењу до данашњих дана чекају воз многи становници пиротске околине који одлазе у печалбу, углавном у Београд. Тако су и становници Великог Суводола до воза пјешачили преко планине Белаве. У Сукову се сјећају и *Ђуре*, малог техничког воза, који је направљен 1928–1929. године за превоз реча и угља.

### ПРЕНОС ДОБАРА

Изузимајући организовани транспорт трговачке робе, за свакодневне потребе становништва у овом крају највише се примјењивао пренос добара. Иако локалног обима, пренос је имао значајан *културни садржај*, јер је у технологији сачувао многе архаичне облике рада, помагала и средстава<sup>23</sup>.

<sup>22</sup> Др Јован В. Ћирић, *исто*, 26.

<sup>23</sup> Душан Масловарић, *Саобраћај и транспорт добара*, каталог изложбе, Етнографски музеј Београд, 1973–1974.

У околини Пирота познати су сви традиционални облици преноса, заступљени и у ширем подручју источне Србије: пренос који врши појединац или више људи заједно, користећи снагу тијела или помоћу различитих помагала, затим пренос добара помоћу снаге домаћих животиња. Начин преноса зависи од многих фактора. Најзначајнији су конфигурација терена и раздаљина, као и тежина и врста преноса. Неријетко се као одлучујући фактор појављује и родни поларитет. Значају ових традиционалних начина преноса добара доприноси и чињеница да се користе до данас.

### Пренос добара помоћу људске снаге

Карактеристика овог начина је да се одвија на кратким растојањима и за лакши терет. Различити су начини преноса: у рукама, преко руку, на рамену, испод мишке и на леђима. Ношење на глави у овом крају није познато. Експлицитан одговор је и за начин на који мушкарци носе терет: на рамену!

То је нарочито видљиво током сточарења које садржи многе архаичне елементе, међу којима и специфичне дијелове опреме и транспортна помагала. У селима Гостуша и Топли До забиљежена је употреба неких од њих. Покретна испаша подразумијевала је и промјену мјеста гдје су овце коначиле у тзв. *јагрецима*. Све неопходне ствари (храну, опанцак, *дреје*, судове) овчари су, због паса, морали подизати. Држали су их на високој грани, *остроги*, одсјеченој у непосредној близини и коју су у близини коначишта овчари забадали у земљу. Кад су се са стадом помјерали на друго мјесто, ствари су стављали на обрађену мотку *тојагу* и преносили на рамену. Тољага им је служила и за одбрану од звјери, вукова.

На планини су најдуже боравиле козе које је чувао сеоски козар, у чијој се опреми налазило и низ специфичних дијелова ношње за заштиту од снијега и влаге: *кожух*, *навошта* и *скорње*, скројене од козије коже.

Употреба козије коже у изради помагала за пренос забиљежена је у височким селима. У мјешинама од мекане јареће коже, овчари су у појати преносили и чували пројино брашно, као и *вурду* и *масло* за кајмак. За мјешине се сматра да су *чисти судови*, којима, осим штављења, није била потребна велика дорада. У појатама су висиле закачене о клин, осигуране од мишева. У великим мјешинама до 80 кила тежине, становници височких села преносили су брашно из воденице. Носили су их преко рамена помоћу ручице, *штракло* или помоћу 2 каиша.

Кориштење овчијих мјешина у селу Рсовци везују се уз *Грке Ашане*, који су у њима, на коњима, преносили сир. У осталим дијеловима пиротског краја, ријетки су подаци о употреби мјешина. У Чиниглавцима је, на примјер забиљежен податак о *мешинама катрањачама* у којима су ста-

новници *брдовитих села Старе планине* на коњима довозили и продавали катран за подмазивање, поред других дијелова за дрвена кола. Катран или ракију у мјешинама у Осмаково су доносили *Ужичани*, док се код домаћег становништва такав начин категорички негира.

Од козје, овновске или телеће коже највише су израђивали *јанцк* (пл. *јанцици*), торбак који су овчари носили пребачен преко једног рамена за своје потрепштине. Обично би га *забрамчили* позади помоћу кожног каиша укрштеног преко прса. Правоугаоног облика, торбак је имао и поклопац, *капак*, често украшен ресама и *пулама*. Украшени јанцк, поред звона, један је од елемената, који су овчари сматрали за украс свога стада. У височким селима и данас се могу наћи у употреби или се чувају као знак некадашњег богатства и бројних стада. Шивали су их и штавили кожухари или вјештији људи у селу. У Рсовцима је јанцке правио Паун Костић и китио их ресама и сјајним дугмадима, *пуловима* са војничког одијела. Овце је дозивао звуком ударања по јанцку.

За ношење хране (*леб*, сир, лук) до појате, на кошење, на њиве или на пут мушкарци су употребљавали торбу, окачену непосредно преко рамена или на грабље или виле. Израђивале су се од остатака материјала за прекривке или су ткане од козје длаке. *Козина* је у околини Пирота имала ши року употребу. *Торба козињавка* била је веома заступљена, сличног облика, функције и начина ношења као и кожни торбак.

Козина се, након шишања није прала јер је *коза чиста*. Жене су је, између осталог, стављале као везиво у смјешу за прављење *црепње*. Највећу количину козине откупљивали су трговци и занатлије мутавције, *мутабиције*. Развијена занатска дјелатност на ширем подручју источне Србије, израда текстилних предмета од козје длаке, била је заступљена и у овом крају, код домаћих сеоских мајстора или оних који су повремено долазили у село. Највише их је било у селу Брестов Дел код Бабушнице. Осим торби: *козињавки*, *страњеница*, *зобница*, мутавције су ткали и бисаге, покровце и вреће.

Бисаге, *дисадзи* облик дупле, састављене торбе, мушкарци носе тако да провуку главу кроз отвор у средини или их пребаце преко рамена. У бисагама су носили хлеб, колач за свадбу и производе намијењене продаји на пијаци. Приликом сијања у бисагама су носили жито, тако да их пребаце преко лијевог рамена.

Неизоставан дио сточне опреме у пиротским селима чине и *покровци*, прекривачи у којима се најбоље виде све особине козије длаке као материјала. Основна особина је непромочивост, која се огледа у заштити волова, крава или коња од сунца или кише док раде или се одмарају. Непромочивост се настојала постићи и мијешањем материјала, најчешће вуне и козије длаке, понегдје (Топли До, Сиња Глава) и код других производа: прекривки *ступалина* или кабаница *опанцака*.

Покровци, *црге* или *струњаче* од козине служиле су и за простирање на лежај, сушење жита и пасуља на гувну, и мијешање жита (пола жито – пола кукуруз) прије ношења у воденицу.



За пренос жита и брашна у воденицу, али и земље (да се кућа и *вурња подлепе*) користиле су се *козињаве вреће*, *козињавке* или *страњеници*, веома чврсте вреће, отпорне на влагу и погодне за пренос на коњима или магарцима. Са сваке стране имају петље, *аљћи*.

Једна од основних намирница у сточарској култури јесте сијено за зимску исхрану стоке. За вријеме дугих зима са снијегом овчари су морали обезбиједити велику количину сијена. Основну мјеру потребну за једну овцу представљале су једне пуне санке, *воз* или 200–250 кг сијена<sup>24</sup>. Зато су га морали косити на свим површинама а највише на ливадама близу појата, гдје су га и садјевали у стогове. Због смањених потреба у новије вријеме, сијено се углавном спрема у *плевње*, објекте од прућа или дасака и покривене сламом.

*Сабирање* или *плаићење* сијена био је посао за све укућане у трајању од 10 до 30 дана, када су сакупљали сијено чак и с ливада на највећој надморској висини. То су често врло стрме и неприступачне ливаде, окружене шумом. По неколико *навиљака* сијена сакупљало се у круг, *срк*, а онда преносило до равнијег мјеста гдје се обликовао пласт, *плас* или *воловник*. На мјесту гдје се *сабере*, пласт се *обиколи* грањем и повеже ужетом да га не однесе вјетар, одакле га, најчешће вучом превуку до појата. Стог се прави без ступца, са укрштеним *приткама* које отежавају стог на врху да не падне.

Познато је неколико начина сакупљања сијена. Најједноставнији начин је вуча помоћу гране, *на вејћу*. То је шира, одсјечена ракљаста грана од букве, на коју свако стави сијена колико може да повуче. На већој грани превлачили су и пластове сијена, тако да помоћу ланца вуку упрегнути волови или краве а понегдје и коњ. То се зове *свлачез*. Превлачење помоћу *врлине*, забиљежено и као *топлодолски начин*, карактеристично је за високе планинске ливаде у којима нема шуме за *вејћу* па су волови вукли мотку дужине 4–5 метара, подвучену испод пласта<sup>25</sup>.

Најчешћи и најсигурнији начин за превоз сијена са стрмих ливада био је помоћу санки, иако се многи становници сјећају несрећних случајева са претовареним санкама. Сада се брдске ливаде косе у много мањој мјери.

Приликом ношења сијена користило се уже, *јуже*. У Топлом Долу, забиљежена је употреба посебног ужета од струка свјеже траве за везивање пласта, којег су мотала двојица људи заједно, без икаквог помагала. Због брзог сушења трава се током сукања поливала водом. Најчешће се користи дугачко *јуже* (4 – 6 м) од конопље, *грснице*, козине или од вуне, које су мутавције израђивале помоћу *витела*.

<sup>24</sup> Мјера се односи на брдске крајеве, за разлику од равних терена где *сане* могу повући и два пута већу количину сијена, до 600 кг.

<sup>25</sup> О начинима на који Топлодолци *свлаче* сијено са стрмих ливада доста смо чули од казивача у Темској. Међу њима и непровјерени податак о ливадама с којих су људи клечећи на кољенима сакупљали сијено, или су га увезаног котрљали надоље.

Мања количина сијена приликом сакупљања увезује се ужетом у бреме. Тако увезано бреме мушкарци преносе на рамену или на леђима. Код већег терета бреме се понекад на рамену преносило помоћу вила или тољаге. За лакше стезање ужета око бремена у височким селима помагали су се дрвеним прстеном, званим *коло* или *колач*. Користили су га и овчари зими на појатама, када су хранили овце на отвореним *раништима* на снијегу. То је помагало величине длана природног кружног или срцоликог облика, направљено засијецањем живог стабла јавора или букве. Кружни облик настаје растом дрвета након 20–30 година, око мјеста где је стабло засјечено, тако да изнутра остане суво. *Коло* за *везување сена* поклоњено Етнографском музеју у селу Јеловица направио је на овај начин Александар Модић око 1953–1954. године. Одликује га велика чврстина. У селу Топли До, према казивању, ова помагала су раније и украшавали.

Жене су, као и мушкарци носиле бреме на раменима или на леђима помоћу ужета или цедила. Занимљиво је да, ношење бремена сијена помоћу ужета на леђима, није зазорно ни мушкарцима, за разлику од другог терета и других помагала. У новије вријеме, када је стока и сијено близу куће, за пренос сијена или сламе до јасли користе старије покровце или кошеве. Кошеви се плету од љесковог и дреновог прућа или од врбе у различитим величинама. За пренос ситних ствари (жита, кукуруза, кромпира) кошеве се изнутра омажу смјешом земље *црвештице* и сламе.

У Великом Суводолу забиљежен је податак о спуштању сијена са стрмих ливада помоћу двије дугачке мотке које један човјек држи у рукама и вуче а други придржава да се не преврне. Двије мотке, *сарци* су облик несастављених носила од дрвета, 3,5 – 4 м дужине, најчешће од бора или чамовине с благо обликованим врховима за држање. Употреба ових помагала приликом сакупљања сијена карактеристичан је примјер удруженог преноса добара, веома заступљен на планинским и низинским ливадама пиротске околине. Погодни су за сакупљање и ношење сијена на краћем размаку, на подводној равној ливади или у журби, прије кише. Двојица људи *на сарци* могу да подигну и носе цијели пласт. Користе се и приликом жетве.

О преносу жита водило се рачуна још приликом сјетве. На њивама поред појата раније су сијали пшеницу и раж заједно, *није се двојило*, према објашњењу: *због здравијег леба*, али и због везивања снопља. Из сакупљеног снопа извлачила се раж, увијала као *јуже од раж*, натезала и везивала око снопа помоћу дрвеног помагала, *врзача*. Како би се сачувало свако зрно жетва је почињала прије него жито сасвим сазри, па се остављало 10–14 дана да *преври на крстине*. Сваки жеталац, осим српа имао је и свој *сарак*, мотку са зашиљеним врховима, дужине 1.80 м, на коју забоду са сваке стране по један сноп, и тако преноси на рамену. Уз то, у руци су носили и трећи сноп, што је представљало основну мјеру за *мале крстине* (13 снопова = 3×4 + 1 горњи). Рјеђе су снопове преносили испод обје мишке или су их вукли по земљи, што се старијим људима *није допадало*.

Једна од варијанти дрвених мотки јесте обрамица, звана *обрамка* или чешће *кобилка*. У околини Пирота имала је и до савременог доба има широку примјену. У свакој кући има их по 3–4 комада. Носе је углавном жене а праве мушкарци, једноставном дорадом природног облика дрвета. Лучно савијена мотка са зарезима или кукама на крајевима, погодна је за пренос до 10 кила тежине, на свакој страни. На краћим растојањима помоћу кобилке се преносила роба за прање на ријеци, ручак за раднике и вода, а на дужим растојањима углавном млијеко у судовима. Ручак који спреми код куће (најчешће кисело млијеко, пасуљ или чорбу) жена сипа у *рукатку*, земљану ручконошу с дршком и носи у руци или је окачи *на кобилку*. Осталу храну, *манђу* (хлеб, сир, лук) стави у једно или два цедила, па их окачи на кобилку или понекад носи у корпи.

Водом су се снабдијевали на изворима, *кладенцима*, чесмама, *чешимама* или *мушатима* а касније на бунарима. Сипали су је и преносили у котловима, земљаним бакрачима и тестијама *стовнама* или у дрвеним посудама *мушатима*. Запремина стовни била је од 2, 5, 8 или 10 л и жене су их носиле по двије на обрамици или у рукама. Округли дрвени суд за воду, *товарија*, који се носи помоћу кожног каиша, такође је имала неколико различитих запремина. За косаче је садржавала 12 литара, што је била неопходна количина воде за 2 дана. У мањим товаријама најчешће је ношена ракија.

На дужим растојањима, до појата, на *кобилки* су жене сваки дан носиле бакраче с водом, а с појата сурутку и млијеко на *бачије* у 2 котла. Кад терет отежа, кобилку пребаце преко главе на друго раме. Управо због веће тежине, није необично да, понекад, млијеко на кобилки доносе и мушкарци (Понор, Блато).

Веће количине млијека, воде и друге теже ствари, нпр. ракијски казан, преносили су удруженом снагом двоје људи. Носили су га између себе, на раменима, *на повирицу* помоћу дебље мотке зване *чабрњак*, *чобрњак*. То је дебља мотка, углавном од јасена, дужине око 3 м, зарезана на средини да се суд не помјера. За пренос текућине овим начином кориштени су котлови различите запремине: *котлетија* за качамак, *месењак* 20–30 кг, *големи котол* 40–50 кг, *котал водоношњак* од 60 л за воду намијењену прскању винограда. Приликом ношења млијека у котловима с врха су стављали мало церовог лишћа, *шуме* или коприве да се млијеко не би пролило, *истискало*.

Помоћу чабрњака преносило се и грожђе у корпама од прућа, као и цједило с младиним *башчалуком* у оквиру свадбеног ритуала. Иако се сматра да су жене слабије и да не носе већи терет, и оне су понекад користиле овај начин преноса котлова с водом, углавном приликом испирања одјеће на ријеци.

У традиционалној култури пиротског краја присутан је родни поларитет у области преноса добара помоћу људске снаге. Већина мушкараца до данас зазире, како од обрамице, тако и од кориштења *цедила*, неизоставног женског помагала. Жене га носе готово свакодневно на леђима, те се овакав начин ношења сматра „женским“.

Цједило се у најширем смислу сматра врстом торбе<sup>26</sup> или ужета, иако по облику и функцији више припада типу тзв. „увезача“ или „упртњача“. То је „квадратни комад вунене тканине с упртама помоћу којих се везује терет“.<sup>27</sup> У овом крају до данас служи у многим приликама за пренос тежих и лакших ствари: сијена, пасуља, кукуруза, хране, дрва, при чему се ситнији терет најприје стави у џак па положи на цједило. У свакој кући има их по 2, 3 или 4 комада у употреби, а неријетко и некориштених у сандуцима с осталим дијеловима невјестинске спреме.

Цједило ткају жене у 4 нита, од вуне бијеле или тамније, црне *суре* или *чађаве* боје. Боја се бира према функцији: за град се ткало бијело цједило а за коришћење око куће израђивало се шарено цједило, *на коцке* од тамније вуне. Неријетко су се од исте основе ткали и џакови за жито и кукуруз. Посебно цједило чувало се за ношење печења и хљеба за заједнички ручак на *Крсту*, у којем је на Ђурђевдан учествовало цијело село.

Упрте за цједило, *тракови* у облику дебље узице плету се од 3 или 5 струка, тако да се закаче за дрво или за куку у кући. Дужина се одређује према троструком распону руку.

Кад се терет положи на цједило подигне се, *врже се* на леђа, провуку се руке кроз тракове и завежу на грудима. За жену која тако преноси терет кажу: *уврзала се у цедило!* Понекад се ручак у лонцу увезе у цједило и тако преноси на обрамици или у руци.

Осим цједила жене у овом крају нису носиле друге торбе, а оне које су ткале од мијешане вуне и *тежине* носила су дјеца у школу. Лакши терет понекад су преносиле и у кецељи, *опрешки*. Тако су из баште, *градине* преносиле разне плодове, *прљачку*: лук, кромпир, паприке, шљиве, јабуке, дивље крушке, пасуљ, боб. На појатама су тако преносиле ситна дрва или јагње које се ојагњи<sup>28</sup>.

Као и с цједилом, жене се на исти начин *увржу са љуљћу*. *Љуљћа*, *љуљка* је носилка у којој су мајке носиле бебе. Израђивала се као и цједило, само је *убава*: ткана од бијелог памука с претканим црвеним и црним пругама, по димензијама је већа и има дуже тракове. У љуљци се беба положи дијагонално на мајчина леђа а тракови завежу на прсима, па се на леђима преко дјетета прекрсте и поново завежу на прсима. Ноћу су бебе и спавале у љуљки, увезаној траковима о куке на плафону сваке собе у кући. За вријеме пољских радова бебе су носили у поље, где су љуљку везивали на стабло или на импровизирани сталак од дебљих грана, *љуљала*.

Често је жена уз љуљку на леђима, носила и кобилку с теретом на рамену. Осим ријетких изузетака<sup>29</sup> мушкарци нису носили љуљку и цједило.

<sup>26</sup> Д. Масловарић, *нав. дело*, 21.

<sup>27</sup> Јелена Аранђеловић Лазич, *Народне торбе по збирци Етнографског музеја у Београду*, књига XXI, Београд, 1958, 115.

<sup>28</sup> У Пасјачу сам забиљежила причу о жени која се породила у *браништу*, док је жела и бебу је донијела кући у кецељи.

<sup>29</sup> Близанце у селу Росомач носили су у љуљћи и жена и муж.

Највећу одбојност имају према ношењу на леђима: *мушкарци се не увржу!*<sup>30</sup> Изнимне ситуације ношења терета у цједилу, најчешће описују: *само кад морају!* То је био случај када је воденица била близу куће па нису била потребна кола, него су жито и брашно преносили. Спремљене цакове у цједилу на леђима, *на грбини*, мушкарци су носили јер је тешко, или да заштите слабију жену, *мора да је чува!* Иначе, најчешће би завезали тракове цједила и пребацили га преко рамена или на штапу. Адекватно цједилу као женском помагалу при преносу добара, код мушкараца се појављују бисаге, које пак, не носе жене.

### Пренос добара помоћу снаге домаћих животиња

Бржи и већи пренос добара, као и пренос на дужим растојањима одвијао се помоћу снаге домаћих животиња. У оквирима основних привредних потреба организиран је товарни, јахаћи и запрежни саобраћај.

**Товарни саобраћај** је заснован на великој покретљивости и издржљивости товарних коња и магараца, које је имало свако домаћинство, нарочито они који су се бавили сточарством на појатама. Свакодневна комуникација између кућа, појата или ливада укључивала је и пренос различитих ствари, *багажа*: алата, судова, воде а у обрнутом смјеру, с појата, пренос млијека и дрва. Неријетко се, до бачија и појата, доносила вода и за овце. Мање количине воде у *бакрачима* и дрвеним судовима (*товарији* или *паногону*) носио је *водоноша* на кобилки а веће на самару на магарцима или коњима.

Кориштење магараца било је различитог интензитета у појединим дијеловима ове области и тумачено је на различите начине: као новији, старији или сиромашнији облик. Бројчано, магараца је било више него коња јер су, према мишљењу казивача, због мање висине погоднији за пренос млијека: *магаре лагано гази!* На пасиштима су били с овцама и уз њих су, као мљекари биле жене, дјеца или старци, док су коњима мљекари углавном били младићи.

Основна опрема за пренос млијека с појате састојала се од: самара, два дрвена сандука и судова. Самаре за магарце и коње израђивали су од дрвета мушкарци у селу или мајстор *самаршија* од више дијелова: двије попречне *кривуљице*, бочних дијелова, кука за качење, *праћи*, цака испуњеног сламом за омекшавање и од *колана* ширине *4 прста* за учвршћивање преко стомака.

Од судова за млијеко, постепено су, у периоду након Другог свјетског рата, уобичајене куповне лимене, поцинковане канте, *од плек*, запремине 25 литара. У посебним кантама преносила се сурутка, од које се кувао *цвик*,

<sup>30</sup> Најчешћи одговори су били: *нема шансе; то је стидно; то би био циркус; сви би се смејали!*

храна за бачијашке свиње и овчарске псе. Истовремено, за млијеко су кориштене и дрвене *вучије* и *боте*, пљоснати судови различите запремине (10, 15, 20 л) који су везивани на самар. Осим млијека, на самар су пребацивани *дисадзи* с водом (у 2 *тестије* или у *товарију*), храном и хљебом, козије мјешине за брашно, со, храна за псе и на крају, на магарца сједне и овчар. О тешкоћама магарећег живота познате су бројне узречице, као нпр.: *вучеш ко магаре!* Или: *учи школу, само да немаш 4 ноге!* Због великог терета који су преносили магарци су поткивани плочама а коњи потковицама. Често су преосталу количину млијека мљекари преносили и на обрамици. Највише млијека носили су коњи: до 200 литара млијека у 4 канте или дрвене вучије.

Употреба коња у товарном саобраћају била је уобичајена нарочито у области Висок, гдје су домаћинства имала по два или три коња. Неке су чували само за одлазак у град. Из села Дојкинци, Јеловица, Пасјач, Сиња Глава у Пирот на коњима су, у бисагама, носили су за продају: масло, сир, *вурду* и поврће, као и дрва и угаљ, а враћали купљено *жито* и *курузу*, до 80 – 100 кила терета. Из Пирота, а раније из Бугарске су доносили груменове соли<sup>31</sup>, ракију у стакленим *балонима* и вино у дрвеном *панагону*.

*На савату*, гдје су љети коњи ишли на испашу, у периоду прије Другог свјетског рата, било је од 100 до 400 коња из појединих села. Зиме су боравили у шуми близу села гдје су јели *брстину* и остатке хране од оваца: сијено, лишће и сламу. Неки су носили звоно, *клопотар*. У селу Сиња Глава до данас памте *деда Гмитра* који је чувао 40 коња, од којих је само неколико држао у штали. Почетком деведесетих година двадесетог вијека у височким селима још увијек је било коња, а данас се ријетко могу видјети.

Товарни саобраћај коњима био је карактеристичан и за нека професионална и полупрофесионална занимања. Ваљавичар је на самару преносио сакупљено сукно, *пртенице* до ваљавице и враћао у село. Такође, живо је сјећање и на *кирајџије* који су преносили дрва и трговачку робу. Највише кирајџија било је у селу Суково, 20–30, који су за пиротске трговце преносили дрва са Влашке планине.

Коњи су највише служили за вршидбу, *вршу* жита на гувнима. Четрдесетих година двадесетог вијека издвојио се одређен број људи који су својим коњима обављали вршидбу другима и били плаћени житом<sup>32</sup>. Таквих *коњара* највише је било у селима Камик, Царев Дел, Базовик и Рагодеш, као и међу овчарима, званим *Грци*, *Цинцари* и *Црновунци*. То су били сезонски сточари, из околине Јањине који су у љетном периоду са стоком и својим породицама стизали и до планина у близини Пирота. Уз бројна стада оваца (1000–1500) чували су и продавали коње, просјечно око 30–40 комада. Они

<sup>31</sup> За једно бравче преко љета потребно је 1 кг соли.

<sup>32</sup> У Топлом Долу, Чиниглавцима и другим селима говорили су: *Ти! идем у вршу!* Плаћа, *кирија се рачунала* од добијених 10 шиника – вршиоцу је ишао 1 шиник или по једном коњу 1 *мерник*: 10–12 кг жита.

су им служили за сталне селидбе на боља пасишта и за вршидбу. На вршидбу се у село са коњима спуштала и цијела породица и остајала у кућама домаћина док се посао не заврши. С домаћим становништвом су имали добре односе а појединци су се и орођавали и трајно остајали у селу. Етнолози су указали на многе сличности и утјецаје културе балканских сточара на нашу традиционалну културу<sup>33</sup>. У области преноса добара то је товарни саобраћај помоћу коња, с одговарајућим прибором, употреба врећа, козијих мјешина, овчарских торбица, итд.<sup>34</sup>

**Јахаћи саобраћај** у пиротском крају био је заступљен у малом обиму. Јахање коња и магарца забележили смо код случајева удаљенијих појата и ливада за косидбу, у највећој мери код *Височана*. Коња су јахали на дрвеном седлу које су сами правили (сачињеног од предњег и задњег *облука* и страница) или куповног, од коже<sup>35</sup>. Скупоцјену коњску опрему, коју су поред седла, чинили и: *зенгије*, *колан* и *подопашнице*, могли су приуштити ријетки појединци, а током истраживања пронашли смо је у селу Пасјач, изван функције.

Магарце су јахала дјеча, дјечаци и дјевојчице, на поњави или на самару. Мада је понегдје било прихватљиво да коње и магарце јашу и жене, у већини случајева је било неуобичајено. Такво друштвено неприхватљиво понашање изврђавано је руглу погрдним називом: *мушкајана*. У ријетким случајевима када су јахале коња жене су сједиле на самарима, са скупљеним ногама на једној страни и покривеним кољенима. И саме жене су се срамиле јахати и гледале су да јашу по мраку. Томе су се најчешће одупирале дјевојке, за које, у Блату нпр., постоји вјеровање да је добро да јашу магарца, како би им тијесто, које ће мијесити кад се удају, брзо надошло, *стваише*.

Јахање коња из забаве, без седла и самара, најчешће су практиковали младићи, приликом свадби и на *Туровден*, дан коњске славе. На тим утркама, понекад су учествовале и дјевојке.

На истраживаном подручју, код домаћег становништва није забиљежена употреба коња у запрежном саобраћају, осим у ријетким приликама када су помагали слабијим кравима на стрмом терену. Такође је неуобичајено, и чак подсмјешљиво, када се у вучу упрегне магарец. Таква превозна средства углавном су одраз смањених потреба онемоћалог старијег становништва и знак њихове сналажљивости и вјештине. Једно такво средство смо срели и 2007. године у Топлом Долу, гдје се још увијек магарци гаје и користе у већем броју, а у њему смо сазнали и за јединствен податак о кориштењу мазге.

<sup>33</sup> Антонијевић Драгослав, *Обреди и обичаји балканских сточара*, САНУ, Балканолошки институт, посебно издање, књ. 16, Београд 1982.

<sup>34</sup> Феликс Каниц, *Србија земља и становништво*, друга књига, Београд 1985, 220.

<sup>35</sup> У селу Сукову сјећају се 17 руских емиграната, монаха у оближњем манастиру, који су јахали коње са седлом.

**Запрежни саобраћај** у пиротском крају почивао је на снази говеда: волова и крава. У сваком од села било их је просјечно по 600 – 800. Највећи значај у локалном запрежном саобраћају и у традиционалном привређивању, имали су волови. Они су били неопходни за вучу, орање и вршидбу и у свакој кући је било најмање по 2 вола. Волонима се посвећивала велика пажња већ од набавке и узгоја, за разлику од крава које су служиле само за расплод и нису их музли<sup>36</sup>. Говеда су набављали и од *џамбаса*, путујућих трговаца стоком који су туда пролазили према Лужници. Највећу вредност имали су волови на врхунцу радне снаге, од 7, 8 и 9 година, до максимално 20, колико им је трајао радни вијек.

Период изобичавања волова у пиротском крају започео је око 1955–1960. године, постепеним упрезањем крава за обављање истих послова, које су истовремено доносиле и приход. У исто вријеме у ова села почели су стизати и први трактори<sup>37</sup>. Међу првима, 1960. године Велико Село и Мали Јовановац заједно су купили трактор.

Један од послова где су волови били незамјениви био је премјештање тешке парне вршалице, којом се у овом крају обављала вршидба од 1935. до шездесетих година. Од једног до другог мјеста вршалицу је вукло по 2 или 3 пара волова, а по мекшем терену и по 5 пари.

Различити су начини и средства за вучу терета. Најједноставнији начин је била вуча помоћу ланца, затим вуча санки и вуча кола. Основно помагало за вучу био је јарам у који се упрезало пар говеда, са системом преноса оптерећења до врата животиње. Јарам се правио од неколико дрвених дијелова (обично од јасена), у облику једноставне конструкције од два паралелна грубо обрађена трупца (горњег *јарма* или *вратњака* и доњег дијела *полице*), који су повезани са 4 усправне дрвене или гвоздене *жегле* (2 средње, 2 спољне, *рамењаче*), као и од дијела за учвршћивање са рудом, *скрупине*.

У истраживаним селима разликују се двије врсте јармова. Једна врста јарма служила је за запрегу а друга за орање, од којих се разликује јарам за орање ралом, ширине око 3 м, од ужег јарма за орање плугом. Јарам за једног вола за вучу металне *копалнице* приликом *браздења* или *шпартанга* кукуруза на овом подручју сматрају новијом појавом.

Јарам за краве истог је облика као и воловски. Регулација појединих дијелова јарма осталим дијеловима у систему вуче (*преглавица*, *скрупина*) омогућава подешавање висине према грађи и јачини говеда како би се олакшала вуча кравама слабије грађе, успорила запрега на стрмом терену, а неријетко им се јарам и омекшавао подметањем овчије коже. Од кише или јаког сунца током орања краве су, као и волове штитили тканим *покривцима*.

<sup>36</sup> Након септембра, када се прекидала мужа оваца, у селима се ријетко гдје могло наћи крављег млијека.

<sup>37</sup> У Блату се сјећају отпора појединаца према увођењу трактора. Један човјек је легао у бразду како би спрјечио да трактор уђе у њиву.



Такође су и краве због своје тежине поткивали. Вуча запрега помоћу крава ипак представља велики напор<sup>38</sup>.

Најчешће средство за превоз терета у традиционалном привређивању пиротског краја, а које се користи и данас, јесу саонице, *сане*, *санће*. Конфигурација терена и тип саобраћајница, нарочито у планинским дијеловима издвојиле су ово превозно средство као примарно. Предност им даје и могућност кориштења током цијеле године: зими лагано клизе по снијегу, у јесен по благу, а лјети су погодне на стрмим и каменитим путевима, какви су у области Висок<sup>39</sup>. Према казивању, до Другог свјетског рата кориштене су и на равничарским теренима, зими и само у одређеним случајевима. Сане су правили људи за своје потребе од буковог дрвета. Два одговарајућа дрвета *са кљуном* (2 м дужине) за *санке*, одабирали су у шуми, тамо их сјекли и остављали да се просуше 2–3 мјесеца. Нове *сане* су правили у прољеће и јесен, кад се истроше старе. Раније су једне санке трајале око једну радну сезону, односно трошили су пар санки годишње.

Поред двије санке, једноставну конструкцију саоница још чине и: два попречно постављена прага, *оплена* и на њима 4 ступца, *пречница*, затим систем за вучу од двије *струке*, *клини*, руда и јарам. За успоравање и кочење запреге саоница коју вуку говеда на стрмом терену, низбрдици, служи закачени ланац на задњем дијелу.

У планинским крајевима санкама се превозио сав терет: дрва и грање (*шума*) из шуме, сијено, сноплје до гувна на појати и жито до воденице, гнојиво на њиву, камен, дрвена грађа и пијесак за градњу куће. За превоз ситног и растреситог терета додају се посебни дијелови, плетени од прућа: *тарге* за пијесак и *гнојарце* за ђубриво. Натоварено сијено на санама се осигурава грањем, док се сложена дрва везују ужетом или ланцем и затезу *завијачем*.

Превоз дрва и сијена до појата у неким равничарским селима (Крупац, Темска, Блато) одлагао се до зимског периода када падне снијег, како би се могао превозити санкама<sup>40</sup>. Становници села у Пиротском пољу, дрва су куповали од Височана, који су их из Висока довозили на санама у сред љета чак до Војнеговца, и тамо изазивали чуђење<sup>41</sup>.

У самом Високу, међутим, до савременог доба је уобичајено кориштење саоница. Током теренских истраживања стручњака Етнографског музеја, проведених у време јесењих радова, редовно смо билиježили употребу овог превозног средства. Тако смо и 2006. године у Топлом Долу на стрмом путу

<sup>38</sup> У Крупцу је забиљежена прича о крави, којој је отпао један рог, па су је продали у Висок. Жене су је због тога много жалиле, јер ће *једна целе године вући сане*.

<sup>39</sup> О тврдим и каменитим путевима у Топлом Долу постоји узречица: *Саонице иду уз ковани до а волови уз кривуљице*.

<sup>40</sup> У Црноклишту се сјећају како су зими превозили санкама жито до воденице с друге стране Нишаве преко замрзнуте ријеке.

<sup>41</sup> Чуђење је изазвао и досељеник у село из височког села Росомач, који је донио и сане.

сусрели запрегу крава са санкама пуним сијена<sup>42</sup>, које су великом брзином клизиле преко камења и блата до плевње. Тамо смо, такође, наилазили и на изврнуте санке поред пута испред капије (поступак са превозним средством за превоз покојника до гробља)<sup>43</sup>.

О превозу плуга и опреме за орање, *урутке*, до њива, забиљежили смо низ занимљивих података у домену духовне културе<sup>44</sup>. Старије средство за орање, рало, превозили су нарочитим средством, *влачегом*. Казивачи га описују као рачвасто дрво, попречно спојено, са куком на врху. Ово једноставно средство за превлачење тежег терета (пањева *ћутука*, дрва, камена) на неприступачном терену у појединим мјестима помиње се као самостално средство а понегдје и као додаток санкама или предњем трапу кола, који се нпр. за вучу сијена назива и *воз*. У планинским селима је, поред влачега, за превлачење камена, греда и трупаца забиљежена и употреба *ђавољских сана*. Оне су, према казивању краће и ниже од обичних санки, а од дијелова имају само предњи праг, *оплен*, на који се терет само наслања а доњим дијелом плази. Несумњиво је да у функционалном смислу постоји веза између ова два превозна средства<sup>45</sup>, потврђена и веома заступљеним термином *влачити* за клизање санки.

Једна од врста санки јесу и мале *овчарске сине*, саставни дио сточарског инвентара на појатама у којима овчар по снијегу довози дрва за дневну потребу, онолико колико сам може повући.

Поред санки, запрежни саобраћај у околини Пирота одвијао се и колима. Због могућности лакшег и бржег савладавања дужих раздаљина и равних терена ово превозно средство је временом уобичајено и, у нешто модифицираном облику, још понегдје задржано у употреби до савременог доба. Тај процес се одвијао у контексту запуштања ораница на великој надморској висини и оријентације према равничарској привреди. Старији облик су *дрвена кола* или *кола без шина*, која су, према казивањима од дрвета сами правили за своје потребе. Понегдје их зову и *рабаџијска кола*, а онога који води говеда (волове или краве) *рабаџија*. Овај термин односи се у најширем значењу

<sup>42</sup> За превоз сијена на санке се поставе *литре*, решеткаста дрвена конструкција састављена од уздужних дијелова такође повијеног врха и од попречних летвица.

<sup>43</sup> Уобичајено је да покојнике до гробља возе на санкама или колима. Санке, које *лагано иду*, погодне су на каменитом терену, на путу до гробља на узбрдици и у зимском периоду. У низу обичаја током сахрањивања појављује се и поступак извртања ствари које су биле с покојником у контакту, као што је стол на којем је покојник био изложен у кући и санке на којим је доведен до гробља. То се уради непосредно поред гробља, гдје санке остају 2–3 дана или их одмах врате па их изврну испред капије. До гробља се за санкама вуче конопац.

<sup>44</sup> Вјеровало се да испред запреге нико не смије прећи, да *мине пут*, како се не би направила штета, да се не изврну или истроше сине. Неријетко је, по мишљењу казивача за њихове незгоде са запрегом, био крив душманин. Нарочито на то пазе жене и чекају док не прођу санке, кола или трактор како би онда прешле преко пута. Такође, мјерило за *доброг човека* је и то да *ником није прешао преко пута*.

<sup>45</sup> Жарко Илић, *Влака или влачуга*, Гласник Етнографског музеја 39–40. Београд 1976, 191.

на све који воде говеда, али и за специјализиране водиче волова који су за друге орали и својим запрегама превозили терет, дрва и камење<sup>46</sup>. И превоз качкаваља до Пирота, такође под именом *рабаџилук*, упућује на запрежни транспорт робе воловским колима између градских трговачких центара, развијен у другој половини XIX вијека а који се на овим просторима повукао након успостављања жељезничког саобраћаја<sup>47</sup>.

Називи појединих секција локалних путева указују на начине на који су их савладала колима. Тако на примјер, *четвер* или *четверка* представљају узбрдицу на којој су 2 пара волова морала да вуку тежи терет (један пар вуоче рудом а други ланцем). За мањи терет на таквим теренима често се користи само предњи дио кола, прва осовина с два точка звано *колесар* или *колесарка*.

Точкови и осовине *дрвених кола* били су веома изложени хабању, па су их облагали металним оковом или *шином*. *Гвоздена* или *шиносана кола*. уобичајена су у периоду од 1912. године до Другог свјетског рата. Иако су у основи састављена од истих дијелова, али технички дотјеранијих, израда ових кола била је занатска, производ мајстора два заната: колара и ковача. Временом су се ова два заната објединила, а поред Пирота, мајстора коларско-ковачког заната било је и у већим селима његове околине (Блато, Темска, Камик, Топли До, Бабушница, Стол,...). Између осталих, многи се сјећају и кола Димитрија Златковића, мајстора из Војнеговца који је од 1926. до 1951. године имао радионицу за производњу кола, с бројним шегртима и калфама од којих су неки и сами постали мајстори и обучавали млађе. Код једног од њих занат је учио и Томислав Славковић Тока, мајстор ковачко-коларског заната. Од 1962. године, када је отворио радионицу у Великом Селу а касније у Крупцу, Тока је, по свом казивању, за муштерије широм пиротске околине све до бугарске границе, израдио око 500 кола. Данас је у овом крају један од ријетких који још ради. У својој радионици детаљно нам је описао поступак израде и навео дијелове свих врста кола које је израђивао<sup>48</sup>. Према његовом казивању, *комплет окивана кола* (дрво и гвозђе), звана и *шинска кола* садрже ове дијелове: *руду*, *гађе*, предњу и задњу осовину, предњи и задњи *праг*, 4 точка (*главина*, *шпице*, *наплати* и *шина*), *бабицу* (рашље), алке, дно *душаме* и странице *канате* од дасака, *стлице* у прагу, *растоку* за продужавање кола, ручну кочницу. Неријетко се у опис запреге уврсти и јарам, клин и гвоздена бабица, као и додаци за превоз одређеног терета: *литрила*, *крљешка*, решеткасте конструкције за превоз лаганијег и тежег терета, *камењарка*.

У вријеме када су у пиротска села већ стигли први трактори, око 1965–1967. године, мајстор Тока је почео правити кола с гуменим точковима, гу-

<sup>46</sup> Рабаџијало се углавном у јесен. Рабаџијска кола имала су звонце.

<sup>47</sup> Д. Масловарић, *нав. дело*, 36.

<sup>48</sup> Уз то, од овог мајстора добили смо и низ других занимљивих података: о цијенама, ковачкој слави, пословицама и анегдотама из ковачког живота, итд.

мена кола. Колико су била цијењена казује нам и цијена њихове израде, која је износила 300 хиљада динара док су *гвоздена шинска кола* коштала 45 хиљада динара! У многим селима у околини Пирота у употреби су до данас. Сретали смо их у Пиротском пољу натоварена кукурузовином и сијеном, стављеним на *дружила*, посебну подлогу за *терање* сијена. Гумена кола у техничком смислу су комплементарна са савременим начинима транспорта, те се неријетко, код веће количине сијена или кукуруза, кола користе и као допунска тракторска приколица. У Гостуши и другим височким селима оваквим колима, према казивању, почели су се служити касније, око 1980. године. Као веома погодно превозно средство тамо се уобичајио колесар, двоколице с гуменим точковима, које помоћу руде и јарма још увијек вуку краве. За извлачење и транспорт дрвених трупаца у Сињој Глави смо затекли спреман конвој трактора велике снаге са нарочитим приколицама *дрваркама*.

Из радионице мајстора Токе изишла су и друга превозна средства, међу којима и она за превоз путника: *чезе* и *фијакери*, која су била врло ријетка изван градских средина. Чезе су имале само *веће газде*, у Крупцу њих двојица. То је врста двоколице с једном осовином и рудом. Вукао их је један, понекад и два коња. Становништво ове области коњску запрегу везује уз транспорт качкаваља, који су од хладњаче до трговаца у Пироту вршили *Цинцари* из Црноклишта. Код домаћег становништва представља ријеткост и забиљежено је само за веће раздаљине, као што је *лончар* из Суводола транспортовао своје грнчарске производе за продају. На стрмом сеоском путу у Станичењу 2006. године забиљежили смо у употреби расходована војна санитетска кола, лагану и врло покретну запрегу са издвојеним сједиштем за путнике, прилагођену садашњим сеоским потребама, коју је вукао коњ.

*Vjera Medic*

## TRAFFIC AND TRANSPORTATION OF GOODS

### Summary

Traditional traffic in Pirot and its surroundings is based on different configuration of terrain, location of villages and occupations of the population, as well as distance from economic and administrative centers. The important fact is the existence of the ancient, developed international thoroughfare Via Militaris, with intensive flow of various cultures and peoples of the broad central Balkan region. In the complex field of transportation of goods, certain elements of these cultures found the way to the traditional culture of the Serbs in the Pirot region. We have followed them from the main thoroughfare via network of smaller local roads with different directions, importance and types of traffic, to complex terminology that has been preserved even today.

Internal movements of the population from the Pirot region was mostly limited to economic needs, which were vertically oriented until World War Two – towards sheepfolds, located at higher altitudes.

The basis of such movements consisted of transportation of smaller loads – food, beverages, equipment and other necessities of shepherds, while milk needed for production of cheese was taken in opposite direction. The main part of work involved preparation, transport and storage of hay, where specific methods were used to get the loads down the steep slopes by means of branches, stretchers and wooden rings.

An additional activity was significant for part of the population – woodwork, production and sales of wooden objects such as roofing shingles, trousseau chests, dough boxes, etc. Horses were used to transport such products. In Visok, horses were also ridden, so that two or three horses per household could be found quite often. Unlike other cattle-breeding and alpine cultures, this region tolerated women's horseback riding. Also, horses were used for transportation only if fitted with pack saddles, and for the threshing of wheat, while oxen, were used for draft and tillage, and so were cows, though later,

The basic means of transportation of commodities throughout the year was sledge. It is important that they made them for their own needs and since they were prone to wear, they were frequently changed. We have recorded production and use of certain sledge parts in the village of Jelovica. As of 1930, wooden carts came into use, the wheels of which were fettered with metal parts only after World War Two. The customary use of such means of transportation became a clear sign of economic changes, based on the more significant farming in plots near villages, as well as more intensive horizontal movements, specific to plain regions.

In Visok, loads such as receptacles for liquid, food and small fruits, sacks of flour, small children, etc., were carried in various ways by people. The most frequent way of such transport in the researched area of the Pirot region is use of an unsealed bag of specific form, the so-called “cedilo“, which only women carried on their backs.

In addition to villages with marked characteristics of alpine areas (the region of Visok, villages Pasjac, Sinja Glava, Prisan, Kamik, Ponor, and Suvodol), we also researched villages defined by different configuration of terrain, plain culture and nearness of towns (Suvodol, Blato and Gnjilan). We recorded various methods of overcoming water obstacles, as well as the populations' vivid memories of old roads and professional ox carts. In addition, there was also a highly developed network of various craftsmen who produced and maintained such carts, and who are sporadically active even today (wheelwrights and blacksmiths). They helped us to record constructive elements of oxcarts, as well as parts used today. Based on various shapes of a yoke, the principal tool for draft, one can identify which animals were used for draft. As of 1960, oxen stopped being used, with the simultaneous introduction of agricultural mechanization. The arrival of first tractors in villages of the Pirot regions is still remembered and anecdotes told.

The synthesized material from this field work opens possibilities for new researches of primary origin and development of certain archaic forms, as well as complex terminology. Also, it is clearly needed to continue the research of these topics beyond the current administrative limits in order to survey the prevalence of specific phenomena in the wider context.



*Слика 1. Мост преко Нишааве, Пирот, снимео Ђорђе Станојевић око 1890. године*



*Слика 2. Пут кроз махале, Височка Ржсана, 2000. године*



*Слика 3. Зидани мост, Јеловица, 2000. године*



*Слика 4. Бетонски мост преко Дојкиначке реке, Брлог, 2000. године*



*Слика 5. Пирот, периферија, 1963. године, снимео Љубомир Рељић*



*Слика 6. Овчар Паун Костић Грк, Рсовци, 2000. године*





*Слика 7. Грана за превоз сена, Брлог, 2000. године*



*Слика 8. Жена носи на кобилки судове са водом, Темска, Пирот, 1966. године, снимео Љ. Рељић*



*Слика 9. Баба Најда носи гране у џедилу, Станичење, 2001. године*



*Слика 10. Ђорђе Костић из Росомача јаше на магарцу, снимила Вера Шарац-Момчиловић, 2000. године*



*Слика 11. Запрежна кола с гуменим точковима, Брлог, 2000. године*



Прегледни рад

УДК 392.8(497.11) ; 641.5(497.11)

ГЕМ 74/1 (2010), 317–408

*Вера Шарац-Момчиловић*

## ТРАДИЦИОНАЛНА И САВРЕМЕНА ИСХРАНА СТАНОВНИКА ОПШТИНЕ ПИРОТ

**Апстракт:** Рад представља етнолошки запис о исхрани на крајњем југоистоку Републике Србије у XX и на почетку XXI века. Предмет интересовања је традиционална и савремена исхрана српског првенствено сеоског становништва, а исхрана у граду и савремена исхрана само у оној мери колико је било неопходно да се укаже на порекло и континуитет појединих културних елемената, тј. да се успостави веза између традиционалног и савременог у култури исхране становника општине Пирот.

Циљ рада је да представи савремена сазнања о исхрани у пиротском крају и да допринесе бољем познавању и очувању националног и културног идентитета његових становника. Рад је првенствено заснован на теренским подацима прикупљеним у периоду од 2000. до 2004. године систематизованим и презентованим у одељцима о исхрани сеоског и градског становништва. Циљ истраживања исхране био је да се утврде чињенице важне за стварање слике о исхрани у пиротском крају и да се њиховим сагледавањем, обрадом и публикавањем допринесе очувању традиционалне исхране као важног сегмента народне културе, те да се да допринос упознавању и очувању етно-регионалног идентитета становника овог краја.

Рад је илустрован географском картом општине Пирот, цртежима и фотографијама. На карти су обележена села у којима су обављена истраживања и из којих потичу објављене фотографије и цртежи. На крају рада су прилози: списак коришћене литературе, списак села и казивача, списак латинских назива за плодове природе и списак етнографских предмета с територије општине Пирот који се чувају у Етнографском музеју у Београду.

**Кључне речи:** намирнице, храна, сеоска и градска исхрана, свакодневна јела, јела у посебним приликама, пиће

## А. ИСХРАНА СЕОСКОГ СТАНОВНИШТВА

### *1. Начин обезбеђивања хране*

Река Нишава тече кроз Пиротско поље и дели територију пиротске општине на две неједнаке целине. Североисточни, територијално већи део заузима планинске области Висок и Видлич, нешто нижу Басару и источни део Пиротског поља. На северу и југу ова област се граничи с територијама општина Књажевац и Димитровград, а на западу с државом Бугарском. Југозападни територијално мањи део простире се јужно и западно од реке Нишаве. Заузима територију источне Белаве на северу, обронке Суве планине на западу и обронке Влашке планине на југу. Граничи се с територијама општина Бела Паланка, на северу и Бабушницом на југу.

Североисточни, углавном планински крај, мање је насељен. Људи су се првенствено бавили сточарством. У југозападном, углавном низијском, који је више насељен, претежно занимање становника, осим сточарства били су земљорадња и виноградарство. У исхрани сеоског становништва у овим предеоним целинама нема значајнијих разлика. Осим наведених, и разлика у материјалним могућствима у којима људи живе разлике се уочавају и у томе што је у селима у североисточном делу сачувано више архаичних елемената.

Готово сву храну потребну једном домаћинству породица је сама произвођила за сопствене потребе. Тако је било у прошлости, а тако је у већини пиротских села и данас. У прошлости је сваки члан многољудне патријархалне породице имао своје задужење у подели послова који су омогућавали функционисање<sup>1</sup> те заједнице. О исхрани породице бригу су водиле жене. Обично оне најстарије, мајке или свекрве, уз помоћ кћерки или снаха. Осим припремања јела, узгајале су поврће и живину и водиле рачуна о припремању и чувању хране за зиму. Осим тога, заједно с мушкарцима и децом, радиле су у башти и пољу, учествовале у сетви и жетви. Храна коју је породица самостално обезбеђивала најчешће није била довољна за опстанак породице. Стога су њени мушки чланови осим уобичајених послова радили и неке додатне. Да би обезбедили новац за куповину додатних намирница су обављали послове и изван свог села. Ово се нарочито односи на старопланинска села, горњег и средњег Висока.

Да би се обезбедиле основне животне намирнице узгајан је јечам, раж оvas, кукуруз и пшеница. Стадо оваца, по једна свиња и нешто живине

<sup>1</sup> У селу Сиња Глава живи једно од последњих задружних домаћинстава – задруга у којој је старешина Светомир Спасић. У заједници живи укупно 14 људи, отац са три сина и њиховим женама и децом. Живот је организован по принципу организације живота у традиционалном задружном домаћинству, што подразумева старешину задруге, седмично смењиву редушу која припрема оброке и заједничку бригу о приходима, потрошњи, васпитању и школовању деце.

обезбеђивали су млеко, млечне производе, месо и јаја. Житарице и поврће су узгајани, у прошлости као и данас, на пољима, њивама и у баштама. У већини домаћинстава до средине XX века готово да нису коришћени куповни индустријски прехранбени производи. Осим соли ретко су куповани шећер, пиринач и тестенина. Данас у већини села постоје продавнице у којим се мештани снабдевају потребним животним намирницама и индустријским прехранбеним производима: пиринчем, тестенинама, соковима, кексом и месним прерађевинама, кафом. Раније су се ове намирнице могле набавити искључиво у Пироту и околним већим местима, Белој Паланци, Бабушници и Димитровграду. У већим селима као што је Темска, Гњилан, Суково или Расница продавнице су добро снабдевене. У Темској их има неколико. У мањим селима, рафови и фрижидери су најчешће празни или су попуњени с неколико врста истих артикала. Већина становника пиротских села, данас, хлеб купује у продавницама прехранбених артикала или у пекарама. Неретко се и млеко купује у сеоским продавницама. У појединим селима појединци су почели да узгајају нове сорте воћа, поврћа и живине. Последњих деценија XX века значајнија је потрошња индустријских прехранбених производа. У савременој као и у традиционалној исхрани значајан удео има самоникло биље и намирнице из природе – плодови природе.

Породице су у првој половини XX века биле многољудне. У једном породичном домаћинству најчешће су живеле три генерације, отац са синовима и њиховом децом. Разговор са казивачима често је почињао речима: Било нас је повише, или хранили смо четрнаест душа.

Као што је напред речено, у прошлости, да би се породица прехранила осим хране коју је сама обезбеђивала, кад нестану сопствене залихе било је неопходно зарадити новац за куповину додатне хране. „Морали смо да будемо добре занатлије да мож’ да се преранимо“, испричао нам је Мита Ђорђевић (1918) из села Брлог. За новац добијен од дунђерлука или од израде и продаје *шинде* и бачви куповало се жито. У Јеловици су мушкарци продавали дрва или су ишли у Загорје (у Бугарској) да раде као надничари. Чланови сиромашних породица, мушкарци, а неретко и деца, девојчице и дечаци били су коњари или овчари, чували су коње или овце код имућнијих, искључиво за надокнаду у храни.

Данас, на почетку новог миленијума, у осиромашеним и опустелим пиротским селима Горњег и средњег Висока, најчешће су малобројне двочлане породице. Углавном су то од скоро свих потпуно заборављена старачка домаћинства, с два, неретко, и само с једним чланом. Ситуацију у овим селима најбоље осликавају потресне речи старице коју смо у кишни пролећни дан 2001. године срели на путу за село Дојкинце. На питања у вези са храном, одговорила је: Како је? Како ће да биде? Лошо! Све старци у село! Где су по два, добро је. Први ће да мре, а други ће да липсава.... На питање шта се једе, одговорила је: једе се шта се има, шта се нађе. Обично је то кувано поврће, пасуљ, чорба, качамак.

## 2. Намирнице

Пиротски крај одликују природне, земљишне и климатске прилике које погодују богатству биљних и животињских врста. Међутим, натурална привреда и низ историјских и друштвених околности нису омогућили да се природне погодности овог краја на одговарајући начин одразе на квалитет живота и исхрану његових становника. Традиционалну исхрану одликује доминантна употреба намирница биљног порекла и сезонска и мања потрошња намирница животињског порекла, меса, млека и млечних производа. Заступљено је и самоникло биље из природе – плодови природе. У савременој исхрани, осим традиционалних<sup>2</sup>, заступљени су и куповни, индустријски прехранбени производи.

### *Намирнице из природе – плодови природе*

**Самоникло биље** се користи сезонски. Присутно је у свакодневној исхрани. Најчешће коришћене биљке су, ливадско зеље – лобода, киселац – ћиселац, коприва – покриве, дивљи бели лук – цремуш, шереметка или вилино сито (биљка са бодљама чији је корен јестив само у рано пролеће док је биљка сасвим млада). На летњем сточарском станишту – појати, чобани – овчари и деца, јели су и друго самоникло биље. У Сукову су чобани уз сир, или качамак који понесу од куће редовно јели и оно што се нађе у пољу: киселац и дивљи бели лук – цремуш. Јестив је и буков и храстов плод – жир. Укусан је када је млад, мада од њега, ако се поједе већа количина, може да заболи глава као и од лешника. Храстов и церов жир је коришћен за исхрану стоке, није добар за људску исхрану<sup>3</sup>. Друго шумско растиње попут лишћа и пупољака младе букве, младе иглице бора и млад жир јели су само за време велике глади.

**Печурке.** Употреба печурака била је уобичајена у већини планинских села. На обронцима Старе планине расту печурке – гљиве: мерушљивка,

<sup>2</sup>Под традиционалном исхраном подразумевам такву културу исхране у којој превладавају стари (по пореклу ранији) и устаљени културни елементи карактеристични за традиционално, прединдустријско друштво. То је начин исхране у коме се човекова потреба за храном задовољава елементарно, и осим коришћења одређене врсте хране и одређених јела, подразумева и начин припремања јела, употребу одређене врсте посуђа и поштовање одређених навика у вези са исхраном. У пиротском крају овакав начин исхране траје у континуитету од најстаријих времена, кроз цео XX век. Неки елементи, спорадично су сачувани до данас. Према речима казивача на терену то је начин исхране у старо време, или како сами кажу, оно што су нам причали стари. Овај начин исхране је био доминантан до Другог светског рата. Савремена исхрана подразумева исхрану у савременом друштву и односи се на период после Другог светског рата. Подразумева, осим наслеђеног, традиционалног, и савремено, нова јела, нове навике и друго ново још опште неприхваћено.

<sup>3</sup>Гроздана Грозда Андоновић.



челединка, црвењача, јаавице и скрипци. Печурка пухара – губа, је ређе коришћена. Јестива је само док је сасвим млада. У Брлогу су почели да је користе од педесетих година<sup>4</sup>. Скрипци расту на букви и беру се у јесен. Јаавице расту једна преко друге, обично на стаблу врбе или неком другом трулом стаблу. У селима Јеловици и Росомачу изобичајена је употреба печурака. У Копривштици су користили само црвењаче. И данас их сакупљају. У неким селима се печурке сакупљају искључиво ради продаје. У Рагодешу су сакупљани вргањи, лисичарка, миришљавка и челединка. Сушене си и предаване накупцима. У селу Пасјач користе љутарке и лисичарке. Претходно их скувају, а потом додају јајима пропрженим на масти и белом луку. У Сукову печурке користе у свакодневној исхрани, а сакупљају их и ради продаје. Почели су да их сакупљају од пре 10–15 година.

Календарски редослед приспећа печурака у пиротском крају изгледа овако: ђурђевка – шљиварка (врста која нема отровног двојника), челдинка, црвењача, лисичарка, јајчара, вргањ, боровњача, љутача, сунчаница, јастребарка или јастребово крило, буковњача, скрипци (расту на пању, најбољи је буков)<sup>5</sup>.

Печурке су коришћене сирове и суве. Свеже су могле да се пеку, прже или кувају. Црвењача је добра за печење. Једноставно се припрема: посолити се и испече на жару. Исечена на листиће, и испржена на маслу или масти, била је засебно јело као и када јој се додају јаја. Пржене печурке су додаване и качамаку. Од печурака је најчешће прављена чорба. Чобани су их пекли на ражњу.

Деца су сакупљала печурке и у корпама их доносила својим кућама. Припремане су одмах. Оно што преостане, жене би секле на танке листиће, и низале у венце. Сушене су на сунцу. До зиме су чуване на хладном и тамном месту. Суве су зими коришћене за прављење чорбе.

**Шумско и друго воће.** У планинским крајевима Висока и Видлича, раније је било много шумског воћа. Ту су у изобиљу расле шумске јагоде – сунце, боровнице – бруснице, малине, купине, трњине, дивља ружа – шипак и бели глог, шљива џанарика – јаралика, дивље крушке – сланопаце, јабуке – киселице, ораси, лешници.

У горњем Високу надомак села Дојкинци пре Другог светског рата деца су успевала да уберу велику количину шумских јагода тако да су их бројни укућани свакодневно, уз качамак јели и по недељу дана<sup>6</sup>.

**Зачинско, лековито и друго биље** које се користи у пиротском крају су чубрика или *чубар* и дивља нана – *џоџан*. Биљке се беру док су младе. Суше се у хладовини. Суви листови се иситне и просеју. Користе се свакодневно. У Дојкинцима овако припремљену *чубрику* помешају са сољу и држе

<sup>4</sup> Мита Ђорђевић.

<sup>5</sup> Душан Спасојевић.

<sup>6</sup> Ружа Петровић.

у сланику. Мале комаде тек испеченог још врућег хлеба умачу – *топе* у ову мешавину<sup>7</sup>.

**Чајеви.** Старија генерација у селима на Старој планини, ретко је користила чај. Раније је понекад даван деци, а одраслима само када је неко болестан. Обично би пио чај од нане или камилице. У селима на западу од Нишаве чајеви се више користе. У Сукову нарочито млађе генерације користе чајеве: мајчину душицу, глог, хајдучку траву, липу. У селима Пасјач и Сиња глава користи се: нана, мајчина душица, кантарион, маточина за стомак и желудац, хајдучка трава за апетит, липа код прехладе.

**Мед** је ређе употребљаван. У прошлости као и данас. У селу Јеловици пчелар је Арсен (Арсенко) Манчић, син Тодорке Манчић (1923) У овом селу први је почео да се бави пчелама Панић (Урош) Љубишко Марковић око 1950. године. Нешто касније Арсенов отац, Милан Манчић, почео је да гаји пчеле. Шездесетих година је имао 5–6 кошница. Арсен их данас има преко 20. Мед и восак продаје у Пироту. Неколико кошница има породица Величковић из Орље. У Држини су држали кошнице до пре двадесетак година.

За гајење пчела коришћене су кошнице – трмке, исплетене од прућа, купастог облика, облепљене мешавином блата и балеге. Онај ко је хтео да има мед, пратио би рој пчела у шуми, намамио би га у кошницу и однео кући. Данас се користе куповне дрвене кошнице правоугаоног облика, занатске израде, а почетни рој пчела се купује код пчелара.

Мед се користио за заслађивање. Стављан је у питу од рендане тикве – *тиквеник*. Колачи прављени на Младенце – *младенчићи*, мажу се медом. Мед је имао улогу и у свадбеним обичајима<sup>8</sup>.

**Риба.** Реке пиротског краја Нишава, Височица, Темштица, Дојкиначка река, Јеловичка и Расничка, као и река Јерма, у прошлости су као и током XX века биле богате рибом. Ловљен је клен, скобаљ, мрена, кркушка, шаран и пастрмка поточара. Јеловичани су ловили рибу у Рибљој бари, Малој реци и Говеђем долу. Највише је било кркушке. Кленова има одскоро, а пастрмка се лови само у шумским рекама (Височица). Риба је редовно припремана за Бадње вече и за славе које падају у време поста. Данас се у ову сврху више користи куповна замрзнута риба која се набавља у Пироту и у боље снабдевеним сеоским продавницама. Најчешће се користи свеж шаран или пастрмка и смрзнути ослић.

**Ракови** су ловљени у рекама Јеловици, Темшчици и Јерми. Старији казивачи памте да их је било доста у Јеловичкој реци. Према речима Богдане Драгић (1911.) у Росомачу су, када је она била дете, у породици Драгић на Чисти понедељак, кад треба да се запости правили чорбу од ракова: *направи се чорба од пиринча и лука и у њу се ставе ракови. Колико има 2 или 3, а ако има више чељади 5–6.* Данас се ракови у Јеловичкој реци ретко налазе и не

<sup>7</sup> Јелица Ранчић.

<sup>8</sup> Млада пре него што крочи у нови дом довратник намаже медом.

користе се у исхрани. И у Сукову су у реци Јерми ловили ракове и користили их за јело.

**Пужеви.** У селима горњег Висока, Брлогу, Јеловици и Росомачу, пужеви су сакупљани и припремани за јело. Мита Ђорђевић нам је испричао о пужевима: „пужови почну некако пред Ђурђовдан (6. мај Ђурђевдан). У Широкој луци их има много. Могло је да се накупи и до 30 кг на дан. Мајка их донесе у цедилу. Све скува. Извади из кућице, очисти, добро опере и направи паприкаш са пиринчем. То је било много слатко“.<sup>9</sup>

Слуз пужева је одстрањивана уз помоћ соли и кукурузног – *морузног* брашна. Од пужева је припремана чорба или паприкаш, уз додатак пиринча. Најједноставније је било да се нанижу – *наврља* на ражањ и пеку на отвореној ватри.

У Рагодешу их нису користили у исхрани. Сакупљали су их само ради продаје<sup>10</sup>.

**Дивљач.** У Дојкинцима, Јеловици и Росомачу мушкарци су ишли у лов на дивље свиње. У Дојкинцима су како нам је говорио Светозар Зоре Мудић (1915) *убијане* и срне, зечеви, јаребице и дивљи голубови. Срна, према његовим речима до 20 кг, има *лепо месо, док зец има лепо месо, али га има мало. Добро је и укусно месо дивље свиње. Од дивљачи се спремила чорба и варено месо.* У Јеловици су ловили зечева и дивље птице. Лов на срне је ту забрањен. У Росомачу је раније било много зечева, а осим дивљих свиња, ловљене су и срне, казао нам је Гојко Ћирић (1924). У лов се ишло и у Црвенчеву.

## Намирнице биљног порекла

### *Житарице*

Житарице је углавном свако домаћинство производило за сопствене потребе. Највише су гајени пшеница и кукуруз, док су јечам, раж и овас који су сејани пре пшенице, сејани мање и спорадично. Данас се раж ретко сеје. Житарице су млене у бројним воденицама – **поточарама**, којих је у прошлости било на рекама Нишави, Темској, Темшчици, Расничкој реци. Мештани Суводола су кукуруз млели на поточари у селу Барје Чифлик. Педесетих година XX века је у пиротском крају направљен први парни млин.

**Пшеница** – пченица. Осим брашна, за исхрану је коришћено и цело зрно пшенице. Кувана пшеница – **пченица** била је и ритуално и свакодневно јело.

<sup>9</sup> Мита Ђорђевић.

<sup>10</sup> Мица Пејчић.

Од пшеничног – чистог брашна прављен је хлеб – леб, пите – банице, каше – слаба каша од чисто брашно. Најчешће справљано јело од пшеничног брашна била је – сливеница, која се подмеси од чистог брашна. Брашно се редовно користи као додатак куваним јелима, чорбама, јанијама и другим чорбастим јелима, као запршка, пропржено на масти уз додатак паприке, служило је да згусне јело.

**Кукуруз**<sup>11</sup> – *моруза*. Од кукурузног брашна је прављен напиток боза – *буза*. У данима поста и немаштине боза је често била једина храна сиромашних. Од кукурузног брашна су прављени и каша – *качамак* и погача – *моружњак*. Кукуруз у зрну или клипу ретко је коришћен у свакодневной исхрани. Јели су га у селу Сопот, у клипу и окруњен. У осталим селима кукуруз у зрну се користио као ритуално јело за „*Мечкин дан*“. Кува се само зрно или клип кукуруза. У Пасјачу и Сињој глави, на дан Светог Андреја домаћица укућанима да да поједу по један клип куваног кукуруза, у Расници такође.

**Раж** – *р'ж*<sup>12</sup>. У Височким селима у прошлости је узгајана домаћа сорта ражи. Зрно ражи је тамносмеђе боје, те је и ражано брашно као и хлеб, тамне непривлачне боје због чега је, кад год је то било могуће, ражано брашно мешано с пшеничним. Хлеб од ражаног брашна – *рженица* је прављен у Покревенику пре Другог светског рата<sup>13</sup>.

**Овас**<sup>14</sup> је често сејан пре Другог светског рата.

**Јечам**<sup>15</sup>. Хлеб од јечменог брашна је прављен до 1942. год. у Росомачу. У селу Покревеник, пре Другог светског рата, су осим јечменог хлеба правили и качамак од јечменог брашна<sup>16</sup>.

У западним крајевима пиротске области, јечам и овас су коришћени само за исхрану стоке, за разлику од планинских села источно од Нишаве, где је јечам коришћен у исхрани људи до педесетих година XX века.

### *Поврће*

У основи исхране су намирнице биљног порекла. Уз житарице, односно брашно, поврће заузима значајно место у исхрани становника пиротског краја. Највише се користе пасуљ, купус, паприка, кромпир, боб и лук.

Поврће се гаји, како у прошлости тако и данас у башти – градини, на њиви. На њиви су осим житарица и кукуруза сејани пасуљ, кромпир, лук и тикве.

<sup>11</sup> У нашим крајевима кукуруз се под именом *муруз први пут помиње 1713. године*.

<sup>12</sup> Врло отпорна житарица. Највише се гаји у Русији и северним деловима Европе.

<sup>13</sup> Љубинка Гоцић.

<sup>14</sup> Гајење овса у Европи, укључујући и Балкан раширили су Келти.

<sup>15</sup> Најраспрострањенија од свих житарица. На нашем подручју позната од праисторије.

<sup>16</sup> Бранка Алексић.

**Баштенске биљке:** У башти – градини узгаја се: купус – зеље, пасуљ – васуљ, паприка – шушпа, лук: бели, црни – црвени лук, празилук – зелени лук, кромпир, тиква, репа – р’ад’ква, шећерна репа – лобода од које се користе листови – цвекло и корен, листови сточне репе – ћиширје; сочиво – лећа, краставац – краставице и у новије време грашак, боранија, црвени парадајз и патлиџан – плави парадајз.

**Паприка.** Од касног лета па до касне јесени свака кућа у пиротском крају добије јединствени украс – бројне венце црвених паприка. Црвени, здрави, сјајни, меснати плодови суше се свуда. Подједнако их има на док-сатима, тремовима, прозорима, испод кровова на сеоским и на градским кућама, као и на сеновитим терасама пиротских вишеспратница. Свежа или сува, паприка се користи за припремање куваних јела и салата, као додатак јелима и као зачин. Користи се уз сваки оброк, свежа или сува, цела или исечена на крупне комаде, иситњена. Суве паприке се пуне различитим на-девима. Надев може да буде, сир – *вурда*, купус, пасуљ, кромпир, пиринач, ораси, ређе месо. Сува паприка се највише користи као зачин, иситњена и измрвљена и цела. Цела сува паприка се додаје чорбама и другим чорбастим јелима од поврћа. Сува, испечена, потом измрвљена и пропржена на масти додаје се качамаку – *посипан качамак*. Неизоставна је у салатима од лука и купуса, лети и зими. За сушење, нанизана у венце највише се користи пиротска црна паприка која се гаји у Крупцу, Великом Суводолу, Малом и Великом Јовановцу. Ова сорта се брзо суши и не буђа. Незаменљива је као зачин, слатка или љута, додатак је сваком куваном јелу. Паприка – *арнаутска шушпа*<sup>17</sup> је једина сорта која успева у Брлогу. Служи само за сушење.

Судећи према сликама и призорима који могу да се виде у пиротском крају у касно лето, чини се да је паприка поврће које се највише користи. Међутим, за пасуљ важи изрека *У васуљ, нема пос’, вазда се вари!*<sup>18</sup> Изрека настала због тога што се у већини домаћинстава пасуљ кува скоро сваки дан. Припрема се постан и мрсан, чорбаст и густ, куван и запечен. Њиме се пуне паприке. Ипак, према мишљењу Пироћанца купус је намирница која се највише користи у исхрани. Пресан или кисео, постан или мрсан, и купус је на трпези током целе године. Без утврђивања примата, пасуљ, купус или паприка, ове три намирнице су највише присутне на трпезама у сеоским домаћинствима пиротског краја.

**Кромпир** се у овим крајевима више почео да гаји после Другог светског рата. Нека боље стојећа домаћинства сејала су кромпир од 1000–3000 кг шездесетих и седамдесетих година XX века.

**Шећерна репа.** За припремање куваних јела користе се листови и корен. Листови шећерне репе – цвекло, користе се за прављење пите од зеља – зељаник и за чорбе – чорба од цвекло. Корен репе је куван у води (**ћишир**).

<sup>17</sup> Уз општи, књижевни назив, где год је то било могуће дати су и локални називи. Написани су курзивом.

<sup>18</sup> Народна пословица, забележио Д. Златковић.

Добијена течност комбас – је коришћена за заслађивање. У дане поста стари хлеб је дробљен у ћишир и то је био оброк.

**Пасуљ.** Сејало се неколико врста пасуља. Нјвише је кувана врста ситног округластог, белог зрна – васулица. У Дојкинцима су раније узгајали и сорту пасуља црног зрна – јаглија. Осим пасуља, коришћене су и друге махунарке. Боб и сочиво – **леће**, такође су често били у употреби.

**Боб** је поврће, које се уз пасуљ и купус највише користило за кување посних јела. Од боба је прављена чорба, али су од боба чешће прављене пихтије. Припремане су за свако значајније породично окупљање или светковину. Боб је могао бити куван, а потом запечен у рерни.

У Блату су кували млад, зелен и зрео боб. Зелени боб се с мало воде и мало зејтина динста да добро омекша. После се посоли и стави се мало пиринча кроз њега. Преспе се у **плех**, дода мало воде и пече се у рерни. **Пихтије** се праве од зрелог боба. Боб се скува, потом се ољушти. Опет се кува, да се добро скува. Дуго се кува. Посоли се кад се добро укува. Направи се каша. Разлије се у тепсију натопљену водом. Охлади се, исече на коцке и зачини зејтином и алевом паприком. Служи се као предјело, као мезе, уз вино.

Друге врсте поврћа, краставац, млад пасуљ, боранија, грашак, шаргарепа, парадајз патлиџан – *плави парадајз*, лист винове лозе, у употреби су више и чешће од друге половине XX века. Грашак је у овим крајевима у употреби од педесетих година XX века, а бораније је било и раније.

**Тиква.** Користе се тиква рецелача и бела печењка – бундева.

### Воће

Осим раније поменутих дивљих сорти шљиве аралике – **аралиће, белвице** (беле и црвене), **тргоње**, крушке – сланопаце, зимоваче, воденци и јабуке које су биле у употреби током целе године (свеже у сезони, конзервисане изван сезоне), гаје се и домаће сорте шљива, јабука, крушака и брескви. Однедавно становници пиротског краја су почели да гаје и нове сорте воћа. У селу Орља, Цанко Лазаревић је засадио стабла Руске шљиве. Веома је задовољан јер даје вишеструко већи принос. Породична задруга Светомира Спасића на породичном имању у селу Сиња Глава са успехом узгаја јагоде за тржишну продају.

**Грожђе.** У југозападним крајевима општине Пирот, природни и климатски услови осим различитим сортама поврћа и воћа, погодују и узгајању винове лозе. Гаје се углавном винске сорте. Од грожђа је прављено бело и црно вино и комињак благо вино које се добије када се исцеди бело вино.

## Намирнице животињског порекла

### *Млеко и млечни производи*

Традиционална култура прераде млека код Срба у пиротском крају, као и традиционална култура већине сточарских балканских народа (Цинцара, Влаха, Мијака) познаје три врсте млечних производа: сир, кисело млеко и масло. У прошлости је овај крај био надалеко познат по бројним и великим стадима оваца, квалитетном млеку и млечним производима. Док су качкавал правили само они који су имали више оваца и више млека и само за продају, за потребе свакодневне исхране у готово сваком домаћинству је прављен сир – *бело сирење*, немасни сир – *вурда*, кисело млеко, *цеђено млеко-вурда* и масло.

**Млеко** је у току године коришћено сезонски. Овјје млеко се користило од Ђурђевдана до краја летње сезоне, око 3–4 месеца, козје, нешто дуже. Коришћење крављег млека је било ретко у прошлости. По завршетку летње сезоне коришћен је сир и кисело млеко. Кувано млеко се у свакодневној исхрани користи као додаток качамаку, куваној пшеници или старом хлебу. Само пастири су пили свеже, некувано, тек помужено млеко.

**Сир – бело сирење**<sup>19</sup> се прави од некуваног млека. Млеко се након муже процеди, смлачи и дода му се куповно сириште – маја. Промеша се и остави да стоји. Процес сирења је завршен кад избије сурутка – када се издвоји млечна масноћа. Раније се за подсиравање употребљавало сириште животињског порекла, осушен комад желуца младог јарета или јагњета<sup>20</sup>.

**Сир – вурда** је врста немасног сира која се добија из сурутке (течност која остане после издвајања сира). Прокувавањем сурутке издвоји се преостала масноћа, процеди се и добије се *вурда – ситни сир*. *Вурда* је мало масни сир растресите зрнасте структуре. Течност која остане је *цвик*. Користи се за исхрану стоке.

У прошлости је у планинским источним крајевима пиротске области од свежег некуваног овчјег млека прављен *бијени* и *небијени* сир. *Небијени* је *слађи*, према речима казивача, јер је прављен од пуномасног млека. *Бијени* је прављен од млека из којег је издвојена млечна масноћа – *масло*. У течност која остане по издвајању масла додавано је куповно сириште. Сир добијен на овај начин користио се као додатак јелима. Од њега је уз додатак јаја и масла прављена пита – *баница*. Додаван је качамаку, јајима, прженом поврћу – *пржено*.

<sup>19</sup> Према српским средњовековним документима *сирење* је назив за сир који је чуван у мешинама, а *сир* је био у комадима или калупима. Момчило Спремић, *Лексикон српског средњег века*, s. v. исхрана.

<sup>20</sup> Гојко Ћирић.

**Кисело млеко.** У сезони, од маја до септембра, кисело млеко је у свакодневној употреби. Остављано је и за употребу и кад сезона муже прође. С јесени када је млеко најквалитетније, кувано – *варено* млеко се *подкваси*, кисели се, охлади се, и залије растопљеном свињском машћу. Редовно је било на трпези у време јесењих и зимских породичних светковина. Користи се и за пуњење свежих и сувих паприка.

**Цеђено кисело млеко, цеђено млеко** или *вурда*<sup>21</sup> како га још зову у неким селима, је кисело млеко из којег се исцеди течност издвојена приликом кисељења.

**Масло** је добијано бућкањем млека. Млеко се бућкало у специјалној дрвеној посуди – *бућкалу*. У већини села масло је добијано из свеже помуженог некуваног млека. Више се бућкало овчје него козје млеко. У Камнику, у домаћинству Манчић, прављено је од прокуваног млека. Млеко се претходно охлади, потом се бућка. Од десет литара млека добије се један килограм масла. Масноћа добијена на овај начин обликована је у кугле и чувана је у земљаним лонцима на хладном и тамном месту. Масло се по потреби топило и користило као масноћа за пржење и печење, за припремање пита и проје. Најчешће се масло јело с качамаком, масло се растопи – *разгреје* па се њиме прелије – *посипа* качамак. Према оцени испитаника овакав качамак *има најбољи укус, а и зељаник је најслађи када се направи са маслом*<sup>22</sup>.

Масло се правило у домаћинствима која су имала велика стада оваца. Раније је прављено у готово свим кућама, јер су стада била бројна. Нестанком оваца, престало се са израдом масла. Масло се у Великом Суводолу бућкало до шездесетих година XX века. У време нашег истраживања нико у пиротским селима више није правио масло.

**Павлака – сметана** је масноћа издвојена из куваног млека. Само једна испитаница је користила сметану осамдесетих година XX века.<sup>23</sup>

У западним крајевима пиротске области, у Расници, су прављени само сир и *вурда*.

**Сир – качкаваљ** је врста пуномасног сира који се производи и продаје у мањим и већим колувовима<sup>24</sup>. У пиротском крају прављен је искључиво ради продаје. Прављење качкаваља у Србији је почело у другој половини XIX века, око 1885. године. Најстарији писани помен качкаваља у Србији односи се на продају качкаваља у Београду. Потиче из 1711. године. Качкаваљ је на простору Балкана често помињан као продајни артикал док се његова производња на планинама Македоније и Србије сматра новијом појавом. Према мишљењу Миленка Филиповића израда качкаваља не представља

<sup>21</sup> Богдана Драгић.

<sup>22</sup> Љубинка Станковић.

<sup>23</sup> Смиљана Мадих.

<sup>24</sup> А. Škaljić, *исто*, s.v. kačkavalj.



опште народно знање у крајевима где се он израђује већ га израђују квалификовани стручњаци, који су редовно странци<sup>25</sup>.

У селима Горњег и Средњег Висока качкаваљ се производио по технологији преузетој од занатлија који су ту технологију и донеле у ове крајеве. Некада су летња сточарска станишта – бачије на којима је прављен качкаваљ биле бројне. Данас се качкаваљ прави само у неколико села, Држини, Дојкинцима и Добром Долу. До седамдесетих година XX века у селу Станичење, је радила млекара која је као природни фрижидер користила оближњу пећину у којој је температура ваздуха била константна, испод пет степени. Ова природна реткост коришћена је као фрижидер у склопу млекаре. У време наших истраживања осим у поменутиим селима качкаваљ се производио још и у Млекари средњошколског центра у Пироту. Нека домаћинства, као што је домаћинство Весне Лилић у Трњани, качкаваљ праве за сопствене потребе.

У прошлости је пиротски крај био надалеко познат по производњи качкаваља. Пиротски качкаваљ је у великим количинама стизао на пијаце у Солуну крајем XIX и почетком XX века. Бројне породице су стекле богатство захваљујући производњи и продаји качкаваља. Још се памти и прича о богатству неких из села Блато<sup>26</sup> и из села Темска<sup>27</sup>.

### *Месо и производи од меса*

Породица је обично једном годишње, с јесени или око Божића, за своје потребе отхранивши једну свињу, ретко две, обезбеђивала свеже и суво месо, маст, сланину и чварке – *спржу*. Само имућнији су за другу половину године обезбеђивали још једну свињу. После Другог светског рата па до пред крај XX века, обично се 4. јула, за државни празник Дан борца, клала још једна свиња. Осим свињског, много мање су трошене друге врсте меса (јагњеће, овчје и живинско). Јагњеће месо се редовно и обавезно припремало и јело на Ђурђевдан. Овчије само с јесени. Кокосје месо је припремано у ретким и посебним приликама. У Ореовици су одавно почели да гаје ћурке<sup>28</sup>.

**Месо.** У прошлости као и данас, месо се троши у малим количинама и врло економично. Месо се једе овде само у оно време када не падају никакви постови, па и у то време може се рећи да га једе само непотпуна половина становништва, док остали једу месо веома ретко, чак и онда када је мрс<sup>29</sup>.

<sup>25</sup> Миленко. С. Филиповић, *Качкаваљ у Македонији и Србији*, Гласник Етнографског музеја XX, Београд, 1957, 125, 126.

<sup>26</sup> Душан Манић.

<sup>27</sup> Породица Јовановић.

<sup>28</sup> Љиљана Митић је почела је да их гаји средином деведесетих година.

<sup>29</sup> Др Миодраг Пејчић, *Здравствене прилике у Пиротском округу првих година после ослобођења од Турака 1877. г.*, ПИРОТ 1877–1977, Пиротски зборник 8–9, Пирот 1979, 53.

Не користи се током целе године. Након клања свиње, део свежег меса је трошен одмах, а остатак је одвајан за сушење – шушенице. Свеже месо које се не потроши одмах, заливано је топљеном свињском машћу и трошено је према потреби. Свеже месо је обично трајало до Младенаца или до Ускрса.

Прерадом свињског меса добијани су маст, чварци – *спржа* и сланина. Једно домаћинство је у просеку трошило једну канту масти.

**Чварци** – *спржа*, се у пиротском крају праве на два начина. Једноставнији начин припремања *спрже* је да се сланина ситно исече и дуго пржи, док се сва масноћа не отопи. Када се маст добро оцеди оно што остане налије се у *врчве* и чува за зиму. По потреби се сече комад који се загревањем растопи и тако користи. У неким селима *спржа* се правила од чварака. Чварци се добро упрже, и оцеле од масти. Посоле се и дода им се насечен црни лук и туцана паприка. Све се добро упржи. На крају се дода мало воде да омекша. У Дојкинцима се *спржа* правила на следећи начин: *топи се маст, исече се бели лук, празилук, со, туцана паприка и поново се добро у масти искува*<sup>30</sup>.

**Сланина** се припрема на следећи начин: сирова сланина се нареже на велику парчад и сложи у металну канту – *кову*. Ређа, ред соли, ред сланине. Потребно је да тако одстоји неко време, а потом се ставља на димљење. За употребу је спремна после димљења.

**Кобасице** се у пиротском крају праве од осамдесетих година XX века. У боље стојећим домаћинствима прављене су тзв. *пеглане кобасице*. Назване су тако зато што су пре сушења уз помоћ стаклене флаше поступком сличним пеглању формирају у облик издуженог правоугаоника.

### Јаја

**Јаја** су коришћена пржена, ређе кувана, а најчешће као додаток јелима од теста или поврћа. Улога јаја је значајнија у ритуалима него у исхрани. Јаја имају посебан значај у ускршњим<sup>31</sup>, ђурђевданским обичајима<sup>32</sup> и обичајима везаним за рођење<sup>33</sup>.

<sup>30</sup> Спаска Поповић.

<sup>31</sup> На Ускрс су бојена и шарана јаја – *перашке*. Даривана су укућанима и кумовима, приликом обавезне ускршње посете.

<sup>32</sup> Јаје је стављано испод ведрa у које се музло млеко прве овце. Из магијских разлога јаје је стављано у мравињак.

<sup>33</sup> Некувано јаје је даривано породиљи када се дође на бабине. Разбије се у воду у којој се купа новорођенче.

### 3. Припремање, конзервисање и чување хране

Уобичајено је да се намирнице за исхрану људи припремају, тј. термички или на други начин обрађују: пеку, кувају и прже као и да се одређена количина сезонских намирница и хране обезбеди, припреми и чува за употребу изван сезоне.

#### *Основни начини припремања хране (печење, кување и пржење)*

Осим основних начина припремања хране, печењем, кувањем и пржењем, неке намирнице захтевају претходну припрему. Ово се првенствено односи на житарице. За припрему житарица неопходно је претходно одстранити целулозну опну са зрна, док је неке врсте свежег или сувог поврћа потребно уситнити, измрвити или изгњечити. Први поступак се примењује, осим на зрнима житарица: пшенице, овса, ражи и јечма, за припремање неких врста поврћа. Поступак се примењује за уситњавање суве паприке и гњечење празилука – *зеленог лука* и белог лука. Зрна житарица се – *'клицају*. Снажним ударањем, механичким путем се са зрна одстрањује целулозна опна. Поступак се одвија у дрвеној посуди – *ступи* помоћу тучка. На исти начин се уситњава сува паприка и камена со. Пшеница обрађена на овај начин зове се *лупена шеница*. У домаћинству Најдана Јеленковића у селу Црноклиште, као и у другим домаћинствима, овај поступак се још примењује. За разлику од поступка који претходи припреми јела, други припремни поступак се примењује на куваном поврћу непосредно пре конзумирања. Скувано поврће се најпре уситни, згњечи и добро измути дрвеним помагалом – *ћуркалом*. *Ћуркало* се користи при справљању чорби од коприве – *покриве*, кромпира, пасуља или ливадског зеља. Користи се и при справљању *вочћа* – кашастог јела од домаће сорте шљиве *јараљиће* и *сливенице* – јела од шљива с додатком пшеничног брашна. Израз који се користи за означавање ове радње је *претрка*. Јело од кромпира, слично кромпир пиреу припремљено на овај начин зове се *претркан кромпир*.

Данас се у пиротском крају примењују следећи традиционални и савремени начини припремања хране:

- печење у жару и пепелу на отвореном огњишту,
- кување и печење у земљаним и металним посудама на отвореном огњишту,
- печење и кување у хлебној пећи – *вурњи*,
- кување и печење на шпорету (на дрва, на струју),
- пржење на маслу, свињској масти и уљу.

Приликом конзервисања и чувања намирница примењују се следећи поступци:

- конзервисање намирница:
  - сушењем, на сунцу или у хладовини, на топлоти и диму с отвореног огњишта, у пушници, у хлебној пећи и рерни шпорета
  - остављањем у хладној води (поврће и воће)
  - остављањем у води с додатком сирћета
  - пржењем на уљу (паприка)
  - заливањем машћу (свеже или пржено свињско месо и кисело млеко)
  - кувањем (поврће и воће)
- чување намирница:
  - стављањем у трап (цвекла, празилук, кромпир)
  - печењем (свињско месо, паприка)
  - остављање свежих намирница (грожђе, поврће, тесто – *јуфке* и коре – *обге*) на хладном месту, у подруму – *зевнику*
  - замрзавањем (месо, поврће и воће).

У првој половини XX века храна је углавном припремана на отвореном огњишту смештеном у кући – ижи. Просторија у којој се налазило огњиште служила је осим кувања и за обедовање, окупљање и спавање. После законске уредбе о забрани коришћења отвореног огњишта, отворено огњиште су замениле хлебне пећи – вурње, и шпорети на чврста горива. Штедњаке израђене од метала и оне зидане – које су називали кубе, који су били занатске израде, заменили су шпорети на чврсто гориво фабричке производње. Касније су у употребу ушли и електрични штедњаци али се и данас ретко користе. Отворено огњиште – комин, је раније било саставни део куће у којој се живело. Касније је оно било измештено изван куће, у једној од привредних зграда у саставу домаћинства. У време истраживања, биле су ретке куће које су га имале. Може да се види још само у старим давно напуштеним кућама – ижама. На старом имању Најдана Јеленковића (1942) у Црвенчеву било је у употреби до седамдесетих година XX века. Данас се ватра отвореног огњишта користи углавном за загревање великих казана у којима се припрема храна за стоку или се користи приликом сушења меса и прављења ракије. У селу Топли До у домаћинству породице Влатковић на огњишту старе иже се пали ватра још само приликом фарбања вуне. На отвореној ватри чобани на појати испеку печурке или пужење нанизане на дрвене штапове. На отвореној ватри изван куће, на ражњу још понеко испече јагње, за Ђурђевдан или неким другим поводом.

Кување и печење су два старија начина припремања јела у пиротском крају. У другој половини XX века, осим куваних и печених, припремају се и пржена јела – прженија. У прошлости се највише кувало и пекло на отвореној ватри огњишта. Јела су припремана у земљаним и бакарним посудама које су загртане у жар и пепео. Старији казивачи памте да се хлебно тесто раније стављало у крепуљу без сача – вршника, металног поклопца на који се ставља жар. Хлеб испечен на овај начин звао се пепељаш. Пре

употребе, ваљало га је добро остругати и одстранити делове који су били у директном додиру са жаром. Овако припремљена погача звала се и стругана погача. С радошћу и носталгијом казивачи истичу како су им мајке у жару отвореног огњишта пекле мале хлепчиће умешене од остатака хлебног теста. Кажу да је овај хлеб био укуснији и здравији. И данас, на појати или приликом породичног окупљања они који су сачували стару кућу с огњиштем, испеку стругану погачу. На овај начин је испекао хлеб за себе и свог унука, деда Цанка Лазаревића из Орље, раних шездесетих година. На повратку из воденице на Темшчици где је самлео жито, деда је тек самлевано брашно умесио са водом из речице, наложио ватру и у жару и пепелу испекао хлеб. Осим хлеба у жару с огњишта понекад је испечено јаје или зелени парадајз<sup>34</sup>. У котлу који је висио о веригама изнад ватре кувано је млеко, а у земљаним лонцима су кувана јела. Земљано посуђе, првенствено лонци различите величине, добро су затварани и повезивани канапом, а потом загртани у жар и пепео. Јело је кувано по неколико сати. Овај архаичан начин кувања хране изобичајен је после забране употребе отвореног огњишта.

После забране употребе отвореног огњишта<sup>35</sup>, како је напред речено, храна је припремана у хлебним пећима и штедњацима на чврсто гориво. Хлебну пећ – вурњу, имало је готово свако домаћинство. Налазила се у саставу економског дворишта, надомак куће. Хлебне пећи су градили сами сељаци или мајстори, занатлије. Пећ је зидана од непечене цигле, споља је облепљена блатом и окречена. Хлебна пећ се састоји од ложишта и засвођеног простора у коме се пече храна. Полукружни отвор који је служио за уношење хране у пећ, затвара се металним поклопцем. Ради боље изолације поклопац је облепљиван смешом земље и балеге. Хлебне пећи су се највише користиле за печење хлеба. У једној пећи је могла да се пече десетина хлебова истовремено. Осим за печење хлеба, користила се и за печење меса, разних пита и других јела, за сушење воћа и других намирница. Хлеб је печен без посуде за печење, директно на поду пећи. За печење јела коришћено је земљано и метално посуђе, црепуље, ђувечи и металне тепсије. Хлебне пећи нестају из свакодневне употребе шездесетих година ХХ века. Спорадично су коришћене и током седамдесетих и осамдесетих, да би се њихова употреба свела на коришћење само у ретким приликама када је потребно припремити већу количину хране. Након што су готово сасвим биле ишчезле из употребе, тежак економски положај многих породица деведесетих година, вратио је хлебне пећи у употребу.

<sup>34</sup> Душан Андоновић.

<sup>35</sup> Љ. Рељић, *Исхрана у околини Зајечара*, Гласник Етнографског музеја, књ. 42, Београд 1978.

*Чување и конзервисање хране, зимница*

Конзервисање намирница подразумева примену различитих поступака који омогућавају да се хранљива својства сезонских намирница сачувају за употребу изван сезоне. Посебно је значајно за заједнице које живе у условима где хране нема довољно, јер омогућава њену рационалну и контролисану потрошњу. Најчешће примењивани начини чувања и конзервисања хране у пиротском крају су: чување свежих намирница у посебним условима, сушење и конзервисање путем природне ферментације и конзервисање додавањем индустријских средстава за конзервисање хране.

Свако домаћинство за дуги зимски период оставља онолико хране колико му материјалне прилике дозвољавају. Најважније је било обезбедити довољну количину пшеничног и кукурузног брашна, а од осталих намирница редовно је остављано поврће, воће и извесна количина меса. Готово у сваком домаћинству редовно је остављан купус – *жива туришија*. Ставе се две **каце** по двестотине килограма купуса, затим, *пасуљ, кромпир, роткве, цвекла, тикве, сува паприка, празилук, црни и бели лук, сушено воће, ораси и лешиници, суво месо и канте свињске масти*. То је било обавезно<sup>36</sup>. Шта ће још бити остављено за зиму, осим од имовинског стања породице и броја укућана зависило је и од краја у којем су живели. У селима југозападнoг дела општине припремана је и већа количина хране и разноврснија зимница.

Зимница се чува у подруму, на тавану или у посебној привредној згради – кошарини која се налазила у саставу добростојећих домаћинстава. Најстарији и веома распрострањен начин чувања поврћа за употребу у зимском периоду је чување у земљи – трапу. Трап се обично налази у дну баште, у подруму – зевнику или је за ову сврху, обезбеђиван посебан простор у близини куће. Трап се припрема на следећи начин: у земљи се ископа рупа (димензије зависе од количине поврћа које треба сачувати), и са свих страна обложи сламом. На сламу се стави поврће, покрије сламом, а потом све покрије земљом. У трапу се обично чува већа количина поврћа. Најчешће је то кромпир и друге врсте кртоластог поврћа. Мање количине поврћа, најчешће празилук, загрћу се земљом и чувају у дну баште или у подруму. На овакав начин се и данас у многим домаћинствима пиротског краја чувају: кромпир, репа, цвекла, празилук и шаргарепа. У подруму се за зиму остављају, осим буради с киселим купусом, вином и ракијом, и ћупови с киселим млеком, сиром и пекмезом. У подруму се чувају и тикве које могу да презиме целу зиму. Оставља се обично по десет до петнаест комада. Јабукe и крушке се чувају у слами, у подруму или на тавану, а дуње у собама на орманима. Грожђе је остављано у корпама од прућа које су облагане листовима винове лозе. Мање количине грожђа су остављане у мањим корпама на сувом и промајном месту у хладовини – најчешће испод кућне стрехе. На

<sup>36</sup> Мирослава Савић.

овај начин се остављало грождје које се јело на Божић. Свеже грождје – одбир које се се остављало за зиму имало је ману што се поједе брзо.

Неке намирнице су сушене и тако остављане за зиму. Од воћа углавном су сушене дивље сорте јабуке, крушке и шљиве, понегде и грождје, а од поврћа једино црвена паприка. Воће је сушено на сунцу а паприка у хладовини. Плодови дивље крушке и дивље јабуке су сечени на половине или на танке листиће и сушени су на сунцу. Могли су да се нижу у венце. Паприка се суши тако што се зрели, цели и здрави плодови свеже црвене паприке нижу на куделни конач уз помоћ специјалне игле. У венцу је обично 60–100 сто комада паприке.

Суво воће је чувано на хладном, сувом и тамном месту, на тавану куће или у соби која се зими не греје и не користи. Од сувог воћа зими је куван компот – **вочће**. У Пасјачу се за зиму на тавану чува: сува паприка у венцима, шљива, крушка и јабука сечене и нанизане у венце, пасуљ. „У подруму се чувају, кисели купус, жива туршија, крушке у воду. Раније је у туршију стављан само зелени парадајз и паприку, а од Титино доба се свашта оставља: шаргарепа, целер, першун, карфиол“.<sup>37</sup>

Шљива сорте – *тргоње* погодна је за остављање за зиму. Осим на сунцу, шљиве су сушене и у хлебној пећи. Напали се вурња и шљиве се ставе у плитке судове – тепсије. Оставе се да преноће. У Дојкинцима и Ржани од дивљих шљива – јараљића је прављен пестил. Пестил је мала воћна погача која се правила на следећи начин: шљиве без коштица се кувају дуго, док се не раскувају. У масу се дода пројино брашно да се згусне, и још кратко укува. Када је готово, кутлачом се захвата маса и ставља на већ припремљене листове купуса поређане на даску за хлеб. Све се изнесе на сунце да се суши. Сушење траје један до два дана. У току сушења погачице се с времена на време преврну да би се сушење одвијало равномерно. Пестил се користи зими, као ужина за школску децу и као додаток воћној каши – вочћу. Од домаће дивље сорте шљиве јаралике прављен је *пестил*. Добро укуване шљиве без коштица, су сипане на лист купуса, обликоване су мале погаче које су сушене на сунцу. Тако су добијане мале погаче од осушене воћне каше – *пестил*. *Пестил* су деца носила од куће за школску ужину. Зими је дробљен у врућу воду и куван уз додаток брашна да се добије воћна каша – *сливеница*. Од посебне врсте тикве – тикве рецељаче, прављен је *рецељ*. Тиква се за коришћење током зиме чувала исечена на комаде, сложена у велике ћупове заливена младим вином. У Темској се рецељ правио тако што се тиква кува у вину. Сада се више не спрема. Раније су рецељ јели целе зиме. Када се поједу тикве, у течност се додају свеже и тако све до пролећа. У Сукову није било славе без тикве из *рецеља*. У теглама се чувају вишње без коштица. Стави се винобран. Од њих се прави торта и пита. Остављали су их и у *старо време*. У новије време за конзервисање намирница користе се индустријска средства за конзервирање намирница, винобран и салицил.

<sup>37</sup> Јевросима Пејчић.

Пекмез од шљива је прављен без додатка шећера. Мало пепела се добро завеже у крпи и стави се да се кува са шљивама. Крпа се после кувања извади и баци.

Осим од воћа, у пиротском крају је раније прављен пекмез од поврћа, слатког купуса и зеленог парадајза. Исецка се купус па се стави у слатко вино. Припремало се око 50 кг вина и око 20 кг купуса. Добро се укува. При крају кувања у пекмез је обавезно стављан пепео добро завезан у крпу. Пепео се на крају извади. Пекмез се меша још мало и прокува. Када се постигне одговарајућа густина сипа се у земљане посуде – врчве. *Вурња* се добро угреје, врчве са пекмезом се запеку. И оставе у пећи док се не охладе. За прављење пекмеза од зеленог парадајза било је потребно да се цели и здрави плодови ставе мало да одстоје у крчу, око 20 мин. Бирају се цели мали парадајзи. Пекмез од парадајза је гушћи од пекмеза од купуса. Од тикве печењке је прављен *рецељ*. Тиква се исецка на парчиће и стави да одстоји у угашеном крчу око 1 сат. Црно вино сорте *прокупац* стави се да уври од 50 кг на 25. Тикве се оперу у 10 вода и ставе у вино. Меша се, кад буде готово сипа се у ћупове. Једе се преко зиме. Од плодова дивље руже, шипка прављен је пекмез – *шипеница*.

Месо и други производи од меса конзервисани су димљењем и сушењем. Месо се суши након уобичајеног третмана стајања у пацу – *солумури*. Осим сушења и димљења – *шушенице*, свеже месо је чувано тако што је заливано свињском машћу. Поступак је следећи, најпре се из великих комада меса одстране кости, а потом се исече на мање комаде приближно исте величине – *шушенице*. Раније је месо сушено на *комину* – решетки од прућа која је стајала изнад отвореног огњишта. Данас се углавном користе *пушенице*, наменски направљени објекти који искључиво служе за ту сврху. Суво месо – *шушенице* су коришћене током зиме и о празницима, ретко у свакодневной исхрани. У селима Видлича, раније нису одвајали месо од кости приликом сушења. У новије време најпре, одстране месо од кости, потом се суше, месо и кости одвојено.

Месо и месне прерађевине, шушенице – пушено месо и сушене кости чувани су у корпама од прућа на тавану или у остави. Некада је овако припремљено месо чувано изнад огњишта у оцаклији, данас се чува на тавану. У Покревенику су за то служиле корпе стублине, а у Црвенчеву затворене корпе – тутуле.

Кисело овчије млеко се за зиму остављало у октобру, када је млеко најгушће и најквалитетније. Киселило се у земљаним лонцима од по 10 – 15 кг. Да би се боље очувало посуда је заливана растопљеном свињском машћу. Масло се у тепсијама топило у загрејаним хлебним пећима, после печења хлеба. Још топло масло је расипано у мање ћупове и тако чувано<sup>38</sup>. Осим за сир, *вурда* је назив и за зимницу спремљену од свеже паприке и киселог млека. Млеко се подкисели, око 20–30 кг. Остави се да одстоји једну ноћ,

<sup>38</sup> Димитана Јеленковић.



потом се оцеди. Стави се конзерванс и измеша. Паприка се претходно посоли. Одстоји двадесетчетири часа, а потом се слаже, ред паприке, ред вурде. Мање се посоли. Одозго се стави најлон и ланена крпа. Раније је стављан облог од теста. У исту сврху се користи још један начин: опере се шљунак и стави преко крпе. Повеже се другом крпом и може да стоји до Ускрса<sup>39</sup>. У Великом Суводолу паприке припремају без додатка конзерванса: *подкисели се млеко, оцеди се, и дода се паприка, бабура, цела или пуњена вурдом.*

У води је највише остављан купус – *жива туршија*, а од воћа крушке сорте *сланопаце* и *зимоваче* – *круше у расол*. Крушке се једу целе зиме, а с пролећа се течност која остане – *чорба* од крушака користила за *таратор*, салату од белог лука. Највише примењиван начин конзервисања поврћа и воћа је чување у води – *жива туршија*. Поврће, највише купус, али и жута паприка – *туршијара* и зелени парадајз стављало се у дрвену бурад. Посоли се и налије хладном водом. Остави се да природно ферментира. На овај начин је најчешће остављан купус. У исхрани се подједнако користио кисели купус – *зеље* и течност, расо – *сок*. У туршију су најчешће ставља – паприка, зелени парадајз и купус (вода и со). Последњих деценија XX века у туршију су почели да стављају и друго поврће које су сами узгајали или су га купили на пијаци. Тако се данас у бројнијим и имућнијим домаћинствима у туршију ставља и шаргарепа, цвекла, боранија, кукуруз и др. бела репа – *радква*. Од педесетих година XX века за припремање туршије почиње да се користи сирће и есенција.

Данас се осим традиционалних начина примењују и савремени начини конзервисања поврћа и воћа. За чување намирница уместо земљаних ћупова, користе се стаклене тегле и флаше. Веће количине туршије се уместо у дрвеној, све чешће чувају у пластичној буради. Поврће се данас чува у облику разних салата: шарена салата од ситно насеченог поврћа (купус, зелени парадајз, сецкан, паприка, шаргарепа. Туршији се додају и зачини, бели лук, винобран, конзерванс, шећер, со, сирће. У један део припремљеног поврћа, дода се купус, у други црвени лук. Све се помеша, посоли се, дода се сирће, и конзерванс – салицил. Чува се у керамичким посудама у подруму. Прави се и салата од зрелог парадајза, зрео и здрав црвени парадајз се ситно насецка и стави у флаше. Залије се уљем и остави у подруму до зиме. Парадајз салата је и када се парадајз самеле, посоли и налије у флаше. Такође се залије зејтином. Раније је парадајз куван.

У новије време воће се конзервише кувањем уз додаток шећера и средстава за конзервисање. На тај начин се праве сокови, пекмези и слатка. Прави се пекмез од дуња, шипка и слатко од грожђа. Раније је пекмез највише прављен од шљива, *маџарке* и *пожегаче*. Мада шумског и другог воћа има у изобилу конзервисање воћа и поврћа је у планинским селима новија појава. Кување воћа и прављење компота, слатка, џемова и сокова почело је педесетих и шездесетих година XX века. Домаћице се такмиче у прављењу раз-

<sup>39</sup> Љубинка Станковић.

них врста пекмеца, џемова, сокова и слатка. Слатко праве од јагоде, трешње, вишње, кајсије, шљиве – пожегаче и шљиве – *тргоње*, такође и од дуње, грожђа, зимске лубенице и смокве<sup>40</sup>.

На Старој планини у живу туршију за разлику од села у нижим пределима поврћу осим соли и воде додају и сирће. За зиму остављају и печену и барену паприку. Печена паприка се ољушти, посоли, дода се конзерванс, винобран, сирће и зејтин, барена паприка се ставља у врућу воду, сирће и зејтин.

У Камику су у имућнијим домаћинствима за зиму припремали и у подрумима држали: кисели купус у главицама, обавезно му се додавала и једну главица црвеног купуса, да расо – *сок* има лепшу боју; купус *резанац* – кад је добро осољен и набијен може да траје до Спасовдана; туршију од зеленог парадајза и зелене паприке, у земљаним посудама од по 20–30 кг; куване тикве – кад се прохлади, извади се, вода се наспе и залије се поврће – чува се у земљаним и дрвеним посудама; месо у саламури – ређа се месо и со, налије вода и притисне тешким каменом. У саламуру се ставља месо са костима; сир и *вурда*. Свака кућа је обавезно остављала ракију и вино. У Држини се у *старо време* за зимницу припремала: *жива туршија у качетија (дрвена бурад)* и у *врчве*. *Вртена туршија: жуца месната паприка се очисти. У шерцицу се стави сирће и свака парика се умочи у сирће. Извади се и сипа се 1–2 капи зејтина и мало белог лука и зејтина да се залије. Поређају се једна у другу. Остави се да преноћи. Да отпусти воду. Сутрадан се стављају у врчве. Залије се водом коју су паприке отпустиле.. Ета така!* У Расници су некада остављали само живу туршију и купус. Данас готово свако домаћинство припрема: *млевени парадајз, шарену салату, печене паприке, барене вртене: пекмез, орахе, лешнике, лук*. Ајвар су почели да праве седамдесетих година XX века. Прави се према следећем рецепту, *печене паприке се ољуште, самелу, и упрже на зејтину*<sup>41</sup>. У Блату данас у подруму чувају грожђе припремљено на следећи начин: *када се обере грожђе, припреми се угашен креч, растопи се. Грожђе се стави да стоји у кречу 10 мин. Извади се, добро опере, и сложи у врчве. Наспе се чистом водом. Овако припремљено грожђе може да стоји целу зиму*<sup>42</sup>. На овај начин је конзервисано само црно грожђе. Од шљива је прављена једна врста домаћег сирћета. Шљиве су остављане у хладној води да ферментирају. Добијена течност се користила као сирће.

У периоду осамдесетих и деведесетих година, у југозападним деловима општине Пирот под утицајем различитих медија, посебно телевизије и специјализованих часописа примењују се готово сви познати начини конзервисање воћа и поврћа. Последњих деценија XX века, поврће, месо, воће и полуприпремљена јела се замрзавају и тако чувају за коришћење изван

<sup>40</sup> У овим крајевима се узгаја од пре двадесетак година.

<sup>41</sup> Љиљана Николић.

<sup>42</sup> Александар и Љубинка Станковић.

сезоне. Замрзивачи су заменили традиционално конзервисање и остављање намирница за употребу зими. Замрзавање намирница је веома популаран и веома често примењиван начин конзервисања и чувања хране.

#### 4. Свакодневна јела и јела у посебним приликама

##### 4.1. Свакодневна јела

У пиротском крају припремају се следеће врсте јела:

- каше и кашаста јела
- јела од поврћа
- хлеб и јела од брашна и теста
- колачи

Кувана јела су припремана свакодневно. Шта ће се кувати зависило је првенствено од материјалног стања домаћинства. Јела су у зависности од доба године, сезоне послова и поштовања верских правила у вези с храном, припремана од свежих или конзервисаних намирница. Била су посна, припремљена без употребе масти и меса или мрсна – *блажна*.

**Каше и кашаста јела** су прављена од житарица, брашна, воћа, млека и од сира.

Каше су прављене од зрна пшенице и од зрна кукуруза. Од целих зрна пшенице припремано је кашасто јело 'пченица. Пре кувања пшенице било је неопходно да се зрно ослободи чврсте целулозне опне – да се склца у чутуру. Механички поступак се одвија у дрвеној посуди уз помоћ дрвеног тучка и из постепено додавање воде. Пшеница је спремна за кување када се зрна добро оперу, испирају се докле год вода не буде потпуно бистра. Након дугог кувања, када готово сва вода уври, кувана пшеница се добро измеша качамиљком или чуриљком, док се не добије јело чврсте компактне масе. Обавезно се остави се да одстоји. Каша се једе топла или хладна с топлим куваним млеком. На исти начин је пшеница припреман и за славу. У неким селима ово јело зову лупена пченица. Кукуруз у клипу или зрну куван је само на Мечкин дан и на Светог Андрију.

Од кукурузног брашна су прављени, *боза, каша, скроб и качамак*.

**Боза**<sup>43</sup> – *буза* је киселкасто освежавајуће пиће које се прави од кукурузног брашна. У пиротском крају је ово пиће, попут суругке, уз додатак хлеба било главни оброк и једина храна многих, стога сам бозу сврстала у јела. У време поста била је основна храна у већини породица. Прављена је

<sup>43</sup> А. Škaljić, *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Sarajevo 1989, s. v. boza.

од кукурузног брашна и воде. Најједноставнији начин припремања бозе је да се смеша брашна и топле воде стави да ускисне преко ноћи. Већ, јутру боза је спремна за јело. Боза има резак и слаткаст укус. У Дојкинцима су је доскоро припремали на следећи начин, *загреје се вода у већем лонцу и у њу се разбрка кукурузно брашно. Склони се са ватре и остави да стоји цео дан. Увече се дода квасац. Поново се загреје до врења. Остави се да преноћи. Ујутру може да се једе*<sup>44</sup>. У селу Копривштица, *буза* је прављена и од трица од пшеничног брашна, воде и квасца. Прављена је само у сиромашним кућама<sup>45</sup>.

**Каша** је јело које се прави од пшеничног или од кукурузног брашна, масти и воде. Чешће је прављена од кукурузног брашна. У селу Црноклиште су је правили од пшеничног – *чистог брашна*, на следећи начин, *у тигању се на масти пропржи празилук, дода му се се брашно. Када је пропржено дода му се хладна вода. Добро се измеша. Готово је када се згусне. Једе се са хлебом*<sup>46</sup>. Од кукурузног брашна се прави на исти начин, али без празилука, *напече се мас, и дода се морузно брашно. Пржи се док се одвоји мас.*

**Скроб** је ретка каша од воде и кукурузног брашна, мало посољена. У *мало котленце се стави вода и једна шака кукурузног брашна. Кад проври прелије се преко надробљеног хлеба и промеша.* Скроб се јео уз туршију<sup>47</sup>. У Брлогу је скроб припреман на овај начин, *узгреје се вода, стави се морузно брашно и здроби се стар леб. Измеша се. Стави се кашика масти, ако се блажи, или кашика уља ако је пост. Куса се с дрвену кашику*<sup>48</sup>.

Некада су **боза и скроб** били основна храна већине становника, нарочито у време поста. Често је то била и једина храна најсиромашнијих. У већини села више не праве ни бозу ни скроб.

**Каше од воћа, сливеница и вочће** и каше од поврћа се праве веома често. Прављене су у прошлости, а на исти начин се праве и данас. *Сливеница* или *киселица* је кашасто јело припремљено од свежих или од сувих домаћих шљива врсте јаралика – *јараљица*, воде и кукурузног брашна. Прави се тако што се у доста воде скува десетак шљива, па када се шљиве раскувају, постепено, уз стално и пажљиво мешање, дода им се кукурузно брашно. Често је у јело стављано и мање шљива. Ако су шљиве биле киселе, јело се заслађивало слатком водом у којој је куван корен шећерне репе – *комбасом*. Шећер се ретко користио. У ову ретку кашу могао је да се удроби и хлеб. Тако су радили у Дојкинцима. У већини сиромашних старопланинских домаћинстава *сливеница* је редовно припремана у време поста. У Црноклишту, Рагодешу и Сукову ово јело зову *киселица*.

<sup>44</sup> Пловдинка Петровић.

<sup>45</sup> Слободанка Најдановић.

<sup>46</sup> Миланка Цветковић.

<sup>47</sup> Бранка Голубовић и Летица Симић.

<sup>48</sup> Василија Лилић.

**Вочће** или **воћке** је врста компота. Прави се од сувог воћа. Најбоље *вочће* је од шљива и од мешаног воћа, јабука и крушака. Кува се зими. Једе се са хлебом<sup>49</sup>. Прави се и са додатком брашна, које се додаје тек толико да се течност згусне.

**Качамак**<sup>50</sup> је јело од кукурузног – *морузног* брашна и воде. Припрема се тако што се у кључалу и посољену воду нагло и одједном сипа цела количина брашна. Ставља се онолико шака брашна колико има људи. Снажно се меша дрвеном палицом – *качамилком*, док се масе потпуно не уједначи и док се не постигне одговарајућа густина. Качамак је у прошлости куван у великом бакарном котлу, најчешће за десетину и више душа. У време мрсних дана качамак се јео са киселим млеком, са спржом или са маслом, сиром или вурдом или је само преливан загрејаном машћу и алевом паприком. У селу Покревеник је некада прављен качамак од јечменог брашна<sup>51</sup>. **Посипан качамак** је качамак посут загрејаном машћу на којој је пропржен црни лук и алева паприка. *Посипан качамак* је и онај преливен растопљеним маслом. У Јеловици су понекада качамак посипали печеним семеном конопље или *склцаним* семеном тикве<sup>52</sup>.

#### *Млечна јела – каше од млека и сира, белмуж, овченик и млечница*

**Белмуж** је јело направљено загревањем младог овчјег сира, на маслу. Познато је сточарима широм Балкана. У Копривштици га домаћин и данас неки пут направи. На ово архаично јело заборавила је већина становника у старопланинским селима. Сећају га се и с подсмехом помињу само старији. Они који су га пробали кажу да је најбољи од овчјег, мада може да се направи и од крављег сира. Некада је прављен само на *појату* за *бачијаре* или су га они сами правили. У Дојкинцима генерација рођена тридесетих година ово јело зна само из приче старијих. Роса Мадих (1917), припада старијој генерацији, сећа се: *подсири се овчји сир и исцеди се сирење. Насече се на се стави у котле од бакра. Стави се на ватру са маслом да се истопи. Дода се мало морузно брашно. Меша се дуго. Добро се упржи, да избије масло, на се куса*<sup>53</sup>. У Јеловици су ми рекли да још само Стојанка Ђорђевић прави белмуж. У Сињој Глави га још увек праве на бачији, *подсирено млеко се исцеди и загрева у котлу уз стално мешање, дода му се кукурузно брашно*. У Јеловици и Дојкинцима, назив *белмуж* примају са подсмехом, радије користе назив *пржено* То је јело од младог овчијег сира, које се постепено топи

<sup>49</sup> Перка Манчић.

<sup>50</sup> А. Škaljić, *нав. дело*, s. v. качамак.

<sup>51</sup> Бранка Алексић.

<sup>52</sup> Смиљана Мадих.

<sup>53</sup> Роса Мадих.

на загрејаном маслу или масти<sup>54</sup>. Јело је готово када се маса уједначи. Једе се с качамаком. Јело припремљено на исти начин у Росомачу зову *овченик*<sup>55</sup>. У Сукову *белмуж* називају јело које се добије кувањем подкисељеног овчјег млека које се мало посоли<sup>56</sup>.

**Овченик** је каша која настаје постепеним додавањем соли загрејаном овчијем млеку. Услед додатка соли млеко се згусне. Једе се док је топло уз качамак, или само, без ичега. Праве га у Пасјачу. У Сињој Глави се једе хладан, у *котле се закипи млеко. Посоли се и меша дрвеном кашиком. Када је средње густине, скине са ватре, охлади се и једе се хладно*<sup>57</sup>.

**Млечница** је каша од млека и кукурузног брашна. Некада је припремана у Покрвенику, а још се припрема у Камику<sup>58</sup>.

*Јела од поврћа, салате, чорбе, кувана, печена, пржена  
и јела с месом*

Осим уобичајених салата од сезонског или конзервисаног поврћа, салате се најчешће праве су *љутеница, трљеница и мезе*. Праве се од црног или белог лука и празилука. Постоје извесне локалне варијанте у називима или начину прављења салата. Осим зачина, соли или сирћета обавезан додаток салатама је сува или печена паприка.

**Љутеница** је од црног лука и црвене суве, *разбарене* паприке. Лук се исече на ребарца, а паприка на крупније комаде. Посоли се и промеша. Тако је праве у Дојкинцима. У Брлогу додају још и ситно насецкан празилук.

**Угрзена љутеница** се припрема од барене црвене паприке и празилука. Зачињена је сољу и уљем. Обари се црвена сува паприка, насече се и дода јој се ситно насечен празилук. Посоли се и остави мало да угризе – ферментира<sup>59</sup>.

**Перјаница** је салата од зелених делова празилука – зеленог лука. На реже се зелено перје, дода се паприка, посоли се.

**Мезе** је салата која се прави од сирћета, воде и белог лука. Једе се лети за време великих врућина приликом обављања пољских радова. Једе се са хлебом.

**Таратор** се припрема од сирћета, белог лука, паприке и хладне воде и соли. Може да се дода и краставац. *Истуца се у застругу бели лук, стави се со и оцат – винско сирће, може и један краставац*. Као и мезе прави се у време летњих врућина.

<sup>54</sup> Смиљана Модић.

<sup>55</sup> Моравка Ђорђевић.

<sup>56</sup> Душан Спасојевић.

<sup>57</sup> Слободанка Јотић.

<sup>58</sup> Бранка Алексић.

<sup>59</sup> Марија Илић.

**Чорбе** су прављене од печурака, свежег и киселог поврћа. За прављење чорби, у сезони су коришћене свеже, а зими суве гљиве. Гљива скрипац – скрип`ц и челединка се користе за прављање чорбе. У Дојкинцима сам забележила: гљиве се налију водом да плива. На масти се у тигању пропржи лук, дода му се брашно и паприка-алева. Налије се у чорбу да цвркне. Може да се дода и мало пиринча. Стави се 1–2 кашике киселог млека, или пресно млеко са јајетом (кад се склони са ватре)<sup>60</sup>. Чорбе су прављене и од самониклог биља, најчешће од коприве – покриве и листа репе – цвекло. Прављене су од свих врста поврћа, младог боба и младог пасуља, сочива – леће. Највише од пасуља, купуса и кромпира. Чорба је прављена и од киселог купуса и од расола – сока. **Зеље** је чорбасто јело од киселог купуса, а покриве – чорба од коприве. Уберу се младе коприве, рано ујутро. Попаре се, па се кувају са белим луком, паприком и брашном. Кад је скувана, уситни се ћуркалом. Јела се са качамаком<sup>61</sup>.

Када се не пости и када се има масла, јаја или меса, чорбе су биле мрсне – блажне. Додавано им је јаје, кисело млеко и запршка од масти или масла, пшеничног – чистог брашна и млевене – ситне паприке. У запршку може да се дода и лук<sup>62</sup>.

Од поврћа су кувана разноврсна посна и мрсна варива. Осим купуса и пасуља, припремани су *ђувеч*, у рерни запечено јело од кромпира и другог поврћа коме се дода пиринач. Ђувеч је у Сукову прављен на овај начин, *лук пропржен, кромпир исечен на коцкице, пиринач, алева паприка, парадајз, со*. Када је без меса, *наспе се вода и укрчка се*. Прављен је и *ђувеч са пасуљем, затим, јанија*. **Јанија** или *лозјарска јанија*, је врста јела од дебелог овчијег меса које се изрезано на комаде, пржи са црвеним луком. Налије се водом и вари се<sup>63</sup>. Ово јело се припрема с јесени. Главно је јело приликом бербе грожђа – *грожђобера*. Куваном јелу се дода запршка од брашна, лука и паприке. **С маст, са зејтин, лук, брашно, црвени парадајз, пипер, алева паприка**. **Паклама** је јело од свих врста лука. Припрема се од мањих целих главица приближно једнаке величине<sup>64</sup>. **Пуњене паприке** – суве црвене паприке се пуне различитим надовима, пиринчем, купусом, пасуљем, месом. Пуњене су и орасима, *стуцају се ораси у чутури, размути се са врућом водом, дода се лук и со*. *Истрља се, дода се зејтин, мало пиринча*. Пре употребе суве црвене паприке се на кратко прокувају у топлој води, или се само потопе да неко време одстоје у топлој води. За припремање салата, сува црвена паприка се кратко испече на плотни шпорета, а потом се измрви у ступи.

<sup>60</sup> Марија Илић.

<sup>61</sup> Љубинка Гоцић.

<sup>62</sup> Тодорка Манчић.

<sup>63</sup> А. Шкаљић, *нав. дело, s.v. janija*.

<sup>64</sup> Весна Лилић.

**Пржена јела** у пиротском крају једним именом зову *прженија*. Најчешће се спрема од лука и јаја. Данас се за пржење намирница користи свињска маст или уље. Раније се више користило масло. Лети се пржи свеже поврће, паприка и парадајз, а зими поврће из туршије.

**Јела с месом.** Јела су припремана са свежим или са сувим месом, кувана су или печена. Прављена су са кромпиром или са пиринчем, било да су печена у рерни, или да су кувана, с купусом, пасуљем кромпиром.

### *Хлеб, јела од брашна и теста, колачи*

Хлеб је испечена смеша од пшеничног брашна, квасца, воде и соли. У пиротском крају, најчешће је називају леб, вршњак или вурњак. У овом крају се од давнина припрема неколико врста квасних и бесквасних (без употребе квасца) пшеничних и кукурузних хлебова. У сиромашним породицама прављена је рженица, хлеб од ражаног брашна. Био је то леба од најмрчко жито, *црн леба*. Хлеб – *леба у црепње*, је до после Другог светског рата прављен од ражаног брашна. Пшенично брашно је почело више да се користи после. Хлеб је мешен и печен једном недељно, или једном у десет дана. У бројнијим домаћинствима прављено и по десетину и више хлебова.

У прошлости је осим ових било још и јечменог и ражаног, као и хлеба који се месио од мешавине пшеничног – чистог и брашна других житарица. Најчешће је пшеничном брашну додавано брашно од овса и ражи. У Дојкинцима је пре Другог светског рата прављен и јечмени хлеб<sup>65</sup>.

Разлози због којих је пшенично брашно мешано са брашном других житарица или због којих су му додавани неки други састојци, били су првенствено економски. такође је разлог било и то што је пшеница слабије успевала у планинским крајевима. Кромпир је додаван пшеничном брашну, да би хлеб задржао влажност и дуже остао свеж. Кувани кромпир је стављан у квасац да надође. На две трећине пшеничног брашна додавана је 1/3 кромпира. Овас или трава гајтаника – *ливадар* је додавана ради економичније потрошње. Она је бојила тесто у тамно. У хлебно тесто умешено од пшеничног – *чистог* брашна, у Брлогу су додавали брашно овса. Овас је додаван *да га пререже*, да се мање поједе.

Обавезан додаток приликом прављења хлеба, био је квасац. У пиротском крају осим куповног, који се данас највише користи, у неким селима жене користе квасац који саме праве. Раније је као квасац за прављење хлеба коришћен мали комад хлебног теста, редовно остављан од претходног мешања. Чуван је у земљаној посуди – *грнету*. У Росомачу су квасац правили од хмеља и липе, у *течност* у којој су куване ове биљке, *подмеси се пшенично брашно*. *Размеси се на даску, исече на парчиће, осуши и чува у*

<sup>65</sup> Марија Илић.



*платненој торбици на сувом и хладном месту*<sup>66</sup>. У Рсовцима су квасац правили на сличан начин, *обаре се зрна пасуља и цвет липе. Процеди се и том водом се замеси тесто које када се осуши домаћица користи као квасац*. Зову га *квасац од хмеља*. Скува се семе хмеља у води, па се у тој течности умеси пшенично брашно. Тесто се мало просуши. Чашом се ваде мале погачице и од њих се формирају куглице. Суше се на промајном месту. Чува се у платненој врећи на хладном и тамном месту. Квасац се у кућној радиности правио и у домаћинствима у Присјану, *скува се липа – лист, мало пасуља, морузно зрно, – ћипне се мало, и том водом се замеси тесто од претходног мешења. Одстоји 24 сата да доспе. Тврдо се замеси и иструни. Суши се у хладовини*<sup>67</sup>. У Блату је такође прављен квасац, *куван је хмељ, са липом и мало јечма*<sup>68</sup>. Овако припремљен квасац се користио за пшенични и за курузни хлеб.

Хлеб је печен на отвореном огњишту, потом у хлебним пећима, а данас се највише једе куповни хлеб. Купује се у продавницама прехранбене робе или у пекарама, државним или бројним приватним. У прошлости је печен у црепуљи – црепњи, испод вршника. У Росомачу су ми рекли да је нека баба Јерина пекла хлеб у црепуљи на отвореном огњишту – вршњак, све до своје смрти осамдесетих година двадесетог века<sup>69</sup>.

Хлеб је печен у хлебној пећи – *вурњи*. Тесто је стављано у црепуљу-*црепњу од земље* и покривано вршником (металним). Пре него што се тесто стави у посуде, црепња и вршник се добро загреју – *напече се*. *Пепељаш* је хлеб испечен у врелом пепелу и жару отворене ватре. То је мањи хлеб неправилног округлог облика. Обично је прављен за децу, сваком по неколико комада. Прављен је на Божић и за Игњатов дан.

У пиротском крају су прављена и јела од старог хлеба. Осим што су стари хлеб дробили у бозу, расо, комбас, сливеницу, млеко и чорбе, од старог хлеба је припремано и неколико једноставних јела. То су, головар, попара, мачкан и скроб.

Головар је најједноставније јело. Прави се од хлеба и воде којој се дода со и туцана паприка. Кад вода са зачинима проври дода јој се хлеб или се хлеб прелије врелом водом. Попара се прави од хлеба и воде. Комади старог хлеба се попаре врелом водом, дода им се немасни сир, вурда или се само запржи машћу. Мачкан је јело које је прављено само за децу. У тигању се загреје маст, надробе се хлеб и дода му се немасни сир – вурда. Скроб је јело справљано од брашна и воде.

<sup>66</sup> Светиславка Савић.

<sup>67</sup> Јелисавка Митић.

<sup>68</sup> Љубинка Станковић.

<sup>69</sup> Драгић Милинка.

### *Јела од брашна и теста*

Најчешће прављен бесквасни хлеб од брашна, пшеничног или кукурузног и воде јесте погача. Од пшеничног брашна су, обзиром на употребу квасца, прављене две врсте погача: пресне и киселе погаче. Прве се праве без квасца, а за нарастање теста, користи се сода бикарбона.

У пиротском крају се прави неколико врста погача: стругана погача која је печена директно у ожегу (пепелу). „Од ње нема да те боли мешина.“ Кравајче је погача мања од хлеба. Још је зову подлазак и пепељаш. То су мањи хлебови печени у жару и пепелу. Били су намењени деци.

**Проја** – *морузница* или *моруџњак* је јело од кукурузног брашна и воде. Раније је *морузница* печена у *црепуљи*, на отвореном огњишту или у хлебној пећи – *вурњи*. Могла је да буде кисела<sup>70</sup> – *ћисела* или пресна. Кисела проја је прављена с додатком квасца, а пресна морузница, с додатком соде бикарбоне. Богдана Драгић (1911) из села Росомач је морузнице пекла у црепуљи до седамдесетих година XX века. У Росомачу су месили *живу проју*, без икаквих додатака, и *упржену проју*, с додатком црног лука и суве паприке који се претходно пропрже на масти. У Држини<sup>71</sup> праве проју – *моруџњак од проино брашно*. Прави се на следећи начин, *брашно се замеси са ладном водом. Дода се сир, јаја, со. Налије се један слој, па се запече под вршњак, потом се налије следећи слој, запече се, и тако редом док се не утроши припремљена количина теста.*

Погача, пресна погача, пресна морузница, се меси од кукурузног брашна и воде, с додатком соде бикарбоне. Под вршником у црепњи у вурњи печене су до осамдесетих година XX века<sup>72</sup>. Правило је било да се погача ломи, не сече се.

**Пита**<sup>73</sup> или *баница* је јело које се прави од унапред припремљених кора које се надевају различитим надевима. У пиротском крају за ово јело користе оба назива, *пита* и *баница*. Како рекоше, *пита је више по градски, а баница по селски*. Постоји неколико начина припремања кора, и неколико начина припремања пита. Према начину на који су направљене коре за питу – *обге*, пита је *сукана* или *растрзана*. **Коре** – *обге*, *обђе* се праве од мешавине пшеничног брашна и воде. Прављене су *сукане* коре, добијене растезањем теста уз помоћ дрвене оклагине – *расукаљке* и *растрзане* коре, добијане постепеним растезањем теста рукама до жељене дебљине. Сукане коре су дебље од растрзаних. Тесто се растањи кружно, до пречника црепуље, потом се мало запече на црепуљи (касније су печене на плотни шпорета). Правило се по десетину, па и више десетина кора. За једну питу је било потребно 10–15

<sup>70</sup> Моравка Ђорђевић.

<sup>71</sup> Мирослава Савић.

<sup>72</sup> Богдана Драгић.

<sup>73</sup> Пита је грчка реч за јело од кора – јуфки и разних надева. Прави се на два начина: савијањем у ролну – савијача или гужвара и полагањем (полаганица).

кора, зависно од броја укућана. Готове коре се надевају сиром и јајима, слатким и киселим купусом – *зељем*, тиквом или кромпиром. Коре су мазане машћу или растопљеним маслом, потом су надеване. Ако су коре растањене оклагијом – *сукане*, и баница се зове *сукана*, а уколико је тесто само растезано рукама – *разтрзано*, баница је *разтрзана*. Када се растањено тесто након надевања увије у ролну и спирално савије и сложи у кружну тепсију, пита је *навивана*. Зависно од тога чиме су коре надевене – *налагане*, пита је могла бити *баница*, када је са сиром, *зељаник*, када је с купусом, *тиквеник*, с бундевом.

Старији облик пите је *сукана баница*. Прави се слагањем дебљих кора, кружног облика. Коре су претходно мало запечене на *вршнику* или на плотни шпорета. Слажу се једна на другу. Новији облици пите су *растрзане* и *навиване*, пите које се праве од танко растањеног теста. Ивице кора од дебљег теста се одстране и формирају се мање погаче које се испеку на грејној плочи штедњака, или у жару пепела. Вруће мирисне мале погаче даване су деци која су им се веома радовала. По надевању кора се пажљиво слаже у круг. Пеку се у тепсији у рерни. Раније су печене у црепуљи испод *вршника* у жару огњишта или у хлебној пећи. Најслађе коре су биле од **брицу** – *врста пшенице*. То је сорта пшенице која тражи већу надморску висину. Раније је гајена у Горњем Високу.

У Сукову је за време поста зељаник прављен на следећи начин, набере се **штављак** – дивље цвекло, исецка се и попари врелом водом (направи се резанац). Замеси се тесто. Осучу се две обге. У тепсију се стави једна обга одоздо, у средину се стави резанац. Друга обга се стави одозго<sup>74</sup>. У време мрсних дана резанац се помеша с киселим млеком. Печен је у бакарној тепсији на огњишту, у „ђувечу“.

У селима Росомачу и Сопоту прављене су само *сукане банице*. Коре се нису развлачиле – *разтрзале*<sup>75</sup>. У Држини су правили кажу, *баницу (пита је по селски)* са сиром, *сукану*. Коре се *сучу* – растање оклагијом до жељене дебљине, *потом се напрскају растопљеном машћу и филују мешавином сира и јаја*. Прављена је и растрзана баница.

Налагана баница је прављена на следећи начин, замеси се тесто. Направе се три краваја и оставе да стоје. Сучу се коре. Преклопи се и намаже растопљеном машћу. Налаже се јајима и сиром. Налагана је најбоља. Баница може да се налаже спанањем, купусом киселим, пресним (потребно је да се претходно испржи), ренданом тиквом. Тиквеник је прављен на следећи начин, умесе се три краваја. Тесто се расуче широко. Младу тикву ситно насецкати, посолити, исцедити. Растопљену маст, тикву и мало гриза посути по тесту. Пажљиво уз помоћ чаршава увити тесто у ролну у кружно сложити у тепсију у којој ће се пећи<sup>76</sup>.

<sup>74</sup> Душан Александра Спасојевић.

<sup>75</sup> Светиславка Савић.

<sup>76</sup> Каја Златановић.

### Колачи

У пиротским селима колачи су прављени у југозападном делу општине. Конзумирани су као десерт после бољег ручка или као ужина или јутарњи оброк. Колачи, као десерт на крају свечаног ручка служени су гостима у имућнијим кућама, а штрудла је прављена деци за доручак и ужину. У Блату су у породици Ранчић пре Другог светског рата за децу месили: *штрудлу, гурабије, галете у машици*<sup>77</sup> и *ружнице*<sup>78</sup>. Штрудла се правила у неколико тепсија и трајала је по недељу дана. **За штрудлу се у млеку размутити квасац и 3 јаја. Остави се да ускисне, потом се дода још 6 јаја. Замеси се пшеничним брашном. Дода се маст. Тесто се подели на мање погаче – краваје. Сваки кравај се расуче, намаже се џемом од шљива или кајсија, увије се и ређа у тепсије. У сваку тепсију се ставе 3–4 штрудле. Напали се **вурња** и поређа се 4–5 тепсија. Гурабије се праве на следећи начин, измуди се маст и 500 гр шећера. Измуди се 4 јаја. Умеси се са брашном. Стави се на **круг**. Расуче се па се модлом ваде **лутке** и разни други облици. Чувало се у дрвеним **копањима**. Једе се док има. **Галете** се праве од брашна, масти, јаја и млека. **Ружнице** праве од брашна, јаја и млека. Место млека може вода. Умеси се тесто мало гуиће од палачинки. Вади се металним калупом разних облика**<sup>79</sup>.

У имућнијим кућама у Сукову тридесетих година XX века, после свечаног ручка, колачи су били обавезни. Домаћица у породици Игић, после вечере је гостима служила торту са орасима и розели торту<sup>80</sup>. У Расници су торте обавезне за славски и свадбарски ручак, данас као и у прошлости. Прављене су једноставно: умеси се слатко тесто од брашна и јаја – *патишпањ*, потом се *се замаже с пудинг и посоли сас ораси*<sup>81</sup>. У Пасјачу се прави торта од 12 јаја, шећера и брашна. Обавезно се прави и за сеоску славу Светог Илију. Прављене су и друге врста колача. Од јаја, брашна и свињске масти прављени су **колачи на машину** и **ванилице**. У тесто за колаче на машину додавана је сода бикарбона. **Ванилице се ваде ракијском чашом. Спајају се пекмезом по две и уваљају се у кристал шећер. Колачи на машину** су почели да се месе за време Бугара (1941–1945).

#### 4.2. Јела у посебним приликама

У сеоском начину живота посебне прилике су различити празници поводом годишњих и породичних обичаја, а посебне прилике су и када се

<sup>77</sup> Справа од ливеног гвожђа, занатске израде у којој су печени колачи.

<sup>78</sup> Месила их је баба Љубинке Станковић, Тодора Ранчић, умрла 1947.

<sup>79</sup> Љубинка Станковић.

<sup>80</sup> Олга Златковић.

<sup>81</sup> Љиљана Мијалковић.

обављају различити сезонски послови. Исхрана о верским и годишњим празницима подразумевала је осим верских, и поштовање одређених правила у вези са исхраном. Обредна храна је присутна у свим важнијим моментима људског века и прати их од рођења до смрти<sup>82</sup>. Тако су и поводом божићних празника који укључују осим Божића и Бадње вече, обредном праксом одређена и правила у вези са исхраном. Основно верско правило у вези са исхраном које је поштовано и у социјалистичком периоду било је припремање посних јела, средом и петком, на Бадњи дан и Бадње вече, и примена одређених ритуала и магијских радњи у складу с обичајном праксом. На Бадње вече осим што је припремана посна храна, прављене су и специјалне врсте обредног хлеба – *чесница* или *колач*, и неколико врста других обредних хлебова.

У овом одељку ће бити речи о обредним јелима која се обавезно припремају на поједине празнике током године: за Бадње вече, Божић, Покладе, Велики четвртак, Велики петак, Ускрс, Крсну славу.

У прошлости се у току године много постило. Осим недељних постова средом и петком, током године су била четири велика поста: божићни, ускршњи, петровдански и госпојински. Међутим, није се постило само из верских разлога. *Постило* се и због немаштине. У дане поста, исхрана се сводила на неколико јела. У Сукову су јели проју и качамак и оно што се нађе у пољу (*киселац*, *цревмуж-дивљи бели лук*), *љутеницу* са качамаком или пројом, *вочће*<sup>83</sup>, *компот од пиротске модрице*, чорбу од шљиве јаралике – *киселица*. Слично је било и у другим пиротским селима.

Највише су се јеле каше од кукурузног и пшеничног брашна, *буза* и *скроб*. Додаван им је пшенични или кукурузни хлеб – *моружњак*, затим проја, каше од брашна и шљива – *сливеница*, чорбе и варива од поврћа, најчешће од пасуља, купуса – *зеља* и кромпира. Хлеб се јео са салатима, *љутеницом*, луком и салатима од паприке и празилука као самосталан оброк. Хлеб је дробљен у расо – *сок* и *бозу*. Од старог хлеба је прављен *головар*<sup>84</sup>. *Паприке су пуњене пиринчем, купусом, кромпиром и луком. Јео се качамак с луком и сувом паприком пропрженим на уљу. У имућнијим кућама у Росомачу као и у другим селима, за време поста су припремана варива од пасуља, лећа, бузе, компот-вочће, туршија, расо – сок, качамак и паприка.* Куване су посне чорбе од кромпира и купуса.

У време мрсних дана у сиромашним кућама планинских крајева североисточног дела општине, а већина их је била сиромашна, храна је била готово иста као у време поста. Јела припремана у време мрсних – *благих* дана нису се много разликовала од јела припреманих за време поста. У богатијим кућама, у Јеловици деца су се радовала када дође *вурша* – седмица у којој се не пости ни један дан, када се праве *манце* за благе дане, *блажна јела*,

<sup>82</sup> Др Сребрица Кнежевић, *Обредна храна Срба*, 71.

<sup>83</sup> Душан Спасојевић.

<sup>84</sup> Моравка Ђорђевић.

чорбаст или густ пасуљ-в'суљ запржен с маслом, машћу или лојем, ђувеч с кромпиром, качамак са чварцима, варива с месом, када се једе суво свињско месо – *шушенице*, кромпир печен с месом, чорба, *јанија*, *ђувеч* с пасуљом, пасуљ са зељем запржен с машћу, кромпир – *тркан*, пасуљ – *васуљ* – *тркан*, *к'љцано* жито с млеком, пита од сира са јајима<sup>85</sup>.

У планинским селима исхрана о празницима се разликује од свакодневне, првенствено по количини хране која се припрема. Обично се празнична трпеза састоји од неколико различитих јела, и од свакодневне се разликује поштовање одређене обичајне праксе. У традиционалној култури исхране то подразумева и припремање одговарајућих обредних јела. Тако је било у прошлости, а тако је и данас. Обредна пракса се разликује према степену очуваности. У традиционалној култури исхране то се манифестује тако да се и обредна јела разликују према облицима и свом присуству у тој пракси. У планинским селима она су у годишњим и породичним празницима сачувана у елементарном и аутентичном облику, док су у другим селима измењена или потпуно нестала. У појединим селима сачувана су у потпуно измењеној форми, задржавши само назив.

### *Обредна јела и нића*

У време годишњих светковина, пре свега за време Божићних, ускршњих и Ђурђевданских празника, осим уобичајене обичајне и верске праксе, поштована су одређена правила у вези с храном. Заједничко им је поштовање поста, припремање посних и обредних јела и обредних хлебова. Обредну храну чине сви различити видови хране који се користи у циклусу годишњих и породичних обичаја. Специфичност јој је да се припрема једном у току године или циклично<sup>86</sup>. У време верских празника велика пажња је посвећивана празничној трпези. Правило је било да она буде богата, разноврсна, јер је то обично слутило обиље у току наступајуће године.<sup>87</sup>

На Бадњи дан, последњег дана вишенедељног поста у већини села прављена су посна варива од пасуља и купуса, пите од тикве и купуса и компот – *вочће*. Пита од тикве – *тиквеник је био обавезан*, као и компот – *вочће*<sup>88</sup>, затим постан пасуљ и ораси<sup>89</sup>. Прављене су и разне врсте других пита, нпр. *баница са млевени ораси*. У Крупцу се осим уобичајених посних

<sup>85</sup> Богдан Васић.

<sup>86</sup> Сребрица Кнежевић, *Обредна храна Срба*, Етноантрополошки проблеми, 9, Београд 1992, 71.

<sup>87</sup> Душан Бандић, *Народна религија Срба у 100 појмова*, Нолит, Београд 1991.

<sup>88</sup> Што се не поједе, момак сипа у флашу и чува до првог окупљања момака и девојака. Кад се окупе момци и девојке, момак отпије мало течности из флаше и која му се девојка допадне, мало је попрска садржајем из уста. Веровало се да ће та девојка после да жури за њим.

<sup>89</sup> Узму се 3 ораха. Истрља се између дланова. Сви укућани, прво домаћин, па онда сви редом. И каже се: „Ко краде да му крче црева“. Ти ораси се чувају до следеће године.

јела, *зељаника*, *вочћа* и посног пасуља, у новије време спрема и риба. Ораси и грождје (сачувано од гроздобера) били су обавезни. У Пољској Ржани<sup>90</sup> тиквеник праве, *пола с тикве*, *пола с купус*, паприке пуњене орасима, купус, пасуљ бео и пребранац, рибу (куповни ослић и рибу из Нишаве), суву паприку пуњену зеленим луком, кромпиром и пиринчем. И у Расници се припрема исто, *банице – посне, зељаник, посан купус, пасуљ, вочће*.<sup>91</sup>

Био је обичај да се ујутру на Божић деца *облаже*, да им се да поједу мало меса шумских птица које су звали *врапци*. Птице су пекли на ражњу или су их кували у сланој води. Одрасли су се *блажили* сиром, питом, сувим месом или храном која је остала од Бадње вечери. На Божић су се спремала *боља* јела, купус или пиринач са месом, печено месо, цигерица, *спржа*, густ купус са сувим месом, сир, печено месо, пуњена паприка, сарма од виновог листа, пита са сиром и обавезно *тиквеник, зељаник и воћке*.<sup>92</sup>

**Хлеб** који се прави за годишње празнике у функцији је обреда. То је култни хлеб који се назива *чесница* или *колач*.<sup>93</sup> *Прављен је ради обезбеђивања плодности њива и стада, ради доброг здравља, општег благостања и напретка породице.*

*О божићним празницима у свакој кући пиротског краја домаћица припрема чесницу и друге обредне хлебове, божићни колач – шарену погачу и шарене лебове.*

Називи за чесницу су, *лебче* (Мали Суводол, Гњилан), *погачица са паром*, *кравај* (Држина) *пресна погача*, *погача*, *хлеб у који се ставља новчић* (Крупац), *кравај с пару* (Пасјач). У већини пиротских села чесница је од бесквасног теста. Прави се од пшеничног брашна и воде, уз додатак соде бикарбоне. У тесто се, на крају мешења дода зрно пасуља, зрно жита, зрно кукуруза, дрвце и пара. Обликује се кружно, водећи рачуна да се на површини не виде зрна и пара. У Пасјачу се *чесница* прави од теста за коре од којих се прави божићни зељаник, мало теста се остави за чесницу – *кравај с пару*. У Височној Ржани је у питу – *парцаву баницу* на Нову годину као у чесницу стављано зрно пшенице, кукуруза, дрвце – *шумка*. У Држини чесницу украсе церовом, а у Пасјачу храстовом гранчицом<sup>94</sup>. Домаћин куће за време божићног ручка свечано ломи и укућанима дели чесницу. У Пасјачу то чини домаћица. *Чесница* се дели према старини, најпре мушким а потом женским члановима породице. Према ономе шта се у чесници добије, предвиђало се је у ком послу ће се имати успеха.

За разлику од чеснице божићни колач – шарена погача и шарени лебови праве се од квасног теста. Колач је најчешће жртва прецима (божићни, славски, крсни, младенчићи и др.). За претке се спрема и о даћи, као и у

<sup>90</sup> Мирослава Савић.

<sup>91</sup> Васић Богдан.

<sup>92</sup> Перка Манчић.

<sup>93</sup> Љубомир Андрејић, *Обредни хлебови (колачи) – Прилог библиографији о обредним колачима (хлебовима)* Гласник Етнографског музеја у Београду 41, Београд 1977, 253–319.

<sup>94</sup> Верица Николић.

свим случајевима када се верује у присуство предака (нпр. о свадби). Колач је, по правилу, од пшенице. Као жртву добијају га и домаће животиње (о Турђевдану, Божићу)<sup>95</sup>.

*Шарена погача* и *шарени 'лебови* су божићни колачи који имају исто значење као чесница<sup>96</sup>. *Шарана* или *шарена погача* је обредни хлеб који се прави од пшеничног брашна, воде, соли и квасца. Округлог је облика. На горњој површини су модели од теста који симболизују укућане, сноп жита, стоку, кућу, њиву, змију, бачву<sup>97</sup>. Други облик чеснице је један од *шарених лебова наречен, кућа*. Украшен је разним фигурама од теста и у њу се ставља новчић. *Шарени хлебови (погаче)* су погаче од хлебног теста неправилног облика. Домаћица *нарече*, намени сваки хлеб посебно: *кућа, њива, виноград, свиња, бачва, кртица – крт, поље*<sup>98</sup>. Праве се на Бадњи дан, а ујутру на Божић хлебови се носе у поље, у башту, обор, *крт* се носи у башту – *да крт не рије*. *Кућа* се разреже и подели укућанима. Једе се на Божић.<sup>99</sup>

У Камику домаћица на Божић меси колач – шарени 'леб<sup>100</sup>. Колико укућана – домаћина, толико се стави куглица од теста на колач. Праве се и намењују редом, по старости, најпре свим мушким, па онда женским члановима домаћинства. Погача се уоквири – обиколи тестом и остави се несастављено, то су врата. Испред се стави мањи комад теста, то је куче. Умесе се још од истог комада теста крава, кокошке, свиње, и поље, крстине, гуја, крстине и сламчица у уста.<sup>101</sup>

У Малом Суводолу погача на коју се одозго ставе куглице од теста које представљају укућане и модел бачве називан је *овчарник*. На *бачви* се издуби рупа у коју, када се погача испече домаћица сипа мало вина. У време ручка, када се сви окупе, домаћин симболично испија вино из *бачве* и глуми да се напио. Кажу да су овај обичај наследили од својих старих. Упражњавали су га да би грожђе родило.

У Пасјачу<sup>102</sup> су правили ове шарене 'лебове: кућу, шталу, поље, кола, змију, краву, пиленце, прасенце. У Брлогу их на Бадњи дан праве неколико,

<sup>95</sup> Љубомир Андрејић, *нав. дело*, 253.

<sup>96</sup> Шпиро Кулишић, *Божићни хлебови*, Српски митолошки речник, Београд 1970, 36–38.

<sup>97</sup> Никола Пантелић, *Етнолошка грађа из Буџака*, Гласник Етнографског музеја 37, Београд 1974, 216.

<sup>98</sup> У Камику један од шарених хлебова *поље*, домаћин носи у њиву, понесе и суво месо – шушеницу, ракију и мало сламе. Сламу запали, седне, прекрсти се, попије мало ракије и поједе мало хлеба, а остатак издоби и разбаца околу.

<sup>99</sup> Дивна Здравковић.

<sup>100</sup> Перка Манчић.

<sup>101</sup> Дивна Здравковић.

<sup>102</sup> Увече се стави слама на под. Стави се чаршав. Настављају се шарени лебови. Принесе се ракија и вино. Домаћин стави зељаник, кравај са пару, вино, свећу, тамјан. Стави на круг – дрвену даску са дршком и носи на труп, место где се секу дрва. Домаћин ока: Зове Богородицу на вечеру. Вечера за Христа. Лети да грмљавина иде у планину. Деца га чекају иза врата. И плаше деду. Домаћин се врати. Врати све на сламу. Све прекади и вечера се. Домаћица



кртица (да кртица не рије земљу), крава, свиња. У Расници праве<sup>103</sup> кравај, `лебове, краву, коња, крстине-поље, овце. Ујутру се носе овцама да једу. Поље – змија се стави у силос од жита. У Гњилану су у домаћинству Манић правили бачву и њиву.

Осим обредних хлебова у пиротским селима на Бадњи дан и на Божић домаћице су правиле и мање хлебове углавном намењене деци. Прављени су од пшеничног брашна, воде и квасца. Има их две врсте. Они који се дају деци укућанима, и они који се даривају коледарима<sup>104</sup>. **Подлазак** је мали колачић који се даје деци ујутру на Бадњи дан у Височкој Ржани. У Малом Суводолу је обичај да по неколико **кравајчића**, малих хлебова округлог облика на Бадње вече дају деци. И у Брлогу на Божић свако дете добије по неколико малих хлебова испечених у врелом пепелу и жару отворене ватре, **пепељаша**. Хлепчић је неправилног округлог облика. Прављен је и за Игњатов дан. **Коврждани** су мали хлебови у облику отворене осмице који су давани коледарима у Малом Суводолу и Гњилану. У Гњилану домаћице месе мале колаче у облику отворене осмице, **коврждане**, са спирално увијеним тестом – **цветићем** у средини. Намењен је такође коледарима. Дарује се сваком детету које учествује у коледарској поворци.

**Ускрс – Велик ден** је празник за који су везани древни обичаји, и бројни магијски ритуали. Уз Божић, Ускрс се сматра највећим црквеним празником. Што се тиче хране обележавају га следећи елементи: бојење јаја, јела припремљена од пролећног биља, обредни хлебови и печеница. Претходи му седам недеља поста. *На тај дан свако је домаћинство приређивало свечани ручак. Сви су се трудили да ручак буде богат и разноврстан. Иако је неретко био у време највеће оскудице. Људи су се сналазили како су знали и умели. На трези су се морали наћи посебни обредни колачи и ускршња печеница, обично овца или прасе*<sup>105</sup>.

Свака домаћица боји јаја – **перашке** и меси за кума хлеб – **ћурек**. Јагње се пече на ражњу. Прави се пита – баница и зељаник од ливадског зеља. Јело се ко какво има, купус с месом, кромпир и месо, обично се не кува јело. Руча се на ливади. Простре се вунена простирка – црга или платнени чаршав. Једе се на појати<sup>106</sup>.

Јаја која се фарбају за Ускрс зову се *перашке*. Раније су их фарбали искључиво у луковини, а понеко је користио кукурек за жуту и коприву за зелену боју. Данас се јаја фарбају куповним бојама. Боји се десетина јаја, и она су намењена укућанима, најчешће деци, и деци у кумовској породици која се редовно посећује у време ускршњих празника. Прво се боји црвено

разломи кравај. Домаћин скрши кућу, и кола се сломе. Вечерамо. Прасе, кокошка и штала се кољу, само се пресече. Поље и змија се оставе цели.

<sup>103</sup> Љиљана Мијалковић.

<sup>104</sup> Коледари су групе (младића) који су на Бадњи дан ишли од куће до куће и певали коледарске песме за плодност.

<sup>105</sup> Драгољуб Златковић, *Ђурђевдан у пиротском крају*, Пиротски зборник, 1998, 65.

<sup>106</sup> Криса Лилић.

јаје. Оно се на Ђурђев дан ставља испод ведра у које се музу овце. Умеси се и мали хлеб – *кравајчек*. Ископа се рупа и ту се закопа хлеб и јаје.

Куму се на дар обавезно носи погача – *ћурек* или *кравај*. Деци се поклањају мањи хлебови и обавезно фарбана јаја – *перашке*. У госте се до-несе онолико *перашки* колико је душа у кући<sup>107</sup>.

Од квасног теста прављене су две врсте ускршњих обредних хлебова. Округли већи хлеб, који се назива *колач, погача, јајчаник, хлеб сас јаја, јајчар, леба* намењен укућанима, и мањи хлеччићи које зову, *колач, колач с перашком, кравај с перашком и јајченик* којих је прављено више комада, а намењивани су деци. *Јајчаник* се меси од од пшеничног брашна и има обично једно јаје на средини. У неким селима су на овај хлеб стављали и више јаја. У Височким селима стављано је једно јаје, а у селима Пасјач, Присјан, Ђњилан и Камик, више јаја, а најчешће три. У Пасјачу на Ускрс месе три погаче – *’леба*. Једну са пет, другу са три и трећу на коју ставе једно јаје<sup>108</sup>. Сви хлебови су исте величине и једу се наредна три дана. У Ђњилану су стављана по три јаја – *перашке*<sup>109</sup> на ускршњи хлеб. У Камикy су такође стављали три јаја, од којих је средње обавезно било црвено<sup>110</sup>. Јајчаник се спрема у суботу.

Друга врста ускршњег обредног хлеба је мањи хлеб. Прављен је у селима, Брлог, Дојкинци, Росомач, Рсовци, Јеловица и Мали Суводол. Прављено их је по више комада. У већини Височких села били су различитог облика за мушку и за женску децу. За мушку децу је прављен хлеччић у облику отворене осмице, а за женску у облику несастављеног слова О чији су крајеви окренути споља. Тесто око јајета је могло да буде обликовано и на други начин. На пример у селу Росомач *јајченик* је хлеччић округлог облика с јајетом на средини. Хлеччић је прављен и тако што се јаје уоквири – *обиколи* тестом<sup>111</sup>. У неким селима су такође прављени хлеччићи – *колачи* намењени женској и мушкој деци, али на њих нису стављали јаја. Колач за мушку децу је у облику отворене осмице, а за женску децу је прављено *сукарче*, мали округли хлеччић направљен од спирално увијеног теста. У Великом Суводолу јајчаник праве на следећи начин, *насуће се тесто, савије се један или два круга и перашка се стави у средину*.<sup>112</sup> *Јајчаник*, хлеччић какав је прављен у Брогу био је округлог облика, са исеченим троуглом, имао је јаје у средини.

За Ђурђевдан, највећи празник сточара прављено је неколико врста обредних хлебова, *колач, ’леб, кравај с рупом*<sup>113</sup>, *колач са рогом и колач за прву мужу* – *премлазивање*.

<sup>107</sup> Шумадинка Спасић.

<sup>108</sup> Смиља Ставрић.

<sup>109</sup> Негослава Манић.

<sup>110</sup> Два необојена јаја се поједу, а црвено се чува до Ђурђевдана. То јаје се стави испод ведра кад се музу овце. По завршетку муже јаје се однесе у мравињак – *бробињало*.

<sup>111</sup> Дејана Ђорђевић.

<sup>112</sup> Костић Јелица.

<sup>113</sup> Д. Златковић, *нав. рад*, 84.

**Колач** или **'леб** је хлеб намењен укућанима. Месио се од квасног теста. Ношен је у цркву. Половина хлеба је давана попу. **Колач са рогом** је ритуални хлеб умешен од квасног теста. Тесто се формира у облик полулопте. Из непеченог, пресног колача исече се троугао чији је врх у средини, а основа на рубу погаче. Исечено тесто се обликује лоптасто и стави на средину колача. При исецању троугла, настали отвор – *рогови* се окрену према сунцу. У цркви се окрену према олтару<sup>114</sup>. Овакав колач је прављен у Дојкинцима. **Колач за мужу, колач за промлазење**<sup>115</sup>, **кравај са рупом**<sup>116</sup> је хлеб прстенастог облика. Тесто се кружно формира и чашом се извади средина. У неким селима отвор направе прстом. Кроз кружни отвор се помузе прво млеко прве овце. После обављене муже даван је овци да га поједе. Понегде се практиковало да сви укућани пре главног оброка поједу по мало колача кроз који је помужена прва овца. Негде је био обичај да се овај колач изломи, раздели укућанима, а један комад да се да овци која прва изађе из тора.

На Ђурђевдан се за доручак обично јео качамак и млеко. После муже оваца у кући се спрема бољи ручак, испече се јагње, направи се *зељаник* – од ливадског зеља, напуни се *наприка*, насече се *свињско пушено месо*, једе се *кисело млеко* и *кувана пшеница*, *кувано млеко* и *сир*<sup>117</sup> Јагње се пече на ражњу (на појати) или код куће у црепуљи и вршнику. За Ђурђевдан се у Гњилану данас спрема, обавезно јагње са *подробницом* печено на ражњу<sup>118</sup>. *Последница* је смеша која се направи од пиринча, исецканих црева и других изнутрица, зачињена мајчином душицом, сољу и бибером. Трбушна дупља јагњета се напуни овом смесом и затвори јагњећим ножицама. Обавезано је и прављена пита од ливадског зеља – *зељаник*. *Прави се још и пуњена наприка, чорбица*.

Обичај је био да се печено јагње, колач и сир носе у цркву. Свештеник све прекади и узме<sup>119</sup> од јагњета доњу чељуст и једну плећку, од сира одсече колико хоће, а од колача узме половину<sup>120</sup>.

Последњи дан пред почетак поста називамо покладама. Највећи значај придавао се Белим (Великим, Ускршњим, Проштеним) покладама, које падају уочи ускршњег поста, најдуже и најстрожег поста у години. Функција обичаја била је верска. У свети велики пост требало је ући ритуално чист и ослобођен сваког греха<sup>121</sup>. За Беле покладе у пиротском крају праве се само **сирне банице** – пите са сиром. У народу се први дан у првој недељи

<sup>114</sup> Марија Илић.

<sup>115</sup> Љубица Ранчић.

<sup>116</sup> Јелисавка Митић.

<sup>117</sup> Спаска Поповић.

<sup>118</sup> Ражањ се носи у житно поље и тамо се побије, да жито не полегне.

<sup>119</sup> Већина испитаника није била задовољна сеоским поповима, па су углавном *баталили* попа.

<sup>120</sup> Био је обичај да се попу украде нешто од намирница које му се оставе. Обично су то из шале и ради забаве чинили момци.

<sup>121</sup> Д. Бандић, *наведени рад*.

ускршњег поста зове Чисти понедељак. На овај дан у свакој кући се месила пресна турта, хлеб направљен од брашна и воде с додатком соли и соде. Печен је одмах, пошто се добро умеси. На почетку Поста, у већини кућа јело се само једном у току дана. Најчешће јело је био постан пасуљ или чорба. У Рсовцима су некада на овај дан правили чорбу од речних ракова<sup>122</sup>.

Велики петак је дан када се обавезно постило, најраспрострањеније су биле забране у вези с јелом и пићем. Уздржавања су била знак сећања на Христове муке<sup>123</sup>.

Сеоска слава или преслава је колективни сеоски народни обичај посвећен плодности усева. Централни догађај представља окупљање испред 'записа', где је свештеник читао молитву. За породичну и сеоску славу обавезно се кува жито – пченица варена, и меси се погача – **кравај**. У Камику се прави колач – **свечарњак**. На славској трпези су била посна или мрсна јела у зависности од црквених правила. Прављена су уобичајена јела, пите, пуњене паприке, пасуљ ... У новије време кад се долази на славу доноси се погача сундокрет. За славе у зимском периоду као што је Свети Никола у Великом Суводолу<sup>124</sup> праве се пихтије од боба, 'леб – колач, кувано жито – пченица, паприка пуњена киселим купусом, шарена салата, суве паприке пуњене свежим купусом, паприка пуњена луком и пиринчем, пасуљ светониколски, посне сармице – лук и пиринч. Данас праве обавезно, **пшеницу и млеко** и **мезет** – сир, јаја, суво месо, кисело млеко. Испече се прасе или јагње у **вурњу** или на ражњу. Направи се пита, пуњена паприка, сарма од виновог листа или од купуса. У Сињој глави за празник Тодорица ко има коња меси колач. Умеси се погача на коју се ставе 4 плоче-потковице од теста. Увече се колач прекади, пререже се и поједе<sup>125</sup>.

**На Благовести** је мешен хлеб – *погача* и мањи хлебови – *кравајчићи*, *турте*. Ишло се *на појату*, код пастира – *овчара*. Млађи су брали дренове и врбове прутове. Ту на појати спремано је неко посно јело и сви су заједно ручали. У селу је прављена пита од купуса, пуњена сува паприка, мали хлебови – *кравајчићи*.

У породичним обичајима се такође поштују нека правила у вези са исхраном, а подразумевају осим устаљене обредне праксе и прављење обредних хлебова. Обредни хлебови се месе у најзначајнијим ситуацијама у животу појединца, приликом рођења, свадбе и смрти. Поменућу само нека правила у вези са исхраном и обредне хлебове везане за свадбене обичаје, Младенце, рођење и смрт.

У припремању хране која ће се јести на свадби учествовали су осим породице и рођака младенаца и комшије. Домаћини су припремали, месо, јела и колаче, а гости су доносили пите и погаче. Казивачи напомињу да је било

<sup>122</sup> Богдана Драгић.

<sup>123</sup> Д. Бандић, *нав. рад*, 322.

<sup>124</sup> Костић Јелица.

<sup>125</sup> Слободанка Поттић.

важно да свадбена погача буде овичена тестом – важно је погачу окружити да у породици не буде деобе<sup>126</sup>.

У Крупцу<sup>127</sup> су за свадбе до новијих дана правили следећа јела: пуњену паприку, сарму, кисели купус са свињским месом, суво месо – *пушено месо*, динстану овчетину, печено прасе. Сада се праве пљескавице и кобасице. На трпезу се износи *вурда*, качкавал, суво месо и колачи. У новије време припремају за *мезет*, кисело млеко, туршију, сир, јаја, обавезно супу и кувана јела, пуњену паприку, подварак, затим свињско и јагњеће печење или печене батаке и на крају колаче, *селске*, *обичне*. Праве се просте торте и обланде и патишпањ – за коју кажу да је *најбоља торта*. У новије време гости на свадбу доносе погачу *сунцокрет*. Некада је у Расници<sup>128</sup> свадбарски јеловник садржавао, пите са сиром, пуњене паприке с месом, сарму од виновог листа и јагњеће печење. Однедавно су свадбе почели да праве у кафани у Пироту. Наручи се роштиљ и салата<sup>129</sup>.

За свадбена весеља у различитим крајевима пиротског краја мешено је неколико врста хлебова и погача.

**Косичњак** је погача коју меси *лада* на *Ладин дан*<sup>130</sup>. Меси се од киселог теста, у петак вече пре свадбе. Погача се *разбаца* (изломи се) за омладину, за неудате и нежењене. Мали комадић овог хлеба се да и овци која неће да доји јагње. Меси се велика погача за неудате и нежењене, на омладинском весељу, у понедељак о *врсне госје*. У Гњилану се меси **косичњак**<sup>131</sup>, хлеб од пресног теста. Узме га барјактар када сватови дођу по младу. Умесе га младици, од воде у којој се окупала невеста. Кад изведу младу, колач сакрије. После се да сватовима. Посебно је било важно да од ове погаче једно парче узме жена нероткиња. **Ставеница** је погача од бесквасног теста. На свадби је ломе очеви младенаца. Правили су је у Рсовцима. У селима Росомач и Височка Ржана за свадбени ручак обавезно је прављен **колач за кума**.

У Јеловици је доскоро поштован обичај да се у прву посету породиљи и новорођенчету – *на бабине*, носе дарови, **кравај** – мала погачица, метална пара, мало соли и шећера и бели и црвени лук<sup>132</sup>. Исто је практиковано и у осталим пиротским селима. За прву посету породиљи и новорођенчету мешен је мали пшенични хлеб *кравај* или *турта*. У Расници се на бабине носе *кравајак*, постан сир, црни лук и со и пресна погача. Стави се у крпу, завеже и тако носи. Мајка треба да узме од свега по мало да би имала млека да доји новорођенче.

У свим селима пиротске општине на Младенце, 21. марта, за црквени празник Четрдесет мученика у свим домаћинствима жене су месиле 40

<sup>126</sup> Љубинка Станковић.

<sup>127</sup> Љиљана Минковић.

<sup>128</sup> Љиљана Мијалковић.

<sup>129</sup> Мица Пејчић.

<sup>130</sup> Драгољуб Златковић, *Лада, предсвадбени обичај у Горњем Високу*, рукопис.

<sup>131</sup> Негослава Манић.

<sup>132</sup> Смиљана Мадић.

малих хлебова – *младенчића*. У многим селима и данас тако траде. Ове обредне колаче називају још и *турта на младенци*, *турта*, *кравајци*, *кравајци с медом*, *медени кравајци*. Мешени су од пшеничног – *чистог* брашна, воде и квасца. Мазани су медом или шећерном водицом, украшавани малим неправилно распоређеним концентричним круговима<sup>133</sup>. Кругови су утискиваним стабљиком зове или дреновим штапићем. У рано јутро, пре свитања деца су ове хлебове разносила по комшилуку. Било је уобичајено да се направи 40. комада, како се сећа старија генерација испитаника да је чинила у својој младости. У селима Висока у последње време жене месе само колико за комшије а понегде само онолико колико је потребно да се подели комшијама и родбини. У Камику *младенчиће* шарају дреновом гранчицом. Правило је било да се то обавља у рано јутро, пре свитања.

Храна има одговарајуће место и у погребним обичајима. *За даћу су припремана јела као за свадбу*<sup>134</sup>, разлика је била у томе што су се за оброк после сахране обавезно припремала три посна јела: пасуљ на густо, купус и кромпир на густо. Припремано је и *блажно*, пуњене паприке, сарма, пасуљ, јанија. Кува се месо, па се похује у јаја и врати се у воду у којој се месо кувало. У Крупцу се за даћу обавезно припрема овчетина динстана с поврћем.

*Јела у време косидбе, сетве, жетве, муже и стриже оваца.*

У време **пољских радова** било да се одвијају у близини куће, у башти или на њиви, на појати или у пољу храна се није много разликовала од уобичајене. *Ко има свекрву, свекрва кува и доноси храну радницима у поље или на њиву. Носи је у цедилу или у корти. Обавезно је то хлеб, сир и кисело млеко*<sup>135</sup>.

У време косидбе у селу Дојкинци спавало се на ливади. Јео се качамак и кисело млеко, сир, скроб, ко шта има. У време жетве, жетеоцима се доносио кувани оброк, пасуљ, кромпир са машћу. У време муже, у прошлости је на бачији спреман *белмуж* и *ћобек*<sup>136</sup>. Као и у време стриже, на бачију се носило најбоље што се има за јело: пита, пуњена паприка. *Било је конкуренције, жене су се такмичиле која ће боље јело да направи*<sup>137</sup>. У Јеловици праве сукане банице, коље се јагње, прави се зељаник. У Гњилану<sup>138</sup> се спрема пуњена паприка, сармица од листа винове лозе, пиринач, банице, печено јагње, кисело млеко.

<sup>133</sup> Идентичан орнамент се налази на металним копчима за опанке из западне Србије, који припадају римској традицији. Занимљиво је да је црквени празник посвећен четрдесеторици мученика, који су по предању страдали римски војници.

<sup>134</sup> Љиљана Минковић.

<sup>135</sup> Десанка Милић.

<sup>136</sup> Ћобек је мала погача од сира која остане приликом прављења качкаваља.

<sup>137</sup> Пловдинка Петровић.

<sup>138</sup> Кристина Џунић.

У Брлогу се у августу и септембру у време пољских радова храна носила у поље и горе се и кувало. Поређају се бакрачи и у њима се кувају: пасуљ, кромпир, попара. Све се распореди у пет, шест и више група<sup>139</sup>. За време пољских радова, сетве, жетве и вршидбе једе се *спржа*, сир, пасуљ, боб (пихтије и куван као посно јело), грашак, скроб, проја – *морузница* или качамак и обавезно *таратор* салата од белог лука, чорбе од крушака из туршије. У новије време таратор се прави с водом и сирћетом. У Расници је у време пољских радова припремана чорба од ливадског зеља, пасуљ, паприке пуњене пиринчем и луком (празилуком), кисело млеко, сир, таратор је *обавезно ношен на њиву*. Кад се коси, косци спавају на ливади. Жене пласте и одлазе у село да донесу оброк<sup>140</sup>. Сви *пландују* на ливади, на њиви<sup>141</sup>. У Пасјачу<sup>142</sup> у време пољских радова, оброке припрема најстарија снаја. Јетрве се смењују на недељу дана. Кувају купус с месом, ђувеч, пасуљ, чорбицу, кромпир, или пиринач. Пече се пиле или кокош.

Чобану се спреми: сир, кувано јаје, печена паприка. У овчарску торбу – *ј'ни'к* спреми му се сир и хлеб. Сир се стављао у дрвену посуду с поклопцем – *заструг* или се само умотавао у лист од тикве или купуса. Чобан је још носио со, туцану паприку, бели и црни лук. Када неко крене на дужи пут, или на рад, понесе и нешто за јело. Обично је то хлеб, комад сира и лук.

### Пића

Пиротски крај обилује водом. Кроз територију ове општине протиче неколико река и бројни потоци. Бројни су и извори у овом крају. Бунар је имало готово свако село. Вода је са извора, потока или бунара, у селима средњег Висока до педесетих година XX века, доношена у куће и у њима чувана у дрвеним и земљаним посудама, бурилима и тестијама. У исту сврху коришћени су метални, а у новије време пластични судови. Вода је до седамдесетих година приликом обављања сезонских послова доношена на њиве и ливаде и ту је чувана у судовима направљеним од тикве. Данас користе стаклене и пластичне флаше. Казивачи истичу да је вода чувана у посудама од тикве остајала свежа и питка током целог дугог летњег дана.

У прошлости као и данас потрошња алкохолних пића је велика. Од алкохолних пића највише се троши вино, затим мека, мање љута ракија<sup>143</sup>. У пиротском крају је уобичајено да се алкохолна пића, ракија и вино користе свакодневно. Ракија се прави најчешће од шљива или од мешаног воћа, шљиве, јабуке и крушке. Раније је прављена и од дивљих плодова шљиве,

<sup>139</sup> Божурка Андоновић.

<sup>140</sup> Смиља Мадих.

<sup>141</sup> Моравка Ђорђевић.

<sup>142</sup> Смиља Ставрић.

<sup>143</sup> Др Миодраг Пејчић, *исто*, 55.

јабуке, крушке и трешње<sup>144</sup>. Данас се највише прави ракија од шљива. Пиво је више почело да се пије последњих деценија XX века.

У Великом Суводолу<sup>145</sup> било је уобичајено да се пре ручка пије ракија, а после ручка вино. Зимом се пије врућа ракија, нарочито за Божић и славе. У југозападним низијским областима прави се *комињак*. Комињак је благо вино које се добије када се *исцеди* бело вино. У комину се сипа вода, дода се мало шећера, остави се да преври. Пије се свакодневно као вино и ракија, а нарочито за *свињокољ*.

Други безалкохолни напаци, сок, чај и кафа користе се у новије време. Чај се одувек користио мање, и спорадично, и само из здравствених разлога. У Камику<sup>146</sup> најчешће кувају чајеве од липе и мајчине душице. Зову је и *бабина душица*. Понекад се чај прави и од цвета зове – *б'за* и листа коприве – *покриве*. Траве за чај се беру на Св. Јована – Биљобер 7. јула.

Данас је уобичајено да се госту скува кафа. Кафа је раније прављена од печеног зрна пшенице. *Пченица се прегори на се склца и просеје*. *Скува се у пије као црна кафа*<sup>147</sup>. Педесетих година су у Блату пекли и мтели зрно наута и од њега правили напитака сличан кафи, звали су га кафа.

## Б. ИСХРАНА ГРАДСКОГ СТАНОВНИШТВА

### 1. Опште карактеристике исхране у граду

Живот људи у граду одвија се према правилима социјалне групе којој појединац припада и између осталог одликује га непрестана изложеност променама. Промене настају услед динамике градског начина живота, и последица су утицаја различитих историјских, друштвених и културних прилика. Историју и културу XX века обележили су светски ратови, индустријализација, рат, политичка и економска криза и транзициони процеси деведесетих година. Ове промене су у многоме одредиле и живот људи на Балкану. Осим ратова који изазивају корените промене, као значајне за пиротски крај издвојила бих промене настале услед индустријализације земље у послератном социјалистичком периоду, педесетих и шездесетих година. Услед ових процеса у многоме је измењена социјална структура становништва пиротског краја. Велики број сељака је напустио своја имања и настанио се у Пироту и другим градовима, Белој Паланци, Димитровграду,

<sup>144</sup> Најдан Јеленковић.

<sup>145</sup> Костић Јелица.

<sup>146</sup> Перка Манчић.

<sup>147</sup> Ружа Петровић.



Нишу и Београду. У свакодневном животу дошло је до напуштања традиционалних и устаљених навика и прихватања савремених. Промене су се истовремено одвијале на селу и у граду, међутим промене у граду су се одвијале брже и радикалније.

Исхрана у граду одређена је пореклом, етничком, конфесионалном и социјалном припадношћу појединца, а превасходно његовим економским положајем. У народној култури пиротског краја, као и у култури исхране, која је њен саставни део, евидентни су културни елементи различитог порекла. То су елементи старобалканске, хеленске, словенске, оријенталне и европске провенијенције. У структури градске исхране препознају се у називима и врстама јела, начину њиховог припремања и конзумирања, у дневном распореду и садржају оброка. Наслеђени су или су примани и прихватани током вишевековне историје града Пирота.

## 2. Елементи традиционалног у исхрани градског становништва

У структури градске исхране осим традиционалних, у којима су доминантни сточарски, старобалкански и словенски али и оријентални елементи, присутни су и савремени елементи с доминантним европским обележјем. Традиционални елементи у свакодневној исхрани и у исхрани у посебним приликама препознају се као архаични културни елементи пореклом из старобалканске и старословенске културе и традиције, али и из оријенталне и грчке кухиње. Оријентални елементи се огледају у врстама и начину припремања јела. То су разне врсте пуњеног поврћа, пите и мусаке, а у начину припремања јела, то је завршавање процеса кувања печењем у рерни. Елементи традиционалне исхране доминантни су у исхрани градског становништва чије је порекло рурално. Осим порекла разлог томе је и то што је исхрана ове популације (руралне популације насељене у граду) у великој мери ослоњена на традиционалну храну домаће економије. Село је и главни снабдевач градске породице пољопривредним производима. Елементи традиционалног присутни су како у намирницама које се користе, тако и у врстама јела и садржају појединих оброка. Присутни су и у навикама у вези са исхраном. У свакодневној исхрани овог слоја градског становништва су вурда, шушенице, сир, поврће и воће, морузница, качамак, вочће. На божићној трпези редовно се налази, чесница – **погача са паром**<sup>148</sup>, **вочће** – компот (од шљива, сувих крушака, смокава) и пите, тиквеник и зељаник. За Ускрс се пече јагње, а за свако дете прави мали хлечичић – јајчаник са

<sup>148</sup> Укућанима је дели по старешинству домаћица.

неофарбаним или црвеним јајетом. За зимницу се између осталог оставља жива туршија, венци црвених паприка и суво воће<sup>149</sup>.

### 3. Свакодневна јела и јела која се припремају у посебним приликама

У градским кућама се раније, за доручак у свакодневним приликама у време поста припремао *скроб* и качамак. Качамак се јео са пекмезом, расолом – *соком*, или је умакан – *топио* се у попарене млевене орахе. Мрсни доручак се састоји од качамака с млеком, *посипан* са сиром или чварцима. За доручак се још једе проја, кувано млеко, кисело млеко, сир или јаја. Свеже кувано млеко се солило. За благодане домаћица је за ручак кувала *јанију* – паприкаш са свињским, телећим или пилећим месом, сарму од листа рена, зеља или виновог листа, пилав или пиле на пиринчу. Према рецепту Христине Антић пилав се прави на следећи начин, *испржи се празилук и бело пилеће месо. Дода се и пропржи пиринач. Може да се сложи и цело мало пиле, а може и друго месо. Мало се побибери. Запече се у рерни. Пилав припремљен на овај начин „говори сто језика“.* Може да се припреми и овако: *једна главица црног лука се продинста. Дода се 1–2 шоље пиринча, и 3 шоље течности. Налије се супа од костију. Када се прави са телетином или јагњетином потребно је месо претходно прокувати. Месо се распореди по тепсији. Налије се супом у којој је месо прокувано. Само да проври и иде у рерну. Може да се нареже и шаргарепа. Варен пиринач није добар зато је препорука да се јела са пиринчем припремају у рерни.* За вечеру се обично јело оно што остане од ручка. Могло је да се узме и парче качкаваља или да се мало масла растопи у тањиру и да се у то умаче хлеб, дода се и алева паприка. Деца су добијала ужину, између ручка и вечере. Обично се на хлеб намаже пекмез или свињска маст. Маст се обавезно поспе алевом паприком.

Исхрану у посебним приликама илуструјемо с неколико, божићних, ускршњих и славских јеловника који се данас готово исто, као и генерацијама уназад, припремају и у угледним породицама Антић, Ђорђевић, Веселиновић, Златковић и Манчић<sup>150</sup>.

Вечера коју за Бадње вече припрема Христина Антић<sup>151</sup> чине следећа јела: посна сармица од паприке и виновог листа, пита од купуса, пасуљ пре-

<sup>149</sup> Марија Веселиновић.

<sup>150</sup> Захваљујем се свим казивачима, а нарочито господину Драгољубу Златковићу чијом љубазношћу сам дошла до ових казивача.

<sup>151</sup> Христина Антић, 1923. Рођена у Пироту. Завршила је гимназију и женску занатску школу. Отишла у пензију као шеф рачуноводства. Удала се 1946. године. Свекар, Миливоје Антић је био трговац. Имали су две радње и фабрику сапуна. Живела је у домаћинству са

бранац – *обавезно да година расте*, купус, туцан бели лук са зејтином и сирћетом, пита од тикве – *обавезно*, куване шљиве – *вочће*, ораси, јабуке, поморанце, свеже и суво грождје. Тако је и с ручком. Разлика је у томе што су се некада на Божић укућани *омрсили птичицама – да нам лето буде лако, да летимо*. Иначе ручак је данас као и раније, био *обичан*, чорба, сарма од купуса, подварак са свињским или ћурећим месом, печено прасе – *обавезно прасе зато што рије напред да се иде напред. Да нам иде напредуја*. На **Ускрс – Велик ден**, *обавезно се омрси са јајетом*. За ручак се прави чорбица од јагњеће главе, сармица од цревца и изнутрице, капама од јагњећег врата с плећком и *обавезно печено јагње*. **На велику суботу** *обавезно се умеси мил-брот са црвеним јајетом и* за децу по један мали милиброт. За крсну славу породице, Светог Николу припремају се искључиво посна јела. За доручак, пита од купуса, пржена риба (оно што је остало од вечере) и чај. За ручак, чорба од рибе (шаран, сом, с доста поврћа), постан подварак, пасуљ пребранац с црним луком, сармица од лишћа винове лозе и пуњена паприка, ћуфте од кромпира, пржена риба с лимуном и першуном. За госте се служи жито, млевено, посуто млевеним бадемом и прах шећером и неколико врста колача, посна добош торта, посна реформ торта, сува пита, бобице од лешника, саламице од поморанце, ратлук и ораси, пуслице од чоколаде и шећера и ораха. Служене су и француске бомбоне и сулц од дуња. Пије се ракија, бело и црно вино, данас, виски и коњак.

У дому Веселиновића<sup>152</sup> за Бадње вече се једу, суве шљиве, смокве и ораси. Домаћица направи погачу с паром коју на свечан начин по старешинству подели укућанима. Направи и пите од домаћих или куповних кора надовених ренданом бундевом, ситно сецканим купусом и млевеним орасима. Sprema се и пуњена паприка. У *старо време*, надев је био од лука и пиринча, а у новије време паприке пуне орасима. Прави се и подварак, постан пасуљ – *васуљица – царев васуљ – крупар*. Прави се на следећи начин: обари се пасуљ с једном, целом главицом црног лука. Посоли се, дода алева паприка. Крчка док не избије зејтин – „*да се дозори*“. Пре служења у шерпици се испржи зејтин и алева паприка и прелије се. Служи се у чорбалуку. Служи се пржена риба, белица, шаран, кркушка, клен. *Обавезно се направи и слатка пита с орасима*. За Божић се пече свињска глава, коље се и пече прасе. За божићни ручак кувају се јела, пуњене паприке, подварак, чорба од цревца. Пправе се колачи: патишпањ, ванилице увалане у кристал шећер. За Ускрс се прави сарма од сувог лишћа винове лозе, које се специјално за ову прилику, чува у корпи од пружа на промајном месту. Сув лист се, пре филовања попари врелом водом. Филује се и пажљиво сложи у земљану посуду у којој се пече. Преко пажљиво

---

свекром, свекром, свекровом мајком, девером и две заове. Свекрва је кувала, а снаје су помагале. О свему се договарало. Мушкарци су *обавезно* постили среду и петак. Деца и жене се нису придржавали поста.

<sup>152</sup> Марија Веселиновић, по деди Јосифовић, учитељица и наставник руског језика у пензији.

и уредно сложених сармица обавезно се ставља гранчица мирођије. На Ускрс се меси свечана погача – *ћурек*. Домаћице гледају да буде што лепша. Пече се у тепсији да буде округла. Носи се венчаном куму. Према речима Марије Веселиновић, раније, до пре двадесетак година, за славе *није имало богати сто*. Било је послужење: жито, кафа и колачи, вино и ракија. Било је важно бити на нечијој слави. Знало се из којих и у коју кућу се иде. Гостинска соба с обавезним пиротским ћилимом. Поставе се мали сточићи и много столица. Пиће и жито су стајали у углу. Славско жито су служиле девојке, које су ту биле да би биле виђене. Пре подне и по подне су биле званице на жито. На ручку су били само најближи рођаци (браћа, сестре, кумови), или је то био породични ручак, без гостију са стране. *Јеловник је био обичан*. За ручак се спремала јагњећа чорба, купус, пуњене паприке, сарма од лишћа винове лозе (заједно служене), печење. Печење је било ситно сецкано. Хлеб, со, ораси, суво грождје. Гости су служени пићем, воћем, кафом и дуваном<sup>153</sup>.

На славама су неизоставни славско жито и славска погача. У породици Златковић славско жито<sup>154</sup> се припрема на следећи начин: килограм пшенице *белије* се добро опере и скува. Испере се и стави на суву крпу да се оцеди. Самеље се и сједини са 500 гр ораха и шећером у праху. Жито се полукружно обликује у посуди у којој ће се служити. Одозго се потапка (са стране мање) млевеним орасима. Преко ораха се попраша шећером у праху. Преко шећера се стави папир на коме је изрезана гранчица. Поспе се какао. Папир је потребно вешто скинути да би на житу остала јасна и уредна слика. Препорука казивача је да се то учини одједном, с обе руке. Славски колач који за породичну славу припрема Љиљана Ђорђевић подељен је на четири једнака поља и обавезно има следеће украсе: две птичице, грозд с петељком и листићем, књигу и листиће.

У исхрани добростојећих грађанских породица веома су присутни европски елементи. Израженији су у другој половини XX века. Припремају се разни мелешпајзи, ћушпајзи, разна печења (прасеће, свињско, телеће, јагњеће, ћуреће). Присутна си и многа оријентална јела ћевапи, пуњене паприке, сарма од купуса и лишћа винове лозе, разне мусаке.

За зимницу се осим љутенице и ајвара прави и кечап. Раније је за зиму остављана печена паприка у теглама, заливена сирћетом и зејтином, као и розе паприка, барена и печена. Парадајз је остављан свеж, насецкан, конзервиран с мало салицила. Зелени парадајз је чуван у ћупу, посољен, наливен сирћетом. Припрема се и жива туршија, паприка полузрела, зелени парадајз, шаргарепа, наливена хладном водом. Кисели купус неизоставно, као и сецкан парадајз, посољен са додатком салицила и листа першуна<sup>155</sup>. Остављане су још крушке и јабуке. Чували су их у корпама и сандуцима. Стављао се ред сламе или

<sup>153</sup> Душан М. Ђирић, *Мустаф Агин конак-дом Аранђела витеза Трнског*, Пиротски зборник бр. 3, Пирот, 1971, 78.

<sup>154</sup> Према рецепту Марије Златковић, учитељице из Пирота.

<sup>155</sup> Марија Златковић.

новина, па ред воћа. Прављен је и рецељ, од дуња, зеленог парадајза, крушка. Обавезно се нагори ожег и стави у вино. Затим пекмез без ништа који се добије дуготрајним кувањем воћа. Обично од шљиве, брескве или крушке. Домаћице редовно праве и разне врсте слатка, од шљива, трешања, вишања. Кажу да је добро за температуру. Остављани су и низови сувог воћа, јабука, шљива, крушка, бресква. Ајвар, барена туршија, пекмез, компот, џем, слатко. Употреба индустријског конзерванса, винобрана и салицила.

Јела која се припремају у Пироту обилују кулинарским финесима и на најбољи начин сведоче о рафинираном односу Пироћанаца према храни и врхунском умећу пиротских домаћица. Овом приликом истакла бих само неке:

- Кувана јела с месом обавезно се припремају од три врсте меса (свињског, телећег и јагњећег или од свињског, јунећег и овчијег, што зависи од јела).
- Водило се рачуна да се за свако јело употреби одговарајућа врста и одговарајући комад меса. За *бечке шницле*, које су прављене недељом, препоручује се месо од бута, *бут је „мртво месо“ погодно за динстање, шпиковање и поховање. За лозјарску јанију се користи масно овчије месо, од врата или ребра.* Ћувеч се припрема обавезно од три врсте меса, телетина, овчетина и мало свињског с *коском* (ребра, крменадла, врат)<sup>156</sup>. Паприке се обавезно пуне мешавином од две врсте меса, свињско и јунеће или свињско и телеће
- Прави се неколико врста мусаке, од кромпира, плавог патлициана, тиквица, празилука.
- Лети се свеже пуњене паприке на крају кувања залију соком од парадајза, а зими се суве пуњене паприке запрже благом запршком.
- Веома се води рачуна о редоследу служења појединих јела као и да јела буду послужена топла, врућа или хладна како је предвиђено.
- Украшавање славског жита млевеним бадемом и какаом.
- У салати од плавог патлициана зачин је першун, а у салати од тиквица мирођија
- Ако је месо од кога се спрема јело масно, у чаши воде се размути кашика брашна и тиме се јело залије (нпр. лозјарска јанија), а кад није масно, направи се запршка
- Лозјарска јанија се добро заљути паприком и бибером и једе се са грожђем.

И неколико специјалитета као што су *лозјарска јанија, чомлек, посно ћуфте од кромпира*<sup>157</sup> и *славска пита*<sup>158</sup> сведоче о рафинираном укусу, по-

<sup>156</sup> Христина Антић.

<sup>157</sup> Припрема Христина Антић за крсну славу породице Антић, светог Николу, рецепт се налази у прилогу на крају рада.

<sup>158</sup> За крсну славу породице Минчић припрема по рецепту своје свекрве Гордана Минчић.

себности и врхунском кулинарском умећу<sup>159</sup> пиротских домаћица. Лозјарска јанија, чомлек и посно ћуфте од кромпира су специјалитети Христине Антић, а славска пита је специјалитет Гордане Минчић.

Лозјарска јанија се прави у време бербе грожђа – *гроздобера*. За припремање се користи само овчје месо и то од врата или ребара (2 кг). Пожељно је да буде масно. Узме се и 5–6 рука празилука који се исече на дуже, 2–3 свеже паприке, парадајз, бибер, лорбер. Све се заједно кува. Ако је месо масније у чаши воде се размуте 2 кашике брашна и тиме се залије. Ако је месо посно, направи се запршка (алева паприка). Добро се заљути. Једе се са грожђем.

*Чомлек* је јело од главица младог белог лука. Као и већина куваних јела припрема се постан и мрсан. У мрсни се додаје телеће, овчје и говеђе месо изрезано на парчиће. Припрема се тако што се црни лук исече на крупне четвртине а главице белог, се користе целе. Гледа се да главице белог лука буду средње и уједначене величине. Јелу се додаје и нека сува или зелена паприка. Од зачина се додаје лорбер, бибер, кашика масти, чаша белог вина. Налије се воде, колико да огрезне. Јело се припрема у земљаном лонцу, повеже се хартијом и крчка на крају шпорета. Када је готово кашика брашна се размути у хладној води и дода у јело.

За посно ћуфте од кромпира је потребно обарити кромпир у љусци. Испасира се још док је врућ. У шољи се размути мало квасца с мало воде. Само бели део празилука се ситно исецка и испржи на зејтину. Дода се бибер и алева паприка. Помеша се с још врућим кромпиром. Додају се две шаке брашна и квасац. Све се замеси и остави да стоји 10 минута. Од масе се одвајају мали комади од којих се направе лоптице. Ређају се у плех, и свака се стисне се у средини. Остави се да одстоји око пола сата. Испече се у рерни, да се зарумени. Када су ћуфтице готове, узме се црни лук, исече на ребарца и издинста на зејтину. Када се уцакли, дода се бибер и алева паприка. Ћуфте се пажљиво сложе на лук. Претходно се пофајтају. И износе се на сто топле. Служи се уз рибу: шаран и ослић.

Славска пита коју у породици Минчић припрема Гордана Минчић<sup>160</sup>, преноси се с генерације на генерацију. Гордана је научила да је прави од свекрве Јелисавете Минчић (1907. била је ћилимарка). Свекар је био наставник музике, а родитељи пекари. Славска пита се припрема од танких кора које се филују пиринчем. Пиринач се уз додатак три врсте поврћа различите боје: цвекле, шаргарепе и грашка или спанаћа и блитве обоји. Коре се филују, слажу и пеку по три, свака различите боје, сложене у облик троугла. Ово декоративно предјело служи се уз рибу и печење.

Као град на важној магистрали између Европе и Азије, савремени Пирот упркос друштвеној и економској транзиционој кризи, нуди и модерну

<sup>159</sup> Христина Антић је рођена у Пироту 1923. године. Завршила је гимназију и женску занатску школу у Пироту. Радила као шеф рачуноводства. У пензији је. Удала се 1946. године у трговачку породицу Антић.

<sup>160</sup> Гордана Минчић.

храну и укусе новог времена. То се огледа у постојању бројних продавница прехрамбених артикала, модерног супер-макета, бројних пекара и месара, пицерија и продавнице здраве хране – **биошопа**.

Основу савремене исхране у граду чине намирнице којима се становништво снабдева на великој и богатој пиротској пијаци где доминирају пољопривредни производи локалног становништва. У понуди су и индустријски прехрамбени производи из суседне Бугарске, као и увозно јужно воће. Индустријским прехрамбеним производима становништво се снабдева у бројним продавницама прехрамбене робе, у савремено опремљеним месарама и пекарама. Гостима али и домаћем становништву на располагању су бројни угоститељски објекти, кафане, ресторани пицерије, посластичарнице, њевабџиница и локал с киоском у којем се праве и продају мекике – *мекици*. У општини Пирот има укупно 25 радњи<sup>161</sup> *које испуњавају задате услове основне делатности производње хлеба и пецива од свежег теста*<sup>162</sup>. Понуда је веома разнолика. Пекара на ободу новог насеља, „Пекара Ђорђевић“<sup>163</sup> на Сењаку, нуди пекарске производе традиционалног пекарског заната прилагођене укусу и навикама домаћег локалног становништва. У понуди су округли хлеб – *пиротски вурњак*, дугачки хлеб – *пироћанац*, три врсте кифли, сусам, слане и слатке, разна пецива: *машинице*, *сирењавке*, *пужјеви*, крем кифле, паштетике, затим, обавезно бурек, разне лепинице, векнице, коктел пециво. Модерно опремљена пекара у центру града пекара „Цар“<sup>164</sup>, у којој има и неколико столова где углавном доручкује или ужина млађа популација, модерно дизајнираног ентеријера, савремена је и у понуди. Ту су разне врсте белог и данског пецива и производи од лиснатог теста, затим бурек, хлеб – обичан и багет, неколико врста погача, коктел пециво: ролнице, жу-жу, мале путер кифле, кроасани, пужићи. У овој пекари по наруџбини израђују украсне погаче за: свадбе, крштења, славе. Популарне су и пекаре „Велев и Добрица“ као и „Главна пекара“<sup>165</sup>. У пекари АД „Благоје Костић – Црни Марко“<sup>166</sup>, осим домаћег белог хлеба и погаче, праве и продају *француски*, црни и полубели као и специјалне врсте хлеба, дијет, *здравко* и грахам. У асортиману имају преко 20 врста погача. Занатска трговачка радња „Мимоза“<sup>167</sup>, у асортиману има све врсте домаћег пецива, слатка, слана, бурек, хлеб, али и *мини колачиће на мерење*, смрзнуто тесто мађарске фирме *fornnetti*. Биошоп „Зрнце“<sup>168</sup> нуди програм од житарица, лековито биље, помоћна лековита средства, програм за дијабетичаре и допунски асортиман.

<sup>161</sup> Три су у селима, Крупац, Сопот и Гњилан.

<sup>162</sup> Према општинској евиденцији из 2003. године.

<sup>163</sup> Ради од 1992. године. Власник Жика Ђорђевић.

<sup>164</sup> Улица српских владара, власник Минчић Вићентије. Ради од 1997. године Лидија Раденковић, комерцијалиста.

<sup>165</sup> Лела Адамовић.

<sup>166</sup> Тодоровић Бојана, пословођа продавнице „Големи мос“ – Велики мост. Дечанска 1.

<sup>167</sup> Власник Дојчиновић Панић Сузана, 1967. год. Радња отворена 10. септембра 2003.

<sup>168</sup> Власник Денчић Биљана, продавница је отворена 2003. године.

## ЛИТЕРАТУРА

- Влаховић, Бреда, *Исхрана*, ГЕМ 44.
- Влаховић, Бреда, *Традиционална исхрана ђердапског становништва*, Зборник радова Етнографског института САНУ, књ. 8, Београд 1974.
- Влаховић, Петар, *Традиција у исхрани балканских народа*, Етно-антрополошки проблеми, свеска 11/12, Београд, 1998.
- Дрндарски, Мирјана, *Од фолклорне чињенице до социокултуролошке информације* (поводом фолклорне грађе у старим путописима), Расковник, Београд пролеће 2000.
- Ђаја, Александар, *Прилог познавању исхране сеоског становништва Србије-Исхрана становништва Крајине и Кључа*, Зборник радова LVIII, Институт за медицинска истраживања САН, књига, 5 Београд 1958.
- Ђаја, Александар, *Исхрана сеоских породица село* (Рајковићи), Посебна издања, САН, књ. CLXXVII, Institut za izučavanje ishrane naroda, knj. 1, Београд 1951.
- Ђорђевић, Тихомир, *Из Србије кнеза Милоша* – одељак о храни, Београд, 1922, 47–52.
- Ђорђевић, Тихомир, *Старинска српска јела и пића*, Београд 1896.
- Мирко, Д. Живковић, *Понишавље*, монографија историјско-етнографског карактера, Пирот 1933.
- Мирјана Илић, *Кувар самониклог биља*, Београд 1997.
- Божић Здравковић, Од Алачев Тивлик до Великог Јовановца. 64.
- Драгољуб Златковић, *Ђурђевдан у Пиротском крају*, Пиротски зборник, 1998, бр. 23–24.
- Кнежевић, др Сребрица, *Исхрана као комуникацијски вид културе*, Зборник Филозофског факултета, споменица Мирка Барјактаровића, Београд 1997.
- Кнежевић, Srebrica, *Ishrana kao odlika kulturnog kontinuiteta i etničkog identiteta*, Etno-antropološki problemi, sv. 8, Beograd, 1990.
- Кнежевић, др. Srebrica, *Ishrana beogradskog stanovništva u prošlosti*, Godišnjak Muzeja grada Beograda, tom V, Beograd 1958.
- Лексикон српског средњег века, Београд, 1999.
- Мирјана Прошић-Дворнић, *Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture (The Cultural and Social Significans of Food by Example of Traditional Serbian Culture)*, Kultura, časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku, II. Beograd, 2006.
- Пантелић, Никола, *Етнолошка грађа из Буџака*, ГЕМ 37, Београд. 1974.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана*, ГЕМ 42, Београд, 1978, 298–299.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана сеоског становништва комуне Неготин*, ГЕМ 31–32, Београд, 1969, 224–225.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана у околини Зајечара*, ГЕМ књ. 42, Београд 1978, 297–308.



- Спремић, др Момчило, *Исхрана у средњовековној Србији*, предавање одржано у оквиру међународног научног скупа о исхрани у Европи од XII до XVII века. Објављено у наставцима у дневном листу Политика од 3. до 10. јануара 1997.
- Стевић, др. Богоје, Прилог познавању качкаваља – Српска академија наука, Зборник радова XIX (Институт за изучавање исхране народа, 1, Београд 1952), 23–65.
- Тешић, Јелена, *Традиционална исхрана становништва књажевачког краја*, ГЕМ 61, Београд, 1997, 229–254.
- Тројановић, Сима, *Старинска српска јела и тића*, Сезб. Књ. II, Београд 1896.
- Филиповић, С. Миленко, *Качкаваљ у Македонији и Србији*, ГЕМ XX, Београд 1957, 125–129.
- Фабијанић, Радмила, *О народној исхрани у околини Дервенте*, Гласник Земаљског музеја БиХ, Етнологија, Нова серија, свеска XXX/XXXI – 1975/76, Сарајево, 1978.
- *Culinary cultures of Europe, identity, diversity and dialogue*, Council of Europe, 2005.

## ИЛУСТРАТИВНИ МАТЕРИЈАЛ И ПРИЛОЗИ

### I. КАРТА ОПШТИНЕ ПИРОТ

### II ЦРТЕЖИ ОБРЕДНИХ ХЛЕБОВА<sup>169</sup>

### III СПИСАК ФОТОГРАФИЈА<sup>170</sup>

A. СЕЛО

B. ГРАД

### IV ЛАТИНСКИ НАЗИВИ ПЛОДОВА ПРИРОДЕ<sup>171</sup>

### V СПИСАК СЕЛА И КАЗИВАЧА

### VI СПИСАК ПРЕДМЕТА<sup>172</sup> С ТЕРИТОРИЈЕ ОПШТИНЕ ПИРОТ КОЈИ СЕ ЧУВАЈУ У ЕТНОГРАФСКОМ МУЗЕЈУ У БЕОГРАДУ<sup>173</sup>

<sup>169</sup> Цртеже је према скицама с терена израдила Милена Тапавица, графичар.

<sup>170</sup> Осим на терену фотографије су снимљене и на смотри *Стара јела пиротског краја*.

<sup>171</sup> У коришћењу *Речника биља* помогла ми је Љубица Тодорић, дипл. фарм. из Института за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић” из Београда, на чему јој се овом приликом срдечно захваљујем.

<sup>172</sup> Документарних сведочанстава традиционалне културе исхране.

<sup>173</sup> Према Централном регистру Одељења за документацију Етнографског музеја у Београду.

### III СПИСАК ФОТОГРАФИЈА<sup>174</sup>

#### A. СЕЛО

1. Пиротска јела, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
2. Грм дивље руже с плодовима (*шипцима*), снимила Вера Ш. Момчиловић, на путу ка Старом Црвенчеву, 2004.
3. Лековито биље испод стрехе на кући Мирка Тошића у Сопоту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
4. Кошница – *трмка* у дворишту Борка Денчића у Црноклишту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
5. Паприке, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
6. *Пребирање пасуља*, Светлана Костић у свом дворишту у Трњани, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
7. *Руска шљива*, шљивик Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
8. *Вурда с паприком и љутеница*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
9. Сланина и паприке у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
10. *Вурња* на напуштеном имању Најдана Јеленковића у Старом Црвенчеву, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
11. Тикве у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
12. Јело – *сармица од лиића винове лозе*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2002.
13. Бориславка Митова с хлебом који је сама умесила и испекла, снимила Вера Ш. Момчиловић, у Славињи 2000.
14. *Налагана баница од суканих кора*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2002.
15. *Сукана баница од разтрзаних кора*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
16. *Славска трпеза, сукане пите са зељем и сиром, пихтије, љутеница, цеђено млеко, вурда и кисело млеко*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
17. Предјело – *паприке пуњене купусом*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
18. Кристина и Стојан Игњатовић с *видовданским колачом*, снимила Вјера Медић у Станичењу 2001.
19. Славско жито – *пченица* на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.

<sup>174</sup> Већина објављених фотографија снимљена је на терену. Неке су приватно власништво.

20. Славски колач – *кравај*, на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.
21. Погача – *сунцокрет*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
22. Јело – *бели пасуљ*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2001.
23. Чесма у манастиру Темска, снимила Вера Ш. Момчиловић 2004.
24. *Софра с паницом и трношкама*, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.
25. Црепуља – *црења с вршиком*, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.
26. Даска на којој се меси хлеб, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Верице Величковић у Орљи 2004.
27. Затворена корпа – *тутуле*, у којој се чува суво месо, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Цанка Лазаревића у Орљи 2004.

#### Б. ГРАД

28. Месара *Радовић* на Тргу Републике, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
29. Пиротски специјалитет *тиле на јуфку*, снимила Вера Ш. Момчиловић, на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2002.
30. *Славски колач*, за славу Кола српских сестара, Малу Госпојину, направила Љиљана Ђорђевић, фотографија поклон Етнографском музеју од Љиљане Ђорђевић.
31. Остава Марије Цветковић, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
32. Јело од лука – *паклама*, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја*, септембра 2002.
33. Пијаца у Пироту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
34. Пекара *Цар* у улици Српских владара, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

## IV ЛАТИНСКИ НАЗИВИ САМОНИКЛОГ БИЉА<sup>175</sup>

### Ливадско растиње

- Киселац (*киселица*), *Rumex acetosa*
- Коприва (*покриве*), *Urtica dioica*, *Urtica urens*
- Ливадско зеље, *Rumex pulcher*
- Лист винове лозе, *Vitis vinifera*

<sup>175</sup> Драгутин Симоновић, *Ботанички речник*, САНУ, Посебна издања, књига CCCXVIII, Институт за српски језик, књига 3, Београд 1959.

- Сремуш (*цремуш*), *Allium ursium*
- Цвекло (*лобода*), *Artiplex*, *Artiplex hastata*

#### Воће

- Боровница, *Vaccinium myrtillus*
- Дивља ружа, шипак, *Rosa canina*
- Дивља крушка, *Pirus silvestris*
- Дивља јабука, *Malus communis*
- Дивља јагода (*суница*), *Fragaria vesca*, *Fragaria viridis*
- Купина, *Rubus fruticosus*
- Малина, *Rubus idaeus*
- Трњина, *Prunus spinosa*
- Цанарика (*јаралика*) *Prunus cerasifera*
- Шљива, *Prunus spinosa*

#### Друго шумско растиње

- Глог
  - бели, *Crataegus monogyna*
  - црни, *Crataegus oxyacatha*
- Зова (*баз*), *Samucus nigra*
- Лист букве, *Fagus silvatica*
- Иглице бора, *Pinus silvestris*

#### Зачинско биље

- Дивља нана, *Mentha longifolia*; *Mentha aquatica*
- Мајкина душица (*бабја душица*) *Thymus glabrescens*
- Чубрар, ртањски чај (*чубрика*) *Satureja hortensis*

## V. СПИСАК СЕЛА И КАЗИВАЧА

Списак казивача по селима и списак казивача из града

СЕЛА .....	33	ГРАД .....	1
КАЗИВАЧА.....	119	КАЗИВАЧА .....	12

## СЕЛА

2000. ГОДИНА

### БРЛОГ

- Божурка Андоновић, рођена 1931.
- Мита Ђорђевић, рођен 1918.
- Криса Манић, рођена 1934.
- Јелица Ранчић, рођена 1926.
- Радмила Станковић, рођена 1931.

### ВИСОЧКА РЖАНА

- Гроздана Андоновић, рођена 1923.
- Јелинорка Нока Пешић, рођена 1932.
- Томанија Ранчић, рођена 1938.

### ДОЈКИНЦИ

- Марија Илић (Гогих), рођена 1926.
- Роса Модић, рођена 1914.
- Светозар Зоре Модић, рођен 1914.
- Пловдинка Петровић, рођена 1936.
- Спаска Поповић, рођена 1938.

### ЈЕЛОВИЦА

- Богдан Васић, рођен 1917.
- Верица Васић, рођена 1958.
- Горица Васић, рођена 1969.
- Мира Васић, рођена 1922.
- Александар Лека Модић, рођен 1930.
- Смиљана Модић, рођена 1927.
- Тодорка Манчић, рођена 1923.
- Јелена Марковић, рођена 1923.

### РОСОМАЧ

- Богдана Драгић, рођена 1911.
- Моравка Ђорђевић, рођена 1931.
- Љубица Ранчић, рођена 1920.
- Светиславка Савић, рођена 1920.
- Гојко Ћирић, рођен 1924.

### РСОВЦИ

- Божидар Алексић, рођен 1937.
- Љиљана Алексић, рођена 1934.
- Гроздана Б. Игић, рођена 1927.

- Јевросима Пејчић, рођена 1917.
- Јован Симоновић, рођен 1938.

## С Л А В И Њ А

- Олга Видановић Младеновић, рођена 1929.
- Бориславка Митова Каменова, рођена 1928.

*2001. ГОДИНА*

## Б Л А Т О

- Александар Станковић, рођен 1927.
- Љубинка Станковић, рођена 1927.

## В Е Л И К И С У В О Д О Л

- Вида Анђелковић, рођена 1927.
- Јелица Костић, рођена 1922.
- Смиља Потих, рођена 1935.

## Г Њ И Л А Н

- Христина Џунић, рођена 1917.
- Мирјана Петровић, рођена 1921.
- Негослава Манић, рођена 1940.

## Д Р Ж И Н А

- Никола Потих, рођен 1922.
- Каја Златановић, рођена 1930. у Пољској Ржани, удата 1950.
- Трифун Спасић, рођен 1936. у Присјану, од 1965. живи у Држини
- Белика Стаменовић, рођена 1924.
- Верица Николић, рођена 1925.
- Слободанка Мијалковић, рођена 1915.
- Мирослава Савић, рођена 1914. удата 1924.
- Радмила Панчић, рођена 1956.
- Љубинка Панчић, рођена 1935. у Станичењу

## К А М И К

- Дивна Здравковић, рођена 1939.
- Перка Манчић, рођена 1930.

## М А Л И С У В О Д О Л

- Дукомир Николић, рођен 1938.
- Словенка Николић, рођена 1936.

**П А С Ј А Ч**

- **Смиља Ставрић, рођена 1932.**

**П Р И С Ј А Н**

- **Јелена Стојановић, рођена 1915.**
- **Јелисавка Митић, рођена 1922.**

**Р А С Н И Ц А**

- **Љиљана Николић, рођена 1933.**
- **Љиљана Мијалковић, рођена 1947. у Сукову.**
- **Дарка Живковић, рођена 1925. рођена у Калуђерову, живела у Пасјачу.**

**С И Њ А Г Л А В А**

- **Слободанка Јотић, рођена 1925.**
- **Зорица Спасић, рођена 1928.**
- **Шумадинка Спасић, рођена 1954.**
- **Славица Спасић, рођена 1952.**

**С У К О В О**

- **Пловда Петровић, рођена 1922. у Јалботини, удала се 1940.**
- **Душан Александра Спасојевић, рођен 1930.**
- **Десанка Милић, рођена 1915. у Градишту, удала се 1922.**

*2003. ГОДИНА*

**ПИРОТ – село Дојкинци**

- **Ружа Петровић, рођена 1925.**  
- село Паклештица
- **Видојко Ђорђевић, рођен 1948.**

**Т Р Њ А Н Е**

- **Весна Лилић, рођена 1957.**
- **Светлана Костић, рођена 1935.**
- **Љиљана Ненић, рођена 1938.**

**К Р У П А Ц**

- **Малина Маринковић, рођена 1940.**
- **Мирка Петровић, рођена 1923.**
- **Љиљана Минковић, рођена 1957.**
- **Дукатинка Николић, рођена 1933.**

- Светлана Костић, рођена 1935.
- Љиљана Ненић, рођена 1938.

#### Ч И Н И Г Л А В Ц И

##### Г Р А Д И Ш Т Е

- Павловић Радмила, домаћица из Градишта, рођена 1940, девојачко Потих, удата 1960.
- Ранчић Верица, рођ. 1941, удата 1963.
- Цветанка Ћирић, рођ. 1921. у Градишту.
- Ана Ћирић, рођена 1926.
- Верица Ранчић, рођена 1941.
- Цветанка Ћирић, рођена 1921.

#### 2004. ГОДИНА

##### Б А З О В И К

- Николија Ранђеловић, рођена 1931.
- Рајко Вучић, рођен 1926.
- Братислава Вучић, рођена 1924.

##### Н И Ш О Р

- Мирка Костић, рођена 1922.

##### К О П Р И В Ш Т И Ц А

- Слободанка Најдановић, рођена 1944.
- Добрица Бинка Костић, рођена 1935.

##### О Р Е О В И Ц А

- Милорад Манић, рођен 1927.
- Мирко Тошић, рођен 1935.
- Дивна Теодоровић, рођена 1933.
- Драгољуб Теодоровић, рођен 1935.
- Споменка Голубовић, рођена 1935.
- Љиља Митић, рођена 1943.
- Света Јовановић, рођен 1956.

##### О Р Љ А

- Цанко Лазаревић, рођен 1957.
- Грозда Лазаревић, рођена 1932. у Орљи.
- Верица Величковић, рођена 1942. у селу Паеж.
- Верица Пејчић, рођена 1948.



#### П О К Р В Е Н И К

- **Бранка Алексић, рођена 1930.**
- **Љубинка Гоцић, рођена 1938.**

#### Р А Г О Д Е Ш

- **Мица Пејчић, рођена 1957.**
- **Никола Пејчић, рођен 1954.**

#### Т Е М С К А

- **Каја Јовановић, рођена 1944.**
- **Богдан Рашић, рођен 1940.**
- **Слободан Дачко Цолић, рођен 1932.**
- **Вукосава Вука Цолић, рођена 1932.**

#### Т О П Л И Д О

- **Лидија Мадић, рођена 1943.**
- **Златица Мадић, рођена 1984.**
- **Вукадинка Влатковић, рођена 1946. у селу Засковци**

#### Ц Р В Е Н Ч Е В О

- **Најдан Јеленковић, рођен 1942.**
- **Цана Јеленковић, рођена 1944.**

#### Ц Р Н О К Л И Ш Т Е

- **Јевдокија Денчић, рођена 1942.**
- **Миланка Цветковић, рођена 1925.**

#### Листа казивача у граду

- **Антић Христина, рођена 1923, удата 1946, Српских владара 201.**
- **Љиљана Ђорђевић, рођена 1937.**
- **Гордана Минчић, рођена 1940, Пирот.**
- **Олга Златковић, рођена 1930. у Сукову, Игић.**
- **Марија Златковић, 1945, Пирот.**
- **Даница Петровић.**
- **Вера Петровић, рођена 1939. у селу Штулац, Лебане, учитељица у пензији из Пирота.**
- **Весна Лилић, рођена 1958.**
- **Маја Јанаћковић, рођена 1973.**
- **Далиборка Јовановић, рођена 1971.**
- **Лела Адамовић**
- **Биљана Денчић**
- **Марија Веселиновић.**

*Vera Sarac-Momcilovic*

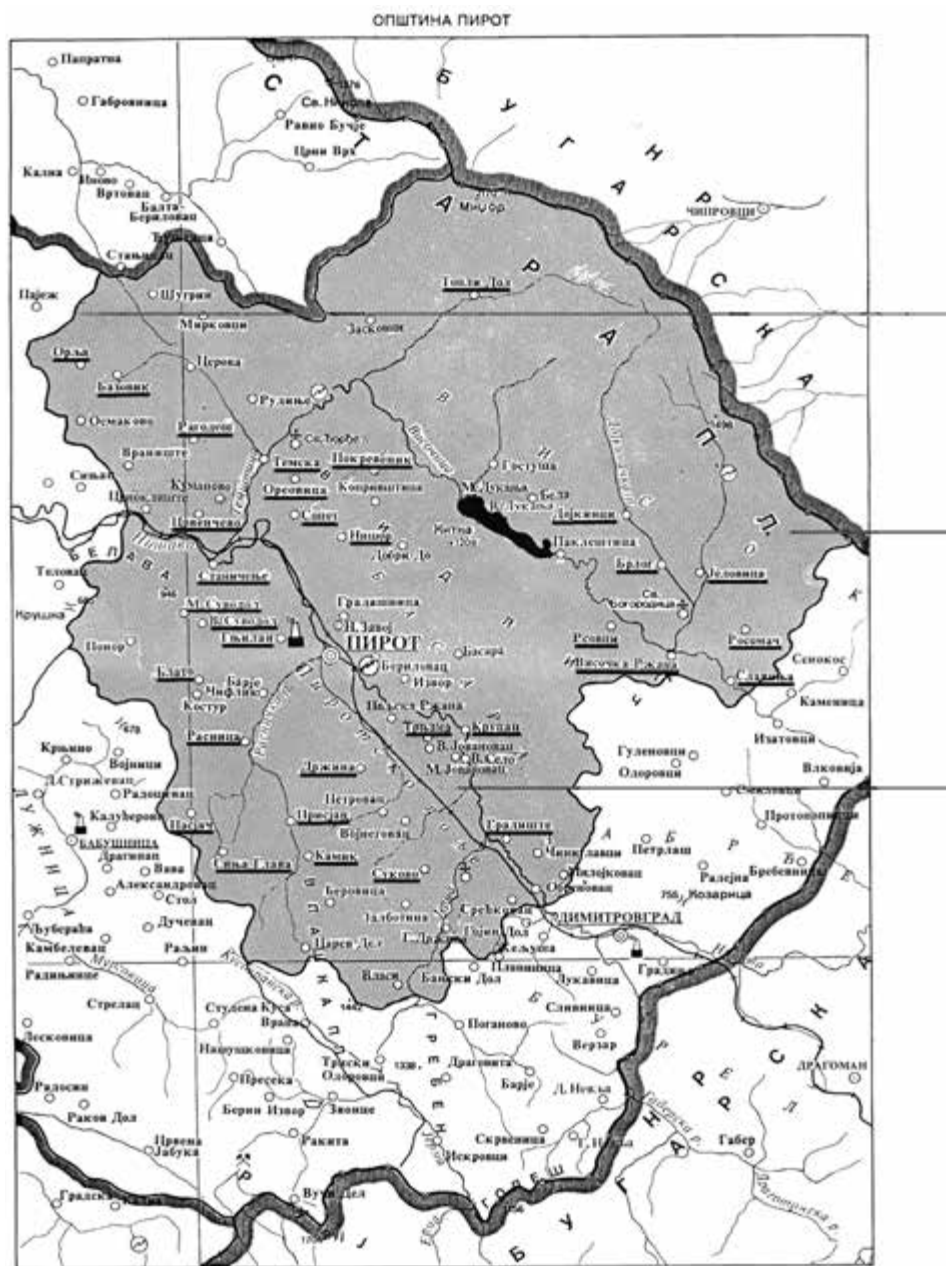
## TRADITIONAL AND MODERN DIET OF POPULATION IN THE PIROT MUNICIPALITY

### Summary

Like in other areas, the diet of the Pirot region is determined by its economy and economic status of its inhabitants, as well as their affiliation with either rural or urban population. Elements specific to the diet of this region are preserved in both rural and urban diet. The diet mostly consists of foodstuffs and dishes that are result of the cattle-breeding economy, and dishes of various culinary traditions, from the Balkan and Orient to the European one. The diet of this region was under the significant influence of courses organized in the 1950s, aimed at improvement of health culture of the population. The result was introduction of vegetables in the regular daily diet through implementation of different ways of food preservation and advancement of nutrition culture. In recent times, the influence of availability of public information, primarily television and press, has been remarkable.

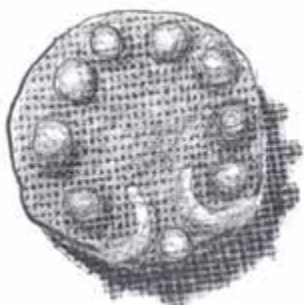
In a traditional society such as it was in the Pirot municipality in the 20th century, in conditions of natural economy where a family cooperative was a principal form of the social (family) life until recently, nutrition was placed in the hands of women. Like in the past, the diet is today based on products of the agrarian economy. Food is scarce, monotonous, with many archaic characteristics. Wild plants and fruits, game and fish are sporadically consumed. As for vegetables, cabbage, beans, potatoes, peppers, onion, garlic, leek, horsebeans, lentils and peas are the most common. Meat, mostly pork, is used occasionally and mostly during the winter months. Lamb is served for St George's Day or like poultry on very special occasions.

In addition to archaic characteristics manifested in economy and food preparation, types of dishes and nutritional habits, one of the major marks of this region's diet is great scarcity. When asked about food, the first thoughts of the locals were associated with food shortages and famine. In situations like that, the rational consumption of available food and making money to buy additional foodstuffs was very important. Income was generated by selling firewood and other products or performing services and wage labor. Wheat, corn and salt were purchased, as well as oil and sugar if there was some extra money, which was very rarely and only in rare, wealthier households. When it comes to food in the Pirot region, priority was given to adults, working men, members of the family that secured its existence. In comparison with the present and circumstances in other patriarchal communities where priority is given to children, different relationships and different rules of behavior were in place in the Pirot region.



1. КАРТА ОПШТИНЕ ПИРОТ

**Илустративни материјал  
(цртежи<sup>1</sup>)**



*Шарени леб-кућа, Камик*



*Шарени леб-поље, на коме су крстине и змија, Камик*



*Шарени хлеб, гуја, Камик*



*Шарени хлеб, штала, Пасјач*

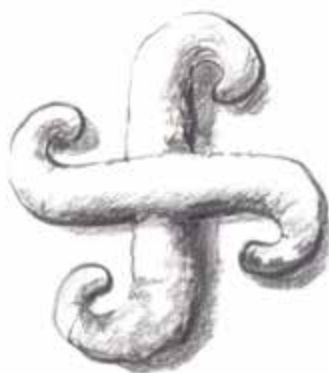


*Овчарник са бачвом, Мали Суводол*



*Шарени леб, кућа, Пасјач*

<sup>1</sup> Аутор цртежа, према подацима са терена и скицама казивача, је Милена Тапавица, сликар-графичар.



*Шарени леб, кола, Пасјач*



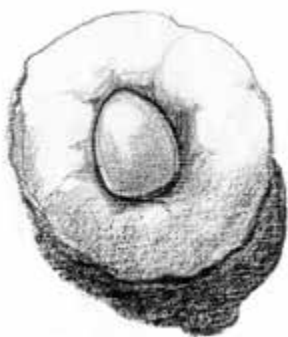
*Шарени леб, поље, Пасјач*



*Подлазак, Височка Ржана*



*Коврждан, Мали Суводол*



*Кравај с перашком, Росомач*



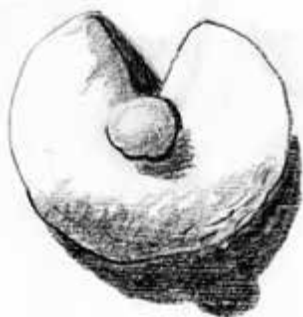
*Хлеб с јаја, Камик*



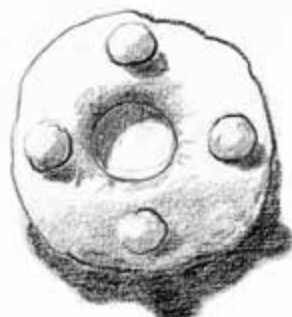
*Лажченик за дечаке, Дојкинци*



*Лажченик за девојцице, Дојкинци*



*Колач с рогом, Дојкинци*



*Кравај с рупом, Рсовци*

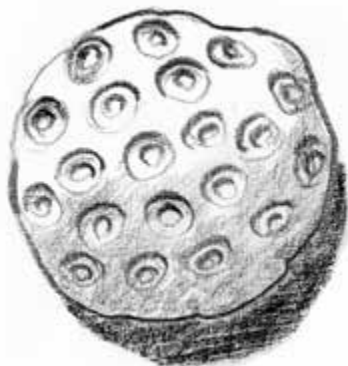


*Славски колач, Велики Суводол*



*Тодорица, Сиња Глава*

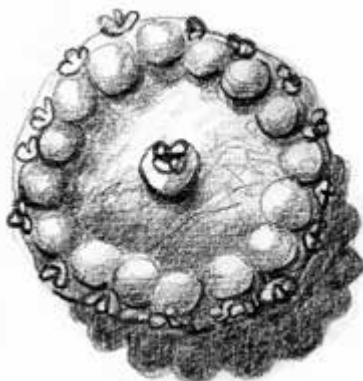
4. Видовдански колач, Станичење 2001.



Младенчић, медени кравај, Дојкинци



Ставеница, Рсовци



Колач за кума, Росомач

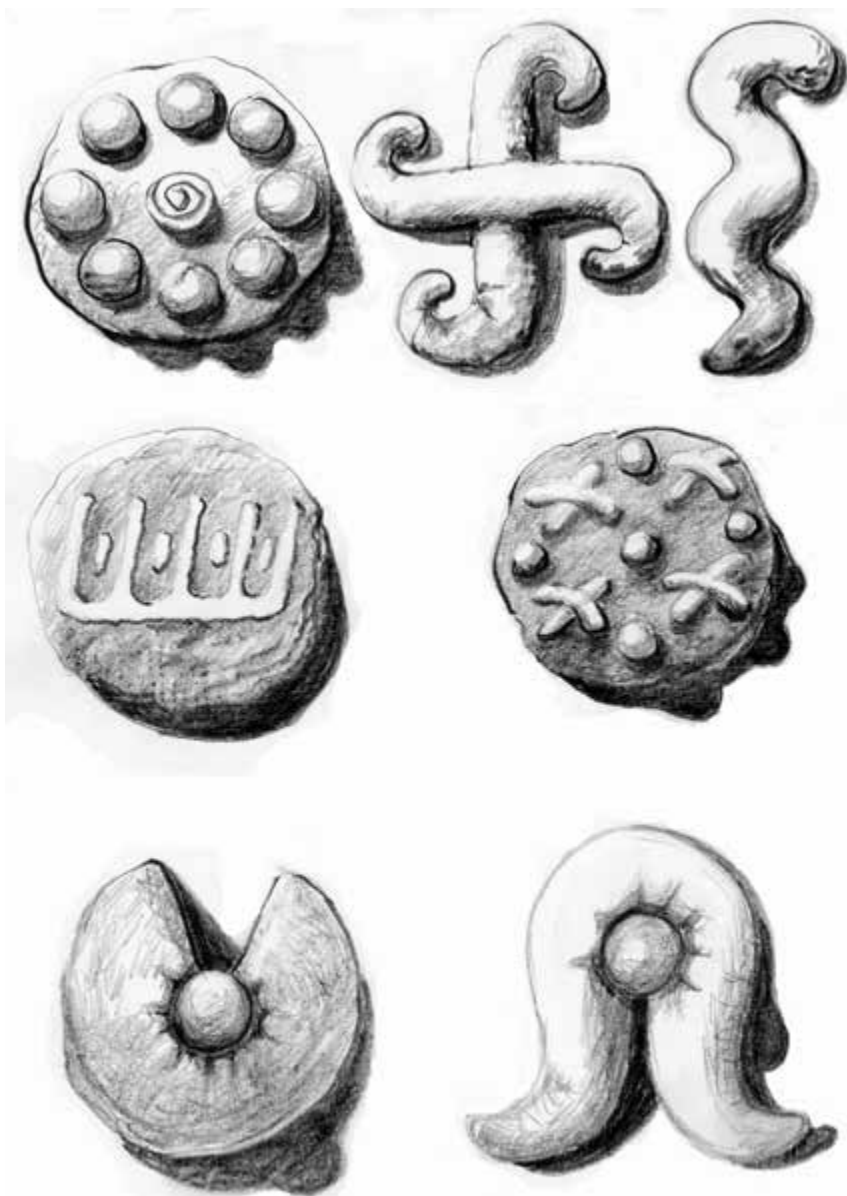


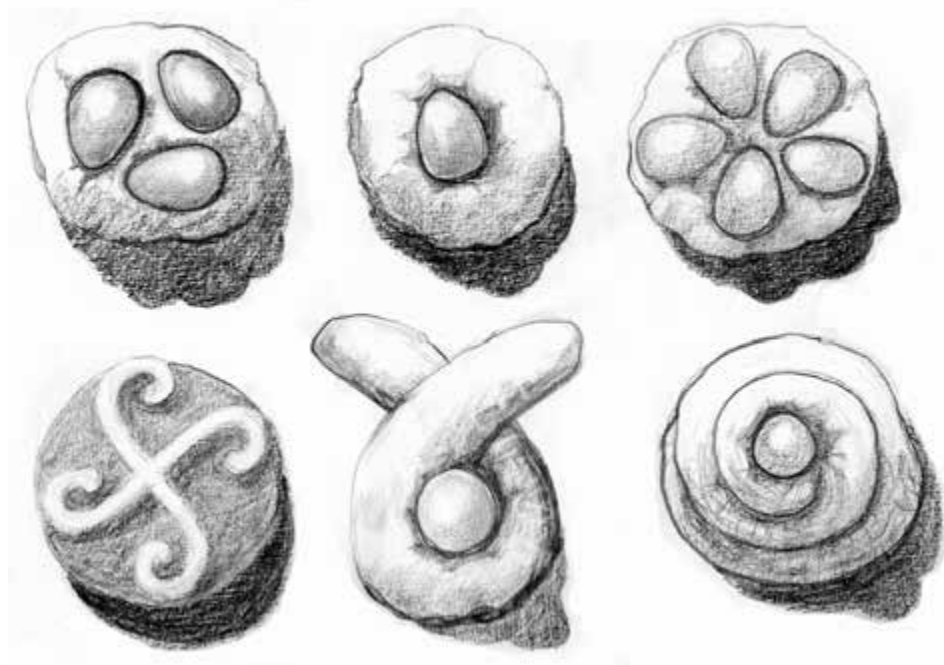
Мала погачица, кравај турта, Јеловица

*Божји хлебови*

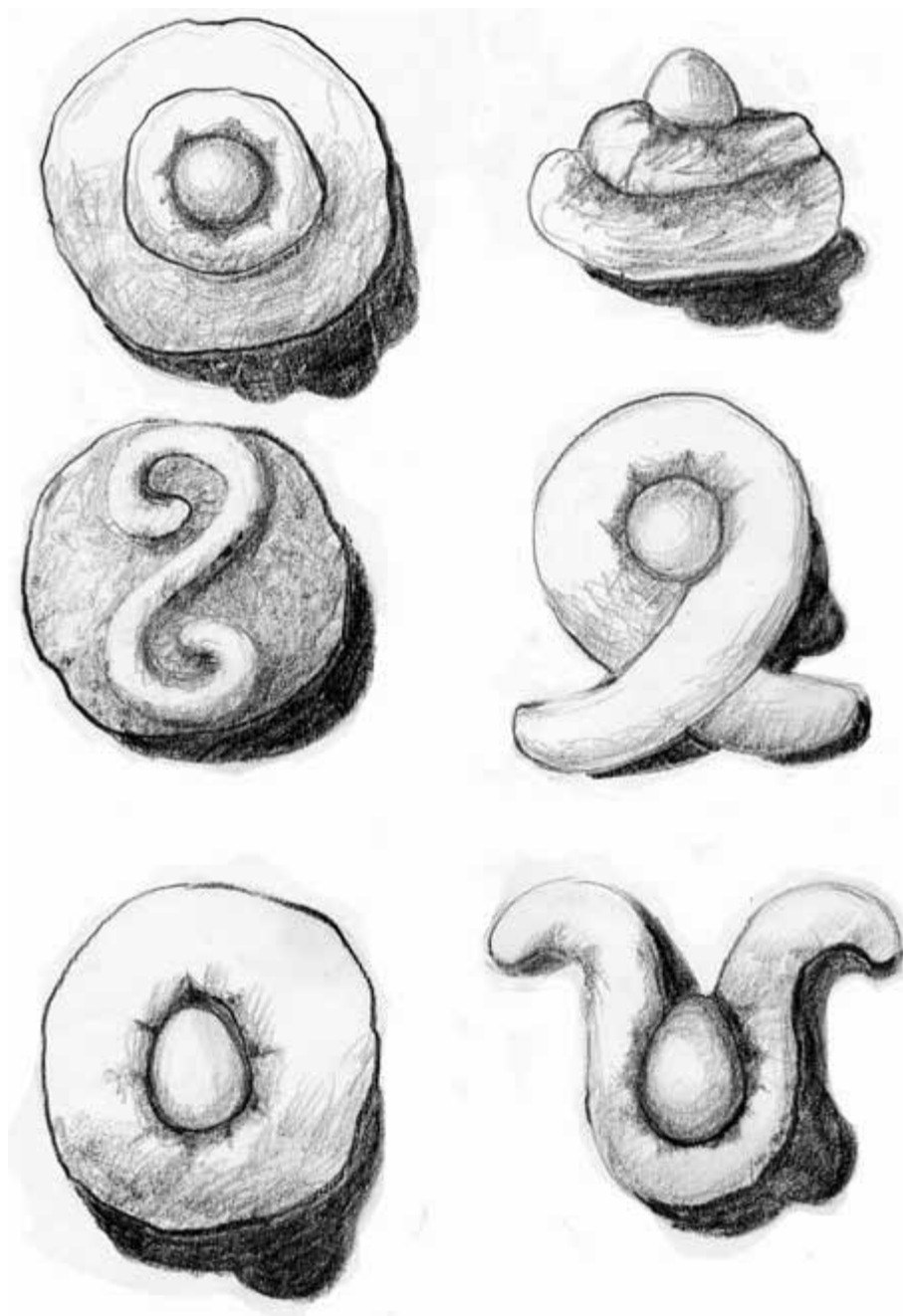


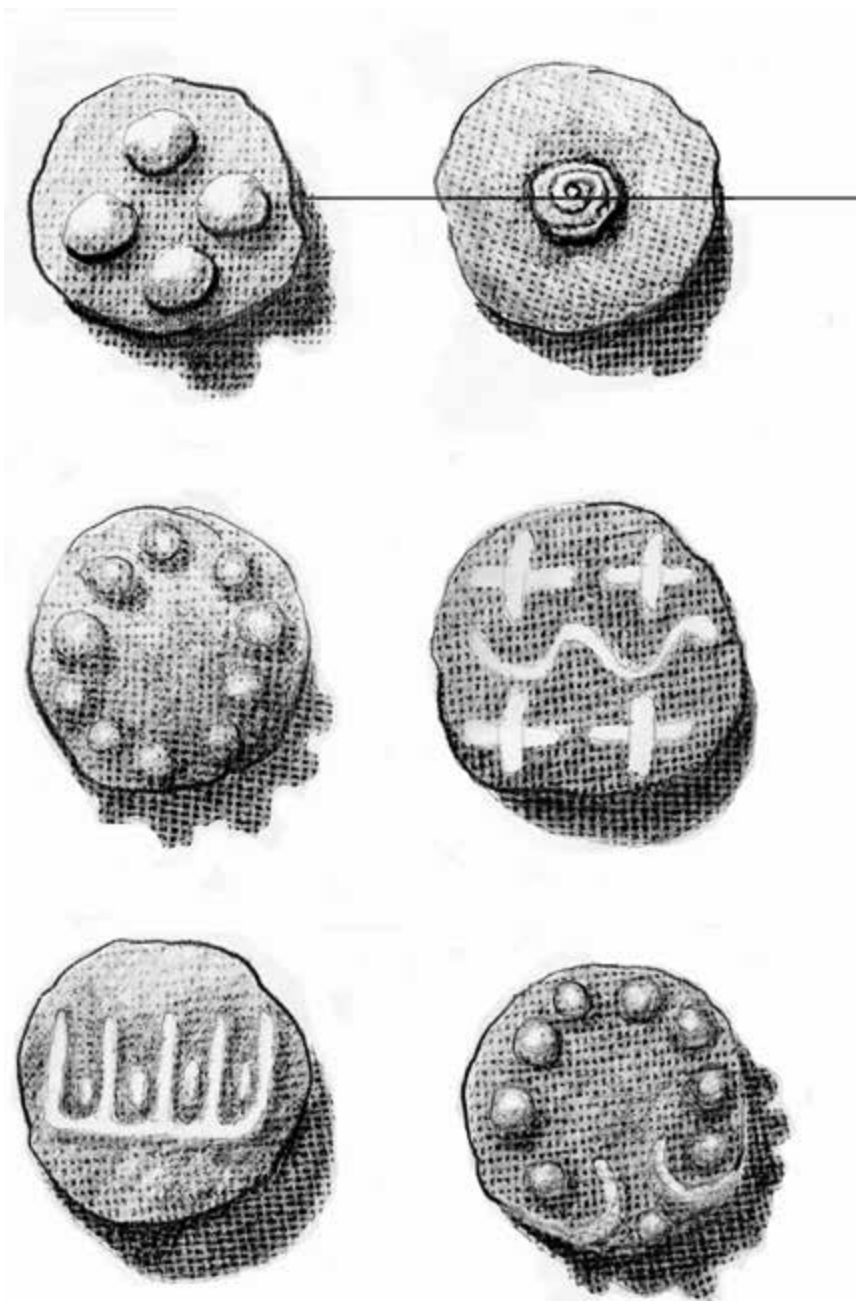
*Божјићи, шарени хлебови и ускрињи хлебови*



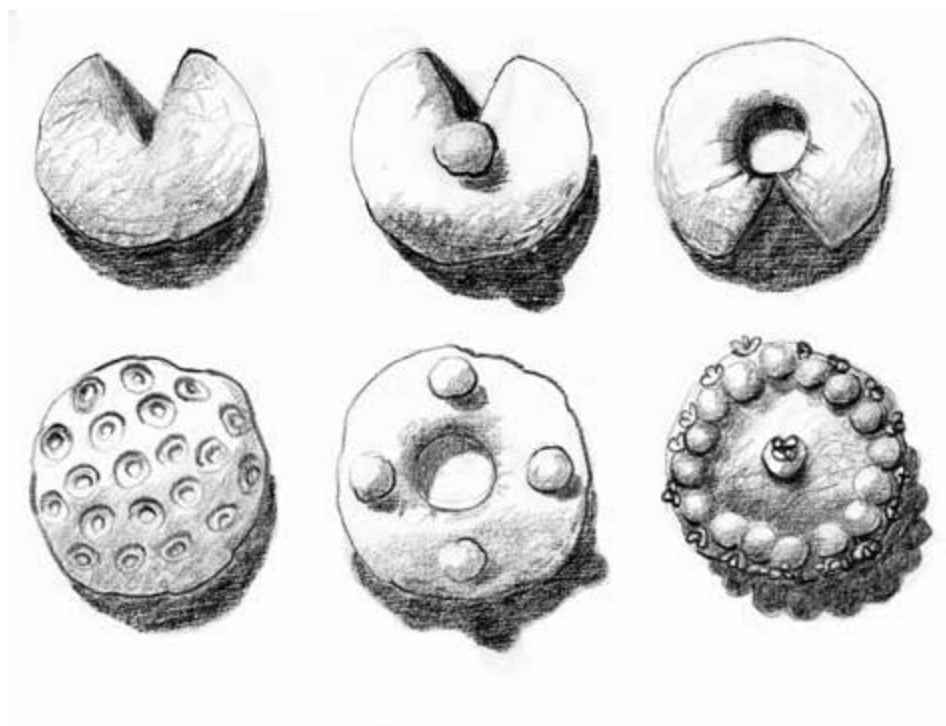
*Ускршњи – Великденски хлебови*

*Ускршњи- Великденски хлебови*

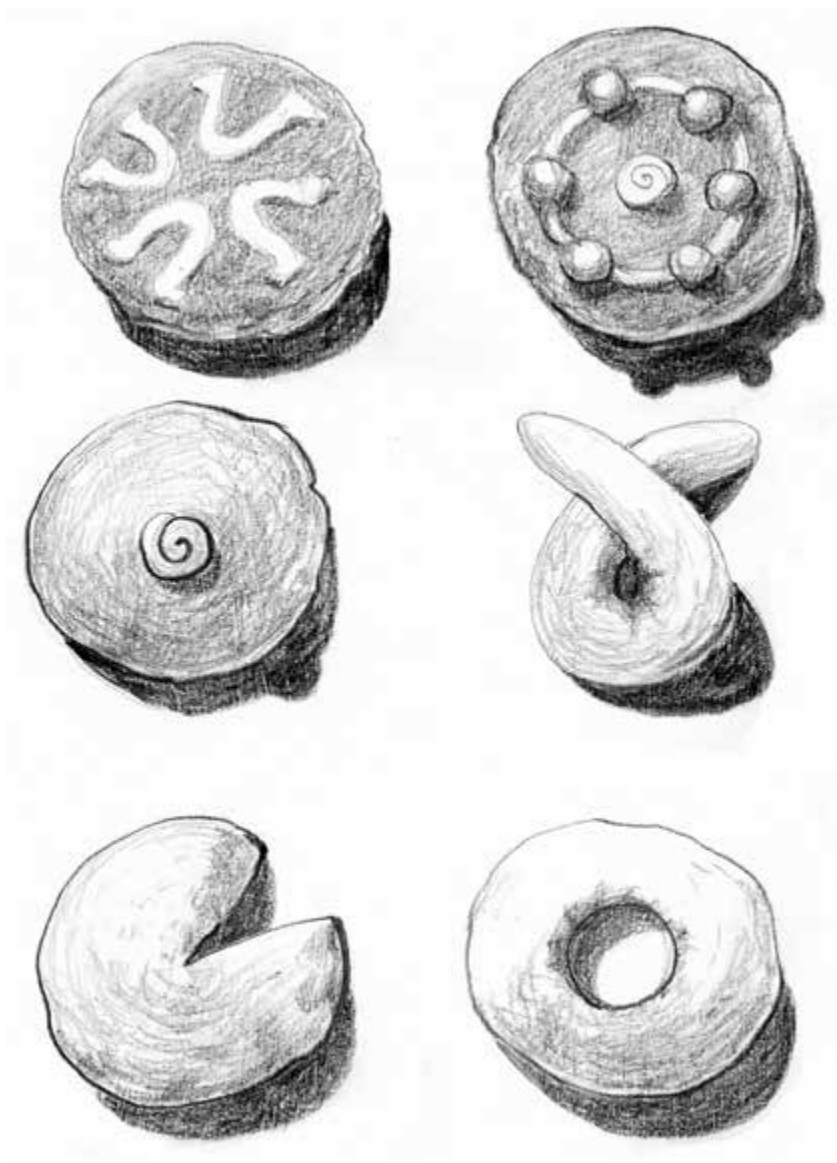


*Ускршњи и божјићи – шарени хлебови*

*Бурђевдански хлебови, младенчићи и хлеб за кума*



*Тодорица, кућа, славски колач, јајчаник, коврждан и ђурђевдански колачи  
кравај с рогом и кравај с рупом*





*1. Пиротска јела, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.*



*2. Грм дивље руже с плодовима (шипцима), снимила Вера Ш. Момчиловић, на путу ка Старом Црвенчеву, 2004.*



3. Лековито биље испод стрехе на кући Мирка Тошића у Сопоту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



4. Кошница – трмка у дворишту Борка Денчића у Црноклишту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.





5. Паприке, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



6. Пребирање пасуља, Светлана Костић у свом дворишту у Трњани, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



7. Руска шљива, шљивик Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



8. Вурда с паприком и љутеница, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.



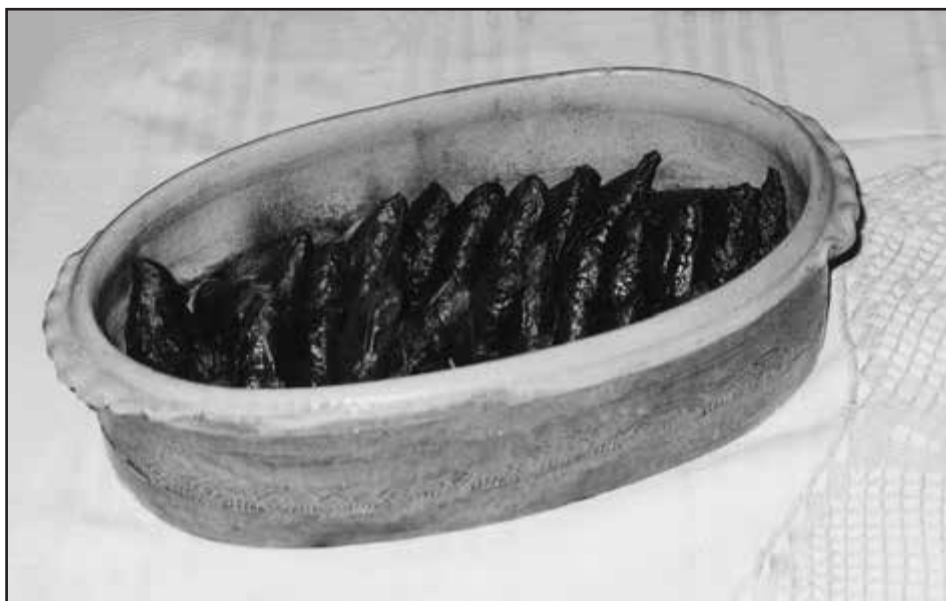
9. Сланина и паприке у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



10. Вурња на напуштеном имању Најдана Јеленковића у Старом Црвенчеву, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



11. Тикве у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



12. Јело – сармица од виновог листа, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.



*13. Бориславка Митова с хлебом који је сама умесила и испекла, снимила Вера Ш. Момчиловић, у Славињи 2000.*



*14. Налагана баница од суканих кора, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.*



15. Сукана баница од разтрзаниох кора, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.



16. Славска трпеза, сукане пите са зељем и сиром, пихтије, љутеница, цеђено млеко, вурда и кисело млеко, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.



*17. Предјело – наприке пуњене купусом, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.*



*18. Кристина и Стојан Игњатовић с видовданским колачом, снимила Вјера Медић у Станичењу 2001.*



19. Славско жито – пченица на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.



20. Славски колач – кравај, на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.





21. Погача – сунџокрет, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.



22. Јело – бели пасуљ, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.



23. Чесма у манастиру Темска, снимила Вера Ш. Момчиловић 2004.



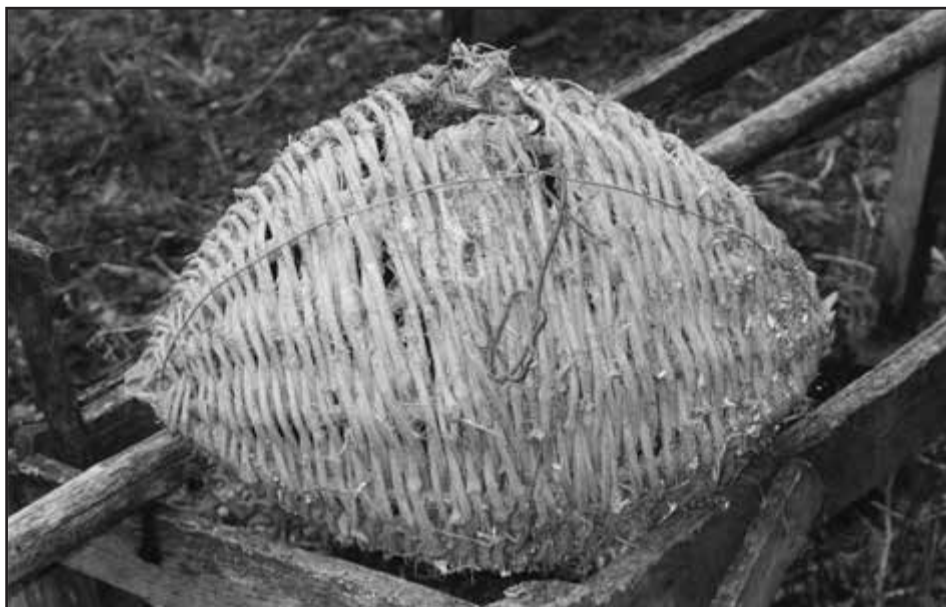
24. Софра с паницом и тронишкама, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.



25. Црепуља – црења с вринишом, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.



26. Даска на којој се меси хлеб, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Верице Величковић у Орљи 2004.



27. Затворена корпа – тутуле, у којој се чува суво месо, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Цанка Лазаревића у Орљи 2004.



28. Месара Радовић на Тргу Републике, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



29. Пиротски специјалитет пиле на јуфку, снимила Вера Ш. Момчиловић, на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.



30. Славски колач, за славу Кола српских сестара, Малу Госпојину, направила Љиљана Ђорђевић, фотографија поклон Етнографском музеју од Љиљане Ђорђевић



31. Остава Марије Цветковић, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



32. Јело од лука – паклама, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и тића пиротског краја, септембра 2002.



33. Пекара Цар у улици Српских владара, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



34. Пијаца у Пироту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.



CIP – Каталогизација у публикацији  
Народна библиотека Србије, Београд

39

ГЛАСНИК Етнографског музеја у Београду =  
Bulletin of the Ethnographic Museum in  
Belgrade / уредник Весна Марјановић. – 1926,  
књ. 1–1940, књ. 15; 1953, књ. 16– . –  
Београд : Етнографски музеј, 1926– (Београд :  
Чигоја штампа). – 24 cm

Годишње. – Није излазио од 1940. до 1952.  
године.

ISSN 0350–0322 = Гласник Етнографског  
музеја у Београду  
COBISS.SR–ID 4253698