

II 209

ГЛАСНИК

ЕТНОГРАФСКОГ МУЗЕЈА

25

БЕОГРАД 1962

ГЛАСНИК
ЕТНОГРАФСКОГ МУЗЕЈА
У БЕОГРАДУ

КЊИГА 25



1962

Rédacteur en chef
SPIRO KULIŠIĆ

Comité de rédaction
SPIRO KULIŠIĆ, PERSIDA TOMIĆ, NIKOLA PANTELIĆ

JERINA ŠOBIĆ



САДРЖАЈ

ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА У ГОРЊОЈ РЕСАВИ

Персида Томић: Увод	— — — — —	5— 10
Персида Томић: Опште напомене о привреди у горњој Ресави	— — — — —	11— 15
Персида Томић: Сточарство	— — — — —	16— 45
Душан Д. Масловарић: Земљорадња	— — — — —	46— 81
Персида Томић: Домаћа радиност и занати	— — — — —	82— 93
Персида Томић: Допунско привређивање	— — — — —	94 —97
Никола Пантелић: Село и породица	— — — — —	105—134
Милица Бошковић: — Матић: Народни обичаји		
I. Свадбени обичаји	— — — — —	135—170
II. Погребни обичаји	— — — — —	171—194
III. Ђурђевдански обичаји	— — — — —	195—202
IV. Крсно име — слава	— — — — —	203—210

IN MEMORIAM

Персида Томић: Јерина Шобић (1909—1962)	— — — — —	211—213
---	-----------	---------

ИЗВЕШТАЈИ

Никола Пантелић: Летња пракса студената етнологије у Пољској	— — — — —	215—216
Извештај о раду Етнографског музеја НРС у периоду од 1. октобра 1961. године до 1. октобра 1962. године		217

TABLE DES MATIÈRES

RECHERCHES ETHNOLOGIQUES DANS LA RÉGION DE LA HAUTE RESAVA

Persida Tomić: Introduction — — — — —	5—10
Persida Tomić: Remarques générales sur l'économie de la Haute Resava* — — — — —	11—15
Persida Tomić: Élevage — — — — —	16—45
Dušan D. Maslovarić: Agriculture — — — — —	46—81
Persida Tomić: Industrie domestique et métiers — — — — —	82—93
Persida Tomić: Économie complémentaire — — — — —	94—97
Nikola Pantelić: Village et famille — — — — —	105—134
Milica Bošković-Matić: Coutumes populaires	
I Coutumes nuptiales — — — — —	135—170
II Coutumes funéraires — — — — —	171—194
III Coutumes de la St Georges — — — — —	195—202
IV Fête patronymiques — slava — — — — —	203—210

IN MEMORIAM

Persida Tomić: Jerina Šobić (1909—1962) — — — — —	211—213
---	---------

COMPTES RENDUS

Nikola Pantelić: Pratique estivale des étudiants d'ethnologie en Pologne — — — — —	215—216
Compte rendu sur l'activité du Musée Ethnographique de la RPS dans la période du 1 ^{er} octobre 1961 jusqu'au 1 ^{er} octobre 1962 — — — — —	217

ЕТНОЛОШКА ИСТРАЖИВАЊА У ГОРЊОЈ РЕСАВИ

УВОД

У плану свога истраживачког рада Етнографски музеј у Београду предвидео је етнолошка испитивања становништва ресавског говора. Циљ испитивања је да се утврде специфичне црте овог становништва, како у његовом етничком саставу тако и у његовој култури. Поред традиционалних облика народног живота и народне културе, ова ће истраживања настојати да открију и промене у животу и култури у вези са процесом социјалистичке изградње.

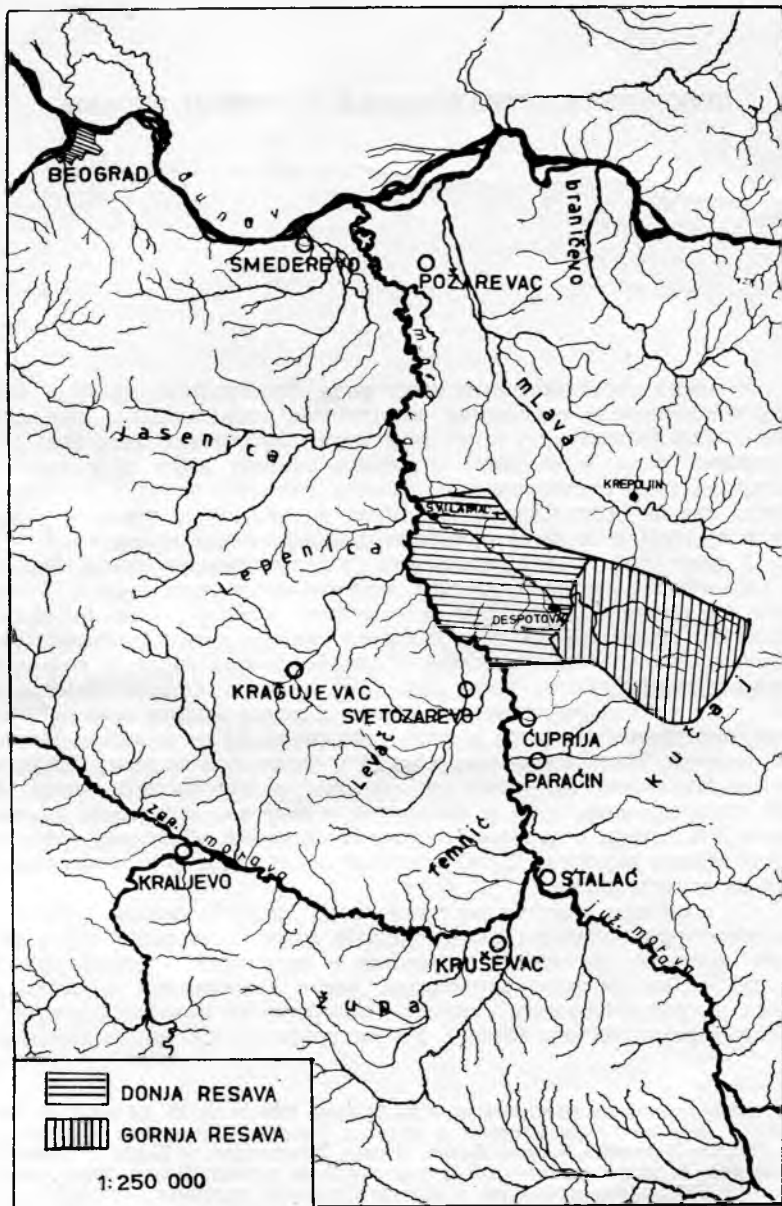
У току 1960. и 1961.¹ извршена су испитивања у горњој Ресави, где интензивни развој рударства, особито последњих година знатно утиче на промене у животу и народној култури. Ова је област етнолошки занимљива и због сложеног састава њеног становништва, јер поред српског становништва у неким селима живи и неколико влашких родова, Осим тога, још 1907. и 1926. године вршена су антропогеографска испитивања у горњој и доњој Ресави, што је нашој екипи омогућило да прати и неке етнолошке промене почев још од овог периода. Истраживањима која је у наведеном периоду извршио Станоје Мијатовић проучени су: положај и тип насеља, затим облици привређивања, куће и привредне зграде као и порекло становништва.² А подаци о народној ношњи и народним обичајима објављени у посебним радовима С. Мијатовића³ послужили су нам као основа за даља истраживања.

Са посебним обзиром на промене до којих је дошло у процесу социјалистичке изградње наша екипа је испитала народну привреду, затим село као друштвену заједницу и задружну и индивидуалну породицу. Као извор за проучавање давно преживелих друштвених односа и традиционалних схватања испитани су свадбени, погребни и неки верски обичаји (слава). Из материјалне културе испитивана

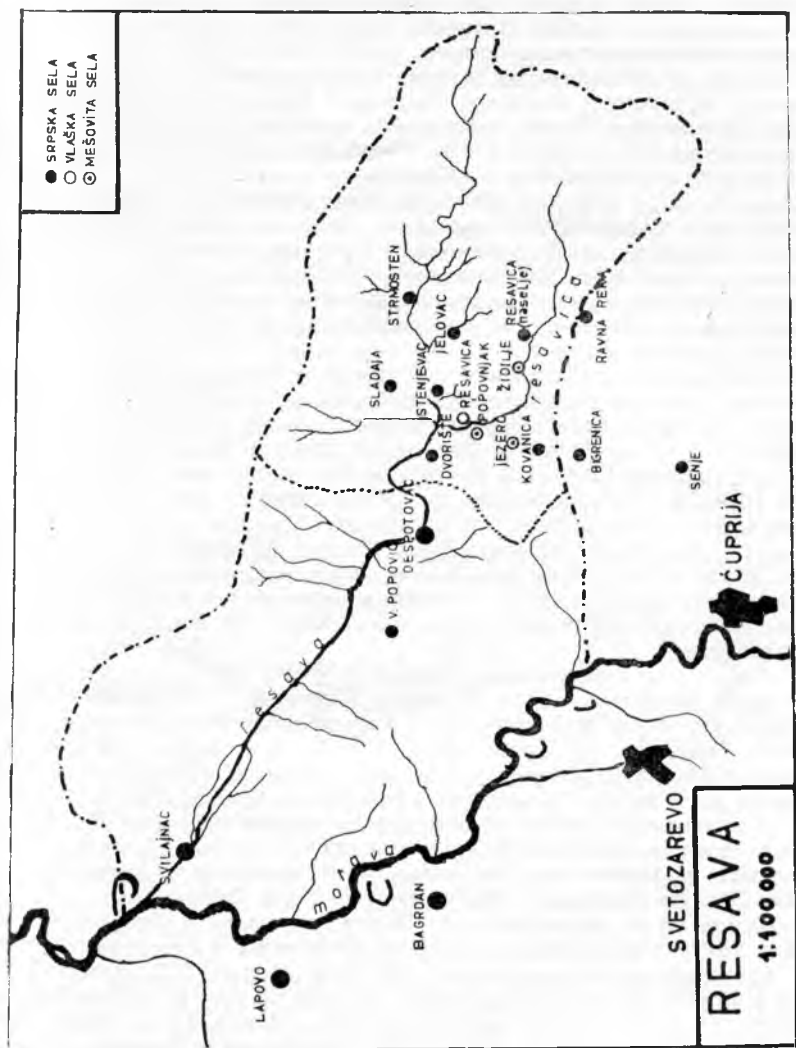
¹ Испитивања су обављена од 4 до 18. јуна 1960. и од 24. IX до 1. X. 1961. године. У раду екипе учествовали су кустоси Етнографског музеја Милица Матић, Никола Пантелић, Јелена Лaziћ, Душан Масловарић и Персида Томић, в. кустос која је уједно руководила радом екипе на терену. Целокупним испитивањима у 1961. години руководио је Шпиро Кулишић, управник Музеја.

² Станоје Мијатовић, Ресава. СЕЗБ XLVI, Београд 1930.

³ Станоје Мијатовић, Ношња у Ресави. Гласник Етнографског музеја IV, Београд 1930, 13-17; и Обичаји у Ресави. Гласник Етнографског музеја, Београд 1929, 26-39.



Карта 1 — Ресави



Карта 2 — Српска, влашка и мешовита насеља у горњој Ресави

је стара народна ношња, али потпунију реконструкцију и развој ове ношње биће могућно изложити тек пошто се изврше испитивања у широј области ресавског говора.

Наша су истраживања вршена само у десет села горње Ресаве: Сладаји, Стрмостену, Јеловцу, Жидиљу, Ресавици, Дворишту, Стењевцу, Поповњаку, Језеру и Кованици која сачињавају комуно Ресавицу са седиштем у насељу Ресавици.⁴ Комуни Ресавици припадају још нека рударска насеља — Сењски рудник, Равна Река, Сисевац, Маквиште, Баре и Водно. Данашња комуна Ресавица територијално се поклапа, углавном, са предеоном целином горњом Ресавом. У комуно Ресавицу нису ушла села Бељајка, Пањевац, Липовица, Буковац, Орашје и Ломница која географски припадају горњој Ресави. Ова села су удаљенија од данашњег рударског центра Ресавице и рудник не врши непосредни утицај на ова села као на она која су у саставу комуне.

Горња Ресава обухвата горњи ток реке Ресаве, која тече између планина Кучаја и Бељанице. Ресавина највећа притока у овој области је Ресавица, чија дужина износи 26,5 км. Највеће планине у горњој Ресави су Кучај и Бељаница. Средња висина прве износи 800 м, а највећа 1.296 м, а друге средња висина око 1.000 м, а највећа 1.360 м. Кучај се налази на југозападној страни. На њему има предела са густом шумом а и пространих поља и сувата. Бељаница је на североисточној страни, према Ресави је стрма и гола, али је пуна дољача. То су безводне долине, често испуњене вртачама и без излаза, тако да вода, кад се отопе снегови или нападају кише, не може да отиче, већ понире и извире на неколико врела на странама поред Ресаве.⁵

Скоро сва села у горњој Ресави долазе у ред планинских села. Она су у жлебовима река и потока (Јеловац, Сладаја, Кованица), у подножју брега или планинске косе (Стрмостен, Стењевац, Двориште, Ресавица), на крају карсног поља или вртаче (Језеро, Поповњак, Жидиље).⁶ Она су у подножју планина и размештена тако да могу да се користе планином, а имају везе с равницом.

Становништво горње Ресаве према истраживањима Ст. Мијатовића потиче од малог броја старинаца (5 родова, 28 кућа) и досељеника из разних крајева, који су се доселили у горњу Ресаву током XVIII и XIX века. Досељеници су били Срби и Власи. Српско становништво је било бројније. Према родовима и броју кућа на првом месту долазе родови досељени са Косова и Метохије (15 род. 291 к), затим из области источне Србије (11 род. 109 к), из Поморавља (9 род. 121 к), из динарских области (6 род. 84 к), из шопске области (1 род, 8 к), из непознатог места (6 род, 34 к). Према прегледу досељених родова по матичним областима и местима досељавања, коју је израдио Ст. Мијатовић, види се да је становништво из динарских области населило само горњу Ресаву. Ст. Мијатовић

⁴ Треба разликовати село Ресавицу и ново рударско насеље Ресавицу.

⁵ Ст. Мијатовић, Ресава, 105-113; Драгашевић, Приноси за географију Србије. Гласник српског ученог друштва XLIII, Београд 1876, 275

⁶ Ст. Мијатовић, Ресава, 104.

напомиње и то да су Косовци, који су насељавали читаву ресавску област, кад су насељавали горњу Ресаву долазили са великим буљуцима оваца (1.000—3.000 брава), јер је овом становништву са сточарском економијом најбоље одговарала горња Ресава, богата планинским пашњацима.⁷

Као и Срби и Власи су релативно новији досељеници (од XVIII — XIX века), који су посредно, преко Црне Реке, Хомоља и ресавских села или непосредно, дошли из Ердеља. Ст. Мијатовић је забележио 19 досељених влашких родова са 219 кућа. У време својих испитивања нашао је да су се три влашка рода са 18 кућа у Дворишту посрбили и један у Стрмостену са 5 кућа.⁸ Данас Влаха има у чисто влашком селу Ресавици, у влашком насељу села Жидиља, и они територијално живе подвојено од српског становништва; затим Влаха има по неколико кућа у селу Језеру и у Поповњаку. Цигана је било 2 рода са 4 куће. И данас их је свега 4 куће.

Број становништва у ранијим периодима може се одредити само приближно, према броју домова, јер су раније статистике вођене само по броју домова, а најстарија и по броју харачких глава. При

ТАБЛА I

село	1822 домаћинства	1870 домаћинства	1926 домаћинства	1960 домаћинства
	арачких глава			
Сладаја	11	50	97	160
Стрмостен	16	57	49	80
Јеловац	9	29	85	107
Жидиље	12	50	66	84
Ресавица	23	54	69	60
Двориште	13	41	62	62
Тењевац	19	51	65	107
Поповњак	27	68	50	81
Језеро	17	48	88	93
Кованица	23	56	63	65
свега:	170	504	694	899
				у рударским насељима 94
				1599

овоме мора се узети у обзир то да су у ранијим периодима куће биле задружније. Према попису из 1822. године домаћинства у горњој Ресави имала су по три харачке главе (види таблу I). Према попису домова из 1822.⁹ и 1970.¹⁰ види се да су после ослобођења од Турака села горње Ресаве била још увек ретко насељена. Према статистицама комуне Ресавице за 1960. годину, у 10 села горње Ресаве има

⁷ Исти, Ресава, 211, 212, 220, 222, 233-235.

⁸ Исти, Ресава, 202, 208, 209, 211, 225, 226, 236.

⁹ Мита Петровић, Финансије и Установе обновљене Србије до

¹⁰ Милан Ђ. Милићевић, Кнежевина Србија, Београд 1876, 1133. 1842. II, Београд 1898, 549.

данас 7.574 становника са 1.505 домова и у рударским насељима 421 становник са 94 дома — свега 7.995 становника са 1,599 домова (види таблу II). Од 1926.¹¹ године до 1960. године број домова у горњој Ресави се скоро удвостручио (таб. I).¹²

Персида Томић

¹¹ Ст. Мијатовић, Ресава, 185-239.

¹² Екипа Етнографског музеја која је вршила истраживања у горњој Ресави дугује особиту захвалност друговима секретару комитета Мирку Димитријевићу, председнику општине Пери Преодојевићу, председнику социјалистичког савеза Радисаву Пантићу, инж. Миодрагу Марковићу, пом. директора рудника Ресавица. Њиховом помоћи у великој мери олакшан је истраживачки рад наше екипе. Истраживачка екипа је наишла на велико разумевање и у самим селима горње Ресаве. Појединци су често остављали своје послове да би дали потребне податке истраживачима.

У Сладаји податке су дали: *Бочковић Драгољуб, Вучковић Милутин, Љубисављевић Радисав и Миливоје, Живковић Обрад, Љубисављевић Дева, Јовановић Боривоје, Миладиновић Станимир, Миленковић Живота, Обрадовић Раденко;*

У Стрмостену: *Вулић Вена, Вулић Милисав, Јовановић Радош, Маленовић Вучко и Миодраг, Милановић Младен, Миливојевић Томо, Милошевић Милојко, Никодијевић Милутин, Тасић Радисав;*

У Јеловцу: *Вукадиновић Чедомир, Милановић Драгутин, Милован и Радисав, Младеновић Мила, Николић Панта, Пантић Милан, Петровић Миљко;*

У Жидиљу: *Васиљевић Миодраг, Дулдановић Докија, Јанковић Злата, Јовановић Каравиљка, Милка, Милисав и Стамат, Милорадовић Добривоје, Милутиновић Милева, Марјановић Милица, Обрадовић Милисав и Лена, Петровић Аксентије, Стевановић Драгутин и Јаворка, Страиновић Адам, Љубиша и Илија, Шошић Паун;*

У Стењевцу *Милосављевић Радован, Милановић Богомир, Миљковић Чедо, Панић Милутин, Радисављевић Најдан, Станковић Стаја;*

У Дворишту: *Димитријевић Радош, Јовановић Наца, Миладиновић Добрива, Милошевић Милка, Обреновић Аксентије, Радић Јелица, Томић Милосав;*

У Ресавици: *Аврамовић Милутин и Анка, Вујић Јанко, Борђевић Даница и Паун, Јовановић Јанко, Николић Добривоје, Пауновић Адам;*

У Поповњаку: *Димитријевић Мирослав, Љубисављевић Радисав, Милић Милош, Новичић Милан, Павловић Никола, Радисављевић Михајло, Радосављевић Чедомир, Стојановић Радул, Стојановић Радосава и Стана, Станојевић Кадивка;*

У Језеру: *Вельковић Мирослав, Марјановић Милосава, Миленковић Жарко, Никодијевић Радош, Обрадовић Милена, Симеуновић Војин, Стојановић Милија;*

У Кованици: *Радојковић Милутин и Савета, Станојловић Селена, Тодоровић Меленија;*

У Пањевцу: *Миладиновић Милојко и Милосав;*

У Пасуљанским Ливадама: *Гачић Миливоје, Балабан Мија.*

П Р И В Р Е Д А

Персида Томић

ОПШТЕ НАПОМЕНЕ О ПРИВРЕДИ У ГОРЊОЈ РЕСАВИ

Од насељавања па све до првог светског рата становништво овога краја бавило се претежно сточарством и производило углавном за домаће потребе. Шуме и ливаде биле су основа целокупног привредног живота. Пространи пашњаци и шуме били су погодни за држање оваца и коза. Било је и ситних сивих говеда, соја буше, које су заједно са овцама напасали на пашњацима. Богатство куће мерило се, углавном, према броју стоке. Стоку, вуну и мрс продавали су и подмиривали дажбине и основне потребе у занатској и индустријској роби. Шума се користила за лисник и брст, затим у жиропадним шумама било је обичне хране за свиње. Као и свуда користили су је за огрев и јапију, за домаће потребе и за продају. Слободна сеча шума у овом крају била је све до првог светског рата.

Обрадиве површине земље биле су у ранијим периодима мале, јер је екстензивно сточарство било главна привредна грана. Сејао се кукуруз, јечам, овас, јара и озима пшеница и у минималним површинама крупник и просо.¹³ У то време сејали су много пасуљ, као међуусев. Приноси земљорадничких производа нису подмиривали потребе исхране и они су куповани у доњоресавским селима. Ово нарочито важи за кукуруз који се до наших дана највише употребљава у исхрани. Пшеницу су сејали у минималним количинама, јер се пшенични хлеб јео само о празницима, и служио је и за мешање културних хлебова. То су биле опште карактеристике у привреди горње Ресаве до првог светског рата.

После првог светског рата становништво нагло расте природним прираштајем и новим досељавањем радника из ближе и даље околине због упошљавања у ресавским рудницима. Повећавањем становништва проширују се и површине зиратног земљишта на рачун ливада, њивске површине се шире првенствено у атарима доњих, равнијих села. Са интензивнијом земљорадњом више се гаје кукуруз и пшеница, а од 1918. почиње да се сеје детелина и у најновије време сади се сточна репа. Са интензивнијом земљорадњом уводи се боља врста рогате стоке. Говече соја буше замењено је домаћим сименталцем.

¹³ Статистика краљевине Србије III, Београд 1894, 142-143.

У горњој Ресави постоје данас разлике у привреди горњих и доњих села, па се може говорити о два привредним зонама. Четири горња села: Сладаја, Стрмостен, Јеловац и Жидиље баве се и данас претежно сточарством а шест доњих села: Кованица, Језеро, Поповњак, Ресавица, Двориште и Стењевац, комуне Ресавице, баве се претежно земљорадњом. Промене у пољопривреди биле су веће у доњим селима зато што су њихови потеси могли лакше и брже бити претворени у зиратна земљишта. Обрадива земља добија све већи значај и расту површине под ратарским културама. Ове промене су још у току. Горња села Сладаја, Стрмостен, Јеловац и Жидиље имају велике атаре, од којих је, отприлике, само једна петина зиратно земљиште.¹⁴ У овим селима до наших дана одржало се традиционално сточарство, односно овчарство.

*

* * *

За привреду горње Ресаве од највећег значаја било је отварање рудника угља, у горњим планинским највишим селима, почетком овога века. Све до половине прошлога века сељаци нису ни знали за употребу фосилног угља. После случајног површинског налаза угља у селу Сењу, уследило је отварање Сењског рудника 1853. године. Административни центар за овај крај, у то време, била је Ђуприја. Средином прошлога века у Србији није постојала никаква индустрија осим Крагујевачке Тополивнице (основана 1853), па према томе једино је она имала потребе за фосилним угљем, а транспорт угља до Крагујевца вршио се воловским колима. Може се претпоставити да Горњоресавци у време отварања Сењског рудника нису били укључени као радници у руднику, јер је, вероватно, било довољно радне снаге из непосредне околине Сења. Ст. Мијатовић само напомиње да се Горњоресавци баве и рударством и рабацликуом, тако да су подаци временски неодређени.

Изградњом железнице Београд — Ниш 1882, Сењски рудник улази у другу фазу свога развика која је обележена великим напретком у производњи. Сењски рудник је по свом географском положају и квалитету угља био предодређен да снабдева прву српску железницу. Због потребе железнице за угљем убрзо се изграђује пруга узаног колосека од Ђуприје до Сењског рудника (1892), а нешто доцније, у непосредној близини, отвара се рудник Равна Река (1902 — 1904) и везује узаним колосеком за Сењ (1907).

Потреба железнице за угљем покренула је на даља истраживања угљених наслага. Тако се још 1874. године оснива Ресавска рударска дружина која врши истраживања у горњој Ресави. Првих година овога века трговац и поседник Н. Јоцић улаже свој капитал за истраживање и експлоатацију горњоресавских рудника. У 1908. години била су отворена три рудника у горњој Ресави: Стењевачки, северно од села Стењевца, Стрмостенски западно од Стрмостена и Жидиљски. У рудницима нису постојала никаква машинска постро-

¹⁴ види таблу у одељку о земљорадњи.

јења. Радници су били сељаци из околних села а радника професионалаца било је свега 16. Транспорт угља се вршио воловским колима, из Стењевачког и Стрмостенског рудника до Ћуприје, а од Жидиљског рудника превозио се до Сењског рудника. Сењски рудник, под управом државних железница радио је под повољним условима, искоришћавајући железницу и механизацију у производњи. Због скупљег превоза експлоатација ресавских рудника није се рентиранала сопственику, и он настоји да побољша транспорт. Баш у времену кад је подигнута железница до Равне Реке, на месту Барама, код села Жидиља откривен је велики површински слој угља и његова експлоатација је давала могућност за већу добит. Сви радови на другим рударским окнима у горњој Ресави су обустављени и цело пословање се централизује у Барама. Повољна околност је била и близина Равне Реке, односно железнице, па се зато инвестира приватни капитал за изградњу жичаре од Бара до Равне Реке. После првог светског рата сопственик рудника у горњој Ресави користи повољну конјуктуру на тржишту па развој рудника у горњој Ресави знатно се унапређује. Материјална средства се улажу за већу механизацију у производњи. Од 1928. године рудник из горње Ресаве подиже сепарацију угља и брикетницу у Ћуприји, а за транспорт користи новоизграђену жичару до Сењског рудника, поред већ раније изграђене до Равне Реке. Од Сењског рудника до Равне Реке користи се железница узаног колосека.¹⁵ Према оваквој организацији рада није било потребе за већим бројем радника из редова сељака и зато је мали број Горњоресавца био укључен у производњи угља. У овом периоду није било инвестирања материјалних средстава у грађевинској изградњи, за станове радника или за путеве или железницу. Горњоресавци су секли шуму за јамску грађу за потребе рудника и превозили је воловским колима по беспутним теренима.

По другом светском рату у горњоресавским рудницима нагло се повећава производња угља услед брзог развоја индустрије. Горња Ресавица постаје центар свих Ресавско-моравских рудника („Рембас“) са централним насељем у Ресавици (влашка мала села Жидиља), у долини реке Ресавице. Према данашњој организацији постоје два погонска центра. Први обухвата подручје Ђулско-Жидиљско и Равноречко — Сењско са центром у Ресавици, оба гравитирају према реци Ресавици. Рудници Равна Река и Сењски везани су тунелима са погонским центром Ресавица. Изградња овог центра завршена је 1959. године. Други погонски центар обухвата Стрмостенско-Јеловачко подручје, терене који гравитирају према долини реке Ресаве. Изградња је у току.

После другог светског рата изграђен је пут и железница нормалног колосека од Ресавице до Деспотовца. Деспотовац је даље везан једним путем за Ћуприју а другим за Марковац. С друге стране насеље Ресавица везано је са рудницима Равна Река и Сењски рудник и даље за Ћуприју. У насељу Ресавица инвестирано је веома

¹⁵ Јосиф Панчић, Развој Сењског Рудника. 100 Година Сењског Рудника, Београд 1953, 64-151.

много за изградњу радничких станова, који пружају могућност здравог и удобног становања и других зграда за културни и друштвени живот. Политика рудника је да раднике са села веже за рудник и одвоји од пољопривреде.

Предузеће „Рембас“ не подмирује потребу за радном снагом из околних села. Политика предузећа је да помогне пољопривредника у механизацији, да стоку замени племенитијом врстом, да уведе интензивнији начин вођења газдинства, с тим да се ослободи део радне снаге која ће пре ићи у рудник. Та политика довела је до оснивања пољопривредне задруге „Јединство“. Проблем снабдевања рудника радном снагом поставио се јаче тек у послератном периоду када су у горњој Ресави отпочели велики радови на изградњи железнице и путева. Један део радне снаге привукла је и изградња предузећа за импрегнацију дрвета „Јужни Кучај“ у 1961. у селу Дворишту. Оно данас упошљава 50 људи. По статистици рудника у девет села комуне Ресавице (осим села Жидиља) у 1960. години било је укупно 1.884 мушкараца старих од 18—55 година. Од ових је 597 било запослено у руднику. Велике могућности за зарадом извукле су чак и жене из сеоских домаћинстава, па их видимо запослене као помоћне неквалификоване раднице. На помоћним пословима у руднику запослено је 128 жена и то у дирекцији 102 и у рудницама 26. У предузећу „Јужни Кучај“ запослено је 23 жене (од 50 радника) на полирању дрвета.

Селјаци рударски радници из непосредне близине враћају се свакодневно кући. После рада ван куће помажу код куће у тежим пословима, тако да се њихово радно време продужава. Из даљих села иду једаред или два пута недељно кући. Тенденција рудника је да селјака преоријентише у рудара и да га одвоји од делимичног привређивања у ратарству или сточарству, који му одузимају време одмора. Традиција засада још вуче и селјак је најчешће и радник и пољопривредник; рудник тражи и пружа могућност за обуку квалификованих рудара, који су много боље награђени од селјака „полугана“.

*
* *

Земљорадничка задруга „Јединство“ извршила је за кратко време, у току само три године, велики преокрет у пољопривреди горње Ресаве. Тако под утицајем Задруге само 20% површина је под старом врстом пшенице, док је остатак под високородном италијанском пшеницом; она се сеје и у брдским теренима. У овчарству су се селјаци показали конзервативнијим а у свињојству и живинарству напреднији. Данас се у горњој Ресави може видети само кокош врсте „њу — хемшир“. Шарено крупно говече врсте домаћи сименталац је сада домаће говече. Ово говече се одомаћило у горњој Ресави почев од првог светског рата.

Задруга „Јединство“ са седиштем у насељу Ресавици активна је од 1. I. 1959. године и то с машинском парком и транспортом.

Сектори њенога рада су кооперација са сеоским домаћинствима у обради земље, откупу пољопривредних производа и у сточарству. Задруга затим производи креч (Стењевачко поље), има електрични млин (насеље Ресавица) и радионицу за поправку машина.

У ратарству један вид кооперације је заједничка производња. Задруга обавља за рачун ситнопоседника орање, поравнавање, дрљање, сетву са сејалицом, затим она даје и семе и вештачко ђубриво. Произвођач кооперант уступа на експлоатацију Задрузи земљу, чисти је од корова, обавља жетву и вршај са вршалицом. Задруга узима 52% — 54%, а кооперант 48% — 46% од усева.

Други вид кооперације је давање семена од стране задруге. Семе се обрачунава двоструко више по једном килограму од тржишне цене по једном килограму жита.

Трећи вид кооперације је позајмица машина, на пример за орање. Цена орања зависи од површине земљишта: у колико је земљиште веће услуге су јефтиније. Цене орања по хектару износе од 7.500 до 10.000 динара.

У сточарству Задруга кооперира на више начина. Продаје празове, осемењује овце. Код укрштања мерино — овнова са домаћом врстом „праменком“ било је успеха, јер су јагњад крупнија. Задруга је продавала, односно позајмљивала овце праменке и расне краве. Преузела је и откуп млека по селима: Јелович, Жидиљу, Кованици, Поповњаку и Ресавици. Првих година откупљено млеко Задруга је прерађивала, а од 1961. препродаје га нишкој млекари, која је основана у селу Бигреници, испод Кучаја. Нишка млекара прерађује млеко у сир.

За одгој свиња Задруга у сваком селу има по неколико коопераната. Ако Задруга да сељаку крмачу „назимицу“ сељак је дужан кад се крмача опраси да врати Задрузи две назимице (за један килограм — два килограма тежине). Задруга је позајмљивала приплодне бикове под условом да сељак користи бика за приплод своје и туђе стоке а после две године дужан је да врати утовљеног бика.

СТОЧАРСТВО

Овчарство

Све до првог светског рата сточарство, и то овчарство, било је главно занимање и у горњим и у доњим селима горње Ресаве. Простране шуме, велики пашњаци и ливаде упућивали су становништво на ову грану привреде. То потврђује и Ст. Мијатовић, говорећи о горњој Ресави: „сточарство је главно народно занимање, земљорадњом се тамо занимају отприлике онолико колико се у доњој Ресави занимају сточарством. То долази отуда што је зиратне земље посве мало, а има много сувати и пасишта, која нису погодна за обделавање. Од стоке највише пате овце“.¹⁶ У време његових испитивања, у Ресави је било већих задруга са великим бројем оваца. У селима Сладаји и Стрмостену и данас се прича о томе да је некада било домаћина који су о Бурђевдану бројали по 1.000 оваца у своје буљуку. Између два светска рата било је домаћина у горњим селима са по 500 оваца. Данас у горњим селима има домаћинстава са по 200 оваца, а у доњим по 70. Некада је било мање домаћинстава са по више брава, данас је више домаћинстава са мање стоке. Свуда се чује да је оваца мање, да овчарство опада. Међутим, према попису стоке за 1900. годину у десет села горње Ресаве, у којима смо вршили испитивања, било је 20.705¹⁷ брава оваца, а за 1921. године било је 22.653¹⁸ брава. У овај број су урачунате овце, јагањци и овнови. У 1960, према попису стоке, у комуни Ресавици било је 26.460 оваца (табела II), а у 1961. било је 27.110 брава. У ствари, оваца је мање по домаћинству, јер се број домаћинстава повећао, тако да укупни фонд оваца не опада. Напротив, према попису стоке овчарство је у порасту, али у доњим селима постоји тенденција за смањењем овчарства.

Пошто су ливаде у доњим селима преоране у њиве, она немају довољно суве хране за зимску исхрану оваца. У летњим месецима стока са трла изгони се на утрину која је сада својина комуне. Али се и на утрини смањује испаша. На оним утринама које комуна пошумњава, као и на оним на којима се врши сеча, забрањује се испаша стоке. Из ових разлога данас сваки домаћин има само оно-

¹⁶ Ст. Мијатовић, Ресава, 146.

¹⁷ Статистика краљевине Србије до 31. XII. 1900 године, Београд 1903, 176-179.

¹⁸ Резултати пописа домаће стоке од 31. I. 1921. Издање Дирекције државне статистике у Београду, II, стр. 71.

лико оваца колико може у зимском периоду да исхрани на своме грлу. Нижа села, која се данас баве претежно земљорадњом и производњом сточне хране опредељују се за гајење крава, а умањују број оваца; нека су и затрла овце. Говедарство из дана у дан у доњим селима почиње да потискује овчарство.

Горња виша села, са мало ораница, а више ливада, имају и више услова за овчарство. Сладаја, Стрмостен, Јеловац и Жидиље због пространих пашњака за овце и данас се баве претежно овчар-

ТАБЛА II

село	становника	домаћинства	крава	(говеда)	рад. стоке	оваца	свиња	живине
Сладаја	1134	220	159	233	204	3088	310	840
Стрмостен	1312	263	272	397	284	5763	330	1668
Јеловац	732	131	203	270	230	4469	208	756
Жидиље	690	135	174	233	154	3378	291	700
Ресавица								
— село	282	52		40	51	1046	251	621
Двориште	810	169	137	170	161	915	388	1556
Стењевац	878	175	144	227	177	2363	283	1130
Поповњак	456	109	90	126	124	712	280	838
Језеро	713	135	151	225	160	2120	416	980
Кованица	572	116	146	192	151	802	287	967
<i>Рударска насеља:</i>								
Равна Река	263	56	69	108	66	1527	116	382
Сењски Руд- ник	31	7	3	4		28	11	14
Сисавац	65	16	7	12	7	20	18	112
Маквиште	32	7	8	11	16	88	11	84
Баре	22	5	9	13	6	122	2	35
Тополовац	33	3	4	2	3	25	3	15
Свега	7995	1599	1575	2262	1784	26466	3155	11098

ством. Некада су држали и козе. Држање коза данас је законом забрањено.

У горњој Ресави гаје се полукривовирска овца и праменка. Задруга „Јединство“ покушала је меринизацију оваца, али није било много успеха. Нешто успеха било је са укрштањем праменке са мерино. Вуна мерино-оваца је квалитетнија, али њено руно не подноси влагу. Међутим, овце у горњој Ресави изложене су влаги. Сељаци у овим селима још увек сами прерађују вуну и за њихову прераду боље им одговара оштрија вуна њихових оваца, праменке и полукривовирске, јер је јача и погоднија за ткање и ваљање трајног сукна. Гаје искључиво беловунасте, односно „жујасте“ овце. Данас се у буљуцима само погде може видети црно бравче. Некада

се избегавало зато што се боље продавала бела вуна, а друго што се веровало да црно бравче у буљуку доноси несрећу. Занимљиво је напоменути да се доскора веровало да неке аномалије код оваца доносе буљуку срећу. Тако, добро је кад се у буљуку нађе овца „штиркиња“¹⁹ која се мрчи, али не остаје сјагна. Она је носила звоно, јер таква овца најчешће иде испред осталих. И овца „удумкиња“, која се не мрчи, јер је полно неодређена, држала се у буљуку. У буљуку носи звоно и она овца која је „потрагљива“, која заостаје. Овну који хоће да се туче, не стављају звоно. „Подојница“ је овца чије јагње се прода, закоље или липше. „Сутарчићи“ су јагњад која се до клања хране само млеком. „Шиљеж“ су прошлогодишња јагњад, али се под тим именом убрајају: јагњад, јалове овце и овнови, који се чувају одвојено од оваца музница.

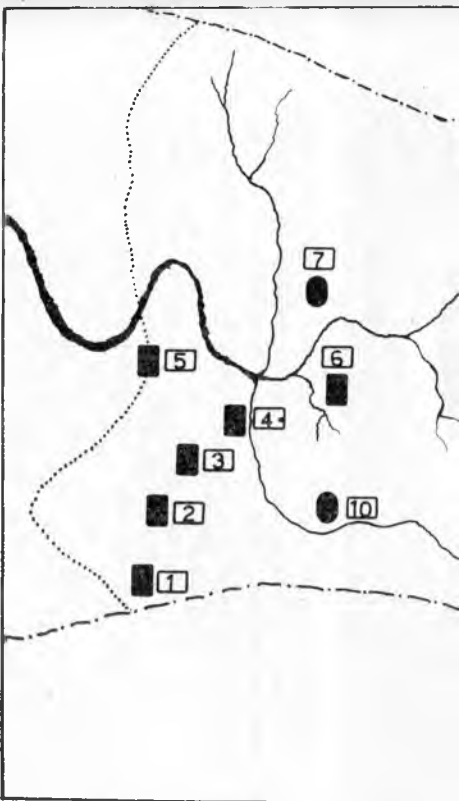
Ливаде и пашњаци („пашалуци“) су основа за овчарство. „Пашалуци“ су слаба земљишта на утринама која се не косе (за разлику од ливада које се косе) и служе за летњу испашу стоке. Стока, особито овце, проведу на пашњацима, на утрини од Бурђевдана до августа, па и до септембра, када нестаје траве на овом сушном земљишту. У то време пресуше и многи извори. Тада свако своју стоку враћа на своје покошене ливаде или на њиве у „стрњике“, кад се дигне „стрвель“. Бељаничке попаше су питомије, трава је мека и сочна, али су ретки извори, а кучајске су богатије водом. Горња села, која се данас баве претежно сточарством имају три пута више ливада него њива. Већ у Стењевцу и у другим нижим селима више је земље под њивама.²⁰ Идући према Морави земља је све јача, ливада је све мање.

Ливаде поред трла косе се почев од јуна месеца па до августа. Кад је родна година или кад је место „барљиво“ (подводно), покоси се отава. Без обзира на годину, ливаде ђубре сточним ђубривом. Тако стока, делом због боље испаше, делом ради ђубрења, враћа се на покошене ливаде. Откако памте, косе су куповали у градовима, а ковачи су их оштрили. Косачи сами оштре косе „чуком“ (чекићем) на „наковљу“, или брусом који носе о појасу у „чоку“ (водиру од врбовине).

Када се покошена трава просуши од једног „закоса“ — „откоса“ сено се упласти на ливади у 10—15 пластова (Јеловац, Стрмо-стен), односно здене у „навиљке“. (Кованица), влашки „поркоњи“. Потом се сено „устожи“ (Поповњак), односно „здене“ Јеловац, Језеро, Жидиље) у стог. Пренос пластова и навиљака врши се помоћу ракљастог „коца“. Колац се подвуче испод пласта и веже конопцем за пласт и помоћу говеда довуче на место где се сено стожи. Сено се устожи око побијеног коца високог 3—4 м, или окресаног дрвета, високог 5—7 метара. На устожено сено ставе се лемези — мотке, које се на врху вежу, 4—6, што зависи од стога. У један стог здене се по 10—15, а може и 25 пластова (око 2.000 кг. сена). Да стока не би прилазила сену, стогови се врљикама ограде у „сењак“ (Језеро,

¹⁹ Вуков Рјечник, *шкркиња*, жена нероткиња.

²⁰ види одељак Приватна имања.



Карта 3 — Сточарска и земљорадничка насеља у горњој Ресави

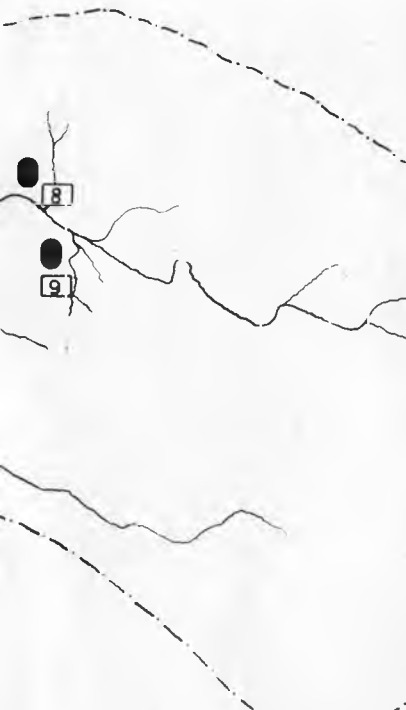
karTa
ZEMLJORADNJE i
STOČARSTVA

legenda

- 1 kovanica
- 2 jezero
- 3 popovnjak
- 4 resavjca
- 5 dvorište
- 6 stenjevac
- 7 sladaja
- 8 strmosten
- 9 jelovac
- 10 židilje

■ pretežna zemljoradnja
uzgredno stočarstvo

● pretežno stočarstvo
uzgredna zemljoradnja



Жидиље), односно у „котар“ (Јеловац). Кад се здене сено, оно се грабуљама „чешља“ (поравњава) да се киша низ њега слива. Ако се сумња да је сено влажно, онда се стог сена „препласти“ да се не убуђа.

У доњим селима с претежно земљорадничком економијом све чешће се виђају „плевње“ (зграде за кабасту сточну храну). Оне се граде испред кућа, поред улица. Граде их од летава. У једну велику плевњу стане око 20—30 кола сена. Кад је Ст. Мијатовић вршио испитивања, плевњи није било у горњој Ресави.

За овце, лети, док лишће не пожути „креше се лисник“ — „лисњак“. Док су држали козе, лисник је кресан и за козе. Лисник за овце више крешу доња села, где су ливаде узоране. Шума се креше од цера, багрема, горуна, јасена и другог дрвећа, осим букве. Секу се гране најдуже око 1,5 м. Кад се исеку, прво се „ућолче“, сложе се грана на грану, а лишће на лишће, да се просуши. После тога дене се у „лисник“, тако да се лишће слаже унутра а „сеча“ (гране) споља. Да се шума не убуђа, понеко слаже тако, да у једном реду сеча дође унутра, шума споља, а у другом обрнуто, па се тако мења наизменично. Лисник се издиже од земље да га овце не дохвате.

У горњу Ресаву од како се памти, у време кошења долазили су косачи из Левча, Темнића, Белице и Хомоља да косе горњоресавске ливаде. Некада су косили или за вуну (килограм вуне за дан кошења) или за новац. Данас само за новац.

Моба за косидбу траје само пола дана. Домаћин за ручак мора да закоље јагње, да изнесе вино и ракију. На мобу се иде на позив. Ако се иде на позајмицу, она се враћа, и то увек оно што се радило. Кошење и кресање шуме сматрају се за најтеже послове и једнаки су по тежини посла, зато ако је позајмица кошење може се вратити кресање, и обратно. Два копача вреде колико један косач. Кад је у раду неко дошао на позајмицу, домаћин спрема ручак према својим могућностима. Некада је кмет у селу организовао мобу у случају кад је жена удовица, или у случају рата или кад је муж на робији.

Исхрана оваца. — Преко лета за овце се спреми до 2 кг. соли по браву. Некада се за стоку куповала со у „крупници“, коју би натакли на ракласто дрво, под наслон, а овце су прилазиле и лизале, смењујући се. Сада се овцама даје ситна со, из корита, које је подигнуто на две сохе.

Кад се овца ојагни „зоби“ се — „јарми“ се, даје јој се јарма од кукуруза, овас у зрну или зоб. Овце се јарме чешће у пролеће, док се јагањци не одлуче. После одлучивања јагањаца, крме се ређе, недељно, па и ређе. Јарма се ставља на „рудину“ (земљу).

За исхрану једне овце преко зиме треба спремити два пласта сена (сваки пласт око 100 кг.), око 2 кг. жита (зоб, кукуруз, јечам), и око 2 кг соли. Поред сена овцама се спрема и лисник. Ако се за једну овцу спреми само један пласт сена (доња села немају довољно ливаде), онда је потребно спремити и лисник, тако да на 5 оваца дође један лисник. Домаћинства са више ораница, а са мање сенокоса спремају, отприлике, за 70 оваца 4 кола репе и два цака јарме. Од

пре 5—6 година доња села саде репу за свиње и говеда првенствено, али дају и овцама.

Овце и зими пасу по гудурама. Крајем новембра или у децембру, кад падне снег, овцама се полаже. По снегу се стављају „пласке“ сена (колико захвати рогуља). За 3—5 оваца оставља се једна „пласка“, или се сено носи на „бреме“ у тор, везано конопцем. Зими док траје снег овце се не поје, али се сланом водом попрскају „пласке“ сваког трећег, четвртог или петог лана.



Сл. 1. Трло више села Жидиља

Ако се сено „развршава“ онда се рогуљама скида са врха, или се из стога сено чупа „шиљком“ — крљигом²¹ (ракљастим дрветом).

Трла — колибе. — Кошара за стоку, кошарче за младунчад, заклон за стоку („крила“) где се стока склања кад је непогода, заједно са тором зове се „трло“ или „појата“ или „салаш“ (сл. 1). Покрај трла увек је „колиба“ за смештај чељади. У састав трла улази и кочина за свиње и кошара за „перутину“ (живину).

У горњој Ресави најчешће се чује израз „трло“ — „идем код трле“ или „идем код трла“ (Језеро, влашки „лат’рла“ и „полошће“), али се каже и „колиба“, ређе се чује „појата“, а најређе „салаш“. Термин „бачија“ означава летњу колибу где се прерађује млеко. За колибу и трло се каже да су у „пољу“, а за село да је „у реци“.

²¹ Крюк на руском значи кука.

ако је село на реци (Ресава, Ресавица). Места без шуме називају „поље“ а са шумом „бучина“.

Некада велике буљуке оваца нису ноћу затварали, овце су и ноћу биле на „чистини“. Само су јагњад затварана. Стока се уопште мање неговала, зато што су буљуци били већи. На утрини је било више шуме, које су штитиле овце од ветрова. Шума је, међутим, била пуна „дивљине“ и чобани су са псима били стално на опрези. С пушком о рамену, ноћу поред ватре, чобани су чекали да пси залају. Кад је киша падала, чобанин би сео огрнут кабаницом на крупицу соли, да је заклони, да се не отопи, јер лети на утрини није ни било заклона.

Данас је више ветрова, али је мање опасности из шуме. Три пута је мање паса, јер се на вукове ретко наилази. Мање је оваца у буљуцима, али је већи број буљука, због чега је чување отежано. Чување је отежано и на трлв, јер су имања уситњена и нема више ширине за испашу.

Стока се данас боље негује. На утрини се граде трла исто као и на сопственом имању; више се пажње поклања исхрани стоке, тежи се интензивном сточарству. Ст. Мијатовић је забележио да су у горњој Ресави ливаде у близини села преоране и да се овце држе на „трлима“ — „појатама“ — „салашима“ више села. Од тада трла су померена још више према планини и данас су далеко од кућа у селу. Деоима имања су распарчана, тако да су имања једног сопственика на неколико места, удаљених једног од другог. Сено са удаљених ливада не преноси се на једно место, већ до најближег већег дела имања, па се на сваком већем делу имања подиже колиба и стока се премешта од једног до другог. Стока се премешта са једног трла на друго не само зато да би се упростила исхрана, већ и ради ђубрења земљишта. Торењем ђубре се оранице и сенокоси.

Домаћинства са већим бројем оваца и са више ливада имају зимска и летња трла, зимска су ближа селу, а летња даља. На летња трла се иде пре Ђурђевдана, а на зимска трла силазе крајем августа или септембра. Ближе колибе удаљене су од сеоских домаћинстава по 1/2 до 2 часа хода, а има их која су удаљена и по 6 и више часова. Доња села подижу летња трла на утрини (данас својина комуне), јер су њихова трла на сопственом имању удаљена од утрине. Међутим, летња трла горњих села су најчешће на сопственим имањима која су покрај утрине, па се стока свакодневно тера на испашу на утрину и враћа на своје трло. На летња трла горњих села прима се и туђа стока, и то без икакве надокнаде — кирије за трло, јер туђа стока ђубри имање сопственика трла.

Трла се подижу на оцедитим местима, ниже пашњака. Најповољнија је јужна страна. Тор (вл. „струнга“) са кошаром и наслоном чини једну целину. Тор је преграђен, а на прегради су вратнице — „струга“ (вл. „уша“). На том месту се музу овце. Преграда дели тор на горњи, мањи део и доњи већи. Кад се овце дотерају за мужу, утерају се у мањи тор, па се из мањег тора пропуштају кроз стругу, где се музу, у већу, зато што је лакше истерати овце из „тескобе“ (сл. 1). Понеки тор има уз стругу дрво или „вењак“ да чобанима и овцама прави хлад или их штити од кише док траје мужа.

Ограда се најчешће прави од пободених „соха“, између којих се стављају „врљике“ — „шталићи“, једна изнад друге. Дужина врљика од једних соха до других чине једно „штало“ — „катови“ (Јеловац). Поред улазних вратница — „струге“ оставља се једно покретно „штало“, које се скида кад се у тор утерују кола и товари ђубре. Ретко се тор ограђује плотом или прућем.



Сл. 2. „Колиба“ саграђена од чатме

Како један део укућана скоро целе године живи на „колиби“ (Власи кажу „платина“ по „платинама“ — даскама од којих су грађене) код трла, то су колибе данас саграђене као куће у селу, најчешће од чатме (сл. 2). Име колиба остало је од некадашње колибе покривене кровином. Колиба на трлу је често мања него кућа у селу. У новије време има и „зиданих колиба“. Као и куће у селу и „колибе“ граде мајстори из Црне Траве и околине Пирота. Колибе су дводелне, изузев оних легњих које граде на утрини. У првој просторији је „оцаклија“ која за разлику од старе има поред „комина“ и шпорет. У већим „колибама“ постоји и посебна соба за „бачију“ (просторија где се прерађује млеко и чува бели мрс), у мањим дводелним, „бачија“ је у оној соби која се не ложи или пак у подруму. На утрини су бачије једноделне, док се за чобане подижу посебне колибе.

Уз колибе граде кошаре „шиљкаче“, стожасте, с једним рогом и округлом основом и дугачке кошаре на 4—6 „грета“ (рогова), затим „крила“, „шупе“, „торови“, „обори“.²²

Бачија. — У пролеће до маја месеца свако домаћинство напаса овце и другу стоку на својим ливадама око трла. Почетком маја изгони се стока на „утрину“ — „планину“ (планинске косе), да би се преко лета покосиле ливаде око трла и спремило сено за зиму. Са утрине стока се враћа почев од августа, а понеко држи стоку на утрини и до септембра. На утрину се иде колективно — „у смеши“ или посебно. Одувек су домаћинства са већим бројем оваца ишла на летњу испашу посебно, а домаћинства са мањим бројем оваца су се удруживала. До наших дана сачувала се традиција колективног чувања стоке и заједничког искоришћавања млека у летњим месецима. Док у горњим селима која се претежно баве овчарством свако домаћинство посебно чува и музе своје овце, јер су њихови „буљуци“ већи, у доњим селима с претежно земљорадничком економијом и с мањим бројем оваца домаћинства удружују стоку преко лета ради уштеде радне снаге и економичније прераде млека.

Под „смешом“ се подразумева удруживање стоке ради заједничког чувања (оваца музница, некада и коза, шиљежи, говеда, свиња и магараца), затим мужа оваца и прерада млека. Под „бачијом“ (влашки „башија“) подразумева се летње чување оваца на испаши у планини, мужа и прерада овчијег млека преко лета (док је било коза и козјег). Обично се каже „идем на бачију“ било да се иде колективно, било посебно. Бачија почиње кад се одлуче јагњад.

Како горња села (Сладаја, Стрмостен, Јеловац и Жидиље) имају више оваца и укупно и по домаћинству то се на индивидуално овчарство наилази само у овим селима. Доња села данас се баве претежно земљорадњом, она имају мањи број оваца, па се удружују лети са стоком и иду у „смешу“. Последњих година ниједан домаћин из доњих села није сам чувао и прерађивао млеко од својих оваца. Раније и у овим селима, кад су појединци имали више оваца, ишли су самостално. У „смешу“ иду 2—5, понекад и више домаћинстава, зависно од броја оваца и друге стоке — уколико је мање стоке по домаћинству, утолико је више домаћинстава у смеши. Удружују се обично рођаци и пријатељи или су у смеши домаћинства чија су трла суседна. Не удружују се сваке године баш иста домаћинства, нити се смешом заснива јаче пријатељство.

Предности смеше су вишеструке, али је основна уштеда радне снаге и економичност у искоришћавању млека. Како у то време падају пољопривредни радови, то домаћинствима са малим бројем чељади, ако немају велике „булуке“, најбоље одговара смеша. Обично свако домаћинство има оваца, шиљежи, говеда, свиња што изискује више чобана и посебну пашу.

Смеша се организује на тај начин што неколико старијих људи, добрих чобана, саставе своју стоку, подвоје је по врсти, па

²² Ст. Мијатовић, Ресав, 151-154.

сваку врсту стоке посебно чувају. Најбољем чобанину или двојници, ако је буљук већи, дају на чување овце музнице, тако да на једног чобанина може да дође највише до 200 оваца. На утрини може један чобанин да чува више брава него код трла, јер се свако трло граничи са суседним имањем, па је чобанину отежано чување стоке. Раније, док је било коза и оне су посебно чуване на утрини, посебно се чувају говеда, посебно шилеж и матарци, посебно свиње. Један од чобана остаје код „колибе“ да чува колибу, донесе воде, насече дрва и др. С обзиром на све мању испашу на утрини, што долази делом због повећавања броја оваца, делом због пошумљавања и сече дрва за потребе рудника, што смањује испашу за стоку, све то отежава чување великих буљука. Из године у годину све се раније буљуци враћају са утрине на покошене ливаде и на њиве где је дигнут „стрвеш“ и због боље испаше и због ђубрења ливада и њива. Данас у једној бачији је највише 150—200 оваца. Из тих разлога у горњим селима чува свако своје овце, боље их негује и храни, да би имао веће користи.

Како се ретко дешава да чобани, односно домаћинства која су у смеши имају исти број стоке, то оном који има мање „прида“ своју стоку оно домаћинство које нема чобанина. За чување сваког брава плаћа се (1961) по 350 динара, и за сваку овцу даје по 1/2 кг соли месечно. Осим плаћања у новцу, понеко за чување оваца надокнади радном снагом. Има примера да чобанин узме 15—16 оваца у смешу и за то добије 10 копача (10 надница за копање), уз „свој мрс“ — уз своју храну. Ако један од чобана узме онолико оваца колико има својих може од добивеног новца за чување туђих оваца да плати попашу и со за своје овце. У доњим селима данас је то уобичајено. Ако се деси да један од чобана унесе у смешу више оваца од других, било да су његова сопственост или да их је узео од других, дужан је да за вишак оваца доплати осталим чобанима који с њим чувају овце. Дакле, без обзира коме су чобанину „придане“ овце, вишак новца за чување туђих оваца дели се на све чобане.

Чобанин се узима и у најам — под „илук“ (од турске речи „ајлук“²³ и то више код индивидуалног, јер је код колективног више уобичајено „придавање“ оваца. Чобанин се под „илук“ погађа од Ђурђевдана до Митровдана и од Митровдана до Ђурђевдана. Данас је све мање чобана под „илуком“. Старији људи памте да је „илук“ био некада 100 динара. Данас, (1961) чобанин се плаћа 30.000 до 40.000 динара за 6 месеци. Плата се одређује према способности чобанина и према величини буљука који се преузима. Вредност овце некада је била једнака вредности трмке. Чобанину се обезбеђује колиба и постељина док је под „илуком“, затим одећа, обућа и храна. Добија и брашна 1 кг по овци за 6 месеци.

Чобани се лети хране углавном качамаком, јер на утрини нема пећи за печење хлеба. Од мрса у првом реду једу сланину, сир и јаја. Кад настане мужа оваца, чобанима се даје по пола литра млека од

²³ Abdulah Škaljić, *ajluk*, mesečna plata. Turcizmi u narodnom govoru i narodnoj književnosti Bosne i Hercegovine. Bilten za proučavanje folklor. Dopolnska izdanja 2, Sarajevo 1957.

сваке муже. Ако у буљуку има „подојница“, оваца од којих је продато јагње, чобанин музе овце „подојнице“, пре него што остале овце почну да се музу, да им млеко не би прегорело. Чобани свако вече прегледају овце, док се јагњад не одбију, контролишу да ли су овце добро одојене да млеко не прегори.

Стока се у смешу не прима на рабош, јер више људи зна колико који домаћин има стоке, али су овце које улазе у смешу обележене.

Међу чобанима нема старешинства нити посебних звања, већ само подела у послу, најбољи чобани чувају овце музнице.

Чобанин који преузме гуђу стоку дужан је да оправда нестанак сваког брава. Ако овца „изгине од дивљине“ (поједе је курјак, пропадне у провалију и др.), треба неко да потврди, а чобанин сопственику да преда „стрв“²⁴ — вуну, кости и месо. Ако се деси да овца угине, онда чобанин одере овцу и преда кожу сопственику. Ако је настрадала овца била у смешу, сопственик подноси губитак овце, а штету због млека сви бачијаши.

Чобански пси. — Испред већих буљука оваца било је по 3 до 4 пса, други пси су ишли испред коза или јаловица и шиљежи. Сада уз буљук од 100 до 150 оваца држе једног до два пса, јер нема потребе за већим бројем. Последњих година су вукове затрли отровима („што више људи, мање вукова“), па је и код кућа мање паса. Чобани увежбавају овчарске псе да буду поред оваца и да их чувају. Док су млади, пси су поред оваца, а кад остаре држе их код куће — кажу: „стар човек код овце, а стар пас код куће“. Дobar пас је вредео колико овца са јагњетом.

Пренос хране. — У „планини“ магарци служе чобанима да им носе пртљаг и воду у „дбановима“ — бурићима особито тамо где су извори — „кладенци“ (Јеловац) далеко од колибе. Доносе воду и за јагањце. Магарци преносе храну из села до колибе и обратно, а користе се у домаћинству за пренос терета.

Преко лета, на утрини, попапа за магарце плаћа се 1000 динара, и то је разлог да их је све мање и у горњим селима.

Магарце више држе у горњим селима, јер су ови погодни за беспутне терене, а лакше их је одржавати него коње. У Кованици, 1961. године, ниједно домаћинство није имало магарца, а у Сладаји је било око 50 на 220 домаћинства.

Белег или зумбосање. — Ради распознавања овце се „бележе“ („белег“, влашки: „сми“) или „зумбошу“ (влашки: „гаура“). Бележење оваца врше сами чобани: маказама расеку или одсеку по ивици уво. Зумбосање се врши зумбом, којом се буши уво. Зумбосање је новије. Одувек су овај посао обављали мушкарци.

Сваки домаћин има свој белег. Гледа се да они домаћини, који обично иду са овцама у смешу, имају различите белеге. Сваки узме други знак па се ухо расече или пробуши на левом или десном крају уха или на обадва. Знак може бити на врху, ближе врху, по

²⁴ види Вуков Рјечник, стрв, — нема му стрва, не пађе му се стрв.

средини, или ближе корену, на предњој или задњој страни уха. Ти знаци могу бити просто расецање или се може одсећи комадић уха.

И поред белега, сваки чобанин познаје своје овце, не само по изгледу већ и по блејању. Кажу, кад се овца ојагни, чобанин по овци познаје њено јагне.

Бележење оваца врши се на Ђурђевдан по подне, пошто се помзузу овце. Бележе се само младе овце, јер оне немају белег, а старе су већ раније обележене.

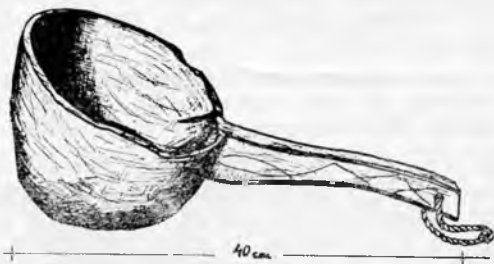
Залук и премуз. — Мужа оваца почиње најраније око младог св. Николе (22. V) и траје најдаље до М. Госпође (21. IX). Ако су овце у смеши, одреди се дан кад се састају сви „бачијашци“ — „смешници“, обично јуна месеца, на трлу код оваца, да би сваки помзузао своје овце и да би се по количини помуженог млека одредило „ведро“. Дан у који се јагањци одлуче зове се „залук“. Сутрадан музу овце и то се зове „премуз“. На дан залука овце се увече одлуче и чобани прегледају да ли је свака овца добро одвојена, да би сутрашња мужа била што тачнија, јер се по количини млека на премuzu одређује појединцу колико ће млека добити од муже свих оваца које су у смеши. Пошто се млеко измери и одреди колико ће млека добити сваки појединац, бачијашци се разилазе, с тим да сваки бачијаш док траје смеша на смену дође на бачију помзузе и преради млеко које му припада. Ако се одреди веће ведро, онда ће у два маха узимати свој удео у млеку, ако је ведро мање, онда у три пута. Смеша од „залука“ до „разлука“ траје месец, два или три, зависно од испаше.

После залука овце се музу три пута дневно. То траје до половине јула или почетком августа, па се цео буљук због муже у подне враћа на трло. После тога па до краја бачије овце се музу два пута дневно.

На дан премузa, око 10 часова, чобани утерају овце у тор а бачијашци (влашки: „мистекатури“) поседају испред струге. Сваки испред себе држи „ведро“ — „ведрицу“ (влашки: „гаљата“). Чобанин пушта једну по једну овцу, а сваки бачијаш по белегу „ровашу“ прихвата своју овцу и добро је измузе јер, како је речено, према помуженом млеку одређује се „ведро“. Пошто се овце помзузу сви принесу помужено млеко да се измери одређеним судовима. Млеко се мерило на оке. Једна ока има две „полоке“, или четири „литре“ (влашки: „ока“, „шуи“, „љитра“). Оке се мере на кантару „окашу“. Судови од дрвета или тикве („вргови“) подмере се на оку, полоку (врг) и литру (врче). Јединица за мерење је пола оке — „полока“ (сл. 3). Данас се као јединица за мерење узима пола литре. Једна полока, или пола литре, или врг млека помуженог на дан „премуза“ даје „ведро“ млека — ведрицу која захвата 8 до 12 ока, односно 15 литара млека (сл. 4). Колико ће бити ведро зависи од величине буљука: у колико је већи буљук, веће је ведро. Ако на премuzu нечије млеко није напунило врг (пола оке), онда се мери на „литре“.

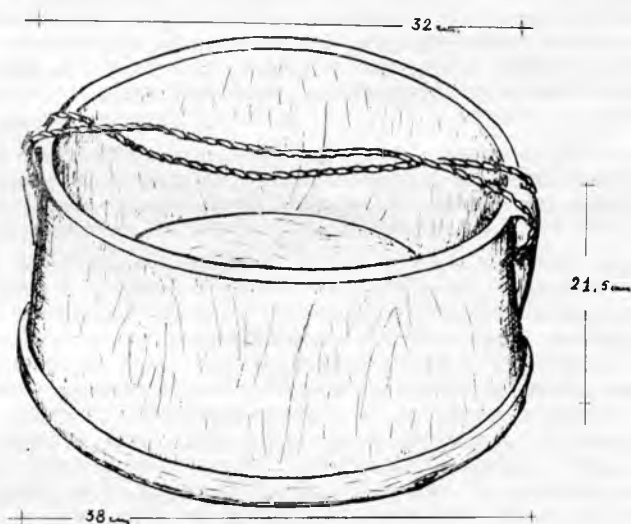
Ако је на премuzu један бачијаш добио од својих оваца две оке млека, добиће 8 великих ведара по 10 до 12 ока, зависно од

„ведра“. Најбоља овца на премезу може да да̄ до пола литре млека, јер су то у ствари две муже. Рачуна се да на залукама 24 овце дају око 10 литара млека.



Сл. 3. „Полока“ — дрвени суд за мерење млека

Млеко се мери и без кантара „везиром“. „Везир“ је штап сличан рабошу. Чобанин пун врг млека сипа у ведро, потом замочи „везир“ и зареже на другом везиру висину умоченог дела, бележи



Сл. 4. „Ведро“ — дрвени суд за мужу и мерење млека

додавање сваког новог врга млека који се додаје у ведро све док се не напуни до врха. На премезу бачијаш сипа своје млеко у ведро, а чобанин умочи један сув везир и измери према одмереном везиру колико је вргова било. Сваки врг даје ведро. Везиром се служи и кад

чобанин издаје млеко „бачу“. Ако од једне муже оваца не напуни ведро, онда се измери везиром и зареже, па се од друге муже дода од зареза на везиру до врха ведра. Судови којима се мери млеко чувају се до краја бачије. Контролу врше чобани.

Кад се млеко измери, чобанин овчар узме рабош и забележи број полока — вргова, при мужи млека за сваку полоку добија се једно ведро. Рабош је четверострани дрвени штап дугачак до једног метра. Чобанин за свако ведро по једној страни рабоша изреже прав зарез, за пола ведра направи само засек, а за „литру“ само убод. На истом рабошу бележи количине млека свих бачијаша, почевши од онога који има највише (сл. 5).

Онај домаћин који од својих оваца помузе највише млека долази први на ред да „бачује“. Он је први „бач“, његова жена „бачица“ (влашки „баш“ и „башица“), он остаје први на бачији да изузме свој део млека. Обичај је да на залукама, односно премрузу сви



Сл. 5. Рабош (део) на коме се бележи количина млека појединих бачијаша

заједно ручају. Сви спреме јела у селу и донесу на бачију, а први бач за тај дан закоље јагње. Помужено млеко тога дана не иде бачу већ свако у својим судовима носи млеко кући у село, а од идуће муже млеко узима први бач. Кад се првом бачу изда млеко, долази на ред други по количини млека, и тако редом. Кад се сви обреде једанпут, обреде се по истом реду и по други пут. Ако је паша добра и овце имају доста млека, онда се бачијаши састану да смање ведро и да се и трећи пут обреде на бачији. Главни је да се смешници обреде онолико пута колико се пута обредио први. Тек после тога може доћи „разлук“. Разлук се обавља почев од августа кад на утрини понестане траве.

Ако дође до неспоразума и смеша мора да се разиђе, не разилазе се док се сви не обреде онолико пута колико се пута први обредио. Ако после разлука у смеши остану двојица или тројица, тј. под јесен, онда се млеко дели на „данове“, а према овцама. Обично се као мера узима десет оваца музара за један дан права на мужу.

На бачији су чобани (влашки „пакурари“) само мушкарци: они су и „музарачи“ у исто време. Чобанин музе овце заједно са бачем, мери млеко према рабошу и предаје га бачу. Мужа се врши на овај начин: два чобанина (чобанин и бач) седну испред струге, један с једне, други с друге стране и саставе колена да овца не прође, трећи истерује овце на стругу. Деца помажу чобанима.

Данас се на бачији млеко само сири, нема друге прераде. Бач и бачица долазе с празним судовима на бачију кад им чобанин јави да је на њих дошао ред. Бачица сири млеко, пере цецила и судове и ради и друге послове. Бач музе овце, доноси воду, ложи ватру и друго.

Бач је дужан да храни чобане и псе. Уз јело чобанима се даје и млеко. Ако бачица скува јело и чобани су задовољни, онда чобани

не узимају млеко на оброке, већ се и тај део млека сири за бача. Ако бачица штеди у храни, не храни добро чобане, онда јој се свете: крадом јој поткиселе млеко.

Прерада млека. — Овчије млеко никада није продавано. Изузев о празницима, као што су Ђурђевдан, Спасовдан, Духови и Петровдан овчије млеко се није јело ни у кући. Чим почне мужа оваца на бачији, млеко се прерађује. Данас се прерађује само у пуно-масни сир, а некада су производили више врста сира, што је било у вези са некадашњом производњом масла и кајмака.

Неварено млеко се одувек највише прерађивало у масни сир, који се зове и „омузан“ (влашки „брза“). На бачији, после сваке муже млеко се „подлева“ (сири). Кад је мања количина млека саставља се вечерња мужа са јутарњом за сирење. Млеко помужено у подне одмах се прерађује, јер због топлоте не може да стоји.

Помужено млеко, још док је млако, „подлева“ се у калајисаном бакрачу, који се никад не ставља на ватру. Сада се сири фабричком мајом. Доскора су млеко подлевали сириштем (влашки „кјаг“). Најбољи су, кажу, јарећи „налевчићи“ — „подлевак“ и то од јарета које није брстило шуму. Али најчешће су сирили са свињским сириштем. Кад закољу „божићњака“ — „сланинара“ сириште се усоли и осуши, па се остави на сувом месту или у брашну. Кад се први пут у пролеће стока помуже — на Биљани петак — комад сиришта се подлије водом. Кад се добије прва сурутка од сира, подлива се сурутком. Сваки пут колико се одаспе, толико се дода нове сурутке у сирижњачи. Сир се подлевао и печурком „сирињајком“, која расте на трулом буковом дрвету. Печурка се потопи у воду, па се том водом млеко подлије. Млеко се сирило и буковом кором. Сви ови начини су већ ишчезли, јер је сирење мајом лакше, брже и сигурније. Један од разлога што је маја продрла је и тај што се млеко често кварило, а понекад је долазило и до тровања.

Кад се млеко усери изручи се у „цедило“ (тежињаву ретку крпу), па се стави на „грудњачу“ — „цедњак“ (Кованица, Срби у Жидиљу), — „комарник“ (Језеро, Власи у Жидиљу) да се оцеди. Одозго се притисне лопаром и каменом (сл. 6). Исцеђен сир се на лопару исече на „велије“ — кришке, па се ређа у чабар и соли. Сир огрезне у свом соку. Сваки трећи дан или недељно, кад се „утре“ — нестане сока, први ред сира се очисти од скраме, чабар „окорајем“ опере, као и дрвени „круг“ и камен који стављају одозго, па осуше на сунцу, ставе натраг у чабар и сир се налије преврелом и посољеном сурутком. Ако је паша питома, сир је добар и мастај. Сир је најбољи кад су овце на летњој паши у планини. Сматра се да је најбољи јеловачки сир, јер јеловачке овце имају најбољу пашу. И Ст. Мијатовић је забележио да је познат јеловачки сир.²⁵

Села Сладаја, Стрмостен, Јеловац и српски део Жидиља познати су по томе што су доскора скупљали кајмак са овчијег млека, који су и продавали на пијаци. Кајмак се више скупљао до првог светског рата, између два светска рата мање, а после другог светског рата изобичајено је. Ст. Мијатовић је забележио да се у целој горњој

²⁵ Ст. Мијатовић, Ресава, 177.

Ресави производи кајмак и да је био чувен стрмоستنски кајмак на пијаци у Свилајнцу.²⁶ Према нашим испитивањима у селима Кованици, Поповњаку и Стењевцу не памти се да се икада скупљао кајмак, а у Језеру и Пањевцу скупљали су колико за госте. Власи



Сл. 6. „Комарник“ за цеђење сира и „бучка“ за прављење масла

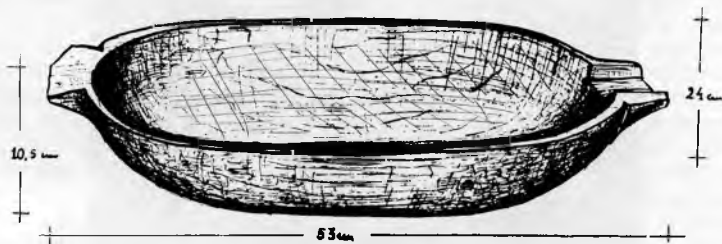
у Ресавици и Жидиљу нису га никад скупљали. У селима доње Ресаве не скупља се кајмак.

Скупљање кајмака је престало због тога што је сир направљен од млека с којег је скинут кајмак постан и зато што је већа „дангуба“ око скупљања кајмака. Данас се у горњој Ресави време и рад више цене. Уз то, мање је стоке по домаћинству, односно овчијег млека, па се више исплати производња сира.

²⁶ Ст. Мијатовић, Ресави, 177.

Кајмак се скупља на овај начин: после сваког mužeња, ставе млеко да проври и разлије се у карлице (сл. 7). После 24 часа скида се кајмак с млека, ређа у чабар и соли. Кајмак мора да „преври“ и тек после тога може да се чува и преко зиме.

У селима где су насељени Власи (Ресавица, Жидиље, Поповњак, некада Влашка Мала у Језеру), затим у српским селима где се није скупљао кајмак производиоли су масло. Оно је некада било главна масноћа за зачин у овим селима. Данас се ни у једном селу не „мете“ масло и то из истих разлога због којих је престало сакупљање кајмака. Данас, међутим, свака кућа кукурузом тови свиње и тиме подмирује потребе у масноћи.



Сл. 7. „Карлица“ за разливање млека

Масло (влашки „унт“) „меле“ су жене у „бучки“ -- „стапу“ са „буцалом“ (Влашки „бадињ“ и „шмтка“). Бучке су хватале до 10 л, а бучка се напуни само до пола (сл. 6).

Масло се најбоље одржавало кад се натопљено увијало у танку крпу и остављало у чабру са сиром. Одозго на масло слагали су два реда сира. Масло се конзервирало и тако што се натопљено набије у „грне“, преко њега ставља један ред сира сланог са соком, па онда „круг“ и камен. Претопљено масло лако се ужегне и има непријатан мирис. Нека домаћинства су износила масло и на пијацу.

Некада су од вареног млека с којег је скинут кајмак правили „варен“ сир на исти начин као и пуномасни, а од млека са којег је извађено масло правили су „метен“ сир (влашки „брнза батута“).

Од сурутке (влашки „дзер“) правили су „вурду“ (влашки „урда“). Сурутка се кува док се не издвоји вурда као талог. Вурда не може да стоји, мора одмах да се једе, јер се укисели. Није се продавала. Једе се пропржена на масти или маслу, или с млеком. Последњих година на праве вурду, већ сурутку дају свињама.

У јесен, кад се разиђе бачија, кад се овце музу сваки други, па и трећи дан, кад нема довољно млека за подлевање, у свим селима прави се „меки сир“ — „умакало“ (Јеловац, влашки: брнза катот“ или „брнза лапће фит“). То је добро укувано млеко без маје. Густо јесење млеко кува се на ватри и меша да не загори, или се бакрач с млеком стави у већи суд с водом, да би се што дуже кувало и било што гушће. Кад се млеко охлади сипа се у чабар за сир и покрије крпом, тако да крпа огрезне у млеку 4—10 см. Кроз крпу се издвоји сурутка, која остаје на површини. Меки сир се остављао и тако што

су се ређала два реда „подливеденог“ сира а онда меки сир.

Меки сир је гушћи од киселог млека. Не сме се померити с места, јер се онда одваја сурутка од сира. Зато се и не износи на пијацу. Чим се чабар начне, одмах мора да се троши. Овај сир је мастан, али је бољи пуномасни подливени сир.

Од овчијег вареног млека правили су кисело млеко — „јогурт“ — „јаргут“ влашки „јагурт“). Варено млеко се сипа у „буре“ — „дбан“, (Јеловац, влашки „жбан“ — сл. 8), у њему се оно само по себи укисели, ако је дбан од липовине или врбовине. Колико се киселог млека утроши, толико се додаје пресног. Може се поткиселити и хлебним квасцем или буковом кором. „Јегурт“ се није продавао. Данас се млеко не кисели више на овај начин.

Само у селу Јеловцу памте старији људи да се некада правила „грушевина“ (јардум).

У Стрмостену је забележено од казивача влашког порекла да се некада правио „белмуж“, неусољен млад сир се кувао у млеку све док млеко не почне да се отеже. Онда се јео као посланица.

Стрижа оваца. — Марта месеца кад почну овце да пасу младу траву потребно је да се „почишћују“, да им се остриже вуна око репа и вимена. Стрижа оваца је у јуну месецу. Пре стриже овце не купају. Кад је кишовита година, киша опере вуну на овци. Ако су овце преко зиме добро храњене и ако је добра паша, онда је „руно“ тешко до 3 кг, а кад је слаба година око 1,5 — 2 кг.

Овце стрижу мушкарци. Сваки домаћин сам стриже своје овце, било да су у смеши, било да свако чува своје овце. Ако неко има да стриже повише оваца помаже му још неко. У таквом случају једног дана стрижу код једног домаћина, другог дана код другог. Узима се и плаћа помоћ за стрижу, или се за помоћ даје нешто вуне.

Док су трла била у близини села стрижа се обављала у селу, јер је тешко било преносити вуну по беспутним теренима. Откако су се трла удаљила од села, стрижа оваца се врши на трлу, односно на бачији, а вуна се преноси. У горњим селима, домаћинства која нису у смеши, дотерају своје овце пред Видовдан у село и у свом дворишту их стрижу.

Вуну нису носили на пијацу да продају; у села су долазили трговци из градова или Цигани који су вуну откупљивали. Данас вуну откупљује задруга „Јединство“. Део вуне који остаје за домаће потребе дели се на снаје и девојке удаваче ако се живи у „кумпанији“.

Док је било коза, било је и „козLINE“. Један део козине остављао се за прављење „узица“ за опанке и за „гуње“ — кабанице (мешала се с вуном), а други део су замењивали за готове мутавцијске производе.

Свечан дан за кућу је кад се стрижу овце, па се тога дана кисели млеко, а богатији кољу и јагње.

Мркање — оплођивање. — Раније, док су домаћинства имала веће буљуке, заклона и кошара, је било недовољно за смештај свих оваца, па је мркање оваца морало је да се контролише, да би јагњење оваца пало крајем марта, кад отопли. Откако је подизањем кошара обезбеђен смештај за овце и овце се преко зиме боље хране,

отпала је и потреба за контролисањем оплођивања. Данас се овце јагње преко зиме, тако да за Први мај могу јагњад и да продају.

Однос куће на селу и колибе на трлу. — Како је стока на трлу преко целе године, а око ње има доста посла, један део укућана је увек на трлу, ради стоке. У селу где су њиве остају обично млађи, најснажнији чланови породице. Млађи смењују старије око стоке једино зими кад су послови око стоке већи и тежи, кад стока почиње да се „млади“ и кад јој се свакодневно полаже. Зими на трлу обично иде један од браће. Ако их је више у кући, онда се смењују; они одлазе са женом и децом и остану све док не гране пролеће. Тако је било и у прошлости, а тако је и данас.

Од отварања рудника млађи мушкарци запошљавају се ван домаћинства и не иду на трлу код стоке.

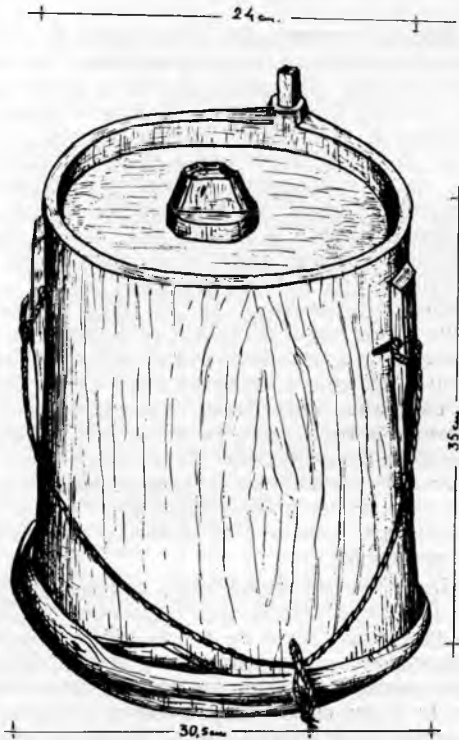
Све до укључивања младих у ванпољопривредна занимања веза између куће у селу и „колибе“ на трлу била је тесна. У ствари кућа у селу и колиба на трлу су се допуњавале и представљале једну привредну целину. Из села у колибе се односи брашно, јарма и со за стоку, маст и др. Са колибе се у село сноси вуна, сир, вурда, кајмак или масло и кромпир. У јесен, кад се закоље овца и свиња деле се на двоје.

Повећањем производње рудника у Ресавици и све већом потребом рудника за упошљавањем сељака, већи број младих запошљава се у руднику. Најчешће млади нису уносили плату у породичну задругу. Они настоје да задрже зараду за своје потребе. Тако се у горњој Ресави стварају нови односи у породичној задрузи — „кумпанији“. Већ сада, ту и тамо, долази до већих неспоразума који су довели до делимичног одвајања „колибе“ на трлу од куће у селу. У горњим сточарским селима има домаћинства где су стари на колиби почели да воде потпуно одвојено газдинство. Они преко целе године остају на колиби. Газдинство организују тако што један део производа продају и добијеним новцем подмирују потребе у индустријској роби и у житу. Понеки око трла почињу да гаје кукуруз, оvas, кромпир и купус.

Подела рада. — Запошљавање мушке радне снаге по предузећима у новије време пореметило је традицијом одржавану поделу рада између мушкараца, жена и деце. Данас жене преузимају неке послове у привреди које су некада радили само мушкарци. И деца, која су помагала око стоке, због одласка у школу мање помажу у раду. Како је осмогодишње школовање деце обавезно, она остају у селу, те не помажу на трлу око стоке. Раније су деца нередовно ишла у школу, јер је некада била само једна школа у Дворишту, основана 1856. године, а друга школа отворена је у Стењевцу 1924. Сељаци су избегавали школовање деце, јер су деца школског узраста чувала свиње и шилеж. Данас се чује по селима да су људи остали неписмени због свиња.

До наших дана сачувана је следећа подела рада. Посао око оваца и данас пада, углавном, на мушкарце. Они су чобани, музу овце, полагају овцама, крме овце, стрижу их. Кад је бачија жена подлева млеко, спрема судове за мужу и прераду млека уопште. Она прерађује вуну и тка. Кад се заврши бачија, а овце се још музу,

млеко подлевају и мушкарци, ако је жена заузета на другој страни. Посао око краве, које се ради млека држе одскора, није још јасно подељен. Најчешће жене мвзу краве и носе млеко на продају а мушкарци их тимаре и хране. Посао око живине је искључиво женски и дечји. Док деца иду у школу чување свиња пада на старије, храњење свиња и чишћење обора је заједнички посао мушкарца и жене.



Сл. 8. „Дбан“ за кисељење млека

Све послове око усева, српом и мотицом, како у прошлости, тако и данас, раде жене. У селима Дворишту и Јеловцу забележено је да мајка, кад иде у походе ћерки — невести, носи њен срп и мотику. Одувек је жена копала, грашила, жела, сејала кукуруз, међуусев (све осим стрвела) и пластила. Мушкарац је орао, косио, вршио, кресао лисник, секао дрва, рабаџисао. Његов алат је било рало, доцније плуг, коса, секира. У ранијем периоду жена није „плужила“ и није косила. Данас, међутим, у доњим, претежно земљорадничким, селима има жена које „плуже“, а у горњим, претежно сточарским, селима, где су многе ливаде, жене и косе.

И у кућама где домаћин није укључен у ванпољопривредна занимања, а поготову у оним где је укључен у ванпољопривредне послове, жена ради више него што је раније радила. То је због тога што су се послови у домаћинству увећали ради јачег преласка на земљорадњу. У кућама где се домаћин бави ванпољопривредним пословима жена носи главни терет у домаћинству.

Говедарство

Говореће о Ресави уопште Ст. Мијатовић је забележио да се волови гаје за вучу и орање а краве за мужу. На многим местима краве прежу место волова. За горњу Ресаву напомиње да су говеда домаће расе, а да у доњој Ресави има укрштених чистокрвних раса.²⁷

Стање говедарства у горњој Ресави знатно се изменило од тога доба. Упоредо са развојем рудника и са интензивнијом земљорадњом развијало се и говедарство. У развоју говедарства јасно се разликују два периода: први до тридесетих година овог века, и други, после изградње путева и железнице. Први период обележен је одгајивањем волова у првом реду ради рабаџилука. На беспутном терену дрво из „бучине“ за потребе рудника могло је да се превози само дрвеним колима и воловима. Све до 1892. године и угаљ се од окна Баре до Равне Реке, односно Сењског рудника и од окна Водно до Ђуприје преносио колима. Воловима се у то време и орало; волови су служили и за кулук. Рабаџисањем су се бавила сва домаћинства односно сва села која данас припадају комуни Ресавица. Било је домаћинстава и са по два пара волова. Коње за ову сврху нису држали, јер није било путева. Сеча шуме у то време била је слободна, па су сељаци секли дрва у државним и приватним забранима за потребе рудника, за кућу и продају. Зарада од рабаџисања ишла је за подмиривање порезе и за набавку неопходних занатских и индустријских производа.

Краве су гајили знатно мање него волове. Крава се није држала ради млека већ ради телета „да подмлади волове“. На кравље млеко није се ни рачунало, нити се крава музла. Да би се теле што боље одгајило, све млеко се препуштало телету. Кравље млеко се нерадо јело, јер је „посно“; није се ни прерађивало. Некада, као што је речено, гајено је само ситно сиво говече, „зелена говеда“. Сива говеда су била ситна али издржљива. Није се обраћала особита пажња на њихову негу и исхрану. Лети, заједно са овцама изгонили су говеда — краве, телад и јунце на попашу, на „чукаре“ по утрини. У време између два светска рата „сиво говече“ соја буше замењено је „шареним говечетом“ — домаћим сименталцем, које је крупније, јаче, али захтева већу негу и бољу исхрану. Са овим говечетом расте и производња сточне хране. Увећана потреба за сточном храном због увођења бољег говечета, јесте један од разлога што се преоразвају ливаде у њиве. Поред стрмног жита и кукуруза уводи се детелина, и од најновијег времена у доњим селима и сточна репа, а такође се сеје и кукуруз на сачму.

²⁷ Ст. Мијатовић, Ресава, 178.

Изградњом сењске железнице (1892. године) и жичаре од Бара до Сења постепено су се умањиле потребе за рабаџисањем. Са актив-ношћу рудника „Ресавица“, почев од првог светског рата, изградњом железнице и путева и моторизацијом уопште престало се са рабаџисањем потпуно. Зато су сеоска домаћинства почела уместо волова да гаје краве. Данас у овим селима само по неко домаћинство има по једног вола. Према попису говеда у 1960. години у комуни Ресавица било је свега 174 вола према укупном броју говеда 2263. Краве се данас држе ради млека, телади и као запрега у земљорадњи. Последњих година, под утицајем задруге „Јединство“ гаје и расне бикове; 1960. године било је у овој комуни 20 расних бикова.

Занимљиво је да се и данас кравље млеко не прерађује у сеоским домаћинствима. Оно се углавном продаје или непрерађено у кући једе. За тржиште у насељу Ресавици последњих година троши се све више млека, па се сељаци из околних села оријентишу на гајење крава. Откуп млека за потребе рудника врши се у Водну (Јеловац, Стрмостен, Стењевац, Двориште), у насељу Ресавици, (Жидиле, Ресавица, Поповњак). Млеко је откупљивала и задруга „Јединство“ од 1959. године и прерађивала га. Поред задруге млеко откупљује у селу Бигреници млекара из нишког краја. У Бигреницу носе млеко из села Језера и Кованице, јер им је тамо најближе.

Музне краве хране сеном, особито у горњим селима, где га има више, затим детелином (коју сеју од пре 50 година), кукурузовином и репом. Некада, док су држали сива говеда крупно млевеним кукурузом у клипу јармили су их од недеље до недеље. Јунад и краве које се не музу преко лета терају на пашу у планину. За зимски период спрема се детелина, тулузина и „сачма“. Тулузина („шума“) је веома значајна за исхрану говеда. Сено у доњим селима је само за ситну стоку. Доња села зато што имају више ораница и бољу производњу сточне хране у могућности су да држе говеда, али због умањених ливада умањују број оваца. Многа домаћинства држе више крава него што могу да произведу пиће, и зато је купују у селима ближе Морави.

Око говеда нема изразите поделе рада као код оваца. Држање већег броја крава нема дужу традицију. Како су данас мушкарци заузети више ванпољопривредним пословима, то они само помажу женама код тежих послова. Краве музу и жене и мушкарци.

„Царина“. — Стари људи памте да је у селима горње Ресаве некада постојала „царина“. Под „царином“ се у горњој Ресави подразумева сеоска ограда око пасишта у селу, која служи за заштиту зиратне земље и ливада. Ограда је имала „вратнице“ и само у њој се стока држала док се не подигну усеви. Сва стока — говеда, коњи, свиње магарци, пуштала се у царину без чувара. Ограда се градила од мотака („штала“ — „спратова“). Свако штало било је дугачко око три метра и у висину је имала пет до седам „врљика“ — „шталића“, једну изнад друге. Сеоски кмет је одређивао колико штала, према пореским главама, треба једно домаћинство да сагради. Сваки појединац се бринуо за своје штало, јер ако би стока изишла из царине и направила штету одговоран је био онај кроз чије је штало

стока изишла, а не онај чија је стока. Дрва за штало секла су се из општинске шуме.²⁸

Коњарство

Може се рећи да је данас врло мали број коња у селима горње Ресаве.

Према попису за 1960. годину у комуни Ресавица било је свега 266, а 1961. године свега 271 у приватном и задружном сектору (у задружном сектору 2,6%). Ипак, у сваком селу има по неколико домаћинства која држе по једног коња а врло су ретка са по два. У селу Кованици, данас претежно земљорадничком, има око 20 коња. У Језеру 4 домаћинства имају по 2 а неколико по једног коња. Коње држе због обраде имања и преноса добара као и за рад у руднику. Они који имају по једног коња спрежу их само за орање и то на овај начин: ако један домаћин, на пример, има 1 хектар земље, а други нема цео хектар, он узме другом да пооре, да наравни хектар а с њим се нагоди да му за орање да нешто од хране. Кад се оре у спреги свако храни свога коња; само у подне храни оба коња онај коме се оре.

Свињарство

У свим селима скоро сва домаћинства држе свиње за своје потребе, а нека са више земље и за продају. Запажа се да села са претежно земљорадничком економијом држе више свиња него села са претежно сточарском економијом. Ако се упореде сточарско село Јеловац и земљорадничко село Језеро која имају скоро исти број становника, односно домаћинства, види се да је у Језеру 1960. године било двоструко више свиња (604 према 315). Понеко домаћинство из доњих села продаје и товљене свиње, а горња села само прасад.

Док је овчарство било главна привредна грана, свиње су хранење жиром. Држали су их лети поред оваца на бачијама и хранили су бачијским помијама (сурутком) и терали на пашу. Нису их остављали у селу, јер су у то време у селу у јеку земљораднички радови. С јесени, особито раније, терали су свиње у „планину“ у букове и храстове шуме на жиришта. У планини су имали оборе. И сада хране свиње жиром, али у знатно мањој мери јер је шума или посећена, или је због пошумљавања забрањено жирење свиња у шуми. Осим жиром у шуми свиње су хранили и са папради, коју су копали и вадили и за зиму. И цибра је одувек служила за исхрану свиња с јесени. Данас, доња села, са више ораница сеју детелину, па док је још свежа дају свињама, а сува се оставља за другу стоку. Последњих година саде и репу. Свиње намењене за клање под јесен тове кукурузом и „кале“ тиквама. Крмаче које остављају за приплод терају на пашу до дубоко у јесен. Хране их помијама, помало куку-

²⁸ О „царини“ види у одељку о Земљорадњи.

рузом и репом. Свиње се држе и у селу и на трлу. Оне које тове држе увек у селу, где је жито.

Спремање хране за свиње женски је посао. Свиње чувају деца бабе и старци. Деца су најчешће чувала свиње, јер их је лакше чувати него овце, које су плашљиве.

Данас ова област није погодна на напредно свињарство, јер нема довољно земљорадничких производа за исхрану свиња. Ипак се данас обраћа већа пажња исхрани свиња него што је то било раније.

Конзервирање сланине и меса

Јагње и овца кољу се о празницима или кад је више људи у кући — о заветини, кад су косачи, кад се гради кућа или сазове моба. У свим селима овчије месо једе се свеже, не суши се. Кад „заими“ бију свињу „сланинару“. Свињско месо изуде на „уденице“, „сушенице“, „вешалице“, док сланину остављају у чабру; ређа се ред сланине, ред соли и добро се набије да ваздух не продре. Тако конзервирана може да остане и по две године, на хладном месту, али не сме да се преручује да ваздух не би ушао. Сланина из чабра вади се увек одозго, њом се зачињава јело: исече се на „парамане“ (комаде) па се или кува с поврћем или пржи и једе тако пржена с хлебом, а маст служи за зачин. Сланина се једе и сирова с хлебом. Ни у једном селу сланина се није сушила у одаку, на диму. Тек од пре неколико година, понеко, не у свим селима, суши сланину у одаку. Изуђено месо и кости оставе у саламури 3—10 дана, па их онда вешају о мотке, у просторији где је одак или таван, ако је затворен и не може мачка да уђе (Кованица, Језеро, Поповњак, Двориште). У другим селима, више оријентисаним на сточарску економију, сушили су месо и у одаку на диму (Јеловац, Стрмостен, Жидиље, Сладаја). Занимљиво је да се традиција сушења меса на диму поклапа са производњом кајмака у горњој Ресави.

Живина

Осим кокоши гаје ћурке („пујке“), гуске, а у насељима поред река и пловке („шотке“). Кокошке се изводе у свим селима, а остала живина више у равнијим. У неким селима живина се назива „перут“ — „перутина“, у другим опет нама општег назива за живину.

Задруга „Јединство“ је продавала сељацима јаја и пилиће врсте „њу хемпшир“, тако да се у овом крају изводи само ова племенитија врста кокоши. Задруга не држи гуске и пловке.

Према попису живине за 1960. и 1961. види се да је број живине у великом порасту (1960. било је 19.098, а 1961. било је 25.885).

Посао око живине је само женски. Приход од живине иде у заједничку кућну касу.

Сточне болести и лечење

У горњој Ресави се каже: „где је тор, ту је мор“. Сматра се да овце болују од 77 болести, али се додаје да је лош чобанин овцама највећа болест.

После првог светског рата сељаци су почели да траже помоћ ветеринара. Пре тога сами су лечили стоку. Лети, док је стока била у планини, где је било чистије, мање је било болести, али је стока више страдала од „дивљине“. Од сточних болести позната је „врүћица“ — „сушица“, болест коју овце добијају, како кажу, кад је суша и од прашњаве траве. Оболелој овци пуштали су крв из слепочнице, а потом давали лековите биљке или сирће помешано са белим луком да прогута. Кад овца оболи од „жучи“ брекће и напне се. Лече је на тај начин што се велика гужва од врбе стави у чељуст овци, тако да овца не може да састави вилице. Од овога овца почне да бали и тако оздрави. Од „метиља“ болују овце које бораве у низини, тј. поред „млака“ — „на топлица“ и кад пасу по роси. Немају народног лека. Ако се брав не закоље, мора да липше. „Брљивост“ овца добија од потреса мозга. Кад брав „побрљави“ закољу га. глава му се обеси на колац и стави на раскрсницу. Тако се ради и са кокоши, кад „побрљави“. Кад овце оболе од „подљути“ (красте) чувају их од кише, држе их чистије. Лече их травом чемериком, од ње праве мелем. Кад брав сломи ногу вешти људи за тај посао наместе је и ставе између две дашчице и увезу је.

Од „шапа“ болује сва стока. Добија се од нечистоће — од „мокриње“. Лечили су кречом и плавим каменом. Плави камен се раствори у води и тим раствором се папци препирају; плави камен се помеша и са беланцетом. Шап лече и машћу од јазавца.

Кад се овце и друга стока „окрви“ лечи се на тај начин што се ишибају уши, па затим пусти крв. „Шуга“ је заразна болест и добија је сва стока. Преноси се на тај начин што се стока чеше о исто дрво. Лечили су је травом чемериком, катраном или гасом. Стока не болује више од шуге, јер данас добијају лек од стручњака. „Црвени ветар“ је болест која напада сву стоку. Лечи се на тај начин што се стока „натрави“ кукуреком, тј. прободе се шилом кожа и у њу увуче корен од кукурека. То се место одмах загноји и на тај начин се болест „превуче“ на здраво место, отпорније. Ако се брав на време не „натрави“, нема лека. И од „богиња“ болује сва стока и коњи. Лечи се „трављењем“ или сољу и сирћетом. Оболелом браву сипа се сирће са сољу у чељуст. Од „зли“ болују краве, кад се млеко из вимена не измузе. Лечи се хлађењем, тј. крави се привија хладан песак. И „ницина“ с лечи хлађењем или кукуреком.

Старији људи сећају се да је за време сточних епидемија вађена „жива ватра“ и кроз њу протеривана стока.

Сељаци не знају да уштроје крмаче, па се за овај посао зову људи из села Великог Поповића и Кушељева (доња Ресави). У селу се нађе понеки сељак који зна „туцањем“ да уштроји јунца. Сваки зна да уштроји овна.

Завршна разматрања

У планинском крају испод Кучаја и Бељанице, у горњој Ресави, по страни од цариградског друма, одржало се до наших дана сточарење стоком ситног зуба, држање оваца, коза и ситних говеда подесних за брдска кретања. Тип оваквог сточарења носи елементе веома старе традиције. Карактеристика горњоресавског сточарства је подизање трла изван села, у близини ратарских површина, као и бачијање, уздизање стоке у летњим месецима на планинске пањаке, али само у границама сеоских атара.

Ако се упореди горња Ресава са суседним областима види се да суседне планинске области на северу, истоку и југу воде сличну привреду која се у сточарству карактерише држањем ситне стоке и бачијањем. Нешто даље, у равнијим пределима, у Стигу, око Велике Мораве, у Посавини, Мачви и Колубари, још у XVIII и XIX веку држи се претежно крупна стока, гаје се говеда, коњи затим свиње, мање овце, а козе никако. Северна Србија има најбоље сточне расе на Балканском полуострву и води најрационалније говедарство. Познато је „колубарско говече“.²⁹

У организацији сточарства ситном стоком, према летњем уздигу стоке, организацији и искоришћавању млека и сточарској терминологији можемо подвојити две традиције: бачијско сточарење и катунско са становима. Основна карактеристика бачије је у томе што се више појединаца удружује ради рационалнијег искоришћавања млека и чувања стоке и што мушкарац музе овце. Међутим, на станове сточари заједно терају стоку на своје планине, али подвојено чувају и најчешће „планинка“ — жена музе и прерађује млеко од своје стоке. Има разлике и у преради млека. За бачијање карактеристична је прерада млека у сир, масло и урду, а за станове осим овакве прераде млека још и скупљање „кајмака“ са вареног млека. Занимљиво је и то да се у области бачијског сточарства прави „белмуж“,³⁰ а с јесени кад је овчије млеко густо и „меки сир“, а у области сточарства на становима прави се „јардум“ — „грушевина“.

Бачијање на истом принципу као у горњој Ресави, у границама наше земље, забележено је у областима источне Србије,³¹

²⁹ Јевта Дедијер, Сточарске зоне у планинама динарске системе. Гласник географског друштва, св. 3—4, Београд 1914, 57.

Тихомир Р. Ђорђевић, Из Србије кнеза Милоша I. — Културне прилике од 1815 до 1839 године, Београд 1922 1—2, 10—11.

Коста Костић, Домаће животиње као транспортна средства. Гласник српског географског друштва, Београд 1914, 73—74.

³⁰ Сима Тројановић, Старинска јела и пића. СЕЗБ II. Београд 1896, 101.

³¹ Милан Ђ. Милићевић, Кнежевина Србија, Београд 1876, 840—854; исти: Путничка писма с разних страна Србије, Београд 1868, 130, 138, 141, 142; Саватије Грбић, Српски народни обичаји из ореза Вољвачког. СЕЗБ XIV. Београд 1909, 339—345; Сава Милосављевић, Хомоље. СЕЗБ XIX, Београд 1913, 317—335; Милорад Јел. Милошевић, Бачијање у Звижду, Гласник Етнографског музеја XIV, Београд 1939, 113—114; Стеван Вујадиновић, Привредно географске и саобраћајне одлике слива Пека. САН XXXII. Географски институт 6, Београд 1933, 43—48; Љубомир Јовановић, Млава, СЕЗБ VI, Београд 1903, 297.

на истом или сличном принципу у Банату³², у јужном Поморављу и источно од јужног Поморавља³³, као и у Македонији.³⁴ Грубо повучена граница бачијања према западу ишла би Великом Моравом, на Гоч и Копаник³⁵, према јужном Поморављу и западној граници Македоније. За област Косова на жалост, недостају подаци. На граници између бачијског сточарења и сточарења на становима постоји прелазна зона. Податак из Груже потврђује да је Гружа у тој зони јер се у њој сусрећу обе традиције³⁶. У пределу Голо Брдо у западној Македонији забележено је сточарење на становима³⁷, а у суседном Дримколу бачијског типа³⁸.

Спорадично и у границама сточарења на становима забележена је слична организација и терминологија као у области сточарења на бачијама; сточари из Рудина код Билећа и Хумљаци из Херцеговине изгонили су лети стоку на највише планине, удруживали се са стоком („смјесници“), односно стоку и чобане преузимао је један домаћин, који је према измереном млеку које је „планинка“ прерађивала, делио „мрс“ по Илиндану (2. VIII)³⁹. Сточарење бачијског типа углавном се поклапа са границом косовско — ресавских говора, а сточарство на становима западно од те границе.

У границама бачијског овчарства постоје извесне разлике у организацији бачија и преради млека. Тако, у области северно од Нишаве бачија се организује на истим принципима као у горњој Ресави. Основна карактеристика је да сваки бач, по реду, преузима свој део млека и бачица га прерађује. То су бачије „на млеко“. Домаћинства држе онолико брава колико могу преко зиме да исхране на својим трлима, односно према величини својих сенокоса. Сточарски живот је са одређеним местом становања, а сточарска кретања лети у планине су на раздалјини од неколико часова хода. Међутим, поред бачијања, „на млеко“ у Лужници и Нишави⁴⁰ и у Македонији постоји и једна другачија традиција, где се бачија

³² Рајко Николић, Рад око стоке код банатских Хера. Банатске Хере, Војвођански музеј, Посебна издања I, Нови Сад 1958, 97-120.

Јован Живојиновић, Крашовани, Летопис Матице Српске, Нови Сад 1907, св. 242 стр. 42; св. 243, стр. 52.

³³ Риста Николић, Врањска Пчиња. СЕЗБ V, Београд 1903, 139-143; Исти, Пољаница и Клисурса. СЕЗБ VI, Београд 1905, 77-81.

Владимир Николић, Из Лужнице и Нишаве, СЕЗБ XVI, Београд 1910, 13-26; М. С. Филиповић и П. Томић, Горња Пчиња, СЕЗБ LXII, Београд 1955, 10-12.

³⁴ Јеремија Павловић, Малешево и Малешевци, Београд 1928, 52-56, 82-85; Стеван Тановић, Српски народни обичаји у Бенђелијској Кази. СЕЗБ XX, Београд 1927, 374-379; Тома Смиљанић, Пастирски живот код Мијака. Гласник географског друштва XV, Београд 1921, 230-238; Исти, Кичевија. СЕЗБ LI, Београд 1935, 40-406; Мијади, Горња Река и Маврово Поље, СЕЗБ XXXV, Београд 1925, 65-67. Светозар Томић, Скопска Црна Гора, СЕЗБ VI, Београд 1905, 460-462, Сава Милосављевић, Бачијања на Шар-планини. Гласник скопског научног друштва, Скопље 1928, 207-232.

³⁵ Сима Тројановић, Старинска српска јела и пића. СЕЗБ II, Београд 1896, 75.

³⁶ Петар Ж. Петровић, Гружа. СЕЗБ LVIII, Београд 1948, 40.

³⁷ Миленко С. Филиповић, Голо Брдо. Скопље 1940, 43.

³⁸ Миленко С. Филиповић, Дебарски Дримкол, Скопље 1939, 41.

³⁹ Јевта Дедијер, Билећке Рудине. СЕЗБ V, Београд 1903, 756-761.

⁴⁰ Владимир Николић, пом. дело 18, 32.

организује тако да појединци уместо млека добију сир, масло и урду, а према млеку помуженом на „премлазу“, односно „смлазу“. Код бачија овога типа је већи број оваца, па и број плаћених чобана, које плаћају у природи или новцу. Један од њих је „бач“ и он за све бачијаше прерађује млеко. Жене, према томе, не учествују у раду на овим бачијама. Ове велике бачије воде „ћаје“ — „ћехаје“, а броје по 2000 и више музница. Другачија је и прерада млека: не прави се пуномасни бели сир од невареног млека, већ се од млека од кога се прави сир издвоји прво „кајмак“, па се из „кајмака“ вади масло. На овај начин се прави „чукани“, односно познати „шарпланински“ суви сир, кога највише производе на Љуботену, затим на Корабу, Бистри и Стогову, Маруши и Крчину.⁴¹ Ови сточари не опремају пшћу и зато су преко зиме силазили у долине, у Солунско Поље, Тесалију, око Штипа, Битоља, око Елбасана и Тиране на зимску испашу сточке.⁴² У Овим областима пред крај XIX века трговци из Турске (Јевреји из Солуна и Јермени из Цариграда) поред сеоских бачија оснивали су „мандре“ и на њима откупљивали и од сељака млеко за производњу качкаваља.⁴³ Једна таква „мандра“ била је од 1915—1918. у горњој Ресави,

Напоменули смо да се на бачијама где се појединцима предају готови производи, у околини Пирота и у Македонији вади масло из „кајмака“ скинуто с млека које се претходно подсири. Томе „кајмаку“ додаје се млеко, и кад преври из њега се вади масло. Предности вађења масла из „кајмака“ су у томе што се не бучкају — не мету велике количине млека, већ само павлака која се скупља по површини млека. Ова врста „кајмака“ разликује се од кајмака који се скупља са вареног млека. Прерада млека у кајмак, какву смо забележили у горњој Ресави, није уобичајена у области бачијске организације, као ни прављење „јардума“ — „грушевине“. И сушење меса на диму, које смо забележили у горњој Ресави, није уобичајено у области бачијања. Сланина и месо у области сточарења на бачијама држе се усољени у чабровима, а месо се још суши и на промаји. Овчије месо једе се само свеже, несушено. Скупљање кајмака (скорупа), кување „јардума“ од млека и сушење меса и сланине на диму карактеришу област сточарења на становима. Намеће се питање откуда производња кајмака и сушеног меса на диму у горњој Ресави која носи обележја типичног бачијског сточарења. Свакако да су ову традицију у горњу Ресаву донели динарски досељеници, којих је по испитивањима Ст. Мијатовића било у овом крају⁴⁴. Скупљање кајмака у северној Србији уобича-

⁴¹ Сава Милосављевић, Бачијање на Шар-планини 212-222; Тома Смиљанић, Кичевија, 404-406; Исти, Пастирски живот код Мијака, 236.

⁴² Светозар Томић, пом. дело, 460; Сава Милосављевић, пом. дело, 212; Тома Смиљанић, Пастирски живот код Мијака, 237.

⁴³ Сима Тројановић, пом. дело, 89-90; Светозар Томић, пом. дело, 462; Миленко С. Филиповић, Качкаваљ у Македонији и Србији. Гласник Етнографског музеја XX, Београд 1957, 125-127.

⁴⁴ Ст. Мијатовић, Ресави, 164, 212, 220, 233, 235.

јено је у оним крајевима где се населило динарско становништво⁴⁵.

У сточарству горње Ресаве нема разлике између Срба и Влаха. И једни и други бавили су се претежно сточарством, па и данас се овчарством претежно баве у вишим, планинским селима, док се у доњим и Власи и Срби оријентишу на земљорадњу. Запажа се да се Власи мање укључују у ванпољопривредна занимања зато што су богатији са земљом и стоком⁴⁶. То је проишло отуда што се влашко становништво, због малог наталитета, не повећава.

И Власи као и Срби организују бачију ради колективног чувања стоке и прераде млека преко лета. Разлика је само у томе што се у појединим српским селима на бачијама окуљао кајмак, док код Влаха тога није било. Поред истоветне организације бачијања код Срба и Влаха у горњој Ресави сусрећемо често и исту терминологију. Тако изрази бачија, бач, бачица, трло, колиба, „литра“ (мера), ока, рабощ, истоветни су и код једних и код других. Срби кажу „вурда“, Власи „урда“, термин „струга“ Срби употребљавају за вратнице, где се музу овце, а Власи за тор кажу „струнга“; мада има примера, у другим нашим областима да за тор кажу струга.⁴⁷ Осим тога за бачију Срби употребљавају израз „смеша“ а Власи „стакатори“, смешници су „мистекатори“, што у преводу има исто значење; за ведро Срби употребљавају и влашки израз „гаљата“.

Ову организацију, са у основи истом терминологијом, срећемо и у неким другим српским крајевима (горња Пчиња, Пољаница и Клисурса, Лужница и Нишава, Копаник) и у Македонији (Малешеве, околина Ђевђелије, Скопска Црна Гора, Горна Река, Маврово Поље, Кичевија, на Шар-планини), па би се из овога дало закључити да ова традиција није уведена под утицајем влашких сточара из источне Србије, већ да су то остаци прастаре балканске сточарске традиције.

Иста сточарска организација, а често и терминологија бачијског сточарења, забележена је и у областима изван граница наших земаља. Пре свега поменућемо нашу етничку групу Крашоване⁴⁸ у југозападним Карпатима у Румунији, где је почетком овога века забележена иста сточарска организација. Истраживања планинског сточарства у области Карпата и периоду после другог светског рата дала су одличне студије о влашкој сточарској економији у области Закарпатске Русије, Татра и Подтатарја, Шњонских Бескида у

⁴⁵ Петар Ж. Петровић, Гужа, СЕЗБ LVIII, Београд 1948, 42;

Петар Ж. Петровић, Шумадиска Колубара. СЕЗБ LIX, Београд, 1949, 90;

Станоје Мијатовић, Белица. СЕЗБ LVI, Београд 19, 48, 35, 85;

Јован Ердељановић, Етнолошка грађа о Шумадинцима. СЕЗБ, LXIV Београд, 1951, 102.

Коста Јовановић, Горње Драгачево. СЕЗБ XI, Београд 1908, 335.

⁴⁶ Села Поповњак и Дутово (влашко) имају исти земљишни фонд, али је у Ресавици 50 кућа, а у Поповњаку 109, односно 282:456 становника.

⁴⁷ Сава Милосављевић, пом. дело, 220; Тома Смиљанић, Пастирски живот код Мијака, 232; Јевта Дедијер, Билећке Рудине, 759; Јово Поповић, Јетни станови (махале) на планини Бјелашници; Гласник земаљског музеја, XLIV, Сарајево, стр. 83.

⁴⁸ Јован Живојиновић, пом. дело.

Пољској, затим у области Високих Татра и Горњег Хрона у Словацкој. Ова проучавања указују да се ту ради о јединственом типу сточарења, често са истом терминологијом, који очевидно воде порекло од једне старије балканско-карпатске сточарске традиције⁴⁹.

⁴⁹ И. Ф. Симоненко, Быт населения Закарпатской области. Советская Етнография I. Москва — Ленинград 1948, 65—68.

В. Копczyńska — Jaworska, Gospodarka pasterska w Beskidzie Śląskim. „Prace i materiały etnograficzne tom VIII—IX, Łódź — Lublin 1950/51 s 155—323; Ján Podolák, Letné salašnictvo oviec v oblasti Horného Hrona. Slovník slovenského národného múzea LV, Bratislava 1961, 5—72; Ján Podolák, Prvé výsledky Výskumu pastierstva v oblasti vysokých Tatier, Slovenský narodpis I, Bratislava 1962, 124—140.

Д. Мариновић, Вишествената култура на западна Българија, София 1901, 163—168; Хр. Вакарелски, Веществена култура, Битъ, Тракински Сборник V, Битъ, София 1935, 22—41.

ЗЕМЉОРАДЊА*

До краја другог светског рата основна и главна привредна активност становника овога краја је било сточарство. Узроке оваквој ситуацији треба тражити у географским условима и педолошком саставу земљишта, реткој насељености, затим у општој економској и индустријској заосталости и slabим саобраћајним везама.

У периоду сточарске привредне активности кукуруз је становништву више одговарао, као храна, јер је релативно било више мрса у исхрани, а поред тога се могао искористити као догуна у исхрани свиња. Међутим, док је у суседним областима поред Велике Мораве, шездесетих година прошлога века, а нарочито изградњом железнице 1882. године, пшеница почела да се изједначаје са производњом кукуруза,¹ овај се процес у овој области одиграо тек после другог светског рата.

Гајење „стрвоља“, тј. стрмног жита је захтевало посебну технику и прилично тежак посао, а услед слабе плодности њива није представљао исплатив производ. Пшеница се чувала и остављала за изузетне прилике и свечаности — славу, задушнице и слично. Она се мерила на товаре: ко је имао један товар био је богат човек. Ако је неки домаћин имао 2—3 товара о томе се говорило. У исхрани су жита била потиснута кукурузом, зато „што је он ситији“, па самим тим и рентабилнији. „Кукуруз се мање троши, на житан хлеба не могу да живим!“, говорили су док се јела проја.

После другог светског рата, у новим економским условима привреда горње Ресаве се мењала напореда са развојем рударства. Рудник са једне стране натура производњу привредних добара потребних рударима, а са друге стране омогућава запошљавање околном становништву у руднику, побољшава и његов материјални положај, мењајући његове навике прилагођавајући га животу у новим привредним условима.

* У 1960. години виши кустос овога Музеја П. Томић започела је испитивање сточарства у горњој Ресави. Том приликом је узгредно испитивала и земљорадњу. На основу тих бележака наставио сам испитивање земљорадње у горњој Ресави у јесен 1960. године.

¹ Др. М. Лутовац, Привредно-географска истраживања слива Јасенице. Посебна издања Географског института CLXXXV, 26, 27.

Формирањем земљорадничке задруге социјалистичког типа омогућено је земљорадницима да у земљорадњи примене савремена агротехничка средства — тракторе, дрљаче, сејалице и вршалице, нове високородне врсте жита — талијанску пшеницу, хибридни кукуруз, као и вештачка ђубрива.

У новим условима изједначају се засејане површине пшеницом и кукурузом. Пшеница престаје да буде узгредан усев, који сеју за изузетне прилике, већ житарица која се употребљава у исхрани.

У горњој Ресави се разликују два производна рејона — претежно ратарски и претежно сточарски. Ова два рејона међусобно се разликују по конфигурацији и плодности земљишта.

Ратарски рејон обухвата села Кованицу (око 360 м надморске висине), Језеро (око 360 м.), Поповњак (око 400 м.), Ресавица (299 м.), Двориште (263 м.) и Стењевац (око 300 м.).

Сва села сем Дворишта се налазе на западној и југозападној подгорини планине Кучаја.² Двориште се налази у Стењевачком пољу.

У овом рејону преовлађује црнкаста и масна, врло добра смоница, помешана са иловачом и кречњачом, погодном за гајење свих врста ратарских култура. Кад је суша, смоница се стврдне што онемогућава орање. („Нисам могао да је опорим, јер је сува, па је тешка за рад!“). Оре се дубоко.

Поред смонице распрострањена је „плавуша“ (параподзоласто земљиште) и у Стењевцу „црвенуша“ (црвеница). „Плавуша“ је бледоглавичасте боје и погодна је за гајење свих врста жита, док је за кукуруз добра само у кишном периоду.³ То је лака растресита земља, врло брзо пропушта водени талог, али подлеже и суши. Оре се плитко. Црвеница је јако посна и „хладна“, слаба црвена иловача. Добра је за гајење овса. Ређе се налази по косама и брдима. Оре се такође плитко.⁴

Сточарски рејон обухвата села Сладају (око 400 м.), Стрмо-стен (328 м.), Јеловац (око 380 м.), и Жидиље (око 350 м.).

Сва села сем Жидиља се налазе на северозападним огранцима планине Бељанице, а Жидиље на падинама Кучаја.

Сеоска имања су на висинама у просеку од 600 м. и јако су оскудна водом. Земља је слаба. Преовлађује каменита њива. Земља је „плавуша“ и „црвенуша“. У Жидиљу на месту званом „Лојзе“⁵ има 5—6 хектара смонице, која је најроднија земља у овом рејону. Ова смоница је разбачана по мањим парцелама.

² С. Мијатовић, Ресава. Српски Етнографски Зборник XLVI, 106.

³ Допис о пољопривреди у Ресави. Тежак за 1879. годину, 151.

⁴ Опширније о земљи види код С. Мијатовића у Ресави стр. 124—125

⁵ По Академијиној речнику, назив за винограде у источној Србији, исто значење има у Скопској Црној Гори (Д. Дебељковић, Сезб VII 434, 479, 512; у Вуковом речнику нема ове речи.

Приватна имања

До приватног поседа становници ове области су долазили наслеђем, куповином, разменом, крчењем („требењем“) шума и присвајањем општинског или државног земљишта. Искрчена земља се некад називала „новина“ или „крчевина“,⁶ а „зават“ је био назив за присвојено општинско или државно имање.⁷ Ово имање се данас назива „приват“. Приватно имање се још понегде називало „држава“ или „државина“.⁸ Ови називи које је забележио Станоје Мијатовић у време својих истраживања (1907. и 1926. године) данас се више не употребљавају. Има трагова у народној традицији за називе „новина“⁹ и „крчевина“, док се остали називи данас не помињу.

Распадањем задруге („кумпаније“) имања се деле на мање парцеле. Већ 1879. године „великих имућника у Ресави нема“.¹⁰ Ретки су појединци који имају 50—60 ланаца¹¹ земље, већ обично 8—15 ланаца земље. И ова земља је била толико распарчана да је било ретких појединаца који су имали парцелу од 4—5 ланаца земље на једном месту.¹²

На осиромашење села утицали су пораст популације¹³ (види I. табелу у раду Сточарство), сушне године, продирање капиталистичких односа и зеленашког капитала, распадање задруга и обичаји приликом женидбе и смрти.

Сељаци су се задуживали код зеленаша, а ови су од малих дугова правили велике и тако материјално упропаћивали сељака. Држава је законом од 1874. године покушала да заштити сељака, забрањујући му продају за дуг, пет дана ораће земље са кућом и окућницом. Сељак је овај законски пропис кршио „трампом у прид“, давајући одређену површину боље земље за већу површину неке слабије, а он, сељак се селио све више према планини. Овако тешка материјална ситуација сељака била је општа појава у Србији друге половине деветнаестог века.¹⁴

⁶ С. Мијатовић, наведено дело, 125; „Тежак“, 151.

⁷ исти, 119

⁸ исти, 119.

⁹ Исти назив и у Шумадији — Ј. Ердељановић, Грађа о Шумадинцима, Сезб LXIV, 101; Пољоци и Клисуре — Р. Николић, Сезб VII, 43; Краишту и Власини — Р. Николић, Сезб, XVIII, 47.

¹⁰ „Тежак“, 151.

¹¹ Вук у Речнику изједначава „ланац земље“ са „даном орања“, који по В. Рошеру (Основе народне привреде I, Београд, 1863. стр. 706, и 647) износи 39,97 француских ара (100 квадратних метара сачињава један француски ар).

¹² „Тежак“, 151.

¹³ Према попису извршеном крајем 1717. године (који није прецизан због нередовних прилика кад је вршен), Ресавски дистрикт је имао 16 насељених места са 89 становника (поред 54 ненасељених места). Од насељених места помињу се само Ressoва (Ресавица) са 12 становника. Као насељена места помињу се Жидиље, Јеловац и Стрмостен. (Д. Поповић, Србија и Београд у време аустријске окупације 1717 — 1739. Београд, 1952, 25 и 26.

¹⁴ Упореди: С. Иванић, Пољопривреда у Србији, Библиотека централног хигијенског завода, књ. 28, Београд, 1938, 68—119, и тамо наведену литературу.

Према статистичким подацима из 1960. године видимо да приватна имања под ораницама нису велика (види I. табелу).

Према изложеном видимо да је селу Ресавици највећи просек ораћег земљишта у приватној својини од 3,23 хектара, а најмање у Стрмостену у просеку од 1,04 хектара. Ова имања нису груписана на једном месту, већ су разбијена на мање парцеле у целом сеоском атару.

Граница између имања се зове „склад“ и „синор“,¹⁵ а у Сладаји се чује и „белега“.¹⁶ Граница се означава поређаним камењем. Ако се на њој налази дрво засече се крст као знак. „Међа“ је граница обележена браздом, која се не оре, већ се оставља да на њој никне трава. Понеки на „међи“ засаде дрво, обично воћку — јабуку или дуд.

О другим облицима земљишне својине види код Станоја Мијатовића,¹⁷ и у одељку „Село и породица“.

Ђубрење њива

Ђубрење њива има за циљ да појача родну снагу њиве. Народ сматра да је у старо време земља била плоднија и да је могла добро да рађа и без ђубрења. Обрађивала се крчевина. Она је плодна земља, али се њена плодност временом истрошила. Данас земља мора добро да се нађубри, да би се „извукао“ што бољи плод.

Током деветнаестог века обрадива земља се добијала крчењем („требењем“) шума.¹⁸ На овако добијеној зиратној површини вадили су пањеве, рупе затрпавали и орали. Ове њиве давале су добар урод за дужи период. Ако оваква крчевина има толико пањева или камења да не може да се оре остављала се да на њој никне трава која се касније косила и полагала стоци.

Поред крчења обрадива површина се добијала и преоравањем стрњика, трњика, ледина или ливада. Преоравање ових површина називало се „угар“. („Угарио стрњику“, ледину или трњику или ливаду). Угарена њива се није сејала одмах, већ се остављала за пролеће. Тада се она орала дубоко, а сејала се кукурузом или јаром пшеницом. Њиве и данас угарају, а у плодореду једне године сеју пшеницу, а друге кукуруз.¹⁹

Сточно гнојиво је било пресудан чинилац у земљорадњи. Порастом популације користе се стално исте површине, па је плодност искрчене земље толико ослабила да без сточног гнојива није могао опстати ни један земљорадник. Зато је свака задрга или домаћин морао да има оваца и остале стоке којом би ђубрио њиве.

¹⁵ О терминима „склад“ и „синор“ види опширније у одељку Село и породица.

¹⁶ У Вуковом Речнику означава „мету“ (циљ).

¹⁷ С. Мијатовић, нав. дело 120—123

¹⁸ Грађански законик од 24. III. 1844. године, својим § 232, забрањује крчење шума, али се према подацима са терена може закључити да ова забрана није била на снази све до првог светског рата.

¹⁹ Исто се радило у Крагујевачкој Јасеници (Сезб XXII,13), и у Грузи — П. Ж. Петровић, Сезб. LVIII, 34.

До осамдесетих година прошлог века ђубрење се спроводило на следећи начин: њива предвиђена за сејање преграђивана је у деонице, подизани су покретни торови, у које су преко ноћи утеривали и затварали овце и осталу стоку да ђубри. У овим торовима стока се преко дана држала само ако је киша или непогода. На једном месту стока је држана по 7 ноћи. Дужина боравка на њиви зависила је од броја стоке, њене разноврсности, плодности земљишта и врсте усева која треба да се посеје. Стока се свако јутро пуштала на испашу, а увече се поново затварала. Пошто се нађубри један део њиве, преграде су преносили на други део и тако редом док се нађубри цела њива. По речима казивача овакво ђубрење било је довољно за наредних 4—5 година.

Стока се у ове преграде пуштала крајем августа и почетком септембра, зависно од тога како „изађе бачија“. Овде је држана месец до два — зависно од времена, па се поново враћала на горња трла. Ако је било лоше време стока се изводила из ових торова и водила на трла. У време оштрих и раних зима овакво ђубрење није могло да се спроведе.

Овакав начин гнојења њива је био могућ у време пре распадања задруге и пре гајења озиме пшенице. Задруге су имале више стоке са којом је било изводљиво овакво ђубрење. Распаданем задруге ни један инокосан домаћин није имао потребан број стоке са којом би могао да спроведе овај начин ђубрења.²⁰ Како се јарица пшеница сејала с пролећа, то је преко зиме стока њиве могла добро да нагноји. Преласком на озимо сејање то више није могло да се ради. Према једном саопштењу из Ресаве видимо да 1879. године овакав начин ђубрења почиње да се напушта и ретки су домаћини који премештају трла.²¹

Пораст популације смањило је простор око села, тако да се стока све више почела дизати у планину, због повољнијих прехрамбених услова. Сељак је увидео вредност и корист ђубрива али га није користио како треба.²² Док су крчевине биле плодне нису се гнојиле. Кад се земља испостила гнојила се стоком која је у ту сврху пуштана у њиве. Подизање стоке у планину доводи до несташице ђубрива у селу. У недостатку обрадивих површина сељаци су почели да преоравају ливаде на трлима и да их претварају у њиве. За њиве

²⁰ У Бољевцу и околини према саопштењу С. Грбића, (Сезб. XIV, 25—26), поједини сточари су на бачији продавали гној. Власник имања се погађао са власницима стоке да један одређен број ноћи стока проведе на његовим њивама. Ђубрење се спроводило на исти начин као у Ресави.

Домаћини Горњих села, чија су имања поред утрина, примали су бачије (велике буљук оваца), на своја трла да би туђа стока гнојила имања. Осим гнојива нису добијали надокнаду за торове и бачију, коју су сами подизали на своје имању.

²¹ „Тежак“, 151.

²² исто, 151, — „Из кошаре или обора ђубриво се носило на њиве тек онда кад је у овим просторијама постало сувишно и на сметњи. Гнојиво се на њиве извучило у малим гомилама преко зиме, и растурало по земљи“. Сувишна слама се ретко растурала по њивама.

које су биле у „кључу“²³ ђубриво се сносило, разносило у камаре и растурало по њивама. Ако се сејала пшеница, ђубриво се одмах растурало и преоравало, а ако се сејао кукуруз, оно се или остављало овако у гомилама до пролећа — кад се орало, или се после 2—3 дана растурало па преоравало и остављало да презими. Њиве су се у пролеће орале, па се на њима сејао кукуруз.

Вештачко ђубриво се употребљава од пре 3 до 4 године. Оно се набавља преко земљорадничке задруге „Јединство“ у Ресавици (насеље), али још није ушло у ширу примену, јер домаћини имају довољну количину стајског ђубрива.

Детелина се сеје од пре шездесетак година. Од пре неколико година почели су да је сеју заједно са пшеницом. Сеје се двоготка и троготка. Лудерка се сеје само са овсом. Године 1961. почели су да сеју и неке нове врсте детелине „Дивку“ и „Смиљку“.

Јачање њива са детелином примењује се под утицајем који је дошао из села из околине Свилајнца.

Пшеница се посеје с јесени, а у мају се преко ове „баца“ семе детелине. Кад пшеница сазри она се у Ресавици и Поповњаку жње српом, а детелина после коси. У Јеловцу и Стрмостену пшеницу косе заједно са детелином. Први откос детелине је врло слаб, танак и млад, па се оставља за свиње. Идуће године је бољи откос. Коси се три наредне године по три пута годишње. Треће године се њива пооре, па се на њој за следеће 2—3 године сеје кукуруз, да би се после поново на њој посејала пшеница са детелином.

Овакав начин јачања земље се примењује због сточарства које се обавља на трлима у планини. Ово је, у извесној мери, довело до помањкања ђубрива у њивама поред села, која су понекад много удаљена од трла. Зато је преношење ђубрива до њих било онемогућено или скопчано са великим тешкоћама.

Справе за орање

Рало. — Рало је била најстарија ораћа справа. У селима Ресавици и Поповњаку називали су је „оралица“,²⁴ а у селима Жидиљу, Стрмостену, Стењевцу и Дворишту „ралица“.

Рало се састојало од следећих делова: „гредел“ (код Влаха „ренђеј“), „пањ“, „руканице“ (у селима: Стењевац и Поповњак) или „ногар“ (у селу Жидиљу), код Влаха: „куарња“, „даска“ и „жозлак“. Једини метални део је ораоник, прављен од гвозђа.²⁵

Рало је имало прилично дугачак гредел, четвртастог облика (у вертикалном пресеку, правоугаоног облика). На крају је имао

²³ По Академијином речнику реч је прасловенска и значи нешто криво, кукасто савијено, крај реке где је овако кривудане. Исто значење даје Мажуранић (Приноси за Хрватско-правни повијесни речник IV, Загреб 1913) и Јован Поповић (Гласник друштва Српске словесности I, Београд, 1847, 17)

²⁴ Исти називи су у Левчу и Темнићу (Бушетић — Мијатовић, Технички радови Срба сељака, Сзб. XXXII, 5.

²⁵ Исти је назив у Левчу и Темнићу, наведено дело, 5.

пробушене вертикалне рупе, којима се помоћу клина, код Влаха „куњ“, спајао са јармом. За „пањ“ кажу да се састојао од ракластог дрвета. За преостале делове немамо поуздане описе.

По наведеној терминологији рала горње Ресаве припадају централном типу, од кога ресавско рало одступа у положају рупе за клин, која је у вертикалном положају, а не у хоризонталном, као код централног типа. Подела је извршена према категоризацији професора др Бранка Братанића.²⁶

Приликом досељавања у ову област досељеници су доносили и рала карактеристична за област из које су се доселили. Тако је у времену између 1880. и 1890. године познат број досељеника из околине Пирота,²⁷ у селу Стрмостену, обрађивао земљу са ралом донешеним из старе области. Ово рало је припадало рубном типу. Имало је следеће делове: „ојиште“, „плазица“, „брце“, „уши“, „дегало“, „ручицу“ и „раоник“.²⁸ У испитаним селима нисмо наишли на трагове ове терминологије, што нас упућује на закључак да овај тип рала није наишао на шире примене и да се врло брзо изгубио у новој средини.²⁹

Не памте време кад се радило са ралицом. Казивачи се са великим напором сећају његових делова и то у општим цртама. Рад је са њом био јако мучан. (Са једном руком се плужило, а у другој се држао прут — „бат“,³⁰ који је имао метални шиљак на врху којим су боцкани волови). Од казивача са којима смо били у додиру мали је број имао прилику да види рало.³¹

Рало није остављало бразду, већ се само „риљало“ (Поповњак) или „шпартало“³² (Стењевац). Било је то површинско орање. По завршеном орању рало се остављало на њиви, а скидао се само ораоник и носио кући.

Ралицу су правили сами сељаци, од тврдог дрвета, обично јасеновог.

Не располажемо подацима који би указали на време кад је рало почело да се губи. Може се претпоставити да се оно изгубило

²⁶ Подела је извршена према терминологији делова рала добијених од казивача, упоређењем са терминологијом коју је за овај тип дао др Б. Братанић (Uz problem doseljavanja Južnih Slovena, Zbornik radova Sveučilišta u Zagrebu 1951, 222—228).

²⁷ У стрмостену има осам кућа Пироћанаца, који су се иселили из околине Пирота. С. Мијатовић, нав. дело стр. 235.

²⁸ Привреда у округу Пиротском, Тежак за 1880. годину стр. 435.

²⁹ Пироћанаца, као и Косоваца, има у већем броју, (сем забележена 4 рода), али се због пресељавања из места у место традиција изгубила. С. Мијатовић стр. 164. фуснота 2.

³⁰ Према Академијином речнику, штап којим се удара; према Мажуранићу у старим изворима исто што и батина штап.

³¹ Адам Пауновић (57 год стар) је као дете имао мали модел рала који му је деда направио да би видео како су се људи некада мучили у раду. Касније је видео рало у околини Књажевца, где је служио војску.

Други казивач је имао прилику да види рало за време балканских ратова под Једреном, где су му га показали старији другови. Ово му је освежило у сећању приче старих људи, који су му као дечаку причали о некадашњим орањим справама и мукама којима су били изложени у раду с њима.

³² Ове речи нема у Академијином ни Вуковом речнику. На немачком ова реч значи: лопата, ашов (der Spaten).

пре осамдесетих година прошлог века, јер се не помиње у чланку: Допис о пољопривреди у Ресави, објављеном у „Тежаку“ за 1879. годину. На основу ситуације коју смо затекли на терену горње Ресаве приликом истраживања може да се закључи да се рало доста давно изгубило из употребе.

Дрвени плуг — Тежина рада дрвеним плугом је остала у живој народној усломени до наших дана и поред тога што се његових делова сећају са напором, а облика готово никако.

Цео плуг је био начињен од дрвета са изузетком „ораоника“ и „цртака“ — у Сладаји „трцака“, код Влаха „фиралунг“ који су били од метала. Састојао се од следећих делова: „грдеља“, „пања“,³³ (Жидиле, Ресавица, Стењевац, Поповњак) или „крље“,³⁴ (Јеловац, Стрмостен, Сладаја) или „главе“. Рукунице се називају „руканице“ (Жидиле, Ресавица, Стрмостен, Стењевац, Поповњак) или „ногари“ (Јеловац, Сладаја). Остали делови дрвеног плуга су: „циндер“,³⁵ односно „цмидер“ у Стрмостену, и „даска“.

Плуг је израђиван од горуновог дрвета (врсте храста) — „пањ“, „даска“, и „диндер“, и кленовог дрвета — грдељ. За израду дрвеног плуга употребљавало се још јасеново брестово дрво. Израђивали су их сами сељаци. Касније су почели да их праве сеоски мајстори колари.

Грдељ је био дугачак око метар и по. Задњим крајем је био учвршћен за руканице, а циндером за пањ. На предњем крају је имао неколико избушених вертикалних рупа, којима је спојен за колечке или ојнице. Нешто испред ораоника, са леве стране грдеља, бушила се рупа за углављивање цртака у грдељ. Углављивање се вршило „заглавцима“. У прво време ово су радили сами сељаци, а касније мајстори ковачи — Цигани из села Шуљковца (околина Јагодине).

Пањ је био од ракластог или кривога дрвета. На њега се углављивао ораоник „чешљем“ и „куштуром“.³⁶ Са десне стране је била углављена даска. Рукунице су од ракластог дрвета са свијеним крацима доле. ораоник је са леве стране прав, а са десне лелезаст, мало савијен нагоре. Цртак је према речима казивача био врло велики. Сваки дрвени плуг је имао дрвену лопатицу — „отку“, којом се чистила земља са даске, која се хватала кад се истера бразда.

Саставни део плуга у раду биле су колечке. Оне су такође биле дрвене. Састојале су се од следећих делова: „осовине“, „ја-

³³ Ј. Павловић спомиње у Крагујевачкој Јасеници плуг „пањаш“ (наведено дело 37), у који се упрезало 2—4 вола.

³⁴ На Косову Пољу има исто значење (ракласто дрво), Сезб, VII, 284.

³⁵ Од новословенске речи „димеру“ — Академијин речник; по Миклошичу (Etymologisches Wörterbuch der Slavischen Sprachen, Wien 1886.) облик „димер“ је саставни део на плугу; Вук га не помиње.

³⁶ По Академијином речнику, реч је румунска и значи нож. По Ђ. Поповићу у (Турске и друге источњачке речи у нашем језику, Београд, 1884) значи рђав нож, од турске речи устур — устуре — бријач. А. Шкаљић је не помиње (Турцизми у народном говору и народној књижевности Босне и Херцеговине, Сарајево, 1957).

стука“, „подлоге“ или „подплате“³⁷ (у Стењевцу), „кука“ или „ракле“ код Влаха у Ресавици, „свркуље“, „клина“, и „точкова“ или „кола“. Точак се састојао од „пања“ или „трупине“ (у Жидиљу и Стењевцу), 8 „паораца“ или „паоца“, 4 „наплати“ и „клинчета“, којим се затварала осовина на точку.

Осовина је рађена у једном комаду од горуновог дрвета. Дугачка је до 70 см. На крајевима је заобљена због точкова. Са леве стране (у водоравном положају) је издубљен четвртаст отвор да се у њега углави „свркуља“. Исти такав отвор је и на десној страни, да се у њега углави „кука“. Испод овог отвора је с доње стране углављен укосо према назад клин за везивање гредеља, помоћу гужве.

„Свркуља“ је крива грана са горње и доње стране отесана и поравњена. Дугачка је око метар. Њен слободан крај има више рупа помоћу којих се „свркуља“ клином везује за „куку“. Ове рупе су служиле за дотеривање да точкови не излазе из бразде.

„Кука“ је отесана даска око метар дужине. Она је једним крајем причвршћена за осовину. Слободан крај је избушен са две рупе, којима се везује за „свркуљу“ и „ојницу“.

„Јастук“ се налази на осовини изнад „куке“. То је дашчица мало удубљена, с нешто вишом десном ивицом од леве. Служи да се на њу чврсто постави „гредељ“. „Јастук“ је пробушен вертикално. Кроз тај отвор плуг се клином спаја са колечкама. Померањем рупа на гредељу регулисала се дубина орања.

„Пањ“ је на средини пробушен да би се могли углавити точкови о осовину, а има 8 звездастих удубљења за паоце, који се другим краком углављују у наплате. Точкови нису имали шине. Осовина је на крајевима имала по једну вертикално пробушену рупу, у коју се углављивао клин да точкови не би испадали напоље.

„Крчеле“ су се састојале од две дашчице, паралелно везане с три клина, од којих је један служио да крчеле међусобно споји, други их је везивао за ојнице, а трећи за колечке. Трећи клин је био највећи, јер су се њиме притезале колечке да не испадну из бразде.

„Ојница“ је дугачка око метар и по. Ракља (клапуша) се клином везивала за јарам. На супротном крају је вертикалан отвор да ојнице споје са колечкама. „Ојница“ је служила као руда воловима упрегнутим у јарам.

„Јарам“ (сл. 1) се састојао из „јарма“, 2 „јармењаче“, 2 „палице“, „клина“ и „полице“.

Гредељ се за колечке везивао „гривнама“ (Сладаја), „гужвом“ (Поповњак), или „гужбом“ (Жидиље — Власи). Гужва је била дебела као рука. Она се правила од лозе или прућа, који се претходно на ватри угари. Ова гужва је трајала 4—5 дана, па се правила друга. Најбоље гужве су се правиле у време кад гора почиње да „подмрзгаје“, тј. да листа. Касније су их правили Цигани ковачи од метала.

³⁷ Код Вука, подплата; у Академијиним речнику је нема.

Дрвени плуг се на њиву превлачио колечкама, или на неком ракљастом дрвету.³⁸ Плуг се остављао на њиви све док се њива није поорала.³⁹

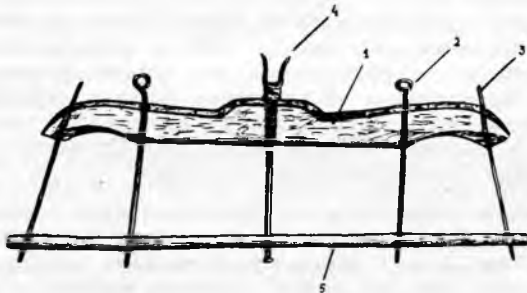
ТАБЕЛА I

село	домаћин-става	укупна кори-ћена повр.	под ора-ницама	просек на домаћинство укупна обрадива површина	
Кованица	116	698,95	345,20	6,25	2,97
Језеро	135	926,31	311,30	6,86	2,37
Поповњак	109	409,42	222,39	3,75	2,40
Ресавица	52	488,07	168,14	9,19	3,23
Двориште	169	533,71	355,34	3,15	2,13
Стењевац	175	943,03	262,30	5,33	1,49
Сладаја	220	827,45	288,87	3,76	1,32
Стремостен	263	1728,25	373,30	6,57	1,04
Јеловац	131	1174,88	211,64	8,96	1,61
Жидиљџе	52	386,78	79,02	7,16	1,50

Напомена: бројчане вредности површина изнете су у хектарима

Дрвени плуг је престао да се употребљава око 1900. године, кад га је почео да потискује „бронзаш“ — комбинован плуг од метала и дрвета. Делови дрвеног плуга су се касније преносили на одговарајуће делове комбинованих и металних плугова.

Бронзаш. — Овај плуг је био немачке и чешке производње, а било је и домаћих. У односу на дрвени плуг био је погоднији, али ипак тежак за рад. Вукла су га два пара волова. Њиме се морало веома пажљиво да ради. Његов пањ је био урађен од „бронзе“



Сл. 1. Јарам (1 — јарам, 2 — армењаче, 3 — палице, 4 — плин, 5 — палице)

(гуса), која је ударом у пањ или камен лако прскала. Како није могао да се заварује био је не само непрактичан већ и скуп плуг за њихове прилике и услове. У употреби се појавио пре 1900. године, али се није дуго задржао због наведених слабости.

³⁸ На сличан начин се преносио плуг и у Левчу и Темнићу, наведено дело, 6

³⁹ И у Крагујевачкој Јасеници су остављали плугове и други алат на њивама да преноћи (наведено дело, 121), као и у околини Чачка (прота Вичен-тије Поповић: Необјављени мемоари).

Израђен је од дрвета и метала. Састојао се од следећих делова: „грдеља“, „руканица“, „пања“, „ораоника“, „даске“, „цртака“ „поднаплате“ и „козлака“⁴⁰ (сл. 2). Био је дугачак. Имао је јако извијену велику даску, која му је омогућавала да правилно и далеко превије бразду приликом орања. Био је погодан за преоравање ледина, али не и њива, јер је бацањем бразде ову јако разбијао.

Колечке су му биле исте као и код дрвеног плуга, само што је имао металне тачкове са 4 „гривне“ (паоца).

Овај плуг је врло брзо потиснуо — нов и лакши, такође комбинован плуг „кусач“ или „челичњак“. Бронзаш у целој овој области има само један домаћин.

Кусач — (сл. 3). У селима ратарског рејона овај плуг се појавио око 1903. године. У села сточарског рејона продире нешто касније, пред турски рат 1912. године.

Он је исте конструкције као и бронзаш, само с малим разликама. Даска му је мања и мање савијена, а и цео плуг је нешто краћи. Предност над претходним плугом му је што је погоднији за рад.

Делови су му исти као и код бронзаша, с том разликом што се поред назива „пањ“ чује и назив „крља“; поред назива за „козлак“ чују се и називи „вретено“ и „курдељ“⁴¹ и плаз који се не помиње код бронзаша.

Плуг се куповао у Стењевцу, Свилајнцу и Ђуприји. Касније су га правили домаћи мајстори ковачи у Жидиљу између 1922. и 1924. године. Нов плуг се неизоставно носио мајсторима да га дотерају („нарихтују“).

Кусач се у примени задржао знатно дуже од бронзаша. Потиснуо га је гвоздени плуг између 1930. и 1935. године. Данас га сусрећемо, мада веома ретко, само код сиромашнијих становника ове области. Употребљава се за орање њива у страни, да би се сачувао гвоздени плуг. У Поповњаку се од 1960. сачувао један овакав плуг. У Јеловцу постоји један, а у Стењевцу може да се нађе 4—5 комада. Највише их има у Сладаји.

Гвоздени плугови. — Гвоздених плугова је било више типова, фабричке су израде и увозили су се из Немачке („Сербус — Дивљи вепар“ и „Јота“). Било их је разних типова — „петак“, „седмак“, „осмак“, али се „петак“ показао најбољи и најпрактичнији, па се он највише употребљавао. Око 1935. године преовладао је у целој области.

Први гвоздени плуг набавио је Баја Миловановић из Стењевца 1907. године. У Поповњаку се почео употребљавати после турских ратова 1913. године. У селима сточарског рејона до првог светског рата није било гвоздених плугова. Нису их употребљавали из страха да се не полеме на стрмим теренима.

⁴⁰ Козлак је имао механизам којим се регулисала дубина орања.

⁴¹ По Вуку то је клин за кога је запета гужва.

Поред наведених плугова, који су се искључиво употребљавали за орање, било је плугова који су се употребљавали за окопавање усева.

Прекретач. — Овај се плуг почео употребљавати после 1945. године. Набављан је преко пољопривредне задруге. Служио је за орање њива у страни, где се други плугови нису могли употребљавати. На ширу примену није наишао.

Прашилац. — Плуг прашилац служи за окопавање кукуруза. Он се у доњим селима почео да примењује од краја првог светског рата. У планинска села је продро тек после другог светског рата.⁴²

Било је две врсте ових плугова: фабричке и занатске производње. Занатлије су их правиле по узору на фабричке. Правиле су их занатлије из Александровца (пожаревачки срез).

У широкој је употреби а користи се и за орање мањих површина у хитним случајевима.

Према статистичким подацима у 1960. години било је у

село:	домаћинства:	плугова:
Кованици	109	90
Језеру	135	105
Поповњаку	109	71
Ресавици (село)	52	43
Дворишту	169	100
Сладаји	220	74
Стењевцу	175	104
Стрмостену	263	166
Јеловцу	131	109
Жидиљу	52	40

Огртач — подгртач — подривач. — Служи за ортање кукуруза. Мало је такође употребљаван, јер приликом ортања прави велике олуке, који су касније били сметња приликом новог орања. До ових тешкоћа долазило је нарочито за време суше.

Према изнетим статистикама видимо да највећи број плугова у просеку има село Ресавица, а најмањи Сладаја.

Домаћинства која немају плугове узимају их и плаћају за њих надницу у новцу или раду.

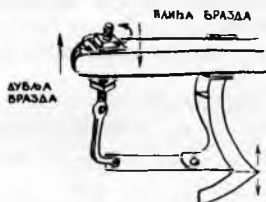
Орање

Технике орања. — Конфигурација и облик земљишта условили су до наших дана плитко орање од 10 до 12 см. Изво-

⁴² У Јеловац га је први донео Стеван Црногорац, домазет, 1945. године из околине Светозарева.

ђење дубоког орања због примитивне технике орањих справа представљало је огроман напор за људе и стоку, нарочито у време када се орало дрвеним плугом. Ни примена плуга „бронзаша“ није условила дубоко орање. Крт, лако ломљив „пањ“ овог плуга, без могућности поправке, често се ломио ударом о пањ или камен. Са друге стране ни сам народ није имао велико поверење у дубоко орање („Кад дубоко оре, дође се до прше, која се дроби, па неће ништа да роди!“).

Дубоко орање се почело примењивати тек после 1945. године.⁴³ Пре тога оно се примењивало и то ретко, само приликом преоравања крчевина. У ратарском рејону дубоко орање се успешно примењује. Оно је ту омогућено квалитетнијом земљом и применом савршенијих орањих справа.



Сл. 2. Механизам за подешавање дубине орања. Окретањем с десна у лево регулише се дубља, а с лева у десно плића бразда

Њиве у страни се не ору дубоко, због штета које произилазе од киша које целе бразде снесу у поток. Зато се готово све њиве у страни ору плитко. Појединци ове њиве ору плитко плугом обрточем, јер бразду он окреће надоле, тако да она стабилније стоји, те може да одоли бујицама. Кажу да и ова мера не помаже код јаких киша. Власи у Жидиљу у последње време гледају да и ове њиве ору дубоко тамо где је то могуће.

Кад су велике суше гледају да ору дубоко, „да би било леба!“.

Врсте орања. — Њиве се једне године ору на „уврат“⁴⁴ или „слог“, а друге на „разор“.⁴⁵ Овако раде да би се земљиште

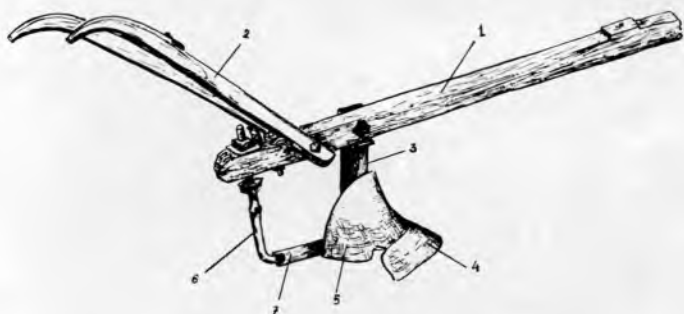
⁴³ У српској мали села Жидиља први је дубоко поорао своју слабију земљу Миодраг Васиљевић. Он је ово научио у затвору од једног агронома, под чијим је руководством радио тамо на економији. Данас је он јако задовољан, јер му њива даје више приноса. Његов поступак је околина примила са великим неповерењем и многи пријатељи и рођаци су га одвраћали од тога.

⁴⁴ По Вуку, окрајак.

⁴⁵ По Академијиним речнику, место где се њива разоре; По Вуку, бразда

равномерно постило, као и да се избегне стварање увала („брлога“), брегова („синора“), јаруга итд. Наизменична примена ових врста орања меша земљу, јер се у првом случају приликом орања земља баца на леву, а у другом на десну страну. Њиве оране на „разор“ уздигнуте су на крајевима а спуштене на средини. Њиве оране на „уврат“ спуштене су на крајевима а уздигнуте на средини.

Код орања остаје „разор“ и „уврата“ — уврата је место на коме се окреће плуг. Наиме, приликом орања орач почиње да оре на једном крају њиве, па не окреће плуг да одмах поред узоране бразде узоре нову, већ плуг пребацује „синором“ (границом њиве) на њен други крај и тамо узорава нову бразду (сл. 4). Тако се то



Сл. 3. Комбиновани дрвено-метални плуг „кусач“ (1 — гредељ, 2 — руканице, 3 — пањ, 4 — ораоник, 5 — даска, 6 — козлак, 7 — плаз)

стално понавља док се не дође до средине њиве — „разора“, који је широк 30 — 40 см. Приликом овакве технике орања земља са плуга пада увек у једном правцу. Кад се дође до „разора“ пооре се „уврата“ — не оставља се нимало живице непоорано.

Идуће године кад почне да се оре, оре се на „уврат“ (сл. 5). Почиње се од „разора“, да би се земља „уравнала“ — вратила на своје старо место, јер даска на плугу земљу увек баца на десно.

Кад се оре њива у страни не оре се цела на исти начин. њива се дели на горњи и доњи део, па се један оре на „разор“, а други на „уврат“. Увек се горњи део оре плиће, а доњи дубље. Бразда је у горњем делу њиве у хоризонталном, а у доњем делу у вертикалном правцу. Идуће године ору обнито.

Запрежна стока. — До другог светског рата орало се воловима, коњима (ко их је имао) и крвама, мада ретко и то само сиромашнији.

Коња нема много,⁴⁶ јер су скупи као радна снага. Појединци их користе у орању јер раде брже.

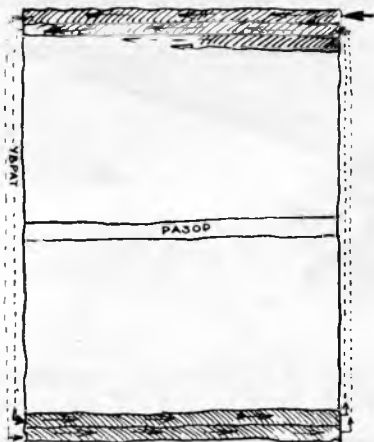
⁴⁶ Коња није било много у горњој Ресави, мада су појединци имали читаве ергеле коња који су и зими и лети полудивљи тумарали по планини. Дешавало се да су их кад-кад сметови завејавали. Много бољи кој је гајен у Стрмостену; пасмина је набављена из Црне Горе. — „Тежак“, 188.

За стоку се каже да оре, а за људе да плуже.

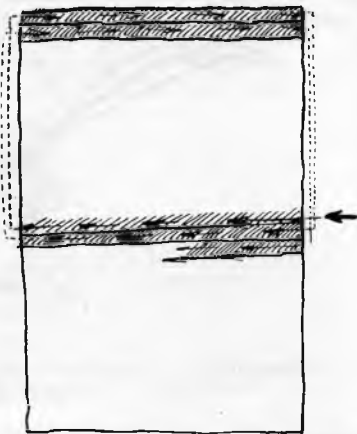
Кад се орало с дрвеним плугом орало се с више пари волова. Поред назива пар волова, чује се и назив „јарам волова“ (у Језеру) и „чифте“ волова⁴⁷ (у Језеру, Дворишту и Стењевцу).

Пар волова није могао да „извуче плуг“, јер је земљиште тврдо, а оруђе тешко, па се повећавањем вуче (запреге) олакшавало орање.

Данас се у земљорадњи све више употребљава крава, која потискује вола и коња. Крава покрива трошкове свога одржавања радом, мужем и приплодом. Волове данас распродају, јер



Сл. 4. Орање на „разор“



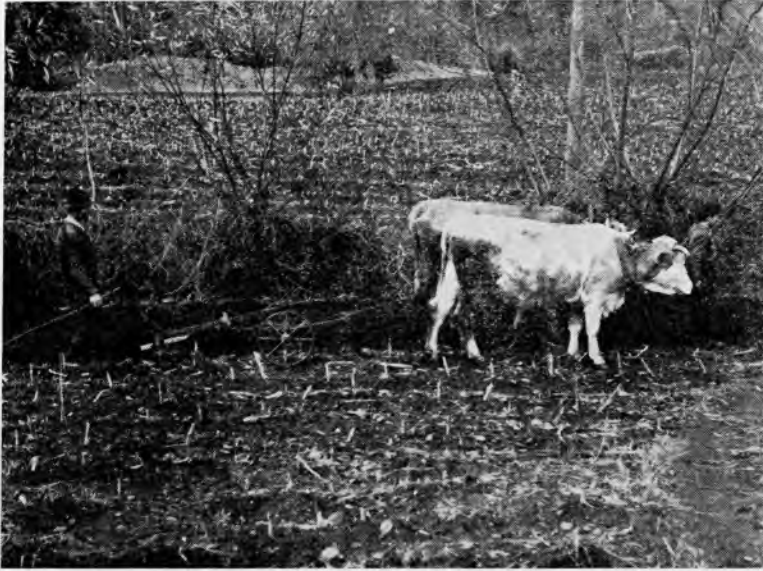
Сл. 5. Орање на „уврат“

се њихово одржавање не исплати. Њих данас држе само богатији сељаци који их још употребљавају и за рабацијање. И техничко усавршавање ораћих справа, — примена гвозденог плуга, — омогућило је потискивање волова и увођење краве као снаге за вучу. У време орања дрвеним плугом волови су били претежна радна снага, јер су ти плугови били тешки за рад. Примена бронзаша и кусача смањила је број волова при орању, а појава гвозденог плуга сасвим га је потисла и дала предност крави. Али и поред извесних лакоћа које у раду пружа гвоздени плуг, за краве је то тежак и напоран рад, а нарочито кад је њива у страни или кад је крава стеона.

Људска радна снага у орању — Орање са дрвеним плугом је био тежак и напоран посао. Њега су обављали искључиво мушкарци. Број радника потребних у орању је зависио од броја стоке којом се радило.

⁴⁷ Чифт од турске речи чифт — пар (А. Шкаљић, наведено дело).

Кад се орало са већим бројем стоке најјача говеда су се стављала у „крму“,⁴⁸ тј. они су последњи пар и долазе одмах до плуга. Остала говеда су се распоређивала према снази. Распоред људи је следећи: један оре (плужи), други притеже велики клин на колечкама да ове не испадну из бразде и тера последњи пар волова, трећи са десне стране тера други пар, а четврти напред води волове и тера први пар. Свако повећање говеда за један пар повла-



Сл. 6. Орање њиве за сејање пшенице

чило је повећање за једног човека. Данас у орању учествују два човека. Док један оре, други тера волове (сл. 6).

Код орања њива у страни додаје се још један радник, који придржава колечке. Да би се ово повећавање радне снаге избегло појединци избацују колечке. Једино у селу Јеловцу њиве у страни ору са колечкама.

Напред смо напоменули да је орање искључиво мушки посао. Међутим, било је разних узрока због којих се и жена прихватала плужења. За време ратова 1912. и 1914. године жена је била приморана да плужи јер није било мушке радне снаге. У инокосној породици жена је у недостатку мушке радне снаге често пута морала да оре. Сиромашне удовице са недораслом децом, које нису имале могућности да плате надничара, такође су морале да

⁴⁸ У Речницима нема прикладног објашњења за ову реч. Са истим значењем помиње се у Левчу и Темнићу, наведено дело 105.

плуже (сл. 7). До другог светског рата ово су биле усамљене и несвакидашње појаве. После 1945. године изградња и индустријализација запошљава у великој мери сеоску радну снагу, поглавито мушку. Ова нова друштвено-економска ситуација пренушта у великој мери обављање огромног дела земљорадничких послова жени, која замењује мушкарца. Мушкарац јој само повремено помаже у раду.



Сл. 7. Жене ору њиву у селу Поповњаку

Сетва се за јаре усеве и кукуруз обавља почетком маја.⁴⁹ За озиме усеве гледа се да до децембра цео посао око сетве буде завршен, јер после тога рока посејани усев може да се смрзне.

Кукуруз

Најстарија врста кукуруза која се овде гаји је „осмак“. То је мали ситан кукуруз са осам редова. Има мали клип. У Јеловцу га још називају „шарлија“. Има га две врсте: „бели“ и „жути“. Он добро рађа и много га сеју у ратарском рејону, мада га ни у сточарском не „манишу“. За њега кажу да је „грабежљив“, јер граби

⁴⁹ „Тежак“, 151

планину, за разлику од других који „више воле да иду уз Мораву!“ . Он се употребљава искључиво за људску исхрану. На њега су навикли, јер кажу: „Он нам је најслађи!“ .

Између два рата је почео да се гаји кукуруз „американец“ . Он има дубок корен, велику шашу и клип, али му зрно није једро. Такође се употребљава у људској исхрани. У сточарском рејону слабо рађа и зато га тамо не сеју, јер кажу: „Не прија му земљиште и клима!“ .

У последње време, посредством задруге „Јединство“, почели су да сеју хибридни кукуруз, који овде називају „хибрик“ или „ибрик“. Сеје се у оба рејона са изузетком села Сладаје, где му не одговара земљиште и оштра клима услед велике висине сеоских имања, није укусан и гњецав је, због чега се у људској исхрани употребљава само у крајњој нужди, кад нема другог. Гаји се за исхрану стоке и продају. Ни стока га не једе радо, нарочито свиње. У народу се мисли да му је семе „укварено“, па га у појединим селима све мање сеју.

У селу Стрмостену сеју кукуруз „тврдинац“, о коме немамо никаквих података. У ратарском рејону сеју кукуруз „пуцкавац“. Сеју га у два до три реда у њиви. Овај кукуруз се не сеје за јело већ за кокање („пуцкање“).

Семе се бирало одмах после бербе кукуруза, према квалитету и величини клипа. Сви одабрани клипови плету се у венце (као што се то ради са луком), и вешају под стреје у кући, или под стреју неке привредне зграде, да се суши.

Начини сејања кукуруза. — Најстарије технике сејања кукуруза су „под пету“ и „под мотику“.

Новије технике су: „под бразду“, „под врг“, „под левчу“ — левак и „под плуг“ (Власи у Жидиљу).

У последње време употребљава се фабричка и занатска сејалица. Употреба ових сејалица ограничена је на веће њиве до којих има добрих путева. Нарочито је ограничена употреба фабричких сејалица, које су корисне и рентабилне само на великим парцелама.

Кукуруз сеју у свакој трећој бразди.

Кад су сејали под пету, онда су у свакој трећој бразди, петом десне ноге, ударом у земљу правили рупе у које су спуштали 3—4 зрна кукуруза, које су прекривали земљом прстима исте ноге. Ова се радња понављала на сваких 60 до 70 см. Овакав начин сејања је изобичајен у свим селима.

Сејање „под мотику“ је исто као и под пету, само што у свим радњама пету замењује мотика, којом се праве оцаци. Овако данас сеју само поједине куће и то сиромашније у селима Поповњаку, Дворишту, Јеловцу и Сладаји, јер немају могућности за применом савршенијих техника.

Кад се сеје „под бразду“ у исти мах се сеје и оре. Прво се једна бразда пређе „празна“, у другу сеју, а трећом се покрива. После сејања земља се дрљачом поравња. У овом раду потребна су два радника, тако да док један оре, други сеје.

Данас се у свим селима овако сеје, али знатно мање него под врг или левчу.

За сејање „под врг“ или „левчу“ земљиште се претходно добро пооре, па се тек после сеје. За сејање употребљавају плуг прашилац. На плуг се позади раоника стави левак или тиква у који једна жена стално сипа из торбе шаком кукуруз, а левак кукуруз равномерно, зрно по зрно, убацује у бразду. Добија се утисак да је ово сејање, копирање сејања сејалицом.

Ово је најраспрострањенији начин сејања у целој области.

Ако у некој бразди није никао посејани кукуруз, онда се садилком или неким коцем прави мала рупа и у њу „тура“ по неколико зрна кукуруза. Тако се накнадно сеје кукуруз.

Сејање сејалицом занатске производње примењује се после првог, а сејање фабричком сејалицом после другог светског рата.

Сејалице се не могу свуда примењивати. Нарочито не сејалице фабричке производње, јер њихову примену отежава облик земљишта и слаби или никакви путеви. Занатске сејалице имају две бразде, а фабричке 13. Занатска сејалица ради са сточном запрегом, а фабричка захтева тракторску вучу. Занатска се више употребљава јер је погоднија за мање поседе него фабричка. Према подацима добијеним у земљорадничкој задрузи „Јединство“ у Ресавици видимо да је у Кованици 2 куће посејало површину од 4,5 х., у Језеру 2 куће 2,4 х., у Поповњаку 12 кућа 10,36 х. и у Ресавици 2 куће 2,4 х. са задружним сејалицама. Остала села их нису користила из напред наведених узрока. И наведена села, с обзиром да имају најповољније услове за примену сејалица, нису их у пуној мери искористила.

Прашење кукуруза Кад кукуруз нарасте 10 до 15 см. он се праше. Земља се око њега иситни, очупа се изникла трава и сувишна зрна. Прашењем се кукурузу омогућава да несметано напредује. Окопавање или огртање кукуруза врши се кад он нарасте 40 до 50 см. Кукуруз се окопава да би боље рађао и боље одолевао непогодама.

Народ некад није знао тако добро да гаји кукуруз. Он га је само окопавао али није и праше. Окопавао се мотиком и то обично крајем јуна.

У Жидиљу се кукуруз почео да праше од турских ратова 1912. године. У Поповњаку су то радили нешто раније. Ту су први почели да праше кукуруз Цигани из Великог Поповића.⁵⁰

У почетку кукуруз је прашен само мотиком. После првог светског рата, око 1920. године, почели су да праше са плугом кукуруз. Овај посао се обављао у првој половини јула, а каткад се продужавао до краја месеца.⁵¹

Ако је потребно кукуруз се праше и по 2 и 3 пута. Данас само сиромашнији праше кукуруз мотиком.

⁵⁰ Њима је неки Митица дао њиву у наполицу. Овакав њихов поступак је изазвао велико интересовање код сељака, који су с нестрпљењем очекивали да виде исход тога посла. Кукуруз који су посејали Цигани је и по висини и по приносу знатно премашио домаћи. Следеће године је прво тај Митица по узору на Цигане опрашио кукуруз, а наредних година су то урадили и други.

⁵¹ „Тежак“, 151

Како плуг прашилац ни под каквим околностима не може да потпуно опраши кукуруз, то се кукуруз и са једне и са друге стране дотера мотиком по мало. Прашење и окопавање кукуруза је женски посао.

Берба кукуруза. — Кукуруз се бере крајем септембра. Берба траје до половине октобра, а понекад и до краја октобра. Сазрева касно јер се сеје на брдовитом терену, што му не дозвољава да раније пристигне.

Он се некад брао заједно са шашом („шумом“), преносио колима до куће и тамо од шаше „требио“ (вадио клип). Од овог рата почели су да ваде клип из шаше на њиви и да га носе кући да се суши. Шаша се оставља на њиви да је стока пасе. Клип се крунио а зрно остављало у амбаре (или кошеве). Појединци су га у клипу остављали у кошеве.

Сејање међуусева

Уз кукуруз сеју и међуусеве: пасуљ, и бундеве — тикве. Некада су у сејању мешали семе пасуља и тикве са семеном кукуруза, па све заједно сејали. Касније, кад изникне, на местима где је прегусто никао, усев се разређује. У последње време одвојено сеју међуусев од кукуруза. Ово раде откад су прешли на сејање сејалицом. Данас су задовољни са приносом, јер све што посаде никне им чисто.

У Јеловцу уз кукуруз сеју по неко зрно пасуља и тикве, у Дворишту и Поповњаку пасуљ сеју одвојено, али у Дворишту на јаким земљама сеју све заједно.

Пасуљ се сеје по странама „разора“ (разор је увек мањи од пола метра). Сеје се у сваком трећем реду, на растојању од метар и по. Тиква се сеје у сваком 5—6 реду. Пасуљ сеју уз бразду да га плуг прашилац приликом прашења не оштети. Тикве саде у оцаима. Међуусев се бере неколико дана пре кукуруза.

Сеју следеће врсте пасуља: од „пешака“ — „дрвени“, „црни“, „жути“ и „шарени“. Остале сејане врсте пасуља су: „бели лозан“, „црешњарац“,⁵² „пасуљица“, „жутотрбан“. „Пасуљицу“ називају још и „ситница“ или „црца“,⁵³ „Бели лозан“ је најситнији пасуљ који данас ретко сеју сем у селима Стрмостену, где ове врсте пасуља највише има. „Црешњарац“ се увија за шашу, а „шарен пешак“ не. „Пасуљица“ је добра врста пасуља, али је јако ситна.

Драгиша Лапчевић мисли да је: „Сасвим... вероватно да су неки од ових пасуља (ако не и сви), у Горњој Ресави око Манасије и по њејзиним прњаворима одавна гајени, за препитаније оних учених људи, који су прославили академију и проучили писарницу Ресаву“.⁵⁴ Он помиње 12 врста пасуља, од којих смо ми нашли на

⁵² Под називом „трешња“ сеје се у Јасеници (наведено дело 17), а у Грузи (наведено дело, 76), Левчу и Темнићу под називом „црешња“ (наведено дело, 14).

⁵³ Сеје се и у Левчу и у Темнићу (наведено дело, 14)

⁵⁴ Драгиша Лапчевић, Наша народна привреда, Београд, 1922, 24—25

терену 8 који се и данас сеју. Преостале четири врсте које Лапчевић помиње, а које се по свему судећи, не сеју су: „срце kokoшије“, „бледан“, „бели пешак“ и „курварац“ или „кицош“. Тешко је нешто одређеније рећи о овој претпоставци Драгише Лапчевића, јер за њу немамо никакве потврде у нашим средњовековним изворима.

Пшеница

Жита се у овој области називају „стрвоља“.⁵⁵ Од „стрвоља“ се данас највише сеје пшеница. Овас и јечам су раније више сејани, данас слабо. Рженица или ражњевица, крупник, ељда и просо су некад такође више сејани. Данас се готово не сеју више.

Пшеницу сеју од старог семена „мурејке“ или „морејке“.⁵⁶ Ову пшеницу у Сладаји називају „мурељка“. Она има црн, го, четвртаст клас. Добро успева само у ратарском рејону. Сазрева у позно лето.

Одмах после ослобођења почели су да сеју пшеницу „крушевљанку“. Малог је раста и одлично успева у ратарском рејону, али је јако тешка за вршај, јер се зрно тешко ослобађа од класа.

Посредством задруге „Јединство“ добили су семе пшенице „талијанке“; почели су да је сеју и то „белу“ и „црвену“. „Црвена“ успева у целој области, а „бела“ само у сточарском рејону. „Талијанка“ одлично и брзо рађа, тако да су сви послови око ње готови крајем јуна месеца.

Поред наведених врста пшенице сеје се још и „банаћанка“, али знатно мање.

Некада се сејала јара пшеница, а озима ретко и то само у Кованици. Данас се сеје само озима пшеница.

Јарој пшеници је требало око 140 дана да сазри, а озимој око 220. Јара пшеница је врста озиме пшенице, која је временом прилагођена да брже сазри. Она је ситнија у зрну и слами од озиме. Осим тога не бокори се као озима и више је подложна болестима. У зависности од земљишта на коме је посејана, озима пшеница даје до 35 пута већи принос од посејаног семена. Јара пшеница у односу на озиму даје до 25 пута већи принос од посејаног семена, а сламе до 20 пута мање у односу на озиму пшеницу.

Кад једна врста почне да даје слаб род, појединци између себе мењају семе, те тако сеју разне врсте пшенице. Има кућа које у недостатку брашна поједу семе предвиђено за сејање, па су после приморани да га промене. У ратарском рејону је правило да се сваке треће године мења семе пшенице да би она давала бољи род.

Одабирање и чување семена. — Семе за сејање се одабирало одмах после жетве. Бирало се према квалитету. Оно се пречишћавало од уродице и склањало до сетве. У старо време, кад

⁵⁵ Према Вуку, стрвно жито.

⁵⁶ По Академијином речнику, нека врста крупне пшенице. Говори се у Лесковцу, М. Ђуковић се пита: Да није из Муреје? (наведено по Академијином речнику).

није било амбара и кошева, семе се чувало у мешинама од овчије коже, касније у цаковима. Кад су почели да граде амбаре чувају га у њима.

Како је семе било пуно „главнице“ „паламиде“ и других кукоља, предузимали су мере да се они униште или одстране. Најстарији начин одстрањивања кукоља из пшенице био је решетање пшенице кроз решето од овчије коже. Кукољ је с другом прљавштином пропадао, а чисто зрно је остајало у решету. Пшеница се још потапала у воду, па је зрно као теже падало на дно, а кукољ је као лакши пливао по површини, одакле се лако одстрањивао. И овако пречишћена жита морала су да се плевe од уродице.

Нешто бољи начин пречишћавања пшенице је био са жаром. То се радило овако: од церовине се правио жар. Пшеница се просипала на земљу или корито и ту добро мешала са жаром и пепелом.⁵⁷ Здраво пшенично зрно је пуцкetalо, шупљикаво се пржило заједно са кукољем. Овако пречишћено зрно се остављало у цакове у које је додавана и со у крупицама. На 500 до 600 кила пшенице стављали су 2 до 3 килограма соли. Овакав начин пречишћавања пшенице називао се „прждарење“. Док су сејали јару пшеницу за „прждарење“ су употребљавали и креч. Како овај начин чишћења није био довољно успешан он се изобичајио преласком на гајење озиме пшенице.

Озима пшеница је пречишћавана плавим каменом. Ово је био бољи и успешнији начин. Плави камен се растварао у води. У њега су сипали пшеницу и чекали док не набубри, а онда је вађена, сушена и остављана за сејање.

Данас се употребљава прашак церетан који набављају у пољопривредним апотекама, и он веома успешно убија клицу у свим врстама уродице. Ако је промакла мала количина уродице приликом сејања, она се касније плевe кад изникне. Ако се на њиви појави велика количина корова, њиву прскају течномшћу званом „жуто уље“ (креозан) коју купују у апотеци.

Сејање пшенице. — Пшеницу сеју из руке „на сачму“. При томе се пази да се не сеје ни густо ни ретко. Баца се с десне у леву страну, и то ниско, да је ветар не би одувао. Пшеница се за време сејања држала у бисагама, торби или корпи. За овај посао је потребна велика вештина, због чега не дозвољавају свакоме да сеје. Сеју само мушкарци. Некада се сејала само „мерица“ жита, (код Влаха „мат“⁵⁸ жита). Обе мере износе око 10 килограма. Данас сеју знатно веће количине.

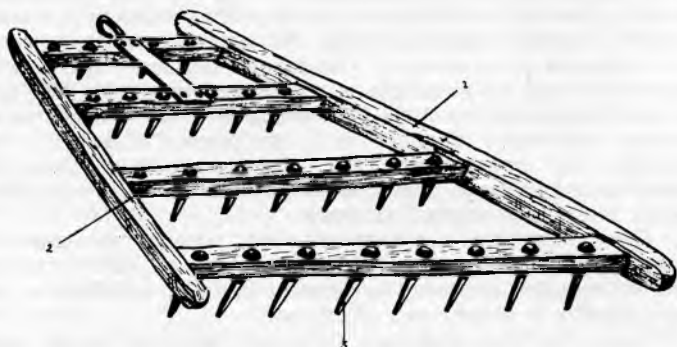
Кад се сејала јара пшеница за сејање једног хектара било је потребно око 160 до 220 килограма семена, а за озиму око 150 до 230 килограма. Количина семена зависи од плодности њива и њене

⁵⁷ Упореди „Тежак“, 152

⁵⁸ Реч је према Академијиним речнику дошла од немачке речи „mutto“ или „mutti“. Немци су је узели од латинског modius. Ова реч је код Чеха мет. такође немачког порекла. Мажуранић у своме речнику констатује да те речи нема у нашим западним изворима, већ само српским. Он претпоставља да је дошла од грчког модиос.

припреме за сејање — квалитетног орања, ђубрења, дрљања и других припрема неопходних за сејање. Кад посеју озимо жито њива се поново преорава да се семе не би смрзло преко зиме (ово сејање захтева више семена, али има ту предност јер: „неће стрвољ да полегне!“).⁵⁹ Кад је њива у близини где нема ветрова она се само влачила.

Влачење њиве за сејање пшеницом се врши браном или дрљачом. Брана се прави од уплетеног прућа и трња. У старо време дрљаче није било. Она се употребљавала од 1926. — 1928. године. Најпримитивнија дрљача је прављена од дасака, са уплетеним трњем, које се укивало на крају. Нешто савршенија дрљача (сл. 8) је прављена од два истесана, четвртаста дирека — „краише“ или



Сл. 8. Дрљача (1 — краише, 2 — праг, 3 — гвоздени клинци)

„краише“, међусобно састављена под углом, и од 3 до 4 „прага“ у којима су били углављени гвоздени клинци. Правили су их ковачи из Ђуприје и Свилајнца. Данас у раду преовлађују металне дрљаче, разног облика и величине, фабричке производње. Не знају за ваљке и нису никад радили са њима.

Жетва

Жетва почиње у месецу јулу и траје до августа. Српом данас још жању само у планинским селима: Стрмостену, Јеловцу и Жидиљу. Жању српом, јер приличан број каменитих њива у овим селима не дозвољава примену косе у раду. Рад српом захтева већи број радне снаге. Кућа која хоће да жање српом мсра да има многољудно домаћинство или материјалне могућности да плати надничаре (у 1961. години надница је износила 1500 дин. и храна). Због недостатка радне снаге коса је у раду потисла срп, јер је рад с њом, и ако тежи, знатно бржи. Међутим, и ако је рад косом бржи има

⁵⁹ „Тежак“, 152

прилика кад се мора жњети српом и то кад је жито презрело, полегло или кад је изникло с доста уродице.

Презрело жито се жње пре сунца, рано изјутра, док је још влажно. Цео рад се мора пажљиво спровести, да се жито не осипа. Овако пожњевено жито се везује у мале снопове и полаже на земљу. Ако је жито много презрело на земљу се полагагала „черга“, на којој се увезују снопови.

Полегло жито у већини случајева даје слаб род јер му је зрно шупље, али и оно може да се искористи.

Жито које је изникло са доста уродице жњело се српом, да би се у исти мах и оплевало или „требило“.

Њиве у страни жњу само српом и почињу одоздо навише. Пази се да се ради онако како иде клас. Само у случају ако је пшеница полегла доле жњело се низбрдо. Јако затрављене њиве жању српом колико се може, а остатак се покоси.

Српом раде и жене и мушкарци. Пожњевено жито се везује у снопове, од којих се праве „крстине“ од 5 снопова. Ако се снопови слажу на дуже време, слажу се у стогове.

Косом се ради од скоро. Косом жњу све њиве крај река и по равницама. Њиве које су јако затрављене косе, а одкос полажу стоци као храна. Њиве у страни косе се низбрдо. Кошење се увек обавље с десна у лево. Кад се жње косом поредак је следећи: мушкарац коси, за њим иде једна жена и српом налаже откос, за овом иде друга која снопове везује, а неко млађе чељаде из куће слаже снопове у крстине. Кад нема довољно радне снаге у кући, жена која снопове налаже она их и везује, а друга их слаже у крстине и тако оставља да се суши.

Вршај млаћењем. — Некада се стрвољ млатио, јер се сејао у малим количинама. У периоду гајења јаре пшенице, пшеница се млатила. Вршај на гувну је била ретка појава. Од осталих стрвоља млатила се још само раженица (раж) и то само због добре сламе. Вршај млаћењем се изобичајио кад су престали да гаје раж.

За млаћење су употребљавали обичну мотку, дужине око метар и по. Још чешће су употребљавали виле, јер су могли да преврћу сламу. Неку нарочиту направу специјално за млаћење нису имали.

Овај начин вршаја је одавно изобичајен и стари људи се једва сећају оваквог посла.

Вршај на гувну. — Кад су почели да гаје веће количине стрвног жита за вршај су почели да употребљавају „гувно“ (код Влаха „аре“ или „арје“). Изабрано место за гувно је морало да задовољи следеће услове: да земљиште буде равно, земља тврда да би се дала добро утапати и да буде близу њиве. Власи су од пре 10 година почели да праве гувно у двориштима кућа у селу.

Гувно је велико од 3 до 8 метара у полупречнику. Гувно се правило на исти начин као и у осталим нашим крајевима, само са том разликом што је овде имало венац од плевне. Код Влаха овај венац се зове „конуба“. Овај венац је требало да задржи сламу и зрно на гувну да се у току вршаја не растурају изван гувна. На сре-

дини гувна је побијан „стожер“, за који је везиван „пајван“⁶⁰ за коње, или „штранга“ за волове.

Ако је гувно удаљено од њиве жито се до њега превлачило колима са којих су скинуте канате и стављене „лотре“. Ако је њива била близу жито се преносило из руке у руку до гувна и на њему „слагало“, или „налагало“.

Вршај се радио преко целог дана, али ако је посао требало завршити из неких разлога радило се и ноћу по месечини. Ноћу су вршили само у Поповњаку, уз светлост карбитних лампи. Ово су радили због велике количине жита коју је требало овршити, као и због других послова. Пазило се да се за вршај одабере сунчан и топао дан са благим поветарцем.

Пре налагања пшенице на гувно простирало се по њему сено које стока добро изгази. Пошто се овако утаба гувно, сено се почистило, а пшеница се налагала. Кад волови или коњи добро изгазе пшеницу, један део сламе се избацивао, а остало се преврће, па поново гази. После овога вилама (сл. 9) се избацивала преостала слама, а зрно се сакупљало на „камару“. После овога на гувно се слагало ново жито. Једно слагање жита на гувну се називало „једно налагање“ или „један вршај“.

У току вршаја на гувну киша је могла да причини велике штете. Ако киша почне да пада, а вршај је у току, рад се прекидао и све се дрвеним лопатама, вилама и метлама купи на једну гомилу, прекрива губерима и чека да киша престане да пада.

Вршај се обављао воловима, кравама или коњима. Раније су се коњи више употребљавали (највише у Јеловцу и Поповњаку). Коњ је знатно лакше подносио напоре рада на гувну, него говеда. Говеда су често падала од напора, а коњ не. Власи су поред коња и волова често истеривали на гувно јунце и телад, како би се рад што брже одвијао. Стока ништа није вукла по гувну да би се зрно боље избацило из класа. У Бигреници стока је вукла дрљачу по гувну и она је боље и брже одвајала зрно од класа.

Данас врше на гувну само најсиромашнији становници села планинског рејона, или они којима су њиве на трлима у планини, до којих не може да се допреми вршалица услед слабих или никаквих путева.

У Стрмостену је престало да се врши на гувну 1950. године. Срби у Жидиљу су врли на гувну до 1953. године, а Власи до 1957. У селима ратарског рејона је одавно престало да се ради на гувну.

Вејање жита. — Вејање се обављало са гомиле на коју је било покупљено жито приликом вршаја. Кад почне да дува ветар жито се дрвеним лопатама бацало на другу гомилу. Жито се бацало увис, да ветар одува плеву, а зрно падне очишћено на земљу.

Овај посао су обављала два радника. Један је бацао жито, а други га је прикупљао на гомилу. Са гомиле се жито сипало у ца-

⁶⁰ По Академијином речнику, од турске односно персијске речи пајвант. Код Вука је то уже; по А. Шкаљићу је од персијске пајвант — а значи спону на коњским ногама. Др. Т. Р. Ђорђевић (Народне мере Караић за 1901. годину, стр. 83) наводи да је „пајван“ у Ресави круг земље који се може описати конопцем од 5—6 метара дужине: „мала ливада, нема ни три пајвана!“

кове и превлачило кући. Понекад се чекало по 2—3 дана да дуне ветар како би се могло да отпочне са вејањем. Понекад се и спавало на гувну, све док се посао није завршио.



Сл. 9. Виле (1 — дршка, 2 — даска, 3 — клинчићи)

Појавом машина вејање је почело да се губи. Данас га имамо у оним селима где се задржао вршај на гувну.

Вршај машинама. — Вршај машинама се обавља од 1912. године. Прве машине су се звале „гепле“. Ову замењује „парњача“ с



Сл. 10. Рогоље (1 — дршка, 2 — ракле)

локомобилом, која је знатно брже и јефтиније обављала посао. Парњачу замењује ручна вршалица. Ова у односу на претходне две има предност што је савршенија у раду и што тријерише зрно.



Сл. 11. Рогоље (1 — дршка, 2 — ракле)

„Дреш“ или „вршалица“ са бензинским мотором је данас у највећој употреби. Претходно наведене машине су се давно изгубиле из употребе.

Вршалица има задружних и приватних (приватних има само 2 и то у Кованици). Оне раде на ујам од 5% до 8%. Радије се користе приватне вршалице, јер их превлаче до места вршаја својом запрегом. За задружне морају да плате и тракторску вучу. По њиховој рачуници јефтинија им је надница за говеда, него гориво за трактор.

Статистика вршаја задружним вршалицама из 1960. године, добијена од управе задруге „Јединство“, изгледа овако: У Кованици је 116 овршило вршалицама, у Поповњаку 108, у Језеру 78, у Ресавици 40, у Стењевцу 11, у Жидиљу 44. У 1961. години је вршај био нешто мањи због суше.

Вршалицу користе само села ратарског рејона. У сточарском реону њена примена је немогућа (бар засад) из напред наведених разлога. Ово нам потврђује и изнесена статистика вршаја, у којој немамо података за села Двориште, Сладају, Стрмостен и Јеловац.

Баштованство

Гајења поврћа у овој области нема у већој мери, јер се оно сматра добрим делом за споредну земљорадничку грану, која је до наших дана поглавито препуштена жени.

Баштованство овде није развијено због велике висине земљишта, хладне климе и слабе родности земљишта.

До овога рата гајене су разне врсте повртарских усева: пасуљ, бундеве, кромпир, купус, парадајз, црни и бели лук и празилук. Од недавна, поред наведених усева, гаје још: белу боранију, грашак, шаргарепу, краставце, роткву, рен, мирођије, две врсте салате — „главњачу“ и „рескок“ (ова последња расте увис).

Крај куће се сади расад купуса и парадајза, који се расађује у планини крај колиба. Баштенски производи се саде за подмиривање домаћих потреба.

Најслабије развијено баштованство налазимо у селима сточарског рејона, и то у селу Јеловцу. У Поповњаку гаје башту само кад је кишна година, јер сматрају да треба мање времена и неге посветити посејаним усевима кад је земља влажна.

Како домаћа производња поврћа није довољна оно се набавља на пијацама и вашарима у Деспотовцу и другим селима ближе Морави или у Ђуприји. Плаћало се у готовом новцу или су тамо носили своје производе, које су или продавали па куповали поврће или су их замењивали за поврће.

Гајење конопље

Конопља захтева јаку и добро нађубрену земљу. Место на коме се сеје конопља назива се „конопљиште“. Конопљишта су поред Ресаве и притока.

Земља на коју се сеје конопља мора прво да се „ситно пооре“, грабуљама изграбуља. Мотиком се праве бразде „луче“ (шанци). тј. да се земља после орања добро иситни ушицом од мотике и

Конопља се доста густо сеје. Посејану бразду одмах затрпавају земљом из друге ископане бразде. Посејану конопљу треба залити водом.

Конопља се сеје почетком маја, кад је земља добро наћубрена и довољно влажна. Посејана конопља брзо ниче и брзо расте. После већ два месеца може да се бере — чупа. Око конопље нема посла док не стигне време да се чупа. Бере се прво „белојка“, а касније „црнојка“. Црнојка се бере касније због семена. Квалитет им је исти. Конопља се чупа половином јула. Чупа се заједно са кореном. Она се везује у „ручице“ или „руковети“ и оставља да се на земљи суши око 7 дана. Овако просушеној конопљи се секиром на неком пању одсеца корен и врх (нарочито пазе да врх не одсеку много, јер сматрају да конопља тад губи у квалитету). Овако припремљена конопља се носи на реку и потапа у воду, у којој остаје десетак дана, све док не омекне. Тада се вади, испере у текућој води и потом распростре да се суши. Кад се осуши, „обива“ се на трлици. Добијена тежина се гребена гребенима која имају мале шиљке, усуче на „кудељи“ или „фурки“,⁶¹ (код Влаха), и припреми за предење.

„Белојку“ и „црнојку“ прерађују на исти начин, само што са „црнојке“ сачувају семе. Прерађују је на „трлици“, која је иста као и у другим областима Србије.

Неки обичаји који прате земљорадничке послове

Некад се ишло на прво орање на „чисти понедељак“, одмах по покладама у марту месецу. У данашње време се почиње орање понедељником. Уз то се гледа да месец буде пун, или да се пуни (јер кад се појави празан верују да не ваља да се сеје). Кад се на небу појаве Влашићи истеривали су на њиву плуг без обзира који је дан у недељи. На свете Враче (14. VII) нису радили ни орали — „не ваља да се то ради!“, због болести.

Пред полазак на орање домаћин се код своје куће пресвлачио у ново или чисто одело. Стоку и плуг су прскали расолом помоћу босиока. Ово су радили да би стоку заштитили од мува.

Кад се оре припрема се бољи ручак. Гледа се да буде пшеничног хлеба и ракије. Пре почетка рада окретали су се ка истоку и молили богу за успешан рад.

Сејање се такође почиње кад је пун месец, или с понедељника изјутра. Пази се да се не сеје неким „мртвачким даном“ — уторником или петком. Поједини домаћини су носили семе код врачара пре сејања да оне „учине“ да боље роди.

Појединац који је у току године учествовао у неком погребу није смео да сеје. Кад се семе изнело из куће ништа се ником није давало у зајам за наредних 24 часа, нити се чистило у кући. Преко

⁶¹ То је романска реч. Налазимо је у Македонском језику (фурка, вурка), бугарском (фурка, вурка, урка, хурка), румунском (furka), новогрчком (furka), и арбанашком (furke). У словенске језике дошла је делом од Румуна, делом од Арбанаса. Значи преслицу и кудељу. (И. Поповић, Прилог географији неких наших речи, Наш језик, нова серија, књ. III, св. 9—10. Београд, 1952.

целе године средом и петком не дају ништа из куће на зајам да би преко године имали добар род. На Бадњи дан, Божић и Крстовдан (27. IX) не ваља да се једе виљушком да вране не би на њиви вадиле семе. Да не би било главнице у житу домаћин не треба на Божић да спава са својом женом. На Бадњи дан се уноси слама у кућу па су преко ње распостирали губере. У једном крају собе на ове губере легну жене, а на другом мушкарци, па се сви промешкоље. Ово су радили јер су веровали да ће тако те године жито добро да роди.

На Ђурђевдан (6. V) су правили крст од лесковине и побијали га у њиве. У Стрмоцени су ово исто радили на Спасовдан (11. VI). На Михаљдан нису радили да мишеви не једу пшеницу и кукуруз.

У Жидиљу је некад био обичај да Стаменко Јовановић први посеје своју њиву (веровали су да је био срећне руке), па су тек после њега сејали остали.

Поједини сељаци позивали су на комишање своје рођаке, суседе и пријатеље да би што пре окрунили кукуруз. Комишање траје целу ноћ и проводи се у раду, весељу и шали. Шале се праве са оним ко заспи.

Кад њива неколико година узастопце слабо рађа или даје ситан род жене су ишле врачарама да ове виде зашто њиве не рађају. Врачаре — „зрнарице“ или „картарице“ су тражиле од жена комад земље са њиве, клип кукуруза или неко семе. У извесним случајевима врачаре су због врачања ишле и на њиву са домаћицом.

Да би се повратила плодност врачари је требало донети: воду (захваћену пре сунца — на растокама или утокама три потока), босиљак, траве прикупљене на Биљанин петак (први петак пре Ђурђевдана), угљен, белег од врата или прага (то је сасвим мали ивер), кончић (откинут са доњег поруба на капуту или гуњу) и кости нађене у њиви или ливади.

Доласком на њиву врачара је поново бајала. Са донесеним босиљком и водом прскала је њиву; траве и кости бацане су на раскрсници где се секу три пута (а ишло се и на место где је некад било неко старо гробље и ту се бацало). По речима казивача кости су бацане по старим гробљима а угљен по њивама. Ове радње обављала је домаћица по упутствима врачаре или сама врачара, већ „према потреби“.

Да би врачање „имало успеха“, у одласку и повратку није се смело говорити, а враћале су се другим путем и гледале да избегну сусрете са неким човеком или женом. Зато се на њиву ишло у „недоба“ — време између поноћи и два часа изјутра.

Домаћица је била обавезна да се у Младу недељу (прва недеља после месечеве мене) у „недоба“ свуче нага на њиви и да је три пута узастопце обиђе. Она је том приликом у себи непрестано понављала басме добијене од врачаре. Жене су се обично предавале врачариној сугестији и строго покоравале њеним упутствима и захтевима. Ноћ пре поласка на њиву домаћица није смела да спава са човеком. Пре одласка је морала да се опере и пресвуче у чисто одело. Ако је имала месечно прање, одлагала је одлазак на њиву.

Ако је врачање „успело“, врачаре су богато награђиване. Појединци су јој за „учињене услуге“ давали на име награде пар новог одела. У селу Језеру било је жена које су се посестриле са врачарама.

Код врачара се ишло и кад неко хоће да урекне или баци чини на нечију земљу.⁶²

Услед непознавања узрока и последица многих природних појава сељак је често довођен у неугодне па и смешне ситуације.

Данас се ово празноверје све више искорењује, јер знање продира и у ове забачене крајеве. И онај незнатан број старијих људи који верују у празноверице и вражбине данас ово кријући раде, из страха да им се млађи и пријатељи не смеју.

Међусобна помагања — Распадањем задруга и стварањем инокосних породица, на земљишту недовољне плодности и слабог материјалног стања становништва, а у периоду екстензивне земљорадње, у условима примитивног нивоа средстава за рад, настао је проблем недовољне радне снаге за обављање читавог низа земљорадничких послова.

Овај проблем се отклањао узајамним помагањем, односно позајмљивањем радне снаге — „позајмицом“. Она се одржала до данас и поред примене технички савршенијих средстава за рад, преласком на интензивну земљорадњу. Позајмице има само између бољих пријатеља, комшија и рођака. Ово узајамно помагање се врши на принципу: „ја ћу теби помоћи данас, а ти мени сутра, или кад ми већ буде затребала помоћ!“ Сваки домаћин који је позајмицом обавио неки посао био је обавезан ову да врати. У народу се сматрало за велику срамоту да се одбије⁶³ позајмица или спрега. Такав појединац није уживао поверење ни углед у својој околини, нити би му ко касније помогао у послу, а како га сам са својима није могао да обави, нити је имао средстава да плати надницу, то би у таквим околностима био осуђен на пропаст.

Свађе су се због позајмице ретко дешавале. Ако неко у току године није могао да врати позајмицу он је то чинио идуће године. Међусобне расправе, ако је до њих долазило, решавао је кмет, а веома ретко суд.

Спрега — Недостатак потребног броја стоке за рад упућивао је људе на удруживање, да удруженом стоком обаве потребне радове. Ово удруживање се назива „спрега“, а домаћини „спрежници“. Спреге је било више у време кад се орало дрвеним плугом и ралицом. Уз позајмљену стоку најчешће су ишли и људи уз њу да помогну. Спрежници су орање обављали према претходно до-

⁶² У селу Жидиљу је Миодраг Васиљевић око 1948. или 1949. године убио сикиром једну овакву врачару која је на његовом имању, на месту на коме је хтео да зида кућу, доводила ноћу жене и ту врачала. Она је своје поступке правдала да је то „од давнине“ свето место и да се на њему врачање обављало „од кад је света и века!“ Приликом једне њихове свађе, он ју је сикиром убио. Био је осуђен на осам година робије. Казну је издржао у Пожаревцу.

⁶³ У Бољевцу и околини нема случаја да је неко одрекао позајмицу или спрегу (наведено дело, 219).

говореном реду. Пред одлазак на орање они су се састајали у дво-ришту оног домаћина чија ће се њива прва орати.

Домаћини који нису имали стоку потребну за рад ишли су за време орања својим комшијама, пријатељима или рођацима, па су им помагали у раду, а ови су им за узврат орали њиве. Ово се радило како кажу првенствено „из љубави!“

Спрега се примењује и за друге послове: вршај, извлачење и преношење грађе, извлачење и преношење ђубрива, летине, преношење добара из села на трло и са трла у село. У овом виду спрега се одржала до данас. Не спрежу само волове, већ и краве и коње.

Спорови око имања. — Кад је спорна граница имања, парничари су се на синору „ктели“ (заклињали), а онеме за кога су претпостављали да лаже завртали су скуте од гуња наопако и у њих „турали“ камен или бусен земље.⁶⁴ Са тим теретом је морао да отрчи границу њиве. Ако му том приликом ништа не падне признавало му се право на земљу. У Сладаји је поступак нешто другојачији. На њиву су излазила два стара човека са парничарима да би их „поравнали“. Ако се парничари сложе предмет се делио на два једнака дела. Ако један пристане, а други не, онеме који пристане завртали су скуте гуња наопако и стављали му „грудњак земље“. Овако оптерећен морао је да иде границом њиве и да виче: „Ово је моја белега!“ Ако му земља падне стављала му се друга. Кад је обишао границу имања бацао је земљу на место одакле је пошао, а два стара човека признала су му право на земљу.

Народ дубоко верује⁶⁵ да ће кривоклетника у року од годину дана снаћи велика казна или задесити велика несрећа. Интересантно је да народна традиција указује на чињеницу да ниједан кривоклетник није прошао без казне. Тако је у Бигреници 1918. или 1919. године сестрић узео земљу ујаку, „па му због тога син полуде!“ То је по народној оцени данас „пропала кућа“, јер су скоро сви луди. У Сладаји се неки Јеле лажно закleo па је народ узастопну смрт његова два детета приписао казни за учињено кривоклетство.

Решавање спорова око имања у духу старог обичајног права почело је да се напушта у овој области после првог светског рата.

Потра. — „Потре су биле велико зло за наше сељаке. Њиве, ливаде и утрине тако су у неким селима измешане, да је врло тешко сачувати усеве од стоке. Стока, ма како да се чува упада у усеве и чини људима штету која некада судством и дангубом изнесе више него што је њива могла да роди.“⁶⁶ Штета коју направи стока, назива се „потра“. Још у Карађорђево доба⁶⁷ важио је пропис

⁶⁴ У Љигу и Јадру бусен је ношен на глави (сопствена испитивања) у Грузија такође — нав. дело с. 313.

⁶⁵ У нашем народу је јако распрострањено веровање да ће кривца за бесправно присвајање земље снаћи страшна казна од „више силе“, најдаље за годину дана. (Гружа, 314—315; Јасеница, 119; Кичевија, В. Русић, у Гласнику етнографског музеја XIX, 6).

⁶⁶ М. Ђ. Милићевић: Зимње вечери, Београд, 1879. стр. 168 (цитирано по Д. Лапчевићу, Пољска полиција у Срба, Београд, 1920, 27).

⁶⁷ Д. Лапчевић, наведено дело, 20.

да за сву штету коју начини стока у потесу сноси одговорност њен власник. Да би се доказала кривица стоке скидана јој је „меденица“. Ако стока није имала „меденице“, „хватани су сведоци“ — очевици. Како у старо време није било општинских одбора, ухваћена стока се поверавала неком домаћину на чување, док се не пронађе њен власник. Власник стоке је био обавезан да овоме домаћину плати одређену накнаду, као „трошак“ који је овај имао око стоке док се бринуо за њу. Кад су основани општински одбори сва ухваћена стока затварала се у њих.

Кад стока изврши штету кмет одреди два одборника који треба да изврше процену и висину накнаде. За излазак одборника се плаћа „дијурма“.⁶⁸ Висина дијурме је зависила од даљине њиве.

Ако кривац није хтео да плати казну стока се држала 24 часа, па се продавала. Казна се плаћала у готовом новцу или у природи, јер се често дешавало да нико у селу није имао ниједан грош да узajми кривцу. Добијени новац од продате стоке делио се на четири дела: једним делом се плаћала учињена штета, други део се давао пољаку, трећи домаћину који је чувао стоку и четврти се давао сопственику стоке. Ако добијене паре од продате стоке нису „залегле“ наређивало се кривцу да ресто плати. Кад овај неће то да уради кажњавао се затвором „према скројеном решењу“. Кмет је често кажњавао кривца новчаном казном у корист општинске касе, ако се он инатио са плаћањем казне.

Кад се није знао власник у штети ухваћене стоке, стока се такође држала 24 часа, па се продавала. Штета се исплаћивала и остали издаци око ње, а остатак се уносио у општинску касу.

Ако се догоди да угине стока која је поверена неком домаћину, вршио се преглед да се види од чега је стока угинула, па је штету плаћао или тај домаћин или нико.

У време хајдучије, последњих деценија прошлог века, одредбе око плаћања оштете јатаци нису поштовали. Они нису ценили ни пољака ни потку, нити су ма какву штету признавали. Кад би неко покушао да им наплати штету, ови би се жалили хајдуцима, а ови би их узимали у заштиту („Хајдуци су ти били јачи од среског начелника!“).

Царина — У старо време било је забрањено држати стоку у пољу, да не би правила штету усевима. Када су ове штете постале учестале приступило се примени старог обичаја да се ограђују потеси како би се усеви сачували од стоке.⁶⁹ Још у време Турака важило је правило да се у пролеће забрањивало пуштање стоке у поље. Ова забрана се скидала у јесен. За време ове забране стока се смела држати само у заграђеном простору, из кога не би могла изаћи и правити штете по пољу.⁷⁰

⁶⁸ Ове речи у нашим речницима нема, у Taschenwörterbücher der Rumänischen und Deutschen Sprache, Erster teil, ова реч значи дневницу. Јеремија Павловић помиње дијурну у Крагујевачкој Јасеници (стр. 117), са истим значењем као у Ресави. У истом значењу ова се реч употребљава у чачанском крају (по сопственим истраживањима).

⁶⁹ Д. Лапчевић, наведено дело, 31.

⁷⁰ исти, 18.

У Грузи,⁷¹ Краишту и Власини⁷² ограђивало се село од потеса; у Неготинској Крајини ограђивали су село и утрину од обрађене земље,⁷³ у Крагујевачкој Јасеници су ограђивали заједно село и обрађено земљиште;⁷⁴ у Хомољу су ограђивали обрађено земљиште да стока не чини штете. Ограда којом се одвајало обрађено земљиште од села називала се „царина“.⁷⁶

Царина је имала „вратнице“ кроз које су улазили радници, пролазили путници, пуштала стока у поље или водила стока на воду, ако је воде било у царини. Број вратница је зависио од величине царине. Поповњак је имао једне вратнице, Сладаја три. И данас постоје крајеви села који се зову Вратнице. У старо време кмет је одређивао кад ће ко да дежура крај вратница. Без дозволе овог дежурног није смело да се улази у царину. Ко је јахао морао је да обилази. За сваки прекршај се кажњавао батинама и плаћањем штете. Касније се није постављао дежурни, али се строго пазило кад ко пролази, како отвара и како затвара вратнице, ради наплате евентуалне штете. Путници који су јахали морали су да сјаху кад пролазе кроз царину. Ако је стока кривицом путника направила штету путник је био обавезан да је надокнади.

У старо време царина је била ограђена врљикама, које су касније замењене „шанчењем“ — шанчевима с трњем.

Царину је ограђивало цело село. Кмет је са одборницима одређивао колико која „кумпанија“ (задруга) има „плотова“ (деоница) да огради. Критеријум је био број пореских глава у задрузи. На сваку пореску главу долазила је једна деоница, која се мерила на „фат“ (хват). Сваки домаћин је из свог забрана секао онолико грађе колико је требало за његову деоницу. Једно дрво се уздужно целало на три дела. Дужина овако добијене мотке је била три до четири метра. Мотке су се гужвама учвршћивале на по два „коља“ или „коца“. Један плот ограде се називао „катови“ (Сладаја и Јеловац) или „штале“. Висина ограде је била 2 до 3 метра, а ишла је у цик-цак. Сваки појединац је био дужан да одржава, надгледа и поправља своју деоницу да се не поквари. Ако је било потребно он ју је и преграђивао. У случају да стока провали на неком делу одговорност сноси онај на чијем је делу стока провалила. За немарно одношење према прегради кажњавало се са двадесет пет батина. Одбор је одређивао ко ће извршити казну. Ако изабрана

⁷¹ Груза, наведено дело, 88.

⁷² Краиште и Власина, наведено дело, 102.

⁷³ К. Јовановић, Зезб. XL, 127, 273. 291.

⁷⁴ Сезб. XXII, 10.

⁷⁵ Сезб. XIX, 317.

⁷⁶ По Миклошичу у наведеном речнику, значи „брану у седлу“, реч је по њему малоруска, сагуппуј, — албански *сарине*, врста порезе; румунски *сарине* од латинске речи *terga* — земља. По Јано Родолáку (*Letné salašništvo oviec v oblasti horného Hrona, Sborník slovenského národného múzea, LV, 1961. Bratislava, 1961, стр. 38—39 фуснота 99*), реч *сарок* употребљава се у целим Карпатима. Такође од румунског *țarc* — ограда, коју изводи (V. Mašček, *Etimologický slovník jazyka českého a slovenského, Praha 1957*) од латинске речи *circus* — круг.

особа није добро извршила казну њу су кажњавали са пет батина. Казна се извршавала пред целим селом. Нико није могао од ње да се искупи. Батине је добијао старешина задруге, који је после кажњавао како је хтео немарног члана задруге. Поред тога задруга је морала оштећеном да надокнади штету.

Кад се „сврши поље“ и обере летина излази биров у село и виче: „Еј људи, отвара се вратница! Пушта се стока у кључ! Ко није стигао да подигне летину, нека подигне! Штета се не плаћа!“⁷⁷ После ове опомене стока се пуштала у поље.

Вратнице су се затварале у пролеће. Пред затварање вратница биров је ово оглашавао и упућивао, да старији проконтролишу своје деонице и „притегну“ децу да ова боље пазе на стоку, јер се сад забрањује улаз у поље.

Немамо поузданих података на основу којих би одредили време кад је царина престала да се ограђује. Закон о потесима од 14. IV 1866. године донео је неке одредбе и прописе о заграђивању потеса.⁷⁸ Ови прописи су изгубили законску снагу 1885. године кад је донешен Закон о чувању пољских имања, којим је престала обавеза да се потеси ограђују.⁷⁹

Чувар поља — пољак. — У време док је било царине пољака није било. Они су почели да се бирају, кад је ова укинута. Пољак је био чувар, који је чувао цело поље, а обилазио је њиве, ливаде и све остале површине које су се обрађивале. Бирао се око Ђурђевдана (6. V), и то обично пред овај празник. Бирало га је цело село на свом скупу, који се сазивао за ову прилику. Село је на скуп позивао биров, говорећи да одређеног дана дођу пред општину да бирају пољака.⁸⁰

Пољак се бирао без обзира на године старости. Било је важно да му се могло веровати, а веровало се више старијим него млађим људима. Пољак је морао да буде добар, поштен и миран човек. У већини случајева су то били сиромашни или „средње држећи“ људи.

Село је самс предлагало пољаке а дешавало се да се и сами пријављују. Изабрани пољак се заклињао у општини. У старо време он није имао плату, већ део од наплаћене штете која се називала „пољачина“. Касније је поред ове имао и плату. Пред рат је добијао само плату. Плаћала га је општина, а новац се добијао од сваке куће, разрезом по глави.

Пољак је наплаћивао своју пољачину онда кад је стоку довео пред општину. Пољаку је ишло у рачун да што више стоке ухвати у преступу, због чега су они били врло опасни. Нарочито је био опасан неки Пеца из Језера, кога и данас памте по батинама које

⁷⁷ Биров је у Ресави морао да буде грлат. М. Ђ. Милићевић, Општине у Србији, Годишњица Николе Чупића II, 206.

⁷⁸ Д. Лапчевић, наведено дело, 344

⁷⁹ исти, 35.

⁸⁰ Противно са чланом 12 Закона о чувању пољских имања, по коме ове бира општинска власт. Опширније видети цео закон код Д. Лапчевића у наведеном делу, од 46 до 57 странице.

су као деца извукли од родитеља због њега. Казивачи се сећају да су као деца, кад их ухвати пољак, остављали стоку, па бежали, а пољак је хватао стоку па је водио кући.

Кад неки домаћин плати потрицу, каже се: „одељао га пољак!“. Оштећени је могао да опрости казну кривцу, али је пољаку кривац морао да исплати пољачину.

Пољак је морао да чува имања до Митровдана (8. XI), када му је престала обавеза према селу. Често се дешавало да пољак, кад се заврши његова служба, добије батине од оних којима се замерио.

Пољак је последњи пут биран у овој области 1946. године Његове функције су преузели шумари.

Потка. — Посејано земљиште се није обрађивало, те је постојала опасност да стока или људи начине штете усевима. Да би се ово избегло у њиве, ливаде и друге обрађене површине побијала се „потка“, ⁸¹ која се код Влаха називала „пош“ ⁸² (глас „ш“ се изговара јако меко). Побијање потке је власнику земље омогућавало да касније од кривца наплати евентуалне штете. Штета начињена њиви или ливади, која није имала побијену потку, није обавезивала кривца да штету надокнади.

На једној њиви или ливади побијало се више потки. Она се побијала на таквим местима да је лако учљива за све комшије, пријатеље, рођаке, чобане и пролазнике, да би видели да је улаз у њиву или ливаду забрањен.

Потка је грана са увезаном мањом количином сена. Неки постављају само лиснату грану, а сено везују кад се лишће осуши и опадне.

Потка се и данас увелико примењује. Кад се њива оре и сеје она се не потка, јер се види да се на њој ради.

Кад се њива пожње, а неће да се стоци дозволи улазак у њу, она се „запотка“. Има домаћина који преко целе године не скидају потку или је запоткавају чим окопни снег. Такве људе називају „малминаки“.

*
* *

За боље разумевање земљорадње у области горње Ресаве било би потребно осврнути се на стање земљорадње у областима из којих се становништво досељавало у горњу Ресаву, као и у областима са којима су становници горње Ресаве имали ближих веза, а пре свега неопходно је имати исцрпан увид у земљорадњу доње Ресаве.

⁸¹ По Академијином речнику тај синоним је тешко објаснити. У Душановом законнику помиње се на два места (чл. 77 и 82), које Даничић тумачи као радњу којом се помера међа и кривицу која се плаћа за то. По С. Новаковићу је то свађа, сукоб, бој и казна за то.

Сима Тројановић јој придаје велику важност (са етнолошко-културне перспективе), јер се она простире географски са областима где Срби говоре огањ, место ватра и где одобравају гестом климањем главе лево-десно и где одричу климањем главе горе-доле. (С. Тројановић, Психофизичко изражавање српског народа поглавито рез речи, Сазб. LII, 120).

⁸² Ове речи нема у речницима.

Како земљорадња у тим областима није испитана, или се само узгредно, фрагментарно помиње ту и тамо везано за неки обичај или појаву, то нисмо у могућности да дамо неке компаративне осврте и да резултате наших истраживања саобразимо са истраживањима других аутора.

Планински крај и пасивност земљишта условили су релативно дуг период екстензивне земљорадње, која траје до свршетка другог светског рата. Оснивање земљорадничке задруге социјалистичког типа „Јединство“, у Ресавици насељу, омогућава продирање интензивне земљорадње у овој области, која данас узима све већег маха.

Рало као ораћа справа уопште има своју пуну примену на брдовитим теренима. Карактеристично је у овој области да се рало пре изгубило од дрвеног плуга. Према нашим истраживањима, рало је престало да се употребљава пре 1880. године, и у овој брдовитој области док се дрвени плуг изобичајио тек око 1900. године. Стари људи се са великим напором сећају ралице, као и дрвеног плуга.

Слаба родност земљишта везана за његову географску конфигурацију и примитивност оруђа, упућивала је људе на узајамна помагања у послу. Велики број стоке и велика расцепканост обрадивих површина отежавала је чување засејаних површина од упада стоке и прављења штете. Ово је условило дужу временску примену обичајних правних одредби којима се штитио усев и напоран људски рад. До недавно се примењивала установа „царина“, која се изобичајила после 1884. године, кад је извршено законско разграничавање приватне земље од сеоске. Пољаке замењују шумари, а потка се и данас са несмањеним ауторитетом примењује у целој области.

Завршни облик, ова наша истраживања ће добити проучавањем земљорадње у доњој Ресави која је била од великог значаја и утицаја на развој земљорадње у горњој Ресави. Доња Ресави за разлику од горње је област са претежном земљорадњом, која је вршила велики утицај на земљорадњу у горњој Ресави. Кад је једна врста ораће справе престала да се примењује у доњој Ресави, она се поклањала рођацима у горњој Ресави, који су је извесно време овде употребљавали док је није потисла опет нека справа изобичајена у доњој Ресави.

ДОМАЋА РАДИНОСТ И ЗАНАТИ

У сеоском домаћинству жену од јутра до мрака чекају разни глослови. Одевање укућана било је одувек основна брига жена. Да се од конопље или вуне дође до платна или сукна потребно је веома много труда и времена. Зато су жене и лети и зими запослене око ових радова. Лети, уз друге послове жена треба да испреде вуну и конопљу, а зими да изатка. Због тога жена лети изван куће уз пут преде. Откако се мушкарци више баве ванпољопривредним пословима и откако се жене све више укључују у послове ратарства и сточарства почињу се куповати готова одела за мушкарце и децу и материјал за женска свечана одела. Међутим, још увек жене прерађују вуну и конопљу, јер су одела од домаћег платна и сукна јача и трајнија. Оне ткају и данас губере за покривање и шаренице за покривање кревета.

Вуна се влачи на „дарку“ (сл. 1) за основу. Од четири „гушице“ (вуна са једног гребена) гради се један „освојак“, а један „освојак“ иде на „кудељу“ (влашки „фурка“). Преслица има три типа: лопатаста, копчаста и стожаста. Кад се из вуне извади „влас“ од „штима“ се на гребенима праве „кудељке“ за потку. Најбољу вуну одвајају за основу, кад се тка сукно, черге, торбе, затим за плетење чарапа и за клечање ћилима. Конопља за основу се гребена на „перјаници“¹, (сл. 2) а штим на гребенима. Од одређеног штима ткају сламарице и друге тканине.

Вуна, памук и тежина се тка на хоризонталном разбоју. Разбоје већином праве мајстори из села Бусара (Доња Ресава). Брда доносе тзв. „брдари“ из Босне. Срби употребљавају трлицу шумадијског типа, непокретну, а Власи „процеп“.²

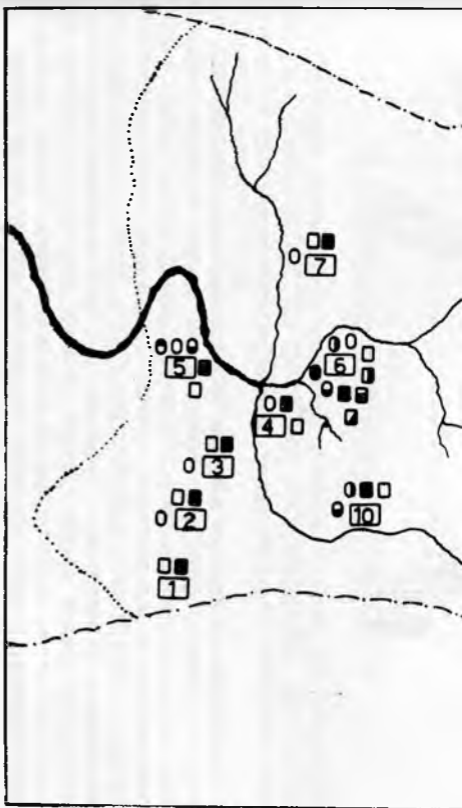
Од тежине ткају платно „тежињаво“ и „полутано“ (основа памук, потка тежина), ткају и памучно платно. Тежињаво и полутано платно се бели: у плетеној корпи од прућа стави се по дну слама, а новоизаткано платно увије се и после пепелом. Недељу дана, свакодневно, прелива се платно кључалом водом, па се потом на реци излупа и испере и ставља на сунце да избели.

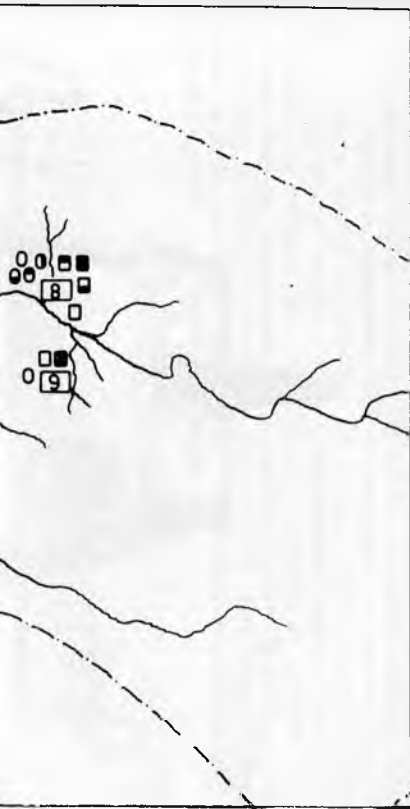
Од кудељног платна жене саме шију кошуље, на руке или на шивањој машини, а „شناјдерке“ од фабричног. „Запреге“ (сукње) од вунених или тежињавих тканина одувек су саме шиле. Некада

¹ Округли гребени — на једној дасци у круг су поређани гвоздени шилци кроз које се руком провлачи конопља док у руди не остану најдужа влакна.

² Босиљка Радовић, Гајење и обрада лана и конопље у нашем народу. Гласник Етнографског музеја XIX, Београд 1956, 47, 52, 56.

Карта домаће радности и занатствна у горњој Ресави





karta
DOMAĆE RADINOSTI
I ZANATLSVA

legenda :

- 1 kovanica
- 2 jezero
- 3 popovnjak
- 4 resavjca
- 5 dvorište
- 6 stenjevac
- 7 sladaja
- 8 strmosten
- 9 jelovac
- 10 židilje

○ DOMAĆA RADINOST

- kreč
- ciglarstvo
- vodenice
- valjavice
- barufane

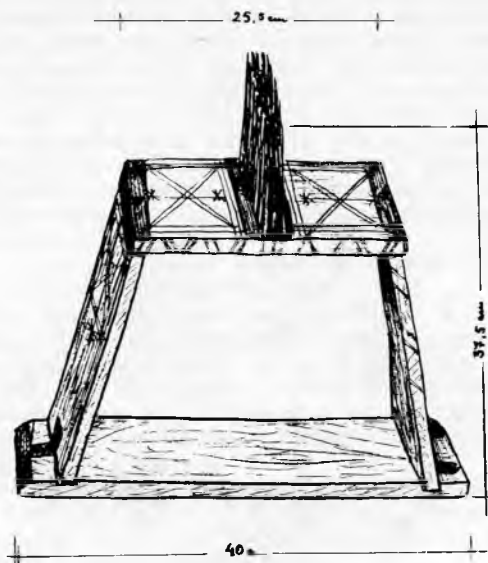
□ ZANATI

- kovači
- terzije
- ▣ ćurčije
- ▤ opančari
- ▥ lecederi
- ▦ berberi
- ▧ vunovlačari

су за шивење руком саме преле конач од кудеље. Од првог светског рата жене плету од вуне „блузе“ (са рукавима) и „грудњаке“ (без рукава). За ткање кабанице („гуња“) мешали су козину са вуном.

Грађење опанака од сирове коже. — У горњој Ресави носе три врсте опанака: 1) опанци од сирове коже, најчешће свињске, ређе од говеђе, које прави свако себи, а мати за децу. 2) Носе се и „грађени“ опанци или „рвари“ које купују у Деспотовцу и другим варошицама и 3) гумени опанци које купују у Стењевцу и Деспотовцу.

Пресне опанке граде на овај начин: свињску кожу разапну, попрскају плавим каменом и осуше. Кожу попрскану плавим каменом не нападају бубе и мање прима влагу. Суву кожу исеку на „ваше“³



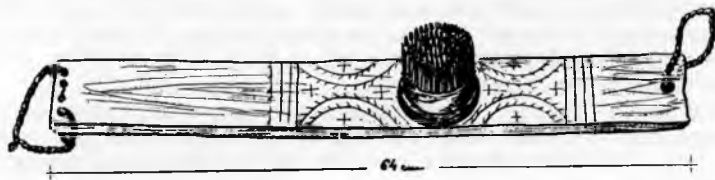
Сл. 1. „Дарак“ на коме се влаци вуна

— на комаде за четири опанка. Опанак се кроји правоугаоно, ширина и дужина одређује се према ноzi, а пета се мало заокружи. Власи не заокружавају пету. Искројени комад коже по ивици се ножем избуши да се протну „закачке“, кроз које се помоћу вретена протиње опута (Власи) или тежина (Срби). Некада су правили „узице“ од вуне. Шивење се почиње од „вр“ на два начина: а) почињући од средине горње стране „ваше“ једним крајем се протиње лево, десно, док се не састави врх, б) или се предвоји узица па се с два краја протиње у крст. Опанак се „узицом“ около мало набере, а за петом више. Пресни опанци трају најмање месец дана.

³ Вуков Рјечник, *ваша*, комад коже што се одере с тијела.

Штављење коже. — Сваки сељак зна на примитиван начин да уштави овчију или јагњећу кожу: сирова јагњећа или овчија кожа се разапне помоћу „распоња“ (штапића). Прво се стави једна од главе до репа, затим два унакрст, од ноге до ноге, а потом неколико попречних и још два дужна. Разапета кожа дигне се на „рогуљу“ (мотку) и суши се 3—4 дана. Од овакве нештављене коже сељаци сами праве шубаре, или дају осушено крзно мајстору ћурчији. Сами штаве на овај начин: чим се скине кожа са јагњета или овце посолити се са 300 грама соли (једна шака) и две кашике кукурузног брашна. Место соли ставља се и пепео, али је боље со. Потом се кожа увије тако да унутрашња страна дође унутра а крзно споља. Овако увијена кожа остави се неколико дана, а потом се на реци опере и на сунцу суши.

Сељаци сами праве шубаре. Од прута направе „калуп“ („пругло“) — за кројење, савије се прут у полукруг. По оваквом калупу кроји се кожа: калуп се положи на глатку страну коже и према њему се искроје два комада, који се по ивици сашију. Кад се саставе добије се шубара која се покваси и навуче на дрвени калуп за шубаре, тако да је вуна окренута унутра. Калуп је конусно ваљкастог облика. Шубара се суши на калупу 7—8 дана. Кад се скине с калупа прutom се удара по вуни да се растресе а „ножицама“ се равномерно ошиша.



Сл. 2. „Перјаница“ за гребенање конопље за основу

Од једне коже изађу две целе шубаре и једна од „пармања“ (парчића). Сваки сељак зна да сашије просту шубару. Врх на шубари се не увлачи. Занатска шубара је од занатски штављене коже и изнутра је постављена.

Од козјих кожа правили су мешине за држање брашна. Оне се нису штавиле. Кад се кожа одере напуни се сламом и тако се осуши. Потом се слама истресе и у њу стави брашно. Оно штави кожу. Како данас нема више коза, козје мешине се изобичавају. Уплотребљавале су се само за држање брашна. Не памти се да је у селу било мутавџија, али су „козлину“ трапили са мутавџијама који су на коњима долазили из нишког краја и доносили готове производе: вреће, торбе, бисаге и покровце.

Поред рада о земљи и о стоци, мушкарци, као и свуда обављају и неке друге послове неопходне у сеоским домаћинствима, па се у неким пословима појединци специјализују и раде за друге. Тако је једнима рад о земљи и стоци био основа за издржавање, а другима,

већином онима који немају довољно земље и стоке, сеоски занати. Награда за рад раније је бивала у природи, сада само у новцу. Једни се баве чисто сеоским занатима, који се уче у селу (воденичарски, ваљавичарски, коларски, качарски и др.), а други се баве занатима уведеним из града.

Печење ракије. — У селима и данас има старинских казана са дрвеним капком. Такви казани служе за потребе домаћинства. Међутим, у селима има нових казана („машинских“), од бакра, који су опорезовани, јер за „ушур“ пеку ракију и другима. Ушур се некада мерио глиеним судовима, који су хватали око једну оку и звали се „вета“ или „шурњача“.⁴ За један казан испечене ракије пунила се „вета“ или „шурњача“. Данас се за један казан узима 1,5—2 л. ракије.

Дрводелство. — Сечом дрва се мање-више баве сви Горњоресавци у годинама кад су најснажнији. Шумом богат планински крај с једне стране и потреба рудника и сеоских домаћинстава, с друге стране, начинили су их добрим горосечачима. За неколико минута помоћу металних клинова и дрвених чекића исцепају и најчворноватији пањ. Свако стабло у шуми се иструже у трупце дужине око једног метра а потом их цепају за рудник, за пругу или за домаће потребе.

Чобани уз стоку „копају“ или дељу разне предмете потребне домаћинству. То су судови за млекарство: „ведрице“ („ведра“ — „гаљате“), карлице за разливање млека, „грудњаче“ — „комарнике“, за цеђење сира, „дбанове“ за кисело млеко, затим „кудеље“ („фурке“) стативе за разбоје, јармове, све делове за кола, осим точкова. Понеки зна да направи сто, клупу, кревет.

Печење креча. — Печење креча је сталан сезонски посао. У сваком селу има по једна или више кречана, које служе за потребе села. Најбољи кречњак се вади око Жидиља и Стењевца. У овим селима има људи који знају да зидају кречане, али за тај посао долазе у Горњу Ресаву и мајстори из Миливе (Доња Ресава) и од Петровца на Млави. Жидиљци, Стењевчани, Стрмостенци и Двориштани баве се и продајом креча.

Кречана се копа у страни брда, округле је основе. С доње стране, при дну, ископа се отвор за ложење. Мајстор прво гради „калуп“: пободне сохе као за колибу, које на врху веже. Потом по ивици дна, по земљи, поређа се ред крупног камења — „ћенар“, па на њега у редове, један изнад другог слаже према „калупу“ камење на свод, пазећи да нема шупљина. Одозго се стави један велики камен да „притегне“ камење испод, да се не размакне. Потом се на овај слој ређају већи комади кречњака. Кад се кречана напуни, „залије“ се ситним кречњаком, при чему се пази да се кречана заврши купасто. Најбоље је да се кречана покрије ћерамидом или црепом. Ложи се 48 часова без престанка, а потом се убаце крупна дрва, а на врата од огњишта стави се камена плоча, олепи блатом и затрпа земљом. Тако остане док се не охлади. Данас задруга „Јединство“ има своју

⁴ Abdulah Škaljić, Turcizmi u narodnom govoru i narodnoj književnosti Bosne i Hercegovine. Dopunska izdanja. Sarajevo 1957. *Sura*, skupština, mjesto gde se veća. У Шумадији исти суд и по имену служи за вино кад је веће друштво.

кречану у Стењевцу. Мајстори „кречанције“ зими се најчешће баве клањем свиња. Њима се за тај посао не плаћа у новцу, већ то раде за ручак и кило сланине.

Циглу знају да производе и најбоље је пеку Стењевчани, али за тај посао долазе и мајстори из околине Пожаревца.

Има сељака који помажу у градњи кућа „чакмара“ и „зидара“, али главни мајстори су из околине Власотинаца, Босиљграда и Црне Траве.

Бунаре копају сами сељаци, а подзиђују их мајстори из села Рованде (Доња Ресава).

Воденице. — Воденице на Ресави и Ресавици подижу се више поред села где је жито, него у „планини“ где су трла. Данас их је на Ресави 13 (1961. године: стрмостенске 3, јеловачке 2, сладајска 1, дворишке 3, стењевачке 4), а на Ресавици су 4 (језерска 1, поповњачка 1 и ресавичке 2). Некада их је било више. Подижу се на одводницама река. Данас село Кованица нема ниједне, а некада их је било три. У Ресавици су сада две, а раније их је било четири. Стрмно жито се данас меље у млину у насељу Ресавици, а у воденицама се меље кукуруз. Воденице су ортачке и ортаци „држе редове“ на дане, односно на недеље. Воденица рода Вучковића из Стрмостена имала је 1961. четворицу ортака Вучковића. Било их је више, па су их ова четворица исплатили. У сваком месецу сваки по недељу дана држи ред. У селу Ресавици су такође четири ортака. Један од њих има половину, а тројица другу половину. Расподељена је на два месеца: један користи месец дана, други 14, а трећи и четврти по 7 дана. Редовници преузимају воденицу редом, без обзира каква је вода. Кад има воде воденица ради сваког дана, осим на св. Илију (2. VIII), када је воденичарска слава. Обичај је да се ортачки део воденице понуди ортаку или сроднику, али се продаје оном ко да више.

Воденице граде мајстори из околине Власотинаца. Вода се доводи на букву („ћерет“⁵ Стрмостен; „вада“, Ресавица), која је од копаног дрвета или од дасака. Коло — „точак“ је раније било од дрвета, сада је метално. Остали делови су „кош“, „корито“, „мучник“ (Власи у Ресавици) или „мучњак“ (Стрмостен). „Ујам“ („ушур“ кажу Власи, а „ујам“ је део ортачке воденице) је 5% и данас се мери на кантар. Раније се на 10 мерица, свака хвата по 12 кг. узима мало по 5 „багаша“ („багаш“ око 1 кг.).

Ручни млин су употребљавали само за со.

Ваљавице. — Богатство у вуни с једне стране и јака врела и две планинске реке с друге стране погодвале су да се у Горњој Ресави граде ваљавице које ваљају сукно не само за домаћинства ових села већ и за ширу околину. И данас их је три на Ресави и једна на жидиљском Врелу. Некада их је било више: у Стрмостену и Дворишту било их је по три. На Ресавици су биле ваљавице села Језера, иако не лежи на Ресавици.

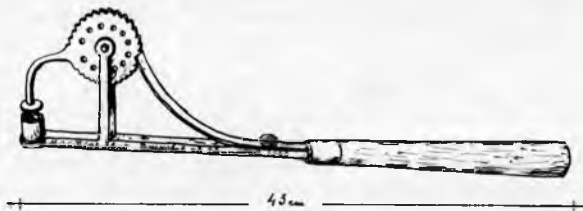
Ваљавице су грађене поред воденице и као и воденице биле су ортачке. Ортаци су били раздељени чланови једне фамилије.

⁵ Исти, ћерт, урез, усјек на греди.

Данас, после изградње добрих путева, сељаци из доњих села носе тканину на ваљање у Параћин и Ћуприју у село Стубицу (код Параћина) а горња села у ваљавице на Ресави.

Капацитет Ресавске ваљавице је 100 метара тканине за једно ваљање. Најмање може у „пољу“ да се наслаже око 80 метара. Тканине се ушију у 5—6 „труба“. Кад се пуне маљеви у погон, првих пола часа тканине се испирају чистом планинском водом, а потом се на сваких пола часа преливају са топлом и како „сазревају“ додаје се све топлија вода, најзад до кључања. Ваљање траје 24 часа. После ваљања сукно се пегла. То раде двоје на овај начин: још мокро сукно се одшије, увије у трубу, сваки комад посебно, попари се водом и излупа лопатом. Потом се „превија“: један човек с једне стране одвија а други с друге стране истеже тканину на дасци, прављава, затеже и увија у трубу. Кад се сукно „превије“, остави се да се исцеди и осуши увијено у трубу. Трубе се суше ослоњене на мотку, поред зида. Ваљање сукна се плаћа по метру. Ваљавичари се служе рабошима („квочка“ и „пиле“).

Израда барута. — До 1889. године, када је држава монополисала производњу барута, у селима горње Ресаве су производили барут, који су употребљавали за лов, за прангије из којих су пу-



Мастора Ђеко Вошковић из Свилауца 1846

Сл. 3. „Чарк“ за мерење јачине барута

цали кад је весеље. У Дворишту се и данас једна воденица назива „барутана“. Друга барутана је била на Великом Врелу, више Стрмо-стена, испод брда Соколице. Од тих барутана направљене су воденице са ваљавицама.

Шалитру су скупљали по пећинама, које лети служе као то-рови, а има их у овом крају веома много. Други састојак — лесковину и липовину су горели и потом, да би је уситнили, тукли су је дрвеним маљевима у трешњевим и липовим ступама. Сумпор су куповали. Најстарији људи не памте како се израђивао барут, али се може претпоставити да су радили исто или слично као у селу Дубокој у Звижду.⁶

⁶ Милорад Јел. Милошевић, *Израда барута у селу Дубокој у Звижду*. Гласник Етнографског музеја XIV, Београд 1939, 116 — 117.

За мерење јачине барута служила је направа „чарк“.⁷ То је гвоздена полуга са малим цилиндром на крају. Он се затвара једним поклопцем који је у вези са зупчастим точком („чарковима“). Кад се цилиндер набије барутом и поклопи, а барут потпали, барут одбаци поклопац и покрене точак. Уколико више „чаркова“ (зубаца) одбаци, већа је јачина барута. Примерак „чарка“ из села Стрмо-стена, који потиче из 1848. године, чува се у Етнографском музеју (Инв. бр. 26832, — сл. 3). Производњом барута у горњој Ресави бавили су се Срби.

К а ч а р а има у Горњој Ресави а долазе и из села Буковице, Великог Поповића и Деспотовца у горњу Ресаву и за награду у новцу или у вуни граде бурад, каце, бачве, чаброве.

К о л а р и. — Ради рабадилука некада су Горњоресавцима кола била веома потребна, па је зато скоро сваки знао да направи кола, осим точкова. У сваком селу било је више људи који су знали да направе и дрвене точкове, које су ковачи окивали. У времену које се памти на колима је била гвоздена осовина, а „трупина“ је на крајевима имала „тулац“, а споља по једну „гривну“, на оба краја, да се не би раздвојила. Делови точка су: „трупина“, „наплат“ „паоци“ и „гривна“ (гвоздена). Делови кола су: „обрт“, „јастук“ под обртом, „осовина“, „кракови“ и точкови: задњи лес се састоји од „обрта“, „свркуље“ „ручаљка“, од два ступца, дрвене осовине, два точка. По дну кола је „душема“ а са стране су „канате“ и предњи и задњи „калкан“.

*

* *

Занатске послове који су уведени под утицајем града данас обавља много већи број људи, јер су веће потребе да се послови издиференцирају. Занатлије су радиле, а и сада исто тако, за потребе свога села, али има занатлија чија производња прекорачава потребе једног села и они производе и за најближа, али њихови производи не иду изван области Горње Ресаве.

Доскора није било регистрованих радњи. Многе занатске услуге обављају људи у селу кришом, без регистрације. И данас нема занатских радњи у варошком смислу, јер ни један занатлија се не бави нити живи само од свога заната, већ поред заната обрађује нешто земље и држи нешто стоке. Тек од првог светског рата почели су сељаци из горње Ресаве да уче занате, тако да у породицама није било наслеђивања заната. Занати се уче у Деспотовцу или у казнено-поправним домовима. У овом крају у сваком селу има лица која су провела по неколико година у казним заводима или се и данас налазе на издржавању казне. Док су у заводу науче неки занат којим се после баве у селу. Да узгред напоменем да се на људе који су били на издржавању казне не гледа лоше. Нема примера да је жена оставила мужа због престапа.

⁷ Abdulah Škaljić, *čarak*, zupčasto kolo.

Од другог светског рата има примера да су родитељи слали децу у Деспотовац, па и даље, да уче занат (лимарски, браварски, електричарски), а ти су се ученици запослили у ресавским рудницима.

Ковачи. — Ковачи су некада у овим селима били Цигани. То напомиње и Станоје Мијатовић.⁸ Данас, међутим, у свим селима ковачи су Срби, а занат су изучили од Цигана, у казним заводима или у Деспотовцу. Ковачким занатом баве се они људи који су са најмање земље. У сваком селу има по један или два ковача који раде и поткивачке послове. Раније се ковачки занат није ценио, па ни данас. Ковачки занат изучили су они које су родитељи напустили док су били деца (Стрмостен, Стењевац). Ковачи раде ове послове: окивају кола, праве дрљаче, секире, оштре ножеве, поправљају и оштре раонике, мотике, на косама повијају вратове, или стављају труп на косу. Српове праве од старих коса. Некада су клепали вериге, сацаке и роштиље. Поткивају говеда, коње и магарце.

Терзије — абаџије. — Са старинском ношњом нестали су по селима „абаџије“, који су шили одела шивањом иглом. У сваком селу било их је по један или двојица. Они су сукнена одела кројили за мушкарце и жене у кући домаћина. Простије хаљетке је абаџија кројио у кући домаћина, јер се домаћину више исплатило да даје мајстору храну уз мању награду. Међутим, ако је абаџија „гајтанисао“ финије хаљетке, на којима би пробавио више времена, радио би код своје куће, јер би се домаћину тако боље исплатило.

Жене би материјал саме изаткале, клечале и везле. Абаџија је кројио и гајтан нашивао. Жене су и гајтан саме правиле („упредале“). Гајтани су били четворонитни, па су га саме у „плаветно“ (са чивитом) бојили у „ћупи“. Тај гајтан се пришивао кад се правило одело за „ношење“, а за „стајаће дреје“ куповали су лепше гајтане.

Абаџије су шиле за жене: јелеке „стајаће“ и јелеке „за ношење“, „зубуне“ (које су жене везле), „дубета“⁹ (са плавим гајтанима). За старије жене шили су „памуклије“. За мушкарце су шили „фермене“,¹⁰ „зубуне“ (јелеке), „гуњеве“, „дубад“, „чакшире са туrom са ркмачама и „пачалуцима“.¹¹

Абаџија је радио за награду у новцу или натури. Финије „дреје“ шио је терзија у Деспотовцу, од фабричког материјала. Око 1900. године почеле су жене о венчању да носе либаде од сомота, или атласа а она су прављена у Светозареву.

Данас одело по селима шију „шнајдери“ и „шнајдерке“ на шивањој машини. Има их по неколико у сваком селу. Већина није регистрована а нарочито жене. Овим послом баве се и мушкарци инвалиди или бивши кажњеници и жене. Мушкарци шију: чакшире, гуњиће од сукна, панталоне, капуте (од штофа), гаће, кошуље од

⁸ Станоје Мијатовић. Ресави, стр. 180.

⁹ Abdulah Škaljić, *džube, odora*, (mantija) muslimanskih sveštenika 2) zubun.

¹⁰ Isti, *Fermen*, vrsta muškog jeleka od čohe ili kadife, ukrašen gajtanima.

¹¹ Isti, *pačaluk*, krajevi od nogavica ili čakšira, dimija ili druge donje haljine.

тежине за мушкарце, а за жене шију сукње, капуте (кратке), костиме („шесле“). Жене шију саме само за жене.

Накит од метала. — Прстење, игле, накит за главу, огрлице, пафте и друго куповали су од „кулунџија“ који су раније из градова са Косова долазили са робом на коњима и продавали најчешће на саборима. Венчани прстен („столоват“), са великом главом и крстом у кругу куповали су у Параћину или Светозареву. Био је обичај да се млада венча са оваквим прстеном па га је имала свака кућа. Оваквим прстеном девер је прстеновао младу. Прстен се у фамилији позајмљивао. Њиме су шаране и погаче.

Ђурчијски занат. — Од 1952. године у Стрмостену ради ђурчија, који је занат учио у Деспотовцу. Он има „сепију“ од бетона (новију) и стару у бачви. У другим селима нема ђурчија, тако да се Горњоресавци ђурчијским производима снабдевају у Стрмостену, Деспотовцу и Ђуприји.

Ђурчија из Стрмостена штави коже и прави беле кожухе од јагњеће или овчије коже, а украшава их нашивцима — апликацијам од коже у боји. Гради само кратке кожухе и финије постављене шубаре.

Кожуси су почели да се носе пред први светски рат. Дотле су ношене памуклије које су правили мајстори „јапунџије“ у варошима. У селима има људи који знају да праве кожухе, али то раде само за себе. Коже овчије и јагњеће Горњоресавци продају кожухару у Деспотовцу. Власи су одувек носили кожухе, а куповали су их у Хомољу.

Опанчарски занат. — Опанке од штављене коже одувек су куповали по варошима. Те опанке називају „рвари“ или „грађени“ опанци. Данас се носе опанци са великим носем, као у Шумадији.

Гумене опанке „гумењак“ од 1943. године правио је у Стењевцу досељеник Далматинац. Код њега је учио занат Циганин Стоја Станковић, који је 1955. године регистровао своју радњу. Он купује старе гуме у предузећу „Отпад“ у Светозареву, Ђуприји, Параћину и Свилајнцу.

Опанке „шије“ ексерима. Делови опанка су „луб“, „пенце“, „гајка“ (брњица на лубу), „кајиш“ и „пређица“. Алат је фабрички. За један дан може да изради 5 пари опанака. Гумени опанци дуже трају и могу да се крпе. Носе их сељаци кад раде теже послове и кад пешаче. Празником се носе „грађени“ опанци.

Израда ових опанака је лошија од оних који се купују у Деспотовцу, али су опанци из Стењевца јефтинији. Горњоресавска села снабдевају се у Стењевцу и Деспотовцу.

Лецедерски занат. — У горњој Ресави је само један лецедер и то у селу Стрмостену. Занат је учио у Свилајнцу. Радњу је отворио 1936. године. Називају га „колачар“.

Берберин. — Сељаци се сами брију бријачем или „машином“. У селу Стењевцу прва берберска радња отворена је 1952. године. Берберин је из села Пањевца (комуна Деспотовац), занат је учио у Врњцима. Ради сваког дана. Берберину у послу помаже од пре 5 година његов син. Син је радним даном у радњи, а отац који се

бави и пољопривредом у радњи је суботом и недељом кад је највише муштерија.

У селу Поповњаку један службеник из Рудника кад се врати с посла, по подне, брије и шиша сељаке за награду.

Вуновлачара је у Стењевцу. Прва је била на води. Подигао ју је 1926. године мајстор из Великог Бољинца (ок. Пирота). Од 1956. године нову вуновлачару са електричним погоном подигао је опет мајстор из Великог Бољинца.

Керамика. — И данас још по неко купује црепуље од црепуљара из Рујишта код Ражња и то у време вршидбе. Сељаци за једну црепуљу дају три до 4 кг. жита. Црепуљари из Рујишта доносе црепуље на колима. Ове црепуље се граде без кола. У Деспотовцу граде лончари црепуље на ножном колу, али их Горњоресавци не купују, јер су слабије. У селу Јеловцу памти се да је Крсјана Маленова умела да „угради“ црепуљу. Градила је само за себе. Судове од глине, грађене на ножном колу као што су тестије, („купице“),¹² затим „купчиће“, „бардаке“, „милојче“ (лонче за кафу), „гостаре“ (бокали за вино) и друге судове купују код лончара у Деспотовцу и на вашарима. Облици ових судова као и украси на њима носе обележја пиротске печалбарске керамике.

Обрада камена. — Просто обрађивање камена за кућу раде мајстори са стране а исто тако и надгробне споменике не граде у селима, већ их купују у Деспотовцу. До 1912. године надгробне плоче су клесане од камена пешчара у виду крста, с натписом, старије без натписа. Око 1912. куповали су беле мермерне плоче, које су редовно с натписом у виду крста. Мермер је са Венчаца. Данас купују клесане од пешчара или ливене од бетона, у виду пирамиде.

Свирачи. — Скоро у сваком селу има свирача који свирају сељацима за награду, кад су весела. Сељаци су, откако се памти, свирали за награду. Најстарији свирачи били су гајдаши. Данас их нема. После гајди свирало се на кларинет и на хармонику. Данас има људи који свирају на виолини, а има и „басаџија“. Свирачи су Срби сељаци, који се баве пољопривредом а свирање им је споредно занимање. Само у селу Стењевцу свирач је Циганин, опанчарев син. Свирање је учио у Панкову код Петровца. Свирачи су самоуци или уче док су у војсци. Обично свирају само у свом селу. Кад су вашари долазе свирачи из доњих села.

*

* *

Горњоресавци све се више упошљавају као радници па је то и основа њиховог привређивања. Неки традиционални облици привређивања као што су били рад терзија, производња ћумура, барута или рабаџисање потпуно су занемарени или заборављени у новим условима живота и привређивања. Али се зато Горњоресавци све више спремају и одају неким новим занимањима. Почев од 1935.

¹² Вуков Рјечник, *купа*, чаша, у пјесмама: дадоше му златну *куну* вина.

године почели су Стењевчани да уче шоферски занат. После 1946. потребе за шоферима биле су још веће, тако да је из Стењевца и Јеловца било 1960. око 30 шофера. Из села Жидиља има више књиговођа. 1960. било их је у Руднику запослено осам. Поред упошљавања у Руднику, данас се упошљавају на железници и изградњи и одржавању путева и као радници у предузећу „Јужни Кучај“ у Дворишту, за прераду дрвета.

Селаца из Горње Ресаве откако се памти нису ишли у удаљенија места ради зараде. У област горње Ресаве долазе лети косачи из села преко Мораве. Било је сиромашних који су као чобани ишли у најам код богатијих, било је и надничења, али само у ближој околини.

ДОПУНСКО ПРИВРЕЂИВАЊЕ

Пчеларство

Станоје Мијатовић је забележио да је пчеларство у Ресави у опадању због разоравања ливада и сече шума. Напомиње да се у Горњој Ресави више баве пчеларством, особито у селима Стрмостену и Јеловцу.¹ може се рећи да у том погледу данас нема разлике између доње и горње Ресаве. Ретка су домаћинства у горњој Ресави која се баве пчеларством, и уколико имају пчеле држе их у „вршкарама“ — „трмкама“ које покривају каптаром („катуром“) који се прави од букове шуме и траве „власуље“. Са букве скидају печурке којима каде пчеле. Пчеле држе више ради воска, јер меда веома мало исцеде. Мед се цеди на Преображење (19. VIII).

Чисти восак изливају у „погаче“. Он им служи за лек и од њега праве свеће. „Восковарину“, „воштину“, „сковарину“ која им остаје после цеђења продају сељацима из Нишаве и Лужнице који долазе марта месеца на коњима да је откупујују.²

Пчеларство у горњој Ресави изгубило је некадашњи значај иако у горњим селима има још довољно шуме и ливада за пашу. Разлоге за ово треба тражити у новчаној привреди која је омогућила сељаку да купује веће количине шећера који је заменио потрошњу меда.

Лов и риболов

Исхрана се допуњује ловом и риболовом. У пролеће жене и деца хватају пужеве и припремају за јело на следећи начин: изваде их из оклопа, избаце „кожмуре“ и црева, па добро посоле. Добро опрани пужеви се искувавају у неколико вода, па се од њих кува чорба. Искувани пужеви могу да се нанижу на ражањ и пеку, или их прже на масти или на зејтину.

У рекама, дечаци и одрасли мушкарци, хватају ракове и од њих кувају чорбу или их пеку.

Од птица лове и једу дивљег голуба „гривана“, гугутке, сојке, јаребице, лештарке (врста кокице), косове, дроздовиће, дивље пловке. Врапце не једу. Док није било забране лова ловили су срне и зечева.

¹ Ст. Мијатовић, Ресава, 179.

² Ђорђе Тешић, Тесак — справа за цеђење воска. Гласник Етнографског музеја 22 — 23, Београд 1960, 192 — 193.

Птице лове док су још по гнездима и док не лете. Јаребица се најтеже хвата. Птице хватају с „гвожђем“ (клопком) коју купују, и клопком коју праве од кукурузовине (сл. 1). Дроздове, косове и голубе не кољу, већ им откину главе и очерупају их. Једу их печене. Зечеве су ловили помоћу кљуса, замки и пушком. Срна се лако лови у великом снегу, јер јој ноге пропадне у снег. Срнеће месо једу кувано или печено.

Две реке, више снажних врела и многи потоци у горњој Ресави омогућили су у неким селима риболов. Рибу су и продавали и долазили тако до знатног прихода. Из села Стрмостена и Стењевца раније је било по неколико људи који су се бавили риболовом на



Сл. 1. „Клопка“ за хватање птица

Ресави. У горњем и доњем Врелу, поред Ресаве, има пастрмки („шаренке“). Пастрмки има и у другим хладним, бистрим потоцима. У Ресави и Ресавици има кркуша, пешова, кленова, мрене, виуна.

Некада су риболовци, чим се замути река после кише, одлазили у риболов. Ишли су и с пролећа, кад је риба гладна. Већином се риба лови поподне. Најједноставнији начин је хватање рибе у плитким водама, испод камења. Пре забране слободног риболова одврћали су јазове, особито испод врела и на рекама где се вода подваја. Од справа поменућемо најпре „вршкару“, коју сами плету од врбовог прућа. Има облик издужене корпе, сужене на средини. Изнутра је уплетен кош, левкастог облика. Кад риба уђе у вршкару кроз узани левкасти пролаз не може кроз исти да изиђе, јер јој смета оштро пруће на крају вршкаре. Вршкара се ставља по дну реке положена.

„Кош“ је врло сличан вршкари, облика је дубоке корпе, полаже се усправно у вировима. Затим рибу лове мрежом загажњом („загржњом“). Ова мрежа је правоугаоног облика, а на ужим странама се разапне помоћу две мотке. Њом се лови на плитким рекама, а потребна су тројица. Мрежа се разапне преко реке, један човек с једне а други с друге стране реке вуку мрежу по дну реке, узводно. Трећи исто иде узводу, и подиже камење и тера рибу у мрежу. Ситна риба прође низ реку, а крупну подигну заједно са „загржњом“. Риба се лови и „пређом“, по вировима. Некада су мрежу куповали, нису знали да је плету. Сада пређу зна да плете Милан Обреновић из Стрмостена. Пређа је кружног облика, по ивици има „недра“ — кесе и комаде олова. У недра — кесе упада риба кад се мрежа подигне из воде, а комади олова служе да мрежа падне на дно реке. Пређом лови рибу један човек, самостално. Док баца пређу рибар „врпцу“ (крај) од пређе држи у устима, а обема рукама баца мрежу. Чим баца мрежу, којом покрије вир, пусти врпцу из уста и вуче крећу с рибом према плићаку. Сада у селу лове рибу и удицом, за коју је потребна дозвола.

Риба се продаје у селу, носе је и у Светозарево, особито пастрмку, која је на високој цени. Од рибе спремају, особито у посне дане, кад је слава, чорбу и друга јела. Чобани најрадије испеку рибу покрај „ватришта“ у пепелу. Риба се оставља за зиму на овај начин: ако су веће распоре их, разапну на дрвца (која се ставе у крст) и тако осуше на диму више огњишта. Ситну рибу нанижу на прут и тако суше на диму. Осушене рибе чувају у „слепку“, издуженој корпи с веома малим отвором. Конзервирана риба чува се за посне славе. Свежа риба, кажу, најкуснија је кад се испече на жару, а потом стави у растопљени кајмак.

Занимљиво је да је раније било више људи који су се бавили риболовом него данас. Распадање породичних задруга условило је опадање риболова, јер инокосни не могу да се баве овим послом. Други узрок су широке могућности запослења у предузећима, где се много више зарађује. Трећи узрок је опадање поста у селима.

Скупљање дивљих плодова

Спорадично се задржало и скупљање неких самородних дивљих плодова по шумама и њивама. Лети се беру јагоде и купине, а с јесени ораси, којих има много по шумама, особито око горњег Врела (више Стрмостена). Лешника („леска“) има свуда и њих беру. Буковим жиром хране свиње, али га једу и људи. Од њега, кажу, боли глава ако се више поједе. Дobar је за „кафу“, кад се испече и самеле. Прича се да је некада владала глад у овом крају, па су људи скидали церову кору, туцали, млели и месили хлеб, што су радили и са храстовим жиром, који су пре млевења пекли, па од брашна месили хлеб.

У исхрани овог краја видно место заузимају гљиве (расту по дрвећу) и печурке (расту из земље). Гљиве су, кажу, много укусније од печурки и важније за исхрану. Оне су посласица и спремају се за посну славу. Цене их као рибу. Расту на обореном, натрулом дрвећу (врста „скрипци“) и на необореном сувом, које је због кише,

магле и влаге с јесени „труњикаво“. Гљиве се беру у јесен, крајем октобра до половине децембра. Особито се беру за св. Николу. С јесени 1—2 дана иду људи с коњима у планину да беру гљиве, или их беру кад иду у шуму по дрва. У брање гљива иду само мушкарци. Кад гљиве расту на високом дрвету направе „острушку“ или зашиље дугачак прут, па њиме „царају“ гљиве док не падну на земљу. Острушка је дрво „чапорито“ (ракљасто), коме се сасеку гране и оставе „чапори“ на раздаљини највише један педал. Понекад на једној букви може да се набере пуна врећа гљива. Особита врста су „скрипци“ који се беру у пролеће, кад листа гора, са оборене труле букве, ораха или јавора. Једу се свеже од маја до половине јуна, или се конзервирају.

Гљиве се конзервирају на два начина: или се суше или се као туршија стављају у чаброве. Ако се суше, претходно се исеку и нарижу на конац. Кад треба припреме се за јело: обаре се, исцеде и прже на зејтину с луком и паприком. Гљиве конзервирају и тако што их сложе са горњом страном окренутом надоле, у чабрицу од 40—50 кг. сваки ред се посоли посебно. Оне саме од себе пуне сок и у томе соку остану преко зиме. За јело се припремају исто као и осушене: скувају се, исцеде, па затим прже на зејтину, маслу или масти, или их пеку на жару или у црепуљи. Једу их с хлебом, као рибу.

Печурке беру чобани и жене „кад намаше“ (наиђу). Разликују отровне од неотровних. Данас читају о томе како се разликују једне од других. Разликују ове врсте: „сирњаче“, „млечњаче“, „дрвњаче“, „калуђере“, и др. Беру их с пролећа и с јесени, кад је кишовито. Особито су добре млечњаче.

По њивама ваде корење — „људска репа“, која се не сади. Чобани је ваде рано с пролећа („у велике посте“), када је она једра. Корен је сладуњав, црвенкаст, налик на кромпир, једе се пресан. Обично се приликом орања репа истера плугом, или, пак, у јесен чобани стабљике овог корена засеку да би се с пролећа распознавало место, па се по стабљизи види где их има. Репа се прљем вади из земље.

R é s u m é

Tomić Persida

RECHERCHES ETHNOLOGIQUES DANS LA RÉGION DE LA HAUTE RESAVA

Le plan de recherches du Musée Ethnographique de Beograd prévoit des investigations ethnologiques de la population du parler de la Resava. Le but de ces recherches est d'établir les traits spécifiques de cette population non seulement au point de vue de sa composition ethnique mais aussi au point de vue de sa culture. Outre l'étude des formes traditionnelles de la vie et de la culture populaires, ces recherches tâcheront de découvrir aussi les changements survenus dans la vie et la culture du peuple en suite du processus de l'édification du socialisme.

Au cours des années 1960. et 1961. l'équipe du Musée Ethnographique a accompli des recherches dans la région de la Haute Resava, où le développement intensif de l'industrie minière, particulièrement ces quelques dernières années, exerce une influence considérable sur les changements dans la vie et la culture de peuple. Cette région présente un haut intérêt au point de vue d'ethnologie à cause de la composition complexe de sa population, car outre les habitants d'origine serbe il y a. dans certains villages, aussi plusieurs familles d'origine valaque. Outre cela, on a effectué, dans les régions de la Haute Resava et de la Basse Resava, des recherches anthropogéographiques en 1907. et 1926. déjà, ce qui a permis à l'équipe de suivre aussi certains changements ethnologiques à partir de cette période. Au cours de ces recherches antérieures, faites dans la période susmentionnée par Stanoje Mijatović, on a étudié la situation géographique et le type des habitats, ensuite les formes de l'économie, la maison et les bâtiments d'exploitation, ainsi que l'origine de la population. Les résultats de ces recherches ont servi de point de départ aux investigations ultérieures.

Tenant particulièrement compte des changements ayant résulté du processus de l'édification du socialisme, l'équipe du Musée Ethnographique a étudié la vie économique de la population, puis le village comme communauté sociale et les deux formes de famille, la grande samille indivise et la famille individuelle. Comme une source pour l'étude des rapports sociaux depuis longtemps tombés en désuétude et des conceptions traditionnelles on a examiné les coutumes qui se rapportent au mariage, à l'enterrement et aux certaines fêtes religieuses (slava — fête familiale en l'honneur du saint — patron de la famille). Les résultats des autres recherches entreprises ne pourront pas être exposés avant d'avoir terminé les investigations dans la région plus large du parler de la Resava.

Les recherches ont été limitées, à dix villages seulement de la Haute Resava, à savoir: Sladaja, Strmosten, Jelovac, Zidilje, Resavica, Dvorište, Stenjevac, Popovnjak. Jezero et Kovanica qui forment la commune de Resavica dont le centre est situé dans le village du même nom. A la commune de Resavica appartiennent aussi les agglomérations minières de Senjski Rudnik, Ravna Reka, Sisevac, Makvište, Bare et Vodno. La commune actuelle de Resavica coïncide territorialement avec l'ensemble régional de la Haute Resava.

Presque tous les villages de la Haute Resava appartiennent à la catégorie des villages de montagne. Ils sont disposés autour des montagnes, de sorte qu'ils peuvent utiliser la montagne, tout en entretenant des communications avec la plaine.

La population de la Haute Resava tire son origine, selon les résultats des recherches faites par St. Mijatović, d'un petit nombre (5) de familles aborigènes et des immigrants qui venaient s'installer dans la région de la Haute Resava des divers territoires au cours du XVIII^{ème} et du XIX^{ème} siècles. Ces immigrants étaient composés des Serbes et des Valaques, la population d'origine serbe étant

plus nombreuse. Le plus grand nombre d'immigrants provenaient de la région de Kosovo (15 familles avec 291 maisons), puis de la Serbie de l'Est (11 familles avec 109 maisons), de la région de la Morava (9 familles avec 121 maisons), des régions dinariques (6 familles avec 84 maisons), de la région habitée par le groupe ethnique des Sop (1 famille avec 8 maidons) et des localités non-identifiées (6 familles avec 34 maisons). St. Mijatović remarque que les immigrants de Kosovo venaient s'installer dans la région avec de grands troupeaux de moutons (1000—3000) et qu'à cette population pratiquant l'élevage, la région de la Haute Resava, riche en pâturages de montagne, était le mieux appropriée.

De même que les Serbes, les Valaques sont des immigrants relativement récents (leur immigration eut lieu aux XVIII^{ème}—XIX^{ème} siècles) qui venaient de la Transylvanie soit directement soit indirectement, avec les stations intermédiaires dans les régions de Homolje, de Crna Reka ou dans les villages de Resava. St. Mijatović a noté 19 familles valaques immigrées avec 219 maisons. Il a observé, lors de ses recherches, que trois familles valaques, comptant 18 maisons, dans le village de Dvorište et une famille, composée de 5 maisons dans le village de Strmosten, étaient serbisées. Les Valaques habitent actuellement le village de Resavica, dont la population est purement valaque, le quartier valaque du village de Židilje et ils y sont territorialement séparés de la population serbe, puis il y a encore quelques maisons valaques dans les villages de Jezero et de Popovnjak. Il y avait aussi deux familles tziganes avec quatre maison; le nombre de leurs maisons n'a point chagéé jusqu'à nos jours.

Depuis la colonisation jusqu'à la Première guerre mondiale, la population de cette région s'occupait principalement d'élevage et ne produisait que pour couvrir ses propres besoins. Les forêts et les prairies étaient la base essentielle de la vie économique tout entière. Les vastes pâturages et forêts étaient appropriés à l'élevage des moutons et des chèvres. Il y avait aussi des bovins d'une petite race que l'on faisait paître ensemble avec les moutons. On utilisait la forêt pour la coupe des branches de chênes que l'on séchait pour le fourrage (lisnik) et pour faire brouter les chèvres (brst). Dans les forêts de chênes on mettait aussi les cochons aux glands.

Après la Première guerre mondiale le nombre de la population augmente rapidement par l'accroissement naturel et la nouvelle immigration des ouvriers qui venaient de près et de loin chercher du travail dans les mines de Resava. L'accroissement de la population eut pour résultat l'accroissement des surfaces sous les champs au détriment des prairies, en premier lieu dans les finages des villages situés à une moindre altitude, plus près de la plaine. L'intensification de l'agriculture se manifestait aussi dans l'augmentation de la production des plantes fourragères et, par conséquent, on a commencé à introduire des meilleures espèces de bêtes à cornes.

Dans la région de la Haute Resava il existe actuellement des différences entre l'économie des villages hauts et celle des villages bas, de sorte que l'on peut parler de deux zones d'économie. La principale occupation des quatre villages situés plus haut (Sladaja, Strmosten, Jelovac et Židilje) est l'élevage, même de nos jours. Ces villages sont situés sur les versants de montagne, ils ont tous de vastes finages, dont seulement un cinquième est occupé par les terrains labourables. Les six villages bas (Stenjevac, Dvorište, Resavica, Popovnjak, Jezero et Kovanica) s'occupent aujourd'hui pour la plupart d'agriculture.

L'élevage du menu bétail s'est maintenu jusqu'à nos jours; les troupeaux consistent de moutons, de chèvres et de bovins de petite taille, capables de se mouvoir dans les régions montagneuses. Le trait caractéristique de l'élevage de la Haute Resava est la construction des parcs à moutons (que l'on nomme "trla" — "pojate" ou bien "salaši") en dehors des villages, à proximité des surfaces destinées à l'agriculture. L'accroissement de la population et le partage ayant produit le morcellement des propriétés, les ménages individuels possèdent souvent 2—3 parcs de ce genre, où les bestiaux engraisseraient les terrains laborables environnants. Les bestiaux restent pendant toute l'année dans ces parcs, sans se rendre jamais au village, et certains membres plus âgés du ménage y restent avec eux. Pour cette région est aussi caractéristique une espèce particulière de transhumance appelée "bačijanje", qui consiste à faire monter les troupeaux pendant

les mois d'été dans les montagnes environnantes, toujours dans les limites des finages.

Dans l'organisation de l'élevage du menu bétail nous pouvons distinguer, dans le territoire de Yougoslavie, deux traditions, d'après le caractère de la migration estivale ascendente des troupeaux et de l'utilisation du lait, ainsi que d'après la terminologie concernant l'élevage. Ce sont l'élevage de bačije et l'élevage de katun. La caractéristique fondamentale de la première forme est l'association de plusieurs propriétaires individuels des troupeaux pour l'utilisation plus rationnelle du lait. Ces troupeaux comptent en général peu de têtes et ils sont gardés par un berger commun. Aussi c'est généralement un homme qui traite les brebis. Cependant chez l'autre forme d'élevage, celle de katun (katun — villages temporaires des pasteurs dans les montagnes balkaniques), les éleveurs mènent leurs troupeaux en commun dans la montagne, mais chaque troupeau est gardé séparément et il y a toujours, avec chaque troupeau, une femme que l'on nomme "planinka" qui est chargée de la traite et de la fabrication des laitages. Il y a aussi des différences dans la fabrication des produits de lait. Pour la première forme d'élevage, celle de bačije, il est caractéristique que toute la quantité de lait est transformée en fromage, beurre fondu en fromage blanc, tandis que pour celle de katun (stan), outre cette transformation, encore le ramassage de la crème (kajmak) du lait bouilli. Il est intéressant que dans les régions où l'on pratique la première forme d'élevage on fabrique aussi "belmuž" et en automne, lorsque le lait de brebis est épais aussi le "fromage à pâte molle" et dans les régions de l'élevage de katun la caillebotte ("jardum" — "grušešina").

L'élevage selon les mêmes principes que dans la Haute Resava a été observé, dans le territoire de notre pays, aussi dans les régions de la Serbie de l'Est, selon le même principe ou selon les principes analogues dans la région de Banat, la région de la Morava du Sud et à l'est de cette dernière région, ainsi que dans la région de Macédoine. La ligne qui délimiterait approximativement la région de l'élevage de bačije vers l'ouest suivrait la vallée de la Velika Morava, par les montagnes de Goč et de Kopaonik, vers la vallée de la Morava du Sud et la frontière occidentale de la Macédoine. Pour la région de Kosovo nous manquons malheureusement de données. Sur la limite entre la zone de l'élevage de bačije et celui de katun il y a une zone de transition. Une donnée, obtenue de la région de Gruža, confirme que cette région est située justement dans cette zone de transition, car on y rencontre les deux traditions susmentionnées. Dans la région de Golo Brdo, dans la Macédoine de l'Ouest on a noté l'élevage de katun, tandis que la région voisine de Drimkol est caractérisée par l'élevage de type de bačije. Pourtant, même dans le territoire de l'élevage de katun on a observé sporadiquement une organisation et une terminologie analogues à celles de la région où l'on pratique l'élevage de bačije: les éleveurs de la région de Rudine, près de Bileće et les habitants de Hum en Herzégovine faisaient monter en été leurs troupeaux dans les plus hautes montagnes, s'associaient pour garder leurs troupeaux en commun ("smjesnici"), c.à.d. un propriétaire se chargeait d'engager les bergers qui garderaient les troupeaux réunis et après la Sainte-Elie (le 2 août) répartissait les produits de laitage entre les associés selon les quantités de lait obtenues des troupeaux respectifs, qui devaient être mesurées. L'élevage de type de bačije coïncide approximativement avec les limites des parlers de Kosovo et de Resava, tandis que la région de l'élevage de katun est située à l'ouest de cette ligne.

Dans les limites de l'élevage de bačije il existe certaines différences dans l'organisation des bačije et la fabrication des produits de lait. Ainsi, dans la région au nord de la Nišava, l'association des éleveurs est organisée selon les principes identiques à ceux de la Haute Resava. La caractéristique fondamentale de cette organisation consiste dans le fait que chaque associée, à son tour, prélève la portion du lait qui lui appartient selon le nombre de brebis dans son troupeau et en fabrique lui-même le fromage et autres produits de lait. Ce sont les associations nommées "na mleko" (en lait). Les ménages individuels gardent pendant l'hiver autant de têtes qu'ils peuvent nourrir dans leurs parcs ou bien d'après les dimensions des prairies qu'ils possèdent. Toute la vie de ces éleveurs se développe dans certains centres permanents et les mouvements pastoraux en été s'effectuent dans les montagnes à quelques heures de marche éloignées de ces centres. Pourtant, outre l'organisation de l'élevage "na mleko", il y a, dans les régions de Lužnica, de Nišava et en Macédoine, une tradition différente, où l'asso-

ciation des éleveurs est organisée de telle façon que les associés individuels ne partagent pas entre eux le lait, mais les produits de lait, tels que le fromage, la crème et le fromage blanc, selon la quantité de lait obtenue par la traite, en commun ("premlaz" ou "smlz"). Les associations de ce type comptent en général un nombre plus élevé de brebis et, par conséquent, aussi un plus grand nombre de bergers salariés qui touchent leur traitement soit en nature ou bien en argent. Un de ces bergers est nommé "bač" et c'est lui qui fabrique les produits de lait pour tous les associés. Les femmes, par conséquent, ne prennent pas part à la production des laitages dans les associations de ce genre. Les chefs de ces grandes associations sont des "čaje" ou "čehaje" et leurs troupeaux sont composés de 2000 ou plus de brebis laitières. Le lait y est aussi transformé d'une façon différente: on ne fabrique pas le fromage gras du lait non bouilli, mais on écrème d'abord le lait et de cette crème on fabrique le beurre fondu. De cette façon-ci on fabrique le fromage "frappé" („čukani") bien connu sous le nom de "fromage de Sar-Planina". La production de ce fromage est la plus considérable dans les montagnes de Ljuboten, de Korab, de Bistra, de Stogovo, de Maruša et de Krčin. Ces éleveurs ne préparent pas le fourrage pour l'hiver et, pour cette raison, ils sont obligés de descendre, durant la saison froide, dans les vallées, telles que la Campagne de Salonique, la Thessalie, les bassins de Štip et de Bitolj et jadis aussi dans les bassins d'Elbassan et de Tirana en Albanie. Vers la fin du XIX^{ème} siècle, les commerçants de Turquie (Juifs de Salonique et Arméniens de Constantinople) fondaient, dans ces régions-ci, près des bačije de village, leurs factoreries ("mandre") et y achetaient le lait pour la fabrication du "kačkavalj" (espèce de fromage à pâte ferme). Une "mandra" de ce genre existait entre 1915 et 1918 dans la Haute Resava.

Nous avons mentionné déjà que dans les bačije aux environs de Pirot et en Macédoine, où les associés individuels partagent entre eux les produits finis, on extrait le beurre fondu de la "crème" que l'on ramasse du lait avant de le faire cailler. A cette "crème" on ajoute du lait et lorsque ce mélange eut fermenté on en extrait le beurre fondu. Les avantages de l'extraction du beurre fondu de la "crème" consistent dans le fait qu'on n'est pas obligé de battre de grandes quantités de lait, mais seulement la crème qui s'élève à la surface du lait. Cette espèce de "crème" diffère de celle que l'on ramasse du lait bouilli. La fabrication de la crème, telle que nous avons notée dans la Haute Resava, n'est pas usitée dans la région où l'élevage est organisée en bačije et la fabrication de la caillebotte non plus. Le fumage de la viande que nous avons noté dans la région de la Haute Resava n'est pas usité non plus dans la région de bačijanje. Dans cette dernière région on conserve le lard et la viande en saumure et on sèche la viande aussi en l'exposant au courant d'air. Quant à la viande de mouton on ne la consomme qu'en état frais, non fumée. Le ramassage de la crème, la fabrication de la caillebotte du lait et le fumage de la viande caractérisent la région de l'élevage des katun. La question se pose, comment se fait-il que la production du kajmak (crème salée) et le fumage de la viande apparaissent-ils dans la Haute Resava, une région typique de l'élevage de bačije. C'est indubitablement grâce aux immigrants des régions dinariques qui, d'après les résultats des recherches faites par St. Mijatović, venaient s'installer dans la Haute Resava, que cette tradition fut introduite dans cette région. Le ramassage de la crème salée est usité dans ces régions de la Serbie du Nord qui furent peuplées par les immigrants dinariques.

En ce qui concerne l'élevage de la Haute Resava, il n'y a aucune différence entre la population serbe et la population valaque. L'occupation principale des uns et des autres, c'était l'élevage et ils s'en occupent même de nos jours, dans les hauts villages de montagne, tandis que dans les villages situés plus bas les Serbes et les Valaques s'orientent aujourd'hui vers l'agriculture. On a observé que les Valaques pratiquent moins souvent que les Serbes les professions non-agricoles, parce qu'ils sont plus riches en terrains et en bétail. Ceci est dû au fait que la population valaque n'augmente point à cause de sa natalité faible.

Les Valaques, aussi bien que les Serbes, organisent les associations d'éleveurs (bačije) dans le dessein de garder leurs troupeaux et de fabriquer le laitage en commun pendant l'été. La seule différence entre les bačije serbes et les bačije valaques c'est que dans les premières on ramassait la crème salée, tandis que dans les secondes on ne le pratiquait point. Outre l'organisation identique des

bačije serbes et valaques de la Haute Resava, nous trouvons beaucoup d'analogies aussi dans la terminologie se rapportant à l'élevage. Ainsi par l'exemple, les expressions: bačija, bač, bačica, trlo, koliba, "litra" (mesure), oka, raboš, sont identiques chez les uns et chez les autres. Les Serbes prononcent "vurda" et les Valaques "urda"; les Serbes utilisent le terme "struga" pour désigner l'entrée du parc à moutons où l'on trait les brebis, tandis que les Valaques emploient le terme "strunga" pour indiquer le parc même. Pourtant, dans certaines autres régions de notre pays on emploie également le non de "struga" pour le parc à moutons. Pour désigner l'association des éleveurs (bačija) les Serbes emploient le terme "smeša" et les Valaques le terme "stacatori"; les associés portent en valaque le nom de "mistecatori" qui a la même signification que le terme correspondant serbe de "smešnici"; pour désigner le baquet à traire les Serbes emploient aussi quelquefois l'expression valaque "galjata".

Nous retrouvons cette même organisation avec la terminologie au fond identique aussi dans certaines autres de nos régions, telles que Gornja Pčinja, Poljanica et Klisura, Lužnica, Nišava et Kopaonik en Serbie, Maleševo, environs de Djevdjelija, Skopska Crna Gora, Gornja Reka, Mavrovo Polje, Kočevija et la montagne de Šar en Macédoine, et, par conséquent, on pourrait en déduire que cette tradition ne fut pas introduite sous l'influence des éleveurs valaques de la Serbie de l'Est, mais plutôt qu'elle représente les vestiges de la tradition pastorale balkanique la plus ancienne.

Cette même organisation et souvent aussi la terminologie de l'élevage de bačije a été notée également dans les régions en dehors des limites de nos pays. Nous mentionnerons, avant tout, notre groupe ethnique de Krašovani, dans les Karpates du Sud-ouest en Roumanie, parmi lesquels une organisation de l'élevage identique a été notée au début de ce siècle. Les recherches dans le domaine de l'élevage de hautes montagnes dans la région des Karpates ont fourni, après la Deuxième guerre mondiale, d'excellentes études sur l'économie pastorale valaque dans les régions de la Russie subcarpatique, de Tatra et de piedmont de cette montagne, des Beskides de Slon en Pologne, puis dans la région de la Haute Tatra et du Chron Supérieur en Slovaquie. Ces recherches indiquent qu'il s'y agit d'un type unique d'élevage, souvent avec une terminologie identique qui évidemment tire son origine d'une tradition pastorale plus ancienne des Balkans et des Karpates.

Dans la section se rapportant à l'agriculture on a traité les sujets suivants: propriété foncière, instruments aratoires, technique de labourage, semailles, moisson, maraîchage, culture de chanvre, coutumes, aide mutuelle, différends concernant la propriété.

Dans une période plus ancienne, lorsque la population de la Haute Resava s'occupait principalement d'élevage et les terrains labourables étaient peu abondants, on semait le maïs, le seigle, l'avoine, le froment d'été et le froment d'hiver. Le rapport des produits agricoles était insuffisant pour satisfaire les besoins de l'alimentation et on achetait le blé. L'accroissement de la population a eu pour résultat l'élargissement des terrains cultivables au détriment des prairies, les surfaces sous les champs deviennent de plus en plus vastes, surtout dans les finages des villages bas. Avec l'intensification de l'agriculture on commence à semer de plus en plus le maïs et le froment, depuis 1918 le trèfle et ce dernier temps aussi le navet.

L'instrument aratoire le plus primitif était l'araire qui appartient au "type central" (selon Bratanić). Il est tombé en désuétude avant 1880, tandis que la charrue en bois ne sortit de l'usage qu'environ 1900. C'est un trait caractéristique de cette région, car dans les terrains montagneux l'araire se maintient généralement beaucoup plus longtemps que la charrue en bois.

Les formes surannées de la culture des terres, la grande pauvreté des terrains et l'élevage du bétail déterminaient les gens à l'aide mutuelle, à la construction des clôtures autour des terres labourables et à la défense d'enjambrer sur les champs et les prairies d'autrui.

Dans la tradition populaire sont restées conservées les réminiscences de nombreuses prescriptions juridiques populaires, se rapportant aux dommages que les gens et les bestiaux causaient sur les champs sous les cultures, ainsi qu'aux différentes coutumes relatives aux pratiques pour assurer un meilleur rendement de récoltes.

Carte 1 — Région de Resava

Carte 2 — Habitats serbes, valaques et mixtes dans la Haute Resava

1) Illustrations pour le travail Elevage dans la Haute Resava

Carte 3 — Habitats agricoles et habitats d'élevage dans la Haute Resava

Fig. 1 — Parc à moutons au-dessus du village de Židilje

Fig. 2 — „Hutte” de treillis

Fig. 3 — „Poloka” — récipient de bois pour mesurer le lait

Fig. 4 — „Vedro” — baquet à traire et à mesurer le lait

Fig. 5 — Taille sur laquelle on marque la quantité de lait obtenu des bačije particulières

Fig. 6 — „Komarnik” servant à presser le fromage et „bučka” — baratte

Fig. 7 — Baquet servant à verser le lait

Fig. 8 — „Džban” — cuve pour le caillage du lait

2) Illustrations pour le travail Agriculture dans la Haute Resava

Fig. 1 — Joug

Fig. 2 — Mécanisme servant à régler la profondeur du labourage

Fig. 3 — Charrue combinée en bois et en métal — „kusač”

Fig. 4 — Manière de labourer la terre — „razor”

Fig. 5 — Manière de labourer la terre — „uvrat”

Fig. 6 — Labourage des champs pour les préparer pour la semence de blé

Fig. 7 — Femmes laborant le champ au village de Popovnjak

Fig. 8 — Herse

Fig. 9 — Fourche

Fig. 10 — Fourche à deux dents

3) Illustrations pour le travail Industrie domestique et métiers

Carte représentant l'extension de l'industrie domestique et des métiers dans la Haute Resava

Fig. 1 — „Darak” — instrument à carder la laine

Fig. 2 — „Perjanica” — instrument à carder le chanvre pour la trame

Fig. 3 — „Cark” — instrument à mesurer la force explosive de la poudre

4) Illustrations pour le travail Economie complémentaire

Fig. 1 — „Klopka” — piège à oiseaux

СЕЛО И ПОРОДИЦА*

1. Село

Појам „село“, за становнике Горње Ресаве, је насеље које се састоји од груписаних кућа у чијем се центру налази средсело. Средсело се састоји од сеоске „шупе“ — трема, који служи за време сеоских свечаности за седење и гошћење старијим људима и општине (данас обично месна канцеларија, коју сељаци и даље називају по навизи општина). Ту је данас често и „задружни дом“ у којем се налази читаоница, продавница мешовите робе („задруга“) и месна канцеларија.

Око села је атар који се завршава *синором*,¹ границом или међом према суседним селима. Атари планинских села протежу се по више километара у планине Бељаницу и Кучај, а *синоре* се са хомољским и бољевачким селима. Граница (синор) атара обележена је слично као и међе између појединих парцела у атару, каменом, усамљеним дрветом, складом² и сл.

Поред „села“ свако село има своје *колибе* у пољу. Оне се обично налазе у центру обрадивих површина појединих породица. Колибе су у многоме сличне кућама у „селу“ и у њима борави неко од укућана, скоро током целе године, лети ради обраде земље а у јесен и зими ради надгледања стоке која се ту чува.

Трла имају сва планинска села, док их она ближа Моравској равници, по правилу, немају. Трла су сезонска сточарска насеља растурана по планини. Нека од њих, услед деобе породица постају и стално насеље. Трла су привремена насеља, грађена од дрвета, а састоје се од дрвене колибе и ограђеног тора са наслоном за стоку.³

* Подаци изнети у овом прилогу подједнако се односе на српско и влашко становништво, а где постоје разлике наглашено је за коју етничку групу важи одређени податак.

¹ „Обично се земља сеоска казује по њеним међама, али је још скоро свуда позната грчка реч синор за сеоске међе, и од ње има и глагол синорити и глаголска именица синорење. Из Данчићева речника из Књижевних старина видимо да је и у старо време синор значио то исто што и међе“ — Стојан Новаковић: Село, Београд 1943., 58.

² Упор. Мирко Р. Барјактаровић: О земљишним међама у Срба — Посебна издања САН, књ. ССЦП, Београд 1952., 52—53. Склад је међа у облику степеника између две њиве настала наоравањем. Обично се појављује између њива које се налазе на падини.

³ О колибама и трлима види више у одељку о привреди. Упор. и Станоје Мијатовић: Ресава — Насеља и порекло становништва, књ. 26, (Српски етнографски зборник XLVI), Београд 1930., 151 и даље.

Село се састоји од ма̀ла⁴ које су раније припадале појединим родовима — породицама.⁵ Тако се свако село састоји од неколико ма̀ла које се називају по имену, надимку, занимању или по имену изведеном од назива места из којег је досељена најстарија, родоначелна породица од које је настала ма̀ла.⁶

Поред поделе на породичне ма̀ле нека села се деле и друкчије; нпр.: Стењевац је подељен на доњи и горњи крај; Кованица има доњи, горњи крај и Ренају; Жидиље се дели на српску и влашку малу (поред поделе на породичне мале); Језеро на српски и влашки крај а Ресавица (влашко село) на горњу и доњу малу.⁷

Сеоске својине земљишта било је у целој Горњој Ресави све до 30-их година нашег века, а у неким селима чак и до пред други светски рат. Ова заједничка својина се звала *утрина*, *општина* или *баталија*.⁸ Поред сеоске постојала је *општинска*, *манастирска* и *државна* својина. Станоје Мијатовић разликује општинску од сеоске својине по томе што она није припадала само једном селу, већ свим селима која су се налазила у једној општини — административној јединици. Нека већа села су самостално чинила једну општину. У том случају је сеоска и општинска својина једно те исто. Манастирска својина у Ресави је припадала Манасији и Миљковом Манастиру. У државној својини су делови планина Бељанице и Кучаја који не улазе у састав приватне својине и других помених својина. Према Ст. Мијатовићу све до пред крај 19. века поменуте планине су околна села сматрала као своје.⁹

На сеоској утрини се могла напасати стока само из села у чијем је власништву била утрина, док је из других села стока могла да се дотера само ако је било вишка испаше и то уз наплату и одобрење сеоског кмета. У шуми која је била у сеоској својини сељаци су могли сећи и дрва за огрев и грађу. За коришћење утрине плаћао се утрински прирез. Из права на утрину нико из села није могао бити искључен. Од утрине давани су понекад делови земљишта новим досељеницима и сиромашним сељацима, али обично уз саму границу сеоског атара да би се обезбедило од „заватања“ — заузимања од стране суседних села, смањивања сеоског атара. На овај начин су утврђиване сеоске границе.

Сељаци су често и самовољно захватили од утрине колико су хтели, крчили је и претварали у зиратно земљиште. Пошто је утрина била довољно велика, такво стање било је у планинским селима све до пред други светски рат. С друге стране сељаци у

⁴ ма̀ла = ма̀хала. По Шкаљићу део града или села; заселак. — А. Шкаљић: *Turcizmi u narodnom govoru i narodnoj književnosti Bosne i Hercegovine II*, Sarajevo 1957.

⁵ Ст. Мијатовић, нав. дело, 131.

⁶ На пример, село Двориште се састоји од Цветићске, Мишићске, Прешупске, Вујићске, Ђорићске и Рачићске ма̀ле; Поповњак од Прњаворске („Турци“), Чупићске, Крљоманске, Чокићске и Туцићске; Језеро од Торбарске, Точкарске, Попрдљивске, Крстићске, Калейтске и Влашке. — Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, 185 и даље.

⁷ Упор. исто, 208, 211, 212, 226 и 234.

⁸ Највеће утрине имају Стрмостен, Јеловац, Жидиље и Сладаја. Исто, 121.

⁹ Исто, 121—123

овим селима нису је претварали у већој мери у њиве јер је земљиште неплодно. У нижим селима заједничка својина је доста раније издељена и сведена је на мале површине под шумом и неплодним земљиштем. У Језеру је утрина подељена сељацима 1924. године јер је учестало самовољно захватање. Село је образавало комисију од три члана која је извршила поделу утрине. Онима који су раније заузели није додељен део већ им је остављено оно што су сами заузели.

Таса Рајковић, стар 66 година, сећа се да је било у Пањевцу и махалских утрина, али су оне много раније издељене. Ст. Мијатовић је већ констатовао у својој монографији да је овај облик заједничке својине нестао. Али, напомиње да је у време кад је вршио испитивања (1907. и 1926.) било још на неколико места махалске својине. Исто тако посебно је нагласио да је махалске својине нарочито било у Горњој Ресави.¹⁰

У већини села живо је сећање на установу *сеоског кош* („селски кош“ — Кованица). Сеоске кошеве су одавно имала нека села као оставе за храну за гладне године. У периоду између 1836. и 1859. године издато је неколико наредби о њиховом одржавању односно укидању.¹¹ Међутим, 1889. године донет је закон о поновном устројству општинских кошева. По овом закону могло је и свако село, под одређеним условима да подигне свој кош.¹² У Језеру је сеоски кош постојао све до 1927. године, када се срушио. У сеоски кош се сакупљао „берићет“ са општинског — сеоског земљишта. Извесних година (у време глади услед рата, поплава, града, суше, пожара итд.) кмет је уз сагласност сеоског одбора и пристајак сеоског збора одређивао место у сеоској утрини и величину површине која ће се обрадити. Тај комплекс земљишта, као и цела утрина понекад, звао се „општина“. Ту се сејао само кукуруз. Обраду земље, сетву и брање обављало је цело село заједнички, и кош је село заједнички градило. Прикупљени берићет се делио сиромашним, удовицама, сирочади и другим.

Сеоски одбор односно кмет одређивао је ко може добити храну из сеоског коша. На „општини“ су били обавезни сви да раде. Број радника из једне куће одређивао се према величини породице. Волонска запрега је вредела за пет копача. Кмет је водио рачуна о обради утрине — општине, пошто је она била у његовој надлежности. Заједничка земља није се обрађивала сваке године, а да ли ће се обрађивати или не највише је зависило од предузимљивости кмета и услова.

¹⁰ Исто, 123

¹¹ М. Ђ. Милићевић: Општине у Србији — Годишњица Николе Чушића, год. II, Београд 1878., 218—219. — Драгиша Лапчевић: Наша стара пољопривредна култура, Београд 1923., 86 и даље.

¹² Календар земљорадничке задруге за 1903., Београд 1902., 323—4. — Д. Лапчевић, нав. дело 100 (на поменутом месту види више о јавном старању за исхрану становништва у гладним годинама, посебно о општинским односно сеоским кошевима).

Такође се многи сећају *царине*, тј. подизања ограда око села, односно зиратне земље или пашњака за колективно обезбеђење од штете коју би могла да почини стока.¹³

Свако село је имало свог кмета који је биран на сеоском збору. Уз кмета је биран и одбор од 4 до 8 чланова. Збор је бирао кмета, а он је претходно одредио ко ће му бити одборници ако буде изабран. Тако кад неко буде изабран за кмета, изабран је и одбор који је он предложио. На збору су могли да гласају сви пунолетни становници села (мушкарци).¹⁴

Дужности кмета су биле: да убира порез (кад су кметови били неписмени порез су скупуљали на рабош)¹⁵; старао се о сеоској утрини и обради „општине“, водио је бригу о изградњи сеоских путева, тј. одређивао је ко и колико има да уради на јавним радовима, посредовао је и судио спорове око међа; због причињене штете у пољу, судио је за мање крађе и преступе.¹⁶

По правилу кмет није доносио одлуке самостално. За све је морао имати сагласност одбора или сеоског збора. Одбор је решавао о предлозима и акцијама и доносио одлуке, а кмет је извршавао. Одборници су били обично старији и искуснији људи.

Сеоски „збор је тежи но све“, имао је велики утицај на живот села, могао је чак одлучити да се неко убије или да се „отме“ од казне.¹⁷ Утицај збора је био већи у планинским селима. Збор се сазивао ради избора новог кмета и одбора, да одлучи о пословима који су од заједничког интереса, ради евентуалне помоћи суседном селу и сл. „На сеоском збору, село је разрезивало колико ће ко платити пореза или другог данка“.¹⁸ Сеоски збор је сазивао кмет, али и село је могло да сазове збор.¹⁹

Установе сеоске самоуправе (сеоски збор, кмет и др.) су врло старе и познате још од средњег века.²⁰ После ослобођења Србије, почетком 19. века, органи сеоске управе укључени су као правне установе у законе и законске прописе нове националне државе. Од тада су оне претрпеле промене; јачањем власти у новој држави све више је сужавана њихова улога, али ипак су се одржале све до другог светског рата. Од друге половине 19. века изабрани сеоски одбор припадао је одређеној политичкој странци из које је био пред-

¹³ О царини види и у одељку о привреди. Упор. и Т. Р. Ђорђевић: Економија и еволуција насеља — Гл. српског географског друштва св. 1, Београд 1912., 34. — Коста Јовановић: Неготинска Крајина и Кључ — Насеља 29 (СЕЗб. LV), Београд 1940., 291. — М. Ђ. Милићевић: Општине у Србији, 199. — П. Ж. Петовић: Гружа — Живот и обичаји народни 26 (СЕЗб. LVIII), Београд 1948., 88.

¹⁴ Упор. М. Ђ. Милићевић, пом. дело, 216.

¹⁵ исто, 198.

¹⁶ исто, 207, 208.

¹⁷ Упор. Т. Р. Ђорђевић: Село као суд — Зб. фил. факултета књ. I, Београд 1948., 269 и даље: — М. Р. Барјактаровић, пом. дело, 29.

¹⁸ М. Ђ. Милићевић, пом. дело, 198.

¹⁹ Упор. Т. Р. Ђорђевић: Из Србије кнеза Милоша (становништво — насеља), Београд 1924., 273. — М. Ђ. Милићевић, пом. дело, 194.

²⁰ С. Т. Новаковић: Село, 79—80. — Јиречек — Радонић: Историја Срба, Београд 1923., 196.

седник општине. Тако је сеоски одбор постао, у већини случајева, експонат владајуће политичке странке. У одбор су бирили обично богатији сељаци, који су на разне начине обезбеђивали свој избор.

Данас, како је то познато, свако село бира на демократски начин своје одборнике који су чланови НОО — комуне, тј. појединих њених органа који решавају проблеме од заједничког интереса за целу комуноу или поједино село. Зборови бирача су у извесном смислу заменили стару установу сеоског збора. Међутим и данас се дешава да се само село скупи да би донело извесне одлуке које су од заједничког интереса. Тако је у време наших истраживања од стране народних власти био сазван збор бирача у селу Јеловцу на којем је тражено да село самодоприносом учествује у изградњи пута Водна — Стрмостен — Ресава (Бељаница). Збор бирача се није сагласио са правцем којим пут треба да иде па је зато договорено да се сутрадан сељаци сами (без присуства представника власти) састану и донесу одлуку да ли ће учествовати у изградњи поменутог пута.

Узајамно помагање. — Позајмица је најчешћи облик испомагања у селима Горње Ресаве. Она се састоји у позајмљивању радне стоке, алата за рад или људске радне снаге. Позајмица се враћа у оном облику у којем је узета. Враћа се „рад за рад“, нпр. кошење за кошење, копање за копање итд.

Мобе су врло ретке²¹ и до данас су се готово сасвим изгубиле. У мобу се највише иде ради изградње куће. Али, мада доста ретко, иде се и ономе, као што је било и пре 30 и више година, који није у могућности да сам обради своју земљу, тј. ономе ко је слаб у радној снази, болестан, удовици или старом човеку којем је син у војсци итд. На мобу се не иде без позива, а позивају се у првом реду рођаци, пријатељи и комшије. Моба се не враћа, али ред је отићи ономе ко те задужио, ако си позван. Кад се иде на мобу сиромашу, удовици итд. свако себи понесе јело, иначе домаћин спрема ручак за мобаре. Моба ради обично пола дана. Данас ако се иде у мобу, иде се обично недељом и мањим празником кад људи не раде код својих кућа. Раније (пре 1930) одржавале су се радним даном јер недељом нико није хтео да ради.

Још увек има и моба за женске радове, особито за предење вуне. Оне се одржавају увече и имају карактер седељки на које долазе и мушкарци, особито млађи, они ништа не раде али се ту састају са девојкама. На овим седељкама мобама доста је живо, млађи се забављају песмом и шалама а старији разговарају.

Док за мобу није постојала обавеза враћања добијене помоћи у раду код позајмице се на то строго пазило, да буде равном мером враћена. Ако неко није хтео или није могао да врати позајмицу морао је да плати. Пресуде у оваквим споровима доносио је кмет.

²¹ Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави — Гл. Етнограф. музеја III, Београд 1928., 32.

2. Сродство и сроднички односи

Сродство се рачуна по очевој и мајчиној линији. Рођаци су и са једне и са друге стране. Само рођаци по очевој линији, пошто припадају истој фамилији са једним заједничким именом, а раније су живели и у истој маџи, дуже остају у директном контакту и лакше утврђују степен сродства. Сродство се по очевој линији зато лакше и дуже одржава. Истина, казивачи тврде да је сродство једнако важно и по оцу и по мајци, али то се може узети као тачно само за извешан број ступњева. Међутим, свугде сматрају да је очева крв тежа осим у Сладаји где ми је један казивач (Радисав Љубисављевић) изричито тврдио да је теже сродство по женској линији. Као пример да је тежа очева крв наводи се и веровање да кад те мајка куне то не представља ништа страшно, али ако те отац прокуне та ће те клетва стићи.

Назив род употребљава се за блиске крвне сроднике, било по очевој или мајчиној линији. Род су: родитељи, брат, сестра, стриц, ујак, итд. Понекад се под термином род подразумева и цела фамилија која живи у једној мали. По традицији она води порекло од једног заједничког претка. У свести људи постепено се губи представа о сродству породица у маџи, делом зато што је род често веома разгранат, нешто зато што је родовско јединство разбијено усељавањем у маљу припадника других породица и услед улажења релативно великог броја домазета који задржавају своје презиме.

За род, у смислу сродства, поред крвних сродника сматрају се још кум и побратим.

Својина је термин који се употребљава за чељад у кући а упоредо и за имање. Али и шире, за сроднике уопште, нпр. „ми смо својина“ или „они су своји“ каже се за брата, крвног рођака уопште, побратима итд.

Термин *племе* врло је редак а означава доста нејасну представу о заједничком пореклу, односно припадности широј заједници — народу или чак словенству уопште. Али, у свести појединаца (Кованица, Јеловац) сачувала се представа да је племе ужа родовска заједница којој припадају сродници по крви који воде порекло од заједничког претка. Тако би *племе* требало да буде једна фамилија — род. Кад се каже: „цело племе му се затрло“ значи да је цела фамилија nestала, пропала.

Код склапања брака раније се више пазило на сродство. Рођаци по обе линије нису се могли узимати међусобно све до седмог колена. Међутим М. Матић је забележила да се нарочито водило рачуна кад се девојка узима из мајчиног рода јер се раније нису смели узимати рођаци по мајчиној линији пре деветог „колената“ док се по очевој линији могло од шестог.²² Посебно се пазило да будући младенци нису из исте фамилије и да не славе исту славу. Такође није било брачних веза између два рода која воде порекло од заједничког претка.²³ Раније, док су села била доста мала, тј.

²² Податак Милице Матић, кустоса Етнографског музеја у Београду.

²³ исто

док се породице нису толико намножиле и изделиле избегавало се узимање и у селу, јер су многе фамилије биле у сродству. Данас се узимају рођаци у четвртом степену сродства а по очевој линији понекад чак и раније.²⁴ Поједини су са том праксом почели пре 40 до 50 година, иначе бракови се склапају узимањем у селу и ван села.

Код Влаха и много пре 1940. године, могли су се рођаци узимати већ од трећег степена сродства уз претходни благослов свештеника. М. Матић је забележила да је и код ове етничке групе строжа забрана узимања у мајчином роду и тврди да се узимају од четвртог „вира“ (колена) по мајчиној линији, а од трећег по очевој.²⁵ О сродству као препреци за склапање брака биће речи још у одељку о браку.

*
* * *

Презиме се добијало по дедином имену. Тако је свака генерација имала своје презиме, а сви припадници једне фамилије звали су се по имену рода којем припадају. Данас многи средовечни и старији људи имају по два презимена, поред родовског имена. Ово долази отуда што се у званичним документима заводи презиме које има и отац, а у народу се још увек делимично одржава презивање по деди. Тако појединци у званичним документима имају исто презиме као и отац док их у селу и даље, по традицији, презивају по дедином имену.

И поред настојања нисмо могли доћи до објашњења за презивање по дедином имену. Међутим, можда би се ова појава могла довести у везу са обичајем снахочества, јер колико нам је познато готово у целој источној и југоисточној Србији обичај је да се деца даје презиме по дедином имену или по имену стрица. Управо, источна и југоисточна Србија, тј. област добијања презимена по дедином имену поклапа се са облашћу у којој је до недавно било снахочества.²⁶ Наиме, ради се о томе да су деца добијала презиме по оцу, али како је стварни отац био дед или стриц (бар првенцима) то су по њему и добијала презиме. Друга могућа претпоставка била би да је презивање по деди у вези са релативно честим домазетством у овом крају. У домазетском браку првенац обично добија име по мајчином оцу. У Тимоку је то, такође, врло честа појава.²⁷ Али ово је свакако само рефлексни остатак старијег обичаја кад су деца обавезно добијала мајчино презиме, тј. по имену мајчиног оца, штавише и домазет (отац деце) је узимао презиме куће у коју је

²⁴ Исто

²⁵ Исто

²⁶ Снахочество је као мотив ушло и у књижевност. Налазимо га у познатом роману Воре Станковића „Нечиста крв“. У Буцаку (комуна Кална) југоисточно од Књажевца забележио сам 1955. и 1956. године три примера снахочества. И С. Грбић је забележио у околини Бољевца да „има случајева да у задрузи свекар или девер живе са снајом у недопуштеним односима“. — С. Грбић: Српски народни обичаји из среза бољевачког, СЕЗБ XIII, 319.

²⁷ Према усменом саопштењу Љ. Рељића, кустоса Етнографског музеја у Београду.

дошао.²⁸ Ове претпоставке свакако још треба проверити и доказати на конкретним примерима.

3. Задруга и породица

Задруга у Горњој Ресави раније није проучавана и о њој нема много података у литератури, зато ћемо овде углавном изнети резултате наших истраживања на терену, а допунићемо их поређењима са сличним појавама у суседним и другим крајевима. Задруге у овом крају, у правом смислу, данас готово и нема. Има још неколико већих породица — задруга са 8 до 15 чланова. Породице представљају у највећем броју случајева домаћинства која се састоје од брачног пара са децом или родитељи и син са женом и малолетном децом, односно удата ћерка са децом. У извесном смислу и овакве породице би представљале ако не праву задругу, а оно њене рудиментарне облике који су задржали извесне особине и принципе задружног живота. Уосталом то је већ В. Богишић констатовао. Он тврди да је инокосна породица по својој природи истоветна са задругом. „Исти карактер, исто начело“ — каже Богишић — „влада у простој сеоској породици, то јест у инокошттини . . . као и у сложеној породици“ (задрузи Н.П.).²⁹

И овде као и у другим нашим крајевима установа заједничког имања и живота блиских крвних сродника не зове се задруга (како је то уобичајено у стручној литератури), већ „кумпанија“, „фамилија“ и „кућа“. Каже се: „седе у кумпанији — у куп“. За инокосног се каже: „слаб са фамилијом“, „нема кумпанију“.

*

* *

О породичном животу и задрузи у XIX веку и раније тешко је говорити јер за тај период не располажемо потребним подацима. Једино се може рећи да је у то време задруга свакако било више. Али, већ почетком нашег века није их било у тако великом броју, а нису се одликовале ни великим бројем чланова судећи бар према статистици из 1900. године. Према попису становништва 3. XII. 1900. године, приказаном на табели I било је следеће стање.³⁰

Међутим, услед продирања капиталистичких односа на село, задруге су већ до 30-их година нашег века увелико биле у процесу распадања³¹, али поједине задруге наставиле су да живе и у новим условима све до наших дана.

²⁸ Ш. Кулишић: Матрилокални брак и материнска филијација у народним обичајима Босне, Херцеговине и Далмације — Гл. Земаљ. музеја у Сарајеву — 1958., 51 и исто (допуна), Сарајево 1959., 307.

²⁹ В. Богишић: О облику названом инокоштнина у сеоској породици Срба и Хрвата — Правни чланци и расправе, Београд 1927, 195.

³⁰ Статистика краљевине Србије XXIII, Београд, 1903.

³¹ С. т. Мијатовић: Ресава, 119.

Табела I

Село	породице са бројем чланова					Свега	Свега
	1—5 чланова	6—10	11—15	16—20	преко 20	породица	становн.
Двориште	35	36	5	2	—	78	507
Жидиље	53	47	4	1	—	105	594
Језеро	59	44	4	—	—	107	580
Кованица	41	34	2	—	—	77	411
Поповњак	14	35	2	—	—	51	338
Ресавица	40	15	2	—	—	57	270
Стењевац	39	37	7	1	—	84	543
Јеловац	30	40	4	—	—	74	458
Сладаја	24	48	8	2	1	83	594
Стрмостен	40	50	6	—	—	96	289

Данас је једна од највећих задруга Милије Стојановића (рођ. 1893) из Језера, која броји 15 чланова. У задрузи су поред оца Милије и његове жене још два ожеђена сина са својом децом и снајама. Задруге станимира Миладиновића и Аксентија Милошевића (обе из Сладаје) имају по десет чланова. И у другим селима нема породица с већим бројем чланова.

После ослобођења 1944. године настављен је процес распадања задруга. Породице се деле чим се за то створе повољни услови. Од посебног утицаја су били: Аграрна реформа, закон о земљишном максимуму, запошљавање сељака у руднику и на другим пословима, кооперација индивидуалног произвођача са земљорадничком задругом, или уопштено, брзи ход друштвено-економских промена и процеса у нашој земљи који се непрекидно одвијају, не погодују одржавању просте кооперације на бази крвних сродства, тј. задруге.

Процес распадања задруга, односно деоба сложених породица на једноставне, у Г. Ресави врло је сложен. Објективни услови и друштвено кретање нагоне сељака да се запошљава у индустрији. Зарада остварена у индустрији или другом запослењу доводи до самосталнијег економског и друштвеног положаја појединца и његове уже породице. Међутим, запослени сељак не осећа се још довољно материјално сигуран и независан да би се одвојио од свог земљишног поседа. Његова зарада није довољна за подмирење материјалних расхода породице. То долази отуда што је запослени сељак у највећем броју случајева неквалификовани или полуквалификовани радник. Значи, његови лични услови нагоне га на двоструко привређивање, што је објективно веома тешко. Услед тога јавља се потреба за новом поделом рада. Један или два мушкарца одлазе на рад у рудник или на друге послове а код куће остаје отац и евентуално још неки мушкарац и жене да обрађују земљу. Али, с друге стране баш индивидуална зарада (плата) олакшава издвајање из заједнице. И у простој породици, одељењу од задруге, главни терет око обраде земље пада на жену јер је и ту муж запослен. Из свега излази да опште друштвено кретање условљава

деобу задружне породице, али економски услови нису још увек сасвим погодни, зато с једне стране имамо тежњу за деобом, а с друге за одржавањем кооперације у којој су једни запослени у социјалистичком сектору а други обрађују земљу.

Данас у Г. Ресави нема *братских* задруга, а уколико их има оне су очинске. Браћа, ако су живела у заједничком домаћинству до очеве смрти, после тога се деле и оснивају посебна домаћинства. Све ово чини да процес деобе задружне породице има веома интересантан ток. Али, овде можемо, за сада, изнети само неке основне елементе и карактеристике као грађу за овај проблем, који ће, надамо се, бити потпуније приказан кад се заврше истраживања и у Доњој Ресави.

Старешина породице обично је био најстарији члан породице, односно отац док је био способан за рад и вођење домаћинства. Кад отац остари он то право и дужност преноси на једног од синова, а сам се повлачи и обично одлази да чува стоку.³² Отац је предавао старешинство најстаријем сину ако је овај био способан за ту дужност, односно једном од синова за којег се сматра да ће ту дужност најбоље обављати. В. Карић каже да је такав обичај био у целој Србији.³³ Међутим, данас су старији синови обично запослени у руднику па зато ређе воде домаћинство и чешће за домаћина долази млађи син, ако отац није способан за ову дужност. У „братској“ задрузи домаћина су обавезно бирали браћа. У неким кућама браћа су се смењивала на дужности домаћина сваке године, а следствено томе и на другим пословима. Домаћин је увек био онај који остаје у селу и ради на земљи. Кад се браћа сложе да један од њих најбоље обавља дужност домаћина или како често кажу „иде му од руке“, поверавају му домаћинство и он трајно остаје на том положају.

Жена по правилу није могла да буде домаћин и старешина задруге, али у изузетним случајевима, кад остане удовица са малолетном децом, а нема одраслог мушкарца у кући да руководи, она преузима послове старешине. Ако те послове обавља успешно и ако синови хоће да је слушају она може остати и после њиховог пунолетства на положају старешине.

Старешина руководи свим пословима и представља кућу у јавном животу. Одређује ко ће радити и кад ће се радити поједини послови (ово друго у договору са укућанима), плаћа порез, врши набавке и продаје производе према потреби и уз сагласност осталих мушкараца. У братској задрузи старешина није могао ништа отуђити односно продати, а нарочито земљу и стоку, без сагласности

³² Слично је било у околини Књажевца (Гургусовца). „Отац, који је био домаћин па постане неспособан за управу, чува последије стадо и у томе послу остаје обично до смрти“. — В. Богишић: Зборник садашњих правних обичаја у Јужних Словена, Загреб 1874., 37. Ово је утолико интересантније јер се већина података за околину Књажевца односи на село Нишевац које је већим делом насељено становницима са Косова и Метохије, према мојим истраживањима. Како знамо и у селима Г. Ресаве има такође доста досељеника из истих крајева.

³³ Упор. В. Карић: Србија, Београд 1887., 156.

осталих задругара. Међутим, оцу, старешини породице законски прописи дозвољавају да самостално располаже и покретном и непокретном имовином пошто „задруге нема између оца и синова“.³⁴ Право оца, као власника целокупне имовине почиње да се оснажује од доношења Грађанског Законика 1844. године, тј. од времена кад су у Србији почели да се примењују законски принципи па чак и преписи закона развијених буржоаских држава.³⁵ Међутим, још увек се ретко дешава да отац стварно располаже имањем као апсолутни ималац, јер се још одржава традиционално схватање о заједничкој својини и истим правима оца и сина на имовину.³⁶

Домаћица. — У задружној кући домаћица је домаћинова жена, ако је старешина отац. У братској задрузи је било различито, негде је то домаћинова жена, негде најстарија снаја, а скоро редовно мајка ако је жива и способна за рад и руковођење пословима у кући. Домаћицу не бирају као домаћина сви пуноправни задругари, већ се без неког нарочитог договора саглашавају са избором који изврши старешина. Уколико је то мајка, њој та дужност припада по положају који има у кући. Сматра се да је боље ако домаћица није истовремено и домаћинова жена, а посебно у случају кад је домаћин млађи брат.

*
* * *

У породици је извршена подела рада. Што је породица већа све је детаљнија подела. Основна подела је извршена према полу на мушке и женске послове. Главни мушки послови су: орање, сејање, чување стоке, косидба, сеча дрва и други тежи послови. Женски послови су: у пољу — окопавање, плевљење, жетва, купљење сена, гајење конопље; у врту — гајење поврћа и цвећа; у дому — брига о деци, справљање хране, мешање хлеба, прављење белог смока, предење, ткање, плетење, израда одеће, прање одеће, брига о перади и др. Неки послови данас су мање-више постали заједнички и тешко их је одвојити и поделити према полу јер се мушкарци и жене узајамно допуњавају. У ове послове пре свега спадају радови у пољу (чак и орање) и чување стоке, а услед све већег запошљавања мушкараца и деобе на прсте породице жене преузимају многе мушке послове или врло много учествују у њима. Тако је терет одржавања домаћинства и обраде земље већим делом пао на жену.

У основној подели према полу подељени су послови на чланове породице које они обављају. Домаћин највише времена проводи у селу код куће, одакле врши надзор и одлази да помогне у поје-

³⁴ Алекса С. Јовановић: Историјски развитак српске задруге, Београд 1896., 77—80.

³⁵ Грађански законик од 1844. урађен је у великој мери по угледу на Аустроугарски грађански законик а неки чланови су скоро директан превод.

³⁶ Ш. Кулишић: О постанку словенске задруге — Билтен института за проучавање фолклора, св. 3. Сарајево 1955, 47. — Ал. С. Јовановић, нав. дело 66.

диним пословима. Код стоке је у планини или пољу чобанин, то је један мушкарац из куће, син, брат, остарели домаћин или ко други ако стока није у смеши.³⁷ Уколико има више одраслих мушкараца у кући, онда се један стара о обради земље и он углавном борави у пољу у близини њива, он у исто време може бити и орач па и сејач. У инокосним домаћинствима домаћин настоји да сам пооре своју њиву.³⁸ Ако у породици има више жена, онда домаћица врши расподелу и надзор над њиховим радом. Једна од жена, која је чиста и уредна а поред тога и вешта у спремању белог смока, борави код стоке и она је бачица. Друге се код куће смењују, обично на недељу дана, у домаћим пословима. На пример, сваких седам дана друга се жена стара за припремање хране и мешање хлеба. Остали мушкарци и жене одлазе на послове према потреби или које им одреди старешина односно домаћица.

Услед врло уситњених поседа и неплодног тла које често једва да задовољава основне потребе породице и због све веће потребе за новцем, из великог броја домова одлазе, највише мушкарци, на рад у рудник, сечу шуме и на друге послове. Жене у мањем броју одлазе на рад и то тек у најновије време. Раде као неквалификоване или приучене раднице у дрвном комбинату у Дворишту и као чистачице у администрацији рудника и других установа. У одељку о привреди види се да је скоро из сваке куће запослен неки члан. Највише раде у Руднику, а мање их је који раде у индустрији и на другим пословима.

На рад ван куће одлазе обично они који имају мање склоности за пољопривредне послове, односно према потребама породице. Данас је запошљавање све сталнијег карактера, док је раније било више сезонско. Али и данас се приличан број људи запошљава на сезонским и повременим радовима (изградња путева, сеча шуме и др.).

Зарада стечена на раду ван куће по правилу се уноси у заједничку касу, осим ситних издатака за личне потребе за време рада.³⁹ Али, код извесних постоји тежња да своју зараду или један део задрже за себе и своју ужу породицу. Ово доводи до несугласица и један је од разлога за деобу породице — задруге.

У заједничку, домаћу касу уноси се и сав остали новац који се стекне од продаје пољопривредних производа и стоке. Док постоји задруга не може се стицати лична имовина.⁴⁰ Чим се ова тежња појави у видном облику, породица се дели.

Заједнички новац се предаје домаћину, а овај га у већини случајева даје домаћици (мајци) на чување. Она га чува у шкрињи са одећом. Ређе новац чува сâм домаћин. Овим новцем не може нико самостално да располаже нити га може самовољно узимати. Чак и домаћин, ако га већ сâм не чува, тражи од жене (домаћице) којој

³⁷ Види одељак о сточарству.

Београду.

³⁹ Упор. В. Божишић: Збор. сад. прав. обич., 86—88.

⁴⁰ Исто, 82—84.

³⁸ Према саопштењу Д. Масловарића, кустоса Етнографског музеја у

је новац поверен, да му да потребну суму за одређену сврху. На овај начин спроведена је контрола домаћих прихода и расхода. Свакако најбољи преглед је имала жена код које се новац налазио на чувању, а то показује да су жене уживале веће поверење и стварно имале важну улогу у породичном животу.⁴¹

*

* *

Чланови породице ретко су кад сви на окупу јер су растурени на разним пословима. Једни су у селу, други у пољу, трећи у планини код стоке итд. Овако је нарочито било у прошлости, али је и данас слично стање у бројнијим породицама. Само у одређене дане у години настоји се да се сви укућани окупе у главној кући у селу. То су празници, породичне свечаности и весеља: божић (бадњак), слава, уочи великих или проштених поклада (кад се сви мире и праштају једни другима намерне и нехотичне увреде, нанесене у току протекле године), заветина, свадба, и др. На неким од ових породичних скупова, нарочито на божић, обављају се најважнији договори међу задругарима, о избору старешине, продаји и куповини (земље, стоке и др.), о удаји и женидби итд. Право учешћа у договарању имају у првом реду задругари — одрасли мушкарци, а затим могу се консултовати и жене. Међутим, оне више учествују посредно преко својих мужева којима слободније износе своја мишљења и на њих могу лакше да утичу.

Сви укућани су јели заједно за једном „совром“ осим деце која су одувек јела одвојено. При постављању трпезе („совре“) прво се одвајало јело за домаћина, а остали су јели заједно из једне зделе. Ако се јело није одвајало за домаћина онда су остали чекали да он први почне са јелом.

Кад се у кући налазе гости или какви страни људи, жене не седају за трпезу.

За трпезом служи најмлађа снаја, а пре 30 до 40 година била је обавезна да увек пре ручка и вечере пољуби у руку свекра и свекрву. Кад нема скоро доведене снаје, већ су све више година у кући, онда се смењују сваке седмице у послуживању обеда.

Душан Миросављевић из Јеловца (рођ. 1882) памти да су и жене у његовој кући имале одвојену „совру“.

Иначе, положај најмлађе снаје у кући био је доста тежак. Она је у току прве године, обично док не роди прво дете, морала прва да устаје а последња да леже. Њена дужност је била, поред осталих, да осуши свекру обућу и да му је ујутро припреми за обување.

Раније су сви укућани спавали у једној просторији осим младенаца. Ближе огњишту и на боља места легали су старији, а до њих по реду млађи и најзад одраслија деца. Мала деца спавала су

⁴¹ Јанко Вујић, земљорадник из Жидиља, изразио се овако: „Још је боље ако жена чува новац“. Мислећи при томе да је мушкарац увек више склон неконтролисаном трошењу па чак и расипању новца.

поред мајке. Данас овако спавају само у појединим сиромашнијим кућама, иначе, свака ужа породица обично спава у одвојеној одаји.

Деоба задруге — породице

Старији људи обично тврде да је живот у задрузи био бољи и лакши и са извесном носталгијом и жаљењем за прошлошћу говоре о структури, животу и узајамним односима чланова задруге. Међу млађим и средовечним људима мишљења су подељена. Многима посебно смета ауторитет — старешине, који руководи пословима породице, услед чега је, по њиховом мишљењу, индивидуалност спутана. У задрузи, тј. заједници, ужа породица не може самостално да планира своје приходе и расходе па према томе их не може самостално ни остваривати. Увек је у зависности од интереса и потреба задруге. С друге стране, већина се слаже да је лакши живот у великој „кумпанији“, како у погледу рада тако и у погледу економске сигурности, али ту долази и до честих несугласица, нарочито међу женама. Неслагање међу женама обично се представља као главни разлог за деобу породице. Међутим, сељаци не могу да сагледају објективне друштвено-економске услове који доводе до распадања задруге, већ се разлози, у првом реду, траже у субјективним односима и условима, који су неоспорно значајни али само кад постоје први.

Како је то још у почетку наглашено, у Г. Ресави су велике задруге и раније биле ретке а данас их и нема. Већина породица је са малим бројем чланова и, ако нису сасвим просте (муж, жена и малолетна деца), можемо их сматрати за задруге, јер у њима још увек важе многе норме и принципи задружног живота, нарочито очинске задруге, јер ове породице углавном имају такву структуру.⁴² У ствари, то су већином веома редуциране очинске задруге у погледу броја чланова, које се састоје најчешће из две генерације. Представник прве је отац, а друге један до два сина. Породица се дели најкасније кад доспе до женидбе трећа генерација — унуци, или после њихове женидбе. Према речима казивача, задруга не може да се одржи ни до времена када унуци стижу за женидбу. Породица се обично дели кад деца ожењених синова већ ојачају а у кући нема више неожењених синова и неудатих кћери. Кажу дели се онда „кад има с ким изићи из заједнице“; „кад има сваки своју кумпанију“. Породица се не дели пре удаје и женидбе чланова друге генерације, јер треба заједнички да поделе свадбене трошкове. Породица се дели некад и раније услед неслоге међу члановима, тј. од узајамних односа у заједници добрим делом зависи кад ће се извршити деоба. То доказује да је деоба неминовна и да се не тежи животу у великој породичној задрузи. Одсуство братских задруга то такође потврђује. После очеве смрти не чека се дуго на деобу. Али мало је породица које нису већ подељене пре смрти оца — старешине.

⁴² Упор. В. Богишић: Инокоштина, 195.

Постоје извесне разлике између деобе очинске и братске задруге.

Док је отац жив он је правни власник целокупне имовине и њему припада све осим онога што је приновљено заједничким трудом. Зато отац, према правним нормама, може самостално располагати имовином. Може је отуђити или задржати за себе. Може себи да задржи половину имања а другу да да синовима. Али према традиционалном народном праву имање се дели на равне делове.⁴³ Међутим, често се дешава да отац при деоби задржава за себе мањи део од делова које даје синовима, али зато бољег квалитета. Дешава се и то да отац издвоји за себе свој део, а остало препусти синовима да сами међусобно поделе. Његов део земље, после његове смрти синови обично поделе, док стока и остале покретнине остају оном сину код којег је живео. Отац може за живота да подели имање и да одреди шта којем сину припада, али до стварне деобе долази тек после његове смрти. Ово чини ради тога да се браћа не би завадила при деоби.

После деобе родитељи по правилу остају да живе са најмлађим сином. Веле да остају код најмлађег да му помогну да се осамостали, јер он обично има и мању децу која још нису способна за рад. И овај обичај, да најмлађи син наслеђује родитељски дом, односно да родитељи остају с најмлађим сином, стари је словенски обичај⁴⁴, као и већина других обичаја на којима се заснива задруга и њена деоба.⁴⁵

У братској задрузи имање се дели на равне делове међу браћом, а на приновљено имање имају право и остали мушкарци старији од 15 година, као и у очинској задрузи. Док у очинској задрузи деобу обично врши отац, ако је у снази, братска се задруга дели, готово редовно, уз присуство сведока — старијих људи, или ови врше деобу.

Пре деобе морају се извршити припреме за њено извршење. Пре свега саграде се куће и остале потребне привредне зграде за породице које ће се издвојити, да би могли одељени да „изађу“. Треба да се изаберу и људи који ће присуствовати деоби. Кад се деле два брата, онда сваки бира по једног сведока. Ако се дели више браће, сваки бира по једног или се договоре па један или више њих бирају једног, а остали другог сведока.

Деоба се обавља у младу недељу, кад месец почиње да напредује, а из куће се излази (пресељава) у недељу или који други мањи празник и пази се да буде пун месец.

Земља се између браће делила на следећи начин: Прво најстарији брат дели одређени део на подједнаке делове, а најмлађи први бира па за њим остали по реду. Најстаријем припада оно што остане на крају. Код другог дела се смењују и тако редом, да свако

⁴³ Упор. В. Богишић: Инокоштина, 185. — Ш. Кулишић: О постанку словенске задруге, 47. — Ал. С. Јовановић, нав. дело 126.

⁴⁴ Ш. Кулишић: О постанку словенске задруге, 48—49. — К. Kadlec: *Rodinný nedil čili zadruga u právu slovanském*, Praha 1898, 34, 50.

⁴⁵ Више о задрузи види: В. Богишић, поменута дела, такође К. Кадлец. Ш. Кулишић, Ал. С. Јовановић и др.

дође на ред да дели и да бира први. Задруга Рајковића од 4 брата у Пањевцу подељена је 1929. године. Они су се делили тако да су прво два старија брата делила а два млађа бирала, а после тога су изменили улоге. На интересантан је начин извршена подела ораница у задрузи Никодијевића у Језеру. Њиве су преорали, а разор, који је остао по средини, постао је међа. Оваквим дељењем није се могло поделити имање на равне делове и редовно је један део био већи од другог за ар или два. На деоби куће Илића из Стрмостена (отац и два сина) старијем сину је припало имање у „Ресави“, тј. у планини, док је млађи син са родитељима остао на имању у Горњем Врелу у близини села.⁴⁶

Зграде се деле према величини породица. Оном који има више чељади даје се мало већа кућа, јер се сматра да је више и заслужио са својим укућанима, односно утрошио је више труда у изградњу, тј. у припреме за деобу. Најмлађем брату припада стара кућа.

Воденице се деле „братски“, односно на ред. Сваки брат добија право да користи воденицу за одређено време. Његово право (део) наслеђују његови синови и деле између себе.

Стока се, такође, дели на равне делове али се додаје по неколико грла ситне стоке одраслијој деци, јер су служила задругу.

Храна се дели на главе — „живине“⁴⁷, а исто тако и вуна. Код поделе хране бременита жена поред свог дела има право још да узме онолико колико може да понесе у „крилу“ — скутима од кошуље. Остало се дели на основу процене вредности, нпр. ако један узме кола онда други добија плуг и још нешто да би се по вредности изједначило са вредношћу кола или се једноставно измирују новчано.

И кумство се подели кад се изврши деоба задруге. Деоба се врши по „старејству“ — старешинству. Старешини задруге остаје да кумује стари кум, а осталима његова млађа браћа или синови.⁴⁸

После деобе (Пре 40 до 50 година) могло је понешто остати заједничко и даље, тако нпр. „брник“ (забран — шума), пашњак, неко трновито или каменито неплодно земљиште. Махалска својина, свакако, била је остатак неподељених делова заједничког имања задруге — породице, која се касније намножила, па је цела махала имала право да је користи.

У новије време ретко шта остаје заједничко. Ако шта и остане, то је обично казан за печење ракије, али и то само за извесно време. Поред тога и „појиште“ — појило, може остати заједничко, јер се никоме не може забранити право на појење стоке. И воденица (зграда) остаје заједничка док је у употреби, али је право („ред“) на коришћење тачно одређен.

⁴⁶ Да старији син оснива нови дом у привременом планинском насељу, стара је традиција, а била је позната и у другим крајевима. — Ш. Кулишић: О постанку словенске задруге, 48.

⁴⁷ живина = људи, чељад.

⁴⁸ Упор. С. Милосављевић: Обичаји српског народа из среза хољског — СЕЗб XIX, Београд 1913., 258. — С. Грбић: Обичаји из среза бољвачког, СЕЗб XIV, Београд 1909, 293—294.

Све доскора било је срамота да се деоба врши уз присуство суда, односно судским путем. Отуда су катастарски остала подељена нека имања испод 10 ха, тј. испод земљишног максимума. Тако, браћа Радисав и Обрад Љубисављевић из Сладаје, поделили су се пре више од 30 година, али порески обвезник је само Радисав и плаћа целокупни порез док брат Обрад исплаћује њему половину пореза.

Нерадном члану, казивачи тврде, породица може и да не да део, али се то не дешава.⁴⁹ Кажу, обично му се нешто да, бар толико да може подићи „кућу“. Овде се свакако ради о томе да се из права на део „очевине“ — заједничког имања, не може искључити ни један члан генерације која има право учешћа у деоби. Може се само искључити из права на деобу приновљених делова ако породица сматра да није допринео својим радом његовом пребављању.

Занимљиво је овде изнети и резонување једног оца из Жидиља, који живи у заједници са сином и његовом породицом. Син је рудар али своју зараду не даје у кућу већ је задржава за себе. Како често одлази у кафану, већи део новца потроши на алкохол, па је отац принуђен да издржава и његову породицу. Зато намерава да га одели и вели да ће му дати само половину имања без зграда јер их је све саградио сам док му је син још био мали и није му могао ништа помоћи око градње, па му према томе не мора ни дати.

Удовица која има децу, данас без обзира мушку или женску (а доскора само ако је имала мушку), при деоби добија на уживање део који би припао њеном мужу, односно на тај део имају право деца јер су она носиоци наследних права по оцу пошто припадају истој заједници. У овом случају сасвим је јасно да се ради о патрилинеарном наслеђивању. Жена нема право наслеђа јер припада другом роду. Овај обичај није карактеристичан само за Ресаву, већ је познат свугде где се право наслеђа стиче по оцу.⁵⁰ Удовица може остати у задрузи, али ако је још млада обично се враћа у свој род и отуда се поново удаје. Деца су остајала у очевој породици, а само изузетно мајка је могла повести са собом дете које још доји. Ако је задруга већ подељена тада су дужни да се о деци брину очеви рођаци који су са њим живели у заједници пре деобе. У случајевима кад је удовица већ у годинама и већ је дуго живела у задрузи, остаје и даље ту до своје смрти, ретко кад се стара жена враћа у свој род. Сматра се да је стекла право издржавања у задрузи. Па и приликом деобе добија, на удовичко уживање, део који се састоји обично од следећег (у случају кад нема деце): један дан орања од њива, мањи шљивик, једну ливаду, мањи „брник“ (забран — шума) и нешто стоке. У Језеру веле да је раније удовичко право било на трећину имања које је остало после мужевљеве смрти, односно на

⁴⁹ На основу Закона о наслеђивању, службени лист ФНРЈ, Београд 1955. бр. 20, не може се нико искључити из права на очевину ако већ раније није добио свој део који је уговором о преносу назначен као поклон на име наследства.

⁵⁰ Упор. В. Богишић: Збор. сад. прав. обич., 353, 354.

трећину дела који би добио при деоби.⁵¹ После њене смрти све је остајало наследницима њеног мужа.

Женско дете ако је сироче, или само без оца, на деоби није добијало део имања, него само право на издржавање и вуну док се не уда. Стричеви су дужни да је спреме и удају, а исто тако и свадбу да направе као и за своје кћери.

Из деобе издваја се оно што жене унесу у заједницу, тј. њихова особина не постаје власништво задруге. Особину у Г. Ресави зову дар ако се састоји од одеће, накита и по неког грла стоке, а мираз ако је то земља, новац добијен од родитеља, намештај или стока.

Састављене несродничке породице. — До доношења закона о земљишном максимуму није била ретка појава код Влаха да две несродне породице, посебно оне које су се опријатељиле женидбом, саставе имања и домаћинства. Код Срба у Г. Ресави, колико знамо, није било сличног спајања несродних породица. Али у Тимоку ова пракса прстоји.⁵²

У оваквом домаћинству, састављеном из две породице, обично је био домаћин — старешина — онај у чијој се кући живи, а то је редовно онај „који је јачи са имањем“. За главну славу новог, здруженог домаћинства узима се слава домаћина — старешине, док се слава друге породице само прислужује. У ствари, славе се две славе и две се прислужују, летње и зимске. Неки се споразумеју, ради мањих трошкова, да се од једне породице слави летња, а од друге зимска слава.

Приликом оваквог састављања породица обавезно се прави уговор у којем су прецизирани односи и како се има поступити у појединим случајевима.

У случају деобе несродничке заједнице земља се дели на основу онога шта је ко унео, а приновљени делови према уговору. Храна се делила, као и у породичној задрузи, на главе. Од стоке је свако добијао онолико колико је унео приликом састављања, а вишак, ако га има, делио се на радне главе. Право на део имали су и мушкарци и жене старији од 15 година.

4. Брак и брачни односи

Услови за склапање брака. — Девојке се удају већ од 15—16 година, а некад и раније, па до 19—20 година. Ако девојка пређе двадесету годину она је „вршена девојка“ и мора да се уда за „слабијег“ момка, односно за удовца или распуштеника, тј. не може много да бира.

Момци се жене зависно од потребе куће. Ако је кући потребна радна снага онда се момак жени млад и обично му доводе старију девојку, способну за рад. Ако, пак, живи у задрузи онда га обично

⁵¹ Сагласно и законским прописима о наслеђивању који су примењивани између два светска рата.

⁵² Према усменом саопштењу Љ. Рељића.

жене око двадесете године. Али жене се редовно пре одласка у војску. Момка који је одслужио војни рок сматрају за зрела човека и девојке обично нерадо иду за таквог.

У брак се ступа по старешинству. То значи да се млађи брат (сестра) не може оженити (удати) пре старијег осим у изузетним случајевима.

Одлуку о склапању брака до пре двадесетак година доносили су родитељи будућих супружника. Данас родитељи имају још увек знатног утицаја, а нарочито кад је у питању избор младожење, и код малолетника. Али млади се све више опредељују и теже да склопе брак на основу узајамне наклоности.

При избору девојке више се гледало да ли је добра, здрава и снажна, и од какве је фамилије, а тек у другом реду и на имовно стање јер све до 1912. године није било у обичају да девојка доноси мираз. Данас је, међутим, унеколико друкчије самим тим што се брак склапа према узајамној наклоности, а такође и због обичаја да девојка приликом удаје доноси мираз (новац, намештај, земљу и др.)

Први је услов да се између двоје младих може склопити брак да нису у блиском крвном сродству. Према подацима степен сродства као препрека за склапање брака је различит. До ових разлика долази углавном од схватања важности сродства, некад и данас. Сви се слажу да се пре 40 до 50 година далеко више пазило на сродничке односе и да се брак није могао склопити између двоје младих ако су били у ближем сродству од 7-ог колена и по очевој и по мајчиној линији. Међутим, како је већ раније наведено, М. Матић је забележила да је по мајчиној линији била строжа забрана и могли су се узимати рођаци тек од 9-ог колена.⁵³ Исто тако већина потврђује да су данас све чешћи бракови између сродника у четвртог колена по обе линије, па чак и ближих по очевој линији сродства.⁵⁴ Али чињеница је и то да се раније није много водило рачуна у којем су степену сродства две породице све док се живело у задругама и сродничким махалама. Знало се да су све породице једне махале у сродству и избегавало се међусобно узимање, али ако би ипак неко хтео да се опријатељи, а није знао може ли то учинити, одлазио је свештенику по савет. Наравно ово је давало могућност да се и у прошлости узму сродници ближи од седмог, односно деветог колена.

Сасвим је разумљиво да су до почетка нашег века били ретки бракови између припадника једног рода у махали, поред осталог и зато што се живело више у задругама које су међусобно биле у доста блиском сродству. У планинским, сточарским селима традиција неузимања у роду боље је очувана, па према томе изгледа да се и касније напустила. Код њих се и данас више доводе девојке изван села. Међутим, у земљорадничким селима девојке се у првом реду траже у селу. Овде важну улогу игра и доношење мираза у виду обрадивих површина. Много је повољније ако се таква земља налази у атару села.

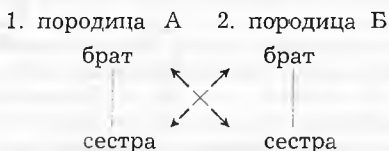
⁵³ Податак М. Матић.

⁵⁴ Исто.

Нису се могли међусобно узимати ни вештачки сродници у које спадају кум, побратим односно посестрима (и мајка по млеку),⁵⁵ било директно било њихове породице.

Раније је била препрека за склапање брака и то ако будући супружници славе исту славу. Сматрало се да су у сродству. И данас, нпр. у Сладаји и Пањевцу, они који славе светог Илију неће се узети чак и ако нису ни у никаквом сродству и макар били из веома удаљених села. Ово објашњавају тиме што је св. Илија громовник па би их могао казнити. Међутим ту се ради о старијој традицији по којој се сродници, поред осталог, идентификују по култу. Интересантно је да у Г. Ресави једино у Сладаји један род (Брђани) досељени из Херцеговине или Црне Горе слави св. Илију, исто тако у Пањевцу само један род (Тотови) старинаца слави исту славу.⁵⁶ Сматрамо да се из овога примера доста јасно види да је сачувана свест, мада већ врло избледела, о заједничком пореклу и сродству истослављеника.

Приликом испитивања забележено је неколико интересантних могућности за склапање брака. На пример, два рођена брата могу се оженити двома сестрама из друге породице (сваки са једном од њих). У Јеловцу су два рођена брата оженили две сестре од стрицева. У српским селима има склапања унакрсних бракова између две несродне породице, такозваног „враћања пријатељства“. Брат и сестра из једне породице склапају брак са сестром и братом из друге породице.⁵⁷ Графички представљено то би изгледало овако:



(стрелице показују ко склапа брак)

У овој области има примера сорарата. Нарочито домазет који остане удовац, обично се жени свастиком (женином сестром) уколико је има и ако није већ удата.⁵⁸ Као разлог за склапање оваквог брака наводе се деца која су остала без мајке па је боље да их пази мајкина сестра. Из следећих примера види се да је ова појава у живој пракси. У Језеру је био овакав случај: домазет је био оже-

⁵⁵ Исто.

⁵⁶ Ст. Мијатовић: Ресава, 220, 237.

⁵⁷ Ови обичаји представљају старију традицију а били су, или су још познати и у другим крајевима. Ал. С. Јовановић: пом. дело 71—72. — С. Накићеновић: Бока — СЕЗБ XX, 334. — Ш. Кулишић: Друштвени и правни обичаји (Фолклористичка и етнолошка истраживања у Неуму и Клеку) — Гл. Зем. музеја, Сарајево 1959. 120.

⁵⁸ Очигледан пример сорарата; преживелост чије одржавање, у овом случају, омогућује матриликални брак односно потреба за одржавањем породице. Упор. М. С. Филиповић: Левират и сорорат код Срба, Хрвата и Арбанас — Рад војвођанских музеја 3. Нови Сад 1954., 144, 145.

њен старијом ћерком али је она умрла, њени га родитељи ожене млађом ћерком али пошто је и она умрла они га ожене и трећи пут, само му сад доведу жену са стране и оставе га у кући. Казивач Јанко Вујић из Жидиља тврди да има више случајева да се мушкарац по два пута ожени из једне куће, а поуздано зна да је један домазет на предлог тазбине, после смрти прве жене, ожени њену млађу сестру. Ово је наводно учињено због деце. И у Ресавици се дешава да домазет ожени свастуку, то обично чине домазети. Према речима казивача народ не гледа најбоље на овакве бракове. За сорорат треба, чини нам се, тражити дубље разлоге. Наиме, код матрилокалног брака зет је доведен у кућу која нема мушког потомства да би продужио лозу. Његовим одласком из куће после женине смрти могла би отићи и деца која му правно припадају. Потврду за ово тврђење имамо донекле у супротној појави, наиме удовица се не може удати за девера (мужевљева брата). То се чак сматра за велики грех. Деца по правилу, а нарочито мушка, и после мајчине поновне удаје, остају у очевој кући јер она су носиоци и наследници очевих права на део заједничке имовине.

Брак малолетника. — Бракови малолетника су раније били доста чести. Али, ни данас нису ретка појава и поред тога што власти забрањују склапање таквог брака. У неким селима родитељи уговарају брак за своју децу док су још у нижој основној школи.⁵⁹ Пре другог светског рата малолетни супружници обично су живели невенчано до пунолетства или се плаћало свештенику да да благослов и склопи овакав брак.

Догађа се да малолетни супружници нису способни за полни живот (или једно од њих двоје). Тада живе формално у браку и по неколико година, све док не стасају за нормалне полне односе. Код Влаха у селу Ресавици, дешава се, ако је девојка старија од малолетног и недораслог мужа, да са знањем породице живи с неким у селу (или у кући) све док јој муж не буде способан за брачни живот.⁶⁰

Чести малолетнички бракови се објашњавају жељом да се не пропусти повољна прилика, тј. због мираза у првом реду и из жеље за пријатељством са одређеном фамилијом. У основи то је тачно јер се нескривено подвлачи економски моменат.

*
* * *

Свадба није у строгој зависности од званичног чина венчања, она се може обавити одмах по довођењу невесте или после извесног времена (од 6 до 12 месеци), независно од старости младеца. Код Влаха је оваквих случајева било више. Период који младенци проводе невенчани у ствари је *брак на пробу*. Кажу: „дешава се да венчање и крштење буде заједно“, а то значи да се венчавају тек онда кад се роди дете, односно кад се утврди плодност жене. Ако момку

⁵⁹ Податак М. Матић

⁶⁰ Исто

девојка није „у рачуну“, он је враћа њеним родитељима. Таква се жена зове „напуштеница“.⁶¹

Народ сматра да је брак између нових супружника закључен онда кад је свадбени обред по обичајима спроведен, без обзира на законски чин венчања. По народном схватању венчање је формалност која се обавља да би се удовољило законским прописима и да се регулишу правни односи између нових супружника.

Домазетство. — Брак је у Г. Ресави патрилокалан и матрилокалан. О патрилокалном браку нема шта посебно да се подвуче осим: остварује се уобичајеним путем (просидба па свадба уз церемонијале који их обавезно прате) или отмицом. Отмица је данас врло ретка, док је пре 40 до 50 година била честа појава. Многе старије жене су потврдиле да их је муж „уграбио од оваца“. Отмица је била стварна и привидна, тј. у договору са девојком. Отета девојка ретко се кад враћала у свој дом јер ју је било срамота, а поред тога сматрало се да је већ била удата.

Међутим, изненађује чест матрилокални брак — домазетство, тј. довођење зета у кућу. Ову појаву је већ Ст. Мијатовић добро уочио.⁶² У овим селима није зазорно бити домазет као у неким другим нашим крајевима. На пример, у динарским областима, познато је да су за домазете ишли сиромашнији људи и за њих постоје бројни називи из којих се види однос средине према њима (такви су: уљез, припуз, привук, припушак и др.).⁶³ Иначе домазетство је било познато још старим Словенима и непрекидно се одржавало из ових или оних разлога.⁶⁴

Домазетство се у Г. Ресави сматра као нормална и рационална појава, а посебно код Влаха. У неким селима, код Срба, осећа се извесна доза подозрења према одлажењу у женину кућу и на њено имање, и ако и овде то није редак случај. У Сладаји кажу: „од зета гола штета“. По њиховом мишљењу зет мора да буде „најмлађи“ у кући, тј. у извесном смислу његов је положај сличан положају новодоведене снаје. Он није равноправан члан заједнице јер ужива женину имовину. Међутим, ако уноси у заједницу своју имовину, положај му је повољнији јер се појављује као, донекле, равноправан партнер.

Кад муж дође жени у кућу обично се за таквог човека каже *дошао жени на мираз*. Домазете у овом крају још зову: *миражиџа*, *масација*, *женин слуга*. На мираз обично иду сиромашнији људи или из кућа у којима има више браће.⁶⁵ Породице које имају по два или више синова гледају да једног дају за зета. Онај који иде за зета, тј. кад одлази у женину кућу, обично добија део имања,

⁶¹ Исто.

⁶² Упор. Ст. Мијатовић. Ресава 132, 167.

⁶³ Исте називе навео је и Ст. Мијатовић у „Ресави“. Међутим приликом наших истраживања и поред настојања нисмо дошли до сличних података. Можда је у време Мијатовићевих истраживања још било у народу ових назива или их је он, што је мање вероватно навео ради илустрације.

⁶⁴ Ш. Кулишић: Матрилокални брак 55 и даље; О постанку словенске задруге 49 и даље.

⁶⁵ Подаци М. Матић.

нпр. једну трећину ако има само још једног брата и оца. Деоба имања се изврши (земље и стоке) као и код поделе задруге — породице, само што син који одлази из куће не добија ништа од очевог дела по његовој смрти већ то припада оном сину који је остао да живи у кући.

За домазета се одлази у кућу у којој нема мушке деце, а само изузетно и у ону која има мушког потомка али је он неспособан за рад или је ментално заостао. Наиме, ако је девојка јединица онда њени родитељи доводе зета у кућу. Ако у кући има више женске деце, тад се зет доводи за најстарију, а понекад за најмлађу. Каткад то зависи и од тога са којом се ћерком родитељи боље слажу. Ако отац има женску децу из два брака, тада у кући обавезно остаје ћерка из другог брака.⁶⁶ Дешава се и то да се зет не доводи одмах у кућу. Посебно ако неко има две или више кћери. Прво се све кћери разудају ван куће, па касније, под старост доводи се један од зетова у кућу и на имање и то онај који је најбољи или како се каже „највише у вољи“.

Скоро редовно домазет слави женину славу, односно славу куће (имања) у којој живи.⁶⁷ Зет обично своју славу само *прислужује* (спрема колач и пали свећу), нарочито ако је унео нешто имовине. Дешава се кад муж унесе исти део имања колики је и куће у коју је дошао да се славе и његова и женина слава. А уколико је његов део већи онда се слави његова слава, а женина се прислужује. Само ретко се дешава да домазет уноси веће имање него што га има кућа. Међутим, дешава се и то да се онда кад умру женини родитељи слави мужевљева слава, а женина се прислужује иако није унео имање. Ово су ретки изузеци.⁶⁸ Аналогно овоме и жена ако је донела у мужевљев дом земљу као наследство или мираз може да слави односно само прислужује своју славу.⁶⁹ И деца из домазетског брака славе или прислужују очеву славу ако је донео имовину, а у противном могу али не морају. Деца славе мајчину славу као домаћи култ и култ земље на којој живе, али добијају очево презиме.

Данас, исто као и невеста, зет према договору уноси мираз. Понекад и нешто од ствари, али више у виду имања (земљу, стоку и алат). Ово свакако омогућава да његов положај буде друкчији него што је то случај са домазетима који не уносе ништа.

У Језеру, кад момак одлази за зета, свадба се прави у кући невесте ако је јединица. Сватови у том случају одлазе по младожењу исто као и по невесту и симболично га преводе у женин род.⁷⁰ Иначе, чешће је, да момак одлази са родитељима и својим сва-

⁶⁶ Исто.

⁶⁷ Јосип Велимировић из Дворишта дошао је на мираз ћерки Станоја Живковића. Слави женину славу, односно тастову, и поред тога што је унео веће имање, а остао је удовац и нема таста. А што је најинтересантније он је јединац.

⁶⁸ Допуњено подацима М. Матић.

⁶⁹ Упор. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, 27. — У околини Бовљевца „Они који су узели жене миразчике, славе по 4 славе, две своје и две женине”. С. Грбић: Обичаји из среза бољевачког, 195.

⁷⁰ Упор. Ш. Кулишић: Матрилокални брак... (допуна), 308.

товима. Обично се пре свадбе пријатељи договоре чије ће старешине бити у свадби. Са момкове стране обично учествује само кум и младожењски момци, а остали свадбени достојанственици (старешине) су са девојчине стране. Ретки су случајеви да момак доводи све сватове.⁷¹ Али данас се често деси да младожења сам пређе у невестину кућу и ту остаје за извесно време па се онда венчају. Из овога би се могло закључити да се врши извесно узајамно испробавање. М. Матић је записала „чест је случај да се миражџија не сложи са жениним родитељима и због тога напушта жену и кућу. Дешава се тада, да жена заједно са децом одлази од родитеља са мужем.“

Мираз и наслеђивање. — Док раније девојка није била дужна ништа друго да донесе приликом удаје до свој „дар“ или „дреје“ (одећа) које су јој спремали родитељи, од 1912. године или нешто касније настао је обичај давања мираза.

„Дар“ се састојао од девојачке спреме, тј. одеће која ће јој трајати дуже времена, и дарова за мужевљеве рођаке и сватове. У прошлости девојка је само изузетно доносила наследство, ако је била јединица или ако је нешто наследила од мајке. Данас, пак, девојка се готово не може удати ако нема мираза. У мираз се доноси земља (њива), стока (не тако често), каткад „трмке“ (кошнице са пчелама), а често и дукати који остају у наследство ћерци. Донети мираз улази у састав домаћинства и са њим располаже породица. Али жена може да прода стоку коју је донела у мираз.⁷²

Жену која је унела у заједницу извесну имовину или девојка која ће приликом удаје добити имовину зову *миражџика*. У задрузи миражџика није имала бољи положај од снаје која није донела мираз.⁷³

Женин мираз муж није могао да наследи после њене смрти, већ само деца. У случају кад нема деце муж је имао право доживотног уживања мираза, а после тога се враћао њеној родбини. Истина, жена је могла један део свог мираза да завешта мужу. Аналогно овоме ни домазет — односно човек који је дошао „жени на мираз“ а нема деце, не може да наследи женину имовину.⁷⁴ Зато, данас, обично домазет прави уговор са жениним оцем (тастом) којим он постаје власник имања после његове смрти.

Право наследства на „матеревство“, „матерештво“⁷⁵ „материнство“⁷⁶ — заоставштину после мајчине смрти имају првенствено кћери. Њихово је прече право него синова. Али често мајка не оставља све ћерци, уколико није јединица, већ ако има земљу један део добија и син, нарочито кад је породично имање мало. Од појаве мираза (после 1912), када девојке све чешће добијају при-

⁷¹ Подаци М. Матић. — Упор. и Ш. Кулишић: Матрилокални брак... (допуна), 308.

⁷² Подаци М. Матић.

⁷³ Податак М. Матић.

⁷⁴ Подаци М. Матић.

⁷⁵ Забележила М. Матић.

⁷⁶ Исто.

ликом удаје комад обрадиве земље, а данас редовно, пази се да ћерка добије делом у мираз земљу од мајчиног мираза, односно наследства. Овде је, чини се сасвим јасно, стара традиција, по којој ћерка наслеђује мајку (односно деца), укључена у један новији обичај, а није искључено да је матеревство било непосредни подстицај за давање мираза или бар подлога за његово увођење. И Тих. Р. Ђорђевић сматра да је поред друштвених и економских промена наследство, које су имале поједине девојке, утицало на давање мираза.⁷⁷

Поновни и невенчани бракови. — У Г. Ресави велики број људи склапао је по неколико пута брак, неки чак и по девет пута. ако се има у виду да је у овом делу Србије пре другог светског рата био једино званичан црквени брак, који је било врло тешко развести, јасно је да су многи живели невенчани, у дивљем браку, а има их и данас. Пре свега, у невенчаном браку живе малолетници све до пунолетства, а после се обично венчавају. Узроци за невенчане бракове одраслих могу се тражити у тешком развођењу црквеног брака и моралним схватањима људи. Судаћи према испитивањима жени у овом крају није било тешко да напусти мужа ако јој није било добро у његовој кући. Јасно је да без званичног развода није могла склопити друкчије други брак него „дивљи“, а исто тако и мушкарац. М. Матић је забележила да сељаци објашњавају лабавост брака slabим моралом жена и тиме што људи мање раде него жене, доста пију и не воде довољно бригу о кући. О мењању брачног друга по више пута нисмо у стању овом приликом више да кажемо осим да изнесемо још неколико чињеница у вези са овом појавом.

Има случајева да се промени по два, три или више пута жена односно муж, па да се поврати нека од претходних. Један такав случај из Језера доста је занимљив. Један човек је дуже времена живео са једном женом али како му она није родила дете он се развео од ње и довео другу. Пошто ни са другом није имао деце поново је довео прву жену која се претходно обавезала да ће му родити сина што се и остварило после извесног времена. У селу мисле да то дете није његово.

Кад се раставља брак деца редовно остају у кући. Заправо ако жена напусти мужа и његову кућу деца остају код оца и обратно: кад домазет напусти жену деца остају код мајке. Деца која су остала у очевој кући могу да наследе само очев део, док мајку која је отишла из куће не могу.⁷⁸ Исто је и у обрнутом случају: кад отац напусти децу наслеђују само мајку односно децу по мајци.

Мешовити бракови између Срба и Влаха. — Узајамне брачне везе између Срба и Влаха пре другог светског рата биле су много ређе него данас. И поред тога што у неким селима живе Срби и Власи заједно (Жидиље, Језеро), нису се узајамно често узимали

⁷⁷ Т. Р. Ђорђевић: Мираз — Наш народни живот књ. 4, Београд 1931., 45-46.

⁷⁸ Податак М. Матић.

нити су се иначе много мешали у јавним обредима и традиционалним свечаностима. Тако, на саборима где су учествовали и једни и други никад нису, нпр., играли заједно коло, већ се знало влашко и српско коло. Ипак узајамни утицаји и везе су постојале јер се иначе не би могло објаснити како су се Власи у селу Дворишту претопили у Србе⁷⁹ и откуд Влахиње у српским кућама у Сладаји и другим селима.

Пре рата брачне везе између Срба и Влаха биле су у највише случајева изражене у браковима између влашких девојака и српских момака. У планинским селима, а посебно у Јеловцу, врло су нерадо гледали на онога који је узео Влахињу за жену. Мало је ко хтео да да своју ћерку у влашку кућу, а ни девојке нису желеле да се удају за њих. Данас је обрнут случај: ретко ће која Влахиња да дође у српску кућу, док све већи број српских девојака одлази у влашке куће. Разлоге овоме треба тражити у бољем економском стању Влаха. Код њих је врло мали наталитет (систем једног детета, малобројне су породице са више деце) и зато су они далеко економски јачи од Срба, јер се имање не дели на више делова. Напротив, како је већ напред речено, спајају се имања узајамним брачним везама.

У влашке куће одлазе и српски момци за зетове, те ту они обично науче и влашки језик. Зна се да су и пре другог светског рата поједини отишли код Влаха на мираз.

О мешовитим браковима М. Матић је забележила следеће: „Нарочито су честе везе у селима где је мешовито српско влашко становништво. У Језеру има 10 Српкиња удатих у влашке куће. Има и Влахиња удатих за Србе, али оне су из влашког села Бигренице. У Жидиљу има три српкиње које су се удале за Влахе у самом селу. Између Кованице и Бигренице има узајамних брачних веза. Из Кованице су две српкиње удате за Влахе. У Кованицу је дошао на мираз један Влах из Медара. Из Поповњака има Срба који су отишли на мираз код Влаха, као и девојака које су се удале за Влахе, али нема доведених Влаха и Влахиња. У Сладаји има преко 10 удатих Влахиња; а у Стрмомену има три. Из Јеловца су две девојке отишле за Влахе. У Дворишту и Стењевцу има по једна доведена Влахиња. У Ресавици има два Србина домазета и две жене удате за Влахе.“ Ови подаци су непотпуни и могу послужити само као илустрација и потврда да су брачне везе између Срба и Влаха доста живе. У овом погледу стање је врло много промењено после ослобођења (1944). Док су пре рата Власи, с обзиром на своје порекло, били у нешто неповољнијем друштвеном положају и сматрани за врло заостале, посебно због обичаја и ношње, данас је ситуација сасвим друкчија и нема никаквих друштвених разлика између једних и других. Поред тога Власи су скоро потпуно избацили своју традиционалну ношњу која је била један од најважнијих спољних одлика за разликовање. Обичаји су великим делом редуцирани или прилагођени тако да су и ту разлике врло ублажене. Још се једино одржава разлика у језику,

⁷⁹ Ст. Мијатовић: Ресава, 202.

али и то постаје све мања препрека за узајамно зближавање јер већина Влаха говори Српски, једини изузетак чине старије Влахиње које нису ишле у школу. Све чешће узајамне брачне везе све више приближавају Србе и Влахе и уклањају разлике.

Деца. — Српска породица у овом крају данас има двоје-троје деце, ретко више. Малобројне су породице са четворо деце, а врло ретке са петоро и више. Већа је жеља за мушким породом, мада то није тако оштро изражено. Обично се жели једно мушко и једно женско дете. Треће дете се рађа, у више случајева, да се добије син ако су прва два детета биле кћери. Код Влаха је принцип да се рађа једно, ређе два детета. Услед малог наталитета осећа се стагнација у прираштају становништва. У влашком селу Ресавици на 50 кућа само 4 породице имају по троје деце.

Ако породица нема деце усваја се неко дете из фамилије мужа или жене, а тек ако нема у родбини дете које би се могло усвојити узима се из вана. За посвојче се каже „узет у синовље име“, било да се ради о мушком или женском детету. За усвојено женско дете редовно се доводи зет. „Узет у синовље име“ довољно јасно указује да је посвојче доведено да продужи лозу и за одржавање домаћег култа.

*

* * *

Ако се сад осврнемо на изложено видећемо да се у Горњој Ресави још чувају неке архаичне појаве у области друштвеног живота (сеоски збор, заједничка имовина (утрине), сорорат, начин деобе породице и имања итд.). Међутим, опште друштвено кретање и нови друштвено-економски услови из основа мењају начин живота и привређивања, што се све одражава на породицу као основну друштвену ћелију.

На крају треба још подвући да су основне карактеристике породице у Горњој Ресави умногоме сличне са породицом на ширем подручју источне Србије која је имала и има сличне друштвено-историјске и економске услове развоја. Задруге су се распале и данас преовлађују домаћинства са простом породицом у којима влада систем једног до двоје деце. Овде тај систем није попримио тако изразит облик као у источнијим и североисточнијим крајевима око Борског рудника, Зајечара и у Неготинској Крајини, у којима је „веома низак природни прираштај становништва; свакако, један од најнижих у Европи“.⁸⁰

Породицу сачињавају родитељи са својом децом и то је независна економска јединица. Један део породице састоји се од старијих родитеља са ожењеним сином (синовима) и њиховом децом.

⁸⁰ Цветко Костић: Облици наших породица — Гласник Етнографског института VII, Београд 1958., 38.

Друга варијанта овакве породице је матриликална, у којој брачни пар живи са жениним родитељима или без њих.

И поред тога што је задруга скоро нестала у свом традиционалном облику и што делују нови друштвено-економски услови и правне норме поникле на њима, њени елементи се чувају у садашњој породици, што је посебно видљиво код деобе.

Nikola Pantelić

R é s u m é

LE VILLAGE ET LA FAMILLE

Dans le présent article l'auteur expose les résultats des recherches de certaines formes de la vie sociale dans la Haute Resava parmi les populations serbe et valaque. Le travail est divisé en quatre sections. Dans la première section, intitulée *Le village*, on a défini la notion du village comme communauté sociale et on a donné la description des institutions à travers lesquelles se manifeste le caractère social du village. Il est intéressant de mentionner, entre autres, aussi la propriété commune de village — *utrina* (pacage) qui existait jusqu'à la Deuxième guerre mondiale et on a noté également, conservée dans la tradition populaire, la mémoire de la propriété commune d'un groupe de familles issues d'un ancêtre commun (rod). Les gens nés au début du XX^{ème} siècle se rappellent bien des institutions de *grenier de village* (seoski koš) et de *clôture commune* (carina). Le grenier de village était une espèce de magasin public où l'on tenait en réserve les grains que l'on amassait en prélevant une partie de récoltes des propriétés individuelles ou bien en accumulant les produits de la terre commune du village que tous les habitants du village étaient tenus à cultiver suivant un arrangement spécial, voté à la réunion du village. La clôture commune était une enceinte construite autour du village, autour des terrains labourables ou autour des pâturages, pour protéger collectivement les terres contre les dégâts que pourraient causer les bestiaux.

Les anciennes institutions traditionnelles de l'autonomie du village, telles que la réunion du village, le comité du village, le chef du village, le garde champêtre etc., qui étaient connues au Moyen âge déjà, ont continué de subsister au XIX^{ème} siècle, car elles furent sanctionnées par la législation du nouvel état serbe. Pourtant, à partir de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, certaines de ces institutions, telles que la réunion du village et le chef du village, se transformèrent complètement en de simples instruments des partis politiques au pouvoir et elles le restèrent jusqu'à la Deuxième guerre mondiale. Aujourd'hui chaque village élit ses représentants dans le comité populaire de la commune par un procédé démocratique et les assemblées des électeurs ont, dans un certain sens, remplacé l'ancienne institution de réunion du village, car ce sont elles qui décident actuellement des problèmes d'un intérêt commun pour le village.

Les institutions d'assistance mutuelle et de travaux en commun, datant d'une époque fort lointaine, existent même de nos jours. La mieux connue et la plus fréquente parmi ces institutions est le prêt des bêtes de labour, des instruments et de la main d'oeuvre. Les *moba* (travaux collectif gratuit) étaient moins fréquentes, mais elles se sont maintenues jusqu'à présent lorsqu'il s'agit de construire une maison. Il y a, en outre, des *moba* aussi pour les travaux de femmes, particulièrement pour le filage de la laine.

La deuxième section nous renseigne sur la parenté et les rapports de parenté. On compte la parenté du côté paternel ainsi que du côté maternel. Les déclarations de divers rapporteurs diffèrent en ce qui concerne l'importance de la parenté, puisque la plupart des témoignages soient d'accord que la parenté de l'un et de l'autre côté sont d'une importance égale. Le terme *rod* désigne les proches parents des deux côtés, mais il peut désigner également un groupe de familles issues d'un ancêtre commun et résidant dans le même quartier du village. Outre les parents consanguins et utérins, on considère comme appartenant au *rod* aussi le parrain et le frère d'élection (*pobratim*). On entend assez rarement le terme *pleme* (tribu) qui donne une idée fort vague de l'origine commune, la conscience d'appartenir à une communauté plus vaste — à un peuple ou bien au monde slave en général. Pourtant, chez certains individus on trouve conservée l'idée que la tribu est une communauté plus étroite, basée sur la parenté, à laquelle appartiennent les parents de sang, issus d'un ancêtre commun.

Dans cette même section on a exposé les renseignements sur la parenté comme obstacle pour contracter un mariage. Autrefois les règles sur la défense de se marier entre les parents étaient beaucoup plus strictes, tandis qu'aujourd'hui le mariage est permis entre les parents au quatrième degré de parenté et dans des cas exceptionnels même au troisième.

On a proposé deux hypothèses au sujet du problème intéressant du choix du nom patronymique, que l'on formait généralement d'après le prénom du grand-père. La première hypothèse cherche à expliquer le choix du prénom du grand-père pour le nom de famille par le phénomène de *snohačestvo* (la coutume dans certaines régions que le beau-père pratique des rapports sexuels avec sa belle-fille pendant la minorité de son fils marié), car la région où l'on choisissait le nom du grand-père pour le nom patronymique coïncide avec la région où le *snohačestvo* était assez fréquent. Il s'ensuivrait de là que les enfants obtenaient le nom de famille selon le prénom de leur véritable père. Selon la seconde hypothèse ce phénomène pourrait être mis en rapport avec les fréquents mariages matrilocaux. C'est que les enfants issus d'un tel mariage prenaient ordinairement le nom de famille de leur mère, c. à d. d'après le prénom de leur grand-père maternel.

Dans la troisième section, la plus longue, on a exposé les données concernant la communauté de famille (*zadruga*) et la famille en général. Les renseignements sur la famille et la communauté de famille dans cette région au passé font presque complètement défaut. Pourtant, les résultats des recherches faites à ce sujet ont démontré que les caractéristiques fondamentales de la famille dans cette région étaient identiques ou du moins analogues à celles de la famille yougoslave en général. A l'heure actuelle c'est la famille individuelle, composée d'un couple avec les enfants ou des parents âgés avec leur fils marié (ou leur fille mariée) et les petits-enfants qui prédomine. Les grandes familles — *kumpanje* sont peu nombreuses et se partagent sans cesse. Le processus de la transition de la famille complexe à la famille simple est conditionné par le mouvement socio-historique objectif. Pourtant, les conditions économiques ne sont pas encore tout-à-fait favorables et, pour cette raison, on a, d'un côté, la tendance vers le partage et de l'autre la tendance vers le maintien de la coopération où les uns travaillent dans le secteur socialiste et les autres cultivent leurs propres terres. Plus précisément, les femmes et les membres plus âgés de la famille restent à la maison tandis que les jeunes hommes s'engagent dans l'industrie.

Le partage des communautés de famille est effectué selon les principes stables et bien connus que l'on applique généralement aux communautés de famille yougoslaves.

Dans cette section on mentionne le fait que chez les valaques deux familles non-apparentées se réunissent en un ménage commun. C'était le plus souvent le résultat d'une alliance. Lors de la création d'un tel ménage commun on passait obligatoirement un contrat dans lequel étaient précisés les rapports mutuels entre ces familles et où l'on prévoyait la procédure qui devait être appliquée aux certains cas déterminés.

Dans la quatrième section, *Le mariage et les rapports conjugaux* on expose les conditions qui doivent être remplies afin que le mariage entre les jeunes fiancés puisse être contracté. Outre le consanguinité jusqu'à un degré de parenté déterminé,

le fait de célébrer la même fête patronymique représentait autrefois un obstacle pour le mariage. Aujourd'hui cette coutume s'est maintenue uniquement dans le cas où les deux familles fêtent la Ste-Elie. Pourtant, deux frères d'une famille peuvent prendre pour femmes deux soeurs d'une autre famille et on pratique aussi l'échange des jeunes filles entre deux familles, c. à d. on marie une jeune fille dans la même famille d'où le fils de la maison a pris pour femme une des filles. Il est intéressant, en outre, d'indiquer les cas du mariage sororal. Le domazet (le beau-fils qui entre, après le mariage, dans la famille de son épouse), resté veuf, prend pour femme généralement sa belle-soeur non-mariée, s'il y en a dans la maison de ses beaux-parents. Dans cette région sont aussi fréquents les mariages entre les mineurs, motivés le plus souvent par des raisons économiques. Le mariage matrilocal est assez fréquent et ne représente aucune exception ni quelque chose de honteux. On le considère, au contraire, comme une chose normale et rationnelle, surtout chez les Valaques. Il est caractéristique pour la région de la Haute Resava qu'il y a beaucoup de gens qui se sont remariés deux, trois et même plusieurs fois. Les mariages ultérieurs étaient souvent, bien entendu, des unions libres, car l'église s'opposait souvent aux divorces trop nombreux.

Les mariages mixtes entre les Serbes et les Valaques étaient moins nombreux avant la Deuxième guerre mondiale qu'ils ne le sont aujourd'hui. Autrefois les unions entre les filles valaques et les jeunes hommes serbes étaient plus fréquentes. tandis qu'aujourd'hui c'est juste le contraire. Ceci peut être expliqué, en premier lieu, par les meilleures conditions économiques chez les Valaques parmi lesquels prédomine le système d'un enfant unique (les familles avec deux ou plusieurs enfants sont assez rares).

De tout ce qui précède il est évident que certains phénomènes archaïques dans le domaine de la vie sociale se sont conservés jusqu'à nos jours dans la région de la Haute Resava. Pourtant, le mouvement social général et les nouvelles conditions socio-économiques ont transformé profondément la manière de vivre et les formes de l'activité économique, ce qui produit des répercussions sur la famille en tant que la cellule fondamentale de la société.

Les caractéristiques fondamentales de la famille dans la Haute Resava sont en nombre de points analogues à celles de la famille dans le territoire plus large de la Serbie de l'Est où les conditions socio-historiques et économiques du développement étaient, et le sont toujours, assez analogues. Les communautés de familles se sont désintégrées et à l'heure actuelle ce sont les ménages composés des familles individuelles à 1—2 enfants qui prédominent. Ce système de la limitation du nombre d'enfants ne se manifeste pas ici sous une forme aussi prononcée que dans les régions orientales et nord-orientales. Malgré le fait que la communauté de famille a disparu dans sa forme classique et que les nouvelles conditions socio-économiques avec les normes juridiques qui en résultent agissent dans la région, la famille actuelle conserve tout de même les éléments de celle-ci— ce qui est surtout manifeste lors du partage.

НАРОДНИ ОБИЧАЈИ

I

СВАДБЕНИ ОБИЧАЈИ

У свадбеним обичајима има разлика код српског становништва, као и разлике у свадбеним обичајима између Срба и Влаха у горњој Ресави. Због тога у раду ће бити изложени прво свадбени обичаји код Срба, па затим код Влаха.

I. Свадбени обичаји код Срба

1. *Момковање и девовање.* — Код Срба се сматра да момковање и девовање почиње још од четрнаесте године. И сада се склапају бракови малолетника. У неким селима овога краја бракове уговарају родитељи још док су им деца у школи. Кад деца заврше школу онда се узимају (Језеро). Обичај је да се узимају са великим разликама у годинама старости. Има случајева да је девојка старија од момка шест до десет година а и обратно: да је мушкарац знатно старији од девојке. Старија девојка се узима ако је миразџика или да би се добила радна снага. Поред тога било је случајева снохачества тј. да свекар живи са снајом док син не одрасте, а има и случајева да ташта живи са зетом.

Ако је девојка сироче без оца удаје се и за старијег од себе чак и по двадесет година. Чест је случај да се сиромашна девојка — „сиротињка“ удаје за удовца или разведеног човека.

Младићи су отимали врло младе девојке миразџике — старе 13 до 14 година да би дошли до мираза.

После овога рата обичај је да се момак и девојка сами договарају. Родитељи ништа не могу ако девојка неће момка и обратно, што није био обичај у раније време. Раније момак и девојка нису се познавали до венчања а склапали су брак, према нахођењу и вољи својих родитеља. Момак и девојка упознавали су се чувајући стоку, у школи и на сабору, недељом. Празником и кад је заветина играли су у колу.¹ Упознавање у колу обавља се на тај начин што

¹ Упореди: Сава Мил. Милосављевић: Обичаји народа српског из среза хомољског, Срп. етн. зборник XIX, Београд 1913, стр. 123; Јован Живојиновић: Крашовани — Летопис матице српске св. VII г. 1907, Нови Сад, стр. 50.

два момка поведу коло, а девојка којој се свиђа момак ухвати се са још једном другарицом у коло. Раније у колу се играчи нису држали за руке већ за појас.

У старије време био је обичај, ако се не познају момак и девојка, да се између њих у колу обавља упознавање на тај начин што се момак ухвати у коло до девојке и стави јој руку у тканицу. Уколико се девојка на њега насмеје, знак је да јој је момак мио. Ако се девојка намршти, то је знак да јој момак није у вољи.

Данас се момак и девојка држе у колу са два прста. Обично момак у колу гледа да узме девојци „крпче“ (мараму), а даје јој јабуку и слаткише. Вољење пре брака зове се „сиграње“. Момци и девојке састају се у шуми, кад девојке иду да беру коприве, зеље и друго.

До пре 80 година момак и девојка нису се састајали јавно већ кришом у шљивику, код стоке или у шуми. И касније су се млади састајали у шљивару. Обично се две-три девојке састану и „попевају“

„Дођи драги у шљиваре на рудине,
Да ти легнем на грбине“.

Кад момци чују песму долазе за девојкама, шале се и „сиграју“. Девојке се обично нису удавале за оног момка са којим су се „сиграле“ већ за другог.²

Кад момак воли девојку онда јој даје „игличе са котурче“ (накит). Девојка која прими иглу ставља је на груди и тиме даје знак да ће се удати за момка од кога ју је примила. Ретки су случајеви да девојка прими иглу и јавно је носи а да се уда за другог момка. Девојка прима иглу без знања родитеља. Чим њени родитељи примете да она носи иглу питају је од кога ју је примила. Момак саопштава својим родитељима да је дао девојци иглу. Ако им је девојка у вољи долазе на гледање.

У овим селима девојке су плеле „накурњаке“. Чим мајка примети да јој кћи плете накурњак знала је да хоће да се уда. Мајка о овоме обавештава оца а потом питају девојку да ли је примила од неког момка иглу. Ако им је момак у вољи девојка му са одобрењем родитеља каже да пошаље своје родитеље ради просидбе.

Ретко се дешава да се неко не ожени или не уда. И они са физичким манама склапају бракове. Неудату девојку зову баба-девојка. У селима Јеловцу, Стрмостену, Поповњаку, и Жидиљу по једна девојка је остала неудата због физичких недостатака. У селу Кованици има само један човек који се није оженио.

2. Женидба и удадба (свадба и венчање). — Кад момак стигне за женидбу, родитељи му гледају девојку или га питају да ли хоће те године да се жени и да ли воли неку девојку.

У старије време, око 1860. године, ако родитељи уговоре — „угоде“ свадбу, момак се мора оженити без разлике да ли му се

² Упореди Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 51; Сава Мил. Милосављевић, нав. дело, стр. 122.

девојка свидела или не.³ Раније је било провадација.⁴ Он је ишао да јави да ће доћи просци да гледају девојку. Провадација је мушко или женско, обично неки пријатељ или неко од момкове фамилије.⁵ Кад су ишли да гледају девојку, момкови родитељи водили су собом и неког доброг пријатеља. Кад дођу у девојчину кућу не говоре одмах зашто су дошли већ попију по неку хладну ракију и тек пошто попију и врућу ракију кажу зашто су дошли и питају да ли би они дали девојку за њиховог сина. Ако им је момак и кућа у вољи, родитељи позову девојку и њу упитају. У случају да девојка пристане, уговара се кад ће бити „белег“.⁶ Раније је био обичај да момкови родитељи, дарују девојку неком паром, кад дођу да је гледају.⁷ Обичај је да девојка не враћа пару и ако неће да пође за момка који је проси. Ако се пријатељи „угоде“ објављује се пуцњавом с динамитом и уговоре кад ће бити свадба.

У Јеловцу је обичај од пре 40 година кад се гледа девојка да јој момак даје огледалце и „марамче“, а она њему марамицу и прстен с руке.

Удавало се и женило у селу али и из суседних села. Девојка је волела да се уда у ближе село. У народу се говори да је добро да су пријатељи близу а да је кумство даље. Ранијих година девојке овога краја тешко су се одлучивале да се удају у село Сладају. Сматрало се да је село забачено и народ заостао.

Раније се није смело узимати у роду и о томе се водило рачуна. Особито се водило рачуна да момак не узме девојку из мајчиног рода.

Био је обичај склапања брака на пробу. Ако момку није девојка „у рачуну“ он ју је враћао њеним родитељима. Таква се жена зове „напуштеница“. У Сладаји раније није било бракова на пробу, док се то сада обичава. Брак на пробу је у ствари обичај удавања на „три ракије“.

У Стрмостену је био обичај узимања девојке „на три ракије“. Сватови су долазили увече да воде девојку. У девојчиној кући попију се три ракије и после тога одводи се девојка пешнице, без разлике да ли је из истог или другог села. Код момкове куће спреми се вечера и пиће. На кућном прагу сачека је свекрва и изнесе пред њу синију, а на њој вино, ракију и погачу. Свекрва даје млади у руке коцку шећера. Кад доведу младу „на три ракије“ свадба се одржава после годину дана.

У осталим селима није познат овај обичај, већ је пред овај рат почело да се после прошевине девојка одмах доводи у момкову кућу. У овом крају велика је распрострањеност невенчаних бра-

³ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 52; Станоје Мијатовић: Левач и Темнић-Срп. етн. зб. VII, Београд 1907, стр. 7; Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 53.

⁴ Упор. Поп Дена Дебељковић: — Косово Поље — Срп. етн. зб. VII, Београд 1907, стр. 185; Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 8; Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 135.

⁵ Исто.

⁶ Вуков рјечник.

⁷ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 135.

кова. И раније је такође било невенчаних бракова, али у незнатном броју. Код малолетних бракова живело се невенчано до пунолетства. Свадба се обавља и без венчања.

Кад се жена удаје више пута, свадба се одржава само први пут а после другог удавања само се припреми вечера. Ако жена остане у браку само један до три месеца свадба се у том случају одржава са свим обичајима и други пут.

Раније се пазило на углед и имовно стање куће у коју се девојка удаје. Старији људи сматрају да удаваче данас воде више рачуна о спољњем изгледу човека, а мање о његовом имовном стању или о томе какав је радник.⁸

3. Уговор (белег — просидба). — У неким селима уговор је кад просци дођу да питају за девојку и уговоре кад ће бити белег. Међутим, уговор зову „прошевина“ у Језеру, Сладаји и Поповњаку.⁹ На уговор или белег иде момков отац са својим братом или неким пријатељем да гледају девојку и да је дарују. Пре 50 година момак није ишао са родитељима на уговор. Међутим, у новије време и он иде. На уговору или белегу договоре се кад ће бити прошевина. Обично је то друге недеље по уговору, а може бити и касније, кад се пријатељи договоре. На прошевину долази свекар, свекрва, момак и још неко из фамилије. Свекрва понесе јабуку и дукат. Приликом доласка пријатељи их сачекају, поздраве се и момак девојци даје јабуку и дукат који она одмах ставља око врата,¹⁰ а она њега дарује извезеним чарапама, рукавицама, тканицом, шалом, назувицама, крпчетом и пешкиром.¹¹ Све дарове веже у мараму и то зове „бочалук“.¹² Девојка љуби свекра и свекрву у руку а са момком се само „здррави“. После даривања је вечера. У Језеру просци ноће у девојачкој кући. На прошевини нема свирача и не игра се коло. У осталим селима, ако је девојка у другом селу пријатељи кад дођу на прошевину остају да ноће у девојчиној кући.

У неким селима другачији је обичај о прошевини. Наиме, на прошевину позову доста „својине“ и са момкове и девојчине стране. Момак долази са родитељима и родбином. Кад стигну девојачкој кући, пред њих излазе пријатељи да их „превате“. Кад поседају

⁸ Према казивању Томе Милијевића из Стрмостена о овоме постоји прича у народу „Дали неписменом да носи писмо у коме је стајало да његовог доносиоца убију“, исти је случај и са женидбом, Не знаш, шта узимаш кад се жениш. Народна пословица каже: „Леп ти, лепа ја, а увече нема шта да се вечера“ (Поповњак).

⁹ Упор. Станоје Мијатовић: Обичаји у Ресави — Гл. Етн. музеја, III, Београд 1928, стр. 30, помиње у овој области неке термине, за обичаје о свадби и то: „Гледање или бегенисање“, „Обележје јабучно или прошевина“. Међутим у горњој Ресави ови називи нису познати ни код старијих људи (од 80 год.), а помињу се о овим обичајима само називи: „уговор, белег, прошевина“.

¹⁰ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 135.

¹¹ Упор. Саватије Грбић: Обичаји народа српског у срезу бољевачком — Срп. етн. зб. XIV, Београд 1909, стр. 153; Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 135; Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело, стр. 12; Поп Дена Дебељковић, нав. дело, стр. 185.

¹² „бочалук“ — „бошчалук“, пер. тур. порекла и значи: завежљај са даровима.

за сто износе прво кафу, па љуту ракију а после треће ракије дугарица или млађа жена из куће изводи девојку. Момак јој даје дукат који она ставља око врата, а она њему даје дар (некад је у марама 70 дарова). У Стењевцу момак је девојци на прошевину доносио киту цвећа и дукат. После овога рата обичај је да момак на прошевину носи девојци хаљину, сат, дукат, већ према свом имовном стању. После узајамног даривања момак и девојка се „здраве“ а она љуби свекра и свекрву у руку па онда своје родитеље. Момак и девојка поведу коло које зову момачко и девојачко коло.¹³

У Сладаји момак на прошевину иде наоружан са две дрвене кубуре које држи заденуте за појас а на њих ставља везене рукавице које је добио од девојке.

На прошевини се уговарало кад ће се одржати свадба. Кад ће бити свадба зависило је од тога како су пријатељи и девојка спремни. Девојка је морала да спреми све за себе, за младожењу а уз то и дарове.

Свадба се одржавала обично треће недеље по уговору. Она се одлагала за 40 дана у случају смрти у момковој или девојачкој породици.

Има случајева да девојка против воље родитеља, побегне уочи венчања за другог момка, кога воли. У таквим случајевима негде се и суде. Девојачки родитељи обавезно морају да врате све дарове што је добила девојка, као и да надокнаде трошкове за спремање свадбе.

На белег се пријатељи договоре шта млада треба да донесе у мираз, шта за „частове“ (дарове) и шта ће ко спремити за свадбу.

У овим селима обичај је да испрошену девојку посећује свекрва. Негде је посећује одмах други дан по прошевини и носи јој котарицу са плетивом, а у неким у другу недељу по прошевини. Девојка износи и показује свекрви своју спрему и дарове. Свекрва остаје на ручку а после је испраћа девојка са родитељима. Момак такође посећује испрошену девојку. Ако је девојка из истог села, он скоро свако вече „дупли“ код њене куће. Момак долази понекад код девојке у кућу и на вечеру и доноси јој слаткише. Девојка не долази код момка у кућу пре свадбе. Ако је девојка из другог села, момак одлази да је посети кад је нека слава, сабор, или недељом.

4. *Мираз и невестинска спрема.* — У старије време, пре 80 година, млада је доносила само нешто од одела, своју спрему која је ношена у бисагама. Ако је вођена на коњу или ако је вођена пешице спрему понесе преко руке. Око 1900. године млада је носила спрему у сандуку који су правили сами сељаци или куповали у Деспотовцу.

Пре 80 година девојка је мало спремала „дреа“¹⁴ — један губер губерицу, један или два јастука и понеки пешкир. У то време девојка која је носила пет јастука сматрала се богатом. Откад се

¹³ Упор. Љубица и Даница С. Јанковић: Народне игре, књ. III, Београд 1959, 41.

¹⁴ У Рјечнику Југ. академије и Вуковом рјечнику дреја значи хаљина, а тај термин познат је у целој источној Србији.

девојачка спрема носи у сандуцима, отада* девојка носи кревет, сто и две столице.

После 1930. године млада је носила три черге, губер, (основа од тежине, а потка од вуне, из две или три поле. Зову га покривач или губерица), 10 до 15 запрега (сукана, вунених и од тежине). Раније су се употребљавале само вунене чарапе, тако да је млада морала да исплете и по 40 пари за кућу и дарове. За младожењу спремала је две кошуље и накурњак а по кошуљу за свекра, свекрву, старојка, кума, девера, јетрву, војводу итд. Дарови за остале сватове су: тканице, наглавци, пешкири, рукавице, обојци итд. морала је спремити онолико спреме и дарова колико су се пријатељи на белегу договорили. Често су због неког дара избијали неспоразуми.

Поред спреме, ако је нека девојка имућнија или нема браће, добијала је и земљу коју зову „мираз“.¹⁵ Добијала је од 1 до 5 хектара, већ према имовном стању. Давање мираза новија је појава у овом крају.

У селима Дворишту и Пањевцу кад спремају девојку за удају кажу „надеви“.

У свим селима свекар обавезно купује вал, венац и опанке за младу а понекад и који други хаљетак (либаде, кафтан — огртач роза или жуте боје који огрће млада на дан венчања).¹⁶ Уз кафтан млада је носила и запрегу од сомота који су звали „фистан“. За њу је било потребно три до четири метра сомота и била је јако убрана. Млада је носила на ногама ципеле и чарапе од вуне извезене вуницом. У новије време свекар купује ципеле (замена за опанке).

У старо време у неким селима није био обичај да свекар купује млади већ њени родитељи, док је у другим селима обичај да свекрва спреми одело за младу, запрегу, кецељу, реклу а раније и забун.

После овога рата обичај је да свекар купује млади и одело и обућу.

У Дворишту је био обичај да свекрва спрема „подак“ од перја (део превеза и давала младој на божић да „премени“ (промени). У старије време (пре 80 година) девојке су се удавале у белој хаљини од ваљаног сукна украшеној по ивици са црвеном чојицом и са парамма (асприцама).¹⁷ Венац на глави био је куповни и њему се додавало и миришљавог цвећа.

Пре 60 година млада је на венчању носила белу сукнену запрегу, кецељу, реклу — кошуљу. Преко рекле плетен огртач од вуне. Преко огртача ношен је зубун, док су чарапе биле у једној боји а касније везене. Понекад је свекар поред вала и венца куповао снаји и црвен фес, који јој се стављао на дан венчања испод

¹⁵ О појави мираза види више у одељку „Село и породица“ — Никола Пантелић — Гл. Етн. музеја XXV, Београд 1962.

¹⁶ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 154.

¹⁷ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 118.

„бадовине“¹⁸ (мрежа у којој се скупи коса). То је обично радила нека млађа жена која је вична спремању младе. Некад и не скупе косу, већ пусте спреда плетенице.

У овим селима не памте да је млада покривала лице на дан венчања.

Млада је носила на свадби ниску дуката око врата.

Млада се сама облачила на дан венчања а само је нека млађа жена чешљала и стављала венац и вал на главу. Разлика између младе и девојке у ношњи на глави је у томе што су девојке украшавале главу стављањем мараме и цвећа са леве стране а удате са десне. У Дворишту млада је стављала на фес и цванциг односно талир — старински сребрни новац који је добијала од свекра на прошевини.

Данас се млада удаје у грађанској ношњи. У свим селима данас је обавезно да младожења купује млади одело а понегде и два пара одела.

5. *Позивање на свадбу.*— Позивање на свадбу се обавља пошто се изврше припреме. Момкове сватове позива његов отац¹⁹ а девојачке њен брат или неки млађи рођак. Сватови се позивају на недељу дана пре свадбе, са буклијом коју окити свекрва венцем од цвећа и неким даром (пешкиром, чарапама итд.).

Свекар прво иде да зове старешину у свадби.²⁰ Прво зове старојка, па кума, девера, војводу а затим остале. Све званице такође оките буклију даром и пију здравицу.²¹ Буклија никад не сме да буде празна те се стално долива пићем. На њу се ставља „крпче“, пешкир, новац итд.

Свекар позива старешине речима: „дошао сам да вас зовем на весеље“. Кад кум узме буклију и попије здравицу знак је да пристаје на кумство. Ако он не може онда одређује ко ће га заменили на свадби.

Кад се домаћин после звања врати са буклијом кући, обично каже домаћици шта је од кога добио на дар. Ти дарови се чувају до свадбе и свекрва даје млади да дарује сватове у колико јој недостају дарови. Ово даровање буклије је једна позајмица. Води се рачуна шта је ко дао на буклију. Домаћин је дужан да врати исти дар на буклију кад га позову на свадбу.

Девојачке сватове позивају бардачетом које се не кити. Онај који позива каже: „Дошао сам да вас зовем на част“. Обичај је да се зове цело село на свадбу а у Кованици само најближа фамилија. Зато се пазило да у једном дану буде само једна свадба да би сви могли учествовати на њој.

6. *Сватовски часници (старешине):* Старојко је главна личност на свадби.²² Док траје свадба он је најстарији и сви

¹⁸ Реч непознатог порекла, нема је у речницима.

¹⁹ Упор. нав. дела: Саватије Грбић, стр. 155; Сава Милосављевић, стр. 145; Станоје Мијатовић, стр. 15.

²⁰ Исто.

²¹ Упор. Станоје Мијатовић, нав. дело, стр. 15; Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 149.

²² Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 57; Саватије Грбић, нав. дело стр. 154.



Сл. 1. Позивање на свадбу у селу Кованици

сватови морају да га слушају. Старојко је обично младожењин ујак.²³ Ако нема ујака онда мајчин побратим. На свадби се о свему старао старојко: о поласку по младу, о сватовима, о томе да сви буду добро послужени, да има доста јела и пића, о обичају „мира“ међу пријатељима, даровању, довођењу младе у момкову кућу, „частовима“, „саборнику“ итд.

²³ Станоје Мијатовић, нав. дело, стр. 15.

Док траје свадба старојко се више поштује и од кума и од родитеља, а после свадбе кум се поштује вечито.

Кум крштени је и венчани кум.²⁴ Кумство се преноси са колена на колена. Ако је задруга па се изделе, кум ако нема деце свима кумује. Ако има деце одреди синовима ко ће коме да кумује. Кум се мења само ако осиромаше или сам одбије да кумује, што се дешава врло ретко. Кум се мења и у случају када се не „држе“ деца. Дете износи и стављају на раскрсницу и ко први наиђе и изне дете онда је он кум.

Девер је младожењин брат од ујака или стрица, братић.²⁵ Девер може бити и женско²⁶, уколико нема мушких сродника, али то је ретка појава. Обичај је у Језеру и Поповњаку да девер буде дете (око 10 година). Води се рачуна да девер буде сродник са мајчине стране а ређе са очеве. Код склапања матрилилокалног брака девер је младић рођак — брат, сестра или други ближи сродници. Девер је за све време свадбе уз младу. Девера са момкове стране зову и ручни девер, за разлику од девера са девојчине стране (који је обично њен брат). Он изводи сестру кад дођу сватови по њу и предаје је ручном деверу. Ручни девер морао је обавезно да донесе млади „венчић“ — котурче од жутог смиља које јој је пришивао са десне стране а она је њега даривала са два пешкира. Негде је био обичај да девер доноси млади и „обоце“ (минђуше).

Војвода је обично младожењин зет.²⁷ У јеловцу је војвода изобичајен.

У Кованици у старије време нису имали војводу²⁸ и чауша, а и девер није ишао на венчање. Ни сада немају војводу на свадби. У Поповњаку уместо војводе су два старосватска момка и задатак им је да цело време свадбе служе старојка и помажу му у његовим функцијама. Све што им нареди морају да раде, чак и да служе „ачије“ (ашчије).

Војвода на свадби збија шале и забавља госте. Он води воловска кола на којима седи свекар и свекрва кад иду по младу, а кад се враћају с младом на њима возе девојачку спремну. Млада дарује војводу пешкиром који се ставља на јарам воловских кола. Такође га дарује и кошуљом, кад дарује остале сватове.

Другог дана свадбе војвода се рано ујутру попне на кров куће и затвори „камин“. У кући се задими, па сватови изиђу напоље и вичу војводи да сиђе. Међутим, он виче „млада рекла да

²⁴ Упор. нав. дела: Саватије Грбић, стр. 154; Сава Милосављевић, стр. 146; Станоје Мијатовић, стр. 14.

²⁵ Упор. Станоје Мијатовић, нав. дело, стр. 14; Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 56.

²⁶ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 150; Саватије Грбић, нав. дело, стр. 154. У срезу бољевачком момкова сестра је обавезно девер, што је исти случај и у селима Језеру и Поповњаку у горњој Ресави.

²⁷ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 149.

²⁸ Упор. Саватије Грбић нав. дело стр. 155; У срезу бољевачком ретко је на свадби био војвода, слично је и у селима Кованици и Поповњаку, која нису уопште имала војводу у свадбеним обичајима, док је ово у Јеловцу сасвим изобичајено.

да па не да“. Сватови му бацају разне „дрее“ на кров, огризине од јела, а он се љути све дотле док не изиђе млада и баци му неки дар — чарапе, крпче или друго. После тога силази са крова, узима сито, „издева“ имена сватовима и сваког удара по глави са ситом. Онај којег удари и да му име мора да баци новац у сито. Новац припада млади. Војвода је у неким селима приказивао и сватовске дарове — „частове“, које су ови донели младенцима, а у Сладаји тај посао обавља чауш („мечка“).

Чауш се различито зове: „свадбар“ (Језеро), „комедијаш“ (Половњак), „чича“ (Стрмостен), „мечка“ (Сладаја).²⁹ Чауш је неки млађи човек који је вичан да збија шале и изводи комедије на свадби. Обично се на свадби преоблачи као медвед или као старац, а неко други од сватова као баба. Ниједна свадба не прође а да на њој нема „старца“ и „бабе“ и да се не збијају са њима шале. У Стрмостену чауш се преоблачи као поп. Чауш узме вратило и с њим боде све присутне. Сви му дају изврстан прилог у новцу. И тај новац припада млади. Између осталог „старац“ и „баба“ направе љуљку и ставе у њу дете „баба“ носи и љуља дете, а „старац“ га боцка и оно плаче. Сватови и овом приликом дају прилог који „старац“ предаје млади. У Стењевцу чауш се маскира и као берберин. Узме старе маказе и хоће да шица и брије сватове.

У Јеловцу чауш је негде замењивао и војводу. Често чауш узме од младе мало тежине, вуне и сена, и то ставља у бисаге сватовима као храну да им се нађе у путу. У Језеру чауш ставља венац црвених паприка око врата и збија шале са пријатељима. У неким селима нема чауша у свадби, већ наместо њега су два младожењска момка. Они се преоблаче као старац и баба и збијају шале. Прво се шале са старојком па са осталим сватовима.

Момци. — Од старине је обичај, који се задржао и до данашњих дана, да на свадби старојко, кум и младожења имају своје момке.³⁰ Обично их је по два, а ређи је случај да имају само по једног момка. У неким селима и војвода и девер имају своје момке. Младожењски момци су обично његови најближи другови, или неко од ближе фамилије. На свадби један момак носи барјак (младожењин) а други окићено бардаче са здравицом. Они иду испред сватова на 50 или 100 метара. Кад дођу у близину младине куће одвоје се од сватова да јаве долазак и ухвате муштулук. Њих сачекује домаћин са ашчијама и „девојке певице“ које певају. Певице приме од њих бардак и оките их са пешкирима, а они њих дарују новцем. Девојке изврше замену бардака и дају други који они узимају и враћају се пред сватове. Бардак са здравицом дају старојку и сви се обреде са њим.

Младожењски момци кад дођу пред младину кућу ухвате живог петла и носе га младожењској кући. Другог дана кува се супа

²⁹ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 58; Саватије Грбић, нав. дело, стр. 155.

³⁰ Упор. нав. дела: Саватије Грбић, стр. 155; Ст. Мијатовић, стр. 15; Сава Милосављевић, стр. 152.

од њега. Ако нема петла код младине куће, онда првог петла кога сретну у селу ухвате, без разлике чији је, а домаћин (девојчин отац) мора да надокнади власнику петла. Првог дана свадбе, када је млада доведена, младожењски момци са младожењом и осталим момцима иду по селу да донесу „частове“³¹ (дарове у јелу и пићу). Почињу од старојка, кума и тако редом по селу. У неким селима, уместо војводе, младожењски момци носе и младину спрему.

Барјак се прави у младожењској,³² старојковој и кумовској кући.³³ Њега праве од „крпе“ (мараме) која се ставља на мотку. Барјак је на врху окићен разнобојним перјем од петла — „димјани“ или гуске. У Јеловцу обичај је да се на барјак ставља „медењче“ (звонце). Момци су барјаке закачињали за стреју, да се види да је свадба у кући. Барјак су понегде носили и девер и војвода. У Поповњаку данас нема барјака у сватовима, а у Жидиљу не памте да их је уопште било.

Они који учествују на свадби са момкове стране зову се *сватови*, а са девојачке *гости*.

Поред часника, на свадби постоје и људи који помажу код младине и младожењине куће и у овим селима зову их „послужитељи“, „ачије“ а негде и „ашчије“.³⁴ То су обично млаћи и отреситији људи. Они долазе уочи свадбе и одлазе трећи дан свадбе, који је и њихов дан, јер се тада они госте, а служи их млада.

Припреме за свадбу почињу на неколико дана пре свадбе. Чисти се, коље, пеку се разни хлебови, како у девојачкој тако и у момачкој кући. У девојачкој кући уочи свадбе износе њене „дрее“, а она са другарицама плете венце и „ките цвећа“ за сватове и кућна врата. Док се плету венци оне певају.

У момковој кући обичај је да се у петак пред венчање прави „глува“ или „мутава проја“.³⁵ Њу прави девојка из момкова рода, која је приспела за удају. Она носи воду за проју са извора и сеје брашно, а свекрва дарује сито са 20—100 динара, према томе колико јој је мила снаја. Девојка ћути све време док меси проју и док се она пече. „Мутава проја“ износи се на трпезу првог дана свадбе кад се младенци врате са венчања. Мутаву проју у Жидиљу изломе младожењски момци над синијом и изделе са девојкама. У неким селима, међутим, „мутаву проју“ једу, у посебној соби, млада, младожења са девојкама, младожењским момцима и девером. Ломе је над синијом (Кованица, Језеро, Јеловац).

У Стењевцу је обичај да три девојке из куће преломе „мутаву проју“ кад се пође по девојку и оставе је домаћину. У Дворишту

³¹ Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 61, и код Крашована се задржао исти термин „част“; У Вуковом Рјечнику реч *част* — *частови* значе газду а и „донео кум част“.

³² Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 57; Сава Мило-сављевић, нав. дело, стр. 152; Саватије Грбић, нав. дело, стр. 156.

³³ Исто.

³⁴ Ашчија, тур. реч — кухар.

³⁵ „Мутава проја или глува проја“ нема је ни у Вуковом Рјечнику а ни у Рјечнику Југ. Академије. Такође нема помена о њој ни у поменутој литератури суседних области.

проја се меси у петак а у њу се ставља шећер, босиљак, кашика, ножице итд. Девојка која је месила проју ставља је печену у џак. Кад полазе по девојку, онда она што је месила узима џак са пројом и диже га на таван. Она га други дан свадбе скида са тавана пре него што се растура свадба. Проју ломе младожењски момци и гледају шта ће коме да допадне из проје.

У неким селима на дан свадбе младожењски момци ломе „мутаву проју“ пред кумом и старојком. Проју пред њих износи девојка која ју је месила.

По народној традицији „глуво-мутаво“ проја правила се из два разлога. Први је да се сватови не би свађали, а други да се не рађају глува деца.

У момковој куће меси се и „саборник“ (колач).³⁶ Њега праве три девојке које и певају на свадби. Праве га ујутру на дан пре свадбе. Колач је од киселог теста. На средини колача пободено је раклјасто дрво, на чијем врху је јабука омотана златном хартијом. Дрво је окићено разнобојном хартијом коју зову „варак“. Саборник се износи на сто кад се доведе млада и ставља се пред старојку. Сви присутни сватови дарују „саборник“. Новац са „саборника“ старојко даје млади. „Саборник“ стоји на столу све док траје свадба. Негде се свадба одржава два, а негде три дана. Свадба се растура другог дана увече. Одигра се „шарено коло“, које води старојко са младом и младожењом. Старојко у једној руци држи „саборник“, а остали сватови покушавају да му га отму, од чега се он брани штапом. Кад се заврши коло старојко ломи „саборник“ над главама младенаца. Настаје отимање око „саборника“.

У младиној кући меси се колач, који зову „младин колач“. Меси га млада. Колач је округлог облика и направљен је од киселог теста. Он је украшен разнобојном вуницом коју зову „вајкар“. Обичај је да тај колач носи у торби на „пооде“ младин брат.³⁷ На колач се ставља и новац, који је добивен од младине мајке приликом „мира“ од пријатеља (момковог оца). Колач носе момковој кући на дан венчања, неколико сати после одвођења младе.

7. *Одлазак сватова по младу.* — Свадба се обично одржава недељом, а може и другим даном, најчешће четвртком. Ако је свадба у недељу, онда се код младожењине куће сватови састају у суботу увече. По младу се креће рано ујутру ако је из истог села, а ако је из другог села онда негде око поноћи. По младу иде младожења, старојко, кум, девер, војвода, момци, родитељи и остали сватови. Увече се одреди ко ће све ићи по младу. Пре него што сватови крену по младу прво попију кафу и ракију — здравицу за крсну славу. Кад испију здравицу за славу, сватови крећу. У Стењевцу пре него што крену напуне чаше ракијом и оставе да испију кад доведу младу.

³⁶ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 157.

³⁷ Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 183; Саватије Грбић, стр. 183.

У старије време био је обичај да се млада доводи на коњу, било да је из истог села или не. Кад се одлазило на коњима по младу, прво је ишао младожења са младожењским момцима, за њим кум и старојко, свирачи и остали сватови. На крају поворке је војвода који води воловска кола у којима су свекар и свекрва.

Младожењин коњ је украшен пешкиром, а узде рознобојном вуном. На челу је имао огледало. Младиног коња окићеног са два пешкира води старојко. Касније је био обичај да су младу доводили у колима у којима су били старојко и девер а младожења је јахао коња са осталим сватовима. Данас по девојку одлазе колима, че-зама а и камионима.

Пре 80 година био је обичај да свекар да девојчиној мајци три цванцика, а за остале укућане три дуката да купе одело за брата, оца и мајку (капу, опанке, мараму итд.). Обичај је да свекар, када долази по младу, носи њеним родитељима кошуље, младој одело, обућу и уз то још по неки дукат.

Уочи одвођења девојке, момак обично врати дарове девојци које му је дала на прошевини. У Поповњаку она додаје још дарова и све му поново даје пред сватовима кад је изводе. У неким селима она са враћеним даровима и са додатим дарује сватове: свекра, свекрву, кума, старојка и остале. Ово ради други дан свадбе пре ручка. У неким селима момак дарује младину фамилију кад дође да је води. Њене родитеље дарује кожусима или грудњацима, сестре марамама, шуграка кошуљом, тканицом, већ према могућно-стима младожењиним.

Када крену сватови по девојку сви су наоружани са по два пиштоља „капсара“ забоденим за појас. Кад прилазе девојчиној кући настаје пуцњава. Пуцају само сватови са момкове стране, а са девојачке стране кад се удруже.

У Језеру младожењски момци ишли су по девојку пешице и није било обичаја „да се вата муштулук“. Био је обичај да се одреди један момак из девојчине куће који ће ићи на крај села да види иду ли сватови. Кад их опази, враћа се да јави. Пред сватове излази домаћин куће који их сачека на капији. Сватови се не пуштају у авлију док не „убију тиквицу“ (Стрмостен, Жидиље, Језеро), „врче“ (Пањевац), „врч“ (Кованица), „јабуку“ (Поповњак).³⁸ Тиквицу постављају високо на дрво и сватови морају да је гађају. Кад је погоде пуштају их у авлију. Ако пријатељи нису у вољи девојчиним родитељима, да би их намучили стављају уместо тиквице орах. Овај се обичај сада одржава само симболично. Момкови сватови гађају тиквицу, а девојчини родитељи пуштају сватове у авлију и ако је не погоде.

Свадба се одржава углавном напољу, а у случају ружног вре-мена у кући. Кад сватови уђу у двориште барјактари пободу бар-јаке за стреју, а ашчије помажу да се сместе сватови. За то време девојка је у соби са мајком, братом и девојкама које попевају на свадби. Девојке излазе да сачекају сватове и кад они седну за сто

³⁸ Упор. нав. дела: Саватије Грбић, стр. 163; Ст. Мијатовић, страна 21.

оне се враћају код младе у собу. Девојку која се удаје зову „одива“³⁹ (Стењевац, Поповњак).

После поздрављања сватова за сто прво седне домаћин, до њега пријатељ (момков отац), кум и старојко. Младожења седи између родитеља или између кума и старојка. Негде не седа одмах за сто, него касније кад сви поседају.

У Жидиљу обичај је да сватови не могу да уђу у кућу док не плате за то откуп девојкама које попевају. Ове га деле између себе. Кад сватови поседају и почну да пију ракију, домаћин их пита зашто су дошли. Сватови на то одговарају „да су изгубили девојку и да траг води у ову кућу“.

Пошто сватови попију по две ракије одржава се обичај „мира“.⁴⁰ Свекрва за „мир“ доноси погачу, заструг сира, балон вина или ракије. Погачу стави на сто пред пријатеље. Свекар „покрива“ погачу новцем све дотле док пријатељи не кажу „доста“. Девојчин отац покупи новац, један део задржи, а други враћа пријатељу. После тога пријатељи ломе погачу са кумом.⁴¹

Кад свекрва дође на „мир“ девојчиној кући даје погачу са торбом младиним родитељима. Кад поседају за сто изваде погачу и додају свекрви која је ставља на сто пред пријатеље и старојка и тражи да се погача дарује. Ако момак нема мајку онда њу замењује неко од његове најближе фамилије. Девојчина мајка покупи тај новац који ће касније на „пооћане“ невестин брат однети њој заједно са колачем. Међутим, у Стењевцу се обичава да пријатељи стављају један марјаш или 20 пара, а кад ставе динар старојко каже да је доста. Девојчина мајка покупи новац и од тога узме само грош, због тога што је девојку неговала, а остало врати пријатељу. Погачу ломе пријатељи (момков и девојчин отац) заједно са старојком и кумом.

Иза обичаја „мира“ пије се трећа ракија и старојко тражи да се изведе млада. Њу изведе брат и предаје је деверу. Ако млада нема брата изводи је неки ближи сродник. Обичај је да млада том приликом дарује брата пешкиром или кошуљом. Када ручни девер прима младу дарује је венчићем од смиља и обоцима, а она њега пешкиром, који му она ставља на десно rame. Девојке које су биле са њом у соби певају песму:

„Лепу (име девојке) изведоше

и рефрен

Ој ти Јане“

У неким селима кад брат изведе младу и предаје је деверу обавља се обичај прстеновања.⁴² Обично млада има прстен који јој он ставља на све прсте и на крају га стави на домали прст. Или у Језеру девер ставља свој прстен. Млада тек тада дарује девера пешкиром⁴³ и „крпчетом“ (марамница). У Стрмостену кад брат из-

³⁹ У Рјечнику Југ. Акад. одива, удата је девојка одива у кући и укућанима одакле се удала.

⁴⁰ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 165.

⁴¹ Исто.

⁴² Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 156; Ст. Мијатовић, страна 27.

⁴³ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 27.

веде младу предаје је старојку кога она љуби у руку, затим кума и остале сватове и старојку је предаје ручном деверу који је прстењује и узајамно се дарују.

У већини села кад брат изведе младу, младенци се само рукују и том приликом нема даривања. У Поповњаку је, међутим обичај да се, приликом извођења младе, млада и младожења међусобно даривају. Он њој дарује дукат и ципеле које јој обује, а она њему „бочалук“.

Кад изведу младу она се поздрави са свима и сви је сватови дарују новцем. Млада иде са девером који носи тањир, и како се здрави са којим сватом овај пушта новац у тањир. Прво се здрави са старојком, кумом, родитељима и осталим сватовима. Сакупљени новац припада млади.

Када се обави поздрављање, млада одлази у другу собу са девером, мајком, братом и девојкама које попевају. После тога се руча, а затим старојку даје знак да сватови крену. У Поповњаку и Језеру обичај је да се први дан преноћи у младиној кући и да се тек сутрадан води млада.

После ручка свекар и свекрва долазе у собу где је млада и њена спрема. У неким селима на сандуку у коме је спрема седи њена мајка⁴⁴, а у неким брат. Они не дају да се носи спрема док пријатељ не плати. Пријатељ даје новац на име откупа који се негде ставља у сандук, а негде задржава и на „поођане“ ставља на младин колач.

Спрему износе из девојачке куће ашчије, а код момкове је прихватају његове ашчије. У неким селима то раде и младожењски момци.

После изношења спреме изводе младу и ставе је на коња. На коња је подиже старојку и том приликом је окрене према сунцу.

8. Повратак сватова са младом и увођење у младожењину кућу. — Док је млада довођена на коњу, у свадбеној поворци је прво ишао младожења, па иза њега млада, поред које јаши старојку и држи младиног коња за узде. Само понегде млада је ишла на коњу на крају сватова. Обичај је да се сватови не враћају с младом истим путем, којим су дошли. Такође се у старије време водило рачуна да се венчају младенци у цркви. И Срби и Власи венчавали су се у цркви села Дворишта.

Кад млада полази са сватовима прво се поздрави са родитељима и фамилијом. Кад седне у кола или на коња, њена фамилија је зове да се окрене. Ако воли да јој деца личе на њен род, она се окрене, или ако воли момка она се не окреће.

У Пањевцу кад млада излази из дворишта на капију се ставља венчић од цвећа и на њега јабука. Млада мора да скине венчић са јабуком и да га стави у недра. Исти такав венчић стоји и на капији младожењине куће, и кад доведу младу она га скине и са

⁴⁴ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 175

његове капије и ставља у недра. Овај обичај није познат у другим селима.

У старо време, кад се поведе млада, прво се ишло на венчање, па онда младожењиној кући. Кад сватови са младом полазе, онда младожењски момци код девојчине куће „узимљу“ петла и са бардаком иду испред сватова. Бардак дају старојку кад стигну у младожењску кућу, а од петла се други дан свадбе скува супа.

После, кад сватови стигну са венчања, на младожењској капији сачекају их „ашчије“ и пије се здравица. Прво пију за старојку, а сви сватови вичу „амин“, па онда за кума, св. Тројицу итд.

Свекрва излази пред младу кад она улази у двориште. Док је млада још на коњу или колима, додаје јој дете које зову „наконче“.⁴⁵ У Кованици наконче зову и „мицке“. Млада узима дете, три пута „нишне“ и пољуби, дају му „чарапке“⁴⁶ и додаје младожењи који то исто уради, па га врати мајци.

Свекрва после „накончета“ додаје млади сито у коме је жито, кита цвећа и „освојак“ вуне.⁴⁷ Млада баца жито међу сватове, киту цвећа међу младеж, а сито са вуном на кров од куће.⁴⁸ Затим, младу са кола или са коња обично скида старојко, а негде и девер.⁴⁹ Уколико је девер нејак обично му онда помаже старојко. Старојко ставља пред кола столицу на којој је јастук од перја и млада стаје прво на јастук, а после улази у кућу. Младу уводе у кућу девер или старојко. Кад уводе младу у кућу онда девојке певају песму:

„Скин’се Јано (или како јој је име)
Са доброг коња,
Брату си ми коња уморила,
Ниси ми га од оца довела.
Нисам му се сама наметнула,
Просио ме и харчио благо,
Данас ме је одвео од мајке.“

Свекрва сачекује младу на вратима куће и даје јој погачу на којој је со. Млада узима погачу, лизне со и улази у кућу, погачу ставља на синију. Међутим, у селу Језеру свекрва на вратима даје млади бардак са ракијом „да пије лечке, да буде срећна“. Млада узима бардак, пије ракију и додаје младожењи који то исто уради и улазе у кућу.

У Кованици младу са коња скида старојко и она стаје на „губерицу“ (вунена простирка) која је прострта од кола до улазних врата. На прагу је сачекује свекрва и даје јој погачу, литар вина и коцку шећера.⁵⁰ Млада ставља коцку шећера једним крајем у

⁴⁵ Упор. Саватије Грбић, стр. 178; Ст. Мијатовић, стр. 40

⁴⁶ Исто.

⁴⁷ Упор. нав. дела, Саватије Грбић, стр. 178; Сава Милосављевић, стр. 166

⁴⁸ Исто.

⁴⁹ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 165

⁵⁰ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 179

уста, а други крај узима младожења и тако поделе шећер.⁵¹ После тога улазе у кућу. Кад уђе млада у кућу онда је жене наговарају „погледај ћери у „комин“;⁵² Она погледа и оставља погачу и вино у наћве.

У Сладаји свекрва износи пуну совру пред снају на којој је проја, паница сира и со. Млада узима совру у руке и улази у кућу, а совру оставља код огњишта.

У свим селима обичај је кад млада уђе у кућу да свекрва седне на столицу, а млада њој у крило. Војвода обично узме врг с водом и пролије испод столице.⁵³ Сватови вичу да се свекрва помокрила од среће. У Јеловцу и Стењевцу био је обичај да млада дарује свекрву са чарапама, а свекрва младу новцем.

После увођења младе у кућу, ашчије „растурају“ и уносе невестињску спремју. Младеж у дворишту игра коло, а у кући или у дворишту поставља се трпеза за ручак.

Кад почне да се поставља ручак, младожења са својим, старосватским и кумовским момцима креће у село да зове на „частове“.⁵⁴ Обичај је да младожења носи јабуку коју зову „ваљавица“, у коју позвани забадају новац. Момци носе буклију на коју званице стављају вуну и тежину и то припада млади.

У Дворишту, кад младожења пружа јабуку званици обично каже: „Још ми треба једно перо“. Добијени новац припада млади.

У селу Јеловцу пре 80 година био је обичај да младожења кад доведу младу узме колац на који стави јабуку и у њу ставља цванцике. Онда крене у село са старојком, кумом и неколико сватова. Пред сваком кућом дочекују их званице и на јабуку стављају вуну, тежину, као и мало сена у бисаге „да могу да нахране госте“.

У неким селима првог дана када се приказују „частови“⁵⁵ млада дарује све присутне сватове.⁵⁶ Старојку и куму дарује обично: кошуљу, пешкир, чарапе, јастук „крпче“ итд., а деверу нешто мање: кошуљу, пешкир и јастук; свекру, свекрви, кумици, старосватици и јетрви по кошуљу; чаушу (свадбару) пешкир или чарапе, војводи пешкир и кошуљу, ашчијама чарапе, младожењским момцима пешкир итд. Осталим сватовима како коме: чарапе, назувице, тканицу, неко „крпче“ итд.; једино тада не дарује младожењу. У Јеловцу млада дарује старојка и сватове на завршетку свадбе. Тада јој кум и старојко скидају венац пред сватовима.

Дар који млада даје сватовима назива се „бочалук“. У Поповњаку и Жидиљу млада дарује сватове са даром који је добијен на буклију кад је свекар позивао на свадбу, а додаје и своје, које је спремила.

⁵¹ Исто.

⁵² Исто.

⁵³ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 41

⁵⁴ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 167

⁵⁵ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 167—169; Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 62. И код Крашована сачувао се обичај доношења и приказивања частова.

⁵⁶ Упор. нав. дела: Јован Живојиновић, стр. 66; Саватије Грбић, стр. 184; Ст. Мијатовић, стр. 45

После даривања сви сватови попију по три ракије и наздраве младенцима: „Нека су срећни! Да буду дуговечни, да се не омразе!“ Или: „Да се омразе као со и хлеб“ (у ствари да не могу једно без другог).

После испијања здравице старојко прекрсти младенце и наређује младожењским момцима да донесу „частове“ на коме је це-дуља са именом, те пред сваког свата стављају његову „част“. Када они то потврде, онда старојко узима са кумом погачу и ломе је над столом. То исто ураде и остали сватови са својим погачама, које ломе са својим суседом. После ломљења погача руча се. Испред старојка и кума је и колач „саборник“, на који сваки гост ставља новац који се даје млади.

Прво се једе оно што је домаћин припремио, а потом оно што су сватови донели на „частове“ (погача, сир, прасе, јагње, колачи, пиће). У неким селима је обичај да цело село долази и доноси „частове“. Оно што се не поједе од „частова“ на свадби остаје домаћину. Частови се обично приказују напољу па и када је ружно време.

За време ручка млада се налази у другој соби са младожењом, свекрвом, девером, девојкама и младожењским момцима. Пред њима је постављена совра на којој је погача, шећер и вино. Шећер је прво узимао младожења па млада. У неким селима младенци су јели са девером и младожењским момцима и „глуву проју“.

За време ручка свадбар (чауш) или војвода узму јабуку и кроз њу провуку вуну, ставе је у суд са водом и пред сваким сватом окрећу јабуку и прскају га као „као ваљавичар у ваљавици“. Гости плаћају, дају прилог у новцу, који припада млади.⁵⁷

Млада улази првог дана међу сватове, али не седа за сто. Први дан после ручка одигра се коло које поведе младожења са младом. Кад се одигра то коло млада не мора више да игра. У старо време свирало се на свадби уз гајде, карабе и ћемане, а у новије време у трубу и хармонике.

На свадби девојке певају различите песме, као:

Ал'су лепи два цвета плаветни,
 Још су лепши два брата рођени!
 Млађи братац старијем говори:
 „Јел'се жени, јел'ћу да се женим“.

Ал'је лепо на прозор Јатинче,
 Још је лепше у мајке јединче!
 Ал'је лепа на прозор Калина,
 Још је лепша где два брата има!

9. Свођење младенаца у ложницу. — Првог дана свадбе младенце своди у ложницу свекрва кад испрате сватове.⁵⁸

⁵⁷ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 43

⁵⁸ Упор. нав. дела: Јован Живојиновић, стр. 66; Саватије Грбић, стр. 184; Ст. Мијатовић, стр. 45

Међутим, у неким селима младенци иду на спавање иако сватови остају и даље да се госте.

У старије време у Језеру и Поповњаку био је обичај да прве ноћи са младом спава старојко или девер. У Стењевцу обичава се да млада прве ноћи спава са попом (по народној традицији сматрало се у народу да то ваља). Обичај спавања младе са старојком и девером изобичајен је још пре 50 година.

У Поповњаку младу води на спавање младожењина сестра, а ујутру је буди свекрва.

10. *Крај свадбеног пира.* — Млада се ујутру рано дизала и ишла је на воду са заовом и девојкама, а у неким селима са девером и девојкама.⁵⁹

Млада се на води умије и онда доноси воду кући којом полива укућанима, куму и старојку да се умију.⁶⁰ Свекар после поливања дарује младу са паром. Некада је био обичај да млада опере ноге свекру. У данашње време у Дворишту неко од сватова узме циглу, да тобоже опере ноге свекру. Млада је морала ујутру кад устане да очисти обућу свекру, свекрви и младожењи и тек онда да иде по воду.

Кад млада устане изјутра, свекрва са женама из куће одлазила је да „гледају младину постељу“.⁶¹ После „гледања постеље“ настаје песма и веселје и сви који послужују на свадби прво се добро почасте па онда приступају послу.

Пошто је полевала сватове да се умију, млада ставља венац на главу и иде са младожењом, свекром, свекрвом те носи здравицу (окићено бардаче) код старојка где их он дочека.⁶² Ако су старојко и кум из другог села, онда су обично ноћивали у некој пријатељској кући. Том приликом млада носи и дар старојку те га дарује. На дар је носила према имовном стању: кошуљу, чарапе, јастук, пешкир итд. У старије време млада је морала да полије старојка и да му почисти кућу. Данас је то изобичајено. Млада са својима код старојка буде послужена прво са кафом, ракијом и онда са старојком иду по кума, где се задржавају мало и буду послужени, затим по девера, војводу и редом за све старешине на свадби и пред подне се враћају младожењиној кући.⁶³

У Кованици старојка испраћа млада са младожењом и сватовима, и то до његове куће. Прво се свраћа на извор, а понесе се сапун и пешкир. Старојко се умије на извору и млада мора да га послужи шећером и водом.

Ако је старојко из другог села па га не посети млада са својима другог дана свадбе, онда то уради прве недеље, а негде и о празнику.

⁵⁹ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 46

⁶⁰ Упор. Саватије Грбић, стр. 190; Ст. Мијатовић, стр. 46

⁶¹ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 189

⁶² Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 190

⁶³ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело стр. 64; Саватије Грбић, нав. дело, стр. 190—191

У Дворишту обичава се кад се млада враћа са старојком, кумом и осталим старешинама, да их на капији младожењској сачекају двојица момака и ставе карлицу са водом и у њој држе две мотке. Они не дају никоме да уђе док „не плати“.⁶⁴ Овај обичај није познат у осталим селима.

Другог дана сви сватови доносе „частове“,⁶⁵ по погачу и тањир сира. Тада седају за сто млада и младожења између кума и старојка.⁶⁶ Младожења седи до старојка, а млада до кума. Прво се износи кафа, па љута и мека ракија, и на крају сватови стављају своју погачу и сир пред себе а износи се и од „праци“ (прасетине) што је остало од претходног дана.

После ручка је игранка која траје до мрака. Обично другог дана увече свадба се „растура“, а трећег дана се госте они што су послуживали на свадби (ашчије) и њих двори млада.

У Стрмостену кад се свадба „растура“, устаје старојко, узима „саборник“ и води „шарено коло“ у које се „ухвати млада и младожења“.⁶⁷ Док се игра коло старојко држи „саборник“. Сватови наваљују на старојка да му отму „саборник“, али он се брани са штапом. Кад се заврши коло онда старојко са кумом ломи „саборник“ над главама младенаца. Сви сватови се отимају о комад „саборника“. Старојко налит са саборника даје млади. После тога старојко одлази и свадба се завршава.

У Стењевцу другачији је обичај на завршетку свадбе. После играња шареног кола ломи се „саборник“ и старојко скида венац младој с главе⁶⁸ и тек се тада растура свадба. Раније је био обичај да се узме од сваког јела и пића са совре у један тањир. Ашчије шчепалу старојка и ставе га на столицу, окренуто леђима према капији. Носе га натрашке и цело време га хране са оним јелом из тањира. За то време свирачи свирају и сватови иду за старојком кога носе кроз двориште. Кад дођу до капије изнесу га напоље, затворе врата и тако се свадба заврши.

У Језеру старојко са ашчијама ломи „саборник“ изнад глава младенаца који стоје после играња „шареног кола“. Са свадбе прво одлази девер па кум и на крају старојко.⁶⁹ У овом селу шарено коло играју свекар и свекрва.

У Кованици обичај је кад се одигра шарено коло и изломи „саборник“ над главама младенаца да им онда старојко говори о браку, послушности у кући и међусобном слагању. Посебно говори млади да је дошла у ову кућу да слуша и мало дете као и мачку јер су старији од ње а да има времена када ће и она бити старија. Такође, у Кованици кад се појаве „котарције“ — они који нису били позвани на свадбу значи да је свадба завршена.

⁶⁴ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, 174

⁶⁵ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 175

⁶⁶ Исто.

⁶⁷ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 177

⁶⁸ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 171

⁶⁹ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 67

У Дворишту кад је свадба завршена старојко не може да се поврати назад у кућу. Или, ако старојко по завршетку свадбе неће да иде из куће, младеж лупа у канте и примора га да оде.

11. *Поођани*. — До данашњих дана одржао се обичај „поођана“.⁷⁰ Обичај је да поођани долазе у једну недељу или празником по свадби кад се пријатељи договоре. То може бити недеља или слава, а некад и Ускрс. Ако поођани дођу на Ускрс, обичај је да, баба носи зету колач у који је испечено девет пободених јаја, а ћерци „младин колач“ и погачу. Наиме, у неким селима када сватови одведу младу у младожењину кућу, онда је обичај да младини родитељи долазе другог дана на ручак са „својином“⁷¹ (фамилија од двадесет-тридесет душа). Поођани носе погачу, прасе, сир и вино. На један сат испред поођана иду два момка из куће (обично браћа) и носе „девојачки колач“. Колач је украшен разнобојном вуницом⁷² и власима вуне, а на њега се ставља и новац који је мајка добила од свекра кад се одржавао обичај „мира“ или од девојачке спреме.

Кад младићи донесу колач онда се прво пуца из пушке или пиштоља и ставља се пред старојка. Овај дарује колач, што ураде и остали сватови.⁷³ Старојко даје тај новац младој.

После два сата од доношења колача долазе и младини родитељи са гостима. Опет настаје пуцање и не воде их у собу где су сватови него у посебну собу где се посебно поставља ручак за њих. Поођанима се придружују и она два младића што су донели девојачки колач. Обичај је да младини родитељи ломе погачу што су донели на поођане, а у Поповњаку свекрва спрема другу погачу коју ставља у торбу пријатељима. Кад се врате кући онда они ломе ту погачу.

Кад долази у поођане мајка доноси ћерци котарицу са плетивом, кудељу и освојак вуне.⁷⁴ У Јеловцу и Стењевцу уместо котарице мајка јој доноси пољопривредни алат: срп и мотику. У Поповњаку младин пољопривредни алат (срп и мотика) ношен је заједно са њеном спремом. У Поповњаку млада дарује своје родитеље обично са чарапама и наглавцима.

У Кованици поођани на колач, ставе и опанке за младу поред новца.

После ручка игра се коло а увече одлазе својим кућама. Испраћају их пријатељи са младенцима.⁷⁵ Поођани не остају да ноће.

⁷⁰ Упор. нав. дела: Ст. Мијатовић, стр. 47; Сава Милосављевић, стр. 183; Саватије Грбић, стр. 191

⁷¹ Dr. Ghita Pop: Taschenwörterbuch der rumänischen und deutschen Sprache, Berlin—Schöneberg 1911, својина у румунском речнику од *svoli*, проширити се.

⁷² Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 183; Саватије Грбић, стр. 192.

⁷³ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 192

⁷⁴ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 47

⁷⁵ Упор. нав. дела: Саватије Грбић, стр. 194; Ст. Мијатовић, страна 48.

Данас је обичај да поођани иду младој у походе одмах после неколико сати када одведу младу. Одлазе како кажу у народу да и они „протерају свадбу“.

12. *Поврћање*. — Зову га и пријатељско „поврћање“.⁷⁶ То бива кад млада са младожењом, његовим родитељима и осталом фамилијом први пут после свадбе одлази у свој род. Обично у „поврћане“ иде непаран број — 17 до 19 учесника. На „поврћању“ свекрва спрема погачу, паницу сира и суд вина. Погача која се носи на „поврћање“ слична је младином колачу и ишарана је разнобојном вуницом. Свекрва на њу ставља „освојак“ вуне или тежине. На „поврћање“ иду прво гости а после два сата за њима доноси погачу младожењин брат или сестра. Погачу прима младин отац и њу ломе пријатељи на крају гошћења. Кад изломе погачу пријатељи одлазе. Гости не спавају већ се само госте.

У Језеру кад млада иде у свој род кажу „иде код мајке“.

Пријатељи се договоре кад ће бити „пријатељско поврћање“. Негде се оно обавља после недељу дана а негде прође и дуже времена.⁷⁷

У Јеловцу обичај је да млада кад пође у свој род ставља венац на главу и носи га све дотле док се не поврати младожењиној кући. На поврћању млада не носи својима никакав дар. Иду само на ручак.

У Дворишту обичај је да се иде на „пријатељско поврћање“ трећи дан свадбе. Испред гостију иде млада, која и прва улази у кућу. Њени спреме врећу у којој су вунени клупчићи и како она уђе ставе врећу иза врата. Млада седа на врећу и после кратког времена устаје, а њени изруче врећу са клупчићима, које растуре по целој соби. Ово раде, према народном веровању, да би се млада лакше породила. И овде је обичај да се не ноћи код младиних родитеља.

Кад девојка одбегне свадба се обавља код момкове куће и траје два дана. Али после се сви сватови са младенцима поврћу младиној кући и свадба траје још један дан. У овом случају свадба се растура из младине куће. Старојко у младиној кући игра „шарено коло“, ломе „саборник“ и скида венац млади.

13. *Брак отмицом или бекством*. — Девојке су се и раније као и сада понекад удавале без сагласности родитеља, било да је отму или да сама одбегне. Обично су отимали девојке које су миражδικе.⁷⁸ Момак вреба девојку и кад је сретне са друговима је одвуче својој кући без њеног пристанка. Негде је родитељи помоћу власти поврате кући. Међутим, у овом крају је била срамота за девојку да се поврати кући иако је често одведена у најсиромашнију кућу она остаје да живи у њој. Често девојка на суду

⁷⁶ Упор. нав. дела: Јован Живојиновић, стр. 67; Ст Мијатовић стр. 48; Саватије Грбић, стр. 195; Сава Милосављевић; страна 180.

⁷⁷ Упор. Ст. Мијатовић, стр. 48

⁷⁸ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 132.

одрекне да је отета, већ каже да је добровољно отишла. Таква девојка, ако се врати кући, теже се удаје. Отету девојку у селу сматрају „орезиљену“ и она мора да остане код момка. И у случају кад се девојка отме правила се свадба.

Данас се девојка обично договори са момком. Она се искраде са другарицом, која је допрати до места где је сачека момак са неким другом. Кад одбегне од куће девојка гледа да понесе нешто боље од одела и одмах се пресвуче. Често је обичај да се девојка за бекство договори с момком преко неког трећег. Обично је доводи наводација, а сачекује је момак. Има случајева да девојка и сама доспе код момка, и тада је у неповољнијој ситуацији — мора све да трпи јер је сама дошла. Некад је момак одведе прво у комшилук, где остане два до три дана, па тек онда прелази код момка у кућу. Кад девојку доведу момковој кући оглашава се пуцњавом⁷⁹ а доведу се и свирачи који свирају у гајде.

Девојка одбегне и са дозволом родитеља. Прво просци долазе да траже девојку, а њени родитељи их одбију. После тога девојка бежи. То је привидно одбијање због трошкова око свадбе. Свадба се одржава и у случају да је млада трудна. Млада може да иде на венчање из момкове куће, али је обичај кад прође „мирење“ међу пријатељима да се она уочи венчања врати својој кући а ујутру долази по њу момак са сватовима.

*Мирење.*⁸⁰ — У неким селима обичај је да одмах по одбегавању дођу девојчини родитељи код момка (нарочито ако је девојка одбегла са знањем родитеља) и онда гледају да се пријатељи сложе.

Родитељи дају ћерци пару, а домаћин износи пиће и договоре се кад ће се обавити свадба. Девојка не одлази у родитељску кућу кад одбегне све док се пријатељи не измире. Девојка одлази код својих после свадбе са младожењом и његовим родитељима.

У неким случајевима девојчини родитељи одуговлаче са измирењем и до годину дана, али се на крају ипак измире. У овом случају увек неко од момкове фамилије посредује да дође до мирења. То може да буде и добар комшија који одлази код девојчанинх родитеља. Он одмах не говори зашто је дошао, већ прво разговара о свему другом и тек касније у разговору наводи да је дошао да посредује да се пријатељи измире. Девојчини родитељи после наговарања попусте и договоре се кад да дођу пријатељи на „мир“.

На мирење момкови родитељи обично носе дарове младиним родитељима као и осталој фамилији која живи у кући. Свекар носи кожух, грудњак и „крпе“ (марама). Свекрва носи погачу, литар ракије и заструг сира. Кад дођу момкови родитељи онда их сачекају младини родитељи, поздраве се и прво пију по неку ракију и на трећу говоре зашто су дошли. Свекар изнесе дарове а свекрва ставља погачу на сто. Свекар покрива погачу новцем док младин отац не каже „доста“. Девојчина мајка покупи новац са погаче

⁷⁹ Исто.

⁸⁰ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 138.

и један део задржи а остало врати пријатељу.⁸¹ Погачу ломе пријатељи, после тога вечерају и одлазе кући.

Интересантан је обичај око „мира“ у Сладаји. Кад се ломи погача девојчина мајка одмах ставља другу у торбу пријатељу. Случај узајамног враћања погаче не јавља се у околним селима.

Некад се и о „миру“ договоре кад ће бити свадба, у који дан, али је најчешће сутрадан по мирењу.

14. *Домазетство*. — Код Срба местимично се јавља и обичај домазетства.⁸² Наиме, ако је девојка јединица или у кући нема мушке деце, родитељи су доводили зета у кућу.⁸³

Свадебни обичаји кад момак оде жени на мираз мало су другачији него кад девојка одлази момку у кућу. Свадба се одржава само у девојачкој кући, а момак одлази са родитељима и сватовима. Обично се пријатељи међусобно договоре чије ће бити старешине у свадби. Обично са момкове стране је кум и младожењски момци, а остале старешине су са девојчине стране. Ретки су случајеви да момак доводи све старешине на свадбу. Ако Влах долази на мираз у српску кућу, кум је такође Влах, а старојко и остале старешине Срби.

Данас је обичај да „миражција“ кад одлази невести у кућу носи спрему као што то чини млада: намештај, постељину и део имања.

II. Свадебни обичаји код Влаха

1. *Момаштво и девојаштво*. — Код Влаха кад девојке почну да плету косу у једну кику преко чела, сматрају да се већ задевојчила, и да је за удају. Тај начин чешљања зову „моц“. Тако почињу да се чешљају од 12. године. У Језеру исти је обичај био код Влаха и код Срба, да су родитељи уговарали да им се деца узму још док су у школи, а чим изађу из школе одмах су правили свадбу. Обично се младићи жене пре служења војске, јер код њих се сматра „матор“ момак или „матора“ девојка кад пређе 20 година.

Бракови малолетника били су у старије време честа појава, а сад се јављају само местимично. Законске одредбе забрањују бракове међу малолетницима.

Интересантна је појава да нема неударних и неочењених. Без разлике на природне недостатке свако нађе себи мужа или жену. Има случајева да се момак од 14 година ожени са много старијом девојком, као и обратно. Разлог оваквим браковима је двојак. Момак жели да осигура себи мираз и узима много млађу девојку. Кад је млађи момак, а девојка старија, то обично долази због радне

⁸¹ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 141.

⁸² Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 132, 167.

⁸³ О овој појави види опширније у раду „Село и породица у горњој Ресави“.

снаге. У оваквим браковима чест је обичај снахачества. Уколико невеста нема свекра, онда јој породица дозвољава да нађе неког у селу и да живи с њим, док јој младожења не буде способан за брак.

Момак и девојка упознавали су се у колу, код стоке, празником и на сабору. Сами су се договарали о склапању брака па су тек онда обавештавали о томе своје родитеље.

У старије време момци и девојке су се сами упознавали. Родитељи су се питали само кад треба да се младенци узму. Често се догађало да се пријатељи не споразумеју или им нешто није у вољи (кућа, момак или девојка), па се онда дешавало да девојка одбегне.

2. *Уговор*. — Обичај кад момкови родитељи долазе да гледају девојку зове се „уговор“. Они су обично знали да ли се момак загледао у коју девојку. Водило се рачуна каква је девојка и из какве је куће. Девојчини родитељи водили су рачуна исто тако да ли је момак радан, тј. да није беспосличар.

И код Влаха пре него што родитељи иду да гледају девојку наводација иде да посредује код девојке за момка.⁸⁴ Он одлази да пита за девојку и тек после тога одлазе момкови родитељи у просидбу.⁸⁵ Уговор се одржава увече. У девојчиној кући спреми се вечера, свирачи свирају и игра се коло. Када је уговор, онда се прво пита девојка да ли хоће да пође за момка,⁸⁶ а после питају и момка хоће ли да се ожени том девојком. На уговору се договоре кад ће се обавити „пецање“.⁸⁷ Има случајева кад је девојка малолетна да се одмах после „нунте“ одведе момковој кући, где живи све док не постане пунолетна и онда се обавља свадба и венчање.

3. *Пецање*. — „Пецање“ је прошевина, а обавља се после уговора на 7 до 15 дана. „Пецање“ је обичај белега или залога кад се момак и девојка узајамно даривају. У старо време (пре 70 година) давао се на „пецање“ прстен, девојка момку или момак девојци.

Девојка је даривала момку том приликом кошуљу, чарапе, шал, а у новије време и џемпер. Момак је давао девојци дукате — према имовном стању. Обично је давао један велики и један до два мања. После овога рата момак не проси девојку без дуката, а уколико их нема мора да их набави. Поред тога, даривао ју је са нешто одела. Данас је обичај да момак доноси девојци поред дуката и цело одело. На „пецању“ је узајамно даривање момка и девојке, док се остали не даривају.

Кад момак дође на „пецање“ даје девојци „плоску“ у којој је ракија. Она је прима и даје свом оцу.⁸⁸ Он узима „плоску“, пије из ње и додаје жени, која исто уради и даје даље присутнима док се сви не обреде.

⁸⁴ Упор. Др. Стеван Мачај: Црноречки округ — Гл. срп. ученог друштва 73, Београд 1892, стр. 113.

⁸⁵ Исто.

⁸⁶ Исто.

⁸⁷ Реч непознатог порекла, нема је у речницима.

⁸⁸ Упор. Ст. Мачај, нав. дело, стр. 114

Био је обичај да девојку после „пецања“ одмах воде момковој кући, а и свадба се одржавала одмах. Има случајева да одведу девојку са „пецања“, а свадба се одржи тек после годину дана. Чешћи је обичај да се свадба после „пецања“ обави кроз месец а највише два, док се пријатељи и девојка не спреме за свадбу. Раније је било тешко обавити свадбу.

На „пецању“ пријатељи се договоре шта девојка треба да донесе од одела, спреме, а шта у мираз, као и шта треба да спреме пријатељи. Пошто се обави „пецање“, девојка је одлазила пре свадбе у посету момковој кући, а и свекрва је посећивала девојку. На „пецању“ се одреди кад ће бити „токма“,⁸⁹ дан кад ће доћи сватови да воде девојку.

4. *Девојачка спрема, мираз и невестинско рухо.* — Младу зову „гуови“⁹⁰ а њену спрему „цуваљи гуови“. Она је морала да спреми 3—4 кошуље — „кимјаше“, чарапе (више пари), калцуње, зубун, „шубу“⁹¹, неколико пари тканица, мараме, „кицеље“ итд. Од спреме: шест губера и губерица (ћилима раније није било код Влаха), 3—5 јастука (и код Влаха девојка која носи пет јастука сматрала се богата). На једном јастуку спавали су младенци, а остали су се чували у сандуку. Прво је спремала за дар куму и старојку: појас, кошуљу, чарапе, тканицу, пешкир. За девера, чауша, барјактара“, „гађитур“ (они који послужују на свадби), свекру, свекрви по кошуљу, а осталој родбини сваком по неки дар, чарапе, тканицу, марамеце итд.

После другог светског рата ушло је у обичај да млада дарује куму и старојку по јастук.

У старије време кад је девојка вођена на коњу спрема је ношена у бисагама „гисаж а ла гуове“. Обично су бисаге стављане на коња иза младе. Каснији је обичај ношења спреме у сандуку „цуваљи“. После овога рата млада носи и намештај.

У старије време Власи нису давали у мираз стоку и земљу, већ само невестинску спрему и одело. После првог светског рата ушло је у обичај да се даје у мираз земља и стока. Местимично се то и раније обичавало, али су то били ретки случајеви. О овоме се детаљније говори у раду „Село и породица“.

Младожењин отац мора да донесе младој одело.

Раније је свекрва морала да изатка за младу венчано одело и да купи вал. Кум је доносио „сувоњ“⁹² (младина капа и покривало за лице), а паре за накит главе, цвеће и перје спремала је девојка. Преко „сувоња“ стављало се перје.

5. *Свадба — „нунта“.* — Кад се пријатељи договоре да ће бити „нунта“⁹³ онда се на 15 дана раније почну звати сватови. У Влаха је обичај да се једног дана у селу одржава само једна свадба, јер и код њих цело село учествује у свадбеном весељу.

⁸⁹ „tokma“ румун. реч од tocmăi, тачно, управо баш.

⁹⁰ Реч непознатог порекла, нема је у речницима.

⁹¹ „šuba“, рум. реч од șuba, дугачак кожух.

⁹² „suvonj“, рум. реч од suvelcă, врста сељачких кецеља

⁹³ „nunta“, рум. реч од nuntă, свадба

Сватове позивају девојчин и момков отац. Момков отац позива у сватове са буклијом, а девојчин са плоском. Буклију у домаћиновој кући окити са пешкиром и чарапама.

Обичај је да се прво зове кум (који је код њих најстарији у свадби), старојко и остале званице. Све званице стављају на буклију: пешкир, марамицу, чарапе, а неко ставља и новац. Добијени дарови на буклију носе се домаћиновој кући и припадају младој. У исто време младожењин отац опомиње домаћина на „ред дуговања“. Домаћин који прави свадбу дужан је да запише шта му је ко дао на буклију или донео на свадбу. Када га неко позове на свадбу обавезан је да слично он приложи. Зато и подсећају када дају здравицу на „ред дуговања“ (оно што дугује): прасе, јагње, вино, ракију итд. Све дуговање мора се донети на свадбу. Уколико званица нема да врати оно што дугује, на место тога купује у тој вредности судове.

Обичај је да после домаћина сви укућани пију здравицу и долију пиће у буклију, јер треба да је увек пуно. Тако обиђе све куће у селу.

Обичај је да младожења уочи свадбе позива госте да се мало почасте и забаве и то се зове „мунта“.⁹⁴ Они које позивају момков и девојчин отац долазе рано у недељу ујутру, пре него што се пође по девојку.

6. *Старешине на свадби.* — Кум влашки „наш“⁹⁵, најстарија је личност на свадби, за разлику од Срба код којих је то старојко. Кум не може да буде неко од фамилије. Влах неће узети за кума комшију. Сматра да кум треба да је што даље да не дође до свађе са њим. Крштени кум и венчава. Старојко је младожењин ујак (мајчин брат). Девер по влашки „кумнете ђмне“⁹⁶ је младин или младожењин брат. У матриликалном браку девер је младин брат, а у патрилокалном браку девер је момков брат. Он се зове ручни девер, чува младу за све време свадбе и одлази са младом и у младожењину кућу где чува младу док се не заврши свадба. Девер не сачекује младине родитеље кад долазе трећи дан свадбе. Код Влаха нема војводе у свадбеним обичајима.

Чауша зову „моша“.⁹⁷ То је обично млађи човек који уме лепо да прича. На главу стави „перушине“, око врата венце паприке, а на лице стави браду и бркове од вуне. Старешине на свадби имају момке који носе барјак — „нунташ стагари“.⁹⁸ Има их шест — по два из младожењине, кумове и старојкове куће. Пре него што се пође по младу за свадбу праве се три барјака, — „стег“ у момковој, кумовој и старојковој кући. Барјаке су правили од мараме, коју су стављали на мотку чији је врх украшен разнобојним перјем

⁹⁴ „munta“ од итал. речи multa, глоба у Рјечнику Југ. академије

⁹⁵ „naš“, рум. реч од naš, крштени кум, венчани сведок

⁹⁶ „kumnat“, рум. реч од cumnat, девер, шурак

⁹⁷ „moša“, рум. реч од moș, старац, стари ујак

⁹⁸ „nuntaș stagiari“, рум. реч од stagiari, који припада по дужности да буде присутан.

од гуске „кокури“. Барјаци су се стављали испод кућне стреје, где су остајали док траје свадба. Барјак се после свадбе растурао а жене су мараму са барјака и даље употребљавале. „Гађитури“ су послужитељи на свадби. То су млађи отреситији људи, које изабере младин и младожењин отац. Обично их је о свадби по десет. Они долазе на свадбу у суботу ујутру, а одлазе у уторак увече пошто се погосте.

Код девојчине куће такође настају припреме за свадбу. У недељу ујутру млада се облачи у одело које јој доноси младожења на „пецање“ — „биљег“. Венац је куповао кум и давао младој. Раније су венац правили сами сељаци. Венац је био направљен од велике мараме од „фулара“. То младино покривало звало се „сувоњ“, и било је облика шиљате капе — као рог — испод које је она стављала на главу паре које су тешке по неколико кг (без венца), толико пара на глави да су јој се само очи виделе. Уз то је носила „сувоњ“ са велом који јој је покривао лице.⁹⁹ Обичај је да је млади лице покривено, што се код Срба не обичава. Код Влаха се до пре 40 година одржавао један обичај облачења који се састојао, да млади стоји на софри заједно са младожењом. Њему су стављали на десно раме пешкир а на лево тканицу. Мајка је младу опасивала својим појасом „киштур“. Кум је стављао млади „сувоњ“.¹⁰⁰ Овај обичај опасивања изобичајен је пред други светски рат. До почетка овога века, млада је носила велику набрану кошуљу — „кињашу“. На први дан свадбе млада је добијала дарове од сватова кад су долазили на ручак. Она је дарове стављала у недра и то: јабуке, слаткише, шећер и остало, а сваког свата после даривања љубила је у руку. Када се напуне недра улазила је у кућу да их испразни.

7. *Токма*. — „Токма“ је обичај који је везан за одлазак сватова по младу. Оно је само дан када се иде по младу. Сутрадан је свадба. „Токма“ је одржавана са свим обичајима везаним за њу до 1925. године, од када су ти обичаји упроштени.

Кад пође младожења са родитељима и осталим сватовима по младу, облачио се у бело сукнено одело. Кад дође у близину девојачке куће сврати у неку пријатељску кућу и пресвуче се у црно одело од ваљаног сукна. На себи је имао кошуљу, чакшире, гуњче, прслук, на ногама вунене чарапе, опанке од свињске коже, на глави ердељску шубару од црне овце. Сватове сачекају у девојчиној кући, „гађитури“ прихвате коње, а онда прилази младин отац, поздравља се и уводи сватове у кућу. Младин отац се поразговара са њима, послужи их ракијом, и тек онда их пита зашто су дошли. Сватови одговарају да су пошли у лов и траг води у ову кућу. Домаћин онда донесе неку животињу: маче или куче и пита је ли то? Они одговарају негативно. Онда одлази и доводи неког младића преобученог у женске хаљине, са ниском црвених паприка око врата, и изводе пред младожењу или изведу девојчицу од 7—8

⁹⁹ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 156.

¹⁰⁰ Исто.

година обучену у невестињске хаљине и питају да ли је то тај лов што су изгубили? Сватови опет одречно одговоре и младожења обично дарује дете неком паром и каже: „Да је жива и да порасте“. За све време разговора млада је у другој соби са девером. После последњег одбијања девер доводи младу. Води се рачуна ко ће кога први од младенаца угледати. Међутим, млада се увек постави тако да угледа прва младожењу. Кад младу изведе ручни девер пред сватове онда прилазе сваком свату почев од кућа и љубе руку девер па млада. Кад дођу до младожење онда девер пита је ли то лов што су изгубили? Младожења потврди и даје младој буклију, коју она узима и даје оцу. Сви горе поменути обичаји могли су се обавити да се девојка одведе, а да се свадба обави касније. Чешће је обичај кад се дође по младу да се обави и свадба.

Раније је био обичај кад се дође по младу да се остане и по 24 часа у кући и да се тек сутрадан крену са њом и њеним „дреама“.

Од 1925. године изобичајили су се обичаји око „токме“. Сватови кад долазе по младу пију здравицу у момковој кући и то прво домаћин, кум, старојко, па остали. Обичај је да младожења увек иде по младу са сватовима. Ако је млада из другог села, онда сватови крећу увече, а кад стигну седну и пију преко целе ноћи до јутра и тек онда одлазе са младом на венчање.

Раније је обавезно младожења морао да иде по младу на коњу. Уколико није био довољан број коња, јахао је само младожења, а остали су ишли колима, чезама и пешице. Сви су сватови били наоружани. Гости о свадби су родбина и пријатељи са младине стране. И они су морали бити наоружани. Сватови су пуцали кад крену из момкове куће и кад се приближавају девојчиној кући. На челу сватовске поворке иду барјактари, а за њима следе кум, старојко, младожења и остали. И код Влаха је исти обичај као и код Срба — да по младу иде већи број сватова. Раније је био обичај да сви сватови оките своје капе разнобојним гушчијим перјем.

Кад долазе гости на свадбу у младину кућу (родбина са стране), на капији их сачекује млада са девером. Девер држи буклију и поздравља се са гостима, а затим им пружа буклију да пију здравицу. Млада љуби у руку госте, а они је дарују новцем. Као и код Срба, код Влаха је обичај да сватови пред девојачком кућом прво гађају јабуку и тек кад је оборе могу ући у „обор“ (двориште). Барјактари пободу барјак за стреју, а сватови поседају за сто. Свадба се одржава у дворишту, а у случају ружног времена у кући. Девер изводи младу. Он се прво поздрави с кумом, старојком и осталим сватовима. Уз њега је млада и она се здрави и сваког свата љуби у руку, а они је дарују новцем. Кум и старојко дају по 100, а остали сватови по 50 динара.

Докле траје свадба девер је стално уз младу. Он је чува да је неко не украде. Ако се то деси, кум и старојко одлучују колико девер има да плати да му се поврати млада. Био је обичај да млада пре поласка на венчање стави деверу преко рамена пешкир и пар тканица, а за шубару с десне стране киту цвећа, у којој је нека пара.

8. *П о м и р е њ е*. — Кад се обавља обичај „помирење“, у младиној кући домаћин мора да направи погачу која се износи на сто

пред кума и старојка. На погачу прво ставља новац младин отац па момков, и тако три пута док се погача не покрије новцем. Младин отац узима новац и ставља на страну, али у већини случајева враћа пријатељу већи део новца. Ако је младин отац сиромашнији не враћа новац пријатељу, него га употреби за трошкове око свадбе. На помирењу дужан је младожењин отац да донесе свињу од 100 кила, „џбан“¹⁰¹ са ракијом и „бурч вина“. После помирења се покупе дарови и старојко води евиденцију о томе шта је ко донео. „Гађигури“ носе дарове. Списак дарова (јела и поклона) старојко даје домаћину да зна шта коме треба да узврати. Млада и младожења не седају за сто заједно са сватовима. Они једу у одвојеној соби са девером и младим другарицама. Од пре 40 година изобиљачајено је да младенци једу у одвојеној соби, већ и они седају за сто са осталим сватовима.

У Влаха кад сватови крену са младом изнесу младину спрему у сандуку на који њени родитељи седну. Њима прилази младожења, љуби их у руке и вуче их да устану са сандука у коме је спрема. Старци устају и кажу: „да се браните по сунцу и ветру, и по лепом и по добру“. Младожења даје новац „баби“ за спрему. Приликом поздрава младожење са бабом (девојачком мајком) био је у старије време обичај да јој он откине дугме¹⁰² или узме белег, а „баба“ му је давала и корен неког плода који је узимала са тавана у чашу ракије. Корен плода младожења даје млади, који она ставља у недра ради плодности.

До пре 40 година девојка је уочи венчања месила бушен колач, који је на дан венчања стављала на десну руку.¹⁰³ После венчања, обично прве брачне ноћи, подели га и поједе са младожењом.

Кад крену сватови са младом на капији јој родитељи дају благослов, а она их љуби у руку и поздравља се са родбином.¹⁰⁴ Млада се не окреће према родитељској кући кад је сватови одводе. Ако воли да јој деца личе на њену фамилију, онда се окреће, у противном не. Сватови се враћају са младом истим путем. Ако је млада пунолетна сватови иду право у цркву на венчање (венчавали су се у цркви села Двориште). У старије време био је обичај да се обред венчања обавља код младожењине куће. Ако је момак отишао „на мираз“ — онда у младиној кући.

Није био обичај да млада пости пре венчања.

При повратку са венчања млади је са коња скидао старојко и простирала је свекрва младожењину кошуљу и нешто вунено, нашта је млада стала. Није ваљало да стане на земљу.¹⁰⁵ Свекрва је давала млади сито у које ставља плодове, босиљак, кудељу и хлеб. Хлеб и семе са цвећем млада је бацала међу сватове, а сито са вуном и тежином на кров куће. После тога млада љуби свекрву

¹⁰¹ У Вуковом Рјечнику, „џбан“, каца

¹⁰² Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 175

¹⁰³ Упор. Станоје Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 30
Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 55.

¹⁰⁴ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 63

¹⁰⁵ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 115.

у руку и улази у кућу. Млада после извесног времена одлази са кумом и младожењом у градину, где је испод дрвета стављена совра и кум подиже младу и ставља је на совру. Кум ставља младој „сувоњ“ на главу, она га баца и тај обред обавља се три пута. Трећи пут јој „сувоњ“ ставља младожења на главу и они се поврате у кућу.¹⁰⁶

До пре 40 година био је обичај да доведу младу младожењиној кући, где их сачека један млађи човек који није имао смртни случај у породици. Он одлази са младом у градину, подиже је на совру и додаје јој мало дете, које она три пута окрене, дарује га и враћа се у кућу. У Језеру је обичај кад младу доведу у младожењину кућу да је сачека свекрва са „синијом“ на којој је погача, со и „паница“ сира.¹⁰⁷ Младожења ставља младој крпу са „арбијом“ на главу (шипка којом се пунила пушка), а она је главом баца на синију. Тај обред се понавља три пута и млада са синијом улази у кућу. Увече, кад младенци иду на спавање, младу прати до собе свекрва.¹⁰⁸ Ако је момак отишао на мираз, онда младу до собе прати њена мајка. Постоји веровање, у вези са првом брачном ноћи, да ће онај ко први заспи од младенаца први умрети. Раније је био обичај да прву ноћ са младом спава старојко или девер. Овај је изобичајен. Остали су трагови тог обичаја у посећивању старојка од стране младе. Она га сутрадан по свадби обилази са младожењом и свирачима. Млада и младожења са старојком одлазе по кума и враћају се опет младожењиној кући.

Старојко остаје да преноћи у кући младожењиној само ако је из другог села као и остали гости који су са стране, а и „гађи-тури“ (они што послужују на свадби).

Кад млада устане ујутру посипа водом свекра и свекрву да се умију, негде она и почисти кућу.¹⁰⁹ После поливања млада и младожења одлазе код старојка и кума ако су из истог села и кад се отуда врате онда се руча. Обичај је да се и другог дана доносе „частови“ и узајамно се даривају.

Млада дарује кума, старојка и ручног девера са кошуљом, чарапама а раније и све госте за столом. Раније је млада требала да спреми пуно дарова за све учеснике на свадби, а после овога рата само за кума, старојка и девера. Другог дана свадбе млада је обавезно даривала свекра и свекрву са кошуљом, а ако је било и старијих у кући (баба и деда) млада је и њих даривала са „кожухом“ и кошуљом. Кад дарује свекра и свекрву млада је даривала и своје родитеље, брата, сестру, ујака, девојке на свадби (своје другарице) и сву родбину у момковој кући. Свекар и свекрва спремали су као дар пријатељима (младиним родитељима) обично: кожух, кошуљу и чарапе. Раније је био обичај да кум и старојко одређују колико ко има да плати млади за дар. Овај обичај плаћања дара изобичајен је. После даривања обавља се свадбени ручак. „Саборник“ до-

¹⁰⁶ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 171

¹⁰⁷ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 115

¹⁰⁸ Исто.

¹⁰⁹ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 116.

носи старојко и цело време свадбе стоји испред кума и старојка који га брижљиво чувају. „Саборник“ се ломи другог дана увече, када се растура свадба. Пре ломљења „саборника“ кум скида младој „сувоњ“ са дрвцетом од трешње, а у раније време са арбијом. Тај обичај скидања зове се „добур сувоњ де ла гуове“. После скидања вела старојко и кум узимају „саборник“ и кумовски колач (сличан колач „саборнику“) носе их више главе и напијају здравицу и мало полију колач вином. После тога ломе међусобно колач и један део дају младој, која иде са њим до капије, и носи сито у рукама у који ставља добијени део „саборника“ и кумовог колача, и то враћа у кућу. Део добијеног колача ако је јако сув даје се стоци, а уколико је свеж поједу га укућани. Кад се растура свадба младенце веже кум или старојка са повоцем — да се не би раздвајали. У старије време свадба се растура тек кад „гаћитури“ спреме качамак и погачу и пошто се то поједе.

Обично у понедељак увече излазе у двориште родитељи, кум и старојко и поседају. Иза њих дође млада, младожења и девер. Испред кума и старојка поређају се „гаћитури“. Испред њих ставља се „сенија“ (џаса) на којој је погача. Ручни девер прилази куму и моли да му опрости, руке се са њим и моли га да се може „растури“ свадба. За девером прилази млада и младожења љубе све у руку. Обред прилажења и љубљења руку од стране девера, младе и младожење понавља се три пута. Кум тобоже не пристаје, већ тражи да дођу „гаћитури“. Они износе пред кума и старојка качамак у бакрачу, који ови једу са месом.

Кад се „гаћитури“ поређају пред кумом и старојком онда их он пита како се ради у пољу, на њиви, код куће, како се живи, како се поштује старији итд. Кум поставља питање и како се оре, сеје, дрља, копа, бере кукуруз итд. „Гаћитури“ узимају мотике и њима показују горе наведене радње: орање, сејање, за дрљање узимају гранчице и показују како се влачи, па како се жање, како се жито повезује итд. После тога се сви ухвате за руке и газе као да газе пшеницу или сламу. (Представа вршаја). Све наведене радње обављају се да би се младенци упознали са свим пословима који их очекују у будућем животу, као и да се међусобно помажу. Кад се обави обичај са „гаћитурима“, кум даје дозволу да се свадба растури. Тада прилазе девер, млада и младожења и љубе руку куму, старојку и младожењиним родитељима. Након љубљења руку устаје домаћин и сви остали. Он узима бардак и наздравља и сви пију ракију. Узимају погачу са „сеније“, ломе је међусобно и после тога одлазе. Трећег дана свадбе био је обичај да „гаћитури“ одлазе са музиком у село, и код сваке куће ухвате кокош или пиле, обесе на чабрњак, и све то носе младожењиној кући. Од тога скувају чорбу и испеку пилиће да се почасте. Њих служи млада. Узимање пилића у суседним кућама је врста позајмице. Домаћин (младожењин отац) одмах не надокнађује те пилиће, већ чекају ред да се и у тим кућама неко ожени, па се на исти начин враћа „перутина“ (живина).

Обичај је да истог дана долазе младини родитељи са фамилијом. Овај обичај Власи зову „кускри“.¹¹⁰

9. *По ођани* — „кускри“. — Младини родитељи са фамилијом негде долазе трећег а негде четвртог дана иза свадбе у пооде младој, што се зове „кускри“. Данас је обичај да долазе одмах по одласку младе и док још траје свадба. Раније су долазили кад је млади скинут „сувоњ“ и кад се растура свадба. Остајали су у гостима један дан и онда одлазили кући. Девер није сачекивао родитеље. Он је одлазио са свима кад се растура свадба. Није било даривања тога дана и родитељи нису доносили никакав дар ћерци. У новије време донесе јој оно што она воли (нешто од одела или посуђа).

И код Влаха је обичај да млада после свадбе одлази у свој род. Она иде са младожењом и његовим родитељима.

Кад дођу „кускри“ обичава се да мајка опали ћерци шамар. (Сматра се да се то ваља). Млада никад није остајала дуже од једног дана у роду. Када одлази каже да иде код мајке а не у род.

10. *Брак отмицом или бекством*. — Код влаха као и код Срба стари је обичај одбегивања и отмице девојке. Код Влаха обично су бежале девојке које немају оца, јер нема ко да их спреми. У старо време вршене су често пута отмице девојке. Обично то је бивало кад је нека девојка миражџика. Момак се договори са два друга, сачека девојку негде на путу и на силу је одведе кући. Девојка одведена на силу морала је да остане у кући код момка. Ретко су родитељи хтели да врате девојку кући јер се сматрало да је то срамота, пошто је већ спавала са момком. Неки се пријатељи одмах измире, други после месец дана, док неки и за годину дана. Сматра се да се „душман“ — лош човек теже мири. Девојка која одбегне за момка живи у његовој кући док се пријатељи не измире. У оваквим случајевима обично неко посредује од фамилије или пријатеља да се пријатељи измире. Том приликом не носе никакве дарове. То је у случају ако не праве свадбу, а ако се одржава свадба онда су исти обичаји код помирења као и код Срба.

11. *Домазетство и невенчани бракови*. — И код Влаха је развијен обичај домазетства. Момак долази жени у кућу или како кажу „жени на мизаз“. Због малолетних бракова раширен је обичај невенчаних бракова. Сматрају да је лакше отпратити жену ако неваља или им није у вољи кад је невенчана. Пред други светски рат било је тешко добити развод црквеног брака, па се и услед тога није венчавало.

Пошто није склапан црквени брак, девојке су се често удавале по неколико пута. У таквим случајевима свадба се одржавала са свим обичајима и приликом друге удаје само у случају да девојка код првог мужа није била дуже од шест месеци. Када се девојка удаје по други пут избегавала је да се удаје за разведеног

¹¹⁰ „kuskri“, рум. реч од cuscria, ташта, пуница, мати, баба, свекрва.

човека због деце. Исти је случај и са разведеним човеком. Због наведених разлога често се жене из другог села.

III. Мешовити бракови

Женидбене везе између Срба и Влаха раније су биле ређе. Међутим, после другог светског рата оне су све чешће. Нарочито су чешће везе са селима где је мешовито становништво — српско и влашко.

Када се удаје Влајиња за Србина онда је најчешће долазила у влашкој ношњи, коју је тамо скидала и чувала у сандуку. Носила је само понеки „аљетак“. Има случајева да се Влајиња удавала и у српској ношњи. Ако се српкиња удавала за Влаха, онда је одлазила у српској ношњи и није мењала ношњу.

Свадбени обичаји приликом мешовитих бракова код Срба и Влаха у горњој Ресави одржавали су се у српској кући српски, а у влашкој влашки. Језик је био влашки и српски. Српкиње удате у влашку кућу брже су училе влашки језик него Влајиње српски. Срби који су отишли у влашку кућу на мираз обично су били сиромашни и служили су код богатијих Влаха и тако су се оженили са њиховим ћеркама. Србин кад оде у влашку кућу „на мираз“ примао је језик и обичаје влашке, само је задржавао српску ношњу а Власи га сматрају Влахом. Србин који узме Влајињу за жену обично је раније био старији момак или имао неки природни недостатак, а у већини случајева то је био удовац или разведен, са више деце. Срби који су се оженили Влајињом сматрају да су оне боље жене од Српкиња, послушније су и ређе напуштају мужеве.

*

* *

Свадбени обичаји у Срба и Влаха у горњој Ресави обилују многим истоветним радњама, мада постоје и неки обичаји који су специфични само за Србе или Влахе.

Једно од основних обележја и Срба и Влаха је чињеница да се рано жене. Ово је условило и појаву снохачества. Распрострањен је и матриликални брак — домазетство, као и појава великог броја невенчаних бракова, нарочито у новије време.

У оквиру многих предрадњи за увођење младе у младожењину кућу (позивање сватова буклијом од стране момковог и младиног оца, припремање за свадбу, тј. обичај реда дуговања, спремање младиног одела, одлажење по младу на коњима, трке младожењских момака, прављење барјака и „саборника“ итд.) и српско и влашко становништво има потпуно исте обичаје. При осталим обредима везаним за свадбу у многоме се истоветно понашају и Срби и Власи. Да поменемо само неке од њих који се упражњавају на сам дан свадба: долазак сватова пред младину кућу, гађање тиквице, обичај „мира“, плаћање младине спреме њеној мајци, испраћај младе, довођење младе на коњу и др. То се односи и на читав низ заједничких обреда приликом довођења младе у кућу. Карактеристично

је за обе групе становништва скидање младе са коња од стране старојка, увођење младе у кућу, елементи обреда приликом свођења младенаца, приказивање частова, као и даривање сватова од стране младе. Не треба изгубити из вида да обе групе имају обичаје „поођана“ и „поврђања“.

Специфично за Србе је да је главна личност на свадби старојко. Исто тако само Срби знају за прављење „мутаве“ или „глуве“ проје; приликом поођана у њих мајка доноси удатој ћерци котарицу са плетивом, или њен алат — срп и мотику. Код обичаја „поврђања“ млада ставља венац на главу, и то када први пут одлази у госте својој мајци. Тада она седа на џак у коме су клупчићи вуне.

Специфично за Влахе је да је главна личност на свадби кум, а да нема војводе. За Влахе је карактеристично то да нема неударних и неочењених. За разлику од Срба они воде младу са велом преко лица, а упражњавају и обичај „токме“. Приликом растурања свадбе у Влаха се обављају многе радње око упућивања младенаца у будући заједнички живот, при чему главну улогу има кум.

Milica Matić-Bošković

R é s u m é

COUTUMES NUPTIALES

Les coutumes nuptiales dans la région de la Haute Resava sont souvent identiques parmi les populations serbe et valaque, bien qu'il existe également certaines coutumes spécifiques pour l'un ou l'autre groupe ethnique.

Une des caractéristiques essentielles des Serbes aussi bien que des Valaques est le fait qu'ils se marient jeunes. Ces mariages précoces eurent pour résultat le phénomène de *snohačstvo* (c. à d. le beau-père étroitement des rapports sexuels avec la femme de son fils mineur, celle-ci étant généralement plus âgée que son mari, souvent encore impubère — n. d. tr.). Le mariage matrilocal — *domazetstvo* (c. à d. le beau-fils entre, après le mariage, dans la famille de sa femme) est également assez répandu ainsi que les concubinages, nombreux surtout dans les derniers temps.

Dans le cadre de nombreuses actions précédant à l'introduction de la jeune mariée dans la maison de son époux (invitation des convives de la part du père du fiancé ou de la fiancée au moyen de la *buklija* (un bidon spécial orné de fleurs et de rubans, rempli de vin, dont chaque convive doit boire une gorgée — n. d. tr.), préparation de la fête nuptiale, préparation du trousseau de la jeune mariée, organisation du cortège de cavaliers qui doit escorter la jeune mariée, courses de chevaux des cavaliers d'honneur — camarades du jeune marié, confection des bannières et des gâteaux etc.) Les populations serbe et valaque pratiquent des coutumes identiques. Les autres cérémonies ayant trait au mariage montrent également de nombreuses analogies chez les Serbes et les Valaques. Mentionnons seulement quelques unes qui sont pratiquées le jour même du mariage: arrivée des convives devant la maison, tir à courgette, cérémonie de réconciliation, paiement du trousseau à la mère de la jeune mariée, cérémonies lors du départ de la jeune mariée de la maison de ses parents et lors de son arrivée à la maison de son futur époux etc. Ceci se rapporte aussi à toute une série de coutumes pratiquées au moment où la jeune mariée franchit le seuil de sa nouvelle maison. Il est caractéristique pour l'un et pour l'autre groupe ethnique que c'est le chef du cortège

nuptial (*starojko*) qui fait descendre du cheval la jeune mariée. Les coutumes relatives à l'introduction de la jeune mariée dans la maison de son époux, à la présentation des cadeaux, à la distribution des cadeaux aux convives de la part de la jeune mariée etc. Il ne faut pas perdre de vue non plus que les deux groupes pratiquent d'une façon identique les coutumes se rapportant à l'échange des visites entre les familles alliées („*poodjani*” et „*povrčanje*”).

Il est spécifique pour les Serbes que c'est le „*starojko*” (chef du cortège nuptial) qui joue le rôle principal dans les cérémonies des noces. Une coutume spécifique des Serbes est aussi la confection du pain de maïs que la mère de la jeune mariée apporte lors de la première visite qu'elle rend à sa fille mariée dans sa nouvelle maison. A cette même occasion elle lui apporte aussi sa corbeille à ouvrage ou bien ses outils — faucille et houe. La jeune fille, de son côté, met une couronne de fleurs sur sa tête lorsqu'elle visite sa mère pour la première fois après son mariage. En arrivant à la maison paternelle, elle s'assied sur un sac, rempli de pelotes de laine.

Pour les Valaques il est spécifique que le *kum* (premier témoin au mariage) est le personnage principal des noces et qu'il n'y pas de *vojvoda* (un fonctionnaire spécial qui prend part aux certaines cérémonies nuptiales). Il est également caractéristique de la population valaque qu'il n'y a point de personnes non-mariées. A la différence des Serbes, les Valaques conduisent la jeune mariée sous le voile. Au moment où la fête nuptiale est en train de se dissiper, on entreprend diverses actions ayant pour but d'initier les jeunes époux dans leurs futurs devoirs conjugaux et c'est de nouveau le *kum* qui y joue le rôle principal.

Fig. 1 — Invitation à la noce au village de Kovanica

II

ПОГРЕБНИ ОБИЧАЈИ

I. Погребни обичаји код Срба¹

1. *Предзнаци смрти.* — Код Срба у горњој Ресави постоје извесна веровања о предзнацима смрти. Тако верује се да снови, славска свећа, мртвац, извесне домаће животиње и птице, могу предсказати смрт. Кад човек сања да га је ујела змија верује се да ће наскоро умрети. Исто тако, ако сања да му испадају зуби и да га то боли, верује се да ће ускоро умрети, а ако га то не боли умреће неко из фамилије (Сладаја). Или ако у сну испуцају зидови на кући, умреће неко из куће. Или ако га заболи прст на руци — то предсказује смрт. Кад се сања да се лупају јаја, крцају ораси, кад се чује јаук или се сањају крушке, верује се да то предсказује смрт у кући.

Поред горе наведених појава верује се, кад се сања прасе, печење ракије, свадба или када пада киша, да то предсказује смрт у кући

Кад пас „аурличе“ (завија) код куће или се попне на трло, умреће неко из куће. Кад прелеће јато гавранова гракћући преко села сматра се да ће неко умрети у селу. Или смрт предсказује кокошка која пропева. Исто тако, предсказује смрт кад слети у двориште птица „буљајка“ — буљина (кукуја — Језеро) и закрешти „пуст“.

У свим селима верује се, кад долети кукавица испред нечије куће, стане на дрво и закука, да предсказује смрт у тој кући. Смрт предсказују и змије — „але“, кад наиђе човек на њих у сплету или кад их спази на сировом дрвету (Стрмостен). Верује се, кад сунце зађе, па „буба“ (змија) некоме пређе пут, да предсказује смрт. Исто тако се верује, кад закољу утовљену свињу, („сланинара“) и кад истопе маст а она, кад се охлади „прсне“ (у канти се направи улегнуће), да мора неко из куће да „легне“ (умре). Верује се да смрт може да предскаже плећка од прасета и кобилица од кокошке.

¹ Упор. Станоје Мијатовић: Обичаји у Ресави — Гл. етно. музеја III, Београд 1928, стр. 27, наводи да су исти обичаји као у Левчу и Темнићу са незнатим разликама. Међутим у раду Обичаји у Ресави само се мало дотакао погребних обичаја и то само даће и помане.

Скору смрт може да предскаже и мртвац. Наиме, кад неко умре са отвореним очима сматра се да ће наскоро иза тога неко из куће умрети. Ако му је отворено десно око, онда ће умрети домаћин, а ако је лево, онда домаћица или нека женска особа из родбине. У Кованици, ако забораве да баце у гроб и траву „чешљигу“ (*Duphikut laciniatus*), са којом су мерили мртваца, мртвачки сандук и гроб, сматра се да ће неко други из породице умрети. Такође смрт предсказује и кад се сања мртвац. Кад се сања да се мртвац смеје и да хоће нешто да узме од „дреја“ (одела) одвешће са собом неког од свог рода.

Смрт предсказује и славска свећа. Кад на славу домаћин упали свећу, па се она сама угаси, верује се да тај домаћин неће сачекати идућу славу. Ако славска свећа „сузи“ у средини (тророга), онда ће умрети домаћин или ако дим од свеће у средини не иде право већ удесно. Ако десни крај свеће „сузи“ и дими верује се да ће умрети домаћица. Ако се саставе крајеви конца или пређе приликом намотавања преко руке, верује се да ће онај ко намотава убрзо умрети, ако један крај претеже верује се да ће још дуго живети.

Српкиње у горњој Ресави носе око врата неку металну пару. Кад дође кукавица пред кућу и почне да кука, жене се брзо ухвате за пару, да их не превари кукавица, јер се верује да би онда умрле.

2. *Спремање погребних потреба за живота.* — Старији људи спремају још за живота разне потребе за укол. Ту долази одело, покров, сандук или даске за сандук и крстача.

Одело за укол. — Старији људи обично мисле на своју смрт и још за живота спремају одело и обућу у чему ће се сахранити кад умру. За мушкарце се припрема: кошуља, гаће, чакшире на „ркмаче“, грудњак, антерија, чарапе, опанци, тканице и шубара. У случају да умре млађи човек, уместо шубаре стављају му шешир или шајкачу. Уз то спремају и „торбиче“ (торбицу) коју стављају покојнику на десну руку. У „торбиче“ стављају лецедрске колаче, шећер, јабуку цвеће и новац, који се понегде са новчаником ставља у џеп од чакшира. Често у „торбиче“ стављају и „стакло“ (флашица са пићем обично оним које је мртвац за живота највише волео да пије), „крпче“ (марамица) и марама. „Крпче“ стављају у десну руку мртваца и у њу углаве свећу, а мараму преко руке. За мртвачки сандук су спремали: „чергу“ — ткан ћилим, „губерицу“ ткану од увијене вуне. Испод „губерице“ ставе вуну и босиок, а под главу јастук напуњен вуном. Ако умре чобанин купе му свирајку, бритву, огњило, кремен и труд и све му спреме у сандук да има на оном свету. Са чобанином сахрањују и тојагу. По народном веровању то чине да би имао са чим да тера стоку „на оном свету“. Старијим људима стављају штап у сандук, „да би имали са чим да се поштапају на оном свету“.

Женско одело за укол састоји се од следећих аљетака: обично спремају две запрете (једна дебела вунена и једна тања од тежине), јелече, кошуљу, чарапе, опанке; за главу спреме „барез“ (сомотна

трака) мараму или како је овде зову „крпа“. Жени се стави на десну руку „торбиче“ исто као и мушкарцу. За мртвачки сандук се спрема као и за мушкарца, „черга“, јастук и „губерица“ са покровом.

Кад умре бачица обавезно у сандук стављају кудељу са вретеном и „освојак“ вуне или чобанско јастуче (од овчије коже напуњено вуном) по народном веровању, да би имала на чему да седи, кад буде „радила на оном свету“.

3. *Праштање*. — Код Срба памти се обичај „праштања“, који се понегде одржава до данашњих дана.² Кад самртник осети да ће да умре, позивао је све укућане, па би им изљубио руке. То је имало карактер последњег поздрава и праштања. Приликом љубљена руку својој родбини говорио је отприлике овако: „праштај ти мени а ја ћу теби“ или „нек је просто, ако сам вам нешто нажао учини“, а присутни му одговарају: „Нек ти је лака смрт“. Кад самртник умире сви су око њега. Ако самртник не може да умре и много се мучи, позову попа да га исповеди. Сматрају за таквог човека да је много грешан или да је од неког нешто украо или неког уморио. Жена која се бави врачањем или чарањем, а дочека дубоку старост и на смрти не може лако да умре, сматра се да је покупила све грехове и због тога не може да умре. Родбина на праштање доноси самртнику: шећер, колаче и воће. Последња жеља самртника увек се испуњава. Уколико самртник изрази жељу да хоће неком да остави земљу у наследство, онда се то врши судским путем.

Кад самртник умире код њега се не кука да се не би „предвојио“, односно повратио. Деца изађу из собе где лежи самртник јер се верује да отац не може да умре док су деца у соби. Строго се води рачуна да самртник не умре без свеће. Чим се види да самртник умире, одмах му стављају у десну руку „крпу“ и у њу запаљену свећу. Верује се ако самртник умре без свеће да ће се повампити или да ће вечито бити у мраку на другом свету.

4. *Спремање мртваца и других погребних потреба*. — Код Срба чим самртник умре, прво му запале свећу. После тога, ако је умро мушкарац, купају га старији људи, а ако је умрла млађа жена, купају је старије жене.³ У језеру и Кованици купају самртника у кориту које је у соби пре него што умре, што није обичај у осталим селима. Мртваца називају „мртвак“ у свим селима. Вода за мртваца греје се у бакрачу на отвореном огњишту. У језеру самртника пре него што умре обрију и ошишају. Ошишану косу закопају са мртвацем. Мртваца перу сапуном и крпама. Један човек га полива водом а други пере. Воду од купања у Језеру и Кованици просипају у неки кутак у дворишту. Међутим, у Јеловцу, сапун и воду у којој су окупали мртваца просипају у поток. У Кованици и Језеру крпе којима су брисали мртваца оперу и ставе у сандук и закопају са мртвацем, док у Јеловцу крпе оперу и обесе о неку воћку у дворишту и тамо остане. У овом селу у поток се баца

² Упор. Станоје Мијатовић: Левач и Темнић Срп. етн. зборник VII, Београд 1907, стр. 73.

³ Упор. Станоје Мијатовић, нав. дело, стр. 74.

чешаљ са којим су чешљали мртваца, док у осталим селима оперу га и оставе у кући, где се после чешљају остали укућани. Међутим, у Стрмостену, чешаљ којим су чешљали мртваца стављају у сандук поред њега. После купања мртвацу обуку хаљине које су раније спремили, прекрсте му руке, а вежу му ноге и у десну руку му стављају свећу.

Ако умре жена, после купања је очешљају и оплету косу у „крчиће“ па их „поврну“ (прво их прекрсте), увезу у „барез“ (сомотну траку) и забраде марамом. После чешљања главе, прекрсте мртвацу руке и повежу ноге, док се не укоче, а на руке ставе „торбиче“ и преко мртваца ставе покров. Момку и девојци обавезно се ставља у сандук још нешто од „дреја“,⁴ (одела), поред хаљина у које их обуку.

Ако неко изненада умре и нема спремно одело за упок окупају га и увијају у „чергу“ (ћилим). Купе му само опанке. Ако мртваца сахране у старом оделу у селу се каже „сахранили га као слепца“. Кад умре мало дете повију га у пелену и ставе му у сандук „струнчицу“ (сламарицу од вуне) и јастуче. Деци стављају и „торбиче“ на руку. Кад умре новорођенче не стављају му јастуче, „струнчицу“ и „торбиче“ већ га само увију у стару пелену. Пошто обуку мртваца, ставе га на кревет. Међутим, у Сладаји чим опреме мртваца ставе га у сандук који је на земљи, а негде ставе сандук са мртвацем на сто. У Стрмостену обичај је да се сандук са мртвацем ставља на кревет и мало искоси.

У неким селима постоје и ова веровања у вези са облачењем мртваца. У Стрмостену кад умре човек и облаче га за упок, води се рачуна да му је кошуља закопчана и да је на њему све закопчано; а у Пањевцу кад умре домаћица, жене које облаче закопчају јој кошуљу, а домаћин треба да јој откопча, јер ако то не уради верује се да ће остати „закопчан“ до краја живота са умрлом домаћицом.

Покров се раније ткао од тежине, а сада се прави од куповног белог памучног платна. Покров се сече са „ножницама“ (маказама). Покров се порубљује са тежињавим концем. У Кованици, на средину покроба ушивала се пара, а на сва четири краја стављао се „алени“ (црвени) конац. Покров за младића и девојку разликовао се по томе што су на њега стављали чипке или „мемице“. Обичај је да се од покроба одсече парче и баца иза врата. Или се то парче одсечено од покроба даје оном човеку који је први почео да копа гроб умрломе. Често то парче неко и украде. Преко мртваца на одру стављају покров од ногу до појаса, а приликом спровода или упока прекрију га целог покровом.

Мртвачки сандук и крстача. — Као што је већ поменуто, старији људи мртвачки сандук и крстачу праве још за живота, и чувају их на тавану, а некад спреме само даске за његову градњу. Уколико неко изненада умре и није спремио даске за сандук и крстачу, домаћин одреди људе обично из фамилије или комшије који ће да направе сандук и крстачу. Док се прави сандук и кр-

⁴ „дреја“, хаљина у Вуковом Рјечнику Југослов. академије.

стача људи су гологлави, помало пију ракију и разговарају. Сандук праве обично од буковог дрвета. Меру за мртвачки сандук и гроб узимају се травом „чешљигом“ (*Diphakut laciniatus*), коју бацају у гроб кад закопавају мртваца. У Сладаји меру узимају прутом од шипурка. Тај прут који је служио као мера ставља се на гроб умрлога. Ако умре новорођенче не прави се сандук већ га стављају у стару карлицу и покрију даском или га ставе између две даске и тако сахране. Новорођенче се сахрањује у „градини“.

Крстача се прави од буковог дрвета и по крајевима се рецка.

Гроб. — Код Срба у селима горње Ресаве различити су називи за гроб. Најчешћи назив је „рака“⁵ док у селу Језеру зову га „гробница“, а у Пањевцу „кртина“⁶. У овим селима „рака“ је гроб док се мртац не закопа.

5. *Погребне церемоније и веровања.* — Код Срба постоје бројне погребне церемоније и многа народна веровања. Смрт у селу оглашавају жене кукњавом. Кукање настаје пошто опреме мртваца, запале свећу и окаде га тамњаном. Обично изађу жене пред кућу и почињу да „запевају“ (наричу). На овај начин обавештавају све у селу. Родбину у другим селима обавештавају преко неког млађег из куће. Чим се чује кукњава, почињу да долазе у кућу где је мртац, а доносе свећу, шећер и цвеће, лецедерске колаче и све то стављају поред мртваца. На груди му стављају и новац. Како ко дође окади мртваца и запали свећу. Све свеће стављају у „грне“ са трицама⁷ и кад се врате са гробља на „поману“ (подушје) дају сваком свећу у руку. О свећама се стара неко старији из фамилије. Обично је то стриц, ако га умрли има. Свеће горе извесно време па их онда угасе, не дозвољавају да изгоре до краја. Поред свећа обичај је да доносе и ракију, коју пију поред одра за покој душе умрлога. Мртац лежи у кући 24 h, Ноћу га чува родбина, која седи поред њега, пију ракију и разговарају.

Ако самртник умре увече онда га сахрањују сутрадан поподне, а ако умре ујутру онда га сахрањују сутрадан пре подне.

Гроб копају три до пет људи. Гроб се копа на сам дан сахране. Ако је земља где се копа гроб мека, довољно је три човека, а уколико је тврђа копају пет људи. Они се не враћају кући док мртваца не донесу на гробље да га сахране.

Постоје и разна веровања као и заштитне радње кад мртац умре. Обичај је у кући да се огледало покрива пешкиром кад неко умре у кући. На кући се отварају врата и прозори. Такође, у кућу се одмах уноси канта са земљом и кречом и ставља за врата. Верује се да неће бити напретка ако то не ураде и у тој години ништа се не сме радити на оправци куће, као и крчењу. Кад мртваца изнесу из куће и канта са земљом и кречом износи се за њим а

⁵ „рака“, гробница у Вуковом Рјечнику; У Левчу и Темнићу познат је само термин рака, нав. дело, стр. 77.

⁶ „кртина“, крто месо у Вуковом Рјечнику и Рјечнику Југосл. акад.

⁷ „грне“, лонац у Вуковом рјечнику.

⁸ Упор. Станоје Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело, стр. 77.

врата и прозори се затварају. Постељину у којој је болесник лежао и умро износе из куће: у Сладаји „хаљине“ (постељину) где је лежао мртавац оперу други дан по сахрани. Узму сламарицу, однесу на воду и изруче сламу на поток, или је изруче на пут (Јеловац).

Кад неко умре ставе чашу са водом или вином испод сита и гледају да ли ће пиће усахнути. Уколико је у чаши мање пића, верује се да је покојникова душа долазила и пила. У Кованици то се гледа након три дана после смрти покојникове.

Обичај је у свим селима да кад неко умре на почетку године из куће износе све семе од жита и других плодова. Семе износе, јер сматрају да не би родило у тој години. Кад прође четрдесет дана од смрти покојникове, семе уносе у кућу. Кад неко умре у кући, у време кад је сетва, семе се одмах носи на њиву. У случају да неко заборави да изнесе семе из куће, обично се замени семе у комшилуку. Обичај је у свим селима кад неко умре да узму мало семена у крпу и провлаче кроз недра мртаваца, јер ако то не ураде неће „живот да роди“ (ништа неће родити у тој години).

Ако неко умре радног дана у селу, сељаци одмах пуштају волове из јарма и тога дана ништа не раде. Исто тако кад носе мртаваца на гробље, а људи у пољу раде, сваки оставља рад (орање, косидбу или неки други посао).

У свим селима горње Ресаве постоји велики број веровања као и заштитних радњи да се не би мртавац повампирио, као и у случају „ако се мртавац повампири“. Веома се пази да преко мртаваца не пређе мачка или пиле (кокошка), а исто тако не ваља ништа ни додавати преко мртаваца, јер ће се по народном веровању мртавац повампирити. Ако се ипак деси да мачка или пиле прескоче мртаваца, доведу жену да баје да се мртавац не би повампирио (Језеро). У Кованици се верује да ће се мртавац повампирити ако се одмах не укочи. Зато таквом мртавацу забоду трн у прст и ставе му тамњан у нос. У неким селима да се мртавац не би повампирио боду га иглом испод прстију на ногама и рукама и испод колена. Било је случајева да су човек или жена, који су се бавили врачањем сами тражили за живота од своје фамилије да их забоду иглом кад умру, да се не би повампирили. У Кованици, у кревет где је лежао самртник и умро, на месту где је била глава мртаваца закупа се гвоздени клин и разбије кокошије јаје, да се не би повампирио. За четрдесет дана нико не сме да легне у тај кревет.

Ако се поверује да се неко повампирио, узму одело од тога мртаваца на кога падне сумња, пренесу одело преко реке и оставе на „ледици“.⁹ Верује се да ће вампир доћи по своје одело и да ће се прелазећи реку утопити. Ако се посумња да ће се неки мртавац повампирити стављају на његов гроб глогов колац и катран (Сладаја). Верује се ако нечији гроб „потоне“ (улегне) да ће се тај мртавац повампирити пошто „нису хтели да га приме горе“ (на небу). У том случају гроб поново заравњавају. У Јеловцу, кад мртаваца

⁹ „ледица“, земља која није скоро орана у Вуковом Рјечнику.

сахране, „па се чује да умрли запева“, верује се да су га тек тада „појеле але“ и да се траг „драгија“¹⁰ (месо од вампира) налази покрај гроба повампиренога. У Жидиљу, кад се посумња да се неко „повампирио“, ископају га на четрдесет дана, изваде из сандука, окупају га у кључалој води и поново ставе у сандук и закопају.

6. *Изношење мртваца од куће и пренос до гроба.* — Изношење из куће и пренос мртваца до гробља ради сахране прате разноврсни народни обичаји и веровања. Мртваца износе из куће људи који су правили сандук. Износе га тако што му је глава окренута напред. Кад износе мртваца одмах отварају врата и прозоре на кући. У Јеловцу и Сладаји врата и прозоре отварају кад умре човек, а затварају кад износе мртваца из куће. Овде је обичај да се „грне са трицама“ где су стајале свеће баца у поток, кад изнесу мртваца из куће. Свеће стављају на крстачу на гробу. Кад умре старији човек био је обичај да га до гроба преносе на саоницама које вуку волови. Овако се сахрањивало до 1927. године, када је последњи пут мртац ношен на саоницама. Кад умре момак или девојка носе их на рукама до гробља. Кад умре дете, никад се не превози колима, него сандук носе на моткама — „чабрњацима“ на гробље. За дететом не иде поп на сахрану и за дете се не прави крстача. Ако умре новорођенче (некрштено), онда га сахране у „градини“¹¹, за тим дететом иду две до три жене, не кука се и не дају се даће. Ако умре „првенче“ (прворођено дете), обичај је да мајка и отац не плачу, не носе црнину и не учествују на даћама. Ако првенче није крштено, сахране га у градини, а ако је крштено, на сахрану иду старији из куће и комшије, а његови родитељи не иду. Ако прворођенче или мало дете сахрањују у градини, то чине испод неке воћке, која је родна. По народном веровању овога краја то се тако чини да би мајка умрлога детета родила и друго дете. У погребу ванбрачног детета учествују само неколико жена из села а детиња мајка не учествује. Кад умре трудна жена за њом се обављају исти погребни обичаји као и за осталим мртвацима.

7. *Знаци жалости.* — Постоје разноврсни знаци којима се обележава жалост за умрлим сродницима код Срба. Жалост се изражава ношењем црнине. Обичај је да жене носе црне мараме и да се за четрдесет дана не чешљају¹². Мушкарци носе око врата или око руке црну пантљику, а не брију се и не шишају за четрдесет дана, а по неки ако је жалост велика и за годину дана. Уколико је умрло дете „првенче“, његови родитељи не носе црнину. Обичај је да се црнина не носи кад неког прокуну. У Сладаји Радосављевић Милија, стара 93 год. никад није носила црнину, већ увек светлу мараму као знак жалости. Разлог том је клетва: мајка и сестре су је проклеле због имања да целог живота не скида црну мараму. Из ина-та према њима, она никад није понела црнину.

¹⁰ „драгија“, реч непознатог порекла, нема је у речницима.

¹¹ „градина“, врт у Вуковом Рјечнику.

¹² Упор. Станоје Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 27.

8. *Погребна поворка и укоп покојника.* — Има знатан број обичаја и веровања везаних за погреб и укоп покојника. Изношење мртваца из куће, пренос до гробља и укоп назива се „сахрана“. У погребној поворци,¹³ ако је сахрана неког млађег човека, прво иде млађи човек или две девојке, које носе послужавник са чашицама ракије, шећером и „панаијом“ (заешћереном куваном пшеницом). Уколико је умрло неко старије чељаде панаија се не носи на гробље. Иза девојака које носе послужавник са панаијом носе обично крстачу отац, син или брат покојников. Уколико умрли нема поменуте родбине, онда је носи неки мушкарац од ближе фамилије. Ако је умро момак или девојка, крстачу увек носи момак. На крстачу стављају венац од цвећа и пешкир који добија на дар онај што носи крстачу. Иза крстаче иду двоје, обично млађи из куће, и носе барјаке, које узимају из цркве, оките их са пешкиром, марамицом или чарапама.¹⁴ То припада онима који носе барјаке. Иза барјака је у раније време ишао поп, што је сада ређи случај. Иза попа иду људи, па човек који води воловску запрегу са колима, на којима је сандук са мртвацем. Ако је умро млађи човек, поклопац од мртвачког сандука носе двојица људи поред кола, ако је умро старији човек, поклопац се ставља у кола поред сандука. Човек који води говеда са колима добива као дар кошуљу. У колима мртац је покривен само покровом. Поред мртваца у колима се ставља цвеће и грне са свећама. Кад носе мртваца кроз село онда је обичај да буде децу, ако су заспала, а негде кад пролази поворка они који се нађу на путу бацају преко својих глава земљу. Сви се послови остављају док пратња не прође. У неким селима сахрана се не зауставља до гробља. А у Сладаји, Стрмостену ако је умро момак или девојка заустављају се у воћњаку умрлога да би се одиграло „момачко коло“. Кад поворка стигне на гробље, сачекају је људи који су копали гроб и прихвате сандук са мртвацем. На гробљу се поклопац стави на сандук. Обичај је да пре него што спусте мртваца у раку да у сандук ставе дугу од чабра за сир, јер постоји веровање да ће се тиме зауставити умирање у кући, поготову ако је ово друга смрт у тој години. У неким селима стављају живо пиле или кокошку да би зауставили умирање. У Жидиљу, ако умре домаћин, да би зауставили умирање стављају у сандук умрлога онолико главица белог лука колико остаје живих чланова у кући.

Ако је умро домаћин куће, жена силази у раку и сукњом превлачи преко зидова раке и тек после тога спуштају сандук са мртвацем у раку. Пре него што се затвори сандук са мртвацем домаћин покупи новац са мртваца и само на њему остави неколико новчића. Негде овај новац дају попу а негде поп покупи новац са мртваца. У Језеру је обичај да се „грне“ са трицама и свећама ставе у сандук пре него што се он затвори. У Стрмостену грне са трицама и цвећем баца се у гроб пре него што се затрпа мртац, а понеко баца и који новчић. Са мртвацем закопају се колачи, шећер, воће и цве-

¹³ Упор. Ст. Мијатовић: Левач и Темњић, нав. дело, стр. 85, другачији је редослед погребне поворке него у Горњој Ресави.

¹⁴ Упор. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 27.

ће што је народ доносио и наменио за покој душе умрлога. Верују да би се мртвац „преваћао“ (хранио) на оном свету. Ако покојник није био тешко болестан, онда се само мањи део тих посласлица носи и баца у гроб, а остало поједу укућани. Кад спусте сандук са мртвацем у гроб сви присутни бацају по грудву земље у гроб, а људи који су копали гроб остају да га поравњају. Обичај је да земљу прво баца најближа родбина, па онда и остали. Том приликом говоре: „лака му земља“. Кад се гроб поравна, пободо крстачу. У Јеловцу је обичај кад закопају мртваца да сви присутни бацају грудву земље преко главе и не ваља се окрећати према гробу. У Стрмостену, кад сахране мртваца, на излазу из гробља стоји девојка са послужавником; обичај је да се сви послуже са шећером, житом и ракијом.

9. Даће (подушје). — Међу најзначајнијим појавама из култа мртвих код Срба спада обичај даће или подушја,¹⁵ која се обављају са великим церемонијама у сва годишња доба, почев од дана сахране, па у одређене задушне дане у току целе године. То се одржава и кроз цео живот ожалођене фамилије, само сведено на задушне дане црквеног календара. Тако сви који учествују на сахрани враћају се кући ожалођене фамилије. На вратима куће сачекују их жене са водом и дају им да умију руке, а после тога сви људи и жене бацају „угљенче“ (жар) преко главе и седају за вечеру¹⁶. Уколико је умро домаћин куће, његов зет или син упали свећу, што чине и сви присутни држећи свећу у руци.

Ова вечера у Јеловцу зове се „сахрана“, а у Стрмостену и Павељцу „трпеза“¹⁷, а чује се и израз сахрана. У Језеру „трпеза“ прави се на овај начин: стави се на земљу камење, а преко њега даске на којима се постави за вечеру. Изнесу клупе и трношке и на њима поседају. Обичај је да прво седне домаћин, затим људи па жене. Пошто поседају запале свећу па се вечера. У Јеловцу сви присутни поред свеће добију „бабицу“ (поскурица, култни хлеб од киселог теста четвртастог или дугуљастог облика), шећерни колач а онда и нешто спремљено за јело „готварицу“ (готово јело). На столу се постави: „паница“ (дрвени суд округлог облика), „тестиче“, тањирче итд. За „првенче“ (прво рођено дете) даћу дају његова баба или деда (или неко други старији из фамилије), док родитељи прворођенчета не учествују у даћи. Ако је умрло одојче старије од четрдесет дана дају му даће до његове старости, што значи: ако је дете старо четрдесет дана онда све даће до четрдесет дана, уколико је старо пола године дају му даће до пола године итд. За сахрану — трпезу обичај је да се нешто закоље: за дете мањи брав а за одрасле већи, а затим, овца, свиња и теле. Води се рачуна и о полу умрлога, па према томе и о полу животиње¹⁸: за подушје жене кољу овцу, а за човека овна.

¹⁵ Упор. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 27, наводи да у Ресави даће-подушја зову и „трпеза“. У Левчу и Темнићу „трпеза“ је даћа на прву суботу, нав. дело стр. 94.

¹⁶ Упор. Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело, стр. 88—89.

¹⁷ Упор. Ст. Мијатовић, Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 27; Исти, Левач и Темнић, стр. 94.

¹⁸ Упор. Ст. Мијатовић, Левач и Темнић, нав. дело, стр. 89.

Увек кољу белог овна, јер се верује да се црни не виде на оном свету. Уколико немају белог овна домаћин је дужан да га размени с комшијом или да га на пијаци купи. Бели ован коље се на све дације: четрдесет дана, пола године и годину.

У Сладаји је обичај да се жито „панаија” на дан сахране не носи на гробље,¹⁹ већ се износи увече, кад се врате са гробља и кад поседају за софру. Тада стављају и колач који зову „леугургија”. Колач је дугуљастог облика, по облику налик човеку. Колач исецају, прелију вином и поспу шећером. Сви присутни за столом узму мало жита и колача колико се коме „подсекло” (колико му је припало).

Кад неко умре храну и пиће носили су раније на гробље²⁰ у марами а сада то чине у котарицама. Храну носе кући умрлога, а и на гробље. Ту храну коју носе на гробље и враћају кући умрлога зову „погреб”. Свака жена која на сахрану дође доноси у котарици „погреб”.

До другог светског рата био је обичај да храна коју су доносили на „дацију”²¹ и погреб није враћана кући. Враћање хране кући са погребом или дација увео је пред други светски рат један богат сељак из Дворишта, јер донесена храна није могла да се поједе.

На гробље се ишло о сахрани, прва три јутра иза сахране, прва субота, на четрдесет дана, пола године и на годину дана — то су „дације” (даће). На дацију позива домаћин куће, и то позива од куће до куће све оне који су били на сахрани. Позива их говорећи: „дођи да споменемо” (име покојника). Најближа фамилија иде на гробље прва три јутра. У Стрмостену је обичај да носе јела и пића, које једу на гробу, а преосталу храну враћају кући, док у Јеловцу не једу на гробу, већ само намене покојнику. Обичај је да на гробу оставе цвеће и колаче.

Прва субота. — У већини села даје се „дација” на прву суботу по сахрани.²² У Јеловцу и Сладаји нема дације прве суботе. На дацију, прве суботе, позива се кући увече, а сви позвани доносе цвеће, „бабицу” (колач од киселог теста), свећу и шећерне колаче. У кући умрлога обичај је да се прави колач за гробље у облику човека. Свима позванима поделе бабице за покој душе умрлога. У Жидиљу прве суботе по сахрани иде се на гробље и „дације” стављају се на гроб. Кад је пост, носе посна јела: пиринач, „пасуљ мелају”, колаче, а од пића: ракију, вино и кафу. У прву суботу домаћица позове на дације тридесет до четрдесет жена (сиромашњици и мање), а затим се позивају сви они који су били на сахрани. Обичај је да за прву суботу домаћин купи бардаче које зову „купче” и спреме „житно колаче” (обредни колач), свећу, лецедерске колаче и заједно са купчетом” намене људима који су копали гроб и поравњавали га.

¹⁹ Упор. Ст. Мијатовић, Левач и Темнић, нав. дело, стр. 91.

²⁰ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 94.

²¹ „дација” од тал. речи *dažio* значи царина, данак у речницима: Вуковом и Рјечнику Југосл. академије, а у румунском речнику *dajdje*, порез, данак, намет.

²² Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 77.

Четрдесет дана. — Код Срба у свим селима дација на четрдесет дана даје се тачно на четрдесети дан по сахрани. У неким селима дација на четрдесет дана обавља се на гробљу, а у неким селима у кући покојника. У Стрмостену је обичај да на гробље сви носе "дације", где изделе међусобно храну, па се свак врати својој кући. Међутим, у селу Поповњаку је другојачији обичај. Ту се обичава да се увече код куће умрлога прво прекади јело, запали 40 свећа, постави вечера и свим присутним после вечере поделе поскурнице, док се у Кованици поделе на почетку вечере. Обичај је да се само на 40 дана запале четрдесет свећа, а на остале „дације" не води се рачуна о њиховом броју. Верује се да душа умрлога лута за 40 дана, јер је „бог не прима".

У Јеловцу је обичај да се на 40 дана, пола године и годину дана кува жито и прави обредно колаче. У Сладаји, раније је био обичај, да се на 40 дана раскопава гроб. До пре четрдесет година био је то обичај да се на стомак умрлога ставља „свирајче" (мала свирала) и кад се раскопавао гроб гледало се да ли се мртвац преврнуо у гробу. Обичавало се да се гроб преливао вином. Према народној традицији било је више случајева да су приликом откопавања гробова нашли преврнуте мртваце.

У свим селима обичај је да се одело умрлога износи на 40 дана, пола године и годину дана. Обично најближа фамилија носи одело покојника. Међутим, ако је покојник момак или девојка, онда се одело даје неком момку или девојци. Одело и девојачку спрему носе на гробље и прво прикажу на гробу и са оделом дарују момка или девојку, обично из родбине или доброг друга покојниковог. У Жидиљу одело умрлога младића или девојке износе пред кућу и наричу над њим. Одело поклањају рођацима или неком у кући. Кад поклањају одело о дацији, онда кажу: „да га носиш по сунцу и киши". У Стрмостену је обичај да се одело умрлога до годину дана износи на све „дације" у соби, где је он умро и да се разастре по столу. После годину дана одело се поклања.

Дације у току године. — Осим наведених обавезних дација на гробље се иде и у извесне друге дане у току године. Тако, у Сладаји, на гробље иду и дају дације сваке недеље до 40 дана, а затим на божић, ускрс, славу, заветине, младу недељу, покладе. У Стрмостену обичај је да се на гробље иде на Петрове покладе уочи Тројица и у сваки петак и суботу. Кад се иде на гробље жене носе земљану кадионицу са жаром, котарицу са храном, бокал са вином. У бардачићу носе ракију а вино у флаши. Жене у дане када иду на гробље оките гробове са цвећем. Преко гроба се стави чаршав, а на њега се стави јело. Кад се поставе јела, упале свећу и окаде гроб. Пиће и јела намењују покојнику. Том приликом за мртваца одвоје храну на једном послужавнику на коме ставе: шећер, кафу, воду „обредно колаче", и то ставе на гроб. Од јела на гробље се носи: пшенични хлеб, проја, колачи, кисело млеко, гибаница, пиринач, сир, печење, обарена и ољуштена јаја посута паприком, лецедерске колаче и свеће. Обичај је да се на грпезу зове родбина коју позива син, ако му је умро отац. У Сладаји је обичај да се на гробљу

о задушницама и дацијама међусобно измења храна од сваког јела по кашика, као и да се ту ништа не једе, него се све покупи и врати кући. У свим селима за задушнице праве култне хлебчиће шаране са поскурником облика: дугуљастог, четвртастог и округлог. Они се праве од киселог теста а украсени су утиснутим поскурником. Поред наведених праве и погаче на које се унакрст стављају шаре од поскурника, а осим тога праве и колаче у облику човека — „бабице”. Уочи сваког празника обично се иде на гробље и окади се и прелије „кртина” (гроб).



Сл. 1. Даћа — „дација” у селу Сладаји

Мали ускрс (велики четвртак) је празник мртвих. Тога дана се пролива вода за мртве. Рано изјутра иде родбина на извор и захвата воду у бардак, коју са храном доносе код цркве. У црквеном дворишту поседају на траву, разастру пешкир и на њега ставе јело. Воду из суда проливају на траву и намењују мртвима. То раде за три године од смрти покојника.

10. *Нарицање* — Прастари обичај нарицања — испољавање жалости за умрлима уз наведене обичаје, обављају жене из ожаљшћене породице. Наричање се врши на дан сахране и касније о свим „дацијама”. Тако, када су дације, жене обично наричу на гробљу. Том приликом се ретко дешава да нарикача и плаче јер није обичај да се ово обавља уз плач. Ево једне нарицаљке жене за

умрлим мужем на дацији. Она га пита: „можеш ли да се дигнеш, да л' си болест преболио, питаш ли за децу, хоћеш ли врата да отвориш, да л' си нашао оца и мајку, да л' си нашао осталу фамилију, да ли те је познала, ми за тебе живи иструнусо, да ми врата отвориш, да ми торбу приватиш, да дођеш по мене, ја не могу жива у земљу да се закопам”.

11. *Жално коло*. — Међу ређим обичајима из култа мртвих код Срба у горњој Ресави свакако долази играње посмртног кола. Наиме, у овом пределу се обичава да се игра „жално коло” на дан сахране и о извесним даћама, кад умре младић или девојка. О сахрани умрлога коло се игра на имању покојника. Кад носе мртваца на гробље, пратња застане и одигра се коло у покојниковом шљивару. Коло се игра на тај начин што присутни играју гологлави и држе у руци запаљене свеће (Пањевац, Сладаја). „Жално коло” играју већином жене, а коловођа је мушкарац. Жене држе у руци киту цвећа и свећу, а коловођа држи у руци и бардак са ракијом, и кад се коло одигра сви се обреде са ракијом. Кад се игра „жално коло” на заветини обичај је да га води неко из куће умрлога и игра се са запаљеном свећом. Међутим у Стрмостену је обичај да се „жално коло” игра на мали ускрс и тројицу (заветина села). Обичај је да они којима је неко од омладине умро у тој години плате свирачима да одсвирају жално коло о сваком већем празнику у току године. Док се игра жално коло један од чланова фамилије узме „тестију” окићену цвећем и са њом посипа воду испред коловође. Уз то свима играчима у колу служе пиће и колаче. Ожалошћена породица, тј. родбина, не игра „жално коло”.

12. *Задушне (посмртне) ватре*. — Задушне или посмртне ватре такође долазе у круг ређих обичаја из култа мртвих. Са овим обичајем сусрећемо се и код Срба у горњој Ресави. Наиме у обичају је да стари људи на све дације упале велике ватре увече испред куће. Ватре се пале са љускама, које су отпале када се правно сандук и крстаче. Оне се чувају и распоређују да их има за све ватре које се пале на „дације” за покој душе умрлих. Уз поменуте љуске ватре се ложе са грањем и дрвећем. Ако је снег када се одржава „дација” ватру пале на гробљу умрлог. Ватре се пале и на задушнице о „проштеним покладама” (велике покладе). На проштене (велике) покладе сакуле се на одређеном месту у средини или на крају села и то обично предвече. Различити су називи за ове ватре. Тако, у Језеру каже се „привеци”, у Дворишту „привеј”, у Жидиљу „привег”²³, а у Стрмостену „марга”, како се зове и код Влаха у овом крају.

Различити су и обичаји везани за паљење задушних ватри. Негде су они већ и упроштени, а у већини и изобичајени. Заједничко је у свим селима да се ватре пале на „проштене покладе” (велике покладе), а иста им је намена, — мртвима за душу. Ватре пале углав-

²³ Упор. Др. Стеван Мачај: Црноочки округ — Гл. српског ученог друштва 73, Београд 1892, стр. 158, наводи да и Румуни у Црној Реци ове ватре зову „привег”.

ном старији људи. Увек се пали само једна ватра и то свако пали „своју ватру” (за своје мртве). Међутим, има случајева да неко пали и по више ако је имао више смртних случајева у тој години.

У Жидиљу, обичај је да се око ватре игра коло. Међутим, у Кованици ватре ложе од старих „батара” (корпе) и „трмке” (кошнице). Гомилу за ватру у облику „колибке” (колибе). У Стењевцу ватре су ложили усред села и то обично доведу по десеторо кола дрва. Направе се велике гомиле и запале ватре. И овде кад праве гомилу за ватру кажу „пласте дрва”. Поред ватре родбина умрлог доноси јело и пиће. Прво се окади јело и пиће па после и ватра. Јело и пиће се намени и подели за душу покојника. Кад изгори ватра обичај је да се око места где је горела ватра а остао жар игра једна врста игре коју зову „марга”. Маргу играју млађи људи, обично десет особа. Први који почне да игра узме тојагу и поведе „шишмаргу” (Стењевац), за њим се ухвате осталих девет играча који се зову „обмарга”. Први гледа да са штапом ухвати задњег играча и води рачуна да га увек доведе на жар. Ако последњи стане на жар испадне из игре. Тако се игра понавља док и последњи играч не испадне из игре. Међутим, нешто су другачији обичаји у Стрмостену. Ватру ложе на крај села. Најпре се пободи један дирек звани „превец” око кога се наслажу кола дрва исцепана у цепанице. Исти су обичаји као у горе наведеним селима, само што је играње „марге” нешто другачије. Разлика је у томе што онај који води коло виче „кво-кво” а остали пијучу.

13. *Гробља и надгробни споменици.* — Гробља. — У горњој Ресави има старих гробља која зову „жидовско” или „цидовско” и то у селима Жидиљу, Стрмостену и Кованици. Ова гробља говоре о томе да старије становништво које је живело ту није српског порекла. На тим гробљима која се налазе по шикарама мало има сачуваних надгробних споменика. У овом крају има и појединачних усамљених гробова, за које је обично везана по нека легенда, која носи особено или заједничко име какве познате личности (хајдучки гроб, девојачки гроб итд). Скоро сви ови засебни белези су без икаквог натписа²⁴.

Српска села у већини имају по једно гробље, осим села Жидиља, које има два гробља (српско и влашко)²⁵. Гробље је обично на крај села, покрај пута. Гробља нису ограђена, него се углавном ограђују гробови појединих фамилија. Обичај је од старине да се на гробљима сади воће и цвеће. После другог светског рата више се сади цвеће а ређе воће. Од воћа највише су садили: трешњу, шљиву и орах. Ако се воћка осуши на место ње не сади се друга, већ заборављало се да је икада постајала. Воће на гробљу брала су и јела сеоска деца. Српска гробља у горњој Ресави сва су окренута западу.

Надгробни споменици. — Срби у овом крају зову надгробне споменике „спомен” и има их различитих врста. Прављени су од

²⁴ Упор. Станоје Мијатовић: Ресава — Срп. етн. зборник XLVI, Београд, 1930, стр. 159—160.

²⁵ Упор. Ст. Мијатовић; нав. дело, стр. 132.



Сл. 2. Надгробни споменик у селу Стрмостену

разне врсте камена, бетона и дрвета. Старији надгробни споменици су направљени од великих плоча. У Стрмостену, у шикари где је у старо време било гробље, налази се очуван гроб са великом надгробном плочом на којој је натпис из кога се види да се Вулета доселио из Бијељине (Босна). Од њега потичу велике фамилије, Никодијевића, Вулетића и Миленковића. Старији споменици прављени су од камена пешчера а познати су у овом крају под именом „пањевачки надгробни споменици”. Има старијих споменика прављених од црвеног камена и мермера, у облику крста. Они су без орнамената, имају урезано име, презиме, годину рођења и смрти покојника. Има и новијих споменика од мермера које праве каменоресци, а купују

их у Деспотовцу и Ђуприји. Данас у Деспотовцу ради надгробне споменике само један каменорезац, који се презива Цветковић. Његов син ради у руднику као књиговођа и пише стихове на споменику. До другог светског рата није било у обичају да се на надгробним споменицима пишу стихови.

Надгробни споменици између два минула светска рата обично су направљени од мермера, чији се горњи део завршава у облику крста. На њима су урезани орнаментни — анђели и двојни китњасти крстови, испод кога је епитаф. Орнаменти су рађени у позлати. Овакви споменици су обично рађени кад умре момак или девојка. На старим „пањевачким споменицима” орнаменат је обично крст, од простог до двојног и округлог китњастог крста. На гробљима овога краја раније је био велики број дрвених надгробних споменика, које су израђивали дунђери. Поред њих биле су и обичне дрвене крстаче рецкасто обрађене, које су правили сами сељаци. На гробљима има споменика подигнутих палим ратницима у првом светском рату (1915—1918). Код Срба обичај је да се споменик подигне на четрдесет дана, пола године или на годину дана. Ако се споменик не подигне у току прве године по смрти, онда се уопште и не подиже, или тек о десетогодишњици. Обичај је да на четрдесет дана купе кола камења и доведу на гробље. Позову се они људи који су копали гроб те „опсечу” (подзидају) гроб и ставе надгробни споменик. Данас је обичај да се на четрдесет дана после сахране умрлога стављају бетонске плоче на гроб.

Код Срба до другог светског рата у гробљу се нису сахрањивали самоубице, утопљеници, хајдучи, ванбрачна деца, новорођенчад итд.

II. Погребни обичаји код Влаха

Од свих обичаја највеће разлике између Срба и Влаха су у погребним обичајима. Између других и то је био један од разлога што је у прошлости било ретких случајева женидбених веза између Срба и Влаха.

1. *Предзнаци смрти.* — И код Влаха смрт могу да предскажу извесне животиње, снови, мртавац и томе слично²⁶. Тако, верује се, кад пас завија у дворишту или код стоке, или кад пропева кокош, или када кокошка снесе мало јаје, или ако се змија појави у кући, све то предсказује скору смрт неког из куће. Исто тако, ако кукавица долети на дрво у дворишту и пред кућним вратима почне да кука, верује се да ће неко из куће умрети. Кад се сања да испадају зуби верује се да ће неко ближи у фамилији умрети. Кад се сања да прскају зидови на кући, или кад се сања мртавац, све то предсказује смрт, као што предсказује смрт и мртавац са отвореним очима.

²⁶ Упор. Стеван Мчај, нав. дело, стр. 151.

2. *Спремање погребних потреба још за живота*. — Код Влаха, као и код Срба, обичава се да старији људи још за живота припремају одећу, обућу, покров, сандук и покривач, простирку, јастуче и крст за упок. Кад се прави јастук за мртваца обичај је да иглу са којом су шили оставе забодену у јастук. Покров је раније био ткан од паука и извезен црвеним концем. Две половине спојене су црвеним концем — „арњиз”²⁷ и на њему се ушивала пара. После другог светског рата за покров купују готово бело фабрично платно или шарени ланени материјал. Платно за покров секло се маказама. Данас је обичај да на покров стављају конце плаве и црвене боје, који се не ушивају. Код Влаха, као и код Срба, био је обичај да се мушкарцу кад умре ставља торбица у коју се ставља чешаљ, сапун, марамица, новац и марама преко руке.

Сандук и крстача. — Власи сандук зову „сакрин”²⁸, а крстачу „круша”²⁹. Праве их од горуновог (храстовог) дрвета или од дасака каквих има у кући. Мерење сандука, мртваца и гроба обавља се помоћу „лугаша” — чешљига. Лугаш се приликом сахране мртваца баца у гроб.

3. *Праштање*. — Оно се обавља кад неко дуго болује. Наиме, кад самртник осети да ће да умре, позове све укућане, родбину, пријатеље и комшије да се с њима опрости. Обичај праштања обавља се на тај начин што се самртник са оним са којим се опрашта рукује и каже: опрости ми ако смо се свађали”³⁰.

Код Влаха ретко се испуњава последња жеља самртника, а нарочито ако усмено изрази жељу да неком нешто остави, изузев ако је то потврђено тестаментом. Међутим, код Влаха у Језеру, (који заједно са Србима живе у селу) воде рачуна да испуне последњу жељу самртника, особито жељу где ће га сахранити, одела које ће обући, шта може дати после његове смрти, а поштује се и његова жеља која ће жене да му спремају „помане”. Исто тако кад неко дуго времена болује и мучи се, па не може да умре, одлазе код врачаре да ова бацањем углевља врача и убрза смрт болесника.

4. *Припреме око самртника и спремање покојника*. — Код Влаха се поклања знатна пажња припремама око „амарит”³¹ — самртника и спремању „фертат” (покојника). Обичај је да се самртник пре него што умре ошиша, обрије и окупа³². Вода у којој су купали самртника просипа се у дворишту, а крпе којима су брисали самртника оперу се и оставе, док се ошишана коса баца. Кад родбина види да ће самртник умрети завију му десну руку марамом и у њу ставе запаљену свећу да не би умро без свеће, јер

²⁷ „арњиз”, рум. реч. од *arnicăi*, обојени памучни конач

²⁸ „сакрин”, рум. реч. од *sacoi*, велика торба

²⁹ „круша”, рум. реч. од *cruce*, крст, жалост, вера

³⁰ Упор. др Тих. Р. Ђорђевић: Кроз наше Румуне, Београд 1906, страна 31.

³¹ „амарит”, рум. реч од *amarit*, тужан, жалостан.

³² Упор. Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело, стр. 32

верују да одлази у мрак и да ће бити у вечитој тами³³. Свећа гори само док самртник не издахне, а после је узима нека од жена из куће умрлога, а која стоји више „морта“³⁴ (мртваца) и кад понесу мртваца на гробље она ставља ту свећу у сандук. Поред свеће у мараму којом је увијена рука умрлога ставља се кита цвећа и коцка шећера. Мушкарцу поред торбе у којој се налази шећер и лецедерски колачи стављају у сандук и штап.

Кад самртник умре ставе га опремљеног на кревет, а кад треба да га одвезу на гробље ставе га у мртвачки сандук. Домаћин куће у којој се деси смртни случај обично се договори са укућанима колико је потребно жена, а колико мушкараца да помажу у кући и око сахране. Власи у овом крају зову сахрану „ламгропад“³⁵. Води се рачуна да број људи који помажу на сахрани буде непаран. Обично се изабере девет људи, од којих четворица остају код куће да праве сандук и крстачу, а петорица одлазе на гробље да копају „груапа“ (гроб).³⁶ Код Влаха је обичај, као и код Срба, да се мртавац сахрањује 24 часа после смрти. Кад неко умре ујутру сахрањују га сутрадан пре подне, а ако умре увече, сутрадан по подне³⁷. Смрт се оглашава кукњавом и тада људи из села долазе и доносе свећу и цвеће. Док мртваца држе још на кревету, родбина и остали долазе и доносе „помане“ у торбама. Кад уђу у кућу у собу где лежи мртавац, запале свећу, из торбе изваде крупније ствари и намењују их својој родбини за душу, а преко мртваца поздрављају своје умрле, а мање ствари намењују умрломе. После намене мртвима која се обавља у соби где је мртавац, одлазе у другу собу, где обедују са онима који ту послужују. Код Влаха није обичај да се прави жито и носи на гробље. Пред други светски рат био је обичај да се иде у цркву кад неко умре и узима један или два барјака. Исто тако, као и код Срба поп је долазио да прочита молитву, и то пошто га ставе у сандук. Мртваца до кола износе људи који су правили сандук и крстачу. Сандук је у колима отворен. Код Влаха у Језери обичај је да мртваца одмах када умре ставе у сандук. Сандук ставе на сто који је у средини собе. Изнад главе умрлога седи отац или стриц који никуда не иде. У соби где је сандук у коме лежи покојник постављен је сто, и како ко улази у собу прилази и целива умрлог у уста и седа за сто. Узима флашу са ракијом и пије кроз цевку од зове. Обичава се да преко целе ноћи родбина обилази умрлога. У соби поред умрлог седе жене из села, које како ко наилази почињу да наричу. За сваког члана фамилије имају посебну нарицаљку: за брата, оца, мајку, сестру, ујака, стрица итд. Рано ујутру на дан сахране обичај је да се ишчупа младо шљивово дрво, старо три до четири године, које се окити са разнобојном вуницом, шареном колачарском хартијом, марамицама, пешкиром, чарапама итд. То све припада онима који су копали гроб, правили сандук и

³³ Исто.

³⁴ „морт“, рум. речник од *mort*, мртавац

³⁵ „лангропад“, од рум. речи *lan*, копати земљу, посадити и рум. речи *groară*, гроб, јама.

³⁶ „груапа“, рум. речник, *groară*, гроб, јама

³⁷ Упор. Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело, стр. 33.

крстачу, свирачи свирају „жалне песме“. Кад износе мртваца из куће узму све донесено цвеће и ставе у џак на кола поред мртваца. Обичај је да у сандук ставе два ћилима, а поред мртваца „паницу“ (дрвени суд за јело,) дрвену кашику, бардак са неким пићем.

5. *Погребна поворка и веровања.* — Погребна поворка код Влаха нешто је другачија него ли код Срба. Код Влаха обичај је да прво у погребној поворци иде онај који носи барјак, други онај који носи окићену шљиву, и то, ако је умрла девојка шљиву носи момак, ако је неко старији, — шљиву носи онај који је истих година као покојник. Иза човека који носи шљиву иде неко млађи и носи послужавник са пићем, па човек који носи крстачу, иза њега људи, па човек који води волове са колима на којима је сандук са мртвацем. Поред кола иду двојица људи и носе поклопац од сандука. За колима иду жене које наричу.³⁸

После другог светског рата измењен је редослед погребне поворке. Изобичајено је да носе барјаке. Прво иде у поворци човек који носи шљиву, па крстачу, људи, кола са мртвацем и на крају жене. Обичај је код Влаха да се наизменично од куће смењују људи између себе: они који носе крстачу, шљиву и онај који води кола. Мртваца превозе откривеног од куће до гробља. На гробљу, пре него што спусте и затворе сандук, прилази родбина и целива мртваца. Када спусте сандук у гроб, сви присутни бацају земљу у раку, окрећу се и преко главе бацају каменче на гроб. На излазу из гробља сачекују их жене и дају да оперу руке, а затим одлазе кући покојника. Постоји веровање да се не ваља освртати према гробљу при повратку кући.

Кола којима је превожен мртвац до гробља, алат са којим је прављен сандук и крстача, као и алат са којим је копан гроб, остаје и до првог јутра по сахрани изван дворишта. Људи који затрпавају гроб пободу више главе сахрањенога крстачу и засаде шљиву. Ако се шљива не прими на место ње засаде семе од трешње или ораха. Уколико се шљива прими, порасте и добије плод, неко из куће умрлог узме и стави на грану шљиве суд за пиће, са оним пићем што је покојник за живота највише волео да пије. Кад људи засаде шљиву, такође бацају преко главе каменче на гроб и одлазе кући покојника. Обичај је код Влаха да се на гробљу приликом сахране даје присутнима свећа и поскурица. Иза тога пију ракију из бардака за покој душе умрлога. Кад дођу кући покојника сачекају их на вратима жене са топлом водом, сви оперу руке, потом им додају ватраљ са жаром и сви бацају жар преко рамена и улазе у кућу. Обичај је код Влаха да сви долазе на сахрану односно „чистове“ (храну) коју после прања руку и бацања жара, кад седну за софру, узимају и стављају пред себе. Храну доносе на сахрану за своје умрле сроднике.

Кад се изнесе мртвац из куће, жене које остају код куће простру у угао собе где је покојник умро његову кошуљу и на њу ставе:

³⁸ Упор. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 27

проју, поскурицу, колач који зову „главањ“³⁹ на коме је утиснута шара од „листролника“ (поскурника) и паницу са јелом.

6. Помане.⁴⁰ — Код Влаха у Горњој Ресави „поманама“ (даћама) се поклања велика пажња. Тако, још на дан сахране умрлога, у кући ожалашћене фамилије поставља се посмртна „трпеца“ и то у кући или у дворишту. Од кућних врата до капије жене простиру тежињаво платно у једном комаду, дужине од 10 до 15 метара.⁴¹ По ивици платна стављају једну до друге поскурице (култни хлебови), а по средини платна на неколико места ставе проју. Овом приликом се коље и брав. На „трпецу“ износе јела: чорбу, купус са месом, колаче итд. Ако је време поста спрема се посна храна (пасуљ и кромпир). Поману која се одржава на дан сахране зову „цара“.⁴² Људи поседају један до другог на земљу где је постављена трпеца. Прво се јело и пиће намени покојнику, а затим сви износе своје „частове“ и изделе их између себе. Што не поједу носе својим кућама, а што је домаћиново остаје у кући. Пре него што почну да обедују, жена која услужује подели свима присутнима свеће, које зову „амајнаре“.⁴³ Свеће које праве за помане намотавају на луб од сита. На поману секу свеће и дају сваком присутном по једну у руке. За време вечере колико присутан гост заузима места, толико узима поскурица, које носи кући. Код Срба постоји пословица у вези са „поманом“ и код Влаха која гласи: „Шири се као Влах на поману“. Чим се намени јело покојнику, свеће се одмах гасе и присутни вечерају. Након тога, помана се даје у прву суботу по сахрани и зове се „стамна“. За овом на четрдесет дана звана „патре дуодешли“ помане на пола године и годину дана и даље сваке године за седам година.⁴⁴ Исто тако за четрдесет дана сваке вечери иде родбина на гробље и тамљаном прекади гроб, а сваке суботе за четрдесет дана иде се на гробље са јелом. Међутим, ако жени умре муж обичај је да за четрдесет дана сваки дан код куће напуни канту водом и пролије је а намени покојнику. Обичај је да и за сваки дан умеси по један хлеб који зову „турта“⁴⁵ (праве од пројиног брашна). Некад направе хлебове одједном за седам дана а деле их сваког дана, почев од понедељника.

Као што се види из изложеног, све „помане“ код Влаха припремају се и одржавају код куће ожалашћене фамилије. За „помане“ припремају јела: проју, поскурице од киселог теста, „тојаче“ (округли хлеб бушан на средини, који се прави и даје девојчици која излива воду на поману)⁴⁶. Обичај је да за четрдесет дана праве четрдесет поскурица (Ресавица, Жидиље), а у селу Језеру 44 поскурице. На пола године 190, а у Језеру 185, и на годину дана 110 или 360 поскурица⁴⁷. Обичај је да праве исто толико и свећа. После годину

³⁹ „главањ“, рум. речник, *glavă*, лобања

⁴⁰ „помана“, рум. речник, *romana*, даћа

⁴¹ Упор. Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело, стр. 36

⁴² „цара“, рум. речник *săra*, навести, довести, уклонити кога

⁴³ „амајнара“, рум. речник *aminar*, огњио, оцило

⁴⁴ Уп. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, нав. дело, стр. 28.

⁴⁵ „турта“, рум. речнику *turtă*, колач, торта

⁴⁶ Упор. нав. дела: Стеван Мачај, стр. 158; Тих. Ђорђевић, стр.

40; Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, стр. 27.

⁴⁷ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 28.

дана одреди се број поскурица на главу, обично 110, или ако се дају и две помане (за двоје) прави се 210 поскурица. На поману се позивају оне исте жене које су спремале и за погреб. За прву суботу и четрдесет дана позивају се сви који су били на погребу, док на остале помане само родбина. Код Влаха обичај је да се помане увек дају увече. Изузетак је само помана на дан сахране — „цара“ јер на њу сви који долазе доносе „частове“, док на остале помане: једу: пију и још носе кућама од јела и пића, које спремају за подушје умрлога ожалошћене фамилије.

Код Влаха местимично се обичава да дају помане и живим људима, што се назива „санадар“. Исто тако обичава се да за поману која се даје на четрдесет дана направе и ново одело „морта“ (мртваца) које се даје неком у кући⁴⁸. Ако је умро отац одело поклањају сину или ако је жена, некој жени у кући. У овом крају код Влаха је обичај да одело умрлога не дају ником изван куће.

У Језеру обичај је да одело дају на годину дана. Направи се лажни „морт“ и обуче у ново одело, ставе га на кревет, наричу над њим и шаљу мртвацу поруку. Сличан је обичај код Влаха у Бигреници. На поману постављен је велики сто на којем је јело са поскурицима, а поставља се и за непаран број људи. Обичај је да испод стола лежи човек или жена, који је истих година као и покојник. Пре него што легне под сто, прво се окупа, обуче у ново одело, које су наменили за покој душе умрлога. Он мора да лежи на леђима. За све време помане он ћути и ништа не говори. Како ко улази тако седеа за сто, вечера, а бацају коске испод стола и пљују на „морта“. Како ко вечера тако устаје а на његово место седају други. Посуђе са стола се не диже и не пере док помана траје. Кад се заврши вечера онај ко је лежао испод стола устаје.

На све помане обављају се и обичаја „изливања воде“⁴⁹. За тај обред узима се млада невина девојка. Она одлази на извор са једном старијом женом из куће која са собом понесе две кофе, хлеб, „тојаче“, свећу, девет поскурица, један бели штап окићен цвећем, бело платно („помњата“), које је некад било од кудеље величине 60×80 см, на чијој средини се пришивала пара. Негде се води рачуна да је то платно четвороугаоно. На њему су извезени паукови, а пара се ставља у средини и околно ње извезу неке шаре. Кад се излива вода обично се тражи леп извор или поток. Негде воде рачуна да су и два извора у близини. Девојчица понесе са собом и рабош (дрвце од јабуке) на којем бележи изливене кофе воде. На извору жена захвата воду и намењује покојнику, а девојчица воду сипа преко „помњате“ и каже: „бог да прости“. На поману за четрдесет дана излива се 44 кофе воде. После изливања воде обичај је да девојчица од врга исече округло парче, на њега стави унакрст две свеће у облику орнамента „свастике“ са четири врха, која су запаљена и пусти низ воду на потоку или кладенцу. Обичај је да каже: „за покојника, да се види помана, док свеће не потону на овом

⁴⁸ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 159

⁴⁹ Упор. Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело, стр. 39

вргу". Верује се да докле иду свеће на вргу низ воду и не потону, да је дотле, вода покојника. Ако свећа мало гори верује се да је мртавац много грешно. Девојчици која излива воду приликом годишњих помана поклања се 100 динара, „тојаче“ (колач) и „помњата“ — платно са паром. Кад се даје платно девојчици, онда јој жена, која даје, каже: „колико кончића у платну, толико извора на оном свету да има“ (мисле на покојника). Раније је био обичај да се на два штапа, који се поставе у облику слова Т стављала марама, а да се увече после „помане“ даривала са њом девојчица која је изливала воду и намењивала је покојнику. Поману дају и на седам година и онда изливају 365 кофа воде.

Обичавало се до другог светског рата да су о „помани“ на прву суботу и четрдесет дана позивали све који су били на сахрани. А сада позивају само родбину. На „поману“ зове неко дете из куће са штапом у руци, обилазећи сваку кућу у селу.

Код Влаха био је обичај да се на „поману“ прави мост од брвна „пуњча“⁵⁰ преко текуће воде, за покој душе умрлога. Брвно закићено цвећем обично се стављало преко реке — потока, углавном тамо где вода протиче. Мост од брвана стављали су на помане: пола године или годину дана. У новије време уместо правих брвана преко потока стављају на мали поточић закићено дрвце.

Поред поменутих помана Власи дају још и поману на Цвети које зову „цветни рај“. За ту поману гаје пуно цвећа за душу умрлога, а деле га момцима и девојкама.

Ако је било у једној години два смртна случаја у кући, обичај је да не једу до Ђурђевдана од онога што је родило после нове године, док се прво не намени мртвима за душу.

7. *Привег*.⁵¹ — Код Влаха као и код Срба обичај је паљење ватре за покој душе умрлог. Ватре су палили на прву суботу, четрдесет дана, пола године и на проштене (велике) покладе. Раније ватре су палили на раскршћу, а новији је обичај у својој авлији. Ватре које пале на Велике покладе зову „привег“.⁵² Такође пале две или више мањих ватри на велики четвртак и зову их „фокореље“.⁵³ На „привег“ слажу дрва на велике гомиле (двоја-троја кола дрва) облика „колипке“ (колибе), док на велики четвртак за мале ватре ложе гранчице од бурјана и лесковине. Код малих ватри окупља се само најужа родбина и обичај је да поред њих поделе деци орахе и слаткише. Међутим, на „привег“ окупља се доста људи, старијих и младеж. На „привег“ домаћин пали ватру, и кад избије пламен окади ватру и све јело што донесе домаћица.

8. *Нарицање*. — Обичај нарицања за мртвима код Влаха веома је негован. Тако, на дан сахране, за мртвима наричу жене,

⁵⁰ „пуњча“, рум. речник *punță*, мост

⁵¹ „привег“, рум. речнику *priveghiū* (привеги), бдети, надгледати

⁵² Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 158; Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело стр. 53.

⁵³ „фокореље“, рум. речник *fos*, ватра, буктиња

вичне томе послу, што се нарочито обавља у кући умрлога и на гробљу⁵⁴. Наричање се врши пред кућом умрлога за 40 дана сваког јутра. Ево једне нарицаљке жене за својим мужем иза његове смрти: „долази овамо, дођи да видиш шта радимо, да нас учиш, што нас тако брзо заборављаш, моли се богу да те пусти да дођеш код нас. Ми молимо тебе, а ти моли њега“.

9. *Жално коло*. — Као што се то обичава код Срба, исто тако је у обичају и код Влаха у овом крају да се о сахрани умрлога на поману испред куће покојникове игра „жално коло“, у које се не хвата нико од родбине умрлога⁵⁵.

10. *Двоструко сахрањивање*. — Обичај двоструког сахрањивања врши се у одређене дане иза сахране умрлога⁵⁶. Овај се обичај обавља од старине све до краја XIX века и од Влаха у горњој Ресави. Наиме, у Језеру је био обичај да на четрдесет дана откопавају мртваца, изваде леш умрлога и том приликом га преливају вином.

11. *Гробља и надгробни споменици*. — Код Влаха у селима горње Ресаве има само по једно гробље. Она су окренута западу. Власи надгробни споменик зову „помен“⁵⁷. Раније су сами Власи правили надгробне споменике, који су се разликовали од српских⁵⁸ по томе што су били израђивани примитивно (грубо исклесани) и нису украшавани. После другог светског рата Власи купују споменике као и Срби у Деспотовцу и Ћуприји од мајстора камеорезаца.

*

* *

Погребни обичаји Срба и Влаха у горњој Ресави обилују многим радњама које их битно одвајају. У заједничке елементе може се убројити мноштво веровања о предзнацима смрти, спремање погребних потреба још за живота (одело, сандук, покров, крстача), играње „жалног кола“, паљење ватри на Велике покладе (привег — марга), као и давање даће, са разликом у начину извођења даће, односно памане, по којој је и карактеристично влашко становништво источне Србије.

⁵⁴ Упор. Стеван Мачај, нав. дело, стр. 152; Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави, стр. 27—28.

⁵⁵ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 28

⁵⁶ Упор. Тих. Р. Ђорђевић, нав. дело, стр. 41—42

⁵⁷ „помен“, рум, речник romanigе, спомен, успомена.

⁵⁸ Упор. Ст. Мијатовић, нав. дело, стр. 28.

Milica Matić-Bošković

R é s u m é

COUTUMES FUNÉRAIRES

Les coutumes funéraires chez les Serbes et les Valaques de la région de la Haute Resava abondent en actions qui les distinguent essentiellement des coutumes analogues dans les autres régions. Les éléments communs comprennent nombre de croyances relatives aux présages de la mort, à la préparation des objets nécessaires pour les funérailles (vêtements, cercueil, linceul, croix funéraire etc.) du vivant de la personne en question, la coutume de danser la „ronde funéraire”, d’allumer les feux pendant le carnaval (*privegmarga*), ainsi que de donner le repas funèbre, avec certaines différences dans l’exécution de ce repas rituel entre les Serbes et les Valaques, qui sont caractéristiques pour la population valaque de la Serbie de l’Est.

Fig. 1 — Pierre tombale au village de Strmosten

Fig. 2 — „Daća” ou „dacija” — repas funèbre au village de Sladaja

III

ЂУРЂЕВДАНСКИ ОБИЧАЈИ

Код Срба и Влаха Ђурђевдан се веома свечано прославља. Како је овчарство било најважнија грана привреде становништва овога краја, то су и обичаји о Ђурђевдану углавном везани за овчарство. Ђурђевдан се сматра као „слава стоке“. Овим светковањем треба да се обезбеди здравље и напредак, као и да се осигура плодност стоке. Уз то, обављају се разни обичаји да стоки не би усахнуло млеко. Ђурђевдан је према народном веровању „најјачи“ празник за сељака.¹

1. Ђурђевдански обичаји код Срба

Ђурђевдански обичаји почињу на биљани петак, чује се и „бељани петак“² (петак пред Ђурђевдан). Тога дана пре сунца иду старије жене да беру лековито биље: хајдучку траву, кукурек, млечу и др. За њима долази младеж и бере цвеће, од којег се плету венци: младеж се труди да нађе траву „навалу“. Један део набраног биља оставља се за Ђурђевдан, да се њиме накрми стока, а други део веже се у „китице“, окачи о греду на колиби, па кад људи или стока оболе, њима се лече.

После брања трава, сви у шуми заједно ручају за здравље и људи и стоке.³ На овај дан се пости „због воде“, да се не би давила стока.

¹ Упореди: Станоје Мијатовић: Обичаји народа српског у Левчу и Темнићу — С. Е. З. VII, Београд 1907, стр. 103. Поп Дена Дебељковић: Обичаји народа српског на Косову Пољу — Срп. етн. зб. VII, Београд 1907, стр. 267; Саватије М. Грбић: Српски народни обичаји из Среза бољевачког — Срп. ет. зб. XIV, Београд 1909, стр. 64. Горе наведени писци, износе да Ђурђевдан спада у „најјаче“ празнике у току године и сматрају га исто као у Горњој Ресави као „славу стоке“, како кажу то је сточни Велик-дан. За овај празник меси се и ђурђевски колач који у Горњој Ресави и поменутим суседним крајевима зову „летургија“ а у Хомољу га зову „поскур“.

² Упор. Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело, стр. 102; Исти писац у свом раду „Обичаји у Ресави“ — Гл. ет. музеја, III, Београд 1928, наводи да су обичаји у Ресави исти као у Левчу и Темнићу. Због тога их писац није ни изнео у свом раду. Међутим, ђурђевдански обичаји у Горњој Ресави имају неких заједничких обичаја као у Левчу и Темнићу, али има и знатних разлика, што ће бити изложено у следећим излагањима; Сава Мил. Милосављевић, нав. дело стр. 49; Саватије Грбић, нав. дело стр. 57.

³ Упор. нав. дела: Станоје Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 102; Сава Милосављевић, стр. 48; Саватије Грбић, стр. 57.

Ђурђевдан се прославља код трла. Уочи Ђурђевдана пред залазак сунца у Стењевцу је обичај да домаћица закопа крупицу соли у мравињак и том приликом изговара: „колико мрава, толико брва”. У Језеру је обичај да чобанин закопа јаје у мравињака.⁴

Уочи Ђурђевдана домаћица умеси хлеб „киселицу” који зову „летургија”,⁵ а прави се као „бушан колач”, а у Језеру овај се колач прави као погача.

Уочи Ђурђевдана договоре се више домаћина где ће у шуми ујутру да секу лесово грање. Рано ујутру одлазе, а сваки домаћин понесе пола литра ракије са собом. У шуми од лесовог прућа праве крстове које после стављају на све њиве, торове (трла) и вратнице.⁶ Ово раде да би се у току године заштитили од штеточине. Исто тако, до скоро се обичавало на Ђурђевдан да се деца и одрасли опасују са врбовим прућем.

На Ђурђевдан, први пут у тој години, рано ујутру домаћин или чобанин код трла кољу јагње,⁷ које се спрема за ручак. Такође, рано ујутру младеж иде на воду, извор или реку и ту плету венце.⁸ За сваку кућу се плете по један венац,⁹ а у Жиђиљу плету два венца.¹⁰ Један венац се ставља на ведрицу, а други задње помуженој овци. Венац овца носи док се не искида.¹¹

Када оплету венац на њега ставе старинску пару. Венац увежу са пређом беле и црвене боје. Кад се венац растура, обичај је да се пара са концем ставља неком од младежи око врата.

Изнад „струге” стави се, као лук, прут од шипка и закити лешковином и врбовином.

⁴ Упореди: Саватије Грбић, нав. дело, стр. 57; Сава Милосављевић, нав. дело стр. 49 наводи да у Хомотљу поред јаја које се уочи Ђурђевдана закопа у мравињака, закопају и ђурђевски колач што није у обичају код Срба у Горњој Ресави.

⁵ У суседним крајевима и на Косову Пољу у наведеним делима меси се за Ђурђевдан само по један колач — „летургија” што није случај у Бољевцу где праве два колача. Један праве као погачу на коју се ставља шара од поскурника и зову га „летургија”. Овај колач се подели на Ђурђевдан укућанима. Други је окургао и бушан, а ставља се на ведрицу, кад се врши „промуз” стоке. Праве га за здравље стоке. Саватије Грбић, нав. дело стр. 62; Маринко Станојевић: Зборник прилога за познавање Тимочке Крајине II, Београд 1930. стр. 5 такође наводи да Срби праве бушан колач који се употребљава за „премлаз” стоке.

⁶ Упор. нав. дела: Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 103; Сава Милосављевић, стр. 57; исти су обичаји у Бољевцу сем кићена врата тора, где је обичај да ставе три прута, један лесов, други дренов, а трећи од дивље руже, што није у обичају код Срба у Горњој Ресави.

⁷ Упор. нав. дела: Маринко Станојевић, стр. 7; Сава Милосављевић, стр. 59.

⁸ Упор. Маринко Станојевић нав. дело стр. 5.

⁹ Упор. Јован Живојиновић: Крашовани — Лег. мат. срп. LXXXIII, књ. 246, св. VI, Нови Сад 1907, стр. 54; док у Левчу и Темнићу оките ведрицу врбовим прућем, да млеко у ведрици расте — навире као врба, што је и у обичају код Влаха у Горњој Ресави. Ст. Мијатовић; стр. 103.

¹⁰ Упор. Саватије Грбић, нав. дело стр. 62; Маринко Станојевић, нав. дело, стр. 5.

¹¹ Упор. Саватије Грбић, нав. дело стр. 63; Маринко Станојевић, нав. дело стр. 6.

Кад овце које се одлуче уочи Ђурђевдана дотера чобанин код трла око 10 часова, пред њега изађе домаћица или домаћин (Жидиље) са окићеном ведрицом у коју ће мусту овце и травом селеном и здравцем попрска чобана и овце¹² и протера кроз окићену стругу. Ово раде као заштиту против болести оваца, да им не би оболело виме.

Чобани потом музу овце у окићене ведрице, на које се стави „летургија” — ђурђевски бушан колач, умешен од киселог теста, чунак и брдо итд. Прва овца музе се и кроз венчани прстен и бушан камен (неолитска секира)¹³. Обичај је да чобанин донесе јаје које је закопао у мравињак и стави испод ведрице, где се музу овце. То јаје се разбија о чело прве овце која је помузена (Кованица, Жидиље) или о чело последње овце¹⁴ (Јеловац) и каже: „кад се из јајца изведе пиле, онда овце да липшу” (Кованица). У Стрмостену јаје вешају о врат првој помузеној овци, а разбијају јој о чело после муже последње овце.

У Стењевцу је обичај, кад се помузе прва овца, да „летургију” бушан колач изваде из ведрице и дају чобанину¹⁵. У Поповњаку после муже последње овце, летургију и венац закаче за неко дрво или лопар¹⁶ у кући, а касније се колачем и венцем накрме овце. У Језеру, средину од колача издробе у паницу са млеком од прве помузене овце, што појеђу укућани са чобанином, а обруч од колача носе кући. Једном половином обруча накрме овце, а други део премажу јајетом, које је било закопано у мравињаку. Њега однесу кући и чувају као лек од болести за људе и стоку.

Венац са ведрице у неким селима ставе последњој помузеној овци, негде на дрво или лопар или се цео баца у реку (Стрмостен)¹⁷ или само једна половина венца (Сладаја). Венац се обично иситни и ставља у „јарму”, са којом се после муже накрме овце. Овце се накрме и биљем које је набрано на биљани петак, а у јарму се такође истуца и крупица соли која је била закопана у мравињаку уочи Ђурђевдана¹⁸.

Обичај је у неким селима да половину венца ставе у воду и том водом подлева се млеко за сириште (Сладаја, Кованица). У Жидиљу је обичај да жене кад хоће да подлију млеко одлазе на ливаду и ишчупају бусен траве, који ставе испод суда у који подливају

¹² Упор. нав. дела: Сава Мил. Милосављевић, стр. 56; док се обичај прскања чобанина и оваца на Косову Пољу, обавља уочи Ђурђевдана, Поп Дена Дебељковић, нав. дело стр. 267.

¹³ Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 56; Маринко Станојевић, стр. 5; Саватије Грбић, стр. 53.

¹⁴ Упор. Саватије Грбић, нав. дело, стр. 64.

¹⁵ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 58.

¹⁶ Исти.

¹⁷ Исти.

¹⁸ Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 58;; Станоје Митатовић, стр. 107; Поп Дена Дебељковић, стр. 268. Последњи наводи да се овце накрме на Ђурђевдан грумичком соли који се ставља у Божићну печеницу, а на Ђурђевдан тај грумичак соли чобанин истуца и помеша са трицама и накрми овце.

млеко. Кад подсире млеко, бусен врате на исто место одакле је ишчупан.¹⁹

Кад се овце помузу и накрме, мери се млеко, како неки кажу, ради тога да се види да ли ће овце о залукама подбацити с млеком. Ако подбаце значи да чобанин није добро чувао овце, да је слаб пашалук (Стењевац, Јеловац, Језеро). Негде се каже мере због „врачке” — да жене не преотимљу млеко, јер ако се измери млеко, не може се преотети. И зато се ваља и „через” стоке и „врачке” да се „тргне” млеко на кантар (Пањевац). Неке жене из туђих њива на Ђурђевдан хватају росу, верујући да ће на тај начин преотети туђе млеко (Кованица). Комшије се распитују после муже оваца колико је ко млека помузао.²⁰

Кад се пуне јагњад међу овце, домаћин броји свој буљук. За сваких 100 брава опали једном из пушке. Памти се у Сладаји да је један домаћин два пута бројао по 1000 оваца. После бројања попео се на кућу, стао горе на „комин” и објавио: „еј људи, имам две хиљаде брава”. Ако се не би објавило, верује се да би све пошло уназад (Сладаја). Други објашњавају да се пуцањем објављује због тога да се прочује и за лопова, као што се чуо пуцањ у селу (Пањевац).²¹

После пуцања и бројања оваца постављало се за ручак. Ручак се обично одржавао напољу на ливади²², ређе у кући. За ручак се спремало: печено јагне, чорба, сарма од јагнеће дигерице, погача, чобански качамак. Обичај је да тај качамак укува у бакрачу чобанин, или домаћица, кора се изручи на совру, охлади и исече на кришке. Један део качамака ставе у паницу с млеком, коју после ручка сви укућани заједнички поједу.²³ На „соври“ је у „паници” и слатко зашећерено млеко.

Обичај је да се пре ручка прво од јела намени мртвима,²⁴ а то се обавља стојећи. Жене набрајају имена умрлих, а домаћин после сваког имена каже „бог да прости”. После намењивања се руча.

После ручка бележи се јагњад. Чобанин узме „паницу” у коју сипа млеко од прве помузене овце или сурутку, у коју ставља шиљеж — „ушиће”, оно парченце уха што одсече кад бележи јагне. Одвојено ставља од мушких а одвојено од женских јагањаца. Кад се заврши бележење обичај је да једно дете или чобанин изруче паницу са млеком и „ушићима” на мравињак²⁵ и каже: „колико мрва, толико брва”.

¹⁹ Упор. нав. дела: Станоје Мијатовић, стр. 104; Сава Милосављевић, стр. 57. У Хомољу бусен траве ишчупа и ставља под бакрач у који се подлива млеко мушкарац, док у горњој Ресави то ради жена из куће.

²⁰ Подаци: Персиде Томић, в. кустоса из Београда.

²¹ Исто.

²² Упор. Јован Живојиновић, нав. дело, стр. 54.

²³ Исти.

²⁴ Упор. нав. дела: Маринко Станојевић, стр. 7; Саватије Грбић, стр. 64; Сава Милосављевић, стр. 59.

²⁵ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 57; Саватије Грбић, нав. дело, стр. 64.

Уз обичаје о Ђурђевдану на овом месту биће напоменуто и о другим обичајима везаним за сточарство у Горњој Ресави.

На Спасовдан, Духове (ако је сеоска слава) и обавезно на Петровдан овчије млеко пију сви укућани, на бачији и на селу. Ако су овце у смеши, свако помузе своје овце и носи млеко у село.

Мркање оваца је обично подешавано о Петковици (27. X) и том су приликом вршене неке мађије. Овнови су пуштани у прве „заранке” (око 5 часова). На једној страни накрме се овце, на другој овнови. У тренутку кад се овнови пуне у овце, закоље се пиле па оно крваво обезглављено, скаче изнад њихових глава (Јеловац, Стр-мостен). Увече се од тог пилета спремила вечера за чобанина. У неким селима овнове су јахале девојчице, пуштајући их у тор, да би се јагњила женска јагњад.

Кад овца ојагни двоје јагњади, једно треба да се закоље. Овце се не шишају у петак због курјака.

Тор се не чисти петком, на св. Арханђела (21. XI) на Врачеве (14. XI) и на Ђурђевдан (6. V)^{25*}

1. Ђурђевдански обичаји код Влаха

Ђурђевдански обичаји код Влаха имају много заједничких елемената са српским обичајима овога краја. Обичава се да домаћица уочи Ђурђевдана умеси бушан колач који на Ђурђевдан рано ујутру носи код стоке. У колач ставља пару, пасуљ, кукуруз, жито и парче сланине. Вуна и тежина се такође стављају на колач. И код Влаха је обичај као и код Срба да одлазе рано ујутру на извор да се опере „гаљата” у коју ће мусту овце. Власи на „гаљату” стављају гранчицу врбе или дивљег шипка. На гаљату се ставља колач и кроз њега се промузе прва овца. Кад се помузе задња овца чобанин узима колач и баца га тако да се он котрља. При том се пази како ће он да падне. Ако падне на лице, биће напретка у стоци. После овога чобанин узима колач и изломи га са укућанима. Шта ко од њих нађе у колачу сматрају да ће у томе имати успеха и благостања. За онога ко нађе зрно кукуруза, пасуља или жита сматрају да ће у тој години имати успеха у земљорадњи. Онај ко нађе парче сланине имаће успеха у сточарству, а онај ко нађе пару имаће напредак у кући.

Код Влаха као и код Срба први пут се у тој години коље јагње и помузу овце, што обавља чобанин који се стара о њима. После овога домаћин одлази у шуму, насече лесковог прућа од кога прави крстове које ставља у њиве, на све улазе, прозоре и врата како на кући тако и на зградама за стоку и торовима. Ово се ради „због штеточина”. Преко вратница „струнге” пресавија се велики прут од дивљег шипка, а вратнице заките врбовим и лесковим прућем.

^{25*} Подаци П. Томић.

Код Влаха на Ђурђевдан „пакурари“²⁶ (чобанин) музе овце. Воде рачуна да се прво помузе бела овца. После муже оваца пунте се јагањци, преброје се овце и почне обележавање јагањаца. То раде домаћин и чобанин. Отпатке од бележења јагањаца Власи зову „уреки“. Прво их ставе на земљу док обележавају и кад заврше обележавање јагањаца покупе све „уреки“, завију их у хартију и бацају у мравињак.

Уочи Ђурђевдана жене праве „мазиво“ од кокошијег измета помешаног са чистом машћу и травама „пеленом“ и „љошчаном“. Када на Ђурђевдан помузу овце, намажу и овце и јагање тим мазивом. Ово раде због плодности оваца. У неким селима (Језеро, Поповњак) то мазање оваца обављају жене на Ђурђевдан увече, а у селу Ресавици одмах после муже оваца, „да овцама неко не узима млеко“.

Специфично влашки обичај је да се на Ђурђевдан оплете венац који се ставља на буково лиснато дрво које се ишчупа у шуми и поново посади испред вратница „струнге“ (тора). Обичај је да се на Ђурђевдан протерају све овце испод вратница струнге, које зову „уша“, а ово раде обично жене и деца. Пре протеривања јагањаца домаћица ставља на средини вратница јаје и маказе преко којих пређу сви јагањци.²⁷

Код Влаха се обичава да ако им неко близак умре у тој години не једу јагњеће месо и не пију овчије млеко. Али ако се крава отелила после божића пије се млеко. Ако се отелила пре божића не пије се све до Ђурђевдана. На Ђурђевдан се пре ручка прво намени мртвима, па се тек онда једе месо и пије млеко.

*
* * *

Ђурђевдан у горњој Ресави, као и у суседним областима источне Србије представља „најјачи“ празник везан за овчарство, једну од најважнијих привредних грана овога краја. Самим тим овај празник се сматра „слава стоке“.

На основу изнетог материјала може се констатовати да у ђурђевданским обичајима у Срба и у Влаха има доста заједничких елемената. Тако нпр. једни и други се припремају за овај празник још на „бељани“ петак, односно петак пред Ђурђевдан. Тога дана и Срби и Власи обичавају да одлазе рано ујутру у планину ради брања траве, којом хране — „накрме“ овце на сам Ђурђевдан. Овом приликом се заједнички руча у планини ради здравља људи и стоке.

У заједничке обичаје уочи ђурђевдана убрајају се: мешене ђурђевданског колача — „летургија“, закопавање крупице соли и јајета у мравињак, као и одабирање мушког јагњета за ритуално клање.

На сам празник Срби и Власи плету венце од цвећа, стављају их на ведрице — „гаљате“, кроз које помузу овце. Сем тога први

²⁶ У Румунском речнику, раџага — чобанин, пастир.

²⁷ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело стр. 53. Код Крашована домаћица уместо маказе ставља гвоздену секиру.

пут у години, на овај дан, домаћини или чобани кољу јагње код трла, затим ките зеленилом кровове, вратнице, побадају крстове од лесковине на торове, те сачекују чобане с овцама и прскају их водом, роваше јагањце итд. После свих ових обичаја долази до заједничког ручка на ливади, а при том се изводе и разне мађијске радње у циљу одржавања млека код оваца.

Осим ових заједничких елемената у празновању Ђурђевдана, у овом крају још увек се одржавају и неки специфично влашки обичаји. Између осталог карактеристично је за Влахе да на Ђурђевдан ишчупају младо буково лиснато дрво, посаде га испред вратнице — „струнге” (тора) и ставе на њега оплетен венцац. После муже оваца протерује домаћица јагањце кроз ове вратнице, испод којих су постављени маказе и јаја: преко њих прелазе сви јагањци.

Специфично српски обичаји у празновању Ђурђевдана су следећи: бацање венца, целог или половине, у реку или извор, разбијање јајета о чело прве или последње помужене овце, стављање венца првој или последњој помузеној овци око врата, опасивање деце вробом, обичај првог подливања млека итд.

Сви ови изнети обичаји одржавају се још и данас са ретко очуваном свежином у горњој Ресави.

Milica Matić-Bošković

R é s u m é

COUTUMES RELATIVES À LA CÉLÉBRATION DE LA FÊTE DE SAINT GEORGES

La fête de Saint Georges représente dans la Haute Resava et dans les régions avoisinantes de la Serbie de l'Est la principale fête se rattachant à l'élevage des moutons, une des branches les plus importantes de l'économie de ce pays. Par conséquent, cette fête est considérée comme une fête de bestiaux.

Se basant sur les matériaux exposés dans le présent article, on peut constater que les coutumes relatives à la célébration de la fête de Saint Georges ont assez d'éléments communs chez les Serbes et les Valaques. Ainsi, par exemple, les uns et les autres font des préparatifs pour la célébration de cette fête à partir du „biljani petak” déjà, c. à d. à partir du vendredi qui précède la fête de Saint Georges. Ce jour-ci les Serbes ainsi que les Valaques se rendent de bonne heure dans la montagne pour cueillir différentes herbes dont ils nourrissent les moutons le jour même de la fête. A cette occasion on prend en commun un repas dans la montagne, à la santé des hommes et des bestiaux.

On peut citer, comme coutumes communes pratiquées à la veille de la fête: préparation d'un pain rituel spécial, enterrement d'une miette de sel et d'un oeuf dans une fourmière ainsi que le choix d'un agneau mâle pour l'abatage rituel.

Le jour même de la fête les Serbes et les Valaques tressent des couronnes de fleurs et les placent sur les baquets à traire. En outre, c'est ce jour-ci que le chef de famille ou les bergers abattent pour la première fois cette année un agneau près de la bergerie, en ornant ensuite de verdure les toits, et les portes, plantent des croix de coudrier dans les bergeries, attendent à la porte de la maison

les bergers qui amènent les moutons et les aspergent d'eau, marquent les agneaux etc. A la fin de toute cette cérémonie on prend un repas en commun dans la prairie à l'occasion duquel on exécute diverses actions magiques ayant pour but de causer l'abondance de lait chez les brebis.

Outre ces éléments communs dans la célébration de la fête de Saint Georges, dans cette région se sont conservées certaines coutumes spécifiquement valaques. Il est caractéristique, en outre, pour les Valaques qu'ils arrachent ce jour-ci un jeune hêtre feuillu et le plantent, orné d'une couronne de fleurs, devant la porte du parc à moutons (*strunga*). Après la traite des brebis, la maîtresse de la maison fait passer tous les agneaux par cette porte où elle a posé par terre une paire de ciéseaux et un oeuf.

Les coutumes spécifiques serbes relatives à la célébration de la fête de Saint Georges consistent à jeter une couronne de fleurs ou la moitié d'une telle couronne dans une rivière ou dans une source, à casser un oeuf en le frappant au front de la brebis qui a été traitée la première ou la dernière, à mettre une couronne de fleurs à la brebis ayant été traitée avant toutes les autres ou après toutes les autres, à ceindre les enfants d'osier etc.

IV

КРСНО ИМЕ — СЛАВА

Срби и Власи у овом крају празнују две славе годишње: „стару“ и „младу“ славу. Стара слава се празнује обично зими, а млада у пролеће.¹ Срби славу зову „крсно име“ а Власи „празник“.

Стара слава празнује се два дана, а почиње да се слави увече уочи славе — „навечерје“.² Код Срба је раније био обичај да се стара слава празнује три дана. Младу славу и Срби и Власи славе један дан, нема „навечерја“ осим ако је девојка донела у мираз њиве.³ Исто тако, деца славе младу славу са навечерјем ако су наследила „материнство“ (мајчин мираз).

„Млада слава“ славила се и као „стара“. Ако је домазет донео део имања, онда се његова слава слави један дан и има „навечерје“.⁴ Његова слава могла се славити и два дана са навечерјем, ако је домазет унео исти део имања као што га има жена⁵ (упор. рад „Село и породица“). Кад умру женини родитељи често је случај

¹ Станоје Мијатовић, Обичаји у Ресави, Гласник Етнографског музеја, III, Београд 1928, стр. 27, забележио је да у Ресави славе две славе годишње: младу и стару славу. У том раду не задржава се детаљно на обичајима око славе, већ се позива на свој рад: Левач и Темнић, Српски етнографски зборник, VII, Београд 1907, стр. 52, у коме, поред детаљног описа славе, наводи „да Срби у Левчу и Темнићу имају две славе: једна велика (права слава), а друга је мала (прекада). Мијатовић даље износи да је мала слава касније настала и да је слава досељеника, ретко староседелаца; за њихов новији датум постанка говорило би и то што се прекада или мала слова зове и млада или нова слава, а права се зове стара слава.

Исто обичаји око славе налазе се и у суседним областима у Срба и Влаха. Упор. Сава Мил. Милосављевић, Српски народни обичаји из среза хомољског, Српски етнографски зборник, XIX, Београд 1913, стр. 190; Саватије Грбић, Српски народни обичаји из среза бољевачког, Српски етнографски зборник, XIV, Београд 1909, стр. 195; Маринко Станојевић, Зборник прилога за познавање Тимочке Крајине, II, Београд 1930, стр. 102.

² Упор. Ст. Мијатовић, Левач и Темнић, стр. 53; С. Милосављевић, Хомоље, стр. 206, Јован Живојиновић, Крашовани, Летопис Матице српске, св. VI, књ. 246, год. 83, Нови Сад 1907, стр. 51.

³ Упор. Ст. Мијатовић, Обичаји у Ресави, стр. 27, Др Стеван Мачај, Црноречки округ, Гласник српског научног друштва, 73, Београд 1898, стр. 142, наводи да Румуне у црноречком округу упропашћује мноштво слава, јер у њих је обавеза да муж мора примити и женину славу ако му донесе макакву непокретну имовину. Домаћин, човек у годинама, слави своју и женину славу, а ако му је мајка жива онда и њену. Ако ожени сина онда слави и снајину славу итд.

⁴ Исто.

⁵ Упор. Саватије Грбић, Бољевац, стр. 195, Никола Пантелић, одељак „Село и породица у Горњој Ресави“, Гласник Етнографског музеја, XXIV, Београд 1962, стр.

да мужевљеву славу славе као стару, а женину преслужују. Међутим, у старије време домазет је увек славио женину славу, јер је она била слава куће и имања. Уколико у таквом браку има деце, она увек наслеђују мајчину славу као „стару“, а очеву преслужују.

Кад се изделе синови, славе очеву славу, али ако су наследили и мајчин део имања (њен мираз) славе и њену славу. У ствари син који је добио већи део имања приликом деобе од очевог дела слави његову славу као „стару“, а мајчину славу преслужује и обратно: онај који добија већи део мајчиног имања слави њену славу као „стару“ славу, а очеву преслужује. Уколико се неки син оженио миражциком која има имање, онда се и њена слава преслужује, тако да славе годишње и по три славе.⁶ Једну као „стару“ славу, ону која припада највећем делу имања, а друге две славе се преслужују. У случају да жена наследи неког сродника из своје фамилије, онда слави и његову славу, тј. преслужује је.

Обичај је кад се купи неко имање од човека који је материјално пропао или у случају ако изумре породица да се слава тога имања преслужује.

Слава се могла мењати. Наиме, у случају да у кући „пође назад“ (нпр. умиру деца) мења се слава. Домаћин и домаћица одлазили су код попа за сагласност, коју је он редовно давао, да се женина слава слави као „стара“ а мужевљева да се преслужује.

Припреме за славу. — Код Срба и Влаха на неколико дана пре славе почиње се са припремама за славу: спремање и чишћење куће, припрема пића и јела, клање печенице, спремање свеће (њу прави сам домаћин куће); мешење погаче и „кићених колача“ (славски колачи).⁷ Код Срба није обичај да се за славу спрема жито, док га Власи спремају.

Славски колачи. — За славу праве „кићене колаче“, које шарају тестом и поскурником. За „стару славу“ праве два колача за први и други дан славе, а за „младу славу“ један „кићен колач“.⁸

Код Срба колач меси домаћица на један до два дана пре славе и то изјутра. Пре мешења мора да се на извору умије, очешља и преобуче у чисте хаљине. Кад меси колач мора да скине прстен са руке, уколико га има. Ако је домаћица трудна, онда не сме она да меси славски колач, него нека друга жена из куће. „Кићени колач“ је округло и прави се од киселог теста. Колач се украшава шарама од теста. Около колача је изрезана витица, коју зову „обруч“. Преко средине колача унакрст стављају се две витице, а у свакој „поли“

⁶ Исто.

⁷ Упор. С. Милосављевић, Хомоље, стр. 191, Саватије Грбић Бољевац, стр. 195; Ј. Живојиновић, Крашовани, стр. 51 Ст. Мијатовић, Левач и Темнић, стр. 52.

⁸ Упор. С. Милосављевић, Хомоље, стр. 192; Саватије Грбић, Бољевац, стр. 196; Поп Дена Дебељковић: Обичаји народа српског на Косову Пољу — Срп. Ет. зб. VII, Београд 1907, стр. 222.

ставља се шара од поскурника који код Влаха зову „пистролник“. У средини колач пободена је гранчица босиока.⁹ У неким селима овога краја обичај је да се славски колач ставља на проју или погачу. Ову проју (погачу) једу на дан славе. Кад се начне проја гости наздрављају домаћину и желе да му се ожени син, односно удаћи у тој години и да му је све плодно.

Код Влаха слично украшавају колач, само што се у полутку где су шаре од „пистролника“ ставља и коцка шећера. Поред шаре од поскурника стављају и Срби и Власи у поле колача „камаре“ од теста, које Власи називају „поскурица“.

Код Срба и Влаха за славу се меси и обичан округло хлеб који зову „киселица“. Она се код Срба ломи на трећи дан славе, а код Влаха на „навечерје“.

Свећа. — Свећу прави домаћин од чистог воска. Свећа за славу је „тророга“.¹⁰ Старији људи и данас праве тророгу свећу за славу, док млађи ако уопште пале свећу, пале обичну, као и на навечерју. „Тророга“ свећа се састоји од стабла и три крака, које зову „рог“. Сваки „рог“ има на средини задебљање — „прстен“. Место где се спаја стабло са роговима зове се „јабука“.¹¹ Свећа гори првог дана славе до „прстена“, а тада је домаћин гаси вином. У Стењевцу домаћин гаси свећу о греду таванице. Другог дана славе свећа гори до „јабуке“ а стабло оставља и пали на Божић, када изгори цела свећа. Кад на Божић пале славску свећу напијају здравицу за славу. Свећу не ваља изнети из куће. Док свећа гори води се рачуна да ли сузи и како иде дим. Ако свећа не сузи и ако дим иде право, онда је добро, али ако свећа сузи и дим иде на страну, онда домаћин идуће године неће дочекати славу.

Власи имају свећу истог облика, само што је сваки рог упрен од пет „катова“ (струкова). Да се не би свећа распрела стављају на свећу прстенове од воска.

Власи и Срби за навечерје употребљавају мале праве свеће, које такође прави домаћин.¹²

Позивање на славу. — Код Срба и Влаха исти су обичаји око позивања на славу. Госте из села зове сам домаћин или неко млађи са бардаком који је окићен цвећем. Госте из других села зову на тај начин што им по неком пошалу јабуку. Позивање се обавља уочи славе.¹³

Када домаћин дође да зове званице, он се прво поздрави са домаћином кога зове и пружи му бардак са речима: „Изволи здравицу и дођи на славу“. Домаћин иде редом од куће до куће и по-

⁹ Исто.

¹⁰ Упореди нав. дела: Саватије Грбић, стр. 197; Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 54; Сава Милосављевић, стр. 203.

¹¹ Исто.

¹² Исто.

¹³ Упореди нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 194; Ст. Мијатовић, стр. 54—55, наводи у свом раду „Левач и Темнић“ да се на славу зову пријатељи и кумови, што није обичај у Горњој Ресави; Др. Стеван Мацај, стр. 40; Саватије Грбић, стр. 197.

жива на славу. Једино се не зову они који славе исту славу и не долазе једни другима тога дана. На славу се не зову кум и пријатељи, јер они долазе сами.¹⁴

Код Влаха се на славу зове са буклијом или плоском, која се не кити. Власи зову само рођаке на славу, а Срби цело село. И код Влаха домаћин зове госте на навечерје, а тај позив је у исто време и за славу.¹⁵

Код Срба и Влаха почињу гости да долазе кад се сунце приближи „заходу“. То је обично један сат по звању. Обичај је да старији људи од стоке, из планина долазе на славу првог дана, а другог и трећег младеж.

Навечерје код Срба. — Обичај је да на „навечери“ долазе само мушкарци.¹⁶ Како гости долазе, тако седају за сто. Домаћин на „навечери“ пали малу свећу¹⁷ на жару од кадионице (никад директно на пламену), коју окрене према сунцу. Она гори док траје вечера а онда се гаси вином. Гости прво пију по три ракије и наздрављају слави и домаћину и моле се богу да помогне домаћину. После паљења свеће и пијења ракије ломи се погача. Домаћин је ломи са првим гостом који је дошао. После вечере гости се разилазе. Остају да ноће само гости са стране.

Први дан славе код Срба. — Први дан славе Срби називају именом „крсно име“.¹⁸ Обичај је да се ујутру првог дана славе сакупљају мушкарци на ракију и мезе. Те људе зову „ракијари“ (Поповњак).¹⁹

Првог дана славе гости почињу да долазе у подне, и то мушкарци и жене. Обичаји су слични као и о „навечери“,²⁰ само се сече „кићени колач“ уз обичаје везане за његово сечење. Гости прво пију по две ракије, па домаћица доноси колач, свећу, цвеће и кадионицу са тамњаном. Домаћин узима кадионицу, окади икону, свећу, цвеће, колач и све госте. Овај обред кађења обавља се три пута. Гости стоје за време кађења и крсте се. После кађења домаћин пали свећу и узима колач и са првим гостом по реду долажења окреће колач, три пута с лева на десно, који после пресеку унакрст и три пута пољубе.²¹ Кад домаћин сече колач, други гост (по реду долажења) узима чашу са вином и прелива колач. Вино које се слива са колача хвата се у чашу, а домаћин са осталим гостима

¹⁴ Исто.

¹⁵ Стеван Мачај, нав. дело стр. 40.

¹⁶ У Левчу и Темнићу, нав. дело стр. 55 „обичај је да на навечерје долазе и жене и мушкарци. Људи седе по старешинству, а жене у дну совре. У Хомољу и Бољевачком срезу на навечерје долазе само мушкарци и навечерје зову и „вечерница“ стр. 196, 198.

¹⁷ Упореди нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 198; Саватије Грбић, стр. 199; Ст. Мијатовић, стр. 58.

¹⁸ Исто, стр. 51, 190.

¹⁹ Саватије Грбић, наведено дело, стр. 203.

²⁰ Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 198—199; Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 58—59; Саватије Грбић, стр. 201—203.

²¹ Упор. Ст. Мијатовић: Обичаји у Ресави — забележио је исти обичај за нека села у доњој Ресави — Гл. етн. музеја, III, Београд 1928, стр. 26.

извикује „да се пуне кошеви са житом, да пуне „ардови“²² са вином (ардов је земљани суд од оке, који се употребљава за пиће). У Стењевцу кад се сече колач дигну га домаћин и први гост изнад главе и „величају колач“.²³

После сечења колача домаћица уноси у собу сито. Домаћин јој даје једну четвртину колача, коју она ставља у сито, а потом јој пружа чашу ракије. Домаћица узима чашу и наздравља. Док пије ракију одигне мало сито и куцне њиме домаћина по челу и каже: „да жито ове године буде мало веће“,²⁴ или у Језеру „оволико жито да порасте, а проја не сме да се шали“. Овај део колача припада кући и домаћица га однесе у ситу и закачи о таваницу. У Стењевцу тај део носи се обично чобанину код стоке.

У Поповњаку домаћин додаје другом госту остали део колача који он исече и даје сваком госту по мало. У неким селима то ради трећи гост, којег зову ђак а у Стењевцу поп, и он узима поред колача и босиљак из средине, исецка га на ситне комадиће и даје сваком госту, а један део оставља се за кућу. Гости се ките босиоком, а само онај који је у жалости ставља босиок у џеп.²⁵

У другим селима после сечења колач се ставља на проју или погачу. Делови колача се слажу један део на други и праве „кошари“,²⁶ а негде то зову „камара жита“. Цвеће које је донела домаћица узима домаћин и покрива колач, као да покрива стогове жита од кише (како кажу да не закисне), а онда се „подбије стог“²⁷ са виљушкама да не лети жито. Виљушка замењује стожер. У Стењевцу једну четвртину колача остављају у прозор за други дан ујутру.²⁸

У неким селима је обичај да гости на славу доносе колаче, шећер, јабуке „част“,²⁹ а кад полазе увече кући онда понесу мало од мрса у торби да је не враћају празну. Гости из села разилазе се у поноћ, а са стране одлазе трећег дана славе.

Други дан славе код Срба. — Срби зову други дан „окривље“ или „окриље“.³⁰ Обичава се да и другог дана славе ујутру долазе мушкарци на ракију, а у подне тога дана да се доносе

²² У Вуковом речнику: ардови значи буре.

²³ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело стр. 199.

²⁴ Упореди нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 199; Поп Дена Дебелјаковић, наводи да је на Косову пољу обичај да домаћица подигне сито у којем је колач и каже „и да сноп буде висок колко топ“, стр. 224.

²⁵ Упор. Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело, стр. 63.

²⁶ У Вуковом рјечнику: кошари, још за кукуруз или жито; Румунски речник саџар. гомила жита, кошара, штала.

²⁷ У Вуковом рјечнику: подбити, кров да буде раван.

²⁸ Упор. нав. дело, Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 63.

²⁹ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 204.

³⁰ Други дан славе различито зову у суседним крајевима и код косовског становништва. Нав. дела: У Левчу и Темнићу зову и „окриље“ и „окривље“; У Речнику Југосл. академије, стоји под речи „окриље“ — тако у Левчу и Темнићу говоре место „окриље“ тј. „појутарје“; у Хомољу „појутрица“ стр. 204; Бољевац „Окриље“ а и „појутрица“ стр. 210; На Косову пољу „окриље“ зову „на слугу светог“, нав. дело стр. 238.

„частови“³¹ (као на свадбу). На „частове“ из села гости доносе: печену кокошку, погачу, сира, ракију и томе слично. Сви „частови“ предају се домаћину.³² Пре ручка обављају се обичаји као и првог дана: паљење свеће, сечења колача, здравице итд. Другог дана славе свећа гори, како је поменуто, до стабла, односно „јабуке“, а остали део свеће оставља се за Божић.³³ За време ручка домаћин као и првог дана двори госте. Кад се обаве сви поменути обичаји, пред госте се износе њихови „частови“ и сваки гост ломи погачу и наздравља на „частове“.

Ако слава пада у пост, онда се за први дан спремају посна јела,³⁴ а за други дан мрсна.

Трећи дан славе код Срба. — Код Срба се и трећег дана празнује слава. Овај дан зову негде и „гостински дан“.³⁵ У Језеру на трећи дан долазе само жене. Трећег дана „збере“ (скупи) се све што је преостало од претходна два дана. Трећег дана нема сечења „кићеног колача“, него се ломи погача,³⁶ не пали се свећа, не кади се тамњаном, само се спрема ручак. У Поповњаку се пријатељима спрема плећка од прасета (кад је ћерка удата) да је понесу кући.

Навечерје код Влаха. — Код Влаха је исто тако обичај да гости почињу да долазе на навечерје одмах после позивања. Како долазе тако седају по реду за сто. Том приликом се прво служи кафа, па по три љуте ракије, и на крају долази врућа ракија.

После пијења љуте ракије домаћин пали свећу. Док гори свећа домаћин не седа за сто. Свећа на навечерје гори 20—30 минута. Домаћин сече колач — киселицу са првим гостом који је дошао.

Старији обичај који се очувао код Влаха до данашњих дана само у Жидиљу јесте да кад дођу гости домаћица простре иза врата у углу собе мужевљевоу кошуљу³⁷ на коју стави: колач, тањир у коме је исклијало жито, а у средини жита чашу с вином. Обичај је да док домаћин наздравља клечи и иде клечећи од угла где је кошуља до стола.³⁸ Дешава се да и по 40 пута на коленима пређе преко собе. За све време гости стоје око стола и наздрављају за живе и мртве.

³¹ У Вуковом рјечнику, частови, част — гозба, а и донео кум част.

³² Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 204; Обичај доношења „частова на славу одржао се и код Крашована“, нав. дело стр. 51.

³³ Сава Милосављевић, нав. дело стр. 204, чувају славску свећу и пале је о великим празницима у току године и запале је на три дана пре славе и тада догори свећа.

³⁴ Упор. Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, нав. дело стр. 65.

³⁵ У суседним крајевима трећи дан славе зову „гостински дан“ или „гостобија“, а у Бољевцу кажу још и „коркин дан“ (јер се поједе и последња корица хлеба) нав. дело стр. 211; Ст. Мијатовић, нав. дело стр. 71; на Косову пољу зову га „драћење или послуга“ нав. дело, 238.

³⁶ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело стр. 192, где погачу која се ломи трећег дана славе зову „поскур“.

³⁷ Упор. Ст. Мачај, нав. дело, стр. 141

³⁸ Исто.

Здравице, које гости пију стојећи, пију се за: славу, свеце, славску свећу, младеж и друге укућане, стоку, напредак куће, по-којнике итд., и тада се каже: „Ако се бог наљути, нека га мајка разљути“. Када испију здравице, онда се међусобно рукују и поседају за сто. После вечере гости се разилазе и остају само они који су са стране.

Први дан славе код Влаха. — Власи зову први дан славе „празник“.³⁹ Код Влаха су обичаји на први дан славе исти као и на „навечерје“, а и код њих се као и код Срба сече „кићени колач“.⁴⁰ Други дан славе празнује се исто као и први, само што се гости и они који су са стране дошли разилазе у поноћ и нема трећег дана славе, као код Срба.⁴¹

Млада слава. — Слави се у пролеће и то само један дан.⁴² Навели смо да се у неким случајевима слави с „навечерјем“. Иначе млада слава нема навечерја. Код Срба и Влаха исти су обичаји за младу славу као и за стару:⁴³ кади се тамњаном, сече се колач, на-пија се у славу, подижу се здравице итд.⁴⁴ У случајевима кад се слави и навечерје, исти су обичаји као и за стару славу. За младу славу се не позивају гости из других села.

* * *

У горњој Ресави и суседним областима источне Србије карактеристично је да Срби и Власи славе по неколико слава годишње. Овај се празник сматра као слава куће и имања. У Срба слава се назива „крсно име“, а у Влаха „празник“. Заједничко им је слављење „старе“ славе са навечерјем, која је најважнија у низу слава, и представљала славу највећег дела имања и куће, као и „младе“ славе, односно преславе.

Српско и Влашко становништво за овај празник прави тро-роге свеће, меси неколико славских колача. То им је заједничко, док се међусобно разликују у неким обредима приликом самог дана славе. Тако, нпр., може се поменути да Срби имају доста обичаја

³⁹ Упор. Јован Живојиновић, нав. дело стр. 51, Крашовани, као и Власи у горњој Ресави славу зову именом „празник“; Маринко Станојевић, нав. дело стр. 102 наводи да и Румуни у тимочној Крајини за славу кажу празник; Румуни у црноречком округу зову је слава, нав. дело стр. 40; У Рјечнику Југ. акад. празник је слава.

⁴⁰ Упор. Ст. Мачај, нав. дело, стр. 142

⁴¹ Упор. Ст. Мачај, нав. дело, 142 „У Црноречком округу обичај је да се слави и трећи дан славе, што се изобичајило код Влаха у Горњој Ресави“.

⁴² Упор. нав. дела: Сава Милосављевић, стр. 207; Саватије Грбић, стр. 210; Ст. Мијатовић: Левач и Темнић, стр. 72.

⁴³ Исти су обичаји о младој слави у суседним областима као и у горњој Ресави, док на Косову пољу нема младе славе.

⁴⁴ Упор. Сава Милосављевић, нав. дело, стр. 207.

везаних за сечење колача, што није случај у Влаха. Срби за овај дан не праве жито, а Власи га имају и то са исклијалом пшеницом. У Влаха је обичај да се у углу собе простре кошуља, на коју ставе колач и жито са чашом вина. За све време наздрављања и испијања здравица у славу здравља и плодности људи и стоке домаћин клечећи обилази простор од угла собе где је кошуља до стола. Карактеристичан пак обичај у Срба је доношење „частова“ на славу, што се чини и приликом свадбе.

Milica Matić-Bošković

R é s u m é

FÊTE PATRONYMIQUE — SLAVA

Un trait caractéristique de la Haute Resava ainsi que des régions avoisinantes de la Serbie de l'Est est le fait que les Serbes aussi bien que les Valaques fêtent plusieurs jours dédiés au saint — patron de la famille au cours de l'année. On considère ces jours comme fête de la maison et de la propriété. Les Serbes appellent cette fête „krsno ime” et les Valaques „praznik”. La coutume commune aux deux groupes ethniques est la célébration de la „vieille” slava, qui commence é la veille de ce jour et qui représente la plus importante dans la série de ces fêtes comme fête de la plus grande partie de la propriété et de la maison. On célèbre également la „jeune” ou „petite” slava.

Pour cette fête les populations serbe et valaque préparent les cierges „tricornes” et plusieurs espèces de pains rituels. C'est un trait commun, tandis que certains cérémonies pratiquées le jour de la fête même montrent d'assez grandes différences. Ainsi, par exemple, il faut mentionner le fait que les Serbes ont de nombreuses coutumes relatives à l'action de couper les pains rituels, ce qui n'est pas le cas chez les Valaques. Les Serbes ne préparent pas pour ce jour-ci du blé bouilli et béni (*žito*), tandis que les Valaques pratiquent cette coutume avec du blé ayant germé. Chez les Valaques on étend, dans un coin de la chambre, une chemise sur laquelle on place le pain rituel et le blé avec un verre de vin. Pendant qu'on boit à la santé et à la fertilité des hommes et des bestiaux, le chef de famille traverse à genoux l'espace entre le coin où se trouve la chemise étendue et la table où sont assis les convives. Chez les Serbes, la coutume la plus caractéristique c'est que les convives apportent des cadeaux, de la même manière que pour la fête nuptiale.

IN MEMORIAM



ЈЕРИНА — ДИВНА ШОБИЋ

1909 — 1962

Дуга и тешка болест истргла је из колектива Етнографског музеја в. кустоса Јерину Шобић, руководиоца Одељења за народне ношње и тканине. Смрт драге колегинице тешко је погодила колектив музеја. Са тугом се сећамо ведрога лика и великог оптимизма са којим је живела и радила. И у току болести њен дух није клонуо. Живо се сећамо њене активности у свим музејским пословима и њеног залагања на постављању нове изложбе у Музеју 1961. године, што је превазилазило њене физичке снаге. И када ју је болест везала за постељу није јој се предавала, већ се и на болесничкој постељи интересовала за рад Музеја и довршавала свој прилог за Гласник.

Својом великом стручношћу допринела је да Музеј у послератном периоду достигне виши ниво — квалитетом изложби, квалитетом публикованих радова и организацијом музејских послова. Свој рад у Етнографском музеју у Београду отпочела је 1947. године. Као музејски стручњак имала је много смисла и истакла се у постављању музејских изложби у земљи и иностранству. Самостално је поставила у Етнографском музеју у Београду изложбу „Ћилимарство у Србији“ (1949), и „Београд некад и сад“ (1955); у Паризу изложбу Југословенске народне уметности (1952) коју је организовао Савет за науку и културу ФНРЈ и Изложбу „Југословенске народне уметности“ у градовима западне Немачке (Минхен, Диселдорф, Дармштат, Хамбург, Келн) коју је организовао Етнографски музеј у Београду (1957). Ј. Шобић је имала велики удео и у поставци сталне музејске изложбе 1951. као и на поставци изложбе Уметности народа Југославије 1961. године. Припремила је каталог за изложбу Уметност народа Југославије која је постављена у градовима западне Немачке и учествовала је на изради каталога за изложбу Уметност народа Југославије, која је постављена 1961. у Музеју. Организовала је и опремила албум „Одећа и орнаменти“ (1956) као посебну публикацију Етнографског музеја.

Она је припадала малом броју стручњака који се баве ћилимарством код нас и дала је две студије из ове проблематике: Збирка ћилима у Етнографском музеју у Београду и Пиротско ћилимарство и његове везе са истоком. Запажени су и њени чланци Опанчарски занат у Србији и Кожухарство у Неготинској Крајини, Пожаревцу и околини. Смрт ју је омела да доврши рад у последњој фази: О шопској народној ношњи, који и поред тога садржи корисне резултате дугогодишњег студиозног рада о пореклу шопске ношње.

Наша драга колегиница Ј. Шобић није више међу нама али успомена на њу као ведрог човека, пуног полета и веома драгог сарадника остаће светла и трајна.

Персида Томић

Библиографија радова Јерине Шобић

1. Етнографска изложба на Дубровачком фестивалу септембра 1950. године, Музеји 7, Београд 1952, с. 232—233.
2. Осврт на изложбу ћилимарства НР Србије у 1950 години, Музеји 7, Београд 1952, с. 229—231.
3. Др. Јаап Кунст у нашим музејима, Музејски весник, орган Српског музејског друштва, Београд 1952, год. I, бр. 4—5, с. 7—8.
4. Збирка ћилима Етнографског музеја у Београду, Зборник Етнографског музеја у Београду 1901—1951, Београд 1953, с. 101—115.
5. Кожухарство у Неготинској Крајини, Пожаревцу и околини, Гласник Етнографског музеја у Београду, књ. XVI, 1953, с. 110—143.
6. Етнографски музеј у борби против надрилекарства и сујеверја, Музеји 9, Загреб 1954, с. 167—168.
7. Извештај с пута по Космету, Весник, тромесечни билтен Музејско-конзерваторског друштва НРС, Београд 1954, бр. 14, с. 31.

8. Опанци и опанчарски занат у Србији с освртом на музејске збирке, Гласник Етнографског музеја у Београду књ. XVIII, 1955, с. 21—67.

9. Одећа и орнаменат Србије у Етнографском музеју у Београду, Београд 1956, посебно издање.

10. Пиротско ћилимарство и његове везе са истоком, Гласник Етнографског музеја у Београду, књ. XXI, 1958, с. 1—47.

11. Персида Томић, Јерина Шобић, Јелена Лазић, Изложба народне уметности, Етнографски музеј, Београд 1961.

П. Т.

ЛЕТЊА ПРАКСА СТУДЕНАТА ЕТНОЛОГИЈЕ У ПОЉСКОЈ

И ове, 1962. године обављена је, на већ уобичајен начин, летња пракса студената, који су завршили прву годину студија етнологије, са свих Универзитета у Пољској који имају ту катедру (Miedzuczelniany Oboz Etnograficzny). Ове године истраживања су отпочела у околини Хајнувке (Hainówke), мањег града у источној Пољској који се налази око 80 км. јужно од Бјалистока на ивици Бјеловјешке пушче — шуме, која даје сировине за градску индустрију. Околина Хајнувке насељена је у великој већини Белорусима.

У Хајнувки се окупило преко 50 студената, десетину инструктора (асистената и доцената) и 8 гостију из иностранства (5 из Чехословачке и Милка Јовановић, Вишња Низјак и Никола Пантелић из Југославије). Организацију, као и обично, спровела је катедра за етнологију Варшавског универзитета под непосредним руководством проф. др Витолда Диновског, који је руководио целим истраживањима. Истраживања ће се наставити и идуће године на овом терену, и то у селима у правцу севера, док су ове године испитивана села западно и југозападно од града.

Студенти су били подељени у 6 група. Сваком групом руководио је инструктор и подинструктор (студент 4. или 5. године). У групама су били студенти са разних катедри. Свака група је имала једно село за истраживања, а сваки студент у групи одређено питање или групу питања која је испитивао. Међутим, прва три дана сви студенти су цртали објекте народне архитектуре у селу Гурни. Ово је било спроведено уз помоћ 3 старија студента архитектуре. Касније су настављена испитивања у одабраним селима уз помоћ инструктора. У току друге недеље праксе студенти три дана врше тзв. самостална испитивања на терену, која по повратку у базу прегледа инструктор или подинструктор и даје своје мишљење и сугестије за исправку и допуну. Иначе, сваког дана, после истраживања, прикупљени материјал се преписује и сређује према утврђеном систему. Ово је могуће, мада доста напорно, јер се испитивања у селу врше обично 4 до 5 часова дневно. Последња два дана студенти уз помоћ свог инструктора дефинитивно сређују прикупљену грађу и припремају се за реферисање. Практика се завршава тиме што сваки студент реферише резиме својих испитивања који траје 5 до 6 минута. Реферисању присуствују сви учесници логоровања, студенти, наставно особље и гости из иностранства.

Свака група обавезно је испитивала следеће теме: подаци о селу (кратак историјски осврт, становништво, статистички подаци о становништву, привреди итд.), затим сточарство, земљорадњу и земљорадничке справе, кућу и привредне зграде и ношњу. Духовна

култура и друштвени живот били су, приликом испитивања заступљени у мањој мери, а посебно питање породице. Ово је донекле и разумљиво јер групе нису могле обухватити сва питања, због ограниченог броја студената којима су располагале. Али, напомињемо да је у свакој групи било по две-три теме из духовне културе.

Поред одличне организације, дисциплине и озбиљности са којом су студенти схватили свој задатак, импресионирали су нас поједини реферати својом озбиљношћу, разумевањем и формулисањем основних проблема појединих питања и поред тога што су у томе имали удела и инструктори.

Студенти старијих година своју праксу обављају појединачно на разним теренима а према упутствима својих наставника.

Већ је устаљена пракса да „Обозу“ присуствују и гости из иностранства, већином релативно млађи етнологи. Гостима се пружа могућност да се упознају са практичним вежбањем и припремањем будућих пољских етнолога, а истовремено омогућено им је непосредно упознавање и истраживање на терену, било самостално било уз помоћ пољских колега. Уза све то, двонедељни непосредни контакт већег броја стручњака из више земаља даје изванредне могућности за размену мишљења и искустава, а посебно за боље упознавање са доменом интересовања појединаца. Домаћини заиста свесрдно улажу максимум напора да што више пруже гостима, било да се ради о стручним питањима било у погледу пријатног боравка. Контактима остварени на овај начин, радног су карактера и лишени су многих конвенционалности и имају веома присан и другарски карактер.

Никола Пантелић

ИЗВЕШТАЈ

о раду Етнографског музеја НРС у периоду од 1. октобра 1961.
до 1. октобра 1962. године

Културно-просветна и пропагандна активност

Изложбе. — У току године тумачена је и популарисана стална музејска изложба „Народна уметност“. За то време Музеј је посетило 11.954 посетиоца, од којих групно 7.646 ђака, туриста и војника и 4.308 појединачних посетилаца.

Покретна тематска изложба „Београдска околина некад и сад“ отворена је 2. јуна у основној школи „Вожд Карађорђе“. Изложба је постављена на основу детаљно израђеног елабората. Она приказује живот и културу разноликог становништва досељеног у београдску околину од краја XIX. века до данас, са посебним освртом на промене у привреди, материјалној култури, друштвеном животу и обичајима, које су настале у периоду од ослобођења са развитком социјализма. Изложба се својом тематиком уклапа у наставни програм основних школа, посебно у наставу предмета „Познавање природе и друштва“. Изложба је била постављена у основној школи „Вожд Карађорђе“ (од 2. до 21. јуна), у Пионирском граду (од 23. јуна до 28. јула), и у Дому културе „Вук Караџић“ (од 3. до 30. септембра). Укупан број посетилаца на овој изложби је 19.810, од којих 7.310 ученика и 12.500 одраслих.

У Дому културе „Божидар Аџија“ отворена је изложба „Мотиви из старог Београда“ поводом 20. октобра 1961. године, за коју је Етнографски музеј дао 25 репродукција и копија слика етнографских сликара и фотографија. На изложби је било 5.000 посетилаца.

Музеј је учествовао са копијама музејске грнчарије, својим публикацијама и разгледницама на продајној изложби Туристичког савеза Београда која је била отворена поводом VII. атлетског шампионата.

У сарадњи са Југословенском амбасадом у Техерану Музеј је учествовао на Међународној ревији народних ношњи која је одржана крајем маја 1962. године у Техерану.

Предавања. — На сталној музејској изложби дежурни кустоси и кустос-педагог одржали су информативна предавања свима групним посетама. Кустос-педагог је такође тумачио покретну изложбу „Београдска околина некад и сад“, групама ђака и наставничким колегијумима основних школа у којима је била отворена, као и васпитачима у Пионирском граду. Поред ових предавања кустоси Музеја су одржали два предавања у основним школама, два у Пионир-

ском граду и једно предавање војницима у касарни „4. јули“. Теме предавања су биле: „О саобраћају“, „Бачке играчке“ и „О неким облицима сујеверја“. Прва два предавања одржана су пред 622 слушаоца-ученика у школама и Пионирском граду, а предавање „О неким облицима сујеверја“ одржано је пред 270. слушалаца.

Пропаганда. — Поводом отварања покретне тематске изложбе и за сталну музејску изложбу вршена је пропаганда преко штампе и радио-телевизије. О покретној изложби „Београдска околина некад и сад“ објављена су три чланка у „Политици“ и један приказ у „Просветном прегледу“. Преко Радио Београда два пута се говорило о сталној и покретној изложби, а преко Телевизије преношена је посета Музеју чланова колектива фабрике „Иво-Лола Рибар“ из Железника и приказана је изложба „Београдска околина некад и сад“.

Научно истраживачки рад

Укључујући се у припреме за прославу стогодишњице смрти Вука Ст. Караџића, Етнографски музеј у сарадњи са Етнолошком катедром Филозофско-историјског факултета вршио је комплексна етнолошка истраживања у Јадру. Екипу сачињавају 11 стручњака, од којих 7 из Музеја и 4 са Катедре.

За проучавање народног живота и културе у Јадру извршена су детаљне припреме, израђени су или допуњени упитници за испитивање на терену и поднети реферати о тезама и методама рада. Обухваћена је следећа проблематика: историјска прошлост, порекло становништва, народна привреда, кућа, покућство и привредне зграде, народна ношња, исхрана, медицина, друштвени живот и обичаји. Истраживања ће се наставити у 1963. години, а резултати ових истраживања биће објављени у 27 свесци Гласника Етнографског музеја.

Издавачка делатност

У 1962. години Музеј је издао 24 свеску Гласника за 1961. год. у којој су објављени радови сарадника Музеја и спољних сарадника. Сарадници Музеја за ову свеску припремили су радове: Ш. Кулишић, „Главни правци и нека основна теоријска питања у етнологији“. Ј. Шобић, виши кустос, рад: Разматрања о шопској ношњи; Ђ. Тешић, кустос, прилог: Две дијадеме из збирке Етнографског музеја у Београду, и приказ књиге: Старото златарство във Враца; П. Костић, кустос израдио је библиографију женидбених обичаја у сарадњи са Р. Николић-Кајмаковић и написао приказ књиге „Cultures and Societies“. До краја године из штампе ће изаћи и 25 свеска Гласника.

Набавка етнографских предмета и попуњавање музејских збирки

Извршена је анализа музејских збирки на основу које је урађен перспективни план набавке етнографских предмета до краја 1965. године и план набавке за 1962. годину.

Набавка музејских предмета вршила се на терену и у Музеју. Укупан број набављених предмета је 220. Од предузећа „Југоекспорт” добијено је на поклон 46 музејских предмета.

Фонд музејске фототеке приновљен је са 144 негатива.

Рад на евиденцији, систематском сређивању и заштити музејских предмета и документације

Према новој организационој структури, крајем 1961. године, довршена је примо-предаја збирки. Сви кустоси примили су на руковање предмете који спадају у домен њихове специјалности.

Да би се установило право стање музејског фонда, извршена је ревизија предмета главног инвентара од инвентарског броја 1. до 22.456.

По новом систему документације инвентарисано је 126. предмета и 144. негатива, а реинвентарисано је 55. негатива и 11. слика.

Сликарски је обрађено 227. предмета из музејских колекција и три комплета народне ношње, и урађено је 74. цртежа за илустровање радова за Гласник.

Поред редовне заштите музејских предмета извршени су конзерваторски захвати на 977. предмета, а рестаурирано је 146. предмета.

Библиотека

Фонд Библиотеке приновљен је са 546. књига, од чега куповином 306, а разменом 240 књига. Стручњацима Музеја издато је на читање 1.968 књига. Поред стручњака Музеја библиотеком се служило 130 читалаца којима је издато на читање 1.608 књига. Установима и појединцима у земљи и иностранству послато је 296 књига у размену.

Сарадња са другим установама

Са Етнолошком катедром Филозофско-историјског факултета сарадња се одвијала на пољу научно-истраживачког рада, затим практичним вежбама студената, а поред тога управник Музеја држао је два курса на Етнолошкој катедри.

У току године на практичном раду у Музеју били су: кустос из Народног музеја у Пожаревцу и кустос из Народног музеја у Зрењанину.

На тражење Завода за заштиту културних споменика НО града Београда дат је извештај о стању збирки у Етнографском музеју.

Конзерваторска радионица Етнографског музеја извршила је заштиту предмета из личне заоставштине Вука Ст. Караџића (44. предмета) за Музеј Вука и Доситеја. За Музеј примењене уметности рестаурирано је 8 предмета.

За деју музичку емисију која је приказана на Радио-телевизији Београд, Музеј је позајмио народне музичке инструменте, а за емисију „Грађанска ношња XIX века” дато је 9. комплетних ношњи.

За „Славија филм” урађен је синопсис за филм о грнчарији у Ђаковици. Овај филм учествоваће на фестивалу етнолошких филмова у Фиренци.

Стручњаци из САД (4), Холандије (1), Румуније (1), Мађарске (1), Пољске (1) и Чехословачке (1) упознали су се са начином и организацијом рада Етнографског музеја, као и са појединим збиркама које су од интереса за њихов научни рад.

Преко Комисије за културне везе са иностранством један стручњак Етнографског музеја боравио је у Румунији 15. дана, а за које време се упознао са етнографским музејима, посебно са народном ношњом. Један стручњак Музеја учествовао је у истраживачком раду који је организовала Катедра за етнологију у Варшави.

На конгресу фолклориста који је одржан у Мостару један стручњак Музеја учествовао је са рефератом: Неки заједнички елементи и разлике у ђурђевданским обичајима код Срба и Влаха у Источној Србији.

Друштвено управљање

Савет Етнографског музеја одржао је 9. седница. На дневном реду седница била су следећа питања: планови рада, извештаји о раду, финансијски планови, завршни рачун, систематизација радних места, Правилник о положајним платама и посебним додацима службеника и радника Етнографског музеја, одлуке о висини положајних плата и посебних додатака, конкурси, Пословник Одсека за документацију и стамбена питања.

Поред организованог рада у одсечима Музеја, поједини комплекснији задаци или задаци од ширег интереса поверавани су посебним комисијама. Упутство за рад и оцену извршених задатака давало је Стручно веће, према потреби у проширеном саставу, које је одржало 24 седнице. Разматрани су планови рада и извештаји (годишњи и тромесечни) и доношени закључци, финансијска питања, метод рада појединих служби, службеника и одсека. Стручно веће је посебну пажњу поклонило стручним проблемима, нарочито у вези са изложбама и истраживачким радом.

Одржано је 5. састанака колектива Музеја. На дневном реду састанака колектива била су следећа питања: расподела варијабилног дела плата, систематизација радних места, Правилник о положајним платама и посебним додацима и конкретна расподела повећаних личних доходака, питање хонорара чланова редакције Гласника.

Донета је нова систематизација Етнографског музеја, Правилник о положајним платама и посебним додацима службеника и радника Етнографског музеја и израђен је преднацрт Правила (Стату-та) Етнографског музеја.

Технички уредник и коректор,
Б. ТЕШИЋ

Лектор,
ДРАГОЉУБ ЈЕРЕМИЋ

Преводилац страног текста,
МИЛИВОЈЕ В. ИСАИЛОВИЋ

Цртежи,
МИЛИЦА МАТЛАС

Карте за одељак о привреди у горњој Ресави урадио је
ДУШАН МАСЛОВАРИЋ

*

Тираж 1.000 примерака

