



A 130



610108266

COBISS ©

ID = 25422087

Va 99

A 130
12

Воћке, воће и воћарство

(прилози за истраживања помолошка,
етнографска и културно-историска)

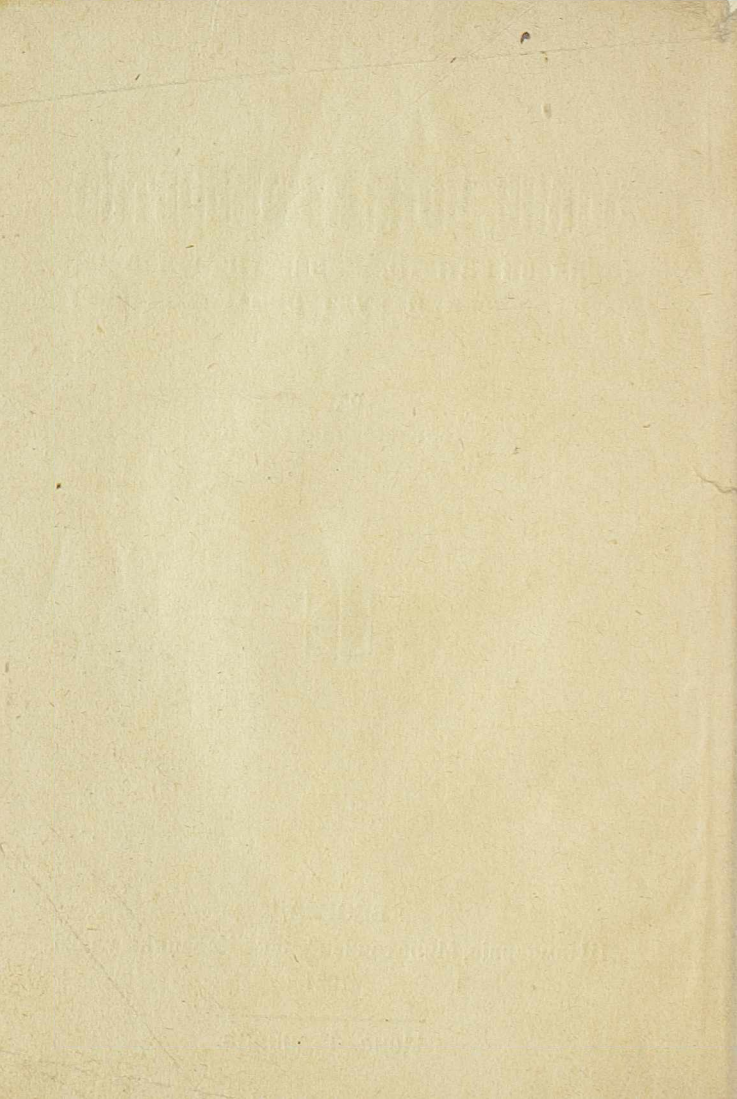
од
Драгише Лапчевића



БЕОГРАД

Штампарија, Мироточиви“ Вука Караџића ул. 26.
1921

Цена 4 динара.



A 130
12

1570
УНИВ. БИБЛИОТ.
И. Бр. 108266

Воћке, воће и воћарство

(прилози за истраживања помолошка,
етнографска и културно-историска)

од
Драгише Лапчевића



Душана Вуксана



Душана Вуксана

БЕОГРАД

Штампариа „Мироточиви“, Вука Караџића ул. 26.
1921.

ПРЕДГОВОР.

Подстакнут од стране многих учених људи, који су имали прилике читати ове прилоге и о њима дати похвалан суд и изразити жељу да буду оштампани, одлучио сам се да их, поређане онако како сам их имао и без какве *нарочише* системе, објавим у овој књижици.

Објављивањем ових прилога желео бих покренути наше *школоване економе, ученике пољопривредних школа, учишеле и све љубишеле воћа* да се, сваки у својој околини, прихвати *истраживањи помолошких, етнографских и културно-историских*. Та ће истраживања пружити *обилата материјала* нашој науци,

па ће, тако исто, *послужити и практичним сврхама.*

За последних 50 година је у нас насађено релативно много воћа. Али је, на жалост, знатно разређено наше старо воће, вековима гајено и прилагођено у овим крајевима, воће *изврсних* врста и одлика. Попримано је много воће са севера, па та манија још није напуштена: још се оно врло топло препоручује, а наше *изврсно* воће занемарује. Међутим, *велика* је потреба нашега воћарства и *врло живи* је интерес нашега тежака да истражимо *цело* наше *старо* воћарство, да што више размножимо *сшаре* врсте и одлике нашега воћа и да престанемо мењати готово за вересију!

За своје гледиште ја имам и *сшручне* податке што их је, пре 30 година у *Тежаку*, пружио пок. Светолик Петковић. Он тамо вели: да

„од страних јабука врло мало има сорти које би могле да шрају преко зиме“; па онда за тај свој навод и доказе пружа. Тако:

Бела астраханка у Немачкој зре крајем Јула, у нас у половини Јуна.

Бонкиња крупна зре сасвим у зиму, у нас почешком Септембра

Кардиналка бела тамо зре у Окшобру, у нас у почешку Септембра.

Шарламовска тамо зре крајем Окшомбра, у нас се „може убројати у лешне сорте, јер се већ у Августу не налази на дрвету“.¹⁾

Гравеништајнка тамо зре у Септембру, у Шапцу у Августу, у Смедереву још раније.

Цар Александар зре крајем Окшобра, у нас у Августу.²⁾

Зимска злашна парменка тамо сазрева у Децембру, у Шапцу већ

¹⁾ и ²⁾ Обе ове јабуке су ове годдне сазреле у јулу и биле изложене на изложби воћа у згради Српског Пољопривредног Друштва.

у Јулу, у Београду и Смедереву још раније.

Ананас ренеша доспева у Новембру, у нас у Августу.

За то смо, завршује пок. Петковић своја излагања у пракси поцрпена,

упућени на *наше* домаће сорте. Оне су *трајашније и прилагодније* за наше земљиште. Сортимент је наших јабука, Богу хвала, *обилаш*.

Наше *колачарке* мачванске и шумадиске *изврсне* су у погледу *каквоће* и у погледу *трајашности*.

Групу *колачара* допуњује још и једна *лепа* и трајашна сорта која се налази код Срба мухамеданске вере у М. Зворнику и Сахару под именом *слашка колаћуша* или *јелифалме*.

После њих долазе *сенабије* из свију наших крајева.

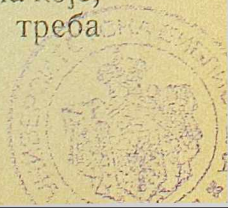
У ужичком округу има још *много* постојаних сорти, које они зими и у пролеће доносе врећама на наше пијаце у Обреновац, Београд, Шабац и др. Те су сорте: *шврдаја*, *црвене* и *беле зеленике*, *љушаче*, *црвенике* и *медењаче*.

Буле-ђулаје су врло добре јабуке, а исто тако и *бедрике*.

Поред ових, има у нашој земљи још *досша* сорти које заслужују размножавање.

Ова су искуства *драгоцена*. Крајне је време да се из њих извуку поуке, које се тако очигледно намећу.

Истраживања, која би се *на свима* тачкама наше земље и *свестрано* вршила, још би више припомогла овим *практичним сврхама*, на које, као и на научни материјал, треба обратити особиту пажњу.



Ако ови моји прилози подстакну позване стручњаке, просветне раднике и љубитеље нашега вођа да испуне своју дужност, биће велика корист за науку и практичне потребе и највеће задовољство за мене лично.

Драгиша Лапчевић.

Потреба истраживања

Од великог је научног интереса, а било би и од велике практичне користи, испитати наше воћке, воће и воћарство: истражити порекло нашим воћкама и стари начин воћарења — почев од времена кад су се населили Словени на Балканском Полуострву па све до најновијега доба.

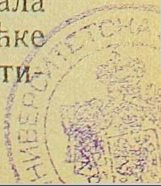
Истраживањем порекла нашем воћу несумњиво би постигли резултате који би нас тачније упутили у решење питања: да ли за облагорођавање и размножавање врсти и одлика да узимамо присаде (калемгранчице) са севера или са југа, са југоистока и из Мале Азије. Јер, ако

смо, (као што у ствари и јесмо), у старо доба воћке или добијали непосредно из Мале Азије или попримали оне које су раније, пре досељења наших старих, отуд пренесене, онда би врло пробитачно било размислити се: дали треба на ту страну да се опет окренемо и да покушамо отуд, а не са севера, набављати калем-гранчице.

А познавши се изближе са старим начином нашега воћарења (гајења воћки и прераде и употребе воћа), можда би могли добити ако не многих, а оно сигурно упутних подстицаја за корисније воћарење. Од великог би интереса било испитати и поједине радње које су у старо доба обављане око гајења воћки. На пример, изгледа да су у старо доба воћке сађене поред потока ¹⁾ и по

¹⁾ Још Давид (*Псалми*, 1, 3) помиње „дрво усађено крај потока, које *род* свој доноси у своје вријеме, и којему лист не вене.“

бедемима од воденичких јазова. У хрисовуљама се помињу „воденице с овошшијем“; а и дандани ће се у Старој Србији и Македонији запазити да се воћке саде с обе стране воденичких јазова, те су, зато што имају довољно влаге за успевање, врло напредне и бацају нешто крупнији плод. Даље, у извесним крајевима се и данас снег нагрће око воћки не само да би се, топљењем његовим, добило што више резервне влаге, већ и да рани топли дани брзо не изману цвет — пре него што мине опасност од пролетњих мразева и слана. Негде ће се приметити да се божићна слама, кад се из куће износи, не баца, већ намешта по рачвама воћки. Та се радња објашњава негде простим пијететом: „да се не би божићна слама угажавала и поганила“, а негде: „да би воћке боље родиле“. Не би ли се, у исти-



ни, у тој радњи нашао траг старом учењу: да слама успорава сунчевим зрацима јаче загревање рачви и жи-ла воћкиних и превремено кретање сокова и изманивање цвета? Палење ватри и димљење воћака ради пре-дохране од пролетњих слана и мра-зева, радње сачуване у нашем селу из старине, такође заслужују да буду поближе испитане. *Пријеципљивање* у северозападним и *присађивање* у јужним крајевима су технички на-зиви извесно постали у *старини*, пре *калемљења* и *ашладисања*, па је, несумњиво, од интереса и у томе правцу чинити истраживања.

Од практичног је интереса испи-тати *које* је и *какво* је прерађивање воћа било у старини и *како* је и *на што* је оно употребљавано.

А на порекло и називе наших воћки је до сад врло слаба пажња обрађана. Свега имамо једну једину

озбиљну расправу, од Ст. Новаковића, о брескви,¹⁾ по којој нам је ова воћка из Персије дошла преко Италије. Кад би се, по томе Новаковићевом примеру, наставило истраживање, свакојакo би се дошло до врло интересних и врло корисних сазнања.

Истраживање о старим воћкама, воћу и воћарству је једна тако рећи недирнута област, у којој се може врло много урадити и са које се може доста користи извући. А у првом реду се може, без великих тешкоћа, разбити тако јако раширена и тако силно укорењена легенда: као да су нам Турци донели и у наслеђе оставили воћке које имамо!

Наше су воћке гајене у нас пре Турака.

Воћке су гајене и воћем се човек хранио још у далекој давнини; из каменог доба је чак остало тра-

¹⁾ *Годишњица, III.*

гова који то посведочавају: „воћарство је почело прибирањем дивљих јабука, крушака, шљива, трњина, трешања, јагода, купина, дудиња, лешника и т. д. Од овога је воћа јабука прва била облагорођена; то сведоче угљенисане крупне кришке њене, које су цепане да би се лакше могле осушити и за чување спремити.“¹⁾ И Срби су, још у старој постојбини својој, гајили воћке, којима су и тамо имали имена каква им и сад дају: „у воћњаку су биле засађене воћке: јабука, крушка, шљива, трешња, вишња, орах.“²⁾ Кад су се населили у ове крајеве, у којима су сад, извесно су затекли неке воћке: то се може и аргументи веровати, а и закључивати по дивљакама, којих и данас има по ненасељеним и

¹⁾ Јов. М. Жујовић: *Камено доба*, стр. 188.

²⁾ Љ. Ковачевић и Љ. Јовановић: *Историја српског народа*, I., 1893., стр. 22.

нераскрченим пределима, као, на пример, по Васојевићима и око Комова, камо „има дивљака јабука и крушака са јако опорим родом као и трешања но већином рода горког као кинин.“¹⁾

Ипак је врло вероватно да, приликом досељења, Срби нису у овим крајевима затекли знатно развијено гајење воћа: у северне крајеве Балканског Полуострва је воће увожено из Грчке; у Бугарску је, то се сасвим сигурно зна, оно отуд догоњено и продавано.²⁾ Срби су морали сами подизати воћарство, узимајући га из оних јужних делова Македоније, у којима је оно одавно било гајено, из Тракије и Грчке, у којој је Хипократ још на 400 година пре Христа пронашао вештину очења

¹⁾ Брашшво, V, 68.

²⁾ Љ. Ковачевић и Љ. Јовановић: *Историја српског народа*, II стр. 186.

а Дракон и Солон су прописивали смртну казну за крађу воћа; за војевања Александра Великог је било пренесено у Грчку, Македонију и Тракију много врсти и одлика воћки из њихове азиске постојбине.

Највећу заслугу за развитак воћарства у нас у средњем веку имају феудални поседници: владаоци, властела и манастири, јер су га једино они могли подизати као једини повлашћени сопственици земљине површине, као што су га они, развијеношћу свога укуса и у жељи да имају разноврсне хране и посластице, нарочито гајили. У осталом, феудални поседници су то исто чинили и у осталој Јевропи: „У VIII веку воћарство је узело већег полета нарочито у Тирингу, срцу Немачке и у Француској, и то највише близу манастира, па зато се мана-

стири и племство с правом сматрају као прави пионери воћарства.“¹⁾

За потврду наше тезе интересан је и овај податак. На име, у типцима наших манастира, у првом реду у хилендарском и студеничком, што их је св. Сава прописао за управљање калуђерима, изриком се воће помиње као храна за време великог поста. А како су манастири били с великим браствима, како су они били читаве академије, школе, пуне властелинских младића, како су се манастирима често свраћали отмени гости и како је и болеснике у манастирским болницама ваљало свачим понудити, то је сасвим природно што су баш манастири били први, највећи и најумешнији одгајивачи воћа: оно је требало као свежа посластица преко целог лета и јесени,

¹⁾ Благ. Д. Тодоровић: *Воће и воће*, стр. 3.

осушено као храна преко зиме, исцеђено као јабуковача за пиће и т. д.

Ради тога су, да би се подмириле те потребе, онда гајене разне врсте и одлике. Наши школовани економи дижу данас дрвље и камење противу многих врсти и одлика воћки, што су се затекле у нашега народа, приписујући их незнању и невештини народној, и препоручују да се гајење воћа сведе свега на неколике врсте и одлике. Да, одиста, наш народ има и јагодњаче, и јечменке, и видоваче, и петроваче, и шеничарке, и илињаче, и госпођинке, и миољаче итд., дакле воће које из раног лета стасава па непрекидно једно друго смењује до саме зиме; преко целог лета ми немамо ни једнога дана да смо без воћа. Ако се узму у обзир потребе старих манастира и властеле да преко

целога лета (а по могућству и преко целе године) имају воћа на трпези и као храну и као постастицу, онда је гајење многих врсти и одлика сасвим разумљиво за оно доба; па, узгред буди речено, није за одбацивање ни сад: добро је да тежак има воће које ће му стасавати сукцесивно, једно за другим, целога лета до дубоке јесени, да га, увек, може видети на својој трпези, да се њиме слади ако је свеже, и храни ако је прерађено.

Као што се из споменика види у старо су доба воћке престављале важну имовину. Уз велике поклоне, који су чињени манастирима, увек наилазимо и на воћке. Краљ Милутин је грачаничком повељом дао манастиру „воденицу с наместијем и овоштијем“,¹⁾ у Родимљу. На

¹⁾ Глас С. К. А LXXXVIII. стр. 26.

сличне дарове наилазимо готово у свакој хрисовуљи.

Владаоци су, такође, били велики љубитељи воћа. Кад је Тодор Метохита, изасланик византиског цара, био у посети краљу Милутину, нарочито се хвали лепим воћем што му је из краљевског двора увек за обед слато.¹⁾ А код Неродимља, тамо где су били дворови Неманићски, до скора је било воћа, дуња и џанарика,²⁾ изданака старога владалачког воћарства; у Неродимљу, пак, „места где данас нема ни лозе ни воћа зову се расадиште, сад лојзе.“³⁾ Једно село до Неродимља у коме су, извесно, били Неманићски, шљиваци, и данас се зове Шљивова.⁴⁾

¹⁾ Ст. Новаковић: *Неманићске престонице*, стр. 49.

²⁾ Исти, стр. 41.

³⁾ Исти, стр. 42.

⁴⁾ Исти, стр. 35.

Још први владаоци српски су отпочели добављати разне врсте и гајити воће око својих дворова; од тога још има трагова око старе престонице Рашке. „У Дежеви, на име у Митровој реци, где су били двори цара Симеуна (тако тамо сваки зове Немању), има красне баште неки Турчин Сојтарић. Турчин овај не крати ником набрати шаку или капу воћа из тих башта. То чини, као што сам вели, за севап старог сајбије, који и ако је допустио да туђин влада његовом имовином, неће трпети да овај нови газда буде саможив у његовом добру.“¹⁾

И поједина властелинска добра су била чувена са доброга воћа; без свакога разлога Милош Војиновић не вели Нестопољцу Јанку:

Толике ти јабуке родиле
У питому Нестопољу твојој!

¹⁾ М. Ђ. Милићевић: *Кнежевина Србија* стр. 685 и 686.

Владачки, манастирски и властелински крајеви: Тетово, Метохија, Будимље, Дубочица, Топлица, Расина, Студеница, Стари Влах, Рача—Троноша — Чокешина, Левач, Ресава, крајеви у којима и дандањи има изврснога воћа, били су у средњем веку одгајивачи и расадници воћарски. Зато се не може примити за тачно што Карић вели: „оно племенитијега воћа што у нас има, већином су наши стари садили и калемили, угледајући се на своје турске господаре, који су воће веома миловали“. ¹⁾ На против, Турци су, о томе нема никакве сумње, много затечено воће посатирали, јер су многа места, у којима је оно гајено, запустели. Све оно воће које сад имамо, имали смо још у средњем веку, и ни једну нам врсту па и ни једну нарочито истакнуту одлику,

¹⁾ В. Карић: *Србија*, стр. 355

Турци нису донели. Они су, присвајајући феудалне поседе српске властеле и српских манастира, само наследили воће — у колико га нису забаталили.

Манастири су чак и за време Турака наставили гајити воће. О томе имамо и писмена доказа у осинорену земље манастира Благовештења у Руднику 1793 год., у коме се, између осталог, вели: „И предувесмо радити, *башше* засађивати и проче домостроителство старати се... и да се зна на чисто докле је манастирска земља поради пропитанија свештеницима кои буду у манастиру живети и за народ христијански правило црквено держати и совершавати.... идући на старо гувно манастирско... испод манастирску *башчу*... от старине познате калуђерске ливаде“...¹⁾ По тапији од 1847 год.

¹⁾ Споменик С. К. А. XIX, стр. 31.

манастир Каленић је изван синора имао у атару Превешком 2 вотњака и у атару Калудранском 1 вотњак од 270 дрвета шљива,¹⁾ мало нешто мање него што је имао по попису од 1893., а ти су воћњаци, ван сваке сумње, засновани још под Турцима, па после само попуњавани.

У Босну, на пример, нису се населили Турци: Босна је, до душе, присаједињена била турском царству, али је остала и даље под фактичком владавином помухамедањене српске властеле, која је наставила неговати из раније развијено воћарство, те се и пре 100 година у њој с разлогом могло певати:

Није Босна по све инокосна:
Кад Бог хоће родиће јој воће!

У оним крајевима, пак, у којима нису засниване престонице влада-

¹⁾ М. Ђ. Милићевић: *Манастир Каленић*, стр. 52 53.

лачке нити њихова летовишта, у којима није било знатне властеле и који нису имали знатне и чувене манастире, у тим крајевима није ни тада воћарство развијано, нити је садање доба што од старине наследило.

И тако се сасвим поуздано може тврдити: наше је садање воће из старога, највише Неманићскога, доба; Турци нам га нису донели, већ смо га попримали из јужне и западне Македоније, из Тракије, и из Грчке. На појединим врстама и одликама воћки то ће се несумњиво утврдити.

И народно веровање говори у наш прилог. Тако, у извесним крајевима, у којима има изврснога воћа и у којима се, по саопштењима једног академски образованог испитивача појављују чак и куриозитети калемарски (на пример, да на једном

дрвету рађају и крушка и шљива и јабука!) народ је уверења: да му је то воће од Косова остало,¹⁾ а да му га Турци нису донели.

Порекло јабуке будимке

У Староме Влаху, нарочито у данашњем срезу моравичком, распрострањена је јабука будимка.

Њено порекло није испитивано.

По имену које носи многи се досећа да је донесена од Будима у Угарској. ①

То се тврђење налази чак и у *Rječniku hrvatskoga ili srpskoga jezika* у свесци трећој која је изишла у редакцији Ђуре Даничића.

Али се не би могло тврдити да јој је порекло с те стране: она је била одомаћена у Староме Влаху.

¹⁾ Д-р Јов. Хаџи Васиљевић: *Јужна Стара Србија*, II. 25.

много пре него што су се калем-гранчице са севера почеле доносити, и много пре, него што је Стари Влах у опште почео имати додира са Угарском.

У осталом, у Јевропу је воће, које је пореклом из Азије, преношено прво преко крајева јевропских који су ближи Азији и који су јужнији, те су се воћке у њима лакше могле прилагодити: јер, на пример, у Германији за време Римљана ни трешња није сазревала.¹⁾

Са севера су отпочели преносити врсте и одлике воћа тек отуда у последње време најимани воћари, који нису озбиљно проучавали ни порекло воћа уопште, ни наше воће и његову вредност посебице, него су нам калемили своје врсте и одлике, за које су знали да су у њиховим

¹⁾ Јосиф Панчић: *Из природе.*

крајевима најбоље, и не сањајући да у нас има вековима прилагођених, бољих, изврснијих врста и одлика.

Тако би се и за будимку могло пре рећи да је пореклом из старе жупе Будимља, садањих Доњих Вастојевића. (2)

У Будимљу је још св. Сава основао једну од оних дванајест епископија (оу Будимлю вѣ храмѣ св. Георгиа“): тамо су, на манастирским добрима, гајене одабране воћке и одатле размножаване даље. Калуђери из манастира Студенице, Придворице, Ковиља, Ариља и т. д. извесно су ову јабуку донели из суседног Будимља и размножили је прво по манастирским имањима, а после и по целој крају.

Осем епископије, која је у оно доба по правилу свуда била врло важна за развитак воћарства, у Будимљу је за дуго, док нису нас-

тала Неманићска освајања на југу, била негда стална а негда само летња резиденција престолонаследника и удових владарки, па су се, често, и сами дејствителни владоци у тамошњим дворовима одмарали, уживајући у изврсним природним положајима и разонођујући се у лову. Није, према томе, никаква случајност да се баш тамо одомаћила и гајила ова изврсна јабука: и епископи и чланови владалачког дома су у оно доба уживали у лепом и укусном воћу.

Да је будимка размножена из Будимља наводи нас да верујемо и ова околност: она је доста слична јабуци познатој под именом тетовка. А будимка је распрострањена и око Тетова. У околину Тетова је она под именом будимке извесно допрла пошто су Немањићи Тетово освојили и из Будимља тамо пренели своју летњу резиденцију.

Интересантно је и обавештење једнога Ђаковца, (Милана Јовановића): да се у Ђаковици поред сенабије јабуке, гаје и будимка и тетовка, и да су обе ове врсте из Тетова донесене и у Ђаковици одомаћене; што би значило: да је будимка преко владалачког летовишта Тетова распростирана по Метохији.

[Такође је од интереса поменути: да се у Ђаковици одржава помен о пореклу многих врста воћа. Тако се за оне ситне, црне, слатке и укусне трешње, које се негде зову сшнице а негде црнице и које су у Шумадији на изумирању (јер се не обнављају у новом калемљељу) тврди да су у Ђаковицу донесене из Малесије. Кад би им се траг потерао, утврдило би се, да су у Малесију дошле из Приморја и из Италије. — За крушке, које се зову негде шакише а негде шакуше, и Турци и Арбанаси тврде да су донесене од Такова. Не мора баш сâм крај бити тачно одржан у народној успомени, али је из-

весно тачно оно што је битно: да су Турци ову крушку, као и многе друге воћке, наследили на имањима српских манастира и српске властеле, замењујући им српске називе својим, као што је случај, рецимо, са *ђулабијом* (*ђулаја*, *ђула*) коју ми тако и сад зовемо, и ако су Турци том својом речју просто превели српски назив који су затекли: *ружица* или *ружичаста*].

Тетовка се у нас одавна гаји.

На пољопривредној изложби у Београду држаној 1898 год. направила је читаву сензацију јабука тетовка, коју је из Тетова одабрао и на изложбу послао ондашњи српски конзул у Скопљу пок. Милослав Куртовић, одушевљени пријатељ пољске привреде и некадањи подпредседник Српског Пољопривредног Друштва. Слична сенабији и будимци, с извесним особинама које одмичу у нечему овим двема врстама, тетовка је побудила општу пажњу љубитеља

воћа, а воћари су је готово за откриће прогласили и препоручили да се отуд, од Тетова, набављају калем гранчице и ова одлика размножава.

Међутим, у нас је тетовка и раније гајена; њу су манастири и властела преносили и на својим добрима одомаћивали још пре неколико стотина година: у Дубочици Неманићској и у Расини кнеза Лазара она је сачувала и своје оригинално име (по пореклу одакле је донесена). У другим крајевима је, извесно, добила друга и различита имена.

У Ивковој Слави Стевана Сремца, која је први пут објављена пре него што се тетовка појавила на изложби у Београду, нишки Калча вели за нишлику удовицу Сику да је, за девојаштва свога, била „стала румена како тетовка јабука“.

Како се у тим крајевима тетовка гаји још од старих времена, то је и упоређење не Келчино и не скорашње, већ народно и давнашње.

А у Извештају о стању пољске привреде у Расини од Јов. М. Јекића. (Тежак, 1884. на стр. 698) поред осталих јабука које се у томе крају гаје, помињу се и тетанке (за које Јекић, не запажавајући извесне разлике које постоје, вели да су што и сенабије у ужичком окр).

М. Ђ. Милићевић у Кнежевини Србији (штампаној 1875 год.) међу јабукама у округу чачанском спомиње и тетовку.

Ова је јабука у Тетово (Хтетово) донесена и размножена још за време Неманића: они су се у томе месту радо бавили¹⁾ и тамо летњи дво-

¹⁾ К. Јеречек: *Историја Срба*, II. 16.

рац имали, те су и воћњаке подизали и у њима гајили најбоље врсте воћа. Између целог воћа ова је јабука одвајала својим особинама, ради којих су је, затим, размножавали и по другим владалачким, властелинским и манастирским имањима. Тако је она, нешто доцније али ипак за време Неманића и у доба старе српске државе, допрла и у Дубичицу и околину, у Расину, у пределе Студенице и Жиче, у Метохију и т. д.

Сенабија је момица.

У нас је сенабија омиљена јабука. Она добро рађа, изврсног је укуса и дуго се, до самога пролећа, држи. Као стоно воће она се свуда радо виђа; на београдској пијаци је врло популарна још из доба кад су је из ужичког округа догонили кириџије, па се и сад у јесен и преко

зиме највише тражи и најрадије купује.

Како је у нас укореењена заблуда да су нам најбоље одлике и врсте воћа донели Турци, то се држи да су нам и сенабију они донели и оставили нам у наслеђе. Ту заблуду поткрепљује још и турско име, под којим је позната ова јабука у западној Србији, у којој је највише и одомаћена.

Међутим, нити су нам је Турци при доласку из Азије донели, нити они за њу какве заслуге имају: она је гајена у нас пре него што су се Турци појавили на Балканском Полуострву, и гајена је била под именом момица, што су јој Срби дали кад су је били примили (а примили су је, извесно, од Грка). Турци су је затекли и наследили заједно са имањима српских владалаца, српске властеле и српских манастира, са имањима

стариx наших феудалних поседника, на којима је она гајена, па су јој само своје име дали: сенабија.

А Зенобија или Сејнеби је у Турака било омиљено име за женску децу, које им се из милоште давало као у нас, рецимо, Лепосава, Лепа, Лепша.

Укусној, лепој и омиљеној јабуци они су дали и лепо име¹⁾ под којим су биле познате њихове лепотице, па међу њима и једна лепотица и песникиња, која се, из љубави према једном турском песнику, није ни удала, већ живила слободним животом!

Тим својим именом Турци су заменили такође лепо име под којим је дотле ова јабука у Срба и суседних Бугара била позната: момица.

Под именом момица ова је јабу-

¹⁾ Зенобија или Сејнеби претворено је у нас у сенабију.

ка и данас позната у Крајишту, а
можда и још где.

Право име нашој шљиви.

Најраспрострањенија је шљива у нас тако звана маџарка, јер је најбоља и најупотребљивија: за сушење, за кување пекмеза, за пециво ракије, за справљање колачића и за јело у сирову стању.

Порекло је њезино у Азији, а има јој у нас неколико покрајинских имена. У Босни се — као што се види из описа Босне и Херцеговине што га је 1856 године писао Тома Ковачевић — зове савка и пожешкиња; у нас, у Шумадији, маџарка, пожегача, босанка и чокешинка. Сва су та имена познијег порекла: најстарија су од пре 100 и нешто више година, а чокешинки нема ни пуних 30 година како ју је тако назвао наш

одушевљени воћар, пок. Светолик Петковић. Сва су та имена постала по покрајинама одакле су присади (пресади, саднице) у позније време узимати (Посавина, Пожега у Славонији, Маџарска, Босна, Чокешина).

Међутим, ми смо ову шљиву давна имали и гајили је пре неколико стотина година. Тада смо је добили с југо-истока а не са северо-запада; шта више: север и северо-запад су је могли тада добити или од нас или преко нас, да је, доцније, ми понова отуд узимамо и да је називамо име нима тамошњих покрајина, пошто јој старо име занемарисмо. Свега се један траг налази, по коме би се могло судити о нашем старом и оригиналном имену ове шљиве за коју сад имамо разноврсна покрајинска имена; тај је траг сачуван у Ђаковици и околини: тамо се ова шљива назива — за разлику од рано-

шљива и других ранијих одлика — правим и складним именом: јесенка.

Како је тај крај био одсечен од сваког културног додира са севером, те ни за последњих 200 година ни какве присаде и калеме није с ових крајева добијао, сасвим је вероватно да је и шљиву и њезино име Ђаковица сачувала из наше старине, којој и иначе имамо да благодаримо за многе изврсне врсте и одлике воћа.

Да је то право име нашој јесењој шљиви може се закључити и по томе: што оно није покрајинско. Покрајинска имена воћа су махом тек познијега датума; стара имена су обично изражавала или укуса рода (кисељача јабука, медњача крушка и т. д.), или доба стасаванња (видовача, петровача, илињача, јечменка, шеничарка и т. д.) Само по изузетку је било покрајинских.

Једно време је јесенка у извесним крајевима називана читловка, извесно са тога повода, што је на читлуцима гајена. Али је негда било много раширеније име цепача које је дошло због тога што се, за разлику од других, раних шљива, добро цела на половине. То је било онда, док сушнице још нису биле распрострањене, те су за кућну потребу шљиве сушене на сунцу, па су друге целе, са коштицом, сушене, а ова је цепана на половине и излагана на сунце без коштице. (У Македонији и Старој Србији и данас се тако на сунцу шљиве, суше: цепенарике и раношљиве с коштицама а јесенке цепенане, без коштица. Тамо се и крушке и јабуке такође на сунцу суше). Међутим, одкако су сушнице јако размножене, те се искључиво на њима шљиве суше и за продају и за кућну потребу, назив цепенача, који је обе-

не државна цепенарика
и али цепенача

лежавао једну особину јесенке, сасвим је изумро.

Још да поменемо: да се и у споменицима нашим из XIII века помиње шљива. Међутим, њу је на Балканско Полуострво пренео још Александар Велики. Несумњиво је, да је она у нас гајена пре него у Мађарској, па да јој је и име маџарка сасвим ново. Ја, на пример, памтим кад је она у ужичком округу називана *цепача*, а сад се и тамо зове *маџарком*, ма да је она тамо од давнина гајена, па се њоме, и за време рата у XVIII веку, у оскудици друге хране, аустриска војска хранила.¹⁾

¹⁾ *Годишњица*, VIII, стр. 288. Кад су Турци понудили предају града Ужица, то „једва дочекају Немци, јер им војници нису добили од два дана ни парченце хлеба, те су се морали да хране шљивама, којих је било у изобиљу у околини Ужица.“

Интересантан је факат: да се у Бугарској ова шљива по гласу Речника Најденова, назива не само драгун, допостејка, караџејка, већ и пожега. Овај јој је назив, несумњиво, дошао преко нас: како су у последње време ван земље набављали саднице за умножавање шљивика, Бугари су јој и име у нас узели. Међутим, и они имају за ову врсту шљиве стари назив: зимневка, који јој је прикладнији од свих оних других.*)

Караманка.

Дуње ранке,
Крушке караманке.

Нар. песма

Под овим именом имамо једну крушку врло цењену у нашим крајевима.

*) Ваља напоменути да је и у старосрпском и у свима словенским језицима садањим шљива писана и изговарана: слива. Ту су воћку од Словена, извесно од Срба, добили и Мађари, јер је зову — szilva!

И за њу се држи, као и за већину добрих врста и одлика нашега воћа, да су је Турци донели и у нашим крајевима размножили.

Међутим, изгледа да ни за њу, као ни за друге угледне воћке, Турци немају непосредних заслуга; ни њу они нису пренели на Балканско Полуострво. Караманка је несумњиво пренесена из Азије, али су је пренели Срби а не Турци. И ако је нису пренели раније под Немањинима, и позајмицом преко Грка, пренели су је, извесно, за време кнеза Лазара, у времену кад их је кнез Лазар слао султану Мурату, те су за његов рачун, уз турску војску у Азији војевали противу Карамана. Наш историк Јован Рајић има из књ. V. Леунклавијеве један цитат, у коме између осталог, стоји и ово: „У та времена имао је Мурат војну са Караманима, у којој се ју-

начки владала она помену та тисућа Србаља, коју је Лазар послао. И кад се већ свршио рат, отпусти Мурат кући помоћну војску Лазареву. Тада војевода ове војске дође Лазару и т. д.“

Како су на војску онда ишли властела и баштиници, сасвим је вероватно да су они за своје вртове, при повратку из Караманије, донели ову крушку, која им се тамо допала, па су је размножавали и назвали је караманка по пределу у коме су је нашли.¹⁾

¹⁾ Није сасвим искључена могућност да је она и раније гајена у нашим крајевима, па да су јој властела и баштиници при повратку из Караманије дали име за успомену на своје војевање у пределу у коме су исту крушку находили.

Да су караманке могле бити гајене у Срба и раније, може се изводити и по околности: да у неким крајевима постоји поред тога имена и још неко чисто српско. У Левчу и Темнићу се, на пример, називају и караманке и мединке. (Српски Етнографски Зборник, књига X.)

И других трагова има, по којима би се могло судити да су властела и баштиници још по нешто са тога похода донели и одомаћили, на пример: некакве нарочите, врло поуздане псе, хртове, који су не само за лов, већ и за одбрану служили. Кад је Бановић Страхиња, којег народна песма обележава као савременика кнез Лазарева и зета Југ-Богданова, пошао на Косово да потражи силан Влах-Алију, који му је дворе попалио, стару мајку коњма прегазео и љубу одвео, — па му се ни један од младих шурака није придружио да му се у невољи нађе, он се присећа свога хрта:

А кад виђе јутрос на невољи,
 Ђе му нема главна пријатеља,
 Паде на ум, па се досјетио
 За његова хрта *Кармана*,
 Кога воли него добра ђога,
 Те привикну из бијела грла,

Остало је хрче у ахару;
 Зачу гласа, хитно потрчало.

Док у пољу пристиже Ђогина
 Покрај Ђога хрче поскакује,
 А златан му литар позвекује,
 Мило било, разговори с' бане.¹⁾

И старишу дервишу, на ко-
 јега Бановић Страхиња наилази, хрт
 је познат — толика је он особеност:

Знаш ли, бане, не знали те јади!
 Да сам саде на Голеч планини,
 Да те видим у царевој војсци,
 Познао бих тебе и Ђогина,
 И твојега хрта *Карамана*
 Кога волиш, него добра Ђога.²⁾

Кад у хрвању између Бановић
 Страхиње и силан Влах-Алије при-
 скаче љуба Страхињина у помоћ
 Турчину и крњатцима од мачева
 отпочиње ударати свога мужа, Ба-
 новић Страхиња се присећа свога
 хрта:

Викну бане из бијела грла
 Некакога хрта *Карамана*
 Што је хрче на лов научило.³⁾

1) Вук, II, 262.

2) Вук, II, 264.

3) Вук, II, 275.

И хрт га управо спасава.

Несумњиво су властела и баштиници, који су били у оном походу, у Караманији, при повратку отуд пренели и неки нарочити сој хртова и ове лепе крушке, па и једно и друго назвали пределним именом.

Али је, осем имена хртовима и крушци, од тога похода остао у нас један траг, који је, из говорнога језика српског, доспео чак и у Српски Рјечник Вука Караџића. То је:

Караманлаја, т. Турчин закона Хришћанскога.

При крају XIV. века у М. Азији се развио један у основи комунистички покрет, коме је био на челу један Турчин, што је упуства добијао од једног врло великог и зналачког проповедника из једног тамошњег хришћанског манастира. Покрет је био не само интернационалан, већ и интерконфесионалан,

он је прибратио не само све нације (Турке, Грке и Јевреје и т. д.) већ и све вере (мухамеданце, хришћане и мојсијевце). Тај је покрет, који је указивао да се недузи друштвени могу лечити солидарношћу свих нација и вера, извесно учинио да се међу Караманима тако силно не шири мухамеданство (и ако је оно иначе било у напону своје снаге), већ и да многи Турци остану хришћани. Тај су факт могли запазити властела и баштиници српски, кад их је кнез Лазар слао у Караманију да, за рачун Султана Мурата, противу Карамана војују; па су они, извесно, први и донели и у нашим крајевима распрострали сазнање о Турцима закона хришћанског, које је, после, појачано још више, кад су побеђени Карамани довођени да војују на Балканском Полуострву.

Све ове околности доста очигле-

дно показују да су Срби војујући по Караманији донели овамо и размножили крушку караманку; као што су они пренели и сој хртова карамана и распрострли сазнање о Караманлијама — Турцима закона хришћанског, још много пре него су се и они уз мусломане појавили на бојиштима јевропским.

Ваља још напоменути да и у Бугара има пас караман (Најдена Герова Речник бугарског језика)

„С јаблан дрва јаблански јабука“.

Прелиставајући наше старине ради трагања за воћкама и воћарством и спомажући се при том народним умотворинама, зауставих се на овим карактеристичним стиховима из народне песме:

Ја ћу теби понуде донети:
 С мора смокве, из Мостара грожђе,
 С јаблан' дрва јаблански јабука.

Загледао сам сместа у Вуков Рјечник, али се ту нисам много спомогао; код Вука је: јаблански, von Pappel.

После тога ми је прва мисао била, да се у Босни и Херцеговини, на врелу на коме је ова песма постала, распитам за смисао дотичнога стиха. Што наумио — то и учинио: пишем једном пријатељу у Сарајево и замолим га да сазна што сазнати може, па да ми јави. С признањем морам поменути да се он предусретљиво одазвао и, после извесног времена, известио ме: да је тај стих, по уверавању компетентних људи, код којих се распитивао, ништа друго до пука игра речи!

Нека ми дотични учени људи опросте, али се ја с таквим одговором нисам могао задовољити. Јер, извесно, тај стих није пука игра речи, као што није ни онај пред њим и као што нису ни они за њим:

Суви шљива са сирови грана,
Шевтелија за росе набрани,
И јабука зубом загризени,
Загризени, ал' неизједени.

Ти стихови показују само нежну интимност према лицу коме се упућују, ако хоћете и интимни несташлук, али у њима ни трага од каламбура, па ни од игре речи. Јер, тако је добро познато да на мору (т. ј. у топлијем пределу Херцеговине и Далмације) рађају смокве, да је најчувеније грожђе из Мо стара, да су за сушење најбоље шљиве са свежих, младих, тако званих сирових грана, да све воће, па и шевтелије, треба за росе брати, и да су загризене јабуке најлепши старовремски поздрав заљубљених.

Па, кад су сви ти остали стихови на своме месту, кад ни један од њих није пука игра речи, извесно ће тако, као и с њима, бити и са овим стихом.



И тако ја сам отпочнем тражити објашњење, које ми је требало, кад га не могах добити са стране, са које би ме оно највише зарадовало и задовољило.

Трагајући, тако, за смислом овога стиха, наишао сам у Најдена Герова (Речник на блгарскиј јазик) на стихове из такође народне песме, који ме све више утврђују да ни онај стих („с јаблан дрва јаблански јабука“) није бесмислица. Ови стихови гласе:

Изтекло ми тенко дрвце
 На дворовци Димитрови,
 Вршино до сине небе,
 Клонуло до черна земја,
 Че заврза до два јабла,
 До два јабла, третем дулки.

По Герову су два јабла — две јабуке, а и дулка је (дула) нека воћка, која се, у друштву с наранчом, гаји у врту.

Окренуо сам се, за тим, руском

језику. У Руса се једном речју не означавају оба појма: за воћку (дрво) они имају једну а за плод (род) другу реч; у Руса је дрво јблонъ а плод јблоко.

За Русе, дакле, „с јаблан дрва јаблански јабука“ није ни бесмислица, ни игра речи, већ једно потпуно правилно и савршено тачно изражавање.

Изгледа, међутим, врло вероватно да су и у старим словенским наре-чјима постојале две речи којима су изражавана два појма, разликовале две ствари: за воћку (дрво: корен, стабло и гране) једна а за плод (или род) друга реч; управо тако, како је у руском говорном језику и дандањи. Ако би тај случај био, онда би у овом нашем стиху имали сачуван тај старосрпски или старословенски облик не са-

мо у врло реткој, већ и у последњој употреби његовој.

Може и други случај бити: да је у старим језицима словенских племена била у почетку једна а не две речи. У старочешком је, на пример, било јабло. Можда су се, после, из тога облика развиле две речи: једна за дрво а друга за плод; можда је стара реч задржана за појам дрвета, а нова је, из тога истога старога корена, за појам плода постала с наставком ко и ка. Отуда, извесно, у старословенском абљко и ябљко, у садањем чешком jablko у пољском jablko, у бугарском јаблка, у руском яблоко Дугом употребом нове речи за појам плода, могла се сасвим напустити реч којом је воћка називана, па је и за воћку и за плод остао код свих Словена, изузимајући Русе, један исти назив,¹⁾

¹⁾ Колико се у народној песми у извесним крајевима осећа невоља што су се изгубили засебни, специјални називи који су обележавали

као што је, на пример, данас у нас, Чеха, Пољака и Бугара. Али, и у томе случају онај стих из наше народне песме није ни бесмислица ни игра речи, већ он у себи чува

два појма (*воћку* и *плод*), као што су сачувани у винодељу (*лоза* и *грожђе*), види се и по овим стиховима:

Срце иска мудро грозје,
Мудро грозје жлте дуње.

Лозје има грозје нема,
Дрвја има дуње нема.

(Списки Етнографски Зборник, ХLI, 182)

[Г. Ђорђе Боухал био је добар, пошто је прочитао овај одељак, послати ова обавештења: „у чешком језику, и говорном и књижевном, и сад се налази један израз за јабуку — *jablon*, а друга за плод — *jablko*. За јабуку — дрво се често употребљава и *šter*, од *šteriti*, калемити у процеп. Тако исто и за остало воће:

	дрво	плод
шљива	slivon	sliva
крушка	hrušen	hruška
трешња	trešen	trešne
вишња	višen	višne

и т. д.“ Ово је објашњење врло драгоцено, јер ће оно подстаћи и наше економе да у нашем говорном језику потраже сходне речи. Можда ће их још у употреби имати.]

траг од речи која је у своје време изражавала један одређен појам.

Кад је о овоме реч, онда не треба губити из вида околност: да су у говорном језику западних крајева наших, у којима је ова песма постала, најдуже задржани, па и дандањи сачувани многобројни корени и облици старословенског и старосрпског језика, неки врло мало дотерани, а неки готово у целој непромењеној старој чистини. Није, према томе, никакво чудо што су у тим крајевима врло дуго, дуже него ли у другим, одржаване различите речи и за различите појмове (за дрво и за плод), да и до нас, записивањем пре 100 година, допру у једној лепој, нежној и осећајној народној песми.¹⁾

¹⁾ Ђ. Даничић у *Основима српскога или хрватскога језика* (стр. 14) вели да је *јаблан* од основе од *које* и *јабука*, *јаблка*.

Треба поменути још, да се у говорном језику у округу нишком и данас за једну одлику крупних зимовача јабука одржава име јаблани.¹⁾

Трешња.

Најчувенија је у нас трешња карашлама (аршлама, арашлама, ашлама, уршлама), које највише има у босанској Крајини и у брдима крај босанске Посавине, за коју један писац вели: да „својим изгледом и укусом ни најбољем воћу западне Јевропе, које је научно неговано, уступити неће.“²⁾ И у песме је ушла:

Карашламе у меду кухане.³⁾

И аршламе у меду куване.⁴⁾

И у Србији се она сматра за нај-

¹⁾ М. Ђ. Милићевић: *Краљевина Србија* стр. 132.

²⁾ Т. Ковачевић: *Опис Босне и Херцеговине* 1879. стр. 120.

³⁾ Вук, II, 302.

⁴⁾ Вук, II, 300.

бољу, бољу од свих осталих тре-шања.¹⁾

По имену би се могло судити да су их Турци донели. Али ни у колико се та претпоставка не може одржати: карашлама је најраспрострањенија у Босни, у којој Турака није било, да би је они тамо донели. Сасвим је сигурно да је она гајена у вртovima босанске властеле још пре него што су Турци у опште, закروчили на Балканско Полуострво-па је у тим истим вртovima наставаљено њезино гајење и пошто је ти иста српска властела превјерила постала мухамеданском. Само су јо сад нови „Турци“ дали ново, потурчено име: у место крупна црница назвала је карашлама, за разлику од сличне одлике која се назива црњица и за разлику од ситних црница, које се и сад називају про-

¹⁾ Вл. Карик: *Србија*, стр. 354.

сто ситнице, оба имена наслеђена из старине.

Још једна одлика трешања има, која је такође „потурчена“: у Мостару се зову бабаје, а иначе се свугда другде називају рскавице, рскавци, руштеви.

У осталом је трешња (дрешња, како се назива у споменицима за старе српске државе, с р е ш њ а, како се сад у многим крајевима изговара) у старо време била врло позната вођка и посластица на трпезама манастирским и властелинским: јела се свежа, варена је у меду ради зазимљавања (компот, слатко), сушена је на сунцу да се преко зиме вари и тд.

О р а х.

У последње време је орах постао доста ретка вођка, а негда је он чинио тако рећи читаве шуме — тако је много гајен. Читавих 25 села

у старим границама Србије имају имена: Орах, Орашје, Ораовица, Ореовица и т. д., а колико их је тек селских крајева и џемата (мала) под тим и сличним именима! У Македонији, Арбанији, Босни, Херцеговини, Далмацији, Хрватској, Славонији, Бугарској и т. д., многобројна су села и селски крајеви са сличним називима. Све то тако очигледно доказује: да је орах врло радо гајен на све стране, да је он не само подизан по међама (по којима га помињу многобројни споменици), већ да су њиме засађивани и читав простори који нису били под шумом и нису били згодни за обрађивање, нити пак потребни за испаше. Отуда толика многобројна имена селима и називи селским крајевима, којима је основа *орач*.

Орах је тако много гајен у старо, феудално доба, тога ради: што није

мања и мања 40 илустрација која је веома интересна
 Орашје, Брнује

изискивао нарочиту негу, а могао се употребити на разноврсне начине. Род орахов је била редовна посластица на трпезама манастирским и властелинским; он се могао у сласт јести као гола језгра, а могао се и на неколико начина прерађивати: нема сумње да је још у оно доба мешен у теста, а како је меда било изобиља (бар за манастире и властелу, т. ј. за феудалне поседнике, чије су потребе готово једине и биле меродавне оће ли се шта и у коликом размеру гајити), то је, врло вероватно, језгра орахова туцана и с медом пржена, можда и на друге начине готовљена.

Осем тога, орахово је дрво и онда било на цени за разноврсне израде, па је не само за те сврхе трошено ради домаћих потреба, већ, једним делом, и продавано и извожено на страну: Приморје је у оно доба ку-

повало у Србији и у Африку извозило сваковрсну дрвену грађу.

Од великог значаја је у оно доба (кад се није оволико као сад знало за аналинске боје), била кора, лист и ољуштине орахове за машћење (бојадисање) коже и пређе. Траг употребе тих делова ораха за машћење није се ни до данас утро ни у самој околини Београда, а камо ли по крајевима, у којима је многи старински начин рада и многа старинска употреба још у свежијем стању сачувана.

Најзад су зелени орашчићи и орахово лишће употребљавани не само у тако званој народној, популарној медицине, већ и по болницама манастирским.

Код толиког и таквог искоришћавања ораха, а још и с обзиром да он нити заузима потребито земљиште нити тражи дангубе и

труда око неге, није чудо што је у старо феудално доба био толико распрострањен: то је био суви интерес феудалних поседника. Манастири су, који су имали врло много погодних положаја за његово размножавање, нарочито подизали многа и пространа орашја. И данас ће се око манастира наћи највише ораја: било на манастирском имању, било на имању које је од манастира отето. „Око села Зрза и других околних села има много ораја, вели Јов. Х. Васиљевић. Прича се да су те ораје подигли манастирски људи, и они су били својина манастирска, али су и њих Турци разграбили и поделили.“¹⁾

Орах је, који је негда тако обилно био распрострањен, данас постао врло ретка воћка. Сатиран је дуго

¹⁾ Др. Јован Х. Васиљевић: *Прилеп и његова околина*, стр. 131.

и равноврсним поводима, а размножавање му није обнављано. Сатиран је најпре за време ратова и разноврсним променама својина, у новије време опет сечен је за грађу, па је у трупцима извожен морским и железничким путевима на светску нијацу, а у доба од 1880—1885. године извесни трговци са стране налазили су рачуна да из наших крајева извозе чворове овог дрвета, којом је приликом упропашћен велики део ораха. Најзад је то сатирање готово довршено овога светскога рата: где год су нашли, Немци су секли орахова дрвета и слали у своје оружне фабрике.

Данас би се орах најлакше могао размножити поред железничке пруге: на 2000—3000 километара железнице (рачунамо пруге из 1915) могло би се, с једне и с друге стране, негде у једном, негде у два, а

негде и у три реда, на празном земљишту железничком засадити 700.000 до 1,000.000 ораха; а тај би засад доносио приноса најмање 10,000.000 динара годишње, разуме се по одбитку онога што би се дало чуварима пруге као накнада што би узгред, чувајући пругу, чували још и срахе. А колико ли би се тек благих и стрмих коса у којима обилујемо могло засадити овим дрветом и тиме донекле задовољити ону одредбу у закону о шумама (чл. 67.) по којој су општине, које немају шуме, дужне да пошуме најмање пет хектара.

Боровница.

Ми имамо једно шибље које у дивљини расте, а имало би се и разлога и рачуна култивисати га; јер се род тога шибља може употребити и за храну и за пријатно освежавање на разне начине.

То је боровница.

Њезин род, у величини веће (како један поп из Васојевића вели) или мале грашке (како један Бугарин напомиње), кад узри једе се усвежем стању, од њега се вари врло лепо слатко, сируп, компот и пекмез и суши се за варење преко зиме.

Боровница има данас у великим планинама: у Маљену и Јеловој гори (у округу ужичком); по Комовима, у Копаонику, на Столовима и т. д., успева на висинама, у осојима и по вртачама:

*Уродиле боровнице
Према Прачи у вршачи.*

„Где високо дрвеће у житком, алпском ваздуху жестини ветрова одолети не може, вели Јосиф Панчић (Копаоник и његово подгорје у књизи Из природе, стр. 49.), ту расте још којекакво сниско шибље,

кржљава фења, две феле боровница...“ У Босни и Херцеговини такође има боровњака готово по свима планинама (Тома Ковачевић: Опис Босне и Херцеговине, стр. 6). На Комовима скоро на сваком темену планинском има боровњака... Висина раста боровњака јесте висина непокошене ливадне траве, они и расту густо исто тако као и ливадна трава, само што њима треба неколико година до те висине.. Боровњака пуна је свака комска планина, њихов је род и по величини и по облику као вења но врло укусан. Под јесен настаје њихова берба. Они су комски виногради а боровнице су комско грожђе, које у вријеме бербе беру сви житељи васојевичке нахије где ко хоће, слободно као општу својину. Једу се зреле а и суше их за зиму. (Браство V, стр. 67 и 68). У Арбанији је, такође, има мноштво.

„На вершинѣ этой горы растутъ въ изобилии черника (Heidelbeere), которыя по арнаутски зовутъ бороница. Очевидно слово это сербское-словенское.... Въ речникѣ Даничича (стр. 37), подѣ рѣчью боровица — боровница стоитъ: *juniperusco-tinuis*, т. е. брусника“ (Стара Сербія и Албанія. Путевыя записки И. С. Ястребова).

Ње има по Стрешеру и подножју његову, а и дуж граничнога била, идући ка Просенику. Има дрвенасто стабло, а висине је као и трава, којом је Стрешер обрастао. Има црн, ситан, сладак плод, који се зове боровињка или боровница; зрео је месеца јула и не траје више од месец дана. — Кад је „светак“ младеж из околних села изилази на Стрешер да бере боровињке. Прикупљају се као на сабор и ту играју уз гајде и свирале целога дана. Празником из-

лазе и Ашанке са децом да беру боровињке.“ (Насеља српских земаља, VIII, стр. 38 и 39).

Пада у очи да јој је свуда управо једно исто име: боровица и боровница у Вука Караџића Српском Рјечнику, у Босни још и боровњача, у Комовима боровњак, у Арбанији бороница, у Бугарској боровинка и боровинка.¹⁾

То, што ова родна биљка има једно име од Јадранског до Црног мора, па и у Арбанији, сведочи: да је њезин укусан и на разне начине употребљив плод био врло јако вољен у старо доба и извесно јако цењен на трпезама манастирским: калуђери су, заинтересовани свачим

¹⁾ Најден Геров: *Речник на блгарски език*. Растение и неговија плод, расте по високите места. Боровниките биват два вида: а) *червени боровинки*, *Vaccinium Vitis idea*, б) *черни боровинки*, *Vaccinium Myrillus*.

лепим и укусним за своје „препитање“, можда највише допринели да се потрошња боровнице свуда одомаћи и развије, па је, извесно, и истоветно име њезино на тај начин свуда постало.

Несумњиво је у то старо доба боровница на један исти начин употребљавана за храну: сирова и сува. Ако би се даље и дубље истраживало, можда би се наишло на траг да је боровница још и у то доба готовљена и употребљавана још и на који други начин.¹⁾

¹⁾ У Јосифа Панчића *Бошаници* (стр. 91) овако се описује:

Боровница (*Vaccinium myrtillus*) стоји управо, достиже висину од 15 — 45 см., врло је граната, гране су јој зелене и оштрих ивица. Лишће је јајасто и сигно тестерасто. Цветови стоје стрмо и излазе из лисних рукаваца појединце. Имају крчажасту круницу, која је округласта и бледо зелена, мало је и црвенкаста; има 8 прашника и 1 потцветан тучак. Кугласте су бобе црне, осуте плавим прахом, велике као грашак и могу се и јести.

Расте по шумама и на висовима. Цвета у мају и јуну. Бобе се једу. При брању боја се отиरे; могу се јести и свеже и суве.

Кестен (коштан).

Кестена има у многим српским крајевима, не само у јужним, већ и у северним и западним, у којима је Вук Караџић прикупио и у свој Српски Рјечник унео ове речи:

кестен, Кестена планина, кестѣнар, кестѣарица, кестѣнарка, кестѣник, кестѣнић, кестѣнција, кестење, кѣстањ.

Занимљиво је да се читави шева-ри кестена или кестенових шумарака и данас налазе у старим границама Србије баш у оним крајевима, који су негда били феудални поседи владалаца, властеле или владалачких задужбина: у околини Врање, у околини Чачка на домаку Немањинских задужбина Студенице, Жиче и Градца, и на простору између Раче и Тронуше, задужбинâ краља Драгутина.

У те крајеве је кестен донесен извесно из Тетова онда када су Не-

мањићи Тетовом завладали, јер је та воћка и данас тамо врло јако размножена, као што је и њезин род врло омиљен у целој Македонији. Специјално је тетовски кестен тамо на гласу; у Скопљу, на пример, кестенари свраћају пажњу публике и препоручују кестен само простим узвиком:

— Врући тетовски коштани!

Око Врање и Чачка и поред Дрине кестенове шеваре су, свакојако, у старо доба подигле манастирске управе преко својих настојника по метосима, и подигле су их ради својих потреба: уз дуге божитње и велике (ускршње) посте печено кестење им је зачињавало испосничку трпезу и умножавало јеловник једном посном до душе али, ипак, укусном послastiцом.

Једно старинско српско пиће.

У нас је шљива гајена много пре, него што се знало да се из ње ра-

кија може пећи. Наши стари су отпочели пећи ракију тек по доласку Турака. Како по свему изгледа и дуго после, пошто су Турци завладали овим крајевима, ракија се из шљива још није пекла; извесно и због тога, што шљива (и ако распрострањена ипак) није била толико намножена, да би за ту потребу послужила, него је дуго употребљавана поглавито за храну: сирова, сува и прерађена у колаче и пекмез. Турска је завела порез на ракију при крају XVIII века, а пециво ракије од шљива није, по свему судећи, почело раније од прве половине тога века; дотле је она добивана поглавито из винове комине. А и кад се отпочела употребљавати за пециво ракије, шљива још није била гајена у великим размерама; гајењу воћа у опште, па и шљива у већему стилу сметали су феудални односи и једна

свестрана несигурност: чипчија није имао рачуна подизати воће на имању са којег је могао бити сваки час кренут (шљива је била везана за читлук, студа јој понегде и назив читловка), ни гајити воћњак, чији му је род могао бити просто отет без суда и пута. Нешто више воћа могли су имати још манастири на имањима која су (и колико су) била призната за њихову својину. Велики воћњаци (у данашњем смислу речи) били су врло ретки; чак за почетак XIX века био је изванредно велики један воћњак од 700 шљива што га један дужник у шабачкој нахџи даје у залогу за сигурност да ће о року дуг платити (Протоколи магистрата шабачког, стр. 20).

За пециво ракије од шљива била је још једна сметња, са којом се не само пре, већ и у XIX веку озбиљно морало рачунати: недостатак судова

за примање шљива и за пециво ракије. Зна се поуздано да су у рудничком и ужичком округу једне године око половине прошлога века, кад су вођњаци били изванредно добро родили, сељаци копали јаме и набијали их иловачом да у њих шљиве приме, јер нису имали довољно каца. Тих случајева је 1827. год. било и у округу пожаревачком (Ст. Максимовић: Суђења у кнежевини Србији пре писаних закона. Из архиве пожаревачког магистрата, стр 8). А казани су за пециво ракије били још ређи: код магистрата шабачког (и извесно и код осталих) су расправљане парнице око казанског ортаклука и око наплате испека, па ти случајеви нису били сасвим престали ни после читавих осамдесет година!

Изгледа, међутим, да је од шљива ипак прављено неко пиће пре

него што се отпочела из њих пећи ракија, па с прављењем тога пића није се престало ни онда, кад се шљива већ почела за пециво ракије употребљавати; чак, шта више, гдегде се то пиће и дандањи прави и пије.

То је вино од шљива, то је винош (шљивош, шљивовик), како се и данас назива у оним крајевима у којима се прави.

У Српском Рјечнику Вук Караџић је, по саопштењу из Неготина, забележио:

винош, пошто се вино оточи, успе се вода на комину те постоји неколико дана, пак се онда оточи и пије се у кући готово као вода.

Такво је саопштење Вук и могао добити из једног чисто виноградског краја, у коме људи нису имали потребе довијати се, да од шљива праве сурогат вина, па нису могли знати за ову врста пића.

Међутим, у Омољу се и дандањи ово шљивово пиће прави и пије, као што је то саопштено у издању Академије Наука: Обичаји народа српског (књига III, стр. 378 и 379):

Омољски срез спада у брдовите и хладне пределе, а лозу слабо ко гаји, али веле да су њихови стари имали винограде и да су били добри. Тек у новије време осећа се интересовање за лозу и почињу је садити, али још у малом. Због тога што немају винограда, они нису навикли на вино, па га и не маре; али за веће празнике справљају га од шљива и зову га *винош*, и то на овај начин: При брању читловака одвајају сасвим зреле и здраве шљиве у нарочиту качицу, па кад добро превру, оточе ону чорбу која је црвена као и вино и саспу је у буренце. На овај начин добивени винош је накисео и врло пријатан за пиће, нарочито кад је бистар и добро расхлађен. Винош пију о слави и заветини, пошто га добро зашећере. Винош дају и деци и веле да се од њега не могу опити.

Од виноша, понеки пут, граде и сирће које зову *оцшо*; али је обичније да оцто граде од чорбе, што у казану остане, пошто измакну цбањ с ватре. Ту охлађену чорбу, од које би, да се још пекла, била патока, саспу у какво омање буре, па кад се сталожу и избистри, употребљавају је као сирће.

Али, винош није непознат и у крајевима у којима успева винова лоза. Он се, на име, прави и пије у Левчу и у Темнићу. О томе се саопштење налази такође у издању Академије Наука: Српски Етнографски Зборник (књ. X, ст. 18):

Шљивош је чорба (течност) од шљива преврелих у бачви. Неки га зову и *винош*. Употребљава се за пециво ракије и сирће, пошто може лако да се укисели. Он је најбољи од шљива џепача (пожега или мађарака). Чим шљиве у суду превру, одмах може да се оточи. Неки га пију у место вина, те отуда се, ваљда, и зове винош.

А за време велике оскудице сирћета винског и од есенције (1917 год.), у Жупи су и у околини неки отакали чорбу, џибру (течност) од шљива, па је сасипали у комину из које је вино било већ исцеђено, те су, тако, добијали сирће које се, ни по изгледу ни по укусу, не разликује много од винскога, па су га као винско сирће продавали.

Има извеснога писменога трага да је вино од шљива несумњиво и раније прављено и трошено; то су Протоколи шабачког магистрата (стр. 147). Пред тим магистратом суђена је парница по тужби једнога механџије, који је изјавио отворену сумњу: да је продавац у вино усую шљивовик. Та је парница овако забележена:

Дође к суду Марко Шпирта механџија Мишарски, и прејави Макевију Петровића из села Скупљена, Шабачке нахије, што му је продао вино, *које је после неколико дана свећу своју променило*, и сумња се да Макевија *шљивовика насую* није. Но Макевија узима на душу, да у вину ништа помешао није, нити шта друго има развје винове лозе. Тако пресудисмо: да Марко мора рест новаца за вино платити.

Макевија је, што народ вели, на истини а ми смо на лажи; али, ипак, нека је допуштено приметити: да је онда (као и данас) у томе крају било врло мало лозе, те се тешко могло баш од лозе имати толико

вина, да се чак и механџијама оно продаје. Макевија је могао пред судом узети на душу своје тврђење да би до новаца дошао, али није сасвим искључена могућност да је он у томе вину продао већу количину виноша (или ти шљивовика, како се у западним крајевима Србије и данас зове). Он је у то искушење могао доћи ради користи своје, а досетити се могао једино зато, што је још и тада винош (или шљивовик) по селима справљан и трошен као вино.

А у раније доба, за време српске државе, винош је, извесно, био још у већој употреби у маси народној: виногради су били својина феудалних поседника а вино, које је било на великој цени, тако рећи искључива привилегија господарећих феудалних слојева. Оним слојевима, које Душанов Законик назива општим

именом: себри, остало је било да праве и пију вино од шљива, један сурогат вина, за који се госпоштина није интересовала. Да је у то старо доба прављен и винош, дакле и вино не од саме лозе, подсећа нас и једна народна пословица (истоветна и у Срба и у Бугара¹⁾): вино од лозе, млеко од козе. Кад не би било још некога вина осем од лозе, таква пословица безбели не би постала. А ако би се стари споменици озбиљније проучили, можда би наишли на траг да су и Дубровчани знали за винош и да су га у вино сипали па у Брскову и по другим трговима продавали.

Што винош није и данас опште-народно пиће, може се лако објаснити: печиво ракије, које је настало у почетку XVIII века, сузбило је

¹⁾ Вук Стев. Караџић: *Српске народне пословице*. — Најден Геров: *Речник на блгарскиј јазик*.

производњу виноша, а умножавањем винограда и престанком старих привилегија право вино је у општој потрошњи маса заузело место виношу.

Прерада и употреба воћа.

I.

Још стари Јелини су имали не само воће, већ и воћњаче (Илијада, XII певање, 314 стих). У јужним крајевима Балканског Полуострова оно је насађено давна пре доласка Срба и било је, још пре њихова насељења, доста јако развијено.

Грци су воће и прерађивали на разноврсне начине: за пиће, храну и посластицу. Досељењем у ове крајеве Срби су од Грка примили све врсте воћа што су у њих застали, па су попримали и употребу и прераду воћних плодова.

Врло би интересно било знати како су стари Срби употребљавали и

прерађивали воће. Али о томе нема никаквог писаног прегледа. Могло би се сасвим поуздано држати да је у њих употреба и прерада воћа била у нечему истоветна а у нечему слична као у Грка, у којих су манастири и властела српска у том погледу, као и у многим другом којечему, чинили позајмице.

И ко би хтео о томе чинити испитивања, морао би потражити податке о употреби и преради воћа у оновремених Грка, да би добио слику како је о томе онда било у Срба. Ми то не можемо узети за свој задатак; остављамо га другима, који ће тај посао моћи извести и много лакше и много потпуније. Ми ћемо се потрудити да само задовољимо једну мању, али ипак важну, потребу: да средимо, оскудан до душе, материјал о тако рећи простонародној преради воћа последњега

времена, о начинима прераде и употребе, који су нам остали као традиција из давније прошлости.

То је прибирање и избављање од заборавља посао у толико прешнији, у колико се ти стари начини прераде и употребе већ губе, уступајући место начинима што их нове прилике доносе.

2.

У старо време је воће махом брано, или бар више брано него ли тресено. У народним песмама је остало о томе трага у стиховима:

И јабуке за росе уз бране.¹⁾

Шевтелија за росе на брани²⁾

— Али је оно и тресено:

Ја ћу обрат' жути лимун на мору,

И отрешћу зеленику јабуку.³⁾

¹⁾ Вук, II, 300.

²⁾ Вук, II,

³⁾ Вук, II, 464.

За разлику од тресеног, за брано воће се задржала и до данас у народном говору реч браница, (браннице, јабуке и крушке узбране руком).

У последње време се воће, нарочито шљиве, још и млате дугачким моткама. Тај је, узгред буди речено, најгори начин узбирања плодова, јер се млаћењем они (нарочито јабуке и крушке) не само повређују, те не могу дуго да трају него брзо труну, већ се и заметци догодишњег рода обијају и гранчице крше и позлеђују.

Отресено и омлаћено воће се брзо употребљава, јер се не може дуго да држи. Узбране се јабуке, крушке и дуње остављају, јер оне могу да трају дуго у зиму, до самога пролећа.

За зиму се воће оставља у ватима, качарама и другим стајама које се не загревају. Обично се донесе наражак сламе (или ко-

лико треба: према количини зазимљеног воћа), па се оно у сламу наслаже: ред сламе, па ред воћа, тако да воће буде сламом одвојено једно од другог, како би се изоловало трулење ако би се на појединим примерцима појавило, и да, опет, буде са свих страна покривено и сачувано како од јаких мразева, тако и од наглих промена температуре.

Ко има више воћа за узимљавање, он га трапи. „Јабукe и дуње се остављају у трап. За то се ископа доста дубока четвртаста рупа, која се одоздо и са стране убије маљем, па се свуда после пепелом. За овим се застре слама, па се метну јабуке или дуње, које се одозго покрију прво сламом па онда даскама и земљом“.¹⁾

¹⁾ Српски Етнографски Зборник, књига X: Српска народна јела и пића у Левчу и Темнићу, од Ст. Мијатовића, стр. 50.

Још је најбољи начин зазимљавања воћа био у кошу оплетеном од ракитова прућа или од павитине (беле лозе), јер је он најспретнији суд; може да се држи где је за воће најпробитачније, да се по потреби преноси и да се из њега постепено вади колико кад устреба а да се ипак не учини неред у развршивању који би био штетан за остатак воћа. „У Јадру (око Лознице), вели Вук оплету магазу (кош) од прућа па наспу у јесен јабуке бранице те стоје преко зиме“.¹⁾

Био је раније обичај да се у сламу и међу зазимљено воће меће и какво миришљаво биље, најчешће босиљак (који се, у осталом, и иначе забадао у јабуке кад се о свадбама као дар давале или се набадале на рогове овну даровноме). Миришљаво биље се између зазимљеног воћа метало

¹⁾ Вук Стеф. Караџић: *Српски Рјечник*.

да би оно мирисало, јер је мирис воћа увек била пријатна простонародна парфимерија не само за недра девојачка (као што о томе народна песма пева), већ и за гостинске собе и за вајате у којима се станује. Зато су вајати и собе биле искићене дуњама и јабукама:

*Мирисаћу жуту дуњу.....
А грисши ћу зеленику јабуку.²⁾*

3.

Воће се, како је које доспевало, јело у свежем стању. Старији су се бринули да га деца не беру и не млате док добро не узри и да га не једу наштину, већ тек по обеду. Често су зреле, а понеки пут и недозреле јабуке и крушке (а чобани и дивљачке) пекли у ватри: запретали су их у врућ пелео на који се нагрне жар или на коме гори ватра.

²⁾ Вук, I. 464.

Кад се испеку, распретали су их и јели. Крушке, нарочито такише, куване су у котлу или лонцу, па кад се укувају — јеле су се онако вруће или исхлађене као посласлица или, често пута, уз хлеб као јело, као храна.

Није ни сад редак случај да се свеже воће кува као јело; такав пример, заостао из старине, имамо саопштен из Левча и Темнића: „Зреле шљиве маџарке (цепаче или пожегуше) кувају се у лонцу као и остала јела, само се не зачињавају нишчим. Пре кувања поваде им се коштице („коштурци“) а кад се добро скувају, онда се измељају и једу. То је обично сељачко јесење јело уз посне дане (особито ако се тада деси и шљивана берба)“.¹⁾

Ван сваке је сумње да су у старо

¹⁾ Сриски Етнографски Зборник, књига X, стр 49.

време на разне начине готовили јела од свежега воћа. На жалост, о томе није остало трагова. А кад би их имало, били би нам у многоме погледу драгоцени.

Да је свеже воће на више начина готовљено и да је од њега справљано јело, можемо се домишљати и спомоћи аналогијом: кад се и данас од сирових шљива готови јело и кад се оно за храну готови још и од сувога воћа, онда је несумњиво да су у старо време и од свега осталог сировога воћа јела готовљена. У првом реду је у манастирима то чињено не само за петке и за петровске и госпојинске посте, већ и за дане у које је калуђерима било допуштено блажити; јела од воћа су морала бити врло укусна и цењена на трпезама ондашње највеће интелигенције (а она је, готово сва, била по манастирима) и друштвених редова највећег достојанства.

Која су то јела била и како су се готовила, може се сазнати проучавањем јела оновремских Грка и грчких манастира, у којих су наши манастири позајмили све своје уређење, па, на сваки начин, и свој јеловник.

Да је тај јеловник био врло раскошан и да је одавао укус, за оно време великога стила, налазимо трага и у народним песмама које помињу:

*Жуте дуње у меду куване
И јабуке цукром посиране.¹⁾*

*Девери јој понуде носили:
Жуте гуње у меду куване²⁾*

И ашлеме у меду куване.³⁾

Карашлеме у меду кухане.⁴⁾

¹⁾ Брасво, V, 276.

²⁾ Вук, I, 300.

³⁾ Вук, I, 300.

⁴⁾ Вук, I, 302.

4.

У старо време је воће кувано у меду не само као јело за дневну потрошњу, већ и за остављање за зиму. Слатко и воћне пиктије (сулц,) што их сад готове са шећером, извесно су трагови старовремског прерађиваног и с медом готовљеног воћа.⁵⁾ И данашњем компоту, који нам је у последње време дошао

⁵⁾ Интересантан је додатак, што нам га пружа Др. Милан Јовановић (*Тамо амо по Истоку*, II, стр. 181. и 182), да се у Кини и данас *слашко кува од разнога воћа*, да се кува у великим количинама, да се, *ради тога*, увози толика шећерна трска у Хонгконг и да се разноси по целом Истоку све до Цариграда.

Кинези зову то слатко чау-чау, што управо значи јело, и служе се њиме као закуском. Тако га је, извесно, и српска властела, негда, трошила.

„Само у томе се разликује кинеско слатко од нашега, што у свакоме има пикантна, моме укусу непозната, зачинка.“ Да ли је у старих Срба употребаван какав зачин за слатко — треба тек испитивати. Свакојако да без њега није било. Сад се, међутим, зачини употребљавају, најчешће ванила.

са Запада, извесно имамо нечега сличнога и у старих Срба.

Данашње готовљење рецеља од грожђа с бундевама, (а у Ђаковици још и с крушкама и дуњама, па се зове и рецеља и пекмез), извесно води своје порекло још из старог доба.

И колачи (колачићи) воћни прављени су у старо време. Они су били нарочита посластица преко целе зиме све до новог воћа. Готовљени су с орасима и лешницима, у извесним крајевима и с бадемима. Није невероватно да су и медом заслађивани.

У целој западној Србији и данас се они готове. У Расини „за домаћу потребу од шљива се праве колачићи; кад су шљиве добро зреле, одвоје се од коштица, скувају у котлу у густу кашу, у коју се помеша и по мало брашна пше-

нична или кукурузна, па кад искувано буде, онда се по једна кашика вади и на лист простре и на каквој дасци у форми колачића наређа, да се спрам сунца осуши.¹⁾ На пољопривредним изложбама, приређиваним за мога деловања у Пољопривредној Подружини у Пожези, увек су ови колачићи излагани готово из свих села; из Добриње и неких других били су умешени још с орасима и лешницима, те им је признавана изврсна каквоћа.

Справљање пекмеза је у нашим крајевима несумњиво старије од доласка Турака, ма да смо му старо име заменили турским. У старо време је он готовљен од јабука и крушака; и Вук Караџић у своме Српском Рјечнику помиње пекмез von Birnen, Aepfeln и. а. Било је на-

¹⁾ Јов. М. Јекић: *О стању пољске привреде у Расини, Тежак*. 1884, стр. 699.

рочитих справа које су служиле за тај посао: у ступи су туцане јабуке и крушке (тучак је покретан притиском и одизањем ноге), па кад се довољно иситне, стезањем су цеђене на дрвеној преси. И данас се у Подрињу (а и у другим западним крајевима), као и у старо доба, тако „исцеђени сок одмах кува до извесне густине, па се онда у бурад сипа.“¹⁾

Слично се и у Босни ради: „Пекмез се пече у Босни од крушака и јабука. Крушке и јабуке се добро истуку, па се онај сок кува и оставља за зиму на исти начин као и бестиљ.“²⁾

И за пекмез од шљиве знало се у старо време, судећи по томе што се и данас у свима крајевима готови на истоветан начин. Тако из Левча и

¹⁾ Драгић Муцић: *О стању пољске привреде у Подрињу, Тежак, 1884, стр. 366.*

²⁾ *Сраски Етнографски Зборник, књига X, стр. 85.*

Темнића се саопштава: „Од шљива („мађарака“ или „пожегуша“) прави се пекмез. Наберу се добро зреле шљиве, па се из њих избади „коштурац“ и ставе се у великом ба-
 крачу или казану над ватру да се кухају. Да не би у почетку загореле, по неки сипају на њих врло мало воде. Кад почне да ври, меша се не-
 престано нарочитом лопатицом и до-
 бро се пази, да не загоре. Пошто шљиве кухањем увиру, то се додаје још, те да би било више пекмеза. Куха се све дотле, док у пекмезу не могадне лопатица да дуби или док се за њу не почне пекмез лепити. После тога се измиче, и када се охлади, меће се у чист суд (обично у глеђосан ћуп), који се повеже чи-
 стом крпом и оставља за зиму.“¹⁾
 Тако исто у Босни „од шљиве се

¹⁾ Сриски Етнографски Зборник, књига X, стр. 49.

куха бестиљ. Изаберу се што зре-
лије шљиве, па се из њих поваде
шпице, и оне се саспу у какав по-
већи чист суд, па се на тихој ватри
позадуго куха, мијешајући да не би
пригорјело. Укухан се бестиљ оста-
вља обично у земљаним судовима
или у кацама.“¹⁾

И за справљање напитка воће је
у старо време употребљавано. Нај-
невиније воћне пиће је водњика,
која се и сад справља. У Левчу и
Темнићу и сад „крушке и мушмуле
остављају се у туршију; пресипају
се чистом водом, која се прво метне
на ватру да проври, па пошто се
охлади, сипа се у неки чабрић или
ћуп“.²⁾ Негде се за водњику упо-
требљавају и суве крушке. Често
се у њ’ меће и вења. Кад у зиму
водњика „надође“, отаче се и пије.

¹⁾ Исти, стр. 85.

²⁾ Исти, стр. 46.

Напитак је укусан и слadak, освежавајући и здрав.

Друго је пиће јабуковача, за коју се знало у старо доба по манастирима, из којих је готовљење тога пића прешло и у народ. У Почетку XIX века је у извесним крајевима било цењено пиће, које се продавало и позајмљивало.¹⁾ У Подрињу и данас „јабуковача се прави: исеку се јабуке ножем, па се онда оставе да превру“.²⁾ Као пријатан напиток износи се гостима, о њој се слава проведе и домаћа чељад је пију и често и врло радо. Има и

¹⁾ О једној позајмици јабуковаче вођена је 1808. године, парница у Шапцу, записана у *Протоколу Шабачког Магистрата*:

„Дошао суду Петар Бељаковић из Богатића, тужио Јована Рукића Богатићана; 93 оке јабуковаче посудили један другом, тако пресуђено да овога *новога јабука* да има вратити Јован исто јабуковаче“.

²⁾ Драгић Муцић: *О стању пољске привреде у Подрињу Тежак*, стр. 366.

пошалица како се стрина опила од јабуковаче:

Опила се и одрла стрина,
Да ода што не бих ни жално,
Већ од поке воде јабукове.

О справљању виноша (шљивоша) и оцта (сирћета) од шљива, пићима из старог доба, било је већ речи у оделитом чланку. А о ракији не говоримо ништа због тога што, по нашем мишљењу, у старо доба није у нас ни готовљена од воћа.

5.

Воће је сушено у старо доба. Сушене су трешње, вишње, џенарике и све врсте раних шљива с коштицама; јесенке су џепане па су (пошто им се извади коштица) сушене, а јабуке и крушке сечене на танке кришке па тако сушене.

Све је то сушено на сунцу, као што се и данас у многим крајевима (нарочито у Старој Србији,

Македонији и Арбанији) чини, и као што се шљиве суше у Левчу и Темнићу: „шљиве цепаче се цепају, па им се баца коштица и унутрашње месо изврне упоље, те се тако међу на даску у ред, окрећући им кожу доле, а месо горе, и тако се суше на сунцу. На исти начин цепају се и суше и брескве („праске“, „шифтелије“, „воћке“). То се зове воће.... Понеки с јесени обари шљиве цепаче целе у води, па их после задуго суши на сунцу и осушене оставља за зиму. Други опет за то направе нарочите мале сушнице, те их на њима осуше колико им буде требало. Крушке, караманке (медунке), дуње и јабуке суше се, кад се исеку на танке кришке, које се нанижу на конопац и тако обесе под стреху, да се ту осуше. Тако се суше и остављају за зиму и дрењине, „шипкиње“ и оскоруше, само што се не

секу“.¹⁾ Тако исто се у Босни „трешње, дрењине, оскоруше и вресиње (врста боровица, којих имаде много у Босни), ...суше... на сунцу. Трешње се, прије него се осуше, мало обаре, а оскоруше се прекриже на пола“.²⁾

Тај начин сушења воћа наши су стари примили од оних, од којих су и све врсте воћа узели, од Грка, а Грци су их, по Теофрасту, пренели из Азије, у којој су гајене још у најстарија времена. И Римљани су воће гајили пре нашег насеља у овим крајевима; Плиније набраја неких 11 одлика саме шљиве, које су се развиле из оних примерака што их је тамо унео још стари Катон. А и шљиве су, као и све остало

¹⁾ Сриски Етнографски Зборник књига X, стр. 40 и 50.

²⁾ Сриски Етнографски Зборник књига X, стр. 84,

воће, и у самој Француској сушене тако исто као и у другим земљама старог доба, управо онако како су сушене у нас у старо доба и како се на великом пространству српских и суседних крајева и данас суше: на сунцу. А у неким пределима су, (онако исто као у Левчу и Темнићу), „метали шљиве у кључалу воду, па су их одатле тек онда вадили, пошто је се вода потпуно охладила. Пошто су их у нарочитим котарчицама исцедили, растурали су их по нарочитим лесеама и на сунце износили да се на њему осуше“.¹⁾

Сушење воћа на пушницама и димњацима за продају новијег је порекла. Још у почетку прошлог века, 1806 год, у Шумадији се за тај начин сушења није знало; зато је нашим устаницима добро дошло било

¹⁾ Исартје: *О подизању и сушењу шљива у Француској*, стр. 37.

кад су запленили једну босанску лађу пуну сувога воћа и пекмеца. То је био читав догађај, за који је сматрао један савременик да је потребно забележити: „Бавећи се у Мачви у време рђаво — велики пост — нисмо имали хлеба, но смо гладовали. Међу тим пошла једна лађа босанска с воћем. Овде наши ударе на њих; Бошњаци пребегну у Немачку, а наши и тамо их похватају и побију, претерају лађу с јабукама и сувим крушкама такушама и 17 вучија пекмеца“.¹⁾ Данас су „у Босни а и у неком дијелу Херцеговине, на примјер у Фочи и у Коњицу, на гласу сухе сљиве. Сљиве се увелико суше и сухе продавају а понешто се оставља и за домаћу потребу. Осим сљива суше се још крушке и јабуке. Све укупно зове се једнијем именом

¹⁾ *Споменик Српске Краљевске Академије, XIX, стр. 8.*

ошаф или хошаф“.¹⁾ Али се то воће сад суши на хофашанама (пушницама, сушницама), за које се у старој српској држави није знало и које су и у Босну пред крај XVIII, па преко ње и у Шумадију у току XIX века, дошле са Запада.

У почетку смо, у току XIX, имали мишане (емишане или пушнице), примитивне плетаре покривене кровином у којима је ватра горела под лесама а на лесама су биле разређане шљиве за сушење. Ватра се димом пушила (отуда и име: пушница), и на томе су диму сушене шљиве.²⁾

¹⁾ *Српски Ешник, огрански Зборник* тга X.

²⁾ Кад се хтело преставити како је неко место порђало, упоређење је вршено са ондашњим начином сушења шљива:

О Ужице мали Цариграде!
 Док бијаше, добро ти бијаше!
 Крова те се проћи не могаше
 Од ћошака и од ћепенака,

После је пушница нешто мало до-
терана; на Руднику је она од пре
40 година прављена овако. Витак
лесков прут савију у полукруг и оба
краја забоду у земљу. Унакрст преко
њег исто тако с оба краја забоду
други, па онда преко њих још много
других лесковака испрекрштају, док
се направи правилан, густ свод. По
том купастом своду, свуда унаоколо,
налепе подебео слој иловаче и кад
буду с тим готови, наложе јаку
ватру, од које пруће, зато што је
изнутра изгори, а блато остане пе-
чено у истом облику као што је и
пре било. Озго, више пећи, ређају
се лесе по којима се разастире
шљиве за сушење, а около се опет

Од дућана и од базерђана,
Од момака и од ђевојака,
Од зумбула и од каранфила;
А од кад те баше освојише,
Све се пушиш, канда шљиве сушиш.

са свију страна заграде и пећ и лесе да јара не одилази“¹⁾

На тим ~~десма~~ врстама пушница по-
теле су се од 1859. г. сушити шљиве
за трговину у старим окрузима ша-
бачком, подринском и ваљевском. На
годину дана раније (1858), доселили
су се из Босне у Србију Браћа
Крсмановићи и Риста Паранос, који
су сместа у тим крајевима отпочели
сами подизати пушнице и сушити
шљиве за свој рачун. Тога су се
посла, угледајући се на ове трговце,
за тим постепено прихватили и се-
љаци; али је тек од 1807. год. от-
почело управо сушење шљива за
извоз.²⁾

¹⁾ Д-р Сима Тројановић: *Старинска српска
јсла и пића*, стр. 7.

²⁾ Л. Р. *Пољска привреда у Србији*, 1900. стр.
50: „Сушење шљива ушло је у обичај тек од пре
30 година, и данас су већ суве шљиве један од
вајважнијих предмета српске извозне трговине.
У првим годинама ова радња била је у рукама
трговаца извозника, а доцније она је постала

Тек у новије време смо у Главинићевој, а у најскоријем времену у Стојковићевој сушници добили сушницу у место пушнице.

Потурчени називи воћа

У Ђорђа Поповића Турске и друге источанске речи у нашем језику (Гласник Српског Ученог Друштва, књ. 59.) има неколико назива за воће, по којима се може судити: да су Турци, највећим делом, само дали своја имена затеченом воћу, често цигло на свој језик превели већ постојеће српске називе.

Ево тих назива.

Авајлија, од турског *Ајвали*, јабука што личи на гуњу, ајва.

Доиста, ова јубука је миришљава и по изгледу подсећа на дуњу; можда је, пре доласка Турака, и имала слично име.

Поменути треба, да у Ужичком округу поред *авајлије* има и јабука *дунца*.

опште заримање српских сељака. То је најважнији узрок те је прозводња сувих шљива узета тако велике размере, али уједно и узрок, те је квалитет српских сувих шљива био знатно опао“.

Бардаклија одлика шљива.

Бардак је земљан суд за пиће; служио је поглавито за примање ракије. Из њега се ракија насљуживала.

Ова шљива је добила овај назив сигурно зато што се од ње ракија пекла.

Баризовка, нека накисела јабука; можда јој је име дошло од турскога бариса, лук.

Инџирица, род крушке; од арапскога инџир, смоква.

Ова се крушка назива негде *инџирица*, негде *инџирка*. Назив јој је, можда, потурчен, вероватно сасвим преведен.

Јерибасма, одлика крушке; од турске речи *јеребасма* што ће рећи оно што на земљу пада, (јер, земља басма, падање).

Одиста, *јерибасма* се не може дуго, пошто узре, на грани држати, већ, ако се не бере, опада. Стога се, не тако ретко, узбрају раније него што сасвим узру, па дозревају после у стаји.

Караманка, врста крушке, која нам је по свој прилици са Турцима

дошла из Караманије (по турски *Караман*.)

Чини нам се да је наше објашњење, што смо га дали у засебној белешци о *Караманци*, ближе истини: да је ову крушку донела наша *властела* враћајући се из Караманије. Турци Караманлије, ранији бунтовници, довођени су овамо, доцније, као прести војници; међу њима није било спахија, који би, на спахилуцима својим, гажели воће.

Карашлама, некаква трешња; од турскога *харшлама*, накалемљена трешња.

Ђеиеклија, врста крушке; од турскога *Ђепек*, *трине*, *трице*, *Ђепекли*, *тринаво*; дакле крушка брашнавка.

Џанарика, врста шљива; од турскога *џан ериги* (*џан* = душа, *ерик* = шљива).

Шербешлија, нека јабука; од арапско-турскога *шербетли*.

Шећерлија, нека јабука.

Шефтелија, од персискога шефтели, бресква, кајсија (а значи и загрљај, пољубац).

Гопчевић у *Старој Србији и Македонији* бележи како је у Велесу чуо једнога продавца дечка како виче: *жефтелиј*

Стјепан Митров Љубиша у *Причању Вука Дојчевића*, помиње „шептелије ил задрелије у меду кухане“ и објашњава да је „задрелија (зарделија тур.) нека врста прасака (бресака)“.

За ову воћку Ст. Новаковић у чланку *Праска — прасква; бреска — бресква* (*Годишњица*, III, стр. 206 — 213) вели:

„Брескву су у Јевропу донела тек римска освојења у Малој Азији. Око половине првога века после Христа гајили су је баштовани у Италији и скупо продавали под именом *персиске јабуке*, називајући дрво: *persica malus*, а род: *persicum malum*. Име дрвета *persica malus* или *persica* завлада позније и за дрво и за воће, пошто је класично латинско разликовање било сувише деликатно познијим простонародним дијалектима.

„Називање *бреска* (*бресква*) очевидно води к основици, у којој би коренито е (оно из *persica*) било сачувано, и оно би се, по томе, ослањало више на назвање латинско и италијанско. Из латинскога *persica* постаје задржавањем акцента на првоме слогу и избацавањем неакцентованог и дру-

гога слога—реч *перска*, из које је метатезом гласова *ер: преска*, а по том *бреска*, у ком је послењем облику на месту латинскога муклога и дошло јасно б. И као у потврду своме онако исто како у југословенским пределима окренутим Румунијама превлађује назив *праска-прасква*, тако у југословенским пределима, окренутим Италији, превлађује назив *бреска—бресква*.

О именима некојега воћа.

Имена или називи нашем воћу поникли су у самоме народу. До душе, од пре 40 година наше званичне економије служиле су се у продаји калема и распростирању калем-гранчица, страним називама, али се они нису могли одомаћити. И поједини одгајивачи воћа су се трудили да својим нарочито однегованим одликама дају и нарочита имена, као што је учинио Саво П. Којдић (Брчка у Босни), давши најбоље оплемењеним босанским шљивама ¹⁾

¹⁾ О ваљаности ових шљива дато је овакво стручно комисијско мишљење: „Чланови мјесног шљиварског повјеренства након тачног прегле-

имена Балканска Царица, Цар Душан Силни, Краљица Босне, угледајући се, при том, на стране вођаре; али та имена, ипак, нису продрла у народ.

Народна имена јабукама и крушкама најчешћа су по добу зрења (миољача, видовача, петровача, илињача, господњача, ивањача, змињача, ^{аб.} јагодњача, јечмача, шеничарка ит.д.); ^{кт.} по особинама и својствима (зуквача, бјелица, ^{аб.} зеленика, ^{аб.} ђулабија, ^{аб.} мекача, памуклија, тамјанка, црвешача, шареника, ^{аб.} шербетлија, шећер-

дања нашли су, да су сухе шљиве са каламитих стабала из шљивика г. Саве П. Којдићм добро и лијепо осушене, слатке и укусне, те важе на на пола килограма 15 до 40 комада. Исте су здраве и црно свијетле боје, као да су сада из пушнице скинуте, те као такве признаје се да су најкрупније и најбоље шљиве, од свју шљива, које су ове године донешене на овдашње тржиште. Особито се примјећује, да је ове године обична босанска шљива подлегла болести, те као суха ипак се квари и не може уздржати дочијм је ова г. Саве Којдића још до сада (16. нов.) сасвим здрава“.

лија, водењача, камењача, мирисавка, округлица и т. д.) и по пореклу одакле су донесене (будимка, сарајлика, скопљанка, тетовка и т. д.). Има још и имена која су неком вођу дата по онима, који су поједине врсте одомаћили у извесним крајевима или по домаћинствима у којима су нарочито гајене.

Нека од тих имена су интересна за испитивање. Да их неколико наведемо.

Краљица. То је једна од најлепших зимских накиселих јабука, јер може дуго да траје (до самога пролећа), укусна је и од половине зиме врло пријатна за јело. Не би рекли да је то име добила за то што би била краљица међу јабукама, јер је такав ранг у нашем народу непознат; он за највећу лепотицу не каже да је краљица лепоте, за најбољу играчицу да је краљица игре

и т. д. Биће да је ова јабука добила то име за успомену на краљицу која је у извештан крај ту јабуку донела и за њено се распрострањење старала. Свакојако ће то бити жена краља Драгутина; она ће бити та, која је за време краљевања Драгутинова над Мачвом, наредила да ова јабука у Драгутинову област буде донета и размножена. А краљица је и данас највише распрострањена баш у оној области, у којој је Драгутин краљевао: од Раче у ужичком округу низ Дрину до Саве и с леве стране Колубаре.

Црквењача. Попадија. Калуђерак. Поповача. Манастири и свештенство су у старо доба, под феудалним режимом, били највећи одгајивачи воћа. Јабука црквењача се налази у рудничком округу,¹⁾

¹⁾ Јов Мишковић: *Опис рудничког округа*, Гласник Српског Ученог Друштва, XLI.

попадија је виђена јабука у југозападним крајевима у којима су негда цветали манастири, крушка калуђерак је размножена у крајевима над којима су распростирани утицај манастири Каленић, Љубостиња и други а крушка поповача је виђена у пределу око Тронуше, Чокешине и осталих тамошњих манастира, око којих је воћарство било у старо време јако развијено, па је и нараштају садањем остављено доста у наслеђе, нарочито у погледу одличних врста. Чак и Вотњак, село у томе крају, добило је своје име по знаменитом вотњаку што га је, негда, тамошњи манастир имао: и ако је манастир порушен, по вотњаку је манастирском читаво село прозвано!

Проњача. Ову је крушку нашао у Шумадији и у свом Српском Рјечнику забележио Вук Стеф.

Карацић. Да ли се овај назив и сад чује — требало би распитати Милићевић је у својој Кнежевини Србији не помиње. Он, до душе, не помиње ни многе друге крушке и јабуке. Могла је у току времена проњача добити и друго име, те се и зато не помиње, као што, такође, у Кнежевини Србији Милићевић не помиње крушку говедарицу, ма да се она 1847. год. изриком помиње као међа у имању манастира Каленића.¹⁾

Али нека је тога имена сад и нестало, сасвим је сигурно, кад га је Вук забележио, да је постојало у првој половини минулога века. Оно је дато, извесно, некој одлици крушака, која је гајена на пронијама и прњаворима Лепенице и Белице, а тих је пронија и прњавора, као што се из старих споменика види, тамо

¹⁾ М, Ђ. Милићевић: *Манастир, Каленић*, стр. 32.

*Урнатца и мек
Залежиш Милићу
и... в... б... с...*

много било и за време Неманића, Грбљановића и Бранковића, па и за турско доба.¹⁾

Ларисаљка. Бигарка. Ове називе крушака у ужичком округу забележио је Милићевић у својој Кнежевини Србији. Сад се ти називи не чују; сигурно су другим замењени. Штета је што те крушке нису онда, кад су записиване, помолошки описане, те би их и сад, и ако друге називе носе, могли познати. Незгода је друга што бар није прибележено у којим се крајевима ужичког округа налазе. Известно су записане у пределима Старога Влаха, у области манастира Клисуре, Ковиља, Придворице и т. д.

¹⁾ У Кнежевини Србији Милићевић помиње у ужичком округу некакву јабуку *пројару* Ако јој име није дошло по времену стасавања (т. ј. о жетви ситне проје, која се у Старом Влаху гаји), онда није немогуће да је и њезино име дошло од провије и прњавора, па је, временом, у изговору њ замењено са *ј а ч са р*.

Ако би ова претпоставка била основана, онда не би било немогуће да су ове врсте крушака донели калуђери од Ларисе и од манастира св. Јозана Бигарског, приликом повратка њихова са св. Горе. А позната је ствар да су у Неманићско, па и у турско доба, калуђери из ових крајева одлазили до св. Горе и да су, путујући, и одовуд и отуд свраћали у успутне манастире ради одмора, па отуд доносили много шта што би им пало у очи.

За бигарку треба имати на уму још једну претпоставку: да јој порекло није из Бихора? Али би се у том случају, према начину народног изговора, звала бигорка или, још пре, биорка. Тек у сваком случају, и ако би била из Бихора, и отуд су је, опет, калуђери донели, јер су и тамо били велики и важни манастири с великим воћњацима и одличним врстама воћа.

Узгред напомињемо, да у области Бихор успевају чувене бихорске јабуке (Д-р Ј. Дедијер: Нова Србија, страна 286).

Ребељуша. Ову је јабуку Милићевић (Кнежевина Србија) забележио у округу подринском. Она је тамо пренесена, извесно, из оближњег села Ребеља. Одакле је дошла у Ребељ — ко зна! Тек једно је сигурно: у старој српској држави је ту био отворен рудник, јер је и село добило име несумњиво по некој побуни рудара, по ребелији. На рудницима су, тада, биле знатне и угледне насеобине; па је сасвим у реду веровати да је рударска насеобина имала и одлично воће, међу којим се одликовала и ова јабука.

Паочанка. На изложби Српског Пољопривредног Друштва 1897. год. запажена је из Топлице изложена

јабука паочанка.¹⁾ Штета што није забележено село из којег је ова јабука изложена. А ево са чега. Староседиоци не би, извесно, дали овакво име јабуци. Она је то име добила по облику своје: по ребрастој, прутастој спољашности својој. Али би је староседиоци пре назвали ребрача, пругача, прутача, него ли паочанка. Милићевић је (у Кнежевини Србији) забележио јабуку прутуљу у шабачком и прutowачу у ужичком округу. Паочанком су ову јабуку у Топлици сигурно назвали досељени Срби из Баната.

Полошка. Интересна је ствар, да ми у Шумадији имамо једну јабуку и једну крушку са једног истог краја; та се јабука зове тетовка, по старом називу Хтетова (Тетова), а крушка се назива полошка по

¹⁾ Пољопривредни Гласник, II.

Пологу, како се он спомиње у старим српским споменицима. И тако исто као што је тетовка распрострањена у крајевима старих знатних манастира и владалачких имања, тако је и полошка забележена (у Милићевића Кнежевини Србији) у области Каленића и осталих манастира у старом јагодинском округу, што значи: да су калуђери ову крушку из Полога пренели.

Панађурка. Милићевић (Краљевина Србија) примећује да доспева о 15 августу, дакле о Великој Госпојини. А из старих споменика је познато, да су у старо доба панађури одржавани у јесен, најчешће о Великој Госпојини, онда кад већи део плодова буде обрађен и побран, кад се јаловиње (овнови, овце и говеда) подгоје за продају, те се имадне зашта вршити размена: тада је продаван вишак доспеле летине, вуна и

догојено јаловиње, а купована со и и остале потребе које су за зиму нужне. Како је та јабука доспевала баш у томе тако рећи панађурском добу године, то је, због тога, несумњиво и име тако добила.

Сшјепанка. Ову је крушку Милићевић (Кнежевина Србији) забележио у окрузима шабачком и ужичком. Није искључена могућност да јој име потиче одавна, из доба којега српског или босанског владоаца или властелица. Штета је што се овај назив данас не чује, да би се потражила распрострањеност ове крушке и да би се трагало за њезиним пореклом.

Три имена за једну јабуку. У Српском Рјечнику је забележена „некаква кисела јабука“ у Шумадији под именом чењача. Милићевић (у Кнежевини Србији) је забележио исту врсту у округу ша-

бачком под именом чења а у ужичком шења.

Ова је јабука добила своје име по добу зрења: она зри заједно са пшеницом у месецу јулу. Крушка, која такође са пшеницом заједно доспева, зове се шеничка (у Милићевића Кнежевни Србији), а ова јабука, за разлику од крушке, назива се мало друкчијим и скраћеним именом, које, ипак, подсећа на пшеницу: негде шења (јер се и пшеница зове још и шеница и шења), а негде чењача и чења (јер се где где пшеница и данас изговара ченица).

Бедрика (бедрица, ведрика) јабука је добила име по својој особини: она је чврста као бедро.

Копљарка (у шабачком округу забележио је Милићевић у Кнежевини Србији) мора да је добила име у старо доба и по облику сво-

ме: још кад је копље било у употреби или у свежој успомени народној.

Беганица. Вук је у Српском Рјечнику забележио крушку под именом беганица (у Уж. н.) Сад је она под тим именом непозната у томе крају. Има доста случајева да су стара имена добрих врста у току времена замењена новим; тај ће случај бити и овде. Трагањем би се, зар, наишло на врсту која је носила име беганице, па би се, ваљда, докучило и порекло имену њезину: можда је у ужичку нахију она донесена за време великих народних покрета, који су, услед турске инвазије и честих ратова, трајали без мало 500 година.

Мало паљетковања

Да би скренули пажњу на извесне стране у истраживању око воћки, воћа и воћарства, дужни смо

саопштити и нека паљетковања: ми се на њима не можемо дуже задржавати, али ће онима, који се истраживања прихвате, згодно послужити или као подстицај или као путоказ у њихову послу.

1.

Многе наше *шаре* воћке, које су у народу имале народна имена, добиле су *нова* и *шуђа*. То је прекрштавање спочетка потицало од Топчидерске Економије, па је продужавано, затим, и од других установа. Топчидерска Економија је, негда, објављивала своје каталоге; први такав каталог је пустила 1850. г. И како је њезин управник, Атанасије Николић, све воће за Топчидер добавио био из Граца, из вотњака ерцхерцога Јована, то је, наравно, под *шамошњим* именом воћке у каталог унео (*Тежак*, 1889). После је тако настављано у каталозима — све док су они штампани.

2.

А у старо време воће је долазило не са севера, већ с југа и с истока. И то је чињено не само пре доселења Словена на Балканско Полуострво, већ и после. На пример, између многих који су то радили, истакао се и св. Климент, који је из Мале Азије дошао на Балканско Полуострво 886 г. Он је „из Византије поручивао и одомаћивао племените воћке“. А одомаћиване *тада*, оне су у Словена морале добијати имена сасвим друга него што су, *доцније*, добиле од Турака и, преписивањем из немачких каталога, од Немаца.

3.

То се потврђује примерима које смо саопштили. А таквих примера ће се наћи и у Србији и у Бугарској. Потврде ради треба навести да је *пешровка* иста јабука и под ис-

тим именом и у нас и у Бугара:
 Загуцал је сив, бел голуб
 На јаблку на цешровку.

4.

У околини Трна има једна јабука која се зове блажичка, па се и у песми пева:

Где су вишња и црешња
 И блажичка јабука,
 Там су моји дворови.

Она се другде зове слашкача, слашка јабука и шећерка. Међутим јој је прикладније име блажичка.

5.

Поред калемљења и ашладисања, и поред оних других имена што их је Вук прибележио и које обележавају исту радњу, око Скопља ће се чути намичање и намицање, око Кичева је присад оно што се у нас назива калем, а у другим крајевима ће се чути благун.

калем = блану

6.

Како се поједине воћке географски распростиру, показују и имена која добију кад се из некојега краја пренесу у други. Око Пловдива, на пример, има доста крупна јабука која се тамо зове *бошњанка*, а у загребачкој околини је записана *косовка*, „сврст сладке писане јабуке“ (Шулек: *Именик биља*).

7.

И у старим споменицима се налазе *народна* имена воћкама: *сладима* *јабљка*, *црљћна јабљка*, *вљчия јабљка*, и т. д. Трагањем би се још нашло тих имена, и још других, која и дан дањи у народу трају.

8.

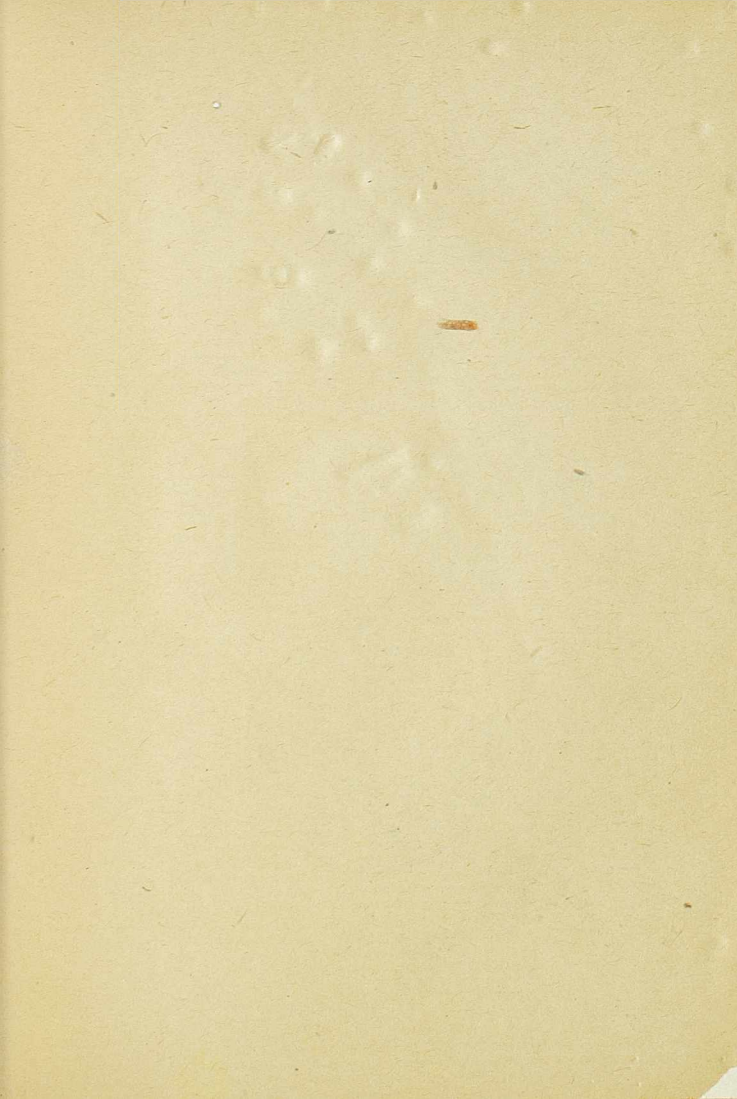
Колико су у Арбанији биле у старини засађене многе трешње и како су оне изврсних одлика, може се оценити и по томе: што је ме-

сец, у коме оне зру, називан чере шњарь. Тако се месец јуни назива у повељи Скендербеговој Моп. S. 442.

9.

Цеђење уља из језгре од ораха је у старини било доста распрострањено, па и сад није сасвим угашено у Маћедонији. Али се с тим заостатком сусрећемо и на Дрини; један путописац пре тридесетак година саопштио је да је „у околини Крупња, по селима, застао људе који цеде уље од ораха за домаћу потребу“ (*Тежак*, 1888, 541).





70000

St. 81, 89, 46



