



**Традиционални производи
од шљива у исхрани
западне и централне
Србије**



Народни музеј Ваљево
децембар 2017.

Традиционални производи
од шљива у исхрани
западне и централне Србије



Народни музеј Ваљево
децембар 2017.



Издавач: Народни музеј Ваљево

Уредник: др Владимир Кривошејев

Аутор текста и концепција изложбе: Гордана Пајић, музејски саветник

Сарадници на тексту каталога: Снежана Томић, музејски саветник и Снежана Шапоњић Ашанин, музејски саветник

Стручни сарадници на реализацији каталога и изложбе: Наталија Марковић, етнолог и Јелена Ивић, кустос

Аутор фотографија: Милан Веселиновић, Снежана Томић (фототека Музеј „Старо село“ Сирогојно), Сенжана Шапоњић Ашанин

Рецензент: Тања Лазић, музејски саветник Музеј Семберије

Лектор: мр Ана Васиљевић

Дизајн каталога: Милан Веселиновић

Захваљујемо на сарадњи:

Етнографском музеју у Београду за коришћење грађе из Збирке негатива и фотографија; Народном музеју Чачак и Народном музеју Шабац за уступање предмета; Музеју „Старо село“ Сирогојно за уступљену фото документацију; колегиницама Весни Бижић Омчикус, Марини Ђировић, Александри Јовановић, Светлани Радојковић, као и свим казивачима на терену: Даници Думановић, Богољубу Боћи Милисављевићу и Драгану Лукићу (Село Осечина, Осечина); Милени и Слободану Јовановић (Туђин, Осечина); породици Ивковић (Скадар, Осечина); Ради и Милки Шишић, Ратомиру Радоичићу (Гостиница, Ужице); свештенику Александру Ђурђеву (Добри Поток, Крупањ); Новки Лукић (Крупањ); Пеђи Спасојевићу (Ваљево), Живку Бранковићу (Пакље, Ваљево)

Штампа: VALJEVOPRINT

тираж: 500

Ова изложба и каталог су резултат истоименог пројекта који је реализован средствима Министарства културе и информисања РС за 2017. годину

фотографије на насловној страни : Етнографски музеј Београд, Збирка негатива и фотографија





Стара сушара Ивковић, село Скадар

1. Географски предео и привређивање

Природно географски услови (рељеф и клима) западне и централне Србије (област Ваљевске Колубаре, Подгорине, Рађевине, Јадра, ужички, чачански крај)¹ условили су да воћарство буде важна пољопривредна али и привредна грана, а воће незаобилазна намирница у домаћинству. На развој ове гране пољопривреде утицали су и бројни друштвени токови.

Воћарство је још од средњег века било развијено у оквиру манастирских поседа, али и оних области чије се становништво није селило. Од времена турских освајања воћарству се почиње поклањати више пажње. Развоју воћарске производње допринела је и све већа трговина овим намирницама. Области овог дела Србије вековима су биле раскрснице трговачких путева. Историјски извори и литература су забележили средњовековну трговину са сировинама, прерађевинама и храном, која је од Ваљева и Ужица ишла преко Босне, Сарајева, Мостара, Требиња до Дубровника. Трговина основним животним намирницама наставља се и у наредним вековима. Забележено је да

¹ Етно-географске целине Ваљевске Колубаре и Подгорине су прелазно подручје од брдско-планинских простора (стари Влах, Златибор, Ужичка Црна Гора) ка равничарским пределима (Тамнава, Посавина, Мачва), па је преплитање различитих културних појасева у традиционалној култури био неминован процес.

Рађевина је „микрорегија“ у ширем простору Подриња са градским средиштем Крупањ. На овој територији је слив река Ликодре и Јадра а омеђена је ваљевском Подгорином, Соколским планинама и Јадром (област), па је Вук Караџић за Рађевину рекао да је то „кнежина између Цера и Дрине“.

Предео Јадра је у сливу реке Јадар који се улива у Дрину са административним седиштем Лозница. Становништво је претежно динарског порекла. Села су брдска и равничарска, па се у складу са природним и географским условима развијало и привређивање. Равничарски крајеви су били под утицајем Мачве и суседног босанског Подриња.

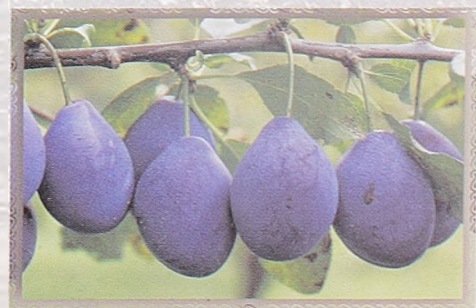
Ужички крај се односи на знатно подручје западне Србије и представљао је значајну целину, један део региона уже Србије. Обухвата сливове Скрапежа, Ђетиње, Рзава, Моравице, Лима, Увца, делом и слив Дрине, односно просторно планинско подручје, у прошлости називано Стари Влах. Данас је то административно подручје – Златиборски округ.

Чачански крај је Јован Цвијић дефинисао као Рудничко Поморавље на граници између Шумадије и Динарида. У овој области су планине Јелица, Очар, Каблар и Вујан и речни ток Западне Мораве. Овчарско-кабларска клисура је заштићено природно и културно добро са бројним манастирима.



је почетком 18. века у време аустријске окупације предмет трговине била и шљива. Трговина се обављала у варошима, а само спорадично њом су се бавили и српски сељаци.

Први систематски подаци о површинама под воћем у Србији потичу из 1867. године. Објавио их је Владимир Јакшић у студији “Стање земљорадње у Србији”. Према тим подацима, у Србији је било 140.029 дана орања „под воћем“, односно 37.808,83 хектара. Највише воћњака било је у Крагујевачком (5.498,28) и Ваљевском округу (4.188,24 хектара). Преко 3.000 хектара под воћем било је још само у Ужичком и Београдском округу.² Средином 19. века у воћњацима Кнежевине Србије највише је било стабала шљива. Године 1847. забележено је да је у Београдском округу постојало 1.538.742 стабала шљиве. Многи воћњаци купљени су од Турака још у време устанака или за време владавине кнеза Милоша. Није било могуће проценити у којој мери је становништво подизало нове воћњаке, али је сигурно да је број шљивика растао током прве половине 19. века. Територијална распрострањеност шљива у Србији према броју стабала показује да се ова култура ширила од севера према југу и да је средином тридесетих година 19. века гајење шљива у јужним и рубним подручјима Србије био вишеструко мањи него у централним и северним. Према броју шљива „по кући“, параметру који у великој мери потиरे разлике у величини и густини насељености појединих округа, шљиве су у северним и централним окрузима Србије неупоредиво више сађене и гајене. У Београдском, Шабачком и Ваљевском округу једна кућа је имала у просеку преко 200 стабала шљива, највише у Београдском округу – 285. У централним деловима земље – Пожаревачком, Рудничком и Крагујевачком округу у просеку свако домаћинство је имало преко 140 стабала, а у осталима испод 63 стабла. На основу извештаја среских и окружних старешина поднетим централним властима и подацима из пописа 1862/63. године, гајење шљива у различитим областима није напредовао истом брзином, али је у свима забележен осетан пораст површина под овом културом, односно повећање броја стабала у односу на 1834. годину.



²Бојана Миљковић Катић, Пољопривреда Кнежевине Србије: (1834–1867), Историјски институт, Београд, 2014, стр. 148.





Занимљив је податак да је 1837. године кнез Милош препоручио да се посвети пажња воћњацима и ширењу различитих врста воћа, не само по баштама, већ и поред путева „севапа ради“, што је крајем 19. века било видљиво.³

Говорећи о Колубари и Подгорини, Љубомир Павловић је забележио да се становници ових области подједнако баве земљорадњом и воћарством и да је воћарство више изражено у Подгорини. „Читаве шуме од воћа су око кућа и по пристраницама појединих косањица; они су од шљива, од којих се разликују неколике врсте и другог благородног воћа.“⁴ Говорећи о воћњацима он помиње и израз башта.

Реч башта или башча је персијског, односно турског порекла (персијски *bagça* – деминутив од *bag* – врт, мали парк; турски *bahçe* – врт, парк).⁵ У српском језику реч башча односила се на оградањене површине под воћним културама. Поред примарне намене производње воћних култура, башча је служила и за чување ситне стоке, нарочито свиња. Подизана на крчевинама, башча је понекад имала и извор пијаће воде. За воћарске засаде у употреби је био и назив вотњак (воћњак). За разлику од башче која је имала ширу намену, вотњак је искључиво употребљаван за производњу воћа.⁶ Воћњаци са шљивама имали су посебан назив – шљивици (шљиваци) у којима је једини или навећи број засада био шљива.

Према опису који даје Љуба Павловић, брдска села Соколске нахије, услед повећаног гајења шљива мењају своју структуру. До тада су егзистирала у махалама. Он истиче да се „гајењем воћа, оградавањем и захватањем што већих простора, куће растурају, махале разбијају и мало по мало села добијају чист разбијени тип.

Деобници шљиварских крајева излазе из средине и иду на све стране. Где год може шљива успевати тамо се може и кућа пренети.“⁷

³Радован Ршумовић, Мирослав Милојевић, Мишо Лазаревић, Златибор: географска студија, Посебна издања, књига

DCVII, Одељење друштвених наука, књига 100, Београд: Српска академија наука и уметности, 1991, стр. 157.

⁴Љубомир Павловић, Подгорина и Колубара, стр. 420.

⁵Abdulah Škaljić, *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Sarajevo, 1966, str.123.

⁶Недељко Радосављевић, Башча, авлија, врт... (прилог истраживању културе живљења у Србији крајем XVIII и почетком XIX века), Осамнаесто столеће: радови са научног скупа одржаног у Новом Саду 9. и 10. октобра 2003, Књ. 5,

Нови Сад: Друштво за проучавање XVIII века: Завод за културу Војводине, 2004, стр. 80. (77– 84)

⁷Љубомир Павловић, Соколска нахија. Насеља и порекло становништва, Књ. 26, Београд 1930, стр. 325-326.





У ужичком крају у области Ужичке Црне Горе према речима Љубомира Павловића гајење воћа у неким селима нагло је отпочело од 1882. године пошто је, по речима Недељка Николића из Косјерића, шљива на ваљевској пијаци



Шљивик, Ужички крај

имала веома високу цену, због чега су се трговци и виђенији сељаци из среза одлучили на гајење воћа, а 1882. године подижу и сушару за воће (сушницу). Лужнишка и добрињска села гајила су шљиве и раније. Имали су велики број воћарских објекта – качара и сушара. Каниц, такође, истиче да је у околини Бајине Баште и у пределу од Бајине Баште до границе са Босном, гајење воћа (поред дувана и кукуруза) било веома развијено. Од шљива се пекла квалитетна шљивовица која се много продавала у Босни, посебно до окупације, када је увоз постао оптерећен порезом. Од тада се шљиве више суше и продају у области Саве.⁹

Воћарска производња била је веома заступљена и у Јадру, а пре свега гајење шљиве „засађених још старином, чији је принос коришћен и за домаћу употребу и за домаће и страном тржиште.“¹⁰ Суседна Рађевина је, како се наводи у литератури, обилувала засадима шљива који су чинили, чак 45% од укупног фонда обрадиве земље средином 19. века¹¹ па је ово у правом смислу био воћарски крај. На просторима некадашње Дринске бановине у чији састав су улазиле и поменуте области, засади шљива били су веома заступљени у Семберији и Подмајевици.

⁹Љубомир Павловић, Ужичка Црна Гора, у: Ужички крај: насеља и порекло становништва, обичаји, Београд: Службени гласник: САНУ, 2010, стр. 26.

⁹Каниц Феликс, Србија: Земља и становништво од римског доба до XIX века, Београд 1991, стр. 546-548.

¹⁰Даница Милић, Развој привреде у Јадру до 1914. године, Јадар у прошлости, РО Подриње-СИЗ културе Лозница.1985, стр. 357.

¹¹Исто, 270.





„Дуга традиција воћарства у ваљевском округу види се и кроз године оснивања државних воћних расадника којих је било четири: у Ваљевској Каменици основан 1906; у Мионици 1902; за расадник у Убу нема података; и у Обреновцу је основан 1905. године. Њихови поседи су били углавном око 5 хектара на којима су гајили воћне саднице, највише саднице шљиве пожегаче, затим јабуке, крушке, ораха и трешње.“¹²



Оснивање средских воћних расадника у Крупњу 1907. године и Јадру почетком 20. века је било од великог значаја за развој целокупног воћарства ових области. После Првог светског рата обнавља се расадник шљива у Чајетини.

2. Шљива

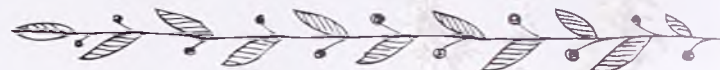
Шљива је широко распрострањено воће на просторима Азије, Блиског Истока, Америке, Средоземља, па самим тим и Балкана.¹³ Податке о шљиви налазимо у античким изворима и сматра се да ју је на Балкан донео Александар Велики у 4. веку п.н.е. Гајење шљиве се у средњем веку на нашим просторима везује пре свега за манастирске поседе у старој српској држави. Знатно касније гајење и прерада шљиве прелази и на поседе сељака. Шљиварство се од половине 19. века интензивно развија јер народ увиђа да она даје највише користи у односу на друге врсте воћа. Зато је производња и трговина шљивом (свежа, сушена, прерађена у пекмез и ракија) у новој српској држави добила на значају.

Шљива тако временом постаје важна у свакодневном животу становника западне и централне Србије. Хранљиво својство њених плодова доприноси да је често на трпези у свежем и прерађеном облику а представља и незаобилазни елеменат обичајне праксе. Бројне сорте шљиве временом се везују и за одређено поднебље и постају аутохтоне врсте којима народ даје име. Плод шљиве је сочан и меснат, округласт или дугуљаст, прекривен танком кожицом која може бити беличасто жуте боје, затим бордо али најупечатљивија је њена плава или модро плава боја. Једна од најраспрострањенијих сорти је „пожегача“ или

¹² Снежана Радић, Пољопривредно одељење 1944-1947, Гласник Историјски архив Ваљево, број 28-29, Ваљево, 1995, стр. 192.

¹³ Александра Савић, Старо и нестало воће Србије, Природњачки музеј Србије, Београд, 2013, стр. 52





„маџарка“, за коју се у народу верује да су је Турци донели на Балкан.¹⁴ Поред ње, у народу су познате и „драгачевка“, „тургуља“, „белошљива“, „ранка“, „рањуше“, „дренове“,¹⁵ а сваки од плодова имао је одређена својства која су произвођаче опредељивала за које сврхе ће их користи, па се тако шљива „ранка“ користила искључиво за печење ракије. Воће се бере у повременим етапама, онако како плодови зру, стабла се тресу, плодови купе у велике плетене корпе и транспортују у посуде за вреће – каце које се налазе у објектима – качарама (смештене под тремом) или у сушаре (пушнице, мишане).

Шљива се увек везивала за насеље, а шљивици су подизани око кућа, па су тако они вековима саставни део сеоског пејзажа. У прилог томе иду и подаци који се могу пронаћи у архивској грађи, литератури и старој штампи, а говоре о бројности стабала и њиховом квалитету, а изражавају се десетинама и стотинама хиљада стабала.¹⁶ Када је реч о златиборском крају у 19. веку, преко 50% од укупног броја стабала воћа чиниле су шљиве. Остало воће чиниле су јабуке и крушке.



Село Туђин

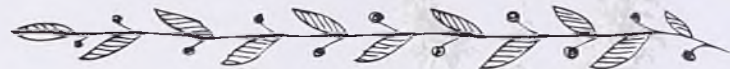
Подизање шљивика и њихово одржавање био је мушки посао у оквиру домаћинства. Шљивици су захтевали бригу и периодично обнављање али и заштиту од болести као што је пламењача због које су се стабла сушила. Стаблима су штету наносили и глодари и зато су некад стабла премазивали мешавином креча и свињске балеге или само са кречом. Многа народна знања о узгоју шљиве у првим деценијама 20. века потиснуће савети стручњака. У жељи за што бољим родом и пласманом „плаве краљице“ сељаци и сами осећају потребу да своја знања прошире. Велики допринос у ширењу нових

¹⁴ То нам је на терену рекао и Слободан Јовановић (63) из Туђина (Осечина), мада се у литератури помиње да је на Балкан дошла из Мале Азије преко Грчке.

¹⁵ Сребрица Кнежевић, Село Дружетићи и „варошица“ Каменица, у: Ужички крај: насеља и порекло становништва, обичаји, Београд: Службени гласник: САНУ, 2010, стр. 403.

¹⁶ Ове цифре су варирале услед болести, економске кризе крајем 20-их година 20. века, али и последица два светска рата.





знања у том периоду представљали су корисни савети које су стручњаци писали у тадашњој штампи,¹⁷ али и удруживање сељака воћара.

Да су крајем 19. века суве шљиве и пекмез биле важан предмет трговине говори и Драгиша Лапчевић¹⁸. Он је 1890. године основао у Пожеги први течај калемљења воћа, држао предавања из области воћарства и пчеларства.

После Првог светског рата обнавља се расадник шљива у Чајетини. Одржана су и два калемарска курса које су похађала 22 младића из Златиборског среза. Између два светска рата од укупног броја стабала воћа преко 76% стабала отпадало је на шљиве.

3. Прерада шљиве

3.1. Сушење и пласман до 40-их година 20. века

Већ смо рекли да је шљива преузела примат у воћарској производњи овог дела Србије, па је сува шљива временом постала и веома значајан извор прихода и у народу се говорило „кад њих има, има свега“. У селима у којима је шљиварство било развијено, прерада шљиве постала је многим земљорадницима извор сталног прихода.¹⁹ Шљиве су током прве половине 19. века углавном прерађиване у ракију.²⁰ До педесетих година 19. века сасвим мали део шљива прерађиван је сушењем или печењем пекмеца. Сушењем шљива и прерадом у пекмез углавном су задовољаване потребе сопственог домаћинства.

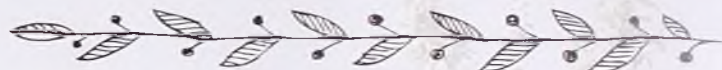
¹⁷За потребе овог рада користили смо чланке из листова: Глас Ваљева, Наша реч, Ваљевски глас, Тежак-илустровани лист Српског пољопривредног друштва

¹⁸Драгиша Лапчевић, Ужичка Пожега, Гласник Географског друштва, 10, Београд 1924, стр. 116-118.

¹⁹Бојана Миљковић Катић, Пољопривреда Кнежевине Србије: (1834–1867), Историјски институт, Београд, 2014, стр. 149–151.

²⁰Како је шљиварство напредовало, производња ракије је средином 19. века прерасла оквира домаће радиности. Део сеоског и градског становништва почео је да производи ракију за тржиште. Производњом ракије за тржиште бавили су се и варошки трговци. Ракијинице у градским срединама најчешће су биле у сувласништву и имале су на десетине казана. Највише се трговало шљивовицом и нешто мање љутом ракијом. Тржиште за љуту ракију била је Хабсбуршка монархија, односно Аустрија, док је „мека“ ракија шљивовица готово у потпуности извозена у Османско царство, првенствено у Босну. Производњу великих тржишних вишкова омогућило је, поред повећаног гајења шљива, и пораст броја казана за печење ракије, којих је према резултатима пописа из 1867. године, било 20.729, највише у Ваљевском и Крагујевачком, а потом у Ужичком округу.





Сушење шљива био је сезонски посао који је захтевао ангажовање целе породице. Традиционалан начин сушења шљива обављао се у сушари (мишана, мешана, сушница), за коју Љубомир Павловић²¹ каже да је у ваљевском крају први пут ушла у употребу 1868. а у косјерићком од 1882 године. Ове „воћарске зграде“ сушаре и качаре²² присутне су и у време његовог истраживања на прелазу 19. у 20. век. Сушара или мишана, како је зову у ужичком и чачанском крају, зидана је од камена, цигле, ћерпича или набоја. Има квадратну основу и просторију са лесема којих може бити 12, али и више. На лесе се стављају шљиве при сушењу. Простор где су лесе назива се „комка“ или „напуст“. Зграда има зидану пећ у коју се ложе дрва и на коју дође по шест лесе. Ове зградице су се некад подизали изван дворишта („двора“) и биле су близу воћњака.



Сушара у окућници Тешмана Солдатовића, Бастав

Као пример сушаре какву су градили почетком 20. века и користили до садашњих дана у златиборском крају, навешћемо сушару (мишану) сачувану и изложу уз шљивик у Музеју на отвореном „Старо село“ у Сирогојну. Грађена је од дрвене конструкције испуњене „ћерпичом“ са „банком“ у коме се налази „вуруна“ - два ложишта полукружног пресека на који се наставља канал кроз који струји топао ваздух. Канал је издуженог полукружног облика зидан од „вурунске“ земље. Изнад њега су постављене у два реда по седам лесе. Леса је састављена из правоугаоног дрвеног рама - тесаних летви чија је испуна од преплетеног прућа. Постављена је на дрвене држаче, те се клизањем по жлебу извлаче из лежишта. Свака леса има дрвена врата која се отварају такође клизањем по жлебу. Кров је четвороводан и на предњем делу ослања се на два дрвена стуба, тако да се формира надстрешница која штити лесе од кише приликом извлачења из лежишта. Кровни покривач је цепана даска.

²¹Љубомир Павловић, Подгорина и Колубара, стр. 445.

²²Качара (качњак) је, како Љ. Павловић каже, најпространија зграда брвнара, које су сељаци овог дела Србије подизали за смештај каца и другог посуђа за пиће. Једноставнији облик качаре је у виду наслона. Међутим, кров је могао бити као и код кућа и покривен црепом.





Мишана у музеју
“Старо село”, Сирогојно



Мишана у Љубићу у породици Вукосављевић заузимала је веома важно место у економском делу дворишта. Састојала се од два тунела, паралелно постављена и два дрвена димњака. Изнад сваког тунела постављено је по дванаест лесе израђених од дрвених оквира и лесковог прућа. Иначе, мишана је била израђена од цигле, блата и плевe. Изнад су постављене дрвене греде, прекривене ћерамидом. Димензије једне лесе су биле: 1,2 x 2,5 метара. Испред ложишта је велики трем, дуг шест метара, намењен да испод њега могу да стану запрежна кола којим су дотераване шљиве на сушење. Шљиве су се најпре прале, цедиле, па полагале на лесе. Када се све лесе напуне шљивама, „налагала се ватра“ која је морала да се неопрекидно ложи наредних 24 сата. Углавном су се ложила шљивова дрва, јер су сматрали да она дају најбољи укус сувим шљивама.²³

Када се шљиве охладe сипане су у специјалне корпе “уветаре”. Корпе су плетене од дивље вињаге и биле су великих димензија на чијим су крајевима учвршћене две велике ручке „уши“.

Сушене шљиве су најчешће продаване трговцима, па је 1874. године за продатих 100 ока²⁴ сувих шљива газдинство могло да купи 340-350 ока кукурузног брашна. Више од 14% укупне производње шљива на подручју ужичког округа у 1901. години произвели су земљорадници из златиборског среза – 36.899 метричких центи.²⁵ У овом периоду од шљиве се највише производила ракија шљивовица за кућну употребу где се служила у свако доба дана и за време јела. Средином 19. века, међутим, створени су вишкови сушене шљиве којима се трговало, а средином шесте деценије нагло је повећан њен извоз. Прве значајније количине у извозу забележене су између 1847. и 1853. године, када је извожено преко 100 тона сушене шљиве годишње и то готово у потпуности у Хабсбуршку монархију. Шљива је сушена на осунчаним местима или на лесема изнад пећи, а у неким

²³Забележила етнолог Снежана Шапоњић Ашанин.

²⁴Ока, мера за тежину, 1,28 килограма.

²⁵Метричка centa је 100 кг.



Корпа,
Народни музеј
Чачак



Сепет, Народни
музеј Чачак



Шљива је сушена на осунчаним местима или на лесема изнад пећи, а у неким имућнијим газдинствима у засебно изграђеним сушарама. Изледа да су 1847. године у Шапцу изграђене прве професионалне сушаре у Србији, које су биле намењене сушењу шљива ради продаје.

Крајем 19. века поједини пољопривредници су почели да производе љуту ракију „клековачу“. У томе и у сушењу шљива предњачила су газдинства из Мачката. Шљиве су сушене у сушарама босанског типа. У границама Златиборског среза и читавог ужичког округа оне су почеле да се граде после Српско-османског рата 1876-1878. године.

Њих су градиле избеглице из Босне, које се нису могле помирити са аустроугарском окупацијом.²⁷ Почетком 20. века производња шљива била је најразвијенија у Чајетини, где се производило 62,2% од укупне средње производње. Према подацима из 1901. године види се да је остварен просечан принос плода похектару у Чајетини 80 метричких центи, у Мачкату 60, у Јабланици 45 и Сирогојну 40 метричких центи. На једног становника производња је износила 148,4 килограма.



Сушење шљиве, Ужице, снимео проф. Ђ. Станојевић 1890; инв.бр. Дрф 01547, 22895, Етнографски музеј Београд

Феликс Каниц бележи, Кнић, као и цела Гружа, живи од шљиве. Шљиве суше и продају. Суше их у сушарама средње величине које имају четири одељења (у једно станае шест лесе на које се може ставити 30 килограма шљива). Равномерно се суше премештањем одозго на доле и сортирају их по величини. Сушење траје 24 часа. То је углавном женски посао, док је посао мушкараца да ложе ватру. Извоз сувих шљива представљао је главни извор прихода.²⁸

²⁶Бојана Миљковић Катић, Пољопривреда Кнежевине Србије: (1834–1867), Историјски институт, Београд, 2014, стр. 156, 157.

²⁷Радован Ршумовић, Мирослав Милојевић, Мишо Лазаревић, Златибор: географска студија, Посебна издања, књига DCVII, Одељење друштвених наука, књига 100, Београд: Српска академија наука и уметности, 1991, стр. 158.

²⁸Каниц Феликс, Србија: Земља и становништво од римског доба до XIX века, Београд 1991, стр. 546-548





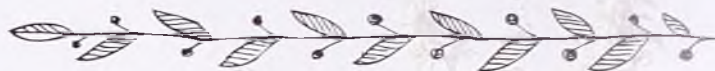

Феликс Каниц, Србија: Земља и становништво од римског доба до XIX века

У првим деценијама 20. века ваљевски крај, а пре свега Подгорина, давали су суве шљиве колико све друге области Србије заједно. „Сува шљива је била најглавнији трговачки артикал Ваљева. Она је Ваљево уздигла на једну завидну висину. За ваљевски крај није било познато да шљива није родила. Ако не роди у једном крају, роди у другом.“²⁹ Производња и пласман суве шљиве, временом превазилази потребе породице и постаје важно за целу област и државу. Свежа, а пре свега сува шљива, постаје важан извозни артикал Србије између два светска рата. Главни центри за откуп суве шљиве били су Београд, Шабац, Обреновац и Ваљево, а највише се извозила у Немачку, Аустрију и Чехословачку.³⁰ Извоз шљиве у Југославији у периоду између два светска рата ишао је преко луке Брчко,³¹ а сува шљива из Јадра продавана је на шабачкој пијаци. Између два светска рата, шљива из Јање се транспортовала у Брчко, али се продавала и у Новом Саду

²⁹Сува шљива, Глас Ваљева, број 48, 1929, стр. 1.

³⁰У Ревизији Колубара за 2004. годину у чланку Род шљиве 1904, објављено је неколико занимљивих „старих вести“ о узгоју и пласману шљиве, које су преузете из Трговачког гласника. Из једног од извештаја видимо да је довоз сувих шљива био највећи (15 вагона) у Ваљеву у односу на друге поменуте центре (у Београду 4-5 вагона, у Шапцу 6 вагона а у Обреновцу, тих првих дана септембра, није било довоза).

³¹Шљива, Глас Ваљева, број 35, 1931, стр. 2.



и Бечеју „јер је цијена била већа.“³² Поред лоше путне мреже, и немогућности да се сува шљива даље пласира, шљиварство је и у првим деценијама 20. века имало примат и у Рађевини.

У време ратних 1914. и 1915. године Министарство привреде предузимало је све мере да се сувим шљивама обезбеди „прођа и добра цена на страним тржиштима“, а пре свега на француском, италијанском и енглеском тржити, где је према извештајима наших конзулата, владало интересовање. Велику помоћ произвођачима и шљиварским трговцима пружила је и Војна команда дајући им радну снагу, а Новине Српске су објављивале цене суве шљиве и пекмеца на страном тржишту.

Трговци сувом шљивом откупљивали су је од сељака, произвођача, складиштили у магацинима, а онда продавали даље преко извозних фирми. Шљива се у магацине допремала у џаковима. Ово је у међуратном периоду био веома уносан посао, али понекад повезан и са ризиком у зависности од рода шљиве и банкарских кредита, па је било година када су трговци пропадали због лошег квалитета суве шљиве.³³

Шљива сувих извозници — *Floumen-
händler — March. de prunes*

Браћа Станимировић — *Bratija Sta-
nimirovitch*

М. Јовановић — *Mijajlo Jovanovitch*

Трговци сувом шљивом у Крупњу, преузето из:Трговачки шематизам за 1905

³² Salih Kulenović, *Janja-etnološka monografija, Članci i gradja za kulturnu istoriju istočne Bosne, knjiga XIII, Muzej istočne Bosne u Tuzli, Tuzla 1980, стр. 189.*

³³ Један од најпознатијих ваљевских трговаца, који се бавио „извозничким пословима“ би је Никола Јовановић Аћевац. Његова кућа и магацини били су на Косанчићевом венцу а у продужетку куће је била и етиважа. Поред Ваљева, имао је магацине и радње у Лајковцу и Забрежју на Сави, које је до 1928. године било важно утоварно место за извозну трговину. Поред њега у међуратном периоду трговац суве шљиве би је и Душан Спасојевић (1880-1956). Радњу је основао 1927. године. Његов магацин је био поред Колубаре (у близини данашњег Храма и пијаце). Сува шљива је у магацин допремана у џаковима а касније дистрибуирана извозничким предузећима. Да би заштитили своје интересе 96 ваљевских трговаца је 1927. године потписало Трговински споразум, којим су регулисали пословање и давање кредита.

Шпекуланти и сувих шљива извоз — Marchands de prunes
secs Exp. — Exporteure gedörrter Pflaumen.

Bratija Atanazhowitch
Jovan Djuritch
Nikola A. Jovanowitch
Ranko Godjewaz

Svetozar K. Popowitch
Spasoje Wujitch
Todor M. Jovanowitch
Timotije Obradinowitch

Трговци сувом шљивом у Ваљево, преузето из:Трговачки шематизам за 1900.

Говорећи о пољопривреди ваљевског краја у првој половини 20. века Милан Трипковић каже: „Шљива се највише суши у сеоским сушницама, на доста примитиван начин, мада је у Ваљево после првог светског рата подигнуто пет модерних етиважа.“³⁴ Према његовом истраживању две трећине укупног рода прерађивало се процесом сушења а једна трећина се користила за пекмез и ракију.

Стручњаци тог времена упозоравали су сељаке, произвођаче да се морају ослободити својих старих навика да „од шљиве само узимају“, већ да више улажу у узгој и одржавање воћњака и да исправно поступају са прикупљањем плодова и сушењем. Зато се сељацима саветује да шљиву беру а не тресу мотком, поготово ако се жели пласират свежа и да се сортира при брању. На тај начин се не ломе ни гране,...шљиве бране руком траже купци и плаћају велике цене, али наш свет неће да бере...Зато треба сељак свој производ да продаје сређен како се тражи, бар на првој пијаци или првој железничкој станици.“³⁵

Слична запажања налазимо и у чланку Берба шљиве за сушење:“ То је један важан и неисцрпан извор народног богатства...Квалитет суве шљиве је први услов за добру прођу и високу цену, а он зависи највише од квалитета сировине. Одмах истичемо да је шљива најбоља за сушење кад је потпуно зрела...И поред тога, код нас се берба обавља



Сушење шљиве на индустријској сушници у околини Ваљева, Крагујевац

³⁴Милан Трипковић, Ваљево 1900-1941, Ваљево 1980, стр. 97.

³⁵Потребне напомене пред бербу, Глас Ваљева, број 31, 1930, стр. 1.



Трговац Душан Спасојевић
из Ваљева

готово редовно превремено, пре потпуне зрелости и на најгори начин-млаћењем мотком. Омлати се редом сва шљива. При томе се млати и зрела и зелена одједанпут...³⁶

Још једна од примедби је да се шљива намерно „рђаво суши“ па се међу шљивама нађу и друге воћке, па чак и каменчићи. Саветује се сељацима (произвођачима) да их доносе у чистим џаковима на пијацу, а откупљивачима (трговцима шљиве) да не купују недовољно суве шљиве. Поред поменутих савета, веома често се критикују комисије³⁷ за процену јер се поткупљују. Сви ови проблеми били су довољан разлог за организовање и Конгреса пољопривредника и пријатеља привреде из целе ваљевске области 1928. године.³⁸ Општа примедба је била да воћари ове области не прерађују воће „на здравој и хигијенској основи“, па се предлаже оснивање месних Задруга по селима³⁹. Исте године организована је и Пољопривредна изложба на којој је због веома слабог рода, шљива била једва заступљена. „Довоз сувих шљива на ваљевско тржиште раније се вртео између две-три хиљаде вагона а сматраће се да за успех ове године ако буде доведено 1000 вагона...Још је гори случај са босанском шљивом...Шљиварски трговци су се разочарали, јер нема шљиве ни приближно количини коју су они очекивали.“⁴⁰ Прве деценије 20. века поред ратних разарања, које се одразило и на развој пољопривреде, обележиле су и суша и болести пламењача и штитаста ваш, који су проузроковали да се засади шљиве преполове. Међутим, у извештајима за 1930. годину, стоји да је, као и сваке године, „ довоз суве



³⁶Берба шљива за сушење, Наша реч, број 4, 1936. стр. 2.

³⁷Ко највише производи и извози суву шљиву, Глас Ваљева број 49, 1932. страна 1-2, ово је опширан чланак у којем се критикује немар сељака при сушењу али и комисија које су вршиле преглед шљиве за извоз. Таква пракса је довела да наша шљива није више конкурентна на светском тржишту. Зато је извоз суве шљиве у Југославији знатно опао у 1930. и 1931. години. Прогноза је да ће и 1932. бити исто стање иако је шљива добро родила.

³⁸Први конгрес пољопривредника и пријатеља привреде-из целе Ваљевске области, Глас Ваљева број 1, 1928, стр. 2

³⁹Након Првог светског рата обнавља се задругарство у Србији и у многим селима ваљевске области почињу са радом неке од три врсте задруга: земљорадничко кредитне, земљорадничко набавно продајне и специјализоване произвођачко прерађивачке. Управо у оквиру ових трећих, биле су и воћарске задруге, као што је задруга у Рајковићу основана 1931. године. Један од основних задатака задруге био је да се стара о гајењу и подизању воћа, али и да прима од задругара свеже воће, да га чува, класира, пакује и заједнички прерађује:

⁴⁰Овогодишњи род шљива, Глас Ваљева, број 16, 1928, стр. 2.



Ред возила са сувом шљивом испред ваге за мерење,
на ваљевској пијаци, 1938.

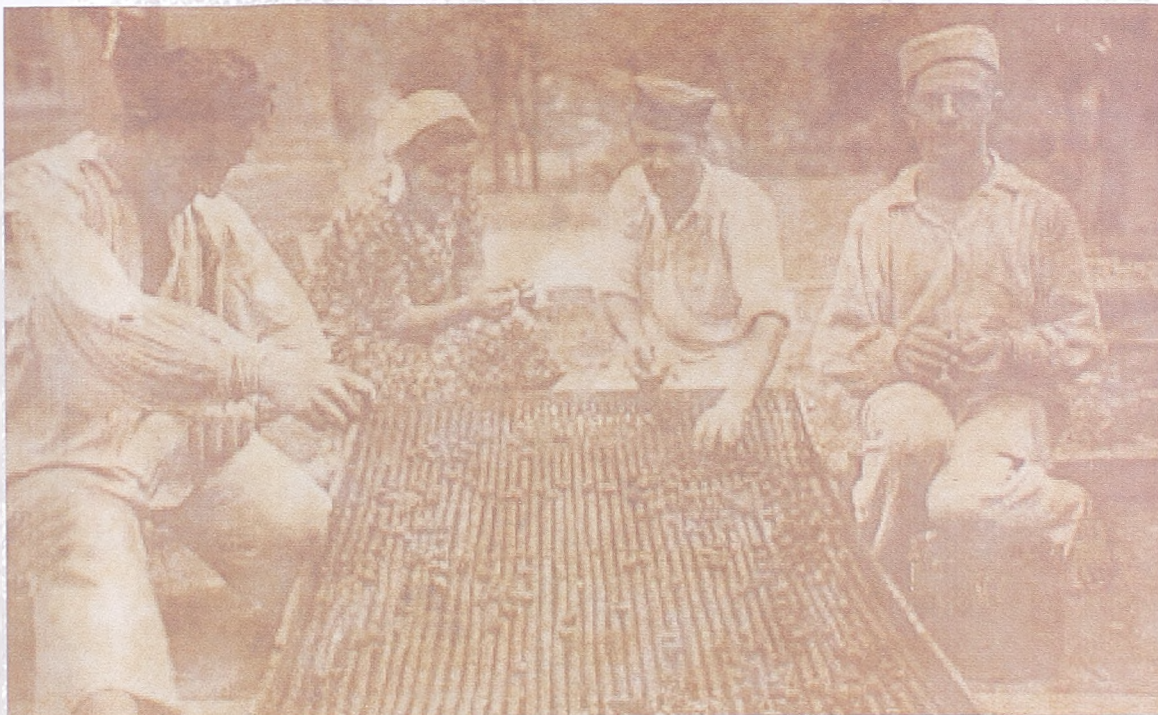
шљиве отпочео на овдашњој пијаци 20. септембра текуће године⁴¹ и да се стање у шљиварству поправило.

Шљива је те године била изузетног квалитета, а на пољопривредној изложби оцењени су и произвођачи свеже шљиве (из Робаја) и суве шљиве (из Диваца, Попучака, Дружетића, Пауна, Забрдица и Козличића). „Хрватска индустрија катрана из Загреба приложила је 1500 динара Пољопривредном Подручју из Ваљева, да иста награди најбоље изложене шљиве, које су прскане противу штитасте ваши са препаратом Лозолом.“⁴² Пољопривредне изложбе са воћарским изложбама постале су редовна пракса⁴³ у свим нашим крајевима а на предлог Извозног удружења у Београду, управа Дринске бановине

⁴¹Вести-довоз сувих шњива, Глас Ваљева, број 39, 1930, стр. 3.

⁴²Прилог за изложбу воћа, Глас Ваљева број 38, 1930, стр. 3.

⁴³Пољопривредна изложба у Ваљевској Каменици није одржана 1934. године због смрти краља Александра, објављено је у листу Тежак за 1934, стр. 12-15.



Пребирање шљива, село Коњиц, Пеџка, јесен 1947

одредила је комисије за преглед сирових и сувих шљива и то у Шапцу, Ваљеву и Брчком, док су за друга места⁴⁴ одређени комесари.

Међутим, воћарство је и даље било екстезивно и: „Људи су сматрали да је довољно шљиву засадити и подићи, а даље шта Бог да.“⁴⁵ Организовани курсеви за произвођаче шљиве имали су за циљ да полазницима дају основна стручна знања, како би своју производњу унапредили. „Курзисти су упознати са сушењем шљива и јабука на сушници система Др Стојковића, прављење пекмеца од шљива и мармеладе од јабука. Обавили су разне начине калемљења воћака. Курзисти су све послове лично радили...управа курса је одлучила да се сви учесници курса награде са по једним калемарским ножем и по једном књигом: Берба и сушење шљиве од Др Стојковића.“⁴⁶

⁴⁴У листу Правда од 17.8.1933. број 10338, наводе се следећа места: Чачак, Обреновац, Мионица, Лозница, Уб, Ужице, Пожега, Пређине, Зворник, Бијељина, Зеница, Жепче, Горажде, Орашје и Босански Шамац.

⁴⁵Слободан Грбовић, Живот на селу тридесетих година 20. века, Ривија Колубара, Ваљево, 2006, стр. 208.

⁴⁶Шљиварско воћарски течај у Пољопривредној школи, Глас Ваљева, број 40, 1931, стр. 2.





У годинама пред Други светски рат око 25% произведених шљива у златиборском срезу је сушено. Најбоље суве шљиве су се производиле у североисточном и југоисточном делу среза. Остатак је трошен у свежем стању и за печење ракије. У свим златиборским селима 1939. године на 100 домаћинства просечно су долазиле 0,22 сушаре. Уочи Другог светског рата у Чајетини и њеној околини подигнут је знатан број воћњака под утицајем државних пољопривредних стручњака Радише Шеловића, Љубомира Шишовића и Радојка Ђоковића. Под шљивицима су тада имала површине домаћинства у Чајетини, Шљивовици, Бранешцима, Кривој Реци, Рожанству, Алин Потоку, Голову, Гостиљу, Љубишу, Мачкату, Мушвети и Рудинама. Само у два домаћинства, Ивана Вилића и Арсенија Ђенића, рађало је по два вагона шљива годишње. Купци свежих шљива били су трговци из Ужица и Чачка.⁴⁷

3.2. Сушење и пласман од средине 20. века

Без обзира на све поменуте недостатке који су пратили гајење, прераду и пласман, шљива је била и остала опште друштвено добро овог дела Србије. У новим друштвеним и привредним околностима од средине 20. века, шљива је била важна прехранбена намирница за прехрану становништва. На основу разноврсне архивске грађе, извештаја окружних и среских Народно ослободилачких одбора, који су били надлежни за све животне и привредне активности,⁴⁸ видимо да су шљивици страдали током рата, али и од болести пламењаче и штитасте ваши. У годинама непосредно после рата власницима приватних воћњака се није могло помоћи јер је на територији ваљевског среза било свега 14 неисправних воћних прскалица,⁴⁹ па су се произвођачи морали сами сналазити за њихову поправку.

Брига о шљиви огледала се кроз рад Расадишника у чијој је надлежности било обнављање радова на воћарским објектима, али и организација пољопривредне изложбе, и

⁴⁷Радован.Ршумовић, Мирослав Милојевић, Мишо Лазаревић, Златибор: географска студија, Посебна издава, књига DCVII, Одељење друштвених наука, књига 100, Београд: Српска академија наука и уметности, 1991, стр. 159.

⁴⁸Ова архивска грађа чува се у МИА Ваљево у фонду Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење и користили смо је за потребе овог рада.

⁴⁹МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1944. година, документ бр. 1263





обука пољопривредног подмладка. Министарство пољопривреде је планирало подизање шест нових окружних воћних расадника о чему се ваљевски округ позитивно изјаснио јер је већ имао своје имање („Ђеновац“) са воћњаком на 8 хектара које је било удаљено од вароши 2,5 километра а на имању је био и бунар са пијаћом водом.⁵⁰ На основу стања на терену одређиване су мере заштите, а непосредни учесници у томе били су пољопривредни стручњаци који су похађали течај у Заводу за пољопривредна испитивања у Топчидеру.

Посебан акценат у првим послератним година Министарство пољопривреде је ставило на обнављање сушара⁵¹ за шљиве, било да је реч о типу Главињић, Стојковић или „домаћих“. Зато је било неопходно прикупити податке о броју сушара и њиховом стању,⁵² како би се испланирала набавка материјала за поправку или подизање нових.

срез	број сушара тип-домаће	број сушата- тип Стојковић	сврстани сушара- тип Главоњић
Ваљевски	1219	18	206
Подгорски	3109	28	11
Колубарски	584	39	115
Тамнавски	600	45	27

Бројно стање сушара у Ваљевском срезу 1945. године

⁵⁰МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ бр. 910

⁵¹У ваљевском крају се појављују сушаре типа: домаће, Главоњића и Стојковића.

⁵²Поред бројног стања по срезовима, уредно је вођена евиденција о броју сушара и по селима из којих се види да је највише суша домаћи тип и то у Ребељу, Бранковини, Лесковицама и Јовањи.

Бројно стање сушара по срезовима на основу извештаја ОНОО за 1945. годину МИА Ваљево, фонд Окружни НОО документ бр. 301.





Материјал⁵³ се преко Министарства пољопривреде набављао у Железари Јасенице у Словенији.⁵⁴ Право на материјал за поправку, имали су сви власници сушара, па тако налазимо и један занимљив допис где Стевка Дудић из Клинаца каже да су јој за време рата изгорели сви објекти и сушара типа „Главинић“, и обраћа се писмом Окружном народном одбору: “Ових дана прибавила сам сав потребан материјал за обнову ове сушнице, па како сам сазнала да то одељење располаже са извесном количином плеха и ексера, то молим одељење да ми додели потребну количину плеха и ексера за изградњу порушене сушнице.”⁵⁵ На овај захтев је позитивно одговорено и она добија „једну таблу мустер плеха.“

Међутим, општи став Окружног народно ослободилачког одбора за Ваљево је да је планирани материјал за поправку „сушница“ незнатан и да треба имати у виду да је ово најјачи воћарски крај у држави за прераду суве шљиве.

На основу извештаја Окружног Народно ослободилачког одбора-привредни одсек, сазнајемо да је ситуација у првим послератним годинама у свим општинама доста лоша. Због већ познатих ратних околности и болести које су масовно захватиле шљивике,⁵⁶ па је у убској општини род подбацио 80% и суве шљиве је било само за сопствене потребе а како је квалитет због суше лош, шљива је била употребљива само за пекмез. Срез каменички је очекивао да ће те 1945. године имати 50-60 вагона⁵⁷ суве шљиве за извоз јер су сушаре настрадале у рату а нема ни довољно дрва.⁵⁸ Један од разлога што су сељци слабије сушили шљиву у том срезу је и слаба цена коју су диктирали трговци, па им се

⁵³За овај посао је било неопходно набавити лим, разне ексере, ексерчиће за лесе, гвоздене шипке и шине. Према мишљењу Пољопривредног одељења Окружног НОО у овом округу је било 6016 сушара и за сваку сушару је требало по 3 кг ексерчића за лесе, око 2 кг ексера за крајнице и лим за поправку пећи у 484 сушаре.

⁵⁴МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ бр. 561

⁵⁵МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ бр. 1136

⁵⁶МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ бр. 815

⁵⁷Вагон је 10 тона, а тона је 1000 килограма-

⁵⁸Оскудица дрва је настала због изградње два државна пута Ваљево - Шабац и Ваљево - Лозница, када се шума у ширини 1 километар крчила.



ЗЕМЉОРАДНИЧКА ЗАДРУГА

Једна је од најстаријих наших задруга, основана је 1945. године. На територији задруге Ставе налази се 500 хектара површина под шљивама „пожегачом“ и 250 хектара под малином, а 50 хектара под разним врстама воћа.

СТАВЕ



више исплатило да пеку ракију. У мионичком срезу су очекивали пет вагона суве шљиве за извоз јер је шљива била слабог квалитета а постојао је и недостатак дрва за сушаре али и радне снаге за одржавање шљивика.

Потреба за организованим узгојем и пласманом шљива, наставља се и у овом послератном периоду, јер је то било и у складу са новом идеологијом и друштвеним поретком. На конференцији задругара Ваљевске земљорадничке воћарске задруге у Грабовици, која је одржана 11. марта 1945. године донет је став да се тражи од окружног НОО да им се додели парцела за подизање новог расадника шљиве⁵⁹ и да његов руководилац буде Илија Ненадовић.⁶⁰ Организација земљорадничких задруга у послератном периоду подразумевала је бригу о свим пољопривредним активностима, а засади шљива били су неупоредиво већи у односу на друго воће. „На територији задруге Ставе налази се 500 хектара површина под шљивама пожегачом и 250 хектара под малином, а 50 хектара под разним врстама воћа.“⁶¹

Важан чинилац у развоју шљиварске производње, прераде и пласмана суве шљиве била су државна предузећа. Експозитура „Воћара“ у Ваљеву давала је сељацима повољне кредите за послератно обнављање сушара за шљиве. Ова привредна организација радила је на откупу и преради свих врста воћа, али је шљива била главни артикал, па је зато у ваљевском округу било 70 откупних станица и 18 гарнитура за кување пекмеца, чиме су хтели да подстакну сељаке на што већу производњу.⁶² У 1946. години откупили су од произвођача на терену 320 вагона суве шљиве, која се у њиховим погонима прво на ветрењачи класификује према величини а затим „шпилује“ (слаже један слој у сандуке

⁵⁹МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ 763-Записник.

⁶⁰На поменутој конференцији задругари одлучују да сви дају по једну радну дневницу за обнављање расадника. Такође од Окружног НОО траже да се руководиоцу расадника као надокнада: да плац за башту, ослободи од обавеза кулука и мобилизације ако његово годиште 1904. буде мобилисано. Задругари су донели одлуку и да се промени назив у Грабовичку земљорадничко воћарску задругу.

⁶¹Земљорадничка задруга Ставе, Лист Напред, Ваљево, број 450, 1963.

⁶²„Воћар“ је извршио припреме за потпуно искоришћавање воћног рода, Лист Напред, Ваљево, број 106, 1946.

застрте пергаментом). Овакви сандуци се пуне са 20-25 килограма шљива које се под пресом сабијају. Сандук се закује и онда иде у пећ за „етиважу“ на температуру од 100 степени и остаје 10-12 сати, а онда се вади из пећи. Овакав технолошки процес омогућавао је да се сува шљива не квари и по неколико година. У два погона етиваже „Воћар“ је дневно производио од четири до пет вагона суве шљиве спремних за извоз. У његовим магацинима била су и дрвена бурад из сопствене бачварске радионице напуњена пекмезом и мармеладом. Међутим, пласман свеже шљиве био је отежан због лоше путне и железничке мреже.

У архивској грађи налазимо и податке да се сува шљива налазила у магацинима прехрамбених намирница за потребе војске и народа, а на пијаци је њена цена била од 180 до 200 динара за килограм. Шљива се такође налазила и на списку животних намирница које су се свакодневно достављане за војну болницу и чија дневна потреба за воћем износи 120 килограма. Скромни пласман суве шљиве из ваљевског среза у други, обављали су и појединци уз дозволу Окружног НОО, па је тако на пример у децембру 1944. године извезено 300 килограма у Београд „у сврху расподеле становништву“.

Ваљевски округ и у овим послератним годинама остаје један од најважнијих произвођача и прерађивача воћа а пре свега шљиве у целој тадашњој Југославији. Зато се оправдано ствара потреба за још једним државним предузећем (Србоплод) које се бавило извозом суве шљиве и других производа али је водило и бригу о потребама произвођача. Брига о шљиви наставиће се и кроз бројне земљорадничке задруге, које су потиснуле некадашње трговце. Сува шљива ће се тако у наредним деценијама продавати организовано преко задруга и великих привредних предузећа или индивидуално на пијацама.



Сандуци спрењени за паковање шљива

⁶³Етиважа је процес којим се сува шљива досуши како би дуже трајала.

⁶⁴МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1944. година, документ бр. 1223

⁶⁵МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1944. година, документ бр. 986

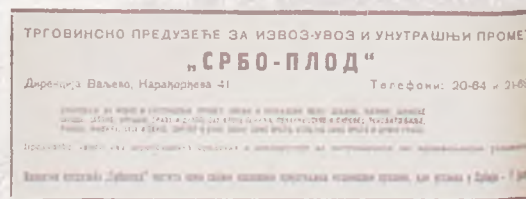
3.3. Пекмез

Гајење и прерада шљива значајни су за традиционалну исхрану становништва овог дела Србије. О томе сведочи и један новински чланак из 1929. године у којем се истиче да је воће важна храна, а шљиве се користе сирове и суве „а прави се од њих још и пекмез и колачићи које наши сељаци врло лепо спремају са пшеничним брашном.“⁶⁶

Производња пекмеза и дема од шљива у прошлости је била веома значајна јер су били веома заступљени у исхрани становништва током целе године, зими у недостатку свежег воћа, али и у данима када се постило. Пекмез се на нашим просторима правио од давнина. „На примитиван“ домаћи начин у казанима, које ватра загрева. Оваква производња задовољавала је само сопствене потребе домаћинства.

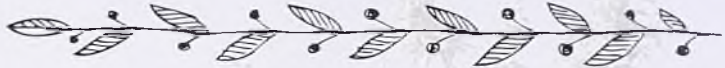

Пекмез се могао кувати и од шљива лошијег квалитета које се нису користиле за сушење. Израда пекмеза незнатно се разликовала од краја до краја. У једном старом чланку износи се рецепт: „Шљивов пекмез праве од сасвим зрелих шљива. Шљиве се попрскају, коштице се изваде, а саме шљиве се метну у котао, те се долије мало воде и кува све дотле док се шљиве добро не скувају...треба га непрестано мијешати. Када је ово готово, скине се са ватре, да се мало охлади, те онда проциједи на цједило да љуска остане. Сад ону чорбу кувају поново све дотле, док се сасвим не згусне, и пекмез је готов. Када се охлади успу га у какве чисте судове, ваљано повежу крпом и оставе на хладно мјесто.“⁶⁷ Од шљива се на сличан начин кувао и пекмез у чачанском крају. Кувао се без шећера у казанима. Врућ се сипао у велике земљане ћупове. Јео се у највећој мери „уз пост“.

Други начин израде пекмеза је на индустријски начин („пекмезарска индустрија“) у казанима, које загрева водена пара. На овакав начин израђиво се пекмез за потребе ширег тржишта, па се у штампи могао пронаћи и овакав оглас:



⁶⁶Како се наш народ храни, Глас Ваљево, број 5, 1929, стр. 2.

⁶⁷Ст. Мајсторовић, Храна наших тежака у Босни, Гласник земаљског музеја, свеска 4, Сарајево 1908, стр. 445.



„Јављам онима који су ради ове године кувати пекмез, да имам на продају 1000 метара сирових шљива мађарских. Поред тога имам 100 хвати дрва прошле зиме осечених, добру пијаћу воду и све остале потребе за једну гарнитуру од шест казана. Све ово наводи се у селу Врховине, Срез тамнавски, удаљено пола сата од главног друма Уб-Ваљево до кафане у Кладници. Ко је вољан купити род шљивани и дрва, нека се обрати потписати за погодбу.

24. јула 1904. год. Уб

Милош С. Марковић из Врховина (Српске новине, 8. Август 1904) „⁶⁸

Производња пекмеза на индустријски начин започела је у Србији од средине друге половине 19. века у крагујевачком крају.⁶⁹ Ову производњу започели су странци (трговци из Вуковара међу њима и Игнац Голдбергер) а постепено су се укључили и домаћи пекмезарски трговци. Међу првима се помиње Коста Ракић из Јагодине који се овим послом бавио до 1915. године, а затим Јоца Кајмачић из Шапца и Јовиша Ђурић из Ваљева. Сви пекмезарски трговци, а поготово странци, организовали су производњу непосредно у близини железничких и водених путева како би лакше обезбедили довоз сирове шљиве али и дистрибуцију готовог производа. Временом се јављају бројни мањи произвођачи пекмеза у многим срединама: околини Крагујевца (1887), Ариљу (1892), Мрчајевцима (1894), Љубићу (1895), Лађевцима (1897), Левчу, Краљеву а 1901. У Чачку тај посао ради трговац Настас Илић. Како се ова индустрија развијала, тако се све више удаљавала од главних саобраћајница. Крајем 19. века у Книћу и Драгобаћи подижу две „пекмезаре“ за производњу пекмеза од шљива, а према сугестији мађарских трговаца. Фирма „Голднер“ из римског Вуковара имала је уређаје за производњу пекмеза.

Крагујевачки округ остаје све време центар пекмезарске индустрије у нас,⁷⁰ а затим следи ваљевски, чачански, руднички и подрински. Производња пекмеза је била већа у

⁶⁸Род шљиве 1904, старе вести Колубара 2004, стр. 300.

⁶⁹У листу Тежак од 10.2.1921. године у чланку Индустрија пекмеза у Србији, каже се да је 1880. године дошла Румунка која је прва почела да кува у великој количини.

⁷⁰Прва фабрика за производњу пекмеза основана је 1897. године у Крагујевцу. Власник је био београдски трговац Илија Лицикас. На балканској изложби у Лондону 1907. године фабрика је добила златну медаљу за пекмез а сувласник фабрике постаје Светозар Стефановић, који ће касније постати и њен власник. Ова фабрика је 1946. године национализована и променила назив и прозводњу.



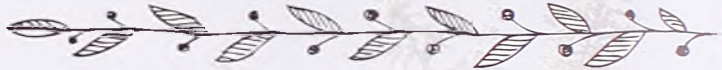

Van Tienhoven Arius, Fotoalbum „BALKANORLOGEN 1912 - 1913 II“ (Koninklijke Bibliotheek - Nationale Bibliotheek van Nederland, signatuра: KN 1940 B 2)





Van Tienhoven Arius, Fotoalbum „BALKANORLOGEN 1912 - 1913 II“ (Koninklijke Bibliotheek - Nationale Bibliotheek van Nederland, сигнатура: KN 1940 B 2)





нижим областима а само у кризним годинама, када шљива слабије роди, пекмез се кувао и у вишим областима као што је било 1911. када се кувао у златиборском и хомољском крају. Дакле, цена сирове шљиве и потражња за пекмезом, утицали су на трговце да се одлуче у којим ће местима организовати производњу.

Колико је пекмез био важна прехранбена намирница говори и податак да се налазио и на берзним листама⁷¹ у Београду и био је предмет трговинских споразума са многим европским земљама у првој половини 20. века а кување пекмеза забележено је и на фотографијама холандског лекара Van Tienhoven Arius, који је боравио у ваљевском крају.⁷²

Суве шљиве и пекмез. — Босанске суве шљиве и пекмез, користећи се потпуно слободним увозом, потиснули су српске производе с аустро-угарских па немачке трговце. Може се узети, да Немачка трони годишње око две трећине целокупног српског извоза.

У десетогодишњем периоду, 1895—1904, извозено је у Немачку сувих шљива и пекмеза, просечно годишње 180.000 тавара, по немачкој статистици. А то већ чини без мало половину (око 49%) целокупног извоза Србије. Како и подаци немачке статистике збогају за стварним извозом,⁷³ може се, без икаквог претеривања, напредна цифра понети бар за једну трећину.

Немачка не само да односи највећи део сувих шљива и пекмеза који се извезу из Србије, она, шта више, трони сувих шљива и пекмеза у већој вредности по скупа свих осталих српских производа.

Трговински уговор између Србије и Немачке објављен у листу Дело 01.07.1906.

⁷¹Не ретко на листама би стајао и натпис: "Пекмез и даље потпуно занемарен и без купца."

⁷²У најновијим истраживањима др Владимира Кривошејева сазнајемо да крајем лета (септембра) 1913. године холандски лекар Arius напушта Ваљево. Ова истраживања се заснивају на проучавању ратних албума: Van Tienhoven Arius, Fotoalbum „BALKANOORLOGEN 1912 - 1913 II“ (Koninklijke Bibliotheek - Nationale Bibliotheek van Nederland, сигнатура: KN 1940 B 2) из којих су и пренете ове две фотографије.



Трговачка пекмезара у Горњој Горијевици (Рудничко поморавље), снимео Петар Ж. Петровић 1933, инв.бр. 13296, Етнографски музеј

Велике количине пекмеза су по налогу Министарства војног откупљене за потребе војске и заробљеника ратних 1914. и 1915. године.⁷³ Занимљив је податак који износи Раде Познановић, да су у нека села у доњем току Ђетиње певање „на бас“ донеле „пекмезарке“ – жене из Срема, које су за време аустроугарске окупације у Првом светском рату доведене у села око Ужица, Пожеге и Ариља да кувају пекмез од шљива за аустроугарску војску.⁷⁴

Кување пекмеза на индустријски начин обављало се у малим или великим „гарнитурама“.⁷⁵ Шљиве су се прво кувале у казанима „чорбашима“ 3-4 сата, а затим се „чорба“ цедила кроз метална решета како би се одвојиле коштице.⁷⁶ Кување процеђене чорбе се наставља у казанима још 6-8 сати. Овакве гарнитуре за кување пекмеза смештали су под шупом а у процесу кувања учествовало је до 28 радника од којих је свако имао свој посао а послом је руководио „пец мајстор“. Са једном малом гарнитуром у сезони се могло скувати осам до десет вагона пекмеза. Овакав начин кувања пекмеза наставио се и од средине 20. века. У овом послератном периоду пекмез се кувао у великим количинама, организовано у земљорадничким задругама, па је тако 1946. године „задруга у Рајковићу откупила до сада 100 кубних метара дрва за кување пекмеза, припремила потребну амбалажу и друго.“⁷⁷

Поред пекмеза кувала се и мармелада тако што се увек мешало неколико врста воћа, а шљиве су се љуштиле, гњечиле и правила каша у коју се дода шећер а онда се кува

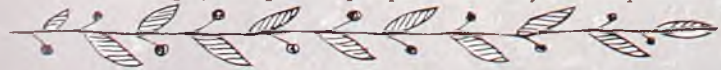
⁷³Произвођачима шљива, Правда од 30.8.1915, стр. 3.

⁷⁴Радослав Познановић, Традиционално усмено народно стваралаштво ужичког краја, Етнографски институт Српске академије наука и уметности, Посебна издања, Књ. 30, св. 1, Београд 1988, стр. 50.

⁷⁵Малу гарнитuru је чинило 6 казана дубине 50-60 центиметара и један мало већи за кување чорбе. Велику гарнитuru чини 12 мањих казана пореданих у два реда и два казана „чорбаша“.

⁷⁶У листу Тежак број XVII из 1888. године на страни 457, налази се чланак О прављењу пекмеза. Слични чланци налазе се и у бројевима објављеним у каснијим годинама.

⁷⁷„Воћар“ је извршио припреме за потпуно искоришћавање воћног рода, Лист Напред, број 106, Ваљево 1946.



нешто дуже него пекмес. За разлику од пекмеза који је имао тамну боју, мармелада је имала жућкасту боју.

У изради ових традиционалних прехранбених производа у оквиру домаћинства улога жене некада је била примарна. Ова знања су се преносила са генерације на генерацију, а било је ситуација када се овом послу приступало организовано кроз домаћичке течајеве. Тако је Министарство пољопривреде Србије након Другог светског рата ангажовало „76 учитељица домаћичких течајева кроз седмодневне курсеве за прераду воћа и поврћа у свим воћарским крајевима.“⁷⁸ Међутим, одазив жена је био неуједначен јер је воће већ прошло. У убској општини одазив је био мали због презаузетости сеоских жена али пекмес од шљива који су направиле дале су у домове за сироту децу. Жене мионичких села скувале су 830 килограма пекмеза од шљиве пожегаче и 40 килограма мармеладе од разноврсног воћа.

3.4. Слатко

Слатко се кува од разноврсног воћа, али се не може поуздано рећи од када се тачно оно кува у домаћинству. Употреба слатког у непосредној је вези и са обичајем послуживања гостију у разним приликама. Припремање слатког и његово конзумирање најпре се везује за градску средину а знатно касније за сеоску. Слатко се кувало за сопствене потребе,“ за послужење о слави и преко целе године“.

Слатко од шљива се кувало од зрелог али не презрелог воћа и то „маџарки“. Процес припреме шљива и кување се временом мењало. Некада се слатко кувало у земљаним судовима „јер тада слатко очува лепу боју, а ако се употребе лимени или бакарни судови, онда први ваља да су добро емајлисани, а други што боље калаисани. За чување слатка употребљавају се најрадије стаклени судови тегле које се продају у различитим величинама.“

Поред квалитетног воћа за добро слатко важно је направити добар сируп од шећера (у шећер се додаје одређена количина воде; све заједно се кува док се не постигне



Тегла, Народни музеј Шабац

⁷⁸МИА Ваљево, фонд Окружни НОО 1944-1947, Пољопривредно одељење, 1945. година, документ бр. 831

⁷⁹Кување слатка, Лист Тежак од 1900, бр.16, стр. 292.

довољна густина сирупа). У припремању шљива за кување слатка постоји неколико фаза. Шљиве се прво љуште а затим стоје у кречној води један до два сата. Када се изваде из кречне воде добро се оперу и уз помоћ штапића ваде коштице. Када се оцеде шљиве се стављају да се кувају у припремљен шећерни сируп који ври. Посебан укус слатку од шљивао давао је штапић ваниле и сок од лимуна који се стави на крају кувања. Квалитет слатка оцењивали су не само укућани и гости, него и стручне комисије на пољопривредним изложбама.

„У Србији постоји од давнина обичај код варошана у послуживању слатком. Ако гост дође пре подне или увече послуже га најпре слатком, затим два три пута ракијом и најзад црном кафом,⁸⁰ а ако дође после подне или после вечере, онда га послуже неколико пута вином, затм слатким и најзад црном кафом.“ Слатко се за ту прилику сипало у стаклене посуде, а понегде и сребрне, које су се стављале на послужаоник заједно са чашама са водом и тацном са кашичицама. Гост је прво узимао слатко а затим воду. Овај обичај је био непознат многим странцима.

4. Традиционални производи од шљиве данас

Шљиве се и данас користе у исхрани у свежем стању и термички обрађене у виду суве шљиве, пекмеза, џема, слатка али и разноврсних колача. Нека стара знања у изради ових прехранбених производа се преносе са генерације на генерацију али се и прилагођавају и савременим потребама.

4.1. Сушења шљиве на стари начин у зиданим сушарама, са дрвеним лесами и ложиштем за дрва, још увек се могу наћи у неким подгорским и ужичким селима, понегде девастиране,⁸¹ а понегде и у функцији. У фото документацији Етнографског музеја у



Посзда за слатко са
рукохватом, Народни
музеј Чачак



Посуда за слатко,
Народни музеј Шабац



Посуда за слатко,
приватно власништво

⁸⁰Кување слатка, Лист Тежак од 1900, бр. 16, стр. 291.

⁸¹Девастирану сушару забележили смо у окућници Тешмана Солдатовића у подгрском селу Бастав од које је остала само зграда великих димензија, на чијим се зидовима виде урези где су биле лесе. Зграда је правоугаоног облика, тако да су лесе биле на обе уже стране а средишњи део зграде је коришћен за рад. Ова сушара је у окућници из прве половине 19. века, а реч је о споменику културе од великог значаја.



Сушара Раденка Томића, село Пакље, 2017



Мишана у породици Шишић, село Гостиница, 2017

Београду⁸² налазимо фотографије и податке о неколицини сушара зиданих у другој половини 20. века. Једна од њих је у јадарском селу Јаребице, подигнута 1959. године. Направљена је од ћерпича, са пет леса које су плетене од лесковог прућа и пет „вуруна“ од црепа, постављених дуж сва четири зида. Напуштена сушара Раденка Томића у ваљевском селу Сандаљ зидана је од цигле средином 60-их година, а кровни покривач је од бибер црепа на две воде.⁸³ Ова сушара има укупно 20 леса које су постављене по ширини објекта у два реда по десет. Свако ложиште има тунел на којем су по два отвора за ваздух. Лесе су димензија два квадратна метра. На сваки рам стаке око 30 килограма свежих шљива а процесом сушења остаје око 12 килограма. Рамови за лесе су прављени од јасиковине а летвице од храстовод дрвета. Процес сушења, уз стално ложење, трајао је 48 сати. Сличне сушаре, зидане од средине 20. века имали смо прилике да видимо и у подгорском Селу Осечина у домаћинству Драгана Лукића, коју је зидао његов отац пре 60 година.

У ужичком селу Гостиница у домаћинству Шишић је сушара (мишана) зидана 1966. године. Ова сушара има пет леса и ложиште са бочне спољње стране. Испред је стреха Приликом сушења лесе мењају места и ротирају у потпуности. Када се шљиве просуше, лесе се ваде и шљиве пребирају. Купе се суве а остале се враћају да се досуше. Први „налог шљива“ се најдуже суши док се сушара добро загреје.⁸⁴

Све сушаре овог типа су повремено у функцији у зависности од рода шљиве. У њима се шљиве суше за сопствене потребе и нешто мање за продају.

⁸²Фото документација ЕМ Београд, Инв.бр.Длф 00042;763, снимиио 1963. Никола Пантелић.

⁸³О овој сушари нам је говорио Живко Бранковић (1945) зет Раденка Томића (1913-1999) који са тастом и зидао сушару. Овакве сушаре, према његовом казивању имало је свако домаћинство и у њима се сушило до пре десетак година али су многи порушили и правили нове.

⁸⁴О овом нам је на терену (септембар 2017) говорила Радава Сека Шишић (1959) и њена мајка Милка Шишић (1935) у селу Гостиница (Ужице).

Домаћинство Милоша Ивковића у селу Скадар до скоро је користило стару сушару на дрва коју је озидео његов отац Милан 1968. године а 2008. је започео и градњу савременије са „вагонима“.

25. Фото сушаре у Скадру

У домаћинству Чедомира и Младена Јовановића у подгорском селу Туђин је зидана сушара са лесема за шљиве. Лесе су на металним носачима и све заједно је означено као „вагони“ а он се уз помоћ точића покреће и улази у „тунел“. Сушара има ложиште са спољње стране а уз помоћ вентилатора, који покреће електрична енергија, топао ваздух кружи. Када се користи вентилатор, шљиве се суше 24 сата, а ако се суше само на дрва онда процес сушења траје 48 сати.⁸⁵

Данас је сува шљива важан трговински артикал, па се овим послом баве многа домаћинствима, а шљиву суше у модернизованим или сасвим модерним сушарама.

4.2. Пекмез куван на стари начин у „ранији“ егзистира све до наших дана у сеоским воћарским срединама. Пекмез се на тај стари начин кува шест сати од шљиве или различитог воћа у једнаком омеру (јабука, малина, купина, кајсија и шљива)⁸⁶. У ранију стане 80-90 килограма воћа. Она се поставља на импровизовану пећ или сацак испод којих се ложи ватра. Пред крај кувања стави се 10-15 % шећера у односу на количину воћа. Када се пекмез мало прохлади сипа се у вруће тегле. Тегле се затворе и окрену на затвараче а онда се поређају на топло место (рерну или поред фуруне где се пекмез кувао) и остану тако да се охладе. То је начин да се заштити од плесни. Веће количине пекмеза,



Нова сушара Ивковић, село Скадар



Сушара, село Туђин

⁸⁵Слична сушара је и у домаћинству Слободана Јовановића у подгорском селу Туђин. Озидана је 1983. године. Ватра се ложи са спољне стране а у сушари је „вагон“ за 90 лесе мањих димензија, које се уклапају у жлебове на металним носачима. За разлику од претходне која је радила у време наше посете 21. августа 2017. године, ова није у функцији, јер је у овој години шљива лоше родила.

⁸⁶Кување пекмеза смо забележили у домаћинству Бође Милисављевића, у подгорском селу Осечина 18. августа 2017. године.



Кување џема у породици
Милисављевић,
село Осечина, 2017



Веће количине пекмеза кувају жене (или удружења жена) у кућним условима за потребе разних сајамских манифестација као што је Сајам шљива у Осечини.⁸⁷

Индустријска производња пекмеза, џема и мармеладе, развијала се од средине 20. века у свим воћарским крајевима. Технологија израде се мењала у односу на домаћи начин кувања па се воће љуштило, млело и додавао се шећер. Многим генерацијама познате су мармеладе Будимке из Пожеге, Подгорке из Осечине и Србијанке из Ваљева.

4.3. Шљивани колач који су жене некад правиле и сушиле на сунцу⁸⁸ на листу од куписа или у сушари, још увек се прави у ваљевском, ужичком и чачанском крају. Говорећи о старом Ваљеву, његов хроничар Боривоје Вујић⁸⁹ се присећа чега све нема да се више купи, па је ту и шљивов колач. Он наводи да, када се колач прави у шљиве се дода мало кукурузног брашна. Боља врста су они колачи у који се стави и мало ораха. Ови колачи су се продавали на пијаци у време божићног поста и њихова „предратна цена је била два колача за динар.“

Колач од шљиве био је „једина слатка посланица у ужичком крају“.⁹⁰ Правиле су га од старих сорти пожегаче и чачанке. Прво су из шљива вадиле коштице а затим кували у лампеку – великом бакарном суду испод кога се ложила ватра. Колач се исто као пекмез, дуго кувао док не постане довољно густ. На крају кувања додаје се мања количина кукурузног брашна како би се постигла одговарајућа густина масе, од које се затим



Кофица за мармеладу
Народни музеј Чачак

⁸⁷Ову привредно-туристичку манифестацију организује општина Осечина и Туристичка организација. Производи од шљиве излажу се у два програма: сајамски и програму Златене руке. Главни производи су свежа шљива, сушена, џемови, слатака и шљивани колач.

⁸⁸Ово је забележила и професор доктор Сребрица Кнежевић када је 60-тих година 20. века истраживала културу исхране у Јадару.

⁸⁹Боривоје Вујић, Записи о старом Ваљеву, Ваљево, 1987, стр. 97

⁹⁰Ово су речи казивача који су као деца јели колач од шљива.

формирао колач округлог облика, пречника од 8 до 10 центиметара, а дебљине око 5 милиметара. У подгорском крају у колач се стављало пшенично брашно. Колач се стављао на лиску од купуса, купине или неку другу на којој се суши десетак дана на сунцу и промаји или у сушарама. Савремене домаћице масу за колач изливају и на папир за печење. Осушен колач се чувао у платненим кесама, а могао је и да се увије у лист на коме је сушен. Ножем су секли веома танке кришке и јели. Највише се јео као посланица о празницима, а поклањао се деци за Материце или неке друге празнике.⁹¹ Подгорске домаћице данас праве шљивани колач само за излагање на Сајму шљива у Осечини. Међутим, колач праве и суше у савременим сушарама и произвођачи сувих шљива.

4.4. Слатко од шљива, данас је незаобилазна посланица за послужење гостију у градској и сеоској средини у свечаним приликама а поготово за крсну славу. Начин кувања слатка се није много променио али се веома ретко може видети штапић ваниле. Припрема шљива је слична, љуште се а затим стављају у кречну воду. Најчешће домаћице броје шљиве а не вагају. Данас домаћице углавном стављају при самом крају кувања само кришке лимуна. Као и некад и данас жене посебну пажњу посвећују посудама (емајлиране шерпе) у којима кувају, па се оне не користе за припремање друге хране.

Слатко од шљива и данас се може видети на различитим сајамским манифестацијама али се може купити и у продавницама и његова производња није више везана само за домаћинство, већ и за већу организовану производњу.



Израда шљиваног колача, Сирогојно



Сајам шљива у Осечини и производи од шљива



Служење за славу слатком од шљива, Чачак

⁹¹Теренска истраживања о гајењу шљива и њеним производима обављена су у насељима општина Чајетина, Ужице, Косјерић, Бајина Башта (Сирогојно, Шљивовица, Равни, Дрежник, Рибашевина, Гостиница, Субјел, Сеча Река, Костојевићи) 2013. и 2017. год.

4.5. Остала јела и послатице од сувих шљива

Од сувих шљива зими су кували компот. Суве шљиве су биле неизоставни део трпезе за Бадње вече или за празнике када се упражњава посна храна. Суве шљиве су саставни део лековитог зимског пића – водњике. Водњика је потпуно природан напитака са лековитим својствима биљака које садржи. Препознатљива је по кисело-слаткастом укусу. Добија се врењем лековитог биља: клеке, крушака оскоруша, шипурка и сувих шљива које се налије водом и остави у дрвеном чабру на собној температури око 30 до 40 дана. Колико водњике се одлије из бурета, толико се воде долије. Водњика може да се пије и са медом.⁹²

Још један производ од шљива који је био заступљен у исхрани је шљивово сирће. Добијано је у процесу врења шљива у кацама. Површински слој преврелих шљива се скида а испод њега остаје формирана течност – сирће. Оно се користило као зачин поједином поврћу, а јело се и са хлебом у време поста. Шљивово сирће се сматрало и лековитим. Од њега су правили облоге које су стављали на оболела места.

У прошлости, у ужичком крају шљиве су конзумиране у свежем стању, саме или са хлебом. У суве шљиве којима су извађене коштице стављали су језгро од ораха и јели их као послатицу. Суве шљиве су сматране и лековитом храном – у народу је било познато да оне имају лаксативно дејство, што се помиње и у Годовичкој љекаруши.⁹³

Данас се шљиве користе за припремање различитих јела и послатица: захваљујући томе што се кулинарске културе шире, затим размењивањем рецепата у контакатима домаћица, и све више путем савремених медија – праве се пите са сувим али и свежим шљива, кнедле са шљива, баклаве са сувим шљивама, слатко од шљива, џем од шљива, штрудла са џемом од шљива, суве шљиве пуњене коштуњавим воћем, суве шљиве са чоколадом или у карамелу, као додатак неким јелима, али и као декорација за предјела.

⁹²Снежана Томић, Традиционална храна у програмима Музеја на отвореном „Старо село“ Сирогојно, Култура исхране, Чачак, 2013.

⁹³Недељко Радосављевић, Годовичка љекаруша, у: Гора љиљанова, Београд, 2016.



Слатко од шљива



Свијска плећка са сувим шљивама

У нашем народу веома је распрострањен култ поштовања дрвећа, како целе биљке тако и њених делова и плодова. Зато су у вези са дрвећем везани обичаји и веровања, па „дрво фигурира као објекат који има душу или као објекат у коме је нека душа настањена.“⁹⁴ Многа веровања везана су за воће, стабло или његове плодове који су најчешће предмет даривања и симбол плодности. Обичај даривања присутан је у свим обичајима животног циклуса, а обичаји везани за плодност најчешће се сусрећу у свадбениом церемонијалу.

Посвећеност гајењу воћа развила је и нека народна знања, па се тако знало да квалитет плода зависи од положаја воћњака. Зато се у прошлости гледало да се он протеже у правцу југа или југоистока.

Опште је распрострањен обичај да се сува шљива налази на посној трпези за Бадњи дан, а суво воће се поклањало за Детињце и Материце. Пекмез од шљива такође је незаобилазна прехранбена намирница на посној трпези током године а давао се и болесницима због киселости. Међутим, сваки крај има и неке своја специфична веровања везана за воће. У чачанском крају суве шљиве су се користиле за Беле покладе.

У неким крајевима шљива се садила и на гробљима о чему сведочи и једна фотографија са мотивом окићене шљиве, која се чува у документацији Етнографског музеја, а снимљена је 1967. године у селу Радујевац.⁹⁵ а стабла шљиве забележили смо и на малом сеоском гробљу на путу Туђин-Ваљевска Каменица. Даћу на гробљу са шљивама на трпези, забележио је и Петар Ж. Петровић 1928. године.⁹⁶

Најупечатљивији обичај у ваљевској Подгорини је „шљивић“ у свадбеном обичају, који се задржао до данас. Други дан свабе када долазе пријатељи, зет који носи барјак, засади младу шљиву а онда се сви ухвате у коло и „дају паре“ на шљиву (ките). Ова млада шљива симболизује плодност.



Шљива на гробљу, село Туђин, 2017

⁹⁴Душан Бандић, Народна религија Срба у 100 појмова, НОЛИТ, Београд 1991, стр. 52.

⁹⁵Етнографски музеј у Београду, Збирка негатива и фотографија, Длф00048; 7953

⁹⁶Етнографски музеј у Београду, Збирка негатива и фотографија, Длф03177; 39548

„Имаш ли воде, што шљиве роде“, речи су којима је прота Миљинко Марковић, тражио ракију од домаћина,⁹⁷ а сличних досетки, народних песама и здравица о шљиви у нашем народу има доста.



Шљивић у свадбеном обичају, породица Јовановић, село Туђин



Шљивић у свадбеном обичају у ваљевском крају 70-тих година 20. века



Суве шљиве, обичај Беле покладе, Чачак



Суве шљиве за Бадњи дан, Чачак

⁹⁷Теренски запис из Кадине Луке, јули 2016. СА НМВ фасцикла 949



6. Закључак

На основу изложеног може се видети да је традиција гајења шљива у Србији веома дуга, а да у пределу западне и централне Србије на основу релевантних извора који потичу из 19. века сигурно знамо да њено гајење постаје важно не само за сопствене потребе у оквиру домаћинства, већ се њени производи попут пекмеза, сувих шљива и ракије пласирају на тржишта у земљи и ван ње.

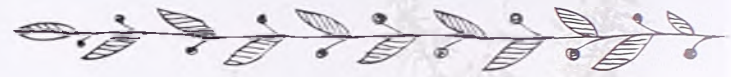
Имајући у виду њену примену у свакодневном животу, може се рећи да је гајење шљива било од великог значаја у начину сеоског привређивања. Сви послови у различитим фазама њене обраде одвијали су се уз ангажовање великог броја мушкараца, жена и деце из породичне задруге (сађење, калемљење, кречење, купљење шљива, послови везани за њену прераду у пекмез, суве шљиве, ракију и шљивани колач), као и ангажовање других чланова сеоске заједнице кроз институцију мобе и позајмице

Њени свежи и прерађени плодови (сува шљива, пекмез, мармелада, шљивани колач, слатко од шљива, пите, кнедле и друге посластице) били су на трпези током целе године у свакодневним и празничним приликама, како у домовима, тако и у јавним установама (болницама, школским). Прерадом шљиве домаћинство је стварало значајан приход а временом је она постала и покретач развоја шире заједнице. Многи крајеви, као што су ваљевски, чачански, ужички, златиборски, постају препознатљиви по шљиви и њеним производима. Гајење и прерада шљива важни су за привредну историју Србије.

Била је присутна у многим обичајима везаним за породичну заједницу (Бадње вече, Материце, Детињци, Слава, свадбени обичаји, Беле Покладе).

Сви природно географски фактори, економске кризе, светски ратови, друштвена уређења, болести и природне непогоде рефлектовали су се на гајење, прераду и пласман шљиве.

Увид у литературу, архивску грађу, стару штампу омогућио нам је да сагледамо фазе како у гајењу шљиве, тако и у њеној преради, примени и пласману. Видели смо да производња шљиве и прерада процесом сушења од средине 19. века прерасла потребе домаћинстава и постала роба којом се трговало на домаћем и европском тржишту. Све то је створило један моћан систем којег су чинили произвођачи (сеоска домаћинства),



откупљивачи (трговци шљиве), задруге (кредитне, произвођачеке, откупне), банкари и извозне фирме. Прилагођавајући се потребама тржишта за сувом шљивом а нешто касније и за пекмезом овај систем опстаје све до средине 20. века а из њега ће се изродити и прве фабрике за прераду воћа. Производи од шљиве присутни су и награђивани на бројним југословенским али и европским пољопривредним изложбама у међуратном периоду. Области западне Србије и суседне прекодринске, биле су надалеко познате по шљиви.

Нови друштвени поредак и власничка структура од средине 20. века, преузели су на себе свеукупан процес производње прераде и пласмана шљиве, па се формирају државни воћњаци, земљорадничке задруге, али и велика привредна предузећа за прераду и пласман суве шљиве и пекмеза. Области западне Србије били су најважнији воћарски реони тадашње Југославије. Мали произвођачи и прерађивачи пласирали су шљиву преко бројних Земљорадничких задруга или су је сами износили на градске пијаце у Ваљеву, Чачку, Ужицу, Београду и другим градовима.

Гајење и употреба шљиве преносила се са генерације на генерацију, те се и данас у сеоским шљивицима гаје и обнављају старе сорте. Више од један век прерада шљиве на традиционалан начин у домаћинству (сушење у зиданим сушарама на дрва, кување пекмеза у ранијама, кување слатка и шљиваног колача) успева да одоли савременим технолошким процесима. О томе сведоче још увек активне сушаре у златиборском и ваљевском крају али и сајамске манифестације на којима жене излажу остале производе од шљива које се користе у исхрани. (пекмез, џем, слатко, шљивани колач, пите са сувим шљивама, кнедле са шљивама).

Намера нам је била да документујемо знања о шљиви и њеној употреби у исхрани као елементе нематеријалног културног наслеђа. Музејском презентацијом и створеном теренском документацијом, помажемо у очувању и одрживости овог елемента и пружамо подршку локалној заједници, као главном преносиоцу знања на нове генерације.

Traditional plum products as part of traditional cuisine of western and central Serbia

Natural geographical conditions of this part of Serbia have stipulated that since the ancient times and, especially, since the 19th century, fruit growing has been an important branch of agriculture. The most important of all fruit varieties is plum. Growing and processing of plums are a significant part of the traditional cuisine of the population of this part of Serbia, and also a very important source of income. Plum food products were used both fresh and thermally processed, and the most remarkable were jam, dried tart cake and sweet plums. A woman was in charge of producing these products. In the past these areas were also known for the production of dry plums which were dried in dryers. Nowadays plum food products are adapted to the needs of a modern man and are increasingly seen at food fairs as part of the traditional food offer of this part of Serbia









Литература

1. Александра Савић, Старо и нестало воће Србије, Природњачки музеј Србије, Београд, 2013.
2. Abdulah Škaljić, Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku, Sarajevo, 1966.
3. Богумил Храбак, Ваљево и његова трговина у доба аустро-турског рата, Ваљево постанак и успон градског средишта, Ваљево, 1994.
4. Боривоје Вујић, Записи о старом Ваљеву, Ваљево, 1987.
5. Богумил Храбак, Ваљево и његова трговина у доба Аустро-турског рата 1593-1791, Ваљево постанак и успон градског средишта, Ваљево, 1994.
6. Бојана Миљковић Катић, Пољопривреда Кнежевине Србије: (1834–1867), Историјски институт, Београд, 2014.
7. Бреда Влахович, Исхрана, ГЕМ 44, Београд, 1980.
8. Властимир Ђ. Ђорђевић, Пољопривреда у ваљевској области-стање 1921. и 1933. Ревизија Колубара, Ваљево 2006.
9. Даница Милчић. Развој привреде у Јадру до 1914. године, Јадар у прошлости, РО Подриње-СИЗ културе, Лозница, 1985.
10. Даница Мили, Рађевина у прошлости, Књига I, Београд, 1986.
11. Драгиша Лапчевић, Ужичка Пожега, Гласник Географског друштва, број 10 Београд, 1924.
12. Душан Бандић, Народна религија Срба у 100 појмова, Београд, 1991.
13. Зоран Родић, Сеоска кућа и привредне зграде у косјерићком крају, ГЕМ 48, Београд 1984.
14. Љубомир Павловић, Колубара и Подгорина –антропогеографска проматрања, ДНИП „Напред“, Ваљево, 1991.
15. Љубомир Павловић, Соколска нахија. Насаља и порекло становништва, Књ. 26. Београд, 1930.
16. Љубомир Павловић, Ужичка Црна Гора, у: Ужички крај: насеља и порекло становништва, обичаји, Београд: Службени гласник: САНУ, 2010.



- 
- 
17. Марија Исаиловић, Најстарији подаци о Ваљеву у писаним изворима, Ваљево постанак и успон градског средишта, Ваљево, 1994.
18. Милан Сивиљ, Пијаце и панадјури у Ваљеву између 1918-1941. године, Гласник Историјски архив Ваљево, бр. 41, Ваљево, 2007.
19. Милан Трипковић, Ваљево 1900-1941, Графичко издавачка радна организација „Милић Ракић“ Ваљево, Ваљево, 1980.
20. Миле Недељковић, Годишњи обичаји у Срба, Београд, 1990.
21. Милорад Радојчић, Земљорадничке задруге у ваљевском крају (1918-1941), Календар Ваљевац, 1996.
22. Милорад Радојчић, Задругарство у Рајковићу, Ваљевац, Велики народни календар за просту 1995. годину, Ваљево
23. Мирко Барјактаревић, Традиционално привређивање, ГЕМ 44, Београд, 1980.
24. Др Момчило Исић, Пољопривреда у Подгорини 1934. године, Ревизија Колубара, Ваљево, 2003.
25. Недељко Радосављевић, Башча, авлија, врт... (прилог истраживању културе живљења у Србији крајем XVIII и почетком XIX века), Осамнаесто столеће: радови са научног скупа одржаног у Новом Саду 9. и 10. октобра 2003, Књ. 5, Нови Сад: Друштво за пручавање XVIII века: Завод за културу Војводине, 2004.
26. Radmila Kajmaković, Semberija-etnološka monografija, Posebni otisak iz Glasnika Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine u Sarajevu, Etnologija, Nova serija sveska XXIX 1974, Sarajevo, 1974.
27. Радован Ршумовић, Мирослав Милојевић, Мишо Лазаревић, Златибор: географска студија, Посебна издања, књига DCVII, Одељење друштвених наука, књига 100, Београд: Српска академија наука и уметности, 1991.
28. Род шљиве-старе вести, Ревизија Колубара, 2004.

- 
- 
29. Salih Kulenović, *Janja- etnološka monografija, Članci i gradja za kulturnu istoriju istočne Bosne, knjiga XIII, Muzej istočne Bosne u Tuzli, Tuzla, 1980.*
 30. Слободан Грбовић, *Живот на селу тридесетих година 20. века, Колубара, 2006.*
 31. Ст. Мајсторовић, *Храна наших тежака у Босни, Гласник земаљског музеја, свеска 4, Сарајево, 1908.*
 32. *Словенска митологија, енциклопедијски речник, Београд, 2001.*
 33. Снежана Радић, *Пољопривредно одељење 1944-1947, Гласник Историјски архив Ваљево, број 28-29, Ваљево, 1995.*
 34. Снежана Томић, *Традиционална храна у програмима Музеја на отвореном „Старо село“ Сирогојно, Култура исхране, Чачак, 2013.*
 35. Сребрица Кнежевић, *Исхрана, Јадар Вуков завичај, ГЕМ 27, Београд, 1964.*
 36. Сребрица Кнежевић, *Село Дружетићи и „варошица“ Каменица, у: Ужички крај: насеља и порекло становништва, обичаји, Београд: Службени гласник, САНУ, 2010.*
 37. Феликс Каниц, *Србија: Земља и становништво од римског доба до XIX века, Београд, 1991.*

Грађа

1. СА Народни музеј Ваљево фасцикла 651- Јелена Ивић, *О грађанској култури и периоду између два рата- радна верзија текста за будућу поставку, 2006.*
2. СА Народни музеј Ваљево фасцикла 918- Извештај бр. 385/31.8.2015.
3. СА Народни музеј Ваљево фасцикла 949- Пројекат: Подриње - породичне и колективне светковине у ваљевском и бијељинском крају
4. МИА Ваљево фонд Окружни НОО 1944-1947, *Пољопривредно одељење,*
5. *Збирка негатива и фотографија, Етнографски музеј у Београду (инв.бр: 02924, 12781, 13296, 1 3818, 13834, 222, 9923, 9924, 26470, 39598, 39599, 763, 16636, 22895, 39548, 39560, 39560,*



Други извори

1. Лист Ваљевски глас, број 6, 7, 14 за 1937. годину
2. Лист Наша реч, број 4 и 5 за 1936. годину
3. Глас Ваљева за период 1928-1933. годину
4. Лист Тежак, илустровани лист Српског пољопривредног друштва

CIP - Каталогизација у публикацији - Народна библиотека Србије, Београд

634.22:39(497.11)(083.824)

392.81:634.22(497.11)(083.824)

ПАЈИЋ, Гордана, 1963-

Традиционални производи од шљива у исхрани западне и централне Србије / [аутор текста и концепција изложбе Гордана Пајић ; сарадници на тексту каталога Снежана Томић, Снежана Шапоњић Ашанин ; стручни сарадници на реализацији каталога и изложбе Наталија Марковић, Јелена Ивић ; фотографије Милан Веселиновић, Снежана Томић, Снежана Шапоњић Ашанин]. - Ваљево : Народни музеј, 2017 (Ваљево : Ваљевопринт). - 44 стр. : илустр. ; 22 x 22 cm

Тираж 500. - Напомене и библиографске референце уз текст. - Библиографија: стр. 41-44.

ISBN 978-86-84893-36-1

а) Шљива - Етнолошки аспект - Србија - Изложбени каталози
COBISS.SR-ID 251569932





www.museum.org.rs