

Томислав Ж. Живковић

ВОЋАРСТВО У ОКОЛИНИ СМЕДЕРЕВСКЕ ПАЛАНКЕ

Увод

У овом раду покушаћемо да, поред кратког географског положаја и састава земљишта са климатским карактеристикама, дамо кратак историјски преглед развоја воћарства у овом крају, затим опишемо старо екстензивно воћарство, воћарство између I и II светског рата са утицајем расадника и ниже пољопривредне школе, која је у овом периоду постојала у Смедеревској Паланци и, на крају, савремено воћарство у периоду после II светског рата, данас већ делимично интензивно. Такође, описаћемо начин сађења и неговања воћа раније и данас. Посебно ћемо обрадити прераду и конзервирање воћа. Изнећемо неке обичаје и веровања везане за воћарство. На крају ћемо покушати да дамо предвиђања о даљем развоју воћарства у овом крају.

Географски положај

Град Смедеревска Паланка се налази 80 километара југоисточно од Београда. Кроз њу пролази железничка прута Београд—Ниш и даље, а добрим путевима је повезана са аутопутем истог смера. Код Смедеревске Паланке је ушће Кубршнице у Јасеницу, највеће њене притоке. Околина Смедеревске Паланке се налази највећим делом у Јасеници,¹ а шира у Смедеревском Подунављу² и Лепеници³ и састоји се од брда и долина, који се наизменично смењују, тако да сама конфигурација земљишта у подручју умерено континенталне климе пружа веома повољне услове за гајење воћа. Надморска висина брда је од 150 до 300 метара, док се велике речне долине Јасенице и Кубршнице налазе на око 100 метара надморске висине.

Претходни истраживачи⁴ су констатовали да виши предели Јасенице према планини Руднику пружају боље услове за гајење во-

¹ Др Боровоје Дробњаковић, *Јасеница*, СЕЗБ књ. XXV, Насеља 13, Београд, 1923.

² Исти, *Смедеревско Подунавље и Јасеница*, СЕЗБ књ. XXXIV, Насеља 19, Београд, 1930.

³ Т. Радивојевић, *Насеља у Лепеници*, СЕЗБ књ. XLVII, Насеља 27, Београд 1930.

⁴ Др Милисав Лутовац, *Привредно-географска карактеристика слива Јасенице*, САН, Посебна издања, књ. CLXXXV, Географски институт књ. 3, Београд, 1951, стр. 31.

ћа, нарочито шљиве, због касне вегетације, а са чим бисмо се и ми сложили, јер је у нижим пределима због ваздушних струјања у речним долинама, а и због непланске сече шума у периоду од ослобођења од Турске, па до наших дана, дошло до извесних климатских промена, које се у нижим пределима Шумадије, па и овог дела, због касних мразева неповољно одражавају на воћу ране вегетације.⁵

Но, да констатујемо, да и околина Смедеревске Паланке, захваљујући овим околностима, има добре услове за гајење воћа и даљи развој воћарства. Овоме у прилог иде и то што су се ПК „Шумадија“ и земљорадничке задруге у Азањи и Селевцу одлучили на подизање великих плантажних воћњака, наравно, претходно испитујући састав земљишта и климатске услове за њихово подизање.

Старо воћарство

Не може се тачно установити од када се гаји воће у овом крају. Према подацима којима располажемо, с обзиром на то да је у време римске владавине у овим крајевима гајена винова лоза,⁶ то је, вероватно, тада било развијено и гајење воћа. Такође, путописац Брокијер када је пропутовао кроз овај крај помиње развијено виноградарство,⁷ те бисмо из тога могли закључити да је било развијено и воћарство.

М. Ђ. Милићевић у околини Смедеревске Паланке помиње гајење разних врста воћа и нарочито доста шљива.⁸

Наш истакнути научник др Милисав Лутовац је описао безмало све карактеристике воћарства из периода када је истраживао, а и раније. Др Боривоје Дробњаковић помиње развијено воћарство у овом крају.⁹ Ми бисмо покушали да посредно изведемо неке закључке о развоју воћарства у овом крају, при том узимајући географско-климатске погодности, а, такође, узимајући још један веома важан чинилац у обзир — насељавање овог краја, као и промене које при том наступају у начину живота и привређивања, а самим тим и у воћарству. Наиме, у периоду после I и II српског устанка становништво се нагло увећава досељавањем и природним прираштајем, а у ослобођеној Србији стекло је сигурност и сталност живљења на једном месту, што је погодновало развоју свих врста привређивања, самим тим и развоју воћарства. Комплекси под шумама, којима је била прекривена, безмало, читава Шумадија, па и крај о којем пишемо, лагано су се смењивали крчевинама, а уступали место обрадивом земљишту, воћњацима и виноградима, којих је у овим крајевима било на великим површинама, захваљујући поменутих погодностима. При крају овог периода долази до оснивања првих земљорадничких задруга у Србији. У селу Азањи је 1894.

⁵ Др Милисав Лутовац, *Исто*, стр. 34.

⁶ Др Боривоје Дробњаковић, *Смедеревско Подунавље и Јасеница*, стр. 199.

⁷ Др Милисав Лутовац, *Исто*, стр. 37.

⁸ М. Ђ. Милићевић, *Кнежевина Србија*, књ. I, Београд, 1876, стр. 168.

⁹ Др Боривоје Дробњаковић, *Смедеревско Подунавље и Јасеница*, стр. 205.

године основана земљорадничка задруга, најстарија задруга у Србији, која и данас постоји. 1903. године основана је задруга у Селевцу. Уз то, 1899. године основан је у Смедеревској Паланци расадник. Расадник и земљорадничке задруге су имали велику улогу у развоју воћарства у овом крају. У овом периоду, безмало свака сеоска кућа имала је зидани казан за печење ракије.

Воћарство између I и II светског рата

У периоду после I светског рата долази до знатног развоја воћарства у овом крају, који је био започет пре избијања рата формирањем расадника и задруга, а прекинут ратом. У овом периоду расадник је наставио своју улогу. Поред садница воћа које је производио у оквиру рада расадник, организовани су и разни течајеви, као што је тродневни калемарски, где су се пољопривредници овог краја учили калемљењу. 1930. године у Смедеревској Паланци, на месту расадника, отвара се нижа пољопривредна школа, која ради све до 1949. године, када је отворена средња пољопривредна школа, која је радила до 1954. године.¹⁰ Нижа пољопривредна школа је помагала формирање земљорадничких задруга у селима у околини, а организовала је петомесечне течајеве где су се пољопривредници учили вођењу и унапређивању домаћинства у свим областима привређивања, а самим тим и воћарства, веома значајној грани привређивања, безмало сваког сеоског домаћинства у овом крају.¹¹ У овом периоду поред сирове откупљивана је и сува шљива.¹²

Наравно, радом и иницијативом ниже пољопривредне школе и земљорадничких задруга дошло је у овом периоду до знатног унапређења у гајењу воћа у односу на претходни период, који је имао, углавном, све карактеристике екстензивног воћарства. Занимљиво је напоменути, да се у овом периоду зидани казан за печење ракије замењује покретним казаном фабричке производње.

Неке врсте воћа и неке сорте гајене између I и II светског рата

1. *Шљиве*: црвенача или ранка, пожегача или маџарка, мигавац или џенерика, белошљива-крупнија, говедњача и др. 2. *Јабукe*: петровача, јабланка, илињача, будимка, ђулабија, колачара, шараја, звечарка, кожара, кисељача и др. 3. *Крушке*: јечменка, лубеничарка, 'круглица, водењака, медњак, караманка, калуђерка, такуша, зимкуља и др. 4. *Дуње*: дуња и дуњац. 5. *Брескве*: бела и жута. 6. *Кајсија*. 7. *Мушмула*. 8. *Трешње*: црвена и жута. 9. *Вишње*: обична и марела. 10. *Ораси*: разликују се по величини плода („коштунац“ је орах веома јаке љуске). Има много сорти ораха. 11. *Дуд*: бели, сури и црни. 12. *Дрен*, *лешник* и *смоква* — по неко гаји.

¹⁰ Верослава Вељашевић, *Водич Историјског архива Смедеревска Паланка*, Смедеревска Паланка, 1980, стр. 56.

¹¹ Архив Војводине, Сремски Карловци, Ф. 126—III, 51658/35.

¹² Архив Војводине, Ф. 126—II, 21144/30.

Савремено воћарство

Писати о савременом воћарству, тј. о развоју и стању воћарства у периоду после II светског рата, па до наших дана, је доста и доста веома сложено. Наиме, наша земља је у овом периоду почела да се нагло развија у свим областима, укључивши се у општи прогрес у свету карактеристичан за овај период. Поред индустријског развоја, учињен је покушај интензивирања производње у пољопривреди, а самим тим долази и до развоја воћарства у овом крају, како у друштвеном власништву, тако и код индивидуалних произвођача. Наиме, ПК „Шумадија“ (основан 1969) и земљорадничке задруге у Азањи и Селевцу се одлучују на подизање великих плантажних воћњака. ПК „Шумадија“ под воћем има у Баничини — 70 хектара вишања и 52 хектара шљива, а у Ратарима — 27 хектара вишања; Земљорадничка задруга у Азањи има — 116 хектара јабука и 28 хектара крушака и Земљорадничка задруга у Селевцу — 5 хектара вишања и 4 хектара јабука. Ови произвођачи планирају нове засаде воћа. Такође, неки индивидуални произвођачи се оријентишу на већу производњу воћа, него у претходном периоду о којем смо писали, јер је воћарство увек било рентабилно, а и данас је, због раста градова и лакшег пласмана, веома уносан посао. Индивидуални произвођачи воће продају фабрици за прераду воћа и поврћа „Воћар-Паланка“ (основана 1959), ПК „Шумадији“ и земљорадничким задругама, а неки шљиве Подруму у Крњеву, великом произвођачу вина и ракије у овом крају. Но, неки износе воће на тржиште, углавном у Смедеревску Паланку, мада их има који своје воће продају у Београду и другим градовима. Фабрика „Воћар-Паланка“ своје производе — џем, мармеладу и компоте, продаје на домаћем и иностраном тржишту.

Сматрамо за потребно да нагласимо, да и индивидуални произвођачи подижу веће воћњаке, али, ипак, то није у тако великом броју. Но, постоји изванредан број индивидуалних произвођача у свим селима у околини Смедеревске Паланке, који су то учинили, а највећу улогу у иницијативу у подизању воћњака имају земљорадничке задруге, које сопственим примером и саветима својих стручњака подстичу развој воћарства у овом крају.

Такође, не постоји ниједно сеоско домаћинство које нема воћњака, а огромна већина има шљиваре у којима гаји и по неко стабло друге врсте воћа. Но, остало се воће, углавном, гаји у дворишту, док је шљивар, најчешће, у саставу окућнице. Ретко продају шљиве, већ их користе за производњу — *печење* ракије и за справљање — *кување* пекмеза или сушење, што је данас веома ретко, а што ћемо посебно описати. Потребно је нагласити да су раније шљивари били много већи, јер се живело у великим породичним задругама. Данас, најчешће деобама, дворишта и окућнице су смањени, самим тим и површина под шљиварима, односно воћем. Но, да констатујемо, да и данас мали број сеоских домаћинстава купује ракију. Углавном, сви је имају довољно за потребе куће, а има их који је и продају, најчешће грађанима у Смедеревској Паланци.

Неке савремене сорте воћа

О савременим сортама воћа веома је тешко писати, јер се данас, поред старих сорти, гаји велики број нових сорти, углавном иностраних. Мишљења смо да је учињен покушај замене старих сорти, које су по нашем мишљењу добрих квалитета, новим сортама бољих квалитета. Но, нове сорте, које се данас гаје, траже много већа улагања него старе сорте.

1. *Шљиве*: стенлеј, калифорнијска плава, рут гештетер и др. 2. *Јабукe*: јонатан, делишес, мелроза, ајдаред и др. 3. *Крушке*: гранд шампион, вилијамовка, бутира, санта марија и др. 4. *Дуње*: лесковачка и врањска. 5. *Брескве*: спринг тајм, дед скин, халеова позна и др. 6. *Кајсије*: крупна рана, мађарска најбоља, нагит и др. 7. *Мушмуле*: холандска. 8. *Трешње*: лионска рана, дроганова жута, хаделфингерова и др. 9. *Вишње*: облачинска, кајманова, рекселе и др. Поред набројаних гаји се још много других сорти свих врста воћа али да напоменемо да многи још и данас гаје старе сорте воћа.

У наше време велику улогу у развоју воћарства у овом крају одиграо је расадник Земљорадничке задруге у Азањи, који је основан 1973. године, а прекинуо са радом 1985. године због отежаног пласмана. Све поменуте врсте воћа и многе друге нове сорте, а неке и старе (пожегача, калуђерка, домаћи ораси) произвођене су у расаднику. Поред снабдевања домаћег тржишта садницама, расадник је саднице и подлоге извозио и у иностранство, а у земљорадничкој задрузи у Азањи се поносе тим што су у ближој околини, крају о којем пишемо, продали 600.000 садница произведених у расаднику.

Јагодасто воће

У овом крају нека домаћинства гаје и јагодасте врсте воћа. Највише се гаје јагоде разних сорти, које износе на тржишта (Смедеревска Паланка, Београд и други градови). Од јагодастог воћа гаји се још купина, малина, рибизла, огрозд и понека боровница. Многи гаје ове врсте воћа само за своје потребе, а мали број и за тржиште. Но, у Смедеревској Паланци могу да се купе све поменуте врсте воћа. У овом крају јагодасто воће је гајено и у периоду између I и II светског рата. (Понеко домаћинство гаји лимун или поморанцу тако што их преко зиме уносе у кућу.)

Сађење и неговање воћа

Изузев шљивара све остало воће је сађено појединачно. Одржавало се окопавањем и кречењем стабала у касну зиму или рано пролеће. И у овом крају постоји изрека: „Ко шљивар коси, ракију проси“, што несумњиво говори о искуству народа да воће треба неговати. Данас се воће сади: појединачно, у шпалиру, нарочито у ма-

лим двориштима у граду или код викендица и плантажно. Нове сорте воћа захтевају много више неге, прскања разним препаратима, од старих.

Чување воћа

Јабукe које зру у касну јесен се трапе и тако сачувају до пролећа. Мушмуле и неке сорте крушака се потапају у воду и тако сачувају. Овако добијен сок је веома укусан и лековит. Крушке „дивљаке“ се секу на пола и нанижу на конац па се осуше. Од њих се кува компот или се онако једу. Исцепкане шљиве се суше на сунцу или целе у пећима за печење хлеба пошто се хлеб испече. Неко то ради и данас, али је то веома ретко. Међутим, најчешће се све врсте воћа, које могу и преко зиме да се сачувају, држе у подрумима или у кући у просторијама које се не ложе.

Производи од воћа

Од шљиве пожегаче и данас многа домаћинства справљају, *кувају* пекмез. Пекмез се кува од нељуштених шљива, као и од других врста воћа, уз употребу шећера, само су то финији пекмези. Безмало свака кућа и у селу и у граду у време кад воће сазри припрема — *кува* „слатко“, које јој је потребно за послужење гостију, а и за потребе куће. Слатко се на разне начине кува од доста врста воћа. Неки за зиму остављају и компоте или их кувају од сачуваног воћа. Такође, данас се за зиму остављају и сокови. Орах је најцењеније воће за прављење колача. И после II светског рата као посланица за децу прављени су колачићи од пекмеза. Пекмез се стављао на лист од ораха да се осуши и после даје деци као посланица.

Произвођење — „печење“ ракије

Ракија се *пече* од шљива, ређе и од другог воћа. Највише се гаје пожегача и црвењача. Ракије од ових сорти шљива су веома цењене у народу и изванредног су квалитета. Прва ракија у току године пече се од мигаваца, али је мање цењена него ракија других сорти шљива.

Када се шљиве покупе, стављају се у велике дрвене судове — „каце“ и ту остају док не превру. Превреле шљиве зову се *цибра*. Затим се пече ракија. Власник казана за печење ракије иде од куће до куће, а као награда за печење му је *ушур* — литар до два по испеченом казану. Неки и плаћају, већ према договору. Меку ракију зову *шљивовица*, а јаку *љута*. Ракију од црвењаче пеку исте године, а од пожегаче најчешће у пролеће, мада може да се пече и у касну јесен или преко зиме. Да би ракија имала лепу боју на утоку у *цбањ* или „*жбањ*“ (суд као *баквица* у који утиче ракија из каза-

на), стављају „дудову“ печурку или је чувају у бурету направљеном од дудовог дрвета. Печење ракије је опорезована делатност. Ракије су домаћинства која су имала велике шљиваре држала казане за печење ракије само за своје потребе, што је данас доста ретко.

Неки обичаји и веровања у вези са воћарством

Не ваља воће садити преступне године, јер онда не рађа сваке године. Када децу шишају, ваља на родно дрво, најчешће шљиву, оставити прамен косе, да би деца имала здраву и бујну косу.

На Божић ваља да ујутру сви укућани због здравља попију дрењине са вином. Постоји изрека: „Здрав као дрен.“ Од сламе која се унесе у кућу увече на Бадњи дан, после Божића стави се на родно дрво по *гужва* да би добро рађало.

Ко посади орах, верује се да ће да умре оне године када орах почне да рађа.

Табела

ОДНОС БРОЈА СТАНОВНИКА И ДОМАЋИНСТАВА
ПРЕМА ПОВРШИНАМА ПОД ВОЋЕМ У ХЕКТАРИМА
У ОПШТИНИ СМЕДЕРЕВСКА ПАЛАНКА

Место	Становника	Домаћинства	Ха под воћем	Ха по становнику	Ха по домаћинству
Азања	5695	1466	298	0,05	0,25
Баничина	1357	353	234	0,17	0,66
Бачинац	924	222	39	0,04	0,17
Башин	736	188	47	0,06	0,25
Влашки До	1477	340	150	0,10	0,444
Водице	1068	291	63	0,06	0,21
Глибовац	2464	650	85	0,03	0,13
Голобок	2972	677	185	0,06	0,27
Грчац	1138	307	51	0,05	0,16
Кусадак	6551	1735	347	0,05	0,20
Мала Плана	1098	274	38	0,03	0,14
Мраморац	829	206	54	0,06	0,26
Придворица	1124	294	52	0,05	0,17
Ратари	2715	708	244	0,09	0,34
Селевац	4992	1288	224	0,04	0,17
Стојачак	508	139	41	0,08	0,32
Церсвац	1492	371	102	0,07	0,27
Општина Смед. Паланка	60945	17173	2254	0,04	0,13

Подаци о броју становника и домаћинства, као и о површинама под воћем су из 1981. године, када је обављен попис. Уколико бисмо упоређивали однос у широј оклини Смедеревске Паланке, сматрамо да бисмо добили приближне, безмало исте резултате. Такође, сматрамо да бисмо добили овакве резултате када бисмо израчунали односе у 1986. години.

Закључак

У раду смо покушали да опишемо развој воћарства у околини Смедеревске Паланке, као и данашње делимично интензивно воћарство. Наиме, у друштвеном власништву производња воћа је са применом свих агротехничких мера, док је код индивидуалних произвођача примена агротехничких мера делимична, а многи и данас гаје воће на стари начин, екстензивно, без већих улагања и неге. Такође, желели бисмо да дамо предвиђања о даљем развоју воћарства у овом крају за које, по нашем мишљењу, има свих услова. Конфигурација земљишта и квалитетно земљиште у подручју умерено континенталне климе омогућавају много већи развој воћарства од данашњег, већ доста развијеног.

Но, ПК „Шумадија“ и фабрика „Воћар-Паланка“ планирају да поред постојеће хладњаче капацитета 180 вагона у Смедеревској Паланци изграде нову капацитета 500 вагона, што ће омогућити фабрици проширење производних капацитета и повећање производње, а произвођачима воћа из овог краја лакши пласман и чување воћа, како из друштвеног власништва, тако и индивидуалним произвођачима.

Tomislav Ž. Živković

FRUIT GROWING IN SMEDEREVSKA PALANKA AREA

Giving a review of fruit growing between the world wars, and contemporary fruit growing in Smederevska Palanka area, Author indicates the great initiative and significant role of agricultural cooperation in finding large orchards and growing of good quality fruit varieties, which are placed at many markets, while products (jam, marmelade, stewed fruit) are sold to the foreign markets.