Прегледни рад УДК 392.8(497.11) ; 641.5(497.11)
ГЕМ 74/1 (2010), 317–408

Вера Шарац-Момчиловић

ТРАДИЦИОНАЛНА И САВРЕМЕНА ИСХРАНА СТАНОВНИКА ОПШТИНЕ ПИРОТ

Апстракт: Рад представља етнолошки запис о исхрани на крајњем југоистоку Републике Србије у XX и на почетку XXI века. Предмет интересовања је традиционална и савремена исхрана српског првенствено сеоског становништва, а исхрана у граду и савремена исхрана само у оној мери колико је било неопходно да се укаже на порекло и континуитет појединих културних елемената, тј. да се успостави веза између традиционалног и савременог у култури исхране становника општине Пирот.

Циљ рада је да представи савремена сазнања о исхрани у пиротском крају и да допринесе бољем познавању и очувању националног и културног идентитета његових становника. Рад је првенствено заснован на теренским подацима прикупљеним у периоду од 2000. до 2004. године систематизованим и презентованим у одељцима о исхрани сеоског и градског становништва. Циљ истраживања исхране био је да се утврде чињенице важне за стварање слике о исхрани у пиротском крају и да се њиховим сагледавањем, обрадом и публиковањем допринесе очувању традиционалне исхране као важног сегмента народне културе, те да се да допринос упознавању и очувању етно-регионалног идентитета становника овог краја.

Рад је илустрован географском картом општине Пирот, цртежима и фотографијама. На карти су обележена села у којима су обављена истраживања и из којих потичу објављене фотографије и цртежи. На крају рада су прилози: списак коришћене литературе, списак села и казивача, списак латинских назива за плодове природе и списак етнографских предмета с територије општине Пирот који се чувају у Етнографском музеју у Београду.

Кључне речи: намирнице, храна, сеоска и градска исхрана, свакодневна јела, јела у посебним приликама, пиће

А. ИСХРАНА СЕОСКОГ СТАНОВНИШТВА

1. Начин обезбеђивања хране

Река Нишава тече кроз Пиротско поље и дели територију пиротске општине на две неједнаке целине. Североисточни, територијално већи део заузима планинске области Висок и Видлич, нешто нижу Басару и источни део Пиротског поља. На северу и југу ова област се граничи с територијама општина Књажевац и Димитровград, а на западу с државом Бугарском. Југозападни територијално мањи део простире се јужно и западно од реке Нишаве. Заузима територију источне Белаве на северу, обронке Суве планине на западу и обронке Влашке планине на југу. Граничи се с територијама општина Бела Паланка, на северу и Бабушницом на југу.

Североисточни, углавном планински крај, мање је насељен. Људи су се првенствено бавили сточарством. У југозападном, углавном низијском, који је више насељен, претежно занимање становника, осим сточарства били су земљорадња и виноградарство. У исхрани сеоског становништва у овим предеоним целинама нема значајнијих разлика. Осим наведених, и разлика у материјалним могућствима у којима људи живе разлике се уочавају и у томе што је у селима у североисточном делу сачувано више архаичних елемената.

Готово сву храну потребну једном домаћинству породица је сама производила за сопствене потребе. Тако је било у прошлости, а тако је у већини пиротских села и данас. У прошлости је сваки члан многољудне патријархалне породице имао своје задужење у подели послова који су омогућавали функционисање[1] те заједнице. О исхрани породице бригу су водиле жене. Обично оне најстарије, мајке или свекрве, уз помоћ кћерки или снаха. Осим припремања јела, узгајале су поврће и живину и водиле рачуна о припремању и чувању хране за зиму. Осим тога, заједно с мушкарцима и децом, радиле су у башти и пољу, учествовале у сетви и жетви. Храна коју је породица самостално обезбеђивала најчешће није била довољна за опстанак породице. Стога су њени мушки чланови осим уобичајених послова радили и неке додатне. Да би обезбедили новац за куповину додатних намирница су обављали послове и изван свог села. Ово се нарочито односи на старопланинска села, горњег и средњег Висока.

Да би се обезбедиле основне животне намирнице узгајан је јечам, раж овас, кукуруз и пшеница. Стадо оваца, по једна свиња и нешто живине

[1] У селу Сиња Глава живи једно од последњих задружних домаћинстава – задруга у којој је старешина Светомир Спасић. У заједници живи укупно 14 људи, отац са три сина и њиховим женама и децом. Живот је организован по принципу организације живота у традиционалном задружном домаћинству, што подразумева старешину задруге, седмично смењиву редушу која припрема оброке и заједничку бригу о приходима, потрошњи, васпитању и школовању деце.

обезбеђивали су млеко, млечне производе, месо и јаја. Житарице и поврће су узгајани, у прошлости као и данас, на пољима, њивама и у баштама. У већини домаћинстава до средине XX века готово да нису коришћени куповни индустријски прехрамбени производи. Осим соли ретко су куповани шећер, пиринач и тестенина. Данас у већини села постоје продавнице у којим се мештани снабдевају потребним животним намирницама и индустријским прехрамбеним производима: пиринчем, тестенинама, соковима, кексом и месним прерађевинама, кафом. Раније су се ове намирнице могле набавити искључиво у Пироту и околним већим местима, Белој Паланци, Бабушници и Димитровграду. У већим селима као што је Темска, Гњилан, Суково или Расница продавнице су добро снабдевене. У Темској их има неколико. У мањим селима, рафови и фрижидери су најчешће празни или су попуњени с неколико врста истих артикала. Већина становника пиротских села, данас, хлеб купује у продавницама прехрамбених артикала или у пекарама. Неретко се и млеко купује у сеоским продавницама. У појединим селима појединци су почели да узгајају нове сорте воћа, поврћа и живине. Последњих деценија XX века значајнија је потрошња индустријских прехрамбених производа. У савременој као и у традиционалној исхрани значајан удео има самоникло биље и намирнице из природе – плодови природе.

Породице су у првој половини XX века биле многољудне. У једном породичном домаћинству најчешће су живеле три генерације, отац са синовима и њиховом децом. Разговор са казивачима често је почињао речима: Било нас је повише, или хранили смо четрнаест душа.

Као што је напред речено, у прошлости, да би се породица прехранила осим хране коју је сама обезбеђивала, кад нестану сопствене залихе било је неопходно зарадити новац за куповину додатне хране. „Морали смо да будемо добре занатлије да мож' да се преранимо“, испричао нам је Мита Ђорђевић (1918) из села Брлог. За новац добијен од дунђерлука или од израде и продаје *шинде* и бачви куповало се жито. У Јеловици су мушкарци продавали дрва или су ишли у Загорје (у Бугарској) да раде као надничари. Чланови сиромашних породица, мушкарци, а неретко и деца, девојчице и дечаци били су коњари или овчари, чували су коње или овце код имућнијих, искључиво за надокнаду у храни.

Данас, на почетку новог миленијума, у осиромашеним и опустелим пиротским селима Горњег и средњег Висока, најчешће су малобројне двочлане породице. Углавном су то од скоро свих потпуно заборављена старачка домаћинства, с два, неретко, и само с једним чланом. Ситуацију у овим селима најбоље осликавају потресне речи старице коју смо у кишни пролећни дан 2001. године срели на путу за село Дојкинце. На питања у вези са храном, одговорила је: Како је? Како ће да биде? Лошо! Све старци у село! Где су по два, добро је. Први ће да мре, а други ће да липсава.... На питање шта се једе, одговорила је: једе се шта се има, шта се нађе. Обично је то кувано поврће, пасуљ, чорба, качамак.

2. Намирнице

Пиротски крај одликују природне, земљишне и климатске прилике које погодују богатству биљних и животињских врста. Међутим, натурална привреда и низ историјских и друштвених околности нису омогућили да се природне погодности овог краја на одговарајући начин одразе на квалитет живота и исхрану његових становника. Традиционалну исхрану одликује доминантна употреба намирница биљног порекла и сезонска и мања потрошња намирница животињског порекла, меса, млека и млечних производа. Заступљено је и самоникло биље из природе – плодови природе. У савременој исхрани, осим традиционалних[2], заступљени су и куповни, индустријски прехрамбени производи.

Намирнице из природе – плодови природе

Самоникло биље се користи сезонски. Присутно је у свакодневној исхрани. Најчешће коришћене биљке су, ливадско зеље – лобода, киселац – ћиселац, коприва – покриве, дивљи бели лук – цремуш, шереметка или вилино сито (биљка са бодљама чији је корен јестив само у рано пролеће док је биљка сасвим млада). На летњем сточарском станишту – појати, чобани – овчари и деца, јели су и друго самоникло биље. У Сукову су чобани уз сир, или качамак који понесу од куће редовно јели и оно што се нађе у пољу: киселац и дивљи бели лук – цремуш. Јестив је и буков и храстов плод – жир. Укусан је када је млад, мада од њега, ако се поједе већа количина, може да заболи глава као и од лешника. Храстов и церов жир је коришћен за исхрану стоке, није добар за људску исхрану[3]. Друго шумско растиње попут лишћа и пупољака младе букве, младе иглице бора и млад жир јели су само за време велике глади.

Печурке. Употреба печурака била је уобичајена у већини планинских села. На обронцима Старе планине расту печурке – гљиве: мерушљивка,

---

[2] Под традиционалном исхраном подразумевам такву културу исхране у којој превладавају стари (по пореклу ранији) и устаљени културни елементи карактеристични за традиционално, прединдустријско друштво. То је начин исхране у коме се човекова потреба за храном задовољава елементарно, и осим коришћења одређене врсте хране и одређених јела, подразумева и начин припремања јела, употребу одређене врсте посуђа и поштовање одређених навика у вези са исхраном. У пиротском крају овакав начин исхране траје у континуитету од најстаријих времена, кроз цео XX век. Неки елементи, спорадично су сачувани до данас. Према речима казивача на терену то је начин исхране у старо време, или како сами кажу, оно што су нам причали стари. Овај начин исхране је био доминантан до Другог светског рата. Савремена исхрана подразумева исхрану у савременом друштву и односи се на период после Другог светског рата. Подразумева, осим наслеђеног, традиционалног, и савремено, нова јела, нове навике и друго ново још опште неприхваћено.

[3] Гроздана Грозда Андоновић.

челединка, црвењача, јаавице и скрипци. Печурка пухара – губа, је ређе коришћена. Јестива је само док је сасвим млада. У Брлогу су почели да је користе од педесетих година[4]. Скрипци расту на букви и беру се у јесен. Јаавице расту једна преко друге, обично на стаблу врбе или неком другом трулом стаблу. У селима Јеловици и Росомачу изобичајена је употреба печурака. У Копривштици су користили само црвењаче. И данас их сакупљају. У неким селима се печурке сакупљају искључиво ради продаје. У Рагодешу су сакупљани вргањи, лисичарка, миришљавка и челединка. Сушене си и предаване накупцима. У селу Пасјач користе љутарке и лисичарке. Претходно их скувају, а потом додају јајима пропрженим на масти и белом луку. У Сукову печурке користе у свакодневној исхрани, а сакупљају их и ради продаје. Почели су да их сакупљају од пре 10–15 година.

Календарски редослед приспећа печурака у пиротском крају изгледа овако: ђурђевка – шљиварка (врста која нема отровног двојника), челадинка, црвењача, лисичарка, јајчара, вргањ, боровњача, љутача, сунчаница, јастребарка или јастребово крило, буковњача, скрипци (расту на пању, најбољи је буков)[5].

Печурке су коришћене сирове и суве. Свеже су могле да се пеку, прже или кувају. Црвењача је добра за печење. Једноставно се припрема: посоли се и испече на жару. Исечена на листиће, и испржена на маслу или масти, била је засебно јело као и када јој се додају јаја. Пржене печурке су додаване и качамаку. Од печурака је најчешће прављена чорба. Чобани су их пекли на ражњу.

Деца су сакупљала печурке и у корпама их доносила својим кућама. Припремане су одмах. Оно што преостане, жене би секле на танке листиће, и низале у венце. Сушене су на сунцу. До зиме су чуване на хладном и тамном месту. Суве су зими коришћене за прављење чорбе.

Шумско и друго воће. У планинским крајевима Висока и Видлича, раније је било много шумског воћа. Ту су у изобиљу расле шумске јагоде – сунице, боровнице – бруснице, малине, купине, трњине, дивља ружа – шипак и бели глог, шљива џанарика – јаралика, дивље крушке – сланопаџе, јабуке – киселице, ораси, лешници.

У горњем Високу надомак села Дојкинци пре Другог светског рата деца су успевала да уберу велику количину шумских јагода тако да су их бројни укућани свакодневно, уз качамак јели и по недељу дана[6].

Зачинско, лековито и друго биље које се користи у пиротском крају су чубрика или *чубар* и дивља нана – *џоџан.* Биљке се беру док су младе. Суше се у хладовини. Суви листови се иситне и просеју. Користе се свакодневно. У Дојкинцима овако припремљену *чубрику* помешају са сољу и држе

[4] Мита Ђорђевић.
[5] Душан Спасојевић.
[6] Ружа Петровић.

у сланику. Мале комаде тек испеченог још врућег хлеба умачу – *топе* у ову мешавину[7].

Чајеви. Старија генерација у селима на Старој планини, ретко је користила чај. Раније је понекад даван деци, а одраслима само када је неко болестан. Обично би пио чај од нане или камилице. У селима на западу од Нишаве чајеви се више користе. У Сукову нарочито млађе генерације користе чајеве: мајчину душицу, глог, хајдучку траву, липу. У селима Пасјач и Сиња глава користи се: нана, мајчина душица, кантарион, маточина за стомак и желудац, хајдучка трава за апетит, липа код прехладе.

Мед је ређе употребљаван. У прошлости као и данас. У селу Јеловици пчелар је Арсен (Арсенко) Манчић, син Тодорке Манчић (1923) У овом селу први је почео да се бави пчелама Панић (Урош) Љубишко Марковић око 1950. године. Нешто касније Арсенов отац, Милан Манчић, почео је да гаји пчеле. Шездесетих година је имао 5–6 кошница. Арсен их данас има преко 20. Мед и восак продаје у Пироту. Неколико кошница има породица Величковић из Орље. У Држини су држали кошнице до пре двадесетак година.

За гајење пчела коришћене су кошнице – трмке, исплетене од прућа, купастог облика, облепљене мешавином блата и балеге. Онај ко је хтео да има мед, пратио би рој пчела у шуми, намамио би га у кошницу и однео кући. Данас се користе куповне дрвене кошнице правоугаоног облика, занатске израде, а почетни рој пчела се купује код пчелара.

Мед се користио за заслађивање. Стављан је у питу од рендане тикве – *тиквеник*. Колачи прављени на Младенце – *младенчићи,* мажу се медом. Мед је имао улогу и у свадбеним обичајима[8].

Риба. Реке пиротског краја Нишава, Височица, Темштица, Дојкиначка река, Јеловичка и Расничка, као и река Јерма, у прошлости су као и током XX века биле богате рибом. Ловљен је клен, скобаљ, мрена, кркушка, шаран и пастрмка поточара. Јеловичани су ловили рибу у Рибљој бари, Малој реци и Говеђем долу. Највише је било кркушке. Кленова има одскоро, а пастрмка се лови само у шумским рекама (Височица). Риба је редовно припремана за Бадње вече и за славе које падају у време поста. Данас се у ову сврху више користи куповна замрзнута риба која се набавља у Пироту и у боље снабдевеним сеоским продавницама. Најчешће се користи свеж шаран или пастрмка и смрзнути ослић.

Ракови су ловљени у рекама Јеловици, Темшчици и Јерми. Старији казивачи памте да их је било доста у Јеловичкој реци. Према речима Богдане Драгић (1911.) у Росомачу су, када је она била дете, у породици Драгић на Чисти понедељак, кад треба да се запости правили чорбу од ракова: *направи се чорба од пиринча и лука и у њу се ставе ракови. Колико има 2 или 3, а ако има више чељади 5–6.* Данас се ракови у Јеловичкој реци ретко налазе и не

[7] Јелица Ранчић.

[8] Млада пре него што крочи у нови дом довратник намаже медом.

користе се у исхрани. И у Сукову су у реци Јерми ловили ракове и користили их за јело.

Пужеви. У селима горњег Висока, Брлогу, Јеловици и Росомачу, пужеви су сакупљани и припремани за јело. Мита Ђорђевић нам је испричао о пужевима: „пужови почну некако пред Ђурђовдан (6. мај Ђурђевдан). У Широкој луци их има много. Могло је да се накупи и до 30 кг на дан. Мајка их донесе у цедилу. Све скува. Извади из кућице, очисти, добро опере и направи паприкаш са пиринчем. То је било млого слатко".[9]

Слуз пужева је одстрањивана уз помоћ соли и кукурузног – *морузног* брашна. Од пужева је припремана чорба или паприкаш, уз додатак пиринча. Најједноставније је било да се нанижу – *наврља* на ражањ и пеку на отвореној ватри.

У Рагодешу их нису користили у исхрани. Сакупљали су их само ради продаје[10].

Дивљач. У Дојкинцима, Јеловици и Росомачу мушкарци су ишли у лов на дивље свиње. У Дојкинцима су како нам је говорио Светозар Зоре Мадић (1915) *убијане* и срне, зечеви, јаребице и дивљи голубови. Срна, према његовим речима до 20 кг, има *лепо месо, док зец има лепо месо, али га има мало. Добро је и укусно месо дивље свиње. Од дивљачи се спремала чорба и варено месо*. У Јеловици су ловили зечеве и дивље птице. Лов на срне је ту забрањен. У Росомачу је раније било много зечева, а осим дивљих свиња, ловљене су и срне, казао нам је Гојко Ћирић (1924). У лов се ишло и у Црвенчеву.

Намирнице биљног порекла

Житарице

Житарице је углавном свако домаћинство производило за сопствене потребе. Највише су гајени пшеница и кукуруз**,** док су јечам, раж и овас који су сејани пре пшенице, сејани мање и спорадично. Данас се раж ретко сеје. Житарице су млевене у бројним воденицама – **поточарама,** којих је у прошлости било на рекама Нишави, Темској, Темшчици, Расничкој реци. Мештани Суводола су кукуруз млели на поточари у селу Барје Чифлик. Педесетих година XX века је у пиротском крају направљен први парни млин.

Пшеница – пченица. Осим брашна, за исхрану је коришћено и цело зрно пшенице. Кувана пшеница **– пченица** била је и ритуално и свакодневно јело.

[9] Мита Ђорђевић.
[10] Мица Пејчић.

Од пшеничног – чистог брашна прављен је хлеб – леб**,** пите – баница**,** каше – слаба каша од чисто брашно. Најчешће справљано јело од пшеничног брашна била је – сливеница, која се подмеси од чистог брашна. Брашно се редовно користи као додатак куваним јелима, чорбама, јанијама и другим чорбастим јелима, као запршка, пропржено на масти уз додатак паприке, служило је да згусне јело.

Кукуруз[11] – *моруза.* Од кукурузног брашна је прављен напитак боза – *буза.* У данима поста и немаштине боза је често била једина храна сиромашних. Од кукурузног брашна су прављени и каша – *качамак* и погача – *моружњак.* Кукуруз у зрну или клипу ретко је коришћен у свакодневној исхрани. Јели су га у селу Сопот, у клипу и окрањен. У осталим селима кукуруз у зрну се користио као ритуално јело за „*Мечкин дан“.* Кува се само зрно или клип кукуруза. У Пасјачу и Сињој глави, на дан Светог Андреја домаћица укућанима да да поједу по један клип куваног кукуруза, у Расници такође.

Раж – *р'ж*[12]. У Височким селима у прошлости је узгајана домаћа сорта ражи. Зрно ражи је тамносмеђе боје, те је и ражано брашно као и хлеб, тамне непривлачне боје због чега је, кад год је то било могуће, ражано брашно мешано с пшеничним. Хлеб од ражаног брашна – ***рженица*** је прављен у Покревенику пре Другог светског рата[13].

Овас[14] је често сејан пре Другог светског рата.

Јечам[15]. Хлеб од јечменог брашна је прављен до 1942. год. у Росомачу. У селу Покревеник, пре Другог светског рата, су осим јечменог хлеба правили и качамак од јечменог брашна[16].

У западним крајевима пиротске области, јечам и овас су коришћени само за исхрану стоке, за разлику од планинских села источно од Нишаве, где је јечам коришћен у исхрани људи до педесетих година XX века.

Поврће

У основи исхране су намирнице биљног порекла. Уз житарице, односно брашно, поврће заузима значајно место у исхрани становника пиротског краја. Највише се користе пасуљ, купус, паприка, кромпир, боб и лук.

Поврће се гаји, како у прошлости тако и данас у башти – градини, на њиви. На њиви су осим житарица и кукуруза сејани пасуљ, кромпир, лук и тикве.

---

[11] У нашим крајевима кукуруз се под именом *муруз први пут помиње 1713. године.*

[12] Врло отпорна житарица. Највише се гаји у Русији и северним деловима Европе.

[13] Љубинка Гоцић.

[14] Гајење овса у Европи, укључујући и Балкан раширили су Келти.

[15] Најраспрострањенија од свих житарица. На нашем подручју позната од праисторије.

[16] Бранка Алексић.

Баштенске биљке: У башти – градини узгаја се: купус – зеље, пасуљ – васуљ, паприка – шушпа, лук: бели, црни – црвени лук, празилук – зелени лук, кромпир, тиква, репа – р'ад'ква, шећерна репа – лобода од које се користе листови – цвекло и корен, листови сточне репе – ћиширје; сочиво – леђа, краставац – краставице и у новије време грашак, боранија, црвени парадајз и патлиџан – плави парадајз.

Паприка. Од касног лета па до касне јесени свака кућа у пиротском крају добије јединствени украс – бројне венце црвених паприка. Црвени, здрави, сјајни, меснати плодови суше се свуда. Подједнако их има на доксатима, тремовима, прозорима, испод кровова на сеоским и на градским кућама, као и на сеновитим терасама пиротских вишеспратница. Свежа или сува, паприка се користи за припремање куваних јела и салата, као додатак јелима и као зачин. Користи се уз сваки оброк, свежа или сува, цела или исечена на крупне комаде, иситњена. Суве паприке се пуне различитим надевима. Надев може да буде, сир – *вурда*, купус, пасуљ, кромпир, пиринач, ораси, ређе месо. Сува паприка се највише користи као зачин, иситњена и измрвљена и цела. Цела сува паприка се додаје чорбама и другим чорбастим јелима од поврћа. Сува, испечена, потом измрвљена и пропржена на масти додаје се качамаку – *посипан качамак.* Неизоставна је у салатама од лука и купуса, лети и зими. За сушење, нанизана у венце највише се користи пиротска црна паприка која се гаји у Крупцу, Великом Суводолу, Малом и Великом Јовановцу. Ова сорта се брзо суши и не буђа. Незамењива је као зачин, слатка или љута, додатак је сваком куваном јелу. Паприка – *арнавутска шушпа*[17] је једина сорта која успева у Брлогу. Служи само за сушење.

Судећи према сликама и призорима који могу да се виде у пиротском крају у касно лето, чини се да је паприка поврће које се највише користи. Међутим, за пасуљ важи изрека *У васуљ, нема пос', вазда се вари!* [18] Изрека настала због тога што се у већини домаћинстава пасуљ кува скоро сваки дан. Припрема се постан и мрсан, чорбаст и густ, куван и запечен. Њиме се пуне паприке. Ипак, према мишљењу Пирећанца купус је намирница која се највише користи у исхрани. Пресан или кисео, постан или мрсан, и купус је на трпези током целе године. Без утврђивања примата, пасуљ, купус или паприка, ове три намирнице су највише присутне на трпезама у сеоским домаћинствима пиротског краја.

Кромпир се у овим крајевима више почео да гаји после Другог светског рата. Нека боље стојећа домаћинства сејала су кромпир од 1000–3000 кг шездесетих и седамдесетих година XX века.

Шећерна репа. За припремање куваних јела користе се листови и корен. Листови шећерне репе – цвекло, користе се за прављење пите од зеља – зељаник и за чорбе – чорба од цвекло. Корен репе је куван у води (**ћишир).**

[17] Уз општи, књижевни назив, где год је то било могуће дати су и локални називи. Написани су курзивом.

[18] Народна пословица, забележио Д. Златковић.

Добијена течност комбас – је коришћена за заслађивање. У дане поста стари хлеб је дробљен у ћишир и то је био оброк.

Пасуљ. Сејало се неколико врста пасуља. Њвише је кувана врста ситног округластог, белог зрна – васуљица. У Дојкинцима су раније узгајали и сорту пасуља црног зрна – јаглија. Осим пасуља, коришћене су и друге махунарке. Боб и сочиво – **леће**, такође су често били у употреби.

Боб је поврће, које се уз пасуљ и купус највише користило за кување посних јела. Од боба је прављена чорба, али су од боба чешће прављене пихтије. Припремане су за свако значајније породично окупљање или светковину. Боб је могао бити куван, а потом запечен у рерни.

У Блату су кували млад, зелен и зрео боб. Зелени боб се с мало воде и мало зејтина динста да добро омекша. После се посоли и стави се мало пиринча кроз њега. Преспе се у **плех**, дода мало воде и пече се у рерни. **Пихтије** се праве од зрелог боба. Боб се скува, потом се ољушти. Опет се кува, да се добро скува. Дуго се кува. Посоли се кад се добро укува. Направи се каша. Разлије се у тепсију натопљену водом. Охлади се, исече на коцке и зачини зејтином и алевом паприком. Служи се као предјело, као мезе, уз вино.

Друге врсте поврћа, краставац, млад пасуљ, боранија, грашак, шаргарепа, парадајз патлиџан – *плави парадајз*, лист винове лозе, у употреби су више и чешће од друге половине XX века. Грашак је у овим крајевима у употреби од педесетих година XX века, а боранија је било и раније.

Тиква. Користе се тиква рецељача и бела печењка – бундева.

Воће

Осим раније поменутих дивљих сорти шљиве аралике – **аралиће, белвице** (беле и црвене), **тргоње**, крушке – сланопаџе, зимоваче, воденци и јабуке које су биле у употреби током целе године (свеже у сезони, конзервисане изван сезоне), гаје се и домаће сорте шљива, јабука, крушака и брескви. Однедавно становници пиротског краја су почели да гаје и нове сорте воћа. У селу Орља, Цанко Лазаревић је засадио стабла Руске шљиве. Веома је задовољан јер даје вишеструко већи принос. Породична задруга Светомира Спасића на породичном имању у селу Сиња Глава са успехом узгаја јагоде за тржишну продају.

Грожђе. У југозападним крајевима општине Пирот, природни и климатски услови осим различитим сортама поврћа и воћа, погодују и узгајању винове лозе. Гаје се углавном винске сорте. Од грожђа је прављено бело и црно вино и комињак благо вино које се добије када се исцеди бело вино.

Намирнице животињског порекла

Млеко и млечни производи

Традиционална култура прераде млека код Срба у пиротском крају, као и традиционална култура већине сточарских балканских народа (Цинцара, Влаха, Мијака) познаје три врсте млечних производа: сир, кисело млеко и масло. У прошлости је овај крај био надалеко познат по бројним и великим стадима оваца, квалитетном млеку и млечним производима. Док су качкаваљ правили само они који су имали више оваца и више млека и само за продају, за потребе свакодневне исхране у готово сваком домаћинству је прављен сир – *бело сирење*, немасни сир – *вурда*, кисело млеко, *цеђено млеко-вурда* и масло.

Млеко је у току године коришћено сезонски. Овчје млеко се користило од Ђурђевдана до краја летње сезоне, око 3–4 месеца, козје, нешто дуже. Коришћење крављег млека је било ретко у прошлости. По завршетку летње сезоне коришћен је сир и кисело млеко. Кувано млеко се у свакодневној исхрани користи као додатак качамаку, куваној пшеници или старом хлебу. Само пастири су пили свеже, некувано, тек помужено млеко.

Сир – ***бело сирење***[19] ***се прави од некуваног млека. Млеко се након муже процеди, смлачи и дода му се куповно сириште*** – *маја*. Промеша се и остави да стоји. Процес сирења је завршен *кад избије сурутка* – када се издвоји млечна масноћа. Раније се за подсиравање употребљавало сириште животињског порекла, осушен комад желуца младог јарета или јагњета[20].

Сир – ***вурда*** је врста немасног сира која се добија из сурутке (течност која остане после издвајања сира). Прокувавањем сурутке издвоји се преостала масноћа, процеди се и добије се *вурда – ситни* сир. *Вурда* је *мало масни* сир растресите зрнасте структуре. Течност која остане је *цвик.* Користи се за исхрану стоке.

У прошлости је у планинским источним крајевима пиротске области од свежег некуваног овчјег млека прављен *бијени* и *небијени* сир. *Небијени је слађи,* према речима казивача, јер је прављен од пуномасног млека. *Бијени* је прављен од млека из којег је издвојена млечна масноћа – *масло*. У течност која остане по издвајању масла додавано је куповно сириште. Сир добијен на овај начин користио се као додатак јелима. Од њега је уз додатак јаја и масла прављена пита – *баница*. Додаван је качамаку, јајима, прженом поврћу – *пржено*.

---

[19] Према српским средњовековним документима *сирење* је назив за сир који је чуван у мешинама, а *сир* је био у комадима или калупима. Момчило Спремић, *Лексикон српског средњег века,* s. v. исхрана.

[20] Гојко Ћирић.

Кисело млеко. У сезони, од маја до септембра, кисело млеко је у свакодневној употреби. Остављано је и за употребу и кад сезона муже прође. С јесени када је млеко најквалитетније, кувано – *варено* млеко се *подкваси*, кисели се, охлади се, и залије растопљеном свињском машћу. Редовно је било на трпези у време јесењих и зимских породичних светковина. Користи се и за пуњење свежих и сувих паприка.

Цеђено кисело млеко, *цеђено млеко* или *вурда*[21] како га још зову у неким селима, је кисело млеко из којег се исцеди течност издвојена приликом кисељења.

Масло је добијано буђкањем млека. Млеко се буђкало у специјалној дрвеној посуди – *буђкалу.* У већини села масло је добијано из свеже помуженог некуваног млека. Више се буђкало овчје него козје млеко. У Камику, у домаћинству Манчић, прављено је од прокуваног млека. Млеко се претходно охлади, потом се буђка. Од десет литара млека добије се један килограм масла. Маснећа добијена на овај начин обликована је у кугле и чувана је у земљаним лонцима на хладном и тамном месту. Масло се по потреби топило и користило као маснећа за пржење и печење, за припремање пита и проје. Најчешће се масло јело с качамаком, масло се растопи – *разгреје* па се њиме прелије – *посипа* качамак. Према оцени испитаника овакав качамак ***има најбољи укус, а и зељаник је најслађи када се направи са маслом***[22]**.**

Масло се правило у домаћинствима која су имала велика стада оваца**.** Раније је прављено у готово свим кућама, јер су стада била бројна. Нестанком оваца, престало се са израдом масла. Масло се у Великом Суводолу буђкало до шездесетих година XX века. У време нашег истраживања нико у пиротским селима више није правио масло.

Павлака – сметана је маснећа издвојена из куваног млека. Само једна испитаница је користила сметану осамдесетих година XX века.[23]

У западним крајевима пиротске области, у Расници, су прављени само сир и *вурда***.**

Сир – **качкаваљ** је врста пуномасног сира који се производи и продаје у мањим и већим колутовима[24]. У пиротском крају прављен је искључиво ради продаје. Прављење качкаваља у Србији је почело у другој половини XIX века, око 1885. године. Најстарији писани помен качкаваља у Србији односи се на продају качкаваља у Београду. Потиче из 1711. године. Качкаваљ је на простору Балкана често помињан као продајни артикал док се његова производња на планинама Македоније и Србије сматра новијом појавом. Према мишљењу Миленка Филиповића израда качкаваља не представља

[21] Богдана Драгић.
[22] Љубинка Станковић.
[23] Смиљана Мадић.
[24] A. Škaljić, *исто*, s.v. kačkavalj.

опште народно знање у крајевима где се он израђује већ га израђују квалификовани стручњаци, који су редовно странци[25].

У селима Горњег и Средњег Високa качкаваљ се производио по технологији преузетој од занатлија који су ту технологију и донеле у ове крајеве. Некада су летња сточарска станишта – бачије на којима је прављен качкаваљ биле бројне. Данас се качкаваљ прави само у неколико села, Држини, Дојкинцима и Добром Долу. До седамдесетих година XX века у селу Станичење, је радила млекара која је као природни фрижидер користила оближњу пећину у којој је температура ваздуха била константна, испод пет степени. Ова природна реткост коришћена је као фрижидер у склопу млекаре. У време наших истраживања осим у поменутим селима качкаваљ се производио још и у Млекари средњошколског центра у Пироту. Нека домаћинства, као што је домаћинство Весне Лилић у Трњани, качкаваљ праве за сопствене потребе.

У прошлости је пиротски крај био надалеко познат по производњи качкаваља. Пиротски качкаваљ је у великим количинама стизао на пијаце у Солуну крајем XIX и почетком XX века. Бројне породице су стекле богатство захваљујући производњи и продаји качкаваља. Још се памти и прича о богатству неких из села Блато[26] и из села Темска[27].

Месо и производи од меса

Породица је обично једном годишње, с јесени или око Божића, за своје потребе отхранивши једну свињу, ретко две, обезбеђивала свеже и суво месо, маст, сланину и чварке – *спржу*. Само имућнији су за другу половину године обезбеђивали још једну свињу. После Другог светског рата па до пред крај XX века, обично се 4. јула, за државни празник Дан борца, клала још једна свиња. Осим свињског, много мање су трошене друге врсте меса (јагњеће, овчје и живинско). Јагњеће месо се редовно и обавезно припремало и јело на Ђурђевдан. Овчије само с јесени. Кокошје месо је припремано у ретким и посебним приликама. У Ореовици су однедавно почели да гаје ћурке[28].

Месо. У прошлости као и данас, месо се троши у малим количинама и врло економично. Месо се једе овде само у оно време када не падају никакви постови, па и у то време може се рећи да га једе само непотпуна половина становништва, док остали једу месо веома ретко, чак и онда када је мрс[29].

---

[25] Миленко. С. Филиповић, *Качкаваљ у Македонији и Србији,* Гласник Етнографског музеја XX, Београд, 1957, 125, 126.

[26] Душан Манић.

[27] Породица Јовановић.

[28] Љиљана Митић је почела је да их гаји средином деведесетих година.

[29] Др Миодраг Пејчић, *Здравствене прилике у Пиротском округу првих година после ослобођења од Турака 1877. г.,* ПИРОТ 1877–1977, Пиротски зборник 8–9, Пирот 1979, 53.

Не користи се током целе године. Након клања свиње, део свежег меса је трошен одмах, а остатак је одвајан за сушење – шушенице. Свеже месо које се не потроши одмах, заливано је топљеном свињском машћу и трошено је према потреби. Свеже месо је обично трајало до Младенаца или до Ускрса.

Прерадом свињског меса добијани су маст, чварци – *спржа* и сланина. Једно домаћинство је у просеку трошило једну канту масти.

Чварци – *спржа*, се у пиротском крају праве на два начина. Једноставнији начин припремања *спрже* је да се сланина ситно исече и дуго пржи, док се сва масноћа не отопи. Када се маст добро оцеди оно што остане налије се у *врчве* и чува за зиму. По потреби се сече комад који се загревањем растопи и тако користи. У неким селима *спржа* се правила од чварака. Чварци се добро упрже, и оцеде од масти. Посоле се и дода им се насечен црни лук и туцана паприка. Све се добро упржи. На крају се дода мало воде да омекша. У Дојкинцима се *спржа* правила на следећи начин: *топи се маст, исече се бели лук, празилук, со, туцана паприка и поново се добро у масти искува*[30].

Сланина се припрема на следећи начин: сирова сланина се нареже на велику парчад и сложи у металну канту – *кову.* Ређа, ред соли, ред сланине. Потребно је да тако одстоји неко време, а потом се ставља на димљење. За употребу је спремна после димљења.

Кобасице се у пиротском крају праве од осамдесетих година XX века. У боље стојећим домаћинствима прављене су тзв. *пеглане кобасице***.** Назване су тако зато што су пре сушења уз помоћ стаклене флаше поступком сличним пеглању формирају у облик издуженог правоугаоника.

Јаја

Јаја су коришћена пржена, ређе кувана, а најчешће као додатак јелима од теста или поврћа. Улога јаја је значајнија у ритуалима него у исхрани. Јаја имају посебан значај у ускршњим[31], ђурђевданским обичајима[32] и обичајима везаним за рођење[33].

[30] Спаска Поповић.

[31] На Ускрс су бојена и шарана јаја– *перашке.* Даривана су укућанима и кумовима, приликом обавезне ускршње посете.

[32] Јаје је стављано испод ведра у које се музло млеко прве овце. Из магијских разлога јаје је стављано у мравињак.

[33] Некувано јаје је даривано породиљи када се дође на бабине. Разбије се у воду у којој се купа новорођенче.

3. Припремање, конзервисање и чување хране

Уобичајено је да се намирнице за исхрану људи припремају, тј. термички или на други начин обрађују: пеку, кувају и прже као и да се одређена количина сезонских намирница и хране обезбеди, припреми и чува за употребу изван сезоне.

Основни начини припремања хране (печење, кување и пржење)

Осим основних начина припремања хране, печењем, кувањем и пржењем, неке намирнице захтевају претходну припрему. Ово се првенствено односи на житарице. За припрему житарица неопходно је претходно одстранити целулозну опну са зрна, док је неке врсте свежег или сувог поврћа потребно уситнити, измрвити или изгњечити. Први поступак се примењује, осим на зрнима житарица: пшенице, овса, ражи и јечма, за припремање неких врста поврћа. Поступак се примењује за уситњавање суве паприке и гњечење празилука – *зеленог лука* и белог лука. Зрна житарица се – *'клцају*. Снажним ударањем, механичким путем се са зрна одстрањује целулозна опна. Поступак се одвија у дрвеној посуди – *ступи* помоћу тучка. На исти начин се уситњава сува паприка и камена со. Пшеница обрађена на овај начин зове се *лупена шеница*. У домаћинству Најдана Јеленковића у селу Црноклиште, као и у другим домаћинствима, овај поступак се још примењује. За разлику од поступка који претходи припреми јела, други припремни поступак се примењује на куваном поврћу непосредно пре конзумирања. Скувано поврће се најпре уситни, згњечи и добро измути дрвеним помагалом – *ћуркалом. Ћуркало* се користи при справљању чорби од коприве – *покриве*, кромпира, пасуља или ливадског зеља. Користи се и при справљању *вочћа* – кашастог јела од домаће сорте шљиве *јараљиће* и *сливенице* – јела од шљива с додатком пшеничног брашна. Израз који се користи за означавање ове радње је *претрка*. Јело од кромпира, слично кромпир пиреу припремљено на овај начин зове се *претркан кромпир.*

Данас се у пиротском крају примењују следећи традиционални и савремени начини припремања хране:

- печење у жару и пепелу на отвореном огњишту,
- кување и печење у земљаним и металним посудама на отвореном огњишту,
- печење и кување у хлебној пећи – *вурњи*,
- кување и печење на шпорету (на дрва, на струју),
- пржење на маслу, свињској масти и уљу.

Приликом конзервисања и чувања намирница примењују се следећи поступци:

- конзервисање намирница:
  - сушењем, на сунцу или у хладовини, на топлоти и диму с отвореног огњишта, у пушници, у хлебној пећи и рерни шпорета
  - остављањем у хладној води (поврће и воће)
  - остављањем у води с додатком сирћета
  - пржењем на уљу (паприка)
  - заливањем машћу (свеже или пржено свињско месо и кисело млеко)
  - кувањем (поврће и воће)
- чување намирница:
  - стављањем у трап (цвекла, празилук, кромпир)
  - печењем (свињско месо, паприка)
  - остављање свежих намирница (грожђе, поврће, тесто – *јуфке* и коре – *обге*) на хладном месту, у подруму – *зевнику*
  - замрзавањем (месо, поврће и воће).

У првој половини XX века храна је углавном припремана на отвореном огњишту смештеном у кући – ижи. Просторија у којој се налазило огњиште служила је осим кувања и за обедовање, окупљање и спавање. После законске уредбе о забрани коришћења отвореног огњишта, отворено огњиште су замениле хлебне пећи – вурње, и шпорети на чврста горива. Штедњаке израђене од метала и оне зидане – које су називали кубе, који су били занатске израде, заменили су шпорети на чврсто гориво фабричке производње. Касније су у употребу ушли и електрични штедњаци али се и данас ретко користе. Отворено огњиште – комин, је раније било саставни део куће у којој се живело. Касније је оно било измештено изван куће, у једној од привредних зграда у саставу домаћинства. У време истраживања, биле су ретке куће које су га имале. Може да се види још само у старим давно напуштеним кућама – ижама. На старом имању Најдана Јеленковића (1942) у Црвенчеву било је у употреби до седамдесетих година XX века. Данас се ватра отвореног огњишта користи углавном за загревање великих казана у којима се припрема храна за стоку или се користи приликом сушења меса и прављења ракије. У селу Топли До у домаћинству породице Влатковић на огњишту старе иже се пали ватра још само приликом фарбања вуне. На отвореној ватри чобани на појати испеку печурке или пужеве нанизане на дрвене штапове. На отвореној ватри изван куће, на ражњу још понеко испече јагње, за Ђурђевдан или неким другим поводом.

Кување и печење су два старија начина припремања јела у пиротском крају. У другој половини XX века, осим куваних и печених, припремају се и пржена јела – прженија. У прошлости се највише кувало и пекло на отвореној ватри огњишта. Јела су припремана у земљаним и бакарним посудама које су загртане у жар и пепео. Старији казивачи памте да се хлебно тесто раније стављало у црепуљу без сача – вршника, металног поклопца на који се ставља жар. Хлеб испечен на овај начин звао се пепељаш. Пре

употребе, ваљало га је добро остругати и одстранити делове који су били у директном додиру са жаром. Овако припремљена погача звала се и стругана погача. С радошћу и носталгијом казивачи истичу како су им мајке у жару отвореног огњишта пекле мале хлепчиће умешене од остатака хлебног теста. Кажу да је овај хлеб био укуснији и здравији. И данас, на појати или приликом породичног окупљања они који су сачували стару кућу с огњиштем, испеку стругану погачу. На овај начин је испекао хлеб за себе и свог унука, деда Цанка Лазаревића из Орље, раних шездесетих година. На повратку из воденице на Темшчици где је самлео жито, деда је тек самлевено брашно умесио са водом из речице, наложио ватру и у жару и пепелу испекао хлеб. Осим хлеба у жару с огњишта понекад је испечено јаје или зелени парадајз[34]. У котлу који је висио о веригама изнад ватре кувано је млеко, а у земљаним лонцима су кувана јела. Земљано посуђе, првенствено лонци различите величине, добро су затварани и повезивани канапом, а потом загртани у жар и пепео. Јело је кувано по неколико сати. Овај архаичан начин кувања хране изобичајен је после забране употребе отвореног огњишта.

После забране употребе отвореног огњишта[35], како је напред речено, храна је припремана у хлебним пећима и штедњацима на чврсто гориво. Хлебну пећ – вурњу, имало је готово свако домаћинство. Налазила се у саставу економског дворишта, надомак куће. Хлебне пећи су градили сами сељаци или мајстори, занатлије. Пећ је зидана од непечене цигле, споља је облепљена блатом и окречена. Хлебна пећ се састоји од ложишта и засвођеног простора у коме се пече храна. Полукружни отвор који је служио за уношење хране у пећ, затвара се металним поклопцем. Ради боље изолације поклопац је облепљиван смешом земље и балеге. Хлебне пећи су се највише користиле за печење хлеба. У једној пећи је могла да се пече десетина хлебова истовремено. Осим за печење хлеба, користила се и за печење меса, разних пита и других јела, за сушење воћа и других намирница. Хлеб је печен без посуде за печење, директно на поду пећи. За печење јела коришћено је земљано и метално посуђе, црепуље, ђувечи и металне тепсије. Хлебне пећи нестају из свакодневне употребе шездесетих година XX века. Спорадично су коришћене и током седамдесетих и осамдесетих, да би се њихова употреба свела на коришћење само у ретким приликама када је потребно припремити већу количину хране. Након што су готово сасвим биле ишчезле из употребе, тежак економски положај многих породица деведесетих година, вратио је хлебне пећи у употребу.

[34] Душан Андоновић.

[35] Љ. Рељић, *Исхрана у околини Зајечара*, Гласник Етнографског музеја, књ. 42, Београд 1978.

Чување и конзервисање хране, зимница

Конзервисање намирница подразумева примену различитих поступака који омогућавају да се хранљива својства сезонских намирница сачувају за употребу изван сезоне. Посебно је значајно за заједнице које живе у условима где хране нема довољно, јер омогућава њену рационалну и контролисану потрошњу. Најчешће примењивани начини чувања и конзервисања хране у пиротском крају су: чување свежих намирница у посебним условима, сушење и конзервисање путем природне ферментације и конзервисање додавањем индустријских средстава за конзервисање хране.

Свако домаћинство за дуги зимски период оставља онолико хране колико му материјалне прилике дозвољавају. Најважније је било обезбедити довољну количину пшеничног и кукурузног брашна, а од осталих намирница редовно је остављано поврће, воће и извесна количина меса. Готово у сваком домаћинству редовно је остављан купус – *жива туршија. Ставе се две* ***каце*** *по двестотине килограма купуса, затим, пасуљ, кромпир, роткве, цвекла, тикве, сува паприка, празилук, црни и бели лук, сушено воће, ораси и лешници, суво месо и канте свињске масти. То је било обавезно*[36]. Шта ће још бити остављено за зиму, осим од имовинског стања породице и броја укућана зависило је и од краја у којем су живели. У селима југозападног дела општине припремана је и већа количина хране и разноврснија зимница.

Зимница се чува у подруму, на тавану или у посебној привредној згради – кошарини која се налазила у саставу добростојећих домаћинстава. Најстарији и веома распрострањен начин чувања поврћа за употребу у зимском периоду је чување у земљи – трапу. Трап се обично налази у дну баште, у подруму – зевнику или је за ову сврху, обезбеђиван посебан простор у близини куће. Трап се припрема на следећи начин: у земљи се ископа рупа (димензије зависе од количине поврћа које треба сачувати), и са свих страна обложи сламом. На сламу се стави поврће, покрије сламом, а потом све покрије земљом. У трапу се обично чува већа количина поврћа. Најчешће је то кромпир и друге врсте кртоластог поврћа. Мање количине поврћа, најчешће празилук, загрћу се земљом и чувају у дну баште или у подруму. На овакав начин се и данас у многим домаћинствима пиротског краја чувају: кромпир, репа, цвекла, празилук и шаргарепа. У подруму се за зиму остављају, осим буради с киселим купусом, вином и ракијом, и ћупови с киселим млеком, сиром и пекмезом. У подруму се чувају и тикве које могу да презиме целу зиму. Оставља се обично по десет до петнаест комада. Јабуке и крушке се чувају у слами, у подруму или на тавану, а дуње у собама на орманима. Грожђе је остављано у корпама од прућа које су облагане листовима винове лозе. Мање количине грожђа су остављане у мањим корпама на сувом и промајном месту у хладовини – најчешће испод кућне стрехе. На

[36] Мирослава Савић.

овај начин се остављало грожђе које се јело на Божић. Свеже грожђе – одбир које се се остављало за зиму имало је ману што се поједе брзо.

Неке намирнице су сушене и тако остављане за зиму. Од воћа углавном су сушене дивље сорте јабуке, крушке и шљиве, понегде и грожђе, а од поврћа једино црвена паприка. Воће је сушено на сунцу а паприка у хладовини. Плодови дивље крушке и дивље јабуке су сечени на половине или на танке листиће и сушени су на сунцу. Могли су да се нижу у венце. Паприка се суши тако што се зрели, цели и здрави плодови свеже црвене паприке нижу на кудељни конац уз помоћ специјалне игле. У венцу је обично 60 –100 сто комада паприке.

Суво воће је чувано на хладном, сувом и тамном месту, на тавану куће или у соби која се зими не греје и не користи. Од сувог воћа зими је куван компот – **вочће.** У Пасјачу се за зиму на тавану чува: сува паприка у венцима, шљива, крушка и јабука сечене и нанизане у венце, пасуљ. „У подруму се чувају, кисели купус, жива туршија, крушке у воду. Раније је у туршију стављан само зелени парадајз и паприку, а од Титино доба се свашта оставља: шаргарепа, целер, першун, карфиол“.[37]

Шљива сорте – *тргоње* погодна је за остављање за зиму. Осим на сунцу, шљиве су сушене и у хлебној пећи. Напали се вурња и шљиве се ставе у плитке судове – тепсије. Оставе се да преноће. У Дојкинцима и Ржани од дивљих шљива – јараљића је прављен пестиљ. Пестиљ је мала воћна погача која се правила на следећи начин: шљиве без коштица се кувају дуго, док се не раскувају. У масу се дода пројино брашно да се згусне, и још кратко укува. Када је готово, кутлачом се захвата маса и ставља на већ припремљене листове купуса поређане на даску за хлеб. Све се изнесе на сунце да се суши. Сушење траје један до два дана. У току сушења погачице се с времена на време преврну да би се сушење одвијало равномерно. Пестиљ се користи зими, као ужина за школску децу и као додатак воћној каши – вочћу. Од домаће дивље сорте шљиве јаралике прављен је *пестиљ*. Добро укуване шљиве без коштица, су сипане на лист купуса, обликоване су мале погаче које су сушене на сунцу. Тако су добијане мале погаче од осушене воћне каше – *пестиљ*. *Пестиљ* су деца носила од куће за школску ужину. Зими је дробљен у врућу воду и куван уз додатак брашна да се добије воћна каша – *сливеница*. Од посебне врсте тикве – тикве рецељаче, прављен је *рецељ.* Тиква се за коришћење током зиме чувала исечена на комаде, сложена у велике ћупове заливена младим вином. У Темској се рецељ правио тако што се тиква кува у вину. Сада се више не спрема. Раније су рецељ јели целе зиме. Када се поједу тикве, у течност се додају свеже и тако све до пролећа. У Сукову није било славе без тикве из *рецеља.* У теглама се чувају вишње без коштица. Стави се винобран. Од њих се прави торта и пита. Остављали су их и у *старо време.* У новије време за конзервисање намирница користе се индустријска средства за конзервирање намирница, винобран и салицил.

[37] Јевросима Пејчић.

Пекмез од шљива је прављен без додатка шећера. Мало пепела се добро завеже у крпи и стави се да се кува са шљивама. Крпа се после кувања извади и баци.

Осим од воћа, у пиротском крају је раније прављен пекмез од поврћа, слатког купуса и зеленог парадајза. Исецка се купус па се стави у слатко вино. Припремало се око 50 кг вина и око 20 кг купуса. Добро се укува. При крају кувања у пекмез је обавезно стављан пепео добро завезан у крпу. Пепео се на крају извади. Пекмез се меша још мало и прокува. Када се постигне одговарајућа густина сипа се у земљане посуде – врчве. *Вурња* се добро угреје, врчве са пекмезом се запеку. И оставе у пећи док се не охладе. За прављење пекмеза од зеленог парадајза било је потребно да се цели и здрави плодови ставе мало да одстоје у кречу, око 20 мин. Бирају се цели мали парадајзи. Пекмез од парадајза је гушћи од пекмеза од купуса. Од тикве печењке је прављен *рецељ.* Тиква се исецка на парчиће и стави да одстоји у угашеном кречу око 1 сат. Црно вино сорте *прокупац* стави се да уври од 50 кг на 25. Тикве се оперу у 10 вода и ставе у вино. Меша се, кад буде готово сипа се у ћупове. Једе се преко зиме. Од плодова дивље руже, шипка прављен је пекмез – *шипеница.*

Месо и други производи од меса конзервисани су димљењем и сушењем. Месо се суши након уобичајеног третмана стајања у пацу – *соломури*. Осим сушења и димљења – *шушенице*, свеже месо је чувано тако што је заливано свињском машћу. Поступак је следећи, најпре се из великих комада меса одстране кости, а потом се исече на мање комаде приближно исте величине – ***шушенице***. Раније је месо сушено на ***комину*** **–** решетки од прућа која је стајала изнад отвореног огњишта. Данас се углавном користе *пушнице*, наменски направљени објекти који искључиво служе за ту сврху. Суво месо – *шушенице* су коришћене током зиме и о празницима, ретко у свакодневној исхрани. У селима Видлича, раније нису одвајали месо од кости приликом сушења. У новије време најпре, одстране месо од кости, потом се суше, месо и кости одвојено.

Месо и месне прерађевине, шушенице – пушено месо и сушене кости чувани су у корпама од прућа на тавану или у остави. Некада је овако припремљено месо чувано изнад огњишта у оџаклији, данас се чува на тавану. У Покревенику су за то служиле корпе стублине, а у Црвенчеву затворене корпе – тутуле.

Кисело овчије млеко се за зиму остављало у октобру, када је млеко најгушће и најквалитетније. Киселило се у земљаним лонцима од по 10 – 15 кг. Да би се боље очувало посуда је заливана растопљеном свињском машћу. Масло се у тепсијама топило у загрејаним хлебним пећима, после печења хлеба. Још топло масло је расипано у мање ћупове и тако чувано[38]. Осим за сир, *вурда* је назив и за зимницу спремљену од свеже паприке и киселог млека**.** Млеко се подкисели, око 20–30 кг. Остави се да одстоји једну ноћ,

[38] Димитана Јеленковић.

потом се оцеди. Стави се конзерванс и измеша. Паприка се претходно посоли. Одстоји двадесетчетири часа, а потом се слаже, ред паприке, ред вурде. Мање се посоли. Одозго се стави најлон и ланена крпа. Раније је стављан облог од теста. У исту сврху се користи још један начин: опере се шљунак и стави преко крпе. Повеже се другом крпом и може да стоји до Ускрса[39]. У Великом Суводолу паприке припремају без додатка конзерванса: *подкисели се млеко, оцеди се, и дода се паприка, бабура, цела или пуњена вурдом*.

У води је највише остављан купус – *жива туршија,* а од воћа крушке сорте *сланопаце* и *зимоваче – круше у расол*. Крушке се једу целе зиме, а с пролећа се течност која остане – *чорба* од крушака користила за *таратор,* салату од белог лука. Највише примењиван начин конзервисања поврћа и воћа је чување у води – *жива туршија*. Поврће, највише купус, али и жута паприка – *туршијара* и зелени парадајз стављало се у дрвену бурад. Посоли се и налије хладном водом. Остави се да природно ферментира. На овај начин је најчешће остављан купус. У исхрани се подједнако користио кисели купус – *зеље* и течност, расо – *сок.* У туршију су најчешће стављa – паприка, зелени парадајз и купус (вода и со). Последњих деценија XX века у туршију су почели да стављају и друго поврће које су сами узгајали или су га купили на пијаци. Тако се данас у бројнијим и имућнијим домаћинствима у туршију ставља и шаргарепа, цвекла, боранија, кукуруз и др. бела репа – *радква.* Од педесетих година XX века за припремање туршије почиње да се користи сирће и есенција.

Данас се осим традиционалних начина примењују и савремени начини конзервисања поврћа и воћа. За чување намирница уместо земљаних ћупова, користе се стаклене тегле и флаше. Веће количине туршије се уместо у дрвеној, све чешће чувају у пластичној буради. Поврће се данас чува у облику разних салата: шарена салата од ситно насеченог поврћа (купус, зелени парадајз, сецкан, паприка, шаргарепа. Туршији се додају и зачини, бели лук, винобран, конзерванс, шећер, со, сирће. У један део припремљеног поврћа, дода се купус, у други црвени лук. Све се помеша, посоли се, дода се сирће, и конзерванс – салицил. Чува се у керамичким посудама у подруму. Прави се и салата од зрелог парадајза, зрео и здрав црвени парадајз се ситно насецка и стави у флаше. Залије се уљем и остави у подруму до зиме. Парадајз салата је и када се парадајз самеље, посоли и налије у флаше. Такође се залије зејтином. Раније је парадајз куван.

У новије време воће се конзервише кувањем уз додатак шећера и средстава за конзервисање. На тај начин се праве сокови, пекмези и слатка. Прави се пекмез од дуња, шипка и слатко од грожђа. Раније је пекмез највише прављен од шљива, *мацарке* и *пожегаче*. Мада шумског и другог воћа има у изобиљу конзервисање воћа и поврћа је у планинским селима новија појава. Кување воћа и прављење компота, слатка, џемова и сокова почело је педесетих и шездесетих година XX века. Домаћице се такмиче у прављењу раз-

[39] Љубинка Станковић.

них врста пекмеза, џемова, сокова и слатка. Слатко праве од јагоде, трешње, вишње, кајсије, шљиве – пожегаче и шљиве – *тргоње,* такође и од дуње, грожђа, зимске лубенице и смокве[40].

На Старој планини у живу туршију за разлику од села у нижим пределима поврћу осим соли и воде додају и сирће. За зиму остављају и печену и барену паприку. Печена паприка се ољушти, посоли, дода се конзерванс, винобран, сирће и зејтин, барена паприка се ставља у врућу воду, сирће и зејтин.

У Камику су у имућнијим домаћинствима за зиму припремали и у подрумима држали: кисели купус у главицама, обавезно му се додавала и једну главица црвеног купуса, да расо – *сок* има лепшу боју; купус *резанац* – кад је добро осољен и набијен може да траје до Спасовдана; туршију од зеленог парадајза и зелене паприке, у земљаним посудама од по 20–30 кг; куване тикве – кад се прохлади, извади се, вода се наспе и залије се поврће – чува се у земљаним и дрвеним посудама; месо у саламури – ређа се месо и со, налије вода и притисне тешким каменом. У саламуру се ставља месо са костима; сир и в*урда.* Свака кућа је обавезно остављала ракију и вино. У Држини се у *старо време* за зимницу припремала*: жива туршија у качетија (дрвена бурад) и у врчве. Вртена туршија: жута месната паприка се очисти.У шерпицу се стави сирће и свака парика се умочи у сирће. Извади се и сипа се 1–2 капи зејтина и мало белог лука и зејтина да се залије. Поређају се једна у другу. Остави се да пренећи. Да отпусти воду. Сутрадан се стављају у врчве. Залије се водом коју су паприке отпустииле.. Ета така!* У Расници су некада остављали само живу туршију и купус. Данас готово свако домаћинство припрема*: млевени парадајз, шарену салату, печене паприке, барене вртене: пекмез, орахе, лешнике, лук.* Ајвар су почели да праве седамдесетих година XX века. Прави се према следећем рецепту, *печене паприке се ољуште, самељу, и упрже на зејтину*[41]. У Блату данас у подруму чувају грожђе припремљено на следећи начин: *када се обере грожђе, припреми се угашен креч, растопи се. Грожђе се стави да стоји у кречу 10 мин. Извади се, добро опере, и сложи у врчве. Наспе се чистом водом. Овако припремљено грожђе може да стоји целу зиму*[42]. На овај начин је конзервисано само црно грожђе. Од шљива је прављена једна врста домаћег сирћета. Шљиве су остављане у хладној води да ферментирају. Добијена течност се користила као сирће.

У периоду осамдесетих и деведесетих година, у југозападним деловима општине Пирот под утицајем различитих медија, посебно телевизије и специјализованих часописа примењују се готово сви познати начини конзервисање воћа и поврћа. Последњих деценија XX века, поврће, месо, воће и полуприпремљена јела се замрзавају и тако чувају за коришћење изван

[40] У овим крајевима се узгаја од пре двадесетак година.
[41] Љиљана Николић.
[42] Александар и Љубинка Станковић.

сезоне. Замрзивачи су заменили традиционално конзервисање и остављање намирница за употребу зими. Замрзавање намирница је веома популаран и веома често примењиван начин конзервисања и чувања хране.

4. Свакодневна јела и јела у посебним приликама

4.1. Свакодневна јела

У пиротском крају припремају се следеће врсте јела:

- **каше и кашаста јела**
- **јела од поврћа**
- **хлеб и јела од брашна и теста**
- **колачи**

Кувана јела су припремана свакодневно. Шта ће се кувати зависило је првенствено од материјалног стања домаћинства. Јела су у зависности од доба године, сезоне послова и поштовања верских правила у вези с храном, припремана од свежих или конзервисаних намирница. Била су посна, припремљена без употребе масти и меса или мрсна – *блажна.*

Каше и кашаста јела су прављена од житарица, брашна, воћа, млека и од сира.

Каше су прављене од зрна пшенице и од зрна кукуруза. Од целих зрна пшенице припремано је кашасто јело ’пченица. Пре кувања пшенице било је неопходно да се зрно ослободи чврсте целулозне опне – да се склца у чутуру. Механички поступак се одвија у дрвеној посуди уз помоћ дрвеног тучка и из постепено додавање воде. Пшеница је спремна за кување када се зрна добро оперу, испирају се докле год вода не буде потпуно бистра. Након дугог кувања, када готово сва вода уври, кувана пшеница се добро измеша качамиљком или чуриљком, док се не добије јело чврсте компактне масе. Обавезно се остави се да одстоји. Каша се једе топла или хладна с топлим куваним млеком. На исти начин је пшеница припреман и за славу. У неким селима ово јело зову лупена пченица. Кукуруз у клипу или зрну куван је само на Мечкин дан и на Светог Андрију.

Од кукурузног брашна су прављени, *боза, каша*, *скроб и качамак.*

Боза[43] – *буза* је киселкасто освежавајуће пиће које се прави од кукурузног брашна. У пиротском крају је ово пиће, попут сурутке, уз додатак хлеба било главни оброк и једина храна многих, стога сам бозу сврстала у јела. У време поста била је основна храна у већини породица. Прављена је

[43] A. Škaljić, *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Sarajevo 1989, s. v. boza.

од кукурузног брашна и воде. Најједноставнији начин припремања бозе је да се смеша брашна и топле воде стави да ускисне преко ноћи. Већ, јутру боза је спремна за јело. Боза има резак и слаткаст укус. У Дојкинцима су је доскоро припремали на следећи начин, *загреје се вода у већем лонцу и у њу се разбрка кукурузно брашно. Склони се са ватре и остави да стоји цео дан. Увече се дода квасац. Поново се загреје до врења. Остави се да преноћи. Ујутру може да се једе*[44]. У селу Копривштица, *буза* је прављена и од трица од пшеничног брашна, воде и квасца. Прављена је само у сиромашним кућама[45].

Каша је јело које се прави од пшеничног или од кукурузног брашна, масти и воде. Чешће је прављена од кукурузног брашна. У селу Црноклиште су је правили од пшеничног – *чистог брашна,* на следећи начин, *у тигању се на масти пропржи празилук, дода му се се брашно. Када је пропржено дода му се хладна вода. Добро се измеша. Готово је када се згусне. Једе се са хлебом*[46]. Од кукурузног брашна се прави на исти начин, али без празилука, *напече се мас, и дода се морузно брашно. Пржи се док се одвоји мас.*

Скроб је ретка каша од воде и кукурузног брашна, мало посољена. *У мало котленце се стави вода и једна шака кукурузног брашна. Кад проври прелије се преко надробљеног хлеба и промеша.* Скроб се јео уз туршију[47]. У Брлогу је скроб припреман на овај начин, у*греје се вода, стави се морузно брашно и здроби се стар леб. Измеша се. Стави се кашика масти, ако се блажи, или кашика уља ако је пост. Куса се с дрвену кашику*[48].

Некада су **боза и скроб** били основна храна већине становника, нарочито у време поста. Често је то била и једина храна најсиромашнијих. У већини села више не праве ни бозу ни скроб.

Каше од воћа, *сливеница и вочће* и каше од поврћа се праве веома често. Прављене су у прошлости, а на исти начин се праве и данас. *Сливеница* или *киселица* је кашасто јело припремљено од свежих или од сувих домаћих шљива врсте јаралика – *јараљица,* воде и кукурузног брашна. Прави се тако што се у доста воде скува десетак шљива, па када се шљиве раскувају, постепено, уз стално и пажљиво мешање, дода им се кукурузно брашно. Често је у јело стављано и мање шљива. Ако су шљиве биле киселе, јело се заслађивало слатком водом у којој је куван корен шећерне репе – *комбасом*. Шећер се ретко користио. У ову ретку кашу могао је да се удроби и хлеб. Тако су радили у Дојкинцима. У већини сиромашних старопланинских домаћинстава *сливеница* је редовно припремана у време поста. У Црноклишту, Рагодешу и Сукову ово јело зову *киселица.*

---

[44] Пловдинка Петровић.
[45] Слободанка Најдановић.
[46] Миланка Цветковић.
[47] Бранка Голубовић и Летица Симић.
[48] Василија Лилић.

Вочће или ***воћке*** је врста компота. Прави се од сувог воћа. Најбоље *вочће* је од шљива и од мешаног воћа, јабука и крушака. Кува се зими. Једе се са хлебом[49]. Прави се и са додатком брашна, које се додаје тек толико да се течност згусне.

Качамак[50] **је јело од кукурузног –** *морузног* брашна и воде**.** Припрема се тако што се у кључалу и посољену воду нагло и одједном сипа цела количина брашна. Ставља се онолико шака брашна колико има људи. Снажно се меша дрвеном палицом – *качамилком*, док се масе потпуно не уједначи и док се не постигне одговарајућа густина. Качамак је у прошлости куван у великом бакарном котлу, најчешће за десетину и више душа. У време мрсних дана качамак се јео са киселим млеком, са спржом или са маслом, сиром или вурдом или је само преливан загрејаном машћу и алевом паприком. У селу Покревеник је некада прављен качамак од јечменог брашна[51]. ***Посипан качамак*** је качамак посут загрејаном машћу на којој је пропржен црни лук и алева паприка. *Посипан качамак* је и онај преливен растопљеним маслом. У Јеловици су понекада качамак посипали печеним семеном конопље или *склцаним* семеном тикве[52].

Млечна јела – каше од млека и сира, ***белмуж, овченик и млечница***

Белмуж је јело направљено загревањем младог овчјег сира, на маслу. Познато је сточарима широм Балкана. У Копривштици га домаћин и данас неки пут направи. На ово архаично јело заборавила је већина становника у старопланинским селима. Сећају га се и с подсмехом помињу само старији. Они који су га пробали кажу да је најбољи од овчјег, мада може да се направи и од крављег сира. Некада је прављен само на *појату* за *бачијаре* или су га они сами правили. У Дојкинцима генерација рођена тридесетих година ово јело зна само из приче старијих. Роса Мадић (1917), припада старијој генерацији, сећа се: *подсири се овчји сир и исцеди се сирење***.** *Насече се па се стави у* ***котле*** *од бакра. Стави се на ватру са маслом да се истопи. Дода се мало морузно брашно. Меша се дуго. Добро се упржи, да избије масло, па се куса*[53]. У Јеловици су ми рекли да још само Стојанка Ђорђевић прави белмуж. У Сињој Глави га још увек праве на бачији*, подсирено млеко се исцеди и загрева у котлу уз стално мешање, дода му се кукурузно брашно*. У Јеловици и Дојкинцима, назив *белмуж* примају са подсмехом, радије користе назив *пржено* То је јело од младог овчијег сира, које се постепено топи

[49] Перка Манчић.
[50] A. Škaljić, *нав. дело*, s. v. kačamak.
[51] Бранка Алексић.
[52] Смиљана Мадић.
[53] Роса Мадић.

на загрејаном маслу или масти[54]. Јело је готово када се маса уједначи. Једе се с качамаком. Јело припремљено на исти начин у Росомачу зову *овченик*[55]. У Сукову *белмуж* називају јело које се добије кувањем подкисељеног овчјег млека које се мало посоли[56].

Овченик је каша која настаје постепеним додавањем соли загрејаном овчијем млеку. Услед додатка соли млеко се згусне. Једе се док је топло уз качамак, или само, без ичега. Праве га у Пасјачу. У Сињој Глави се једе хладан, у *котле се закипи млеко. Посоли се и меша дрвеном кашиком. Када је средње густине, скине са ватре, охлади се и једе се хладно*[57].

Млечница је каша од млека и кукурузног брашна. Некада је припремана у Покрвенику, а још се припрема у Камику[58].

Јела од поврћа, салате, чорбе, кувана, печена, пржена и јела с месом

Осим уобичајених салата од сезонског или конзервисаног поврћа, салате се најчешће праве су *љутеница*, *трљеница и мезе.* Праве се од црног или белог лука и празилука. Постоје извесне локалне варијанте у називима или начину прављења салата. Осим зачина, соли или сирћета обавезан додатак салатама је сува или печена паприка.

Љутеница је од црног лука и црвене суве, *разбарене* паприке. Лук се исече на ребарца, а паприка на крупније комаде. Посоли се и промеша. Тако је праве у Дојкинцима. У Брлогу додају још и ситно насецкан празилук.

Угризена љутеница се припрема од барене црвене паприке и празилука. Зачињена је сољу и уљем. Обари се црвена сува паприка, насече се и дода јој се ситно насечен празилук. Посоли се и остави мало да угризе – ферментира[59].

Перјаница је салата од зелених делова празилука – зеленог лука. Нареже се зелено перје, дода се паприка, посоли се.

Мезе је салата која се прави од сирћета, воде и белог лука. Једе се лети за време великих врућина приликом обављања пољских радова. Једе се са хлебом.

Таратор се припрема од сирћета, белог лука, паприке и хладне воде и соли. Може да се дода и краставац. *Истуца се у застругу бели лук, стави се со и оцат – винско сирће, може и један краставац.* Као и мезе прави се у време летњих врућина.

---

[54] Смиљана Мадић.
[55] Моравка Ђорђевић.
[56] Душан Спасојевић.
[57] Слободанка Јотић.
[58] Бранка Алексић.
[59] Марија Илић.

Чорбе су прављене од печурака, свежег и киселог поврћа. За прављење чорби, у сезони су коришћене свеже, а зими суве гљиве. Гљива скрипац – скрип`ц и челединка се користе за прављање чорбе. У Дојкинцима сам забележила: гљиве се налију водом да плива. На масти се у тигању пропржи лук, дода му се брашно и паприка-алева. Налије се у чорбу да цвркне. Може да се дода и мало пиринча. Стави се 1–2 кашике киселог млека, или пресно млеко са јајетом (кад се склони са ватре)[60]. Чорбе су прављене и од самониклог биља, најчешће од коприве – покриве и листа репе – цвекло. Прављене су од свих врста поврћа, младог боба и младог пасуља, сочива – леће. Највише од пасуља, купуса и кромпира. Чорба је прављена и од киселог купуса и од расола – сока. **Зеље** је чорбасто јело од киселог купуса, а покриве – чорба од коприве. Уберу се младе коприве, рано ујутро. Попаре се, па се кувају са белим луком, паприком и брашном. Кад је скувана, уситни се ћуркалом. Јела се са качамаком[61].

Када се не пости и када се има масла, јаја или меса, чорбе су биле мрсне – блажне. Додавано им је јаје, кисело млеко и запршка од масти или масла, пшеничног – чистог брашна и млевене – ситне паприке. У запршку може да се дода и лук[62].

Од поврћа су кувана разноврсна посна и мрсна варива. Осим купуса и пасуља, припремани су *ђувеч*, у рерни запечено јело од кромпира и другог поврћа коме се дода пиринач. Ђувеч је у Сукову прављен на овај начин, *лук пропржен, кромпир исечен на коцкице, пиринач, алева паприка, парадајз, со. Када је без меса, наспе се вода и укрчка се.* Прављен је и ђувеч са пасуљем, затим, *јанија*. ***Јанија*** или *лозјарска јанија,* је врста јела од дебелог овчијег меса које се изрезано на комаде, пржи са црвеним луком. Налије се водом и вари се[63]. Ово јело се припрема с јесени. Главно је јело приликом бербе грожђа – *грожђобера.* Куваном јелу се дода запршка од брашна, лука и паприке. ***С маст, са зејтин, лук, брашно, црвени парадајз, пипер, алева паприка. Паклама*** је јело од свих врста лука. Припрема се од мањих целих главица приближно једнаке величине[64]. **Пуњене паприке** – суве црвене паприке се пуне различитим надевима, пиринчем, купусом, пасуљем, месом. Пуњене су и орасима, *стуцају се ораси у* ***чутури,*** *размути се са врућом водом, дода се лук и со. Истрља се, дода се зејтин, мало пиринча.* Пре употребе суве црвене паприке се на кратко прокувају у топлој води, или се само потопе да неко време одстоје у топлој води. За припремање салата, сува црвена паприка се кратко испече на плотни шпорета, а потом се измрви у ступи.

---

[60] Марија Илић.
[61] Љубинка Гоцић.
[62] Тодорка Манчић.
[63] А. Шкаљић, *нав. дело*, s.v. *janija.*
[64] Весна Лилић.

Пржена јела у пиротском крају једним именом зову *прженија*. Најчешће се спрема од лука и јаја. Данас се за пржење намирница користи свињска маст или уље. Раније се више користило масло. Лети се пржи свеже поврће, паприка и парадајз, а зими поврће из туршије.

Јела с месом. Јела су припремана са свежим или са сувим месом, кувана су или печена. Прављена су са кромпиром или са пиринчем, било да су печена у рерни, или да су кувана, с купусом, пасуљем кромпиром.

Хлеб, јела од брашна и теста, колачи

Хлеб је испечена смеша од пшеничног брашна, квасца, воде и соли. У пиротском крају, најчешће је називају леб, вршњак или вурњак. У овом крају се од давнина припрема неколико врста квасних и бесквасних (без употребе квасца) пшеничних и кукурузних хлебова. У сиромашним породицама прављена је рженица, хлеб од ражаног брашна. Био је то леба од најмрко жито, *црн `леба*. Хлеб – *'леба у црепње*, је до после Другог светског рата прављен од ражаног брашна. Пшенично брашно је почело више да се користи после. Хлеб је мешен и печен једном недељно, или једном у десет дана. У бројнијим домаћинствима прављено и по десетину и више хлебова.

У прошлости је осим ових било још и јечменог и ражаног, као и хлеба који се месио од мешавине пшеничног – чистог и брашна других житарица. Најчешће је пшеничном брашну додавано брашно од овса и ражи. У Дојкинцима је пре Другог светског рата прављен и јечмени хлеб[65].

Разлози због којих је пшенично брашно мешано са брашном других житарица или због којих су му додавани неки други састојци, били су првенствено економски. такође је разлог било и то што је пшеница слабије успевала у планинским крајевима. Кромпир је додаван пшеничном брашну, да би хлеб задржао влажност и дуже остао свеж. Кувани кромпир је стављан у квасац да надође. На две трећине пшеничног брашна додавана је 1/3 кромпира. Овас или трава гајтаника – *ливадар* је додавана ради економичније потрошње. Она је бојила тесто у тамно. У хлебно тесто умешено од пшеничног – *чистог* брашна, у Брлогу су додавали брашно овса. Овас је додаван *да га пререже*, да се мање поједе.

Обавезан додатак приликом прављења хлеба, био је квасац. У пиротском крају осим куповног, који се данас највише користи, у неким селима жене користе квасац који саме праве. Раније је као квасац за прављење хлеба коришћен мали комад хлебног теста, редовно остављан од претходног мешења. Чуван је у земљаној посуди – *грнету*. У Росомачу су квасац правили од хмеља и липе, *у течност у којој су куване ове биљке, подмеси се пшенично брашно. Размеси се на даску, исече на парчиће, осуши и чува у*

[65] Марија Илић.

платненој торбици на сувом и хладном месту[66]. У Рсовцима су квасац правили на сличан начин, *обаре се зрна пасуља и цвет липе. Процеди се и том водом се замеси тесто које када се осуши домаћица користи као квасац.* Зову га *квасац од хмеља*. Скува се семе хмеља у води, па се у тој течности умеси пшенично брашно. Тесто се мало просуши. Чашом се ваде мале погачице и од њих се формирају куглице. Суше се на промајном месту. Чува се у платненој врећи на хладном и тамном месту. Квасац се у кућној радиности правио и у домаћинствима у Присјану, *скува се липа – лист, мало пасуља, морузно зрно, – ћипне* се *мало, и том водом се замеси тесто од претходног мешења. Одстоји 24 сата да доспе. Тврдо се замеси и иструни. Суши се у хладовини*[67]. У Блату је такође прављен квасац, *куван је хмељ, са липом и мало јечма*[68]. Овако припремљен квасац се користио за пшенични и за кукурузни хлеб.

Хлеб је печен на отвореном огњишту, потом у хлебним пећима, а данас се највише једе куповни хлеб. Купује се у продавницама прехрамбене робе или у пекарама, државним или бројним приватним. У прошлости је печен у црепуљи – црепњи, испод вршника. У Росомачу су ми рекли да је нека баба Јерина пекла хлеб у црепуљи на отвореном огњишту – вршњак, све до своје смрти осамдесетих година двадесетог века[69].

Хлеб је печен у хлебној пећи – *вурњи.* Тесто је стављано у црепуљу-*црепњу од земље* и покривано вршником (металним). Пре него што се тесто стави у посуде, црепња и вршник се добро загреју – *напече се*. *Пепељаш* је хлеб испечен у врелом пепелу и жару отворене ватре. То је мањи хлеб неправилног округлог облика. Обично је прављен за децу, сваком по неколико комада. Прављен је на Божић и за Игњатов дан.

У пиротском крају су прављена и јела од старог хлеба. Осим што су стари хлеб дробили у бозу, расо, комбас, сливеницу, млеко и чорбе, од старог хлеба је припремано и неколико једноставних јела. То су, головар, попара, мачкан и скроб.

Головар је најједноставније јело. Прави се од хлеба и воде којој се дода со и туцана паприка. Кад вода са зачинима проври дода јој се хлеб или се хлеб прелије врелом водом. Попара се прави од хлеба и воде. Комади старог хлеба се попаре врелом водом, дода им се немасни сир, вурда или се само запржи машћу. Мачкан је јело које је прављено само за децу. У тигању се загреје маст, надроби се хлеб и дода му се немасни сир – вурда. Скроб је јело справљано од брашна и воде.

---

[66] Светиславка Савић.
[67] Јелисавка Митић.
[68] Љубинка Станковић.
[69] Драгић Милинка.

Јела од брашна и теста

Најчешће прављен бесквасни хлеб од брашна, пшеничног или кукурузног и воде јесте погача. Од пшеничног брашна су, обзиром на употребу квасца, прављене две врсте погача: пресне и киселе погаче. Прве се праве без квасца, а за нарастање теста, користи се сода бикарбона.

У пиротском крају се прави неколико врста погача: стругана погача која је печена директно у ожегу (пепелу). „Од ње нема да те боли мешина.“ Кравајче је погача мања од хлеба. Још је зову подлазак и пепељаш. То су мањи хлебови печени у жару и пепелу. Били су намењени деци.

Проја – *морузница* или ***моружњак*** је јело од кукурузног брашна и воде. Раније је *морузница* печена у *црепуљи*, на отвореном огњишту или у хлебној пећи – *вурњи.* Могла је да буде кисела[70] – *ћисела* или пресна. Кисела проја је прављена с додатком квасца, а пресна морузница, с додатком соде бикарбоне**.** Богдана Драгић (1911) из села Росомач је морузнице пекла у црепуљи до седамдесетих година XX века. У Росомачу су месили *живу проју*, без икаквих додатака, и *упржену проју*, с додатком црног лука и суве паприке који се претходно пропрже на масти. У Држини[71] праве проју – *моружњак од проино брашно.* Прави се на следећи начин, *брашно се замеси са `ладном водом. Дода се сир, јаја, со. Налије се један слој, па се запече под вршњак, потом се налије следећи слој, запече се, и тако редом док се не утроши припремљена количина теста***.**

Погача, пресна погача, пресна морузница, се меси од кукурузног брашна и воде, с додатком соде бикарбоне. Под вршником у црепњи у вурњи печене су до осамдесетих година XX века[72]. Правило је било да се погача ломи, не сече се.

Пита[73] или ***баница*** је јело које се прави од унапред припремљених кора које се надевају различитим надевима. У пиротском крају за ово јело користе оба назива, *пита и баница.* Како рекоше, *пита је више по градски, а баница по селски*. Постоји неколико начина припремања кора, и неколико начина припремања пита. Према начину на који су направљене коре за питу – *обге*, пита је *сукана* или *растрзана.* **Коре – *обге, обђе*** се праве од мешавине пшеничног брашна и воде. Прављене су *сукане* коре, добијене растезањем теста уз помоћ дрвене оклагије – *расукаљке* и *растрзане* коре*,* добијане постепеним растезањем теста рукама до жељене дебљине. Сукане коре су дебље од растрзаних. Тесто се растањи кружно, до пречника црепуље, потом се мало запече на црепуљи (касније су печене на плотни шпорета). Правило се по десетину, па и више десетина кора. За једну питу је било потребно 10–15

[70] Моравка Ђорђевић.

[71] Мирослава Савић.

[72] Богдана Драгић.

[73] Пита је грчка реч за јело од кора – јуфки и разних надева. Прави се на два начина: савијањем у ролну – савијача или гужвара и полагањем (полаганица).

кора, зависно од броја укућана. Готове коре се надевају сиром и јајима, слатким и киселим купусом – *зељем*, тиквом или кромпиром. Коре су мазане машћу или растопљеним маслом, потом су надеване. Ако су коре растањене оклагијом – *сукане*, и баница се зове *сукана,* а уколико је тесто само растезано рукама – *разтрзано*, *баница* је *разтрзана*. Када се растањено тесто након надевања увије у ролну и спирално савије и сложи у кружну тепсију, пита је *навивана.* Зависно од тога чиме су коре надевене – *налагане,* пита је могла бити *баница,* када је са сиром, *зељаник,* када је с купусом, *тиквеник,* с бундевом.

Старији облик пите је *сукана баница.* Прави се слагањем дебљих кора, кружног облика. Коре су претходно мало запечене на *вршнику* или на плотни шпорета. Слажу се једна на другу. Новији облици пите су *растрзане* и *навиване*, пите које се праве од танко растањеног теста. Ивице кора од дебљег теста се одстране и формирају се мање погаче које се испеку на грејној плочи штедњака, или у жару пепела. Вруће мирисне мале погаче даване су деци која су им се веома радовала. По надевању кора се пажљиво слаже у круг. Пеку се у тепсији у рерни. Раније су печене у црепуљи испод *вршника* у жару огњишта или у хлебној пећи. Најслађе коре су биле од ***брицу*** *– врста пшенице.* То је сорта пшенице која тражи већу надморску висину. Раније је гајена у Горњем Високу.

У Сукову је за време поста зељаник прављен на следећи начин, набере се **штављак –** дивље цвекло, исецка се и попари врелом водом (направи се резанац). Замеси се тесто. Осучу се две обге. У тепсију се стави једна обга одоздо, у средину се стави резанац. Друга обга се стави одозго[74]. У време мрсних дана резанац се помеша с киселим млеком. Печен је у бакарној тепсији на огњишту, у „ђувечу“.

У селима Росомачу и Сопоту прављене су само сукане банице. Коре се нису развлачиле – *разтрзале*[75]. У Држини су правили кажу, б*аницу (пита је по селски)* са сиром, *сукану.* Коре се *сучу* – растање оклагијом до жељене дебљине*, потом се напрскају растопљеном машћу и филују мешавином сира и јаја.* Прављена је и растрзана баница.

Налагана баница је прављена на следећи начин, замеси се тесто. Направе се три краваја и оставе да стоје. Сучу се коре. Преклопи се и намаже растопљеном машћу. Налаже се јајима и сиром. Налагана је најбоља. Баница може да се налаже спанаћем, купусом киселим, пресним (потребно је да се претходно испржи), ренданом тиквом. Тиквеник је прављен на следећи начин, умесе се три краваја. Тесто се расуче широко. Младу тикву ситно насецкати, посолити, исцедити. Растопљену маст, тикву и мало гриза посути по тесту. Пажљиво уз помоћ чаршава увити тесто у ролну у кружно сложити у тепсију у којој ће се пећи[76].

---

[74] Душан Александра Спасојевић.
[75] Светиславка Савић.
[76] Каја Златановић.

Колачи

У пиротским селима колачи су прављени у југозападном делу општине. Конзумирани су као десерт после бољег ручка или као ужина или јутарњи оброк. Колачи, као десерт на крају свечаног ручка служени су гостима у имућнијим кућама, а штрудла је прављена деци за доручак и ужину. У Блату су у породици Ранчић пре Другог светског рата за децу месили: *штрудлу, гурабије, галете у машици*[77] *и ружице*[78]. Штрудла се правила у неколико тепсија и трајала је по недељу дана. ***За штрудлу се у млеку размути*** *квасац и 3 јаја. Остави се да ускисне, потом се дода још 6 јаја. Замеси се пшеничним брашном. Дода се маст. Тесто се подели на мање погаче – краваје. Сваки кравај се расуче, намаже се џемом од шљива или кајсија, увије се и ређа у тепсије. У сваку тепсију се ставе 3–4 штрудле. Напали се* ***вурња*** *и поређа се 4–5 тепсија. Гурабије* се праве на следећи начин, *измути се маст и 500 гр шећера. Измути се 4 јаја. Умеси се са брашном. Стави се на* ***круг.*** *Расуче се па се модлом ваде* ***лутке*** *и разни други облици. Чувало се у дрвеним* ***копањама.*** *Једе се док има.* **Галете** се праве од брашна, масти, јаја и млека. ***Ружице*** праве од брашна, јаја и млека. *Место млека може вода. Умеси се тесто мало гушће од палачинки. Вади се металним калупом разних облика*[79].

У имућнијим кућама у Сукову тридесетих година XX века, после свечаног ручка, колачи су били обавезни. Домаћица у породици Игић, после вечере је гостима служила торту са орасима и розели торту[80]. У Расници су торте обавезне за славски и свадбарски ручак, данас као и у прошлости. Прављене су једноставно: умеси се слатко тесто од брашна и јаја – *патишпањ,* потом се *се замаже с пудинг и посоли сас ораси*[81]. У Пасјачу се прави торта од 12 јаја, шећера и брашна. Обавезно се прави и за сеоску славу Светог Илију. Прављене су и друге врста колача. Од јаја, брашна и свињске масти прављени су ***колачи на машину*** и ***ванилице.*** У тесто за колаче на машину додавана је сода бикарбона***. Ванилице се*** *ваде ракијском чашом. Спајају се пекмезом по две и уваљају се у кристал шећер.* ***Колачи на машину*** су почели да се месе за време Бугара (1941–1945).

4.2. Јела у посебним приликама

У сеоском начину живота посебне прилике су различити празници поводом годишњих и породичних обичаја, а посебне прилике су и када се

[77] Справа од ливеног гвожђа, занатске израде у којој су печени колачи.
[78] Месила их је баба Љубинке Станковић, Тодора Ранчић, умрла 1947.
[79] Љубинка Станковић.
[80] Олга Златковић.
[81] Љиљана Мијалковић.

обављају различити сезонски послови. Исхрана о верским и годишњим празницима подразумевала је осим верских, и поштовање одређених правила у вези са исхраном. Обредна храна је присутна у свим важнијим моментима људског века и прати их од рођења до смрти[82]. Тако су и поводом божићних празника који укључују осим Божића и Бадње вече, обредном праксом одређена и правила у вези са исхраном. Основно верско правило у вези са исхраном које је поштовано и у социјалистичком периоду било је припремање посних јела, средом и петком, на Бадњи дан и Бадње вече, и примена одређених ритуала и магијских радњи у складу с обичајном праксом. На Бадње вече осим што је припремана посна храна, прављене су и специјалне врсте обредног хлеба – *чесница* или *колач,* и неколико врста других обредних хлебова.

У овом одељку ће бити речи о обредним јелима која се обавезно припремају на поједине празнике током године: за Бадње вече, Божић, Покладе, Велики четвртак, Велики петак, Ускрс, Крсну славу.

У прошлости се у току године много постило. Осим недељних постова средом и петком, током године су била четири велика поста: божићни, ускршњи, петровдански и госпојински. Међутим, није се постило само из верских разлога. *Постило* се и због немаштине. У дане поста, исхрана се сводила на неколико јела. У Сукову су јели проју и качамак и оно што се нађе у пољу (*киселац*, *цревмуж-дивљи бели лук), љутеницу* са качамаком или пројом, *вочће*[83]*, компот од пиротске модрице,* чорбу од шљиве јаралике – *киселица.* Слично је било и у другим пиротским селима.

Највише су се јеле каше од кукурузног и пшеничног брашна, *буза и скроб.* Додаван им је пшенични или кукурузни хлеб – *моружњак*, затим проја, каше од брашна и шљива – *сливеница,* чорбе и варива од поврћа, најчешће од пасуља, купуса – *зеља* и кромпира. Хлеб се јео са салатама, *љутеницом,* луком и салатама од паприке и празилука као самосталан оброк. Хлеб је дробљен у расо – *сок и бозу.* Од старог хлеба је прављен *головар*[84]*. Паприке су пуњене пиринчем, купусом, кромпиром и луком. Јео се качамак с луком и сувом паприком пропрженим на уљу. У имућнијим кућама у Росомачу као и у другим селима, за време поста су припремана варива од пасуља, леће, бузе*, компот-*вочће*, туршија, расо – *сок*, качамак и паприка. Куване су посне чорбе од кромпира и купуса.

У време мрсних дана у сиромашним кућама планинских крајева североисточног дела општине, а већина их је била сиромашна, храна је била готово иста као у време поста. Јела припремана у време мрсних – *благих* дана нису се много разликовала од јела припреманих за време поста. У богатијим кућама, у Јеловици деца су се радовала када дође *вурша* – седмица у којој се не пости ни један дан, када се праве *манџе* за благе дане, *блажна јела,*

[82] Др Сребрица Кнежевић, *Обредна храна Срба,* 71.
[83] Душан Спасојевић.
[84] Моравка Ђорђевић.

чорбаст или густ пасуљ-*в'суљ* запржен с маслом, машћу или лојем, ђувеч с кромпиром, качамак са чварцима, варива с месом, када се једе суво свињско месо – *шушенице,* кромпир печен с месом, чорба, *јанија, ђувеч* с пасуљом, пасуљ са зељем запржен с машћу, кромпир – *ткан*, пасуљ – *васуљ – ткан, к'лцано* жито с млеком, пита од сира са јајима[85].

У планинским селима исхрана о празницима се разликује од свакодневне, првенствено по количини хране која се припрема. Обично се празнична трпеза састоји од неколико различитих јела, и од свакодневне се разликује поштовање одређене обичајне праксе. У традиционалној култури исхране то подразумева и припремање одговарајућих обредних јела. Тако је било у прошлости, а тако је и данас. Обредна пракса се разликује према степену очуваности. У традиционалној култури исхране то се манифестује тако да се и обредна јела разликују према облицима и свом присуству у тој пракси. У планинским селима она су у годишњим и породичним празницима сачувана у елементарном и аутентичном облику, док су у другим селима измењена или потпуно нестала. У појединим селима сачувана су у потпуно измењеној форми, задржавши само назив.

Обредна јела и пића

У време годишњих светковина, пре свега за време божићних, ускршњих и ђурђевданских празника, осим уобичајене обичајне и верске праксе, поштована су одређена правила у вези с храном. Заједничко им је поштовање поста, припремање посних и обредних јела и обредних хлебова. Обредну храну чине сви различити видови хране који се користи у циклусу годишњих и породичних обичаја. Специфичност јој је да се припрема једном у току године или циклично[86]. У време верских празника велика пажња је посвећивана празничној трпези. Правило је било да она буде богата, разноврсна, јер је то обично слутило обиље у току наступајуће године.[87]

На Бадњи дан, последњег дана вишенедељног поста у већини села прављена су посна варива од пасуља и купуса, пите од тикве и купуса и компот – *вочће*. Пита од тикве – *тиквеник је био обавезан*, као и компот – *вочће*[88]*,* затим постан пасуљ и ораси[89]. Прављене су и разне врсте других пита, нпр. *баница са млевени ораси.* У Крупцу се осим уобичајених посних

[85] Богдан Васић.

[86] Сребрица Кнежевић, *Обредна храна Срба*, Етноантрополошки проблеми, 9, Београд 1992, 71.

[87] Душан Бандић, *Народна религија Срба у 100 појмова*, Нолит, Београд 1991.

[88] Што се не поједе, момак сипа у флашу и чува до првог окупљања момака и девојака. Кад се окупе момци и девојке, момак отпије мало течности из флаше и која му се девојка допадне, мало је попрска садржајем из уста. Веровало се да ће та девојка после да јури за њим.

[89] Узму се 3 ораха. Истрља се између дланова. Сви укућани, прво домаћин, па онда сви редом. И каже се: „Ко краде да му крче црева“. Ти ораси се чувају до следеће године.

јела, *зељаника*, *вочћа* и посног пасуља, у новије време спрема и риба. Ораси и грожђе (сачувано од гроздобера) били су обавезни. У Пољској Ржани[90] тиквеник праве, *пола с тикве, пола с купус,* паприке пуњене орасима, купус, пасуљ бео и пребранац, рибу (куповни ослић и рибу из Нишаве), суву паприку пуњену зеленим луком, кромпиром и пиринчем. И **у** Расници се припрема исто**, *баница – посне, зељаник, посан купус, пасуљ, вочће.*** [91]

Био је обичај да се ујутру на Божић деца о*блаже,* да им се да поједу мало меса шумских птица које су звали *врапци.* Птице су пекли на ражњу или су их кували у сланој води. Одрасли су се *блажили* сиром, питом, сувим месом или храном која је остала од Бадње вечери. На Божић су се спремала *боља* јела, купус или пиринач са месом, печено месо, цигерица, *спржа,* густ купус са сувим месом, сир, печено месо, пуњена паприка, сарма од виновог листа, пита са сиром и обавезно *тиквеник, зељаник* и *вућке*[92].

Хлеб који се прави за годишње празнике у функцији је обреда. То је култни хлеб који се назива *чесница* или *колач*[93]. *Прављен је ради обезбеђивања плодности њива и стада, ради доброг здравља, општег благостања и напретка породице.*

О божићним празницима у свакој кући пиротског краја домаћица припрема чесницу и друге обредне хлебове, божићни колач – *шарену погачу* и *шарене '*лебове.

Називи за чесницу су, ***'лебче*** (Мали Суводол, Гњилан), *погачица са паром, кравај* (Држина) *пресна погача*, *погача, хлеб у који се ставља новчић* (Крупац)*, кравај с пару* (Пасјач). У већини пиротских села чесница је од бесквасног теста. Прави се од пшеничног брашна и воде, уз додатак соде бикарбоне. У тесто се, на крају мешења дода зрно пасуља, зрно жита, зрно кукуруза, дрвце и пара. Обликује се кружно, водећи рачуна да се на површини не виде зрна и пара. У Пасјачу се *чесница* прави од теста за коре од којих се прави божићни зељаник, мало теста се остави за чесницу – *кравај с пару. У* Височкој Ржани је у питу – *парцаву баницу* на Нову годину као у чесницу стављано зрно пшенице, кукуруза, дрвце – *шумка.* У Држини чесницу украсе церовом, а у Пасјачу храстовом гранчицом[94]. Домаћин куће за време божићног ручка свечано ломи и укућанима дели чесницу. У Пасјачу то чини домаћица. *Чесница* се дели према старини, најпре мушким а потом женским члановима породице. Према ономе шта се у чесници добије, предвиђало се је у ком послу ће се имати успеха.

За разлику од чеснице божићни колач – шарена погача и шарени 'лебови праве се од квасног теста. Колач је најчешће жртва прецима (божићни, славски, крсни, младенчићи и др.). За претке се спрема и о дући, као и у

[90] Мирослава Савић.

[91] Васић Богдан.

[92] Перка Манчић.

[93] Љубомир Андрејић, *Обредни хлебови (колачи) – Прилог библиографији о обредним колачима (хлебовима)* Гласник Етнографског музеја у Београду 41, Београд 1977, 253–319.

[94] Верица Николић.

свим случајевима када се верује у присуство предака (нпр. о свадби). Колач је, по правилу, од пшенице. Као жртву добијају га и домаће животиње (о Ђурђевдану, Божићу)[95].

Шарена ***погача*** и ***шарени 'лебови*** су божићни колачи који имају исто значење као чесница[96]. *Шарана* или *шарена погача* је обредни хлеб који се прави од пшеничног брашна, воде, соли и квасца. Округлог је облика. На горњој површини су модели од теста који симболизују укућане, сноп жита, стоку, кућу, њиву, змију, бачву[97]. Други облик чеснице је један од *шарених лебова наречен, кућа.* Украшен је разним фигурама од теста и у њу се ставља новчић. ***Шарени хлебови (погаче)*** су погаче од хлебног теста неправилног облика. Домаћица *нарече*, намени сваки хлеб посебно: ***кућа, њива, виноград, свиња, бачва, кртица – крт, поље***[98]**.** Праве се на Бадњи дан, а ујутру на Божић хлебови се носе у поље, у башту, обор, *крт* се носи у башту – *да крт не рије*. ***Кућа*** се разреже и раздели укућанима. Једе се на Божић.[99]

У Камику домаћица на Божић меси колач – шарени 'леб[100]**.** Колико укућана – домаћина, толико се стави куглица од теста на колач. Праве се и намењују редом, по старости, најпре свим мушким, па онда женским члановима домаћинства. Погача се уоквири – обиколи тестом и остави се несастављено, то су врата. Испред се стави мањи комад теста, то је куче. Умесе се још од истог комада теста крава, кокошке, свиње, и поље, крстине, гуја, крстине и сламчица у уста.[101]

У Малом Суводолу погача на коју се одозго ставе куглице од теста које представљају укућане и модел бачве називан је *овчарник.* На *бачви* се издуби рупа у коју, када се погача испече домаћица сипа мало вина. У време ручка, када се сви окупе, домаћин симболично испија вино из *бачве* и глуми да се напио. Кажу да су овај обичај наследили од својих старих. Упражњавали су га да би грожђе родило.

У Пасјачу[102] су правили ове шарене 'лебове: кућу, шталу, поље, кола, змију, краву, пиленце, прасенце. У Брлогу их на Бадњи дан праве неколико,

---

[95] Љубомир Андрејић, *нав. дело,* 253.

[96] Шпиро Кулишић, *Божићни хлебови,* Српски митолошки речник, Београд 1970, 36–38.

[97] Никола Пантелић, *Етнолошка грађа из Буџака*, Гласник Етнографског музеја 37, Београд 1974, 216.

[98] У Камику један од шарених хлебова *поље*, домаћин носи у њиву, понесе и суво месо – шушеницу, ракију и мало сламе. Сламу запали, седне, прекрсти се, попије мало ракије и поједе мало хлеба, а остатак издроби и разбаца около.

[99] Дивна Здравковић.

[100] Перка Манчић.

[101] Дивна Здравковић.

[102] Увече се стави слама на под. Стави се чаршав. Настављају се шарени лебови. Принесе се ракија и вино. Домаћин стави зељаник, кравај са пару, вино, свећу, тамјан. Стави на круг – дрвену даску са дршком и носи на труп, место где се секу дрва. Домаћин ока: Зове Богородицу на вечеру. Вечера за Христа. Лети да грмљавина иде у планину. Деца га чекају иза врата. И плаше деду. Домаћин се врати. Врати све на сламу. Све прекади и вечера се. Домаћица

кртица (да кртица не ријe земљу), крава, свиња. У Расници праве[103] кравај, `лебове, краву, коња, крстине-поље, овце. Ујутру се носе овцама да једу. Поље – змија се стави у силос од жита. У Гњилану су у домаћинству Манић правили бачву и њиву.

Осим обредних хлебова у пиротским селима на Бадњи дан и на Божић домаћице су правиле и мање хлебове углавном намењене деци. Прављени су од пшеничног брашна, воде и квасца. Има их две врсте. Они који се дају деци укућанима, и они који се даривају коледарима[104]. ***Подлазак*** је мали колачић који се даје деци ујутру на Бадњи дан у Височкој Ржани. У Малом Суводолу је обичај да по неколико ***кравајчића,*** малих хлебова округлог облика на Бадње вече дају деци. И у Брлогу на Божић свако дете добије по неколико малих хлебова испечених у врелом пепелу и жару отворене ватре, ***пепељаша***. Хлепчић је неправилног округлог облика. Прављен је и за Игњатов дан. ***Коврждани*** су мали хлебови у облику отворене осмице који су давани коледарима у Малом Суводолу и Гњилану. У Гњилану домаћице месе мале колаче **у** облику отворене осмице, ***ковржданe***, са спирално увијеним тестом – *цветићем* у средини. Намењен је такође коледарима. Дарује се сваком детету које учествује у коледарској поворци.

Ускрс – ***Велик ден*** је празник за који су везани древни обичаји, и бројни магијски ритуали. Уз Божић, Ускрс се сматра највећим црквеним празником. Што се тиче хране обележавају га следећи елементи: бојење јаја, јела припремљена од пролећног биља, обредни хлебови и печеница. Претходи му седам недеља поста. *На тај дан свако је домаћинство приређивало свечани ручак. Сви су се трудили да ручак буде богат и разноврстан. Иако је неретко био у време највеће оскудице. Људи су се сналазили како су знали и умели. На трпези су се морали наћи посебни обредни колачи и ускршња печеница, обично овца или прасе*[105].

Свака домаћица боји јаја – **перашке** и меси за кума хлеб – **ћурек.** Јагње се пече на ражњу. Прави се пита – баница и зељаник од ливадског зеља. Јело се ко какво има, купус с месом, кромпир и месо, обично се не кува јело. Руча се на ливади. Простре се вунена простирка – црга или платнени чаршав. Једе се на појати[106].

Јаја која се фарбају за Ускрс зову се *перашке*. Раније су их фарбали искључиво у луковини, а понеко је користио кукурек за жуту и коприву за зелену боју. Данас се јаја фарбају куповним бојама. Боји се десетина јаја, и она су намењена укућанима, најчешће деци, и деци у кумовској породици која се редовно посећује у време ускршњих празника. Прво се боји црвено

разломи кравај. Домаћин скрши кућу, и кола се сломе. Вечерамо. Прасе, кокошка и штала се кољу, само се пресече. Поље и змија се оставе цели.

[103] Љиљана Мијалковић.

[104] Коледари су групе (младића) који су на Бадњи дан ишли од куће до куће и певали коледарске песме за плодност.

[105] Драгољуб Златковић, *Ђурђевдан у пиротском крају*, Пиротски зборник, 1998, 65.

[106] Криса Лилић.

јаје. Оно се на Ђурђев дан ставља испод ведра у које се музу овце. Умеси се и мали хлеб – ***кравајчек.*** Ископа се рупа и ту се закопа хлеб и јаје.

Куму се на дар обавезно носи погача – *ћурек* или *кравај*. Деци се поклањају мањи хлебови и обавезно фарбана јаја – *перашке. У госте се донесе онолико перашки колико је душа у кући*[107].

Од квасног теста прављене су две врсте ускршњих обредних хлебова. Округли већи хлеб, који се назива ***колач, погача***, ***јајчаник, хлеб сас јаја, јајчар, леба*** намењен укућанима, и мањи хлепчићи које зову, ***колач***, ***колач с перашком, кравај с перашком*** и ***јајченик*** којих је прављено више комада, а намењивани су деци. *Јајчаник* се меси од од пшеничног брашна и има обично једно јаје на средини. У неким селима су на овај хлеб стављали и више јаја. У Височким селима стављано је једно јаје, а у селима Пасјач, Присјан, Гњилан и Камик, више јаја, а најчешће три. У Пасјачу на Ускрс месе три погаче – *'леба*. Једну са пет, другу са три и трећу на коју ставе једно јаје[108]. Сви хлебови су исте величине и једу се наредна три дана. У Гњилану су стављана по три јаја – *перашке*[109] на ускршњи хлеб. У Камику су такође стављали три јаја, од којих је средње обавезно било црвено[110]. Јајчаник се спрема у суботу.

Друга врста ускршњег обредног хлеба је мањи хлеб. Прављен је у селима, Брлог, Дојкинци, Росомач, Рсовци, Јеловица и Мали Суводол. Прављено их је по више комада. У већини Височких села били су различитог облика за мушку и за женску децу. За мушку децу је прављен хлепчић у облику отворене осмице, а за женску у облику несастављеног слова О чији су крајеви окренути споља. Тесто око јајета је могло да буде обликовано и на други начин. На пример у селу Росомач *јајченик* је хлепчић округлог облика с јајетом на средини. Хлепчић је прављен и тако што се јаје уоквири – *обиколи* тестом[111]. У неким селима су такође прављени хлепчићи – *колачи* намењени женској и мушкој деци, али на њих нису стављали јаја. Колач за мушку децу је у облику отворене осмице, а за женску децу је прављено ***сукарче,*** мали округли хлепчић направљен од спирално увијеног теста. У Великом Суводолу јајчаник праве на следећи начин, *насуче се тесто, савије се један или два круга и перашка се стави у средину.*[112] *Јајчаник*, хлепчић какав је прављен у Брогу био је округлог облика, са исеченим троуглом, имао је јаје у средини.

За Ђурђевдан, највећи празник сточара прављено је неколико врста обредних хлебова, *колач, 'леб, кравај с рупом*[113]*, колач са рогом и колач за прву мужу – премлазивање.*

---

[107] Шумадинка Спасић.

[108] Смиља Ставрић.

[109] Негослава Манић.

[110] Два необојена јаја се поједу, а црвено се чува до Ђурђевдана. То јаје се стави испод ведра кад се музу овце. По завршетку муже јаје се однесе у мравињак – *бробињало.*

[111] Дејана Ђорђевић.

[112] Костић Јелица.

[113] Д. Златковић, *нав. рад,* 84.

Колач или ***'леб*** је хлеб намењен укућанима. Месио се од квасног теста. Ношен је у цркву. Половина хлеба је давана попу. ***Колач са рогом*** је ритуални хлеб умешен од квасног теста. Тесто се формира у облик полулопте. Из непеченог, пресног колача исече се троугао чији је врх у средини, а основа на рубу погаче. Исечено тесто се обликује лоптасто и стави на средину колача. При исецању троугла, настали отвор – *рогови* се окрену према сунцу. У цркви се окрену према олтару[114]. Овакав колач је прављен у Дојкинцима. ***Колач за мужу, колач за промлазење***[115]***, кравај са рупом***[116] је хлеб прстенастог облика. Тесто се кружно формира и чашом се извади средина. У неким селима отвор направе прстом. Кроз кружни отвор се помузе прво млеко прве овце. После обављене муже даван је овци да га поједе. Понегде се практиковало да сви укућани пре главног оброка поједу по мало колача кроз који је помужена прва овца. Негде је био обичај да се овај колач изломи, раздели укућанима, а један комад да се да овци која прва изађе из тора.

На Ђурђевдан се за доручак обично јео качамак и млеко. После муже оваца у кући се спрема бољи ручак, испече се јагње, направи се *зељаник – од ливадског зеља,* напуни се *паприка*, насече се *свињско пушено месо, једе се кисело млеко* и *кувана пшеница, кувано млеко* и *сир*[117] Јагње се пече на ражњу (на појати) или код куће у црепуљи и вршнику. За Ђурђевдан се у Гњилану данас спрема, обавезно јагње са *подробицом* печено на ражњу[118]. *Подробица* је смеса која се направи од пиринча, исецканих црева и других изнутрица, зачињена мајчином душицом, сољу и бибером. Трбушна дупља јагњета се напуни овом смесом и затвори јагњећим ножицама. Обавезано је и прављена пита од ливадског зеља – ***зељаник.*** *Прави се још и пуњена паприка, чорбица.*

Обичај је био да се печено јагње, колач и сир носе у цркву. Свештеник све прекади и узме[119] од јагњета доњу чељуст и једну плећку, од сира одсече колико хоће, а од колача узме половину[120].

Последњи дан пред почетак поста називамо покладама. Највећи значај придавао се Белим (Великим, Ускршњим, Проштеним) покладама, које падају уочи ускршњег поста, најдужег и најстрожег поста у години. Функција обичаја била је верска. У свети велики пост требало је ући ритуално чист и ослобођен сваког греха[121]. За Беле покладе у пиротском крају праве се само **сирне банице** – пите са сиром. У народу се први дан у првој недељи

---

[114] Марија Илић.

[115] Љубица Ранчић.

[116] Јелисавка Митић.

[117] Спаска Поповић.

[118] Ражањ се носи у житно поље и тамо се побије, да жито не полегне.

[119] Већина испитаника није била задовољна сеоским поповима, па су углавном *баталили* попа.

[120] Био је обичај да се попу украде нешто од намирница које му се оставе. Обично су то из шале и ради забаве чинили момци.

[121] Д. Бандић, *наведени рад*.

ускршњег поста зове Чисти понедељак. На овај дан у свакој кући се месила пресна турта, хлеб направљен од брашна и воде с додатком соли и соде. Печен је одмах, пошто се добро умеси. На почетку Поста, у већини кућа јело се само једном у току дана. Најчешће јело је био постан пасуљ или чорба. У Рсовцима су некада на овај дан правили чорбу од речних ракова[122].

Велики петак је дан када се обавезно постило**,** најраспрострањеније су биле забране у вези с јелом и пићем. Уздржавања су била знак сећања на Христове муке[123].

Сеоска слава или преслава је колективни сеоски народни обичај посвећен плодности усева. Централни догађај представља окупљање испред ’записа’, где је свештеник читао молитву. За породичну и сеоску славу обавезно се кува жито – пченица варена, и меси се погача **– кравај.** У Камику се прави колач – **свечарњак.** На славској трпези су била посна или мрсна јела у зависности од црквених правила. Прављена су уобичајена јела, пите, пуњене паприке, пасуљ ... У новије време кад се долази на славу доноси се погача сунцокрет. За славе у зимском периоду као што је Свети Никола у Великом Суводолу[124] праве се пихтије од боба, ’леб – колач, кувано жито – пченица, паприка пуњена киселим купусом, шарена салата, суве паприке пуњене свежим купусом, паприка пуњена луком и пиринчем, пасуљ светониколски, посне сармице – лук и пиринач. Данас праве обавезно, **пшеницу и млеко** и **мезет –** сир, јаја, суво месо, кисело млеко**.** Испече се прасе или јагње у **вурњу** или на ражњу. Направи се пита, пуњена паприка, сарма од виновог листа или од купуса. У Сињој глави за празник Тодорица ко има коња меси колач. Умеси се погача на коју се ставе 4 плоче-потковице од теста. Увече се колач прекади, пререже се и поједе[125].

На Благовести је мешен хлеб – *погача* и мањи хлебови – *кравајчићи*, *турте.* Ишло се *на појату*, код пастира – *овчара.* Млађи су брали дренове и врбове прутове. Ту на појати спремано је неко посно јело и сви су заједно ручали. У селу је прављена пита од купуса, пуњена сува паприка, мали хлебови – *кравајчићи***.**

У породичним обичајима се такође поштују нека правила у вези са исхраном, а подраазумевају осим устаљене обредне праксе и прављење обредних хлебова. Обредни хлебови се месе у најзначајнијим ситуацијама у животу појединца, приликом рођења, свадбе и смрти. Поменућу само нека правила у вези са исхраном и обредне хлебове везане за свадбене обичаје, Младенце, рођење и смрт.

У припремању хране која ће се јести на свадби учествовали су осим породице и рођака младенаца и комшије. Домаћини су припремали, месо, јела и колаче, а гости су доносили пите и погаче. Казивачи напомињу да је било

[122] Богдана Драгић.
[123] Д. Бандић, *нав. рад*, 322.
[124] Костић Јелица.
[125] Слободанка Потић.

важно да свадбена погача буде оивичена тестом – важно је погачу окружити да у породици не буде деобе[126].

У Крупцу[127] су за свадбе до новијих дана правили следећа јела: пуњену паприку, сарму, кисели купус са свињским месом, суво месо – *пушено месо*, динстану овчетину, печено прасе. Сада се праве пљескавице и кобасице. На трпезу се износи *вурда*, качкаваљ, суво месо и колачи. У новије време припремају за ***мезет***, кисело млеко, туршију, сир, јаја, обавезно супу и кувана јела**,** пуњену паприку, подварак, затим свињско и јагњеће печење или печене батаке и на крају колаче, *селске, обичне.* Праве се просте торте и обланде и патишпањ – за коју кажу да је *најбоља торта*. У новије време гости на свадбу доносе погачу *сунцокрет*. Некада је у Расници[128] свадбарски јеловник садржавао, пите са сиром, пуњене паприке с месом, сарму од виновог листа и јагњеће печење. Однедавно су свадбе почели да праве у кафани у Пироту. Наручи се роштиљ и салата[129].

За свадбена весеља у различитим крајевима пиротског краја мешено је неколико врста хлебова и погача.

Косичњак је погача коју меси ***лада*** на *Ладин дан*[130]. Меси се од киселог теста, у петак вече пре свадбе. Погача се *разбаца* (изломи се) за омладину, за неудате и неожењене. Мали комадић овог хлеба се да и овци која неће да доји јагње. Меси се велика погача за неудате и неожењене, на омладинском весељу, у понедељак о *врсне госје*. У Гњилану се меси ***косичњак***[131]**,** хлеб од пресног теста. Узме га барјактар када сватови дођу по младу. Умесе га младини, од воде у којој се окупала невеста. Кад изведу младу, колач сакрије. После се да сватовима. Посебно је било важно да од ове погаче једно парче узме жена нероткиња. ***Ставеница*** је погача од бесквасног теста. На свадби је ломе очеви младенаца. Правили су је у Рсовцима. У селима Росомач и Височка Ржана за свадбени ручак обавезно је прављен ***колач за кума.***

У Јеловици је доскоро поштован обичај да се у прву посету породиљи и новорођенчету **– *на бабине,*** носе дарови**, *кравај* –** мала погачица, метална пара, мало соли и шећера и бели и црвени лук[132]. Исто је практиковано и у осталим пиротским селима. За прву посету породиљи и новорођенчету мешен је мали пшенични хлеб *кравај* или *турта***.** У Расници се на бабине носе *кравајак,* постан сир, црни лук и со и пресна погача. Стави се у крпу, завеже и тако носи. Мајка треба да узме од свега по мало да би имала млека да доји новорођенче.

У свим селима пиротске општине на Младенце, 21. марта, за црквени празник Четрдесет мученика у свим домаћинствима жене су месиле 40

---

[126] Љубинка Станковић.
[127] Љиљана Минковић.
[128] Љиљана Мијалковић.
[129] Мица Пејчић.
[130] Драгољуб Златковић, *Лада, предсвадбени обичај у Горњем Високу,* рукопис.
[131] Негослава Манић.
[132] Смиљана Мадић.

малих хлебова – *младенчића.* У многим селима и данас тако траде. Ове обредне колаче називају још и *турта на младенци, турта, кравајци, кравајци с медом*, *медени кравајци*. Мешени су од пшеничног – *чистог* брашна, воде и квасца. Мазани су медом или шећерном водицом, украшавани малим неправилно распоређеним концентричним круговима[133]. Кругови су утискиваним стабљиком зове или дреновим штапићем. У рано јутро, пре свитања деца су ове хлебове разносила по комшилуку. Било је уобичајено да се направи 40. комада, како се сећа старија генерација испитаника да је чинила у својој младости. У селима Висока у последње време жене месе само колико за комшије а понегде само онолико колико је потребно да се раздели комшијама и родбини. У Камику *младенчиће* шарају дреновом гранчицом. Правило је било да се то обавља у рано јутро, пре свитања**.**

Храна има одговарајуће место и у погребним обичајима. *За дању су припремана јела као за свадбу*[134]*,* разлика је била у томе што су се за оброк после сахране обавезно припремала три посна јела: пасуљ на густо, купус и кромпир на густо. Припремано је и *блажно,* пуњене паприке, сарма, пасуљ, јанија. Кува се месо, па се похује у јаја и врати се у воду у којој се месо кувало. У Крупцу се за дању обавезно припрема овчетина динстана с поврћем.

Јела у време косидбе, сетве, жетве, муже и стриже оваца.

У време **пољских радова** било да се одвијају у близини куће, у башти или на њиви, на појати или у пољу храна се није много разликовала од уобичајене. *Ко има свекрву, свекрва кува и доноси храну радницима у поље или на њиву. Носи је у џедилу или у корпи. Обавезно је то хлеб, сир и кисело млеко*[135].

У време косидбе у селу Дојкинци спавало се на ливади. Јео се качамак и кисело млеко, сир, скроб, ко шта има. У време жетве, жетеоцима се доносио кувани оброк, пасуљ, кромпир са машћу. У време муже, у прошлости је на бачији спреман *белмуж* и *ћобек*[136]. Као и у време стриже, на бачију се носило најбоље што се има за јело: пита, пуњена паприка. *Било је конкуренције, жене су се такмичиле која ће боље јело да направи*[137]. У Јеловици праве сукане банице, коље се јагње, прави се зељаник. У Гњилану[138] се спрема пуњена паприка, сармица од листа винове лозе, пиринач, банице, печено јагње, кисело млеко.

---

[133] Идентичан орнамент се налази на металним копчама за опанке из западне Србије, који припадају римској традицији. Занимљиво је да је црквени празник посвећен четрдесеторици мученика, који су по предању страдали римски војници.

[134] Љиљана Минковић.

[135] Десанка Милић.

[136] Ћобек је мала погача од сира која остане приликом прављења качкаваља.

[137] Пловдинка Петровић.

[138] Кристина Џунић.

У Брлогу се у августу и септембру у време пољских радова храна носила у поље и горе се и кувало. Поређају се бакрачи и у њима се кувају: пасуљ, кромпир, попара. Све се распореди у пет, шест и више група[139]. За време пољских радова, сетве, жетве и вршидбе једе се *спржа,* сир, пасуљ, боб (пихтије и куван као посно јело), грашак, скроб, проја – *морузница* или качамак и обавезно *таратор* салата од белог лука, чорбе од крушака из туршије. У новије време таратор се прави с водом и сирћетом. У Расници је у време пољских радова припремана чорба од ливадског зеља, пасуљ, паприке пуњене пиринчем и луком (празилуком), кисело млеко, сир, таратор је *обавезно ношен на њиву*. Кад се коси, косци спавају на ливади. Жене пласте и одлазе у село да донесу оброк[140]. Сви *пландују* на ливади, на њиви[141]. У Пасјачу[142] у време пољских радова, оброке припрема најстарија снаја. Јетрве се смењују на недељу дана. Кувају купус с месом, ђувеч, пасуљ, чорбицу, кромпир, или пиринач. Пече се пиле или кокош.

Чобану се спреми: сир, кувано јаје, печена паприка. У овчарску торбу – *ј'нц'к* спреми му се сир и хлеб. Сир се стављао у дрвену посуду с поклопцем – *заструг* или се само умотавао у лист од тикве или купуса. Чобан је још носио со, туцану паприку, бели и црни лук. Када неко крене на дужи пут, или на рад, понесе и нешто за јело. Обично је то хлеб, комад сира и лук.

Пића

Пиротски крај обилује водом. Кроз територију ове општине протиче неколико река и бројни потоци. Бројни су и извори у овом крају. Бунар је имало готово свако село. Вода је са извора, потока или бунара, у селима средњег Високо до педесетих година XX века, доношена у куће и у њима чувана у дрвеним и земљаним посудама, бурилима и тестијама. У исту сврху коришћени су метални, а у новије време пластични судови. Вода је до седамдесетих година приликом обављања сезонских послова доношена на њиве и ливаде и ту је чувана у судовима направљеним од тикве. Данас користе стаклене и пластичне флаше. Казивачи истичу да је вода чувана у посудама од тикве остајала свежа и питка током целог дугог летњег дана.

У прошлости као и данас потрошња алкохолних пића је велика. Од алкохолних пића највише се троши вино, затим мека, мање љута ракија[143]. У пиротском крају је уобичајено да се алкохолна пића, ракија и вино користе свакодневно. Ракија се прави најчешће од шљива или од мешаног воћа, шљиве, јабуке и крушке. Раније је прављена и од дивљих плодова шљиве,

[139] Божурка Андоновић.
[140] Смиља Мадић.
[141] Моравка Ђорђевић.
[142] Смиља Ставрић.
[143] Др Миодраг Пејчић, *исто*, 55.

јабуке, крушке и трешње[144]. Данас се највише прави ракија од шљива. Пиво је више почело да се пије последњих деценија XX века.

У Великом Суводолу[145] било је уобичајено да се пре ручка пије ракија, а после ручка вино. Зими се пије врућа ракија, нарочито за Божић и славе. У југозападним низијским областима прави се *комињак*. Комињак је благо вино које се добије када се *исцеди* бело вино. У комину се сипа вода, дода се мало шећера, остави се да преври. Пије се свакодневно као вино и ракија, а нарочито за *свињокољ*.

Други безалкохолни напици, сок, чај и кафа користе се у новије време. Чај се одувек користио мање, и спорадично, и само из здравствених разлога. У Камику[146] најчешће кувају чајеве од липе и мајчине душице. Зову је и *бабина душица*. Понекад се чај прави и од цвета зове – *б'за* и листа коприве – *покриве.* Траве за чај се беру на Св. Јована – Биљобер 7. јула.

Данас је уобичајено да се госту скува кафа. Кафа је раније прављена од печеног зрна пшенице. *Пченица се прегори па се склца и просеје. Скува се и пије као црна кафа*[147]. Педесетих година су у Блату пекли и млели зрно наута и од њега правили напитак сличан кафи, звали су га кафа.

Б. ИСХРАНА ГРАДСКОГ СТАНОВНИШТВА

1. Опште карактеристике исхране у граду

Живот људи у граду одвија се према правилима социјалне групе којој појединац припада и између осталог одликује га непрестана изложеност променама. Промене настају услед динамике градског начина живота, и последица су утицаја различитих историјских, друштвених и културних прилика. Историју и културу XX века обележили су светски ратови, индустријализација, рат, политичка и економска криза и транзициони процеси деведесетих година. Ове промене су у многоме одредиле и живот људи на Балкану. Осим ратова који изазивају корените промене, као значајне за пиротски крај издвојила бих промене настале услед индустријализације земље у послератном социјалистичком периоду, педесетих и шездесетих година. Услед ових процеса у многоме је измењена социјална структура становништва пиротског краја. Велики број сељака је напустио своја имања и настанио се у Пироту и другим градовима, Белој Паланци, Димитровграду,

[144] Најдан Јеленковић.
[145] Костић Јелица.
[146] Перка Манчић.
[147] Ружа Петровић.

Нишу и Београду. У свакодневном животу дошло је до напуштања традиционалних и устаљених навика и прихватања савремених. Промене су се истовремено одвијале на селу и у граду, међутим промене у граду су се одвијале брже и радикалније.

Исхрана у граду одређена је пореклом, етничком, конфесионалном и социјалном припадношћу појединца, а превасходно његовим економским положајем. У народној култури пиротског краја, као и у култури исхране, која је њен саставни део, евидентни су културни елементи различитог порекла. То су елементи старобалканске, хеленске, словенске, оријенталне и европске провенијенције. У структури градске исхране препознају се у називима и врстама јела, начину њиховог припремања и конзумирања, у дневном распореду и садржају оброка. Наслеђени су или су примани и прихватани током вишевековне историје града Пирота.

2. Елементи традиционалног у исхрани градског становништва

У структури градске исхране осим традиционалних, у којима су доминантни сточарски, старобалкански и словенски али и оријентални елементи, присутни су и савремени елементи с доминантним европским обележјем. Традиционални елементи у свакодневној исхрани и у исхрани у посебним приликама препознају се као архаични културни елементи пореклом из старобалканске и старословенске културе и традиције, али и из оријенталне и грчке кухиње. Оријентални елементи се огледају у врстама и начину припремања јела. То су разне врсте пуњеног поврћа, пите и мусаке, а у начину припремања јела, то је завршавање процеса кувања печењем у рерни. Елементи традиционалне исхране доминантни су у исхрани градског становништва чије је порекло рурално. Осим порекла разлог томе је и то што је исхрана ове популације (руралне популације насељене у граду) у великој мери ослоњена на традиционалну храну домаће економије. Село је и главни снабдевач градске породице пољопривредним производима. Елементи традиционалног присутни су како у намирницама које се користе, тако и у врстама јела и садржају појединих оброка. Присутни су и у навикама у вези са исхраном. У свакодневној исхрани овог слоја градског становништва су вурда, шушенице, сир, поврће и воће, морузница, качамак, вочће. На божићној трпези редовно се налази, чесница – **погача са паром**[148]**, вочће** – компот (од шљива, сувих крушака, смокава) и пите, тиквеник и зељаник. За Ускрс се пече јагње, а за свако дете прави мали хлепчић – јајчаник са

[148] Укућанима је дели по старешинству домаћица.

неофарбаним или црвеним јајетом. За зимницу се између осталог оставља жива туршија, венци црвених паприка и суво воће[149].

3. Свакодневна јела и јела која се припремају у посебним приликама

У градским кућама се раније, за доручак у свакодневним приликама у време поста припремао *скроб и* качамак. Качамак се јео са пекмезом, расолом – *соком,* или је умакан – *топио* се у попарене млевене орахе. Мрсни доручак се састоји од качамака с млеком, *посипан* са сиром или чварцима. За доручак се још једе проја, кувано млеко, кисело млеко, сир или јаја. Свеже кувано млеко се солило. За благдане домаћица је за ручак кувала *јанију* – паприкаш са свињским, телећим или пилећим месом, сарму од листа рена, зеља или виновог листа, пилав или пиле на пиринчу. Према рецепту Христине Антић пилав се прави на следећи начин, *испржи се празилук и бело пилеће месо. Дода се и пропржи пиринач. Може да се сложи и цело мало пиле, а може и друго месо. Мало се побибери. Запече се у рерни. Пилав припремљен на овај начин „говори сто језика“.* Може да се припреми и овако: *једна главица црног лука се продинста. Дода се 1–2 шоље пиринча, и 3 шоље течности. Налије се супа од костију. Када се прави са телетином или јагњетином потребно је месо претходно прокувати. Месо се распореди по тепсији.Налије се супом у којој је месо прокувано. Само да проври и иде у рерну. Може да се нареже и шаргарепа. Варен пиринач није добар зато је препорука да се јела са пиринчем припремају у рерни.* За вечеру се обично јело оно што остане од ручка. Могло је да се узме и парче качкаваља или да се мало масла растопи у тањиру и да се у то умаче хлеб, дода се и алева паприка. Деца су добијала ужину, између ручка и вечере. Обично се на хлеб намаже пекмез или свињска маст. Маст се обавезно поспе алевом паприком.

Исхрану у посебним приликама илуструјемо с неколико, божићних, ускршњих и славских јеловника који се данас готово исто, као и генерацијама уназад, припремају и у угледним породицама Антић, Ђорђевић, Веселиновић, Златковић и Манчић[150].

Вечера коју за Бадње вече припема Христина Антић[151] чине следећа јела: посна сармица од паприке и виновог листа, пита од купуса, пасуљ пре-

[149] Марија Веселиновић.

[150] Захваљујем се свим казивачима, а нарочито господину Драгољубу Златковићу чијом љубазношћу сам дошла до ових казивача.

[151] Христина Антић, 1923. Рођена у Пироту. Завршила је гимназију и женску занатску школу. Отишла у пензију као шеф рачуноводства. Удала се 1946. године. Свекар, Миливоје Антић је био трговац. Имали су две радње и фабрику сапуна. Живела је у домаћинству са

бранац – *обавезно да година расте*, купус, туцан бели лук са зејтином и сирћетом, пита од тикве – *обавезно,* куване шљиве – *вочће*, ораси, јабуке, поморанџе, свеже и суво грожђе. Тако је и с ручком. Разлика је у томе што су се некада на Божић укућани *омрсили птичицама – да нам лето буде лако, да летимо.* Иначе ручак је данас као и раније, био *обичан*, чорба, сарма од купуса, подварак са свињским или ћурећим месом, печено прасе – *обавезно прасе зато што рије напред да се иде напред. Да нам иде напредија.* На **Ускрс – *Велик ден*,** обавезно се омрси са јајетом. За ручак се прави чорбица од јагњеће главе, сармица од цревца и изнутрице, капама од јагњећег врата с плећком и обавезно печено јагње. **На велику суботу** обавезно се умеси *милброт са црвеним јајетом* ***и*** за децу по један мали милиброт. За крсну славу породице, Светог Николу припремају се искључиво посна јела. За доручак, пита од купуса, пржена риба (оно што је остало од вечере) и чај. За ручак, чорба од рибе (шаран, сом, с доста поврћа), постан подварак, пасуљ пребранац с црним луком, сармица од лишћа винове лозе и пуњена паприка, ћуфте од кромпира, пржена риба с лимуном и першуном. За госте се служи жито, млевено, посуто млевеним бадемом и прах шећером и неколико врста колача, посна добош торта, посна реформ торта, сува пита, бобице од лешника, саламице од поморанџе, ратлук и ораси, пуслице од чоколаде и шећера и ораха. Служене су и француске бомбоне и сулц од дуња. Пије се ракија, бело и црно вино, данас, виски и коњак.

У дому Веселиновића[152] за Бадње вече се једу, суве шљиве, смокве и ораси. Домаћица направи погачу с паром коју на свечан начин по старешинству раздели укућанима. Направи и пите од домаћих или куповних кора надевених ренданом бундевом, ситно сецканим купусом и млевеним орасима. Спрема се и пуњена паприка. У *старо време*, надев је био од лука и пиринча, а у новије време паприке пуне орасима. Прави се и подварак, постан пасуљ – *васуљица – царев васуљ – крупар*. Прави се на следећи начин: обари се пасуљ с једном, целом главицом црног лука. Посоли се, дода алева паприка. Крчка док не избије зејтин – „*да се дозори“***.** Пре служења у шерпици се испржи зејтин и алева паприка и прелије се. Служи се у чорбалуку. Служи се пржена риба, белица, шаран, кркушка, клен. Обавезно се направи и слатка пита с орасима. За Божић се пече свињска глава, коље се и пече прасе. За божићни ручак кувају се јела, пуњене паприке, подварак, чорба од цревца. Праве се колачи: патишпањ, ванилице уваљане у кристал шећер. За Ускрс се прави сарма од сувог лишћа винове лозе, које се специјално за ову прилику, чува у корпи од прућа на промајном месту. Сув лист се, пре филовања попари врелом водом. Филује се и пажљиво сложи у земљану посуду у којој се пече. Преко пажљиво

свекром, свекрвом, свекровом мајком, девером и две заове. Свекрва је кувала, а снаје су помагале. О свему се договарало. Мушкарци су обавезно постили среду и петак. Деца и жене се нису придржавали поста.

[152] Марија Веселиновић, по деди Јосифовић, учитељица и наставник руског језика у пензији.

и уредно сложених сармица обавезно се ставља гранчица мирођије. На Ускрс се меси свечана погача – *ћурек*. Домаћице гледају да буде што лепша. Пече се у тепсији да буде округла. Носи се венчаном куму. Према речима Марије Веселиновић, раније, до пре двадесетак година, за славе *није имало богати сто.* Било је послужење: жито, кафа и колачи, вино и ракија. Било је важно бити на нечијој слави. Знало се из којих и у коју кућу се иде. Гостинска соба с обавезним пиротским ћилимом. Поставе се мали сточићи и много столица. Пиће и жито су стајали у углу. Славско жито су служиле девојке, које су ту биле да би биле вићене. Пре подне и по подне су биле званице на жито. На ручку су били само најближи рођаци (браћа, сестре, кумови), или је то био породични ручак, без гостију са стране. *Јеловник је био обичан.* За ручак се спремала јагњећа чорба, купус, пуњене паприке, сарма од лишћа винове лозе (заједно служене), печење. Печење је било ситно сецкано. Хлеб, со, ораси, суво грожђе. Гости су служени пићем, воћем, кафом и дуваном[153].

На славама су неизоставни славско жито и славска погача. У породици Златковић славско жито[154] се припрема на следећи начин: килограм пшенице б*елије* се добро опере и скува. Испере се и стави на суву крпу да се оцеди. Самеље се и сједини са 500 гр ораха и шећером у праху. Жито се полукружно обликује у посуди у којој ће се служити. Одозго се потапка (са стране мање) млевеним орасима. Преко ораха се попраши шећером у праху. Преко шећера се стави папир на коме је изрезана гранчица. Поспе се какаом. Папир је потребно вешто скинути да би на житу остала јасна и уредна слика. Препорука казивача је да се то учини одједном, с обе руке. Славски колач који за породичну славу припрема Љиљана Ђорђевић подељен је на четири једнака поља и обавезно има следеће украсе: две птичице, грозд с петељком и листићем, књигу и листиће.

У исхрани добростојећих грађанских породица веома су присутни европски елементи. Израженији су у другој половини XX века. Припремају се разни мелешпајзи, ћушпајзи, разна печења (прасеће, свињско, телеће, јагњеће, ћуреће). Присутна си и многа оријентална јела ћевапи, пуњене паприке, сарма од купуса и лишћа винове лозе, разне мусаке.

За зимницу се осим љутенице и ајвара прави и кечап. Раније је за зиму остављана печена паприка у теглама, заливена сирћетом и зејтином, као и розе паприка, барена и печена. Парадајз је остављан свеж, насецкан, конзервиран с мало салицила. Зелени парадајз је чуван у ћупу**,** посољен, наливен сирћетом**.** Припрема се и жива туршија, паприка полузрела, зелени парадајз, шаргарепа, наливена хладном водом. Кисели купус неизоставно, као и сецкан парадајз, посољен са додатком салицила и листа першуна[155]. Остављане су још крушке и јабуке. Чували су их у корпама и сандуцима. Стављао се ред сламе или

[153] Душан М.Ћирић, *Мустаф Агин конак-дом Аранђела витеза Трнског,* Пиротски зборник бр. 3, Пирот, 1971, 78.

[154] Према рецепту Марије Златковић, учитељице из Пирота.

[155] Марија Златковић.

новина, па ред воћа. Прављен је и рецељ, од дуња, зеленог парадајза, крушака. Обавезно се нагори ожег и стави у вино. Затим пекмез без ништа који се добије дуготрајним кувањем воћа. Обично од шљиве, брескве или крушке. Домаћице редовно праве и разне врсте слатка, од шљива, трешања, вишања. Кажу да је добро за температуру. Остављани су и низови сувог воћа, јабука, шљива, крушка, бресква. Ајвар, барена туршија, пекмез, компот, џем, слатко. Употреба индустријског конзерванса, винобрана и салицила.

Јела која се припремају у Пироту обилују кулинарским финесама и на најбољи начин сведоче о рафинираном односу Пирођанаца према храни и врхунском умећу пиротских домаћица. Овом приликом истакла бих само неке:

- Кувана јела с месом обавезно се припремају од три врсте меса (свињског, телећег и јагњећег или од свињског, јунећег и овчијег, што зависи од јела).
- Водило се рачуна да се за свако јело употреби одговарајућа врста и одговарајући комад меса За *бечке шницле,* које су прављене недељом, препоручује се месо од бута, *бут је „мртво месо“ погодно за динстање, шпиковање и поховање. За лозјарску јанију се користи масно овчије месо, од врата или ребра.* Ђувеч се припрема обавезно од три врсте меса, телетина, овчетина и мало свињског с *коском* (ребра, крменадла, врат)[156]. Паприке се обавезно пуне мешавином од две врсте меса, свињско и јунеће или свињско и телеће
- Прави се неколико врста мусаке, од кромпира, плавог патлиџана, тиквица, празилука.
- Лети се свеже пуњене паприке на крају кувања залију соком од парадајза, а зими се суве пуњене паприке запрже благом запршком.
- Веома се води рачуна о редоследу служења појединих јела као и да јела буду послужена топла, врућа или хладна како је предвиђено.
- Украшавање славског жита млевеним бадемом и какаом.
- У салати од плавог патлиџана зачин је першун, а у салати од тиквица мирођија
- Ако је месо од кога се спрема јело масно, у чаши воде се размути кашика брашна и тиме се јело залије (нпр. лозјарска јанија), а кад није масно, направи се запршка
- Лозјарска јанија се добро заљути паприком и бибером и једе се са грожђем.

И неколико специјалитета као што су ***лозјарска јанија, чомлек, посно ћуфте од кромпира***[157] и ***славска пита***[158] сведоче о рафинираном укусу, по-

[156] Христина Антић.

[157] Припрема Христина Антић за крсну славу породице Антић, светог Николу, рецепт се налази у прилогу на крају рада.

[158] За крсну славу породице Минчић припрема по рецепту своје свекрве Гордана Минчић.

себности и врхунском кулинарском умећу[159] пиротских домаћица. Лозјарска јанија, чомлек и посно ћуфте од кромпира су специјалитети Христине Антић, а славска пита је специјалитет Гордане Минчић.

Лозјарска јанија се прави у време бербе грожђа – *гроздобера*. За припремање се користи само овчје месо и то од врата или ребара (2 кг). Пожељно је да буде масно. Узме се и 5–6 рука празилука који се исече на дуже, 2–3 свеже паприке, парадајз, бибер, лорбер. Све се заједно кува. Ако је месо масније у чаши воде се размуте 2 кашике брашна и тиме се залије. Ако је месо посно, направи се запршка (алева паприка). Добро се зељути. Једе се са грожђем.

Чомлек је јело од главица младог белог лука. Као и већина куваних јела припрема се постан и мрсан. У мрсни се додаје телеће, овчје и говеђе месо изрезано на парчиће. Припрема се тако што се црни лук исече на крупне четвртине а главице белог, се користе целе. Гледа се да главице белог лука буду средње и уједначене величине. Јелу се додаје и нека сува или зелена паприка. Од зачина се додаје лорбер, бибер, кашика масти, чаша белог вина. Налије се воде, колико да огрезне. Јело се припрема у земљаном лонцу, повеже се хартијом и крчка на крају шпорета. Када је готово кашика брашна се размути у хладној води и дода у јело.

За посно ћуфте од кромпира је потребно обарити кромпир у љусци. Испасира се још док је врућ. У шољи се размути мало квасца с мало воде. Само бели део празилука се ситно исецка и испржи на зејтину. Дода се бибер и алева паприка. Помеша се с још врућим кромпиром. Додају се две шаке брашна и квасац. Све се замеси и остави да стоји 10 минута. Од масе се одвајају мали комади од којих се направе лоптице. Ређају се у плех, и свака се стисне се у средини. Остави се да одстоји око пола сата. Испече се у рерни, да се зарумени. Када су ћуфтице готове, узме се црни лук, исече на ребарца и издинста на зејтину. Када се уцакли, дода се бибер и алева паприка. Ћуфте се пажљиво сложе на лук. Претходно се пофајтају. И износе се на сто топле. Служи се уз рибу: шаран и ослић.

Славска пита коју у породици Минчић припрема Гордана Минчић[160], преноси се с генерације на генерацију. Гордана је научила да је прави од свекрве Јелисавете Минчић (1907. била је ћилимарка). Свекар је био наставник музике, а родитељи пекари. Славска пита се припрема од танких кора које се филују пиринчем. Пиринач се уз додатак три врсте поврћа различите боје: цвекле, шаргарепе и грашка или спанаћа и блитве обоји. Коре се филују, слажу и пеку по три, свака различите боје, сложене у облик троугла. Ово декоративно предјело служи се уз рибу и печење.

Као град на важној магистрали између Европе и Азије, савремени Пирот упркос друштвеној и економској транзиционој кризи, нуди и модерну

[159] Христина Антић је рођена у Пироту 1923. године. Завршила је гимназију и женску занатску школу у Пироту. Радила као шеф рачуноводства. У пензији је. Удала се 1946. године у трговачку породицу Антић.

[160] Гордана Минчић.

храну и укусе новог времена. То се огледа у постојању бројних продавница прехрамбених артикала, модерног супер-макета, бројних пекара и месара, пицерија и продавнице здраве хране – **биошопа.**

Основу савремене исхране у граду чине намирнице којима се становништво снабдева на великој и богатој пиротској пијаци где доминирају пољопривредни производи локалног становништва. У понуди су и индустријски прехрамбени производи из суседне Бугарске, као и увозно јужно воће. Индустријским прехрамбеним производима становништво се снабдева у бројним продавницама прехрамбене робе, у савремено опремљеним месарама и пекарама. Гостима али и домаћем становништву на располагању су бројни угоститељски објекти, кафане, ресторани пицерије, посластичарнице, ћевабџиница и локал с киоском у којем се праве и продају мекике – *мекици.* У општини Пирот има укупно 25 радњи[161] *које испуњавају задате услове основне делатности производње хлеба и пецива од свежег теста*[162]. Понуда је веома разнолика. Пекара на ободу новог насеља, „Пекара Ђорђевић“[163] на Сењаку, нуди пекарске производе традиционалног пекарског заната прилагођене укусу и навикама домаћег локалног становништва. У понуди су округли хлеб – *пиротски вурњак*, дугачки хлеб – *пироћанац*, три врсте кифли, сусам, слане и слатке, разна пецива: *машнице, сирењавке*, *пужеви*, крем кифле, паштетице, затим, обавезно бурек, разне лепињице, векнице, коктел пециво. Модерно опремљена пекара у центру града пекара „Цар“[164], у којој има и неколико столова где углавном доручкује или ужина млађа популација, модерно дизајнираног ентеријера, савремена је и у понуди. Ту су разне врсте белог и данског пецива и производи од лиснатог теста, затим бурек, хлеб – обичан и багет, неколико врста погача, коктел пециво: ролнице, жу-жу, мале путер кифле, кроасани, пужићи. У овој пекари по наруџбини израђују украсне погаче за: свадбе, крштења, славе. Популарне су и пекаре „Велев и Добрица“ као и „Главна пекара”[165]. У пекари АД. „Благоје Костић – Црни Марко“[166], осим домаћег белог хлеба и погаче, праве и продају *француски*, црни и полубели као и специјалне врсте хлеба, дијет, *здравко* и грахам. У асортиману имају преко 20 врста погача. Занатска трговачка радња „Мимоза“[167], у асортиману има све врсте домаћег пецива, слатка, слана, бурек, хлеб, али и *мини колачиће на мерење,* смрзнуто тесто мађарске фирме *fornnetti.* Биошоп „Зрнце“[168] нуди програм од житарица, лековито биље, помоћна лековита средства, програм за дијабетичаре и допунски асортиман.

---

[161] Три су у селима, Крупац, Сопот и Гњилан.

[162] Према општинској евиденцији из 2003. године.

[163] Ради од 1992. године. Власник Жика Ђорђевић.

[164] Улица српских владара, власник Минчић Вићентије. Ради од 1997. године Лидија Раденковић, комерцијалиста.

[165] Лела Адамовић.

[166] Тодоровић Бојана, пословођа продавнице „Големи мос“ – Велики мост. Дечанска 1.

[167] Власник Дојчиновић Панић Сузана, 1967. год. Радња отворена 10. септембра 2003.

[168] Власник Денчић Биљана, продавница је отворена 2003. године.

ЛИТЕРАТУРА

- Влаховић, Бреда, *Исхрана*, ГЕМ 44.
- Влаховић, Бреда, *Традиционална исхрана ђердапског становништва*, Зборник радова Етнографског института САНУ, књ. 8, Београд1974.
- Влаховић, Петар, *Традиција у исхрани балканских народа*, Етно-антрополошки проблеми, свеска 11/12, Београд, 1998.
- Дрндарски, Мирјана, *Од фолклорне чињенице до социокултуролошке информације* (поводом фолклорне грађе у старим путописима), Расковник, Београд пролеће 2000.
- Ђаја, Александар, *Прилог познавању исхране сеоског становништва Србије-Исхрана становништва Крајине и Кључа*, Зборник радова LVIII, Институт за медицинска истраживања САН, књига, 5 Београд 1958.
- Ђаја, Александар, *Исхрана сеоских породица село* (Рајковићи), Посебна издања, САН, књ. CLXXVII, Institut za izučavanje ishrane naroda, knj. 1, Beograd 1951.
- Ђорђевић, Тихомир, *Из Србије кнеза Милоша* – одељак о храни, Београд, 1922, 47–52.
- Ђорђевић,Тихомир, *Старинска српска јела и пића*, Београд 1896.
- Мирко,Д.Живковић,*Понишавље,* монографија историјско-етнографског карактера, Пирот 1933.
- Мирјана Илић, Кувар самониклог биља, Београд 1997.
- Божидар Здравковић, Од Алачев Ћивлик до Великог Јовановца. 64.
- Драгољуб Златковић, *Ђурђевдан у Пиротском крају*, Пиротски зборник, 1998, бр. 23–24.
- Кнежевић, др Сребрица*, Исхрана као комуникацијски вид културе,* Зборник Филозофског факултета, споменица Мирка Барјактаровића, Београд 1997.
- Knežević, Srebrica, *Ishrana kao odlika kulturnog kontinuiteta i etničkog identiteta*, Etno-antropološki problemi, sv. 8, Beograd, 1990.
- Knežević, dr. Srebrica, *Ishrana beogradskog stanovništva u prošlosti,* Godišnjak Muzeja grada Beograda, tom V, Beograd 1958.
- Лексикон српског средњег века, Београд, 1999.
- Mirjana Prošić-Dvornić, *Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture (The Cultural and Social Significans of Food by Example of Traditional Serbian Culture),* Kultura, časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku, II. Beograd, 2006.
- Пантелић, Никола, *Етнолошка грађа из Буџака*, ГЕМ 37, Београд.1974.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана*, ГЕМ 42, Београд, 1978, 298–299.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана сеоског становништва комуне Неготин*, ГЕМ 31–32, Београд, 1969, 224–225.
- Рељић, Љубомир, *Исхрана у околини Зајечара*, ГЕМ књ. 42, Београд 1978, 297–308.

- Спремић, др Момчило, *Исхрана у средњовековној Србији,* предавање одржано у оквиру међународног научног скупа о исхрани у Европи од XII до XVII века. Објављено у наставцима у дневном листу Политика од 3. до 10. јануара 1997.
- Стевић, др. Богоје, Прилог познавању качкаваља – Српска академија наука, Зборник радова XIX (Институт за изучавање исхране народа, 1, Београд 1952), 23–65.
- Тешић, Јелена*, Традиционална исхрана становништва књажевачког краја,* ГЕМ 61, Београд, 1997, 229–254.
- Тројановић, Сима, *Старинска српска јела и пића*, Сезб. Књ. II, Београд 1896.
- Филиповић, С. Миленко, *Качкаваљ у Македонији и Србији*, ГЕМ XX, Београд 1957, 125–129.
- Фабијанић, Радмила, *О народној исхрани у околини Дервенте,* Гласник Земаљског музеја БиХ, Етнологија, Нова серија, свеска XXX/XXXI – 1975/76, Сарајево, 1978.
- *Culinary cultures of Europe, identity, diversity and dialogue,* Council of Europe, 2005.

ИЛУСТРАТИВНИ МАТЕРИЈАЛ И ПРИЛОЗИ

I. КАРТА ОПШТИНЕ ПИРОТ

II ЦРТЕЖИ ОБРЕДНИХ ХЛЕБОВА[169]

III СПИСАК ФОТОГРАФИЈА[170]
А. СЕЛО
Б. ГРАД

IV ЛАТИНСКИ НАЗИВИ ПЛОДОВА ПРИРОДЕ[171]

V СПИСАК СЕЛА И КАЗИВАЧА

VI СПИСАК ПРЕДМЕТА[172] С ТЕРИТОРИЈЕ ОПШТИНЕ ПИРОТ КОЈИ СЕ ЧУВАЈУ У ЕТНОГРАФСКОМ МУЗЕЈУ У БЕОГРАДУ[173]

---

[169] Цртеже је према скицама с терена израдила Милена Тапавица, графичар.

[170] Осим на терену фотографије су снимљене и на смотри *Стара јела пиротског краја.*

[171] У коришћењу *Речника биља* помогла ми је Љубица Тодорић, дипл. фарм. из Института за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић" из Београда, на чему јој се овом приликом срдачно захваљујем.

[172] Документарних сведочанстава традиционалне културе исхране.

[173] Према Централном регистру Одељења за документацију Етнографског музеја у Београду.

III СПИСАК ФОТОГРАФИЈА[174]

А. СЕЛО

1. Пиротска јела, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
2. Грм дивље руже с плодовима (*шипцима*), снимила Вера Ш. Момчиловић, на путу ка Старом Црвенчеву, 2004.
3. Лековито биље испод стрехе на кући Мирка Тошића у Сопоту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
4. Кошница – *трмка* у дворишту Борка Денчића у Црноклишту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
5. Паприке, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
6. *Пребирање пасуља,* Светлана Костић у свом дворишту у Трњани, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
7. *Руска шљива,* шљивик Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
8. *Вурда с паприком и љутеница,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
9. Сланина и паприке у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
10. *Вурња* на напуштеном имању Најдана Јеленковића у Старом Црвенчеву, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
11. Тикве у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.
12. Јело – *сармица од лишћа винове лозе,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2002.
13. Бориславка Митова с хлебом који је сама умесила и испекла, снимила Вера Ш. Момчиловић, у Славињи 2000.
14. *Налагана баница од суканих кора,* снимила Вера Ш.Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2002.
15. *Сукана баница од разтрзаних кора,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
16. *Славска трпеза, сукане пите са зељем и сиром, пихтије, љутеница, цеђено млеко, вурда и кисело млеко,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
17. Предјело – *паприке пуњене купусом,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
18. Кристина и Стојан Игњатовић с *видовданским колачом*, снимила Вјера Медић у Станичењу 2001.
19. Славско жито – *пченица* на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.

[174] Већина објављених фотографија снимљена је на терену. Неке су приватно власништво.

20. Славски колач – *кравај,* на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.
21. Погача – *сунцокрет,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
22. Јело – *бели пасуљ,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2001.
23. Чесма у манастиру Темска, снимила Вера Ш. Момчиловић 2004.
24. *Софра с паницом и троношкама,* снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.
25. Црепуља – *црења с вршником,* снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.
26. Даска на којој се меси хлеб, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Верице Величковић у Орљи 2004.
27. Затворена корпа – *тутуле,* у којој се чува суво месо, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Цанка Лазаревића у Орљи 2004.

Б. ГРАД

28. Месара *Радовић* на Тргу Републике, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
29. Пиротски специјалитет *пиле на јуфку,* снимила Вера Ш. Момчиловић, на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2002.
30. *Славски колач,* за славу Кола српских сестара, Малу Госпојину, направила Љиљана Ђорђевић, фотографија поклон Етнографском музеју од Љиљане Ђорђевић.
31. Остава Марије Цветковић, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
32. Јело од лука – *паклама,* снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри *Стара јела и пића пиротског краја,* септембра 2002.
33. Пијаца у Пироту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.
34. Пекара *Цар* у улици Српских владара, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

IV ЛАТИНСКИ НАЗИВИ САМОНИКЛОГ БИЉА[175]

Ливадско растиње

- Киселац (*киселица*), *Rumex acetosa*
- Коприва (*покриве*), *Urtica dioica, Urtica urens*
- Ливадско зеље, *Rumex pulcher*
- Лист винове лозе, *Vitis vinifera*

[175] Драгутин Симоновић, *Ботанички речник*, САНУ, Посебна издања, књига CCCXVIII, Институт за српски језик, књига 3, Београд 1959.

- Сремуш (*цремуш*), *Allium ursium*
- Цвекло (*лобода*), *Artiplex, Artiplex hastata*

Воће
- Боровница, *Vaccinium myrtillus*
- Дивља ружа, шипак, *Rosa canina*
- Дивља крушка, *Pirus silvestris*
- Дивља јабука, *Malus communis*
- Дивља јагода (*суница), Fragaria vesca, Fragaria viridis*
- Купина, *Rubus fruticosus*
- Малина, *Rubus idaeus*
- Трњина, *Prunus spinosa*
- Џанарика (*јаралика*) *Prunus cerasifera*
- Шљива, *Prunus spinosa*

Друго шумско растиње
- Глог
  - бели, *Crataegus monogyna*
  - црни, *Crataegus oxyacatha*
- Зова (*баз*), *Samucus nigra*
- Лист букве, *Fagus silvatica*
- Иглице бора, *Pinus silvestris*

Зачинско биље
- Дивља нана, *Mentha longifolia*; *Mentha aquatica*
- Мајкина душица (*бабја душица) Thumus glabrescens*
- Чубрар, ртањски чај (*чубрика*) *Satureja hortensis*

V. СПИСАК СЕЛА И КАЗИВАЧА

Списак казивача по селима и списак казивача из града

СЕЛА 33	ГРАД ……1
КАЗИВАЧА.....119	КАЗИВАЧА 12

С Е Л А

2000. ГОДИНА

Б Р Л О Г

- **Божурка Андоновић, рођена 1931.**
- **Мита Ђорђевић, рођен 1918.**
- **Криса Манић, рођена 1934.**
- **Јелица Ранчић, рођена 1926.**
- **Радмила Станковић, рођена 1931.**

В И С О Ч К А Р Ж А Н А

- **Гроздана Андоновић, рођена 1923.**
- **Јелинорка Нока Пешић, рођена 1932.**
- **Томанија Ранчић, рођена 1938.**

Д О Ј К И Н Ц И

- **Марија Илић (Гогић), рођена 1926.**
- **Роса Мадић, рођена 1914.**
- **Светозар Зоре Мадић, рођен 1914.**
- **Пловдинка Петровић, рођена 1936.**
- **Спаска Поповић, рођена 1938.**

Ј Е Л О В И Ц А

- **Богдан Васић, рођен 1917.**
- **Верица Васић, рођена 1958.**
- **Горица Васић, рођена 1969.**
- **Мира Васић, рођена 1922.**
- **Александар Лека Мадић, рођен 1930.**
- **Смиљана Мадић, рођена 1927.**
- **Тодорка Манчић, рођена 1923.**
- **Јелена Марковић, рођена1923.**

Р О С О М А Ч

- **Богдана Драгић, рођена 1911.**
- **Моравка Ђорђевић, рођена 1931.**
- **Љубица Ранчић, рођена 1920.**
- **Светиславка Савић, рођена 1920.**
- **Гојко Ћирић, рођен 1924.**

Р С О В Ц И

- **Божидар Алексић, рођен 1937.**
- **Љиљана Алексић, рођена 1934.**
- **Гроздана Б. Игић, рођена 1927.**

- **Јевросима Пејчић, рођена 1917.**
- **Јован Симоновић, рођен 1938.**

С Л А В И Њ А
- **Олга Видановић Младеновић, рођена 1929.**
- **Бориславка Митова Каменова, рођена 1928.**

2001. ГОДИНА

Б Л А Т О
- **Александар Станковић, рођен 1927.**
- **Љубинка Станковић, рођена 1927.**

В Е Л И К И С У В О Д О Л
- **Вида Анђелковић, рођена 1927.**
- **Јелица Костић, рођена 1922.**
- **Смиља Потић, рођена 1935.**

Г Њ И Л А Н
- **Христина Џунић, рођена1917.**
- **Мирјана Петровић, рођена1921.**
- **Негослава Манић, рођена 1940.**

Д Р Ж И Н А
- **Никола Потић, рођен 1922.**
- **Каја Златановић, рођена 1930. у Пољској Ржани, удата 1950.**
- **Трифун Спасић, рођен 1936. у Присјану, од 1965. живи у Држини**
- **Белика Стаменовић, рођена 1924.**
- **Верица Николић, рођена 1925.**
- **Слободанка Мијалковић, рођена 1915.**
- **Мирослава Савић, рођена 1914. удата 1924.**
- **Радмила Панчић, рођена 1956.**
- **Љубинка Панчић, рођена 1935. у Станичењу**

К А М И К
- **Дивна Здравковић, рођена 1939.**
- **Перка Манчић, рођена 1930.**

М А Л И С У В О Д О Л
- **Дукомир Николић, рођен 1938.**
- **Словенка Николић, рођена 1936.**

П А С Ј А Ч
- **Смиља Ставрић, рођена 1932.**

П Р И С Ј А Н
- **Јелена Стојановић, рођена 1915.**
- **Јелисавка Митић, рођена 1922.**

Р А С Н И Ц А
- **Љиљана Николић, рођена 1933.**
- **Љиљана Мијалковић, рођена 1947. у Сукову.**
- **Дарка Живковић, рођена 1925. рођена у Калуђерову, живела у Пасјачу.**

С И Њ А Г Л А В А
- **Слободанка Јотић, рођена 1925.**
- **Зорица Спасић, рођена 1928.**
- **Шумадинка Спасић, рођена1954.**
- **Славица Спасић, рођена 1952.**

С У К О В О
- **Пловда Петровић, рођена 1922. у Јалботини, удала се 1940.**
- **Душан Александра Спасојевић, рођен 1930.**
- **Десанка Милић, рођена 1915. у Градишту, удала се 1922.**

2003. ГОДИНА

ПИРОТ – село Дојкинци
- **Ружа Петровић, рођена 1925.**
  - **село Паклештица**
- **Видојко Ђорђевић, рођен 1948.**

Т Р Њ А Н Е
- **Весна Лилић, рођена 1957.**
- **Светлана Костић, рођена 1935.**
- **Љиљана Ненић, рођена 1938.**

К Р У П А Ц
- **Малина Маринковић, рођена 1940.**
- **Мирка Петровић, рођена 1923.**
- **Љиљана Минковић, рођена 1957.**
- **Дукатинка Николић, рођена 1933.**

- **Светлана Костић, рођена 1935.**
- **Љиљана Ненић, рођена 1938.**

Ч И Н И Г Л А В Ц И
Г Р А Д И Ш Т Е
- **Павловић Радмила, домаћица из Градишта, рођена 1940, девојачко Потић, удата 1960.**
- **Ранчић Верица, рођ. 1941, удата 1963.**
- **Цветанка Ћирић, рођ. 1921. у Градишту.**
- **Ана Ћирић, рођена 1926.**
- **Верица Ранчић, рођена 1941.**
- **Цветанка Ћирић, рођена 1921.**

2004. ГОДИНА

Б А З О В И К
- **Николија Ранђеловић, рођена 1931.**
- **Рајко Вучић, рођен 1926.**
- **Братислава Вучић, рођена 1924.**

Н И Ш О Р
- **Мирка Костић, рођена 1922.**

К О П Р И В Ш Т И Ц А
- **Слободанка Најдановић, рођена 1944.**
- **Добрица Бинка Костић, рођена 1935.**

О Р Е О В И Ц А
- **Милорад Манић, рођен 1927.**
- **Мирко Тошић, рођен 1935.**
- **Дивна Теодоровић, рођена 1933.**
- **Драгољуб Теодоровић, рођен 1935.**
- **Споменка Голубовић, рођена 1935.**
- **Љиља Митић, рођена 1943.**
- **Света Јовановић, рођен 1956.**

О Р Љ А
- **Цанко Лазаревић, рођен 1957.**
- **Грозда Лазаревић, рођена 1932. у Орљи.**
- **Верица Величковић, рођена 1942. у селу Паеж.**
- **Верица Пејчић, рођена 1948.**

П О К Р В Е Н И К
- **Бранка Алексић, рођена 1930.**
- **Љубинка Гоцић, рођена 1938.**

Р А Г О Д Е Ш
- **Мица Пејчић, рођена 1957.**
- **Никола Пејчић, рођен 1954.**

Т Е М С К А
- **Каја Јовановић, рођена 1944.**
- **Богдан Рашић, рођен 1940.**
- **Слободан Дачко Цолић, рођен 1932.**
- **Вукосава Вука Цолић, рођена 1932.**

Т О П Л И Д О
- **Лидија Мадић, рођена 1943.**
- **Златица Мадић, рођена 1984.**
- **Вукадинка Влатковић, рођена 1946. у селу Засковци**

Ц Р В Е Н Ч Е В О
- **Најдан Јеленковић, рођен 1942.**
- **Цана Јеленковић, рођена 1944.**

Ц Р Н О К Л И Ш Т Е
- **Јевдокија Денчић, рођена 1942.**
- **Миланка Цветковић, рођена 1925.**

Листа казивача у граду
- **Антић Христина, рођена 1923, удата 1946, Српских владара 201.**
- **Љиљана Ђорђевић, рођена 1937.**
- **Гордана Минчић, рођена 1940, Пирот.**
- **Олга Златковић, рођена 1930. у Сукову, Игић.**
- **Марија Златковић, 1945, Пирот.**
- **Даница Петровић.**
- **Вера Петровић, рођена 1939. у селу Штулац, Лебане, учитељица у пензији из Пирота.**
- **Весна Лилић, рођена 1958.**
- **Маја Јанаћковић, рођена 1973.**
- **Далиборка Јовановић, рођена 1971.**
- **Лела Адамовић**
- **Биљана Денчић**
- **Марија Веселиновић.**

Vera Sarac-Momcilovic

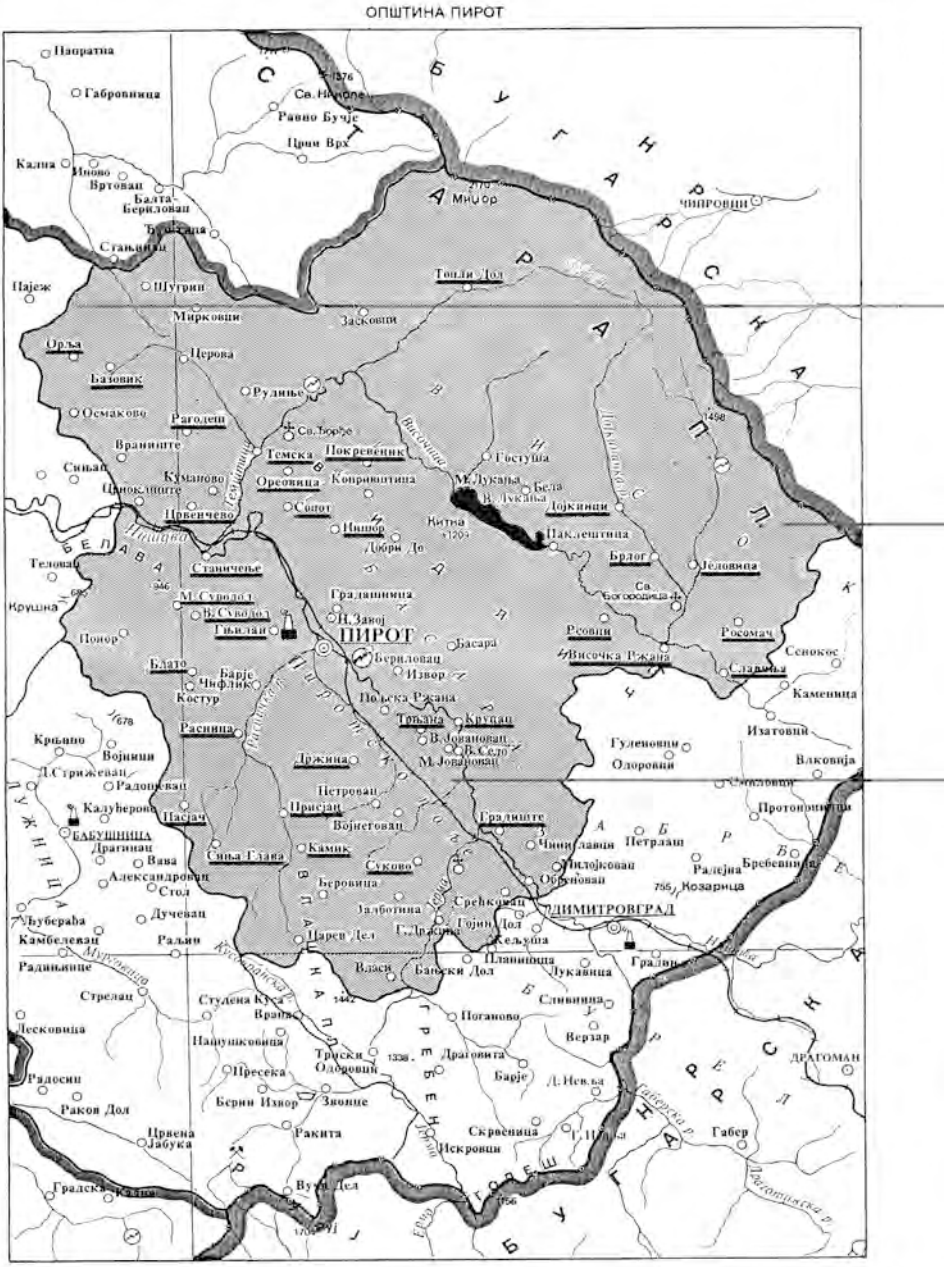
TRADITIONAL AND MODERN DIET OF POPULATION IN THE PIROT MUNICIPALITY

Summary

Like in other areas, the diet of the Pirot region is determined by its economy and economic status of its inhabitants, as well as their affiliation with either rural or urban population. Elements specific to the diet of this region are preserved in both rural and urban diet. The diet mostly consists of foodstuffs and dishes that are result of the cattle-breeding economy, and dishes of various culinary traditions, from the Balkan and Orient to the European one. The diet of this region was under the significant influence of courses organized in the 1950s, aimed at improvement of health culture of the population. The result was introduction of vegetables in the regular daily diet through implementation of different ways of food preservation and advancement of nutrition culture. In recent times, the influence of availability of public information, primarily television and press, has been remarkable.

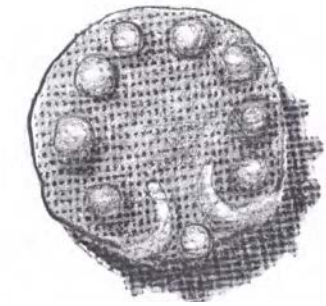
In a traditional society such as it was in the Pirot municipality in the 20th century, in conditions of natural economy where a family cooperative was a principal form of the social (family) life until recently, nutrition was placed in the hands of women. Like in the past, the diet is today based on products of the agrarian economy. Food is scarce, monotonous, with many archaic characteristics. Wild plants and fruits, game and fish are sporadically consumed. As for vegetables, cabbage, beans, potatoes, peppers, onion, garlic, leek, horsebeans, lentils and peas are the most common. Meat, mostly pork, is used occasionally and mostly during the winter months. Lamb is served for St George's Day or like poultry on very special occasions.

In addition to archaic characteristics manifested in economy and food preparation, types of dishes and nutritional habits, one of the major marks of this region's diet is great scarcity. When asked about food, the first thoughts of the locals were associated with food shortages and famine. In situations like that, the rational consumption of available food and making money to buy additional foodstuffs was very important. Income was generated by selling firewood and other products or performing services and wage labor. Wheat, corn and salt were purchased, as well as oil and sugar if there was some extra money, which was very rarely and only in rare, wealthier households. When it comes to food in the Pirot region, priority was given to adults, working men, members of the family that secured its existence. In comparison with the present and circumstances in other patriarchal communities where priority is given to children, different relationships and different rules of behavior were in place in the Pirot region.



I. КАРТА ОПШТИНЕ ПИРОТ

Илустративни материјал
(цртежи[1])



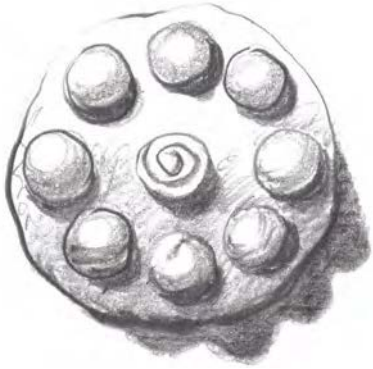
Шарени леб-кућа, Камик

Шарени леб- поље, на коме су крстине и змија, Камик

Шарени хлеб, гуја, Камик

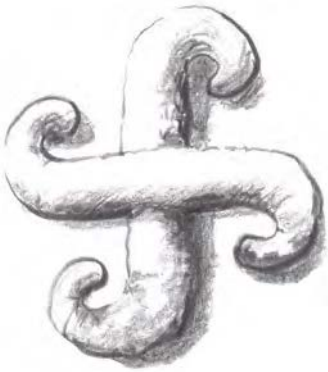
Шарени хлеб,штала, Пасјач

Овчарник са бачвом, Мали Суводол



Шарени леб, кућа, Пасјач

[1] Аутор цртежа, према подацима са терена и скицама казивача, је Милена Тапавица, сликар-графичар.

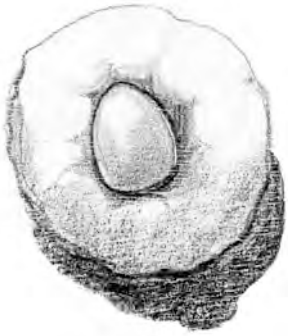


Шарени леб, кола, Пасјач

Шарени леб, поље, Пасјач

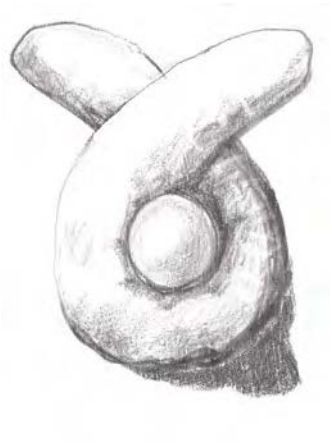
Подлазак, Височка Ржана

Коврждан, Мали Суводол



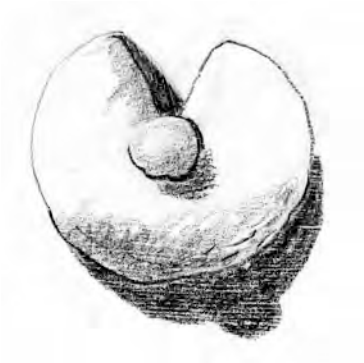
Кравај с перашком, Росомач

Хлеб с јаја, Камик

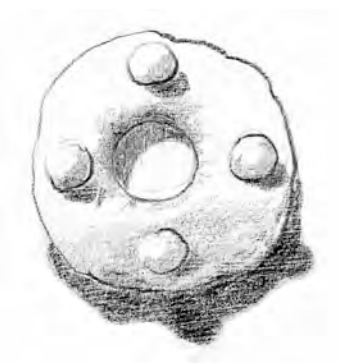


Јајченик за дечаке, Дојкинци

Јајченик за девојчице, Дојкинци



Колач с рогом, Дојкинци

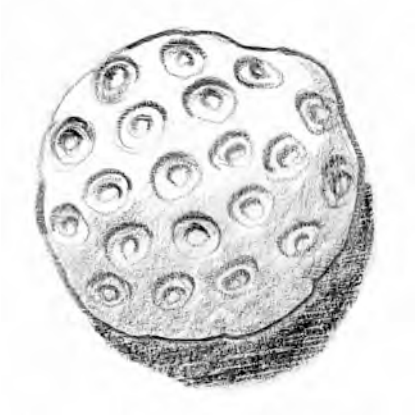


Кравај с рупом, Рсовци

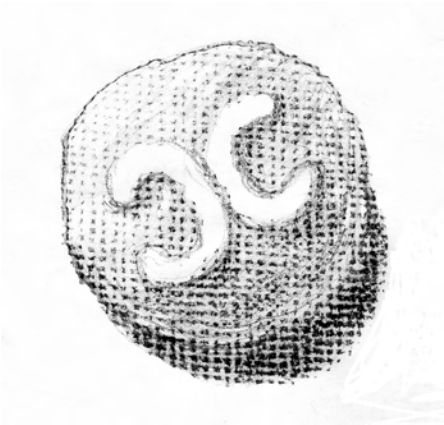
Славски колач, Велики Суводол

Тодорица, Сиња Глава

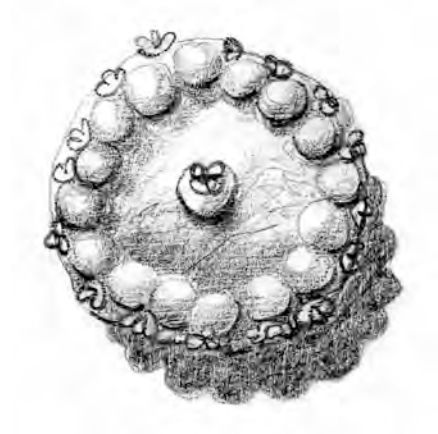
4. Видовдански колач, Станичење 2001.



Младенчић, медени кравај, Дојкинци



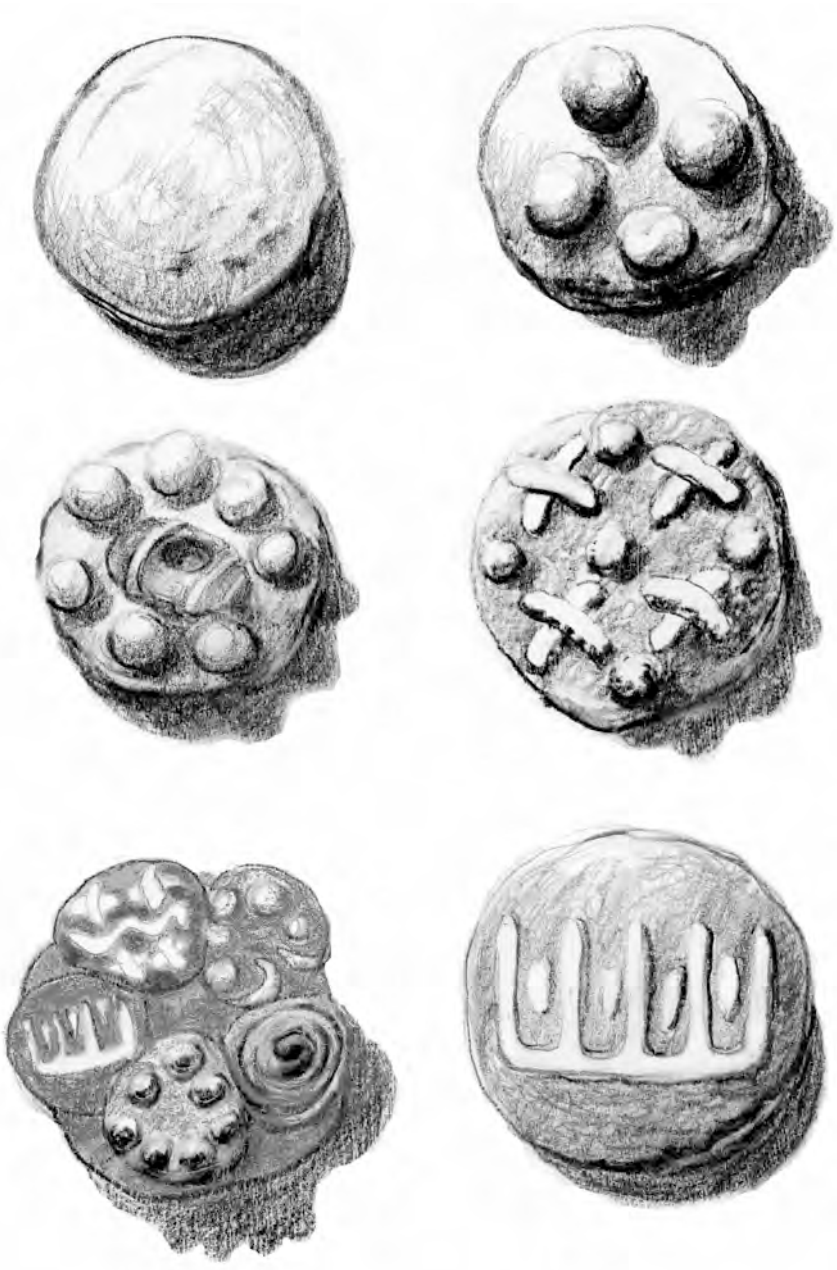
Ставеница, Рсовци



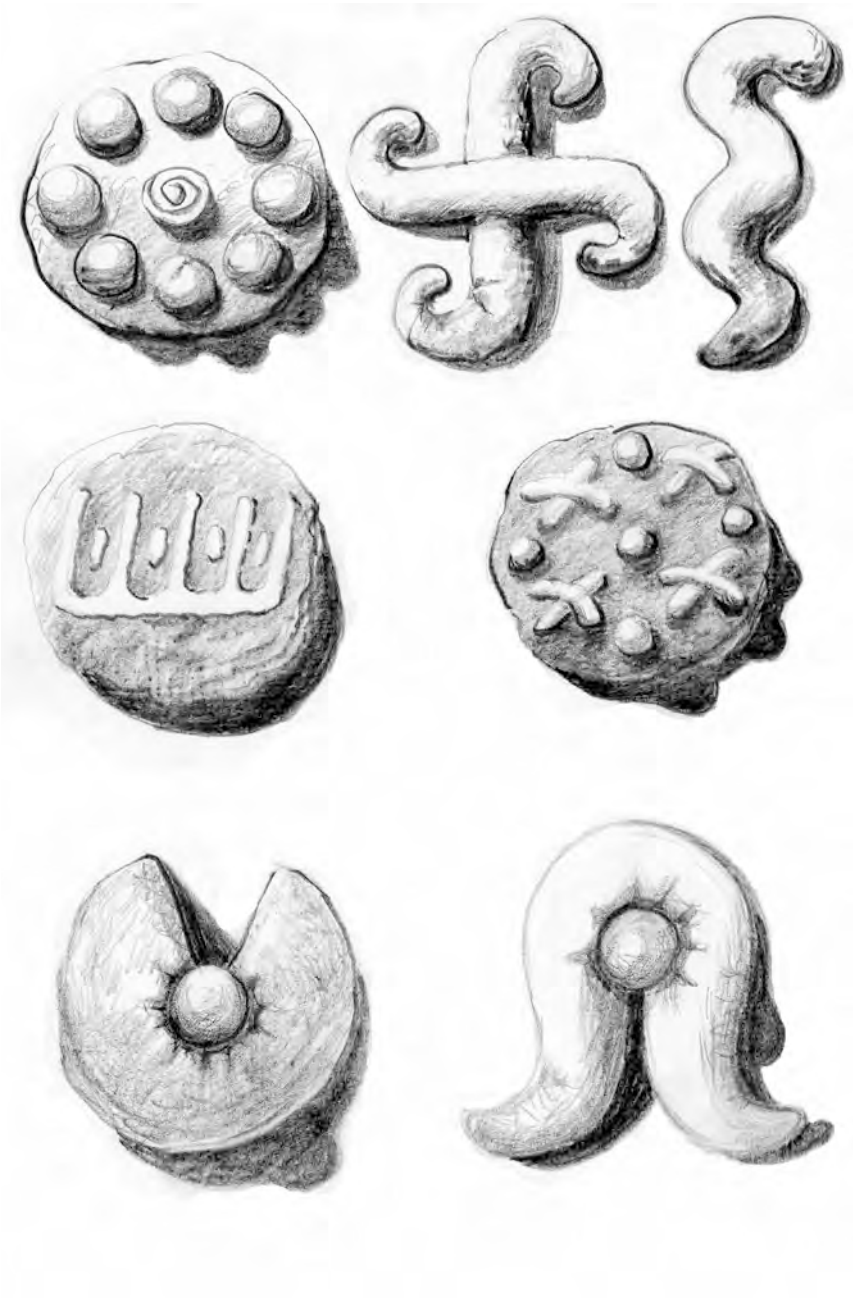
Колач за кума, Росомач

Мала погачица, кравај турта, Јеловица

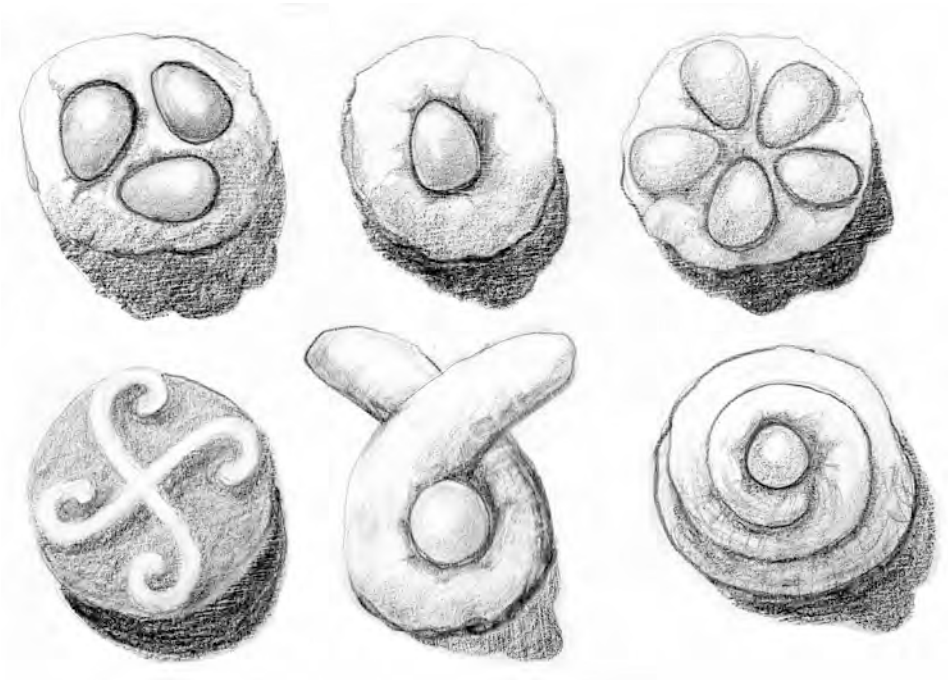
Божићни хлебови



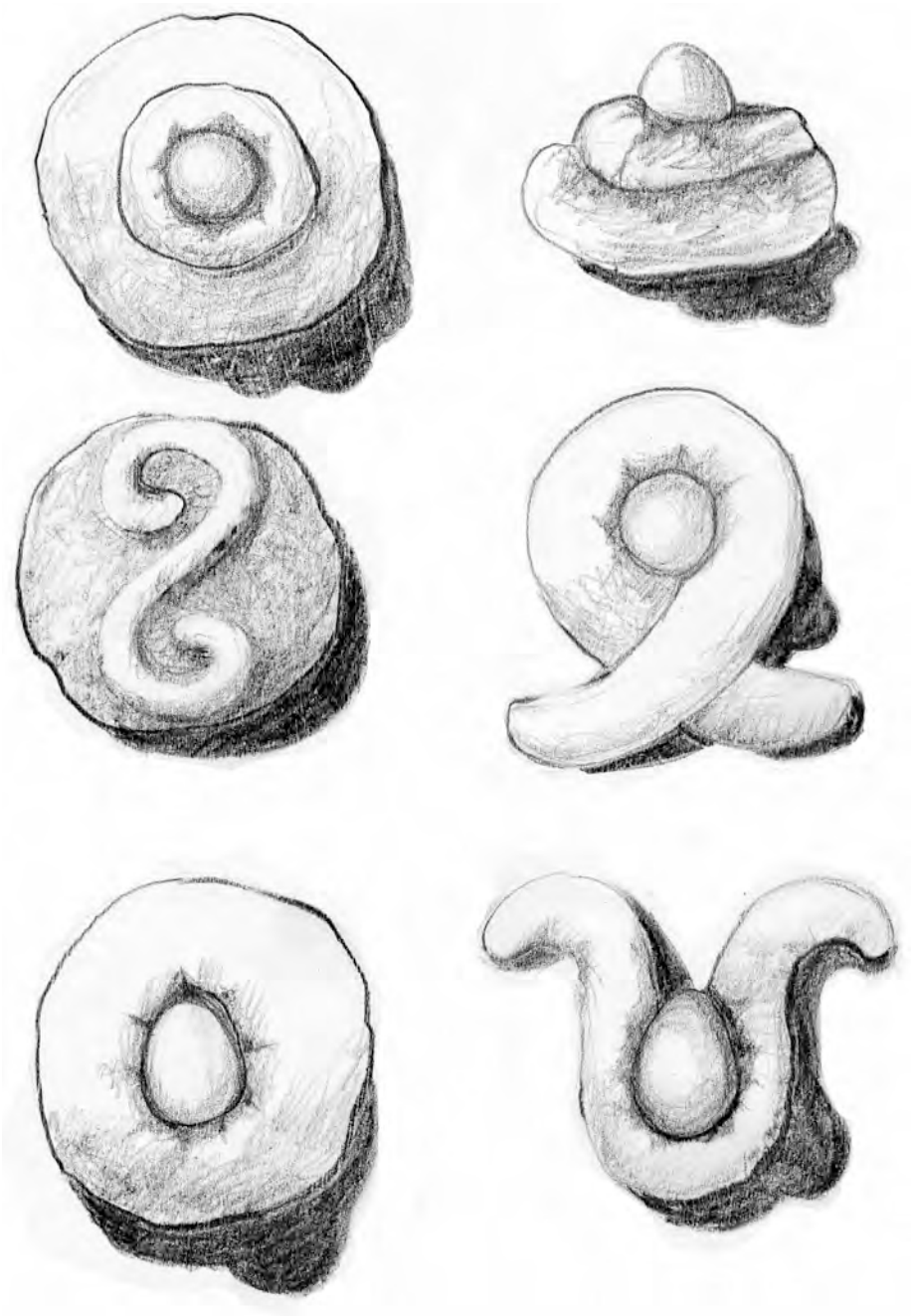
Божићни, шарени хлебови и ускршњи хлебови



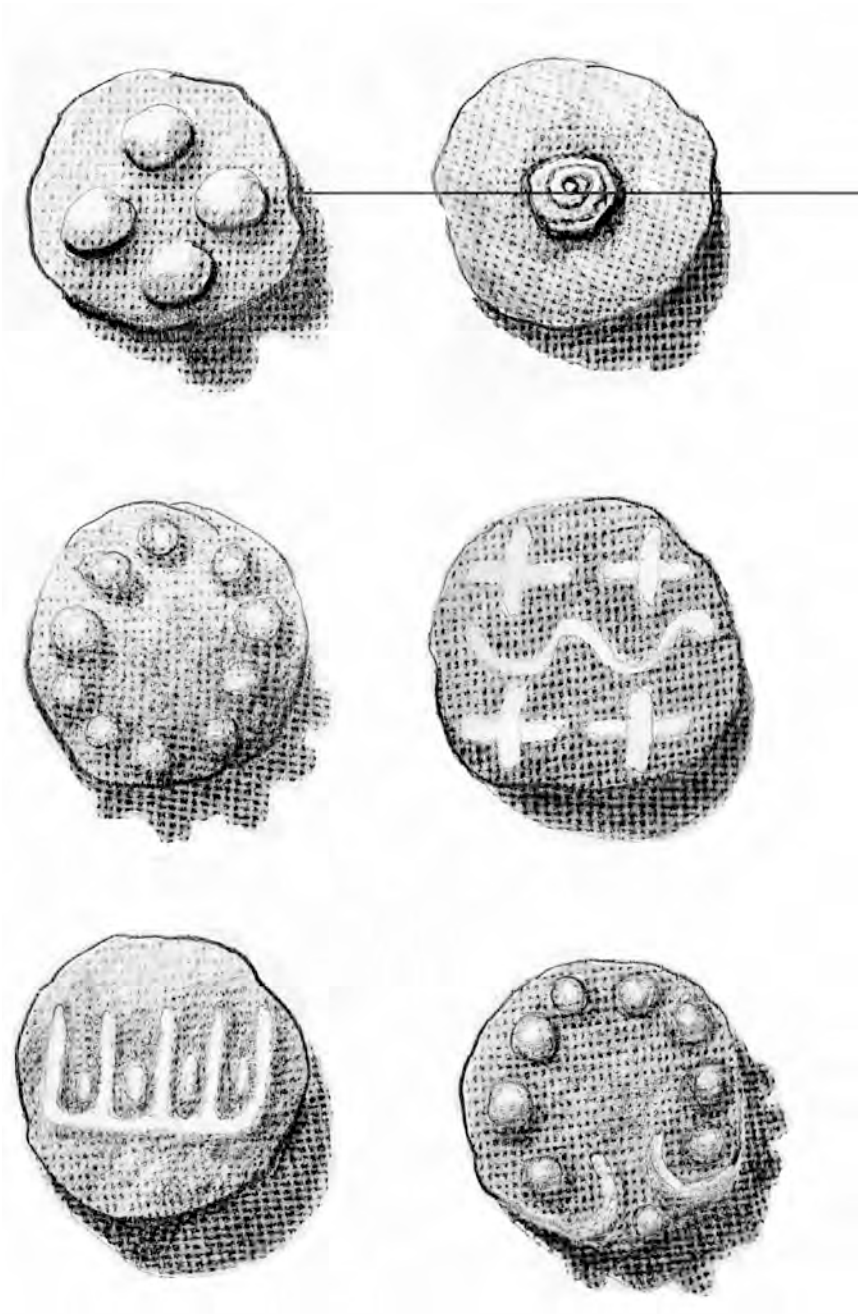
Ускршњи – Великденски хлебови



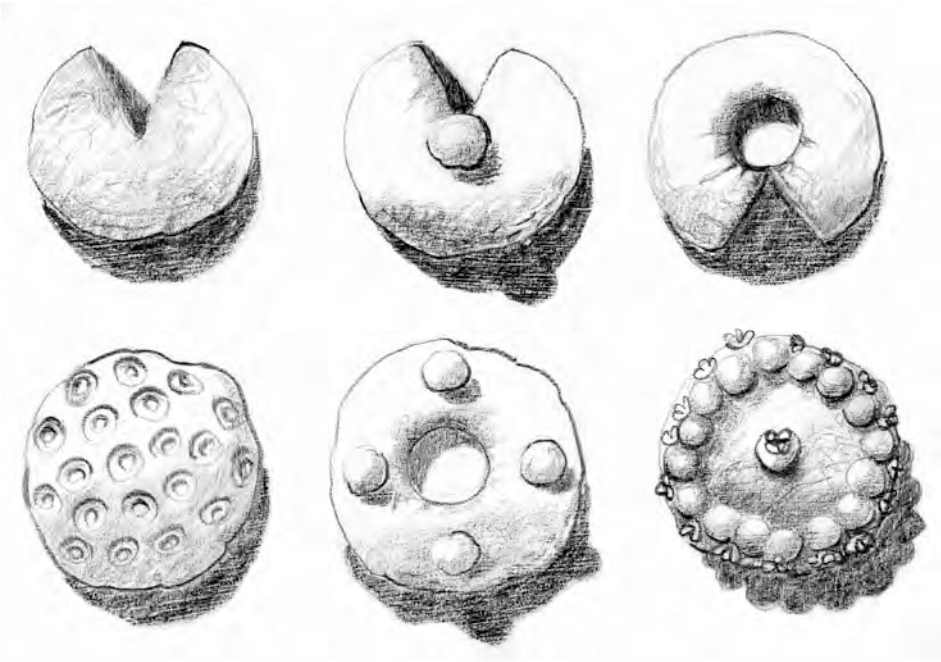
Ускршњи- Великденски хлебови



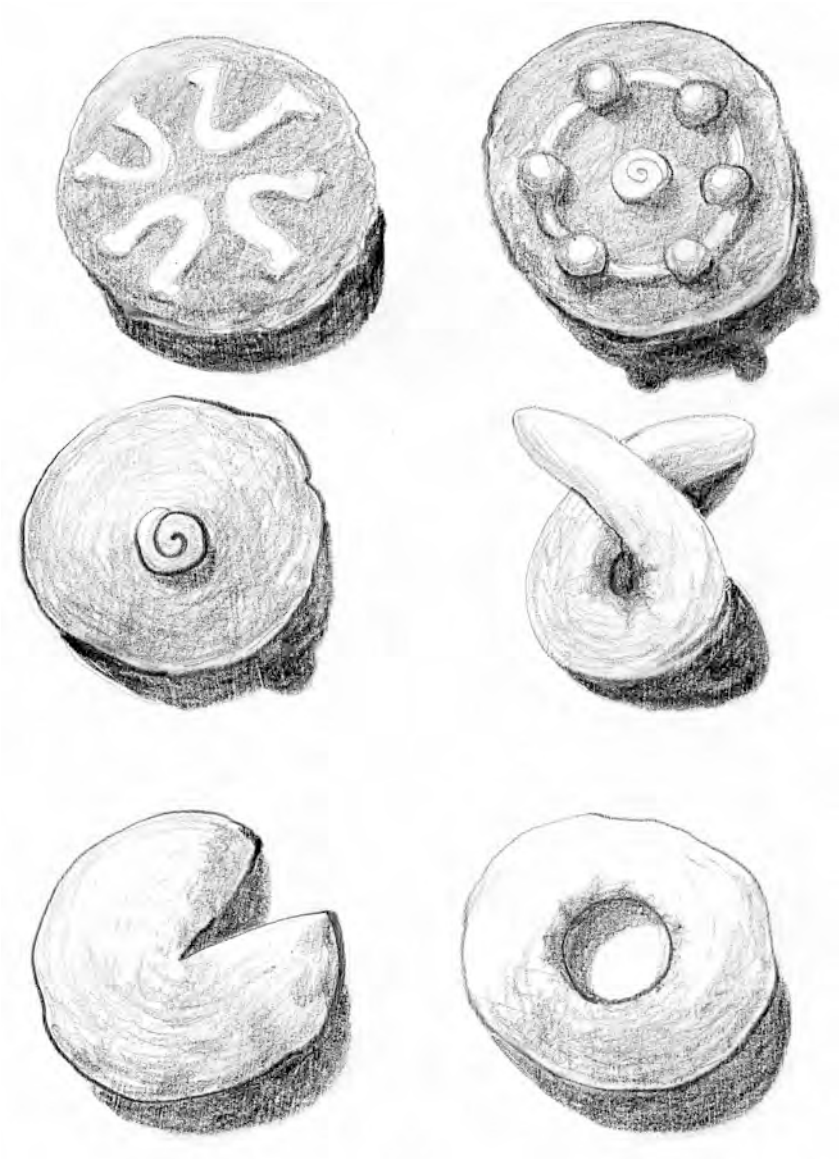
Ускршњи и божићни – шарени хлебови



Ђурђевдански хлебови, младенчићи и хлеб за кума



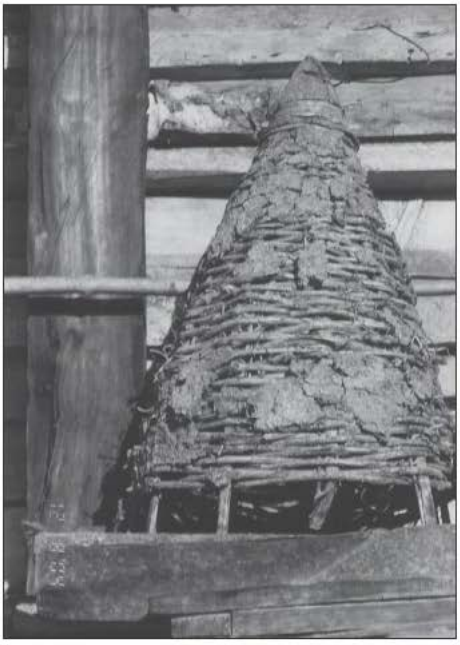
Тодорица, кућа, славски колач, јајчаник, ковржданн и ђурђевдански колачи кравај с рогом и кравај с рупом



1. Пиротска јела, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.

2. Грм дивље руже с плодовима (шипцима), снимила Вера Ш. Момчиловић, на путу ка Старом Црвенчеву, 2004.

3. Лековито биље испод стрехе на кући Мирка Тошића у Сопоту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



4. Кошница – трмка у дворишту Борка Денчића у Црноклишту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.

5. Паприке, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

6. Пребирање пасуља, Светлана Костић у свом дворишту у Трњани, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

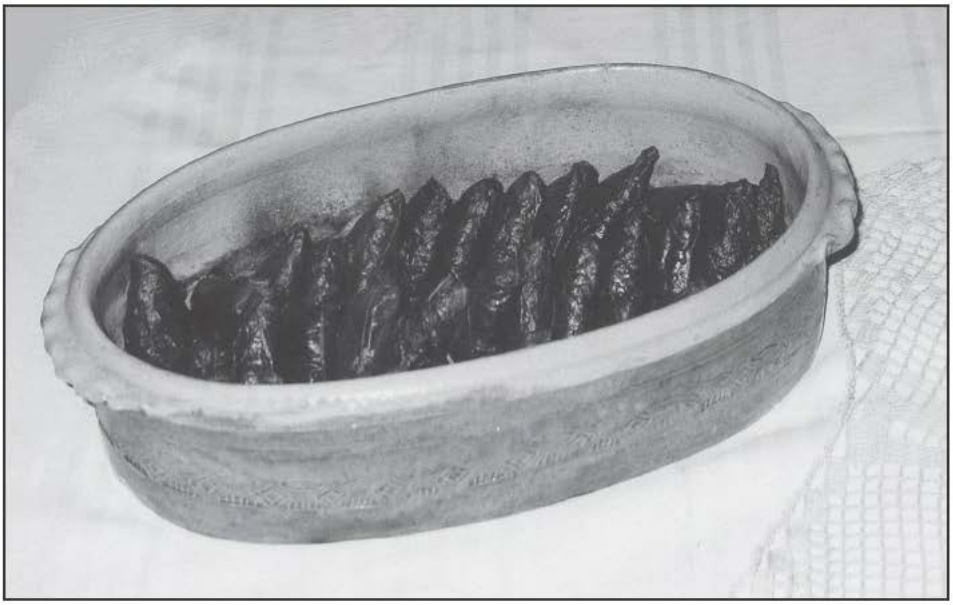
7. Руска шљива, шљивик Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

8. Вурда с паприком и љутеница, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

9. Сланина и паприке у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.

10. Вурња на напуштеном имању Најдана Јеленковића у Старом Црвенчеву, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.

11. Тикве у остави Цанка Лазаревића у Орљи, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2004.



12. Јело – сармица од виновог листа, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.

13. Бориславка Митова с хлебом који је сама умесила и испекла, снимила Вера Ш. Момчиловић, у Славињи 2000.

14. Налагана баница од суканих кора, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.

15. Сукана баница од разтрзаниох кора, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

16. Славска трпеза, сукане пите са зељем и сиром, пихтије, љутеница, цеђено млеко, вурда и кисело млеко, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

17. Предјело – паприке пуњене купусом, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

18. Кристина и Стојан Игњатовић с видовданским колачом, снимила Вјера Медић у Станичењу 2001.

19. Славско жито – пченица на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.

20. Славски колач – кравај, на славској трпези у кући Рајка Вучића, снимила Вера Ш. Момчиловић у Базовику 2004.

21. Погача – сунцокрет, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

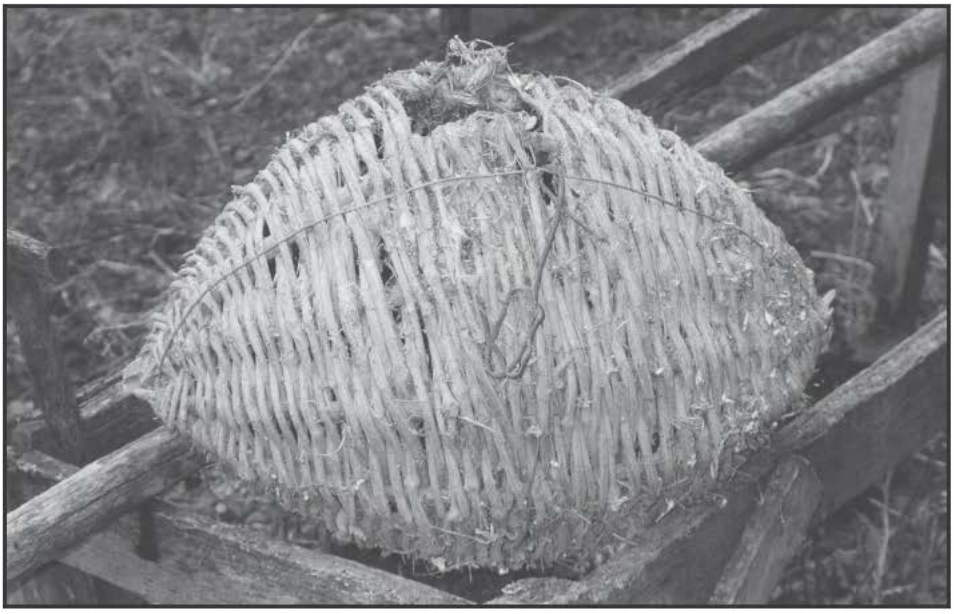
22. Јело – бели пасуљ, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2001.

23. Чесма у манастиру Темска, снимила Вера Ш. Момчиловић 2004.

24. Софра с паницом и троношкама, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.

25. Црепуља – црења с вршником, снимила Вера Ш. Момчиловић на сталној поставци Музеја Понишавља у Пироту 2001.

26. Даска на којој се меси хлеб, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Верице Величковић у Орљи 2004.



27. Затворена корпа – тутуле, у којој се чува суво месо, снимила Вера Ш. Момчиловић у кући Цанка Лазаревића у Орљи 2004.

28. Месара Радовић на Тргу Републике, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

29. Пиротски специјалитет пиле на јуфку, снимила Вера Ш. Момчиловић, на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.

30. Славски колач, за славу Кола српских сестара, Малу Госпојину, направила Љиљана Ђорђевић, фотографија поклон Етнографском музеју од Љиљане Ђорђевић

31. Остава Марије Цветковић, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

32. Јело од лука – паклама, снимила Вера Ш. Момчиловић на смотри Стара јела и пића пиротског краја, септембра 2002.

33. Пекара Цар у улици Српских владара, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.

34. Пијаца у Пироту, снимила Вера Ш. Момчиловић, 2003.