



ЗБОРНИК РАДОВА БРОЈ 9

ВАЉЕВО, 1988.

ДРУШТВО ИСТРАЖИВАЧА „ВЛАДИМИР МАНДИЋ-МАНДА”

ЗБОРНИК БРОЈ 9

Издавач

Друштво истраживача „Владимир Мандић-Манда”, Ваљево

Уредник

Жељко Јеж

Редакциони одбор

Раденко Радић
Миодраг Мандић
Жељко Јеж

Фотографије

Светолик Ковачевић
Ненад Рашевић

Тираж

500

Ваљево, 1988.

Штампа: Графичко-издавачка радна организација
„Милић Ракић”, Ваљево

САДРЖАЈ



ИСТРАЖИВАЊА И ИСТРАЖИВАЊИ

Неки избори истраживања из области географије и географије - историје
региона Valjevo - MANDIĆ -

ЗБОРНИК РАДОВА БРОЈ 9

СПЕЛЕОЛОГИЈА

Педана Педана

Географски положај

Географски положај и тектонички положај

Историја и облици терена и историја на терену

Историја и историја историје

Историја историје

Историја историје и историје

Историја историје и историје историје

Историја историје историје

Историја историје историје

Историја историје историје

Историја

Педана Педана

Историја

Историја историје и историје

Историја историје и историје

Историја историје историје

Историја историје историје

Историја

ВАЉЕВО, 1988.

С А Д Р Ж А Ј

ИСХРАНА У ПРИРОДИ

Неки аспекти прехранивања јестивом дивљом флором и фауном у ширем реону Малог Повлена	7
– Резултати истраживања	8
– Подручје истраживања	8
– Јестива дивља флора	8
– Јестива дивља фауна	13
– Закључак	13

СПЕЛЕОЛОГИЈА

Пећина Понара	15
– Географски положај	15
– Геолошки састав и тектонски склоп подручја истраживања	16
– Настанак и облици карсног процеса на подручју истраживања	16
– Површински курсни облици	17
– Положај пећине	17
– Досадашња проучавања и легенде	17
– Морфометријске и морфогенетске карактеристике	17
– Хидролошке карактеристике	22
– Микроклиматске карактеристике	22
– Биоспелеолошке карактеристике	22
– Закључак	23
Пећина Игуманово врело	25
– Положај	25
– Досадашња проучавања и легенде	25
– Геолошки састав и настанак	26
– Геоморфолошке карактеристике	27
– Микроклиматске карактеристике	32
– Закључак	32

ЕТНОЛОГИЈА

Народна архитектура села Вујиноваче	33
– Кућа	34
– Споредне зграде у домаћинству	39
Традиционална привреда подручја Вујиноваче	45
– Земљорадња – ратарство	45
– Сточарство	49
– Воћарство	51
Традиционално одевање	57
– Женска народна ношња на подручју Вујиноваче	57
– Мушка народна ношња на подручју Вујиноваче	65
Традиционална исхрана Вујиноваче	71
Народно лечење на подручју Става	81

НЕКИ АСПЕКТИ ПРЕХРАЊИВАЊА ЈЕСТИВОМ ДИВЉОМ ФЛОРОМ И ФАУНОМ У ШИРЕМ РЕОНУ МАЛОГ ПОВЛЕНА*

У В О Д

Несташица хране и глад увек су били пратиоци дуготрајних ратова и великих елементарних непогода, бродолома и авионских несрећа. У оваквим ситуацијама прибегава се исхрани припремљеним резервама хране. Међутим, ове резерве нису неисцрпне. Због тога се појавила потреба за изналажењем неконвенционалних извора хране.

Још 1917. године почела су, у немачким научним институцијама, истраживања у овој области. Резултати истраживања имали су примену већ по завршетку I светског рата у време глади у пораженим земљама.

Ова сазнања била су повод да у САД и Великој Британији 1942. године почну истраживања са циљем да се утврде могућности прехране дивљом флором и фауном. Као резултат ових истраживања штампана је, почетком 1943. године, књига „Преживљавање на копну и мору” и приручник „Како преживети на копну и мору” у издању Поморског института САД.

Имајући у виду значај оваквих истраживања група наших еминентних научника (Аћимовић, Богојевић, Чолић, Гедошев, Иванишевић, Линтнер, Лукић, Љумовић, Мицковић, Подобник, Радошевић, Рајшић, Сарић, Старина, Стевановић, Шлајмер, Туцаков, Увалин, Врачарић, Зовић) уз финансијску и материјалну помоћ Комисије за медицинсконаучна истраживања и Интедантске управе ДСНО започела је, јула 1961. године, истраживања у нашој земљи. Годину дана касније придружила им се група научника (Бакић, Бакота, Беревић, Цорн, Златар, Мустафија, Шкаре) из Поморског института Команде ратне морнарице.

Седмогодишња истраживања показала су да је природа наше земље неисцрпан извор хране. Мање или веће организоване групе људи могу у природи прикупити довољно хране било као једини извор или као допуну свакодневне исхрани. Поред несумњивог физиолошког учинка постиже се и психолошки učinак у сузбијању страха од глади који понекад нанесе веће штете и од самог гладовања.

У јулу 1987. године вршена су истраживања могућности прехрањивања јестивом дивљом флором и фауном у ширем рејону Малог Повлена. Потребне податке на терену прикупили су учесници Омладинске истраживачке акције „Повлен 87”.

* Податке прикупили и текст припремили за штампање Миодраг Мандић и Ненад Јеросимић

ПОДРУЧЈЕ ИСТРАЖИВАЊА

Истраживано подручје припада венцу ваљевских планина Динарског планинског система. Надморска висина је од 1000 до 1346 метара. Терен је изразито планински испресецан краћим косама стрмих страна. Највише површи су махом развијене у кречњацима.

По генетици биљног покрова истраживано подручје спада у планинско подручје букових шума и њихове деградацијске стадијуме. Истраживања су вршена у биљним заједницама ливада насталих сечом букових шума, деградираним буковим шумама и шумама црног бора засађеног на предходним стаништима букових шума.

ЈЕСТИВА ДИВЉА ФЛОРА

Евидентирање стања јестиве дивље флоре вршено је фитоценолошким снимањем по методи Браун-Бланкеа.

У табелама 1. до 4. дат је попис евидентираних биљних врста употребљивих за исхрану људи.

Табеле 5. и 6. показују хранљиву вредност најзначајних представника евидентираних биљних врста.

Заједница букових шума

НАЗИВ	ДЕО БИЉКЕ	НАМЕНА
<i>Thymus serpyllum</i> (Мајчина душица)	херба	чај зачин
<i>Trifolium repens</i> (Детелина)	лист цвет	вариво
<i>Trifolium pratense</i> (Љ. детелина)	лист цвет	вариво
<i>Vicia cracca</i> (Птичија грахорица)	плод	вариво
<i>Vicia sativa</i> (Грахорица)	плод	вариво
<i>Oxalis acetosella</i> (Зечја соца)	лист	салата
<i>Viola odorata</i> (Љубичица)	херба	чај
<i>Plantago major</i> (Боквица)	лист	вариво
<i>Plantago media</i> (Средња боквица)	лист	вариво
<i>Plantago lanceolata</i> (Дуголиста боквица)	лист	вариво
<i>Lamium maculatum</i> (Мртва коприва)	лист	вариво
<i>Convolvulus arvensis</i> (Попонац)	млади листови	вариво
<i>Aegopodium podagraria</i> (Седмолист)	лист	вариво
<i>Stellaria media</i> (Мишјакиња)	лист	вариво
<i>Asarum europaeum</i> (Копитњак)	лист корен	зачин

<i>Sedum album</i> (Б. жедњак)	лист	вариво
<i>Fragaria vesca</i> (Шумска јагода)	плод лист	воће чај
<i>Lamium album</i> (Б. мртва коприва)	лист	вариво
<i>Glechoma mederacea</i> (Добричица)	млади изданци	вариво
<i>Prunella vulgaris</i> (Црњуша)	лист	вариво
<i>Tussilago farfara</i> (Подбел)	лист	вариво
<i>Taraxacum officinale</i> (Маслачак)	млади листови	салата
<i>Urtica dioica</i> (Коприва)	листови	вариво
<i>Daucus carota</i> (Дивља мрква)	корен	зачин
<i>Achilea millefolium</i> (Хајдучка трава)	херба	чај
<i>Pteridium aquilinum</i> (Бујад) 2	млади изданци	вариво
<i>Nephrodium filix mas</i> (Мушка папрата) 2	млади изданци	вариво
<i>Athyrium filix femina</i> (Женска папрат) 2	млади изданци	вариво
<i>Rumex crispus</i> (Зеље)	листови	вариво
<i>Rumex obtusifolius</i> (Коњско зеље)	лист	вариво
<i>Rumex acetosa</i> (Кисељак)	лист	вариво
<i>Rumex patientia</i> (Питомо зеље)	лист	вариво
<i>Rumex acetosella</i> (Киселица)	лист	вариво салата
<i>Leucanthemum vulgare</i> (Воловско око)	лист	вариво
<i>Silene vulgaris</i> (Пуцавац) 2	лист	вариво
<i>Mentha crispa</i> (Нана)	херба	чај
<i>Sonchus arvensis</i> (Пољски костриш) 2	лист	вариво
<i>Arctium lappa</i> (Велики чичак)	корен	хлеб
<i>Allium ursinum</i> (Сремуш)	лист	зачин вариво
	луковица	салата
<i>Cirsium arvensis</i> (Паламида)	корен	хлеб
<i>Orchis morio</i> (Салеп)	корен	хлеб
<i>Mercurialis perenis</i> (Штир)	лист	вариво
<i>Sempervivum tectorum</i> (Чуваркућа)	лист	вариво
<i>Calamintha officinalis</i> (Марвуља)	херба	чај
<i>Rosa canina</i> (Дивља ружа)	лист	чај
	плод	воће
<i>Rubus fruticosus</i> (Купина)	лист	чај
	плод	воће
<i>Crataegus oxyacantha</i> (Глог) 2	плод	воће
<i>Fagus sylvatica</i> (Буква)	млади листови	вариво
<i>Quercus robur</i> (Храст) 2	плод	хлеб
<i>Quercus cerris</i> (Цер) 2	плод	хлеб
<i>Corylus avellana</i> (Леска) 2	плод	воће
<i>Pirus piraster</i> (Дивља крушка) 2	плод	воће
<i>Fraxinus excelsior</i> (Бели јасен)	лист	чај
<i>Abies alba</i> (Јела)	лист	чај

Заједница деградираних букових шума

Н А З И В	ДЕО БИЉКЕ	Н А М Е Н А
<i>Trifolium repens</i> (Детелина)	лист	вариво
<i>Trifolium pratense</i> (Љ. детелина)	лист	вариво
<i>Thymus serpyllum</i> (Мајчина душица)	херба	чај зачин
<i>Fragaria vesca</i> (Шумска јагода)	лист	чај
<i>Plantago major</i> (Боквица)	плод	воће
<i>Plantago media</i> (С. боквица)	лист	вариво
<i>Plantago lanceolata</i> (Боквица дуголиста)	лист	вариво
<i>Mentha crispa</i> (Нана)	херба	чај
<i>Vicia cracca</i> (Птичја грахорица)	плод	вариво
<i>Viola odorata</i> (Љубичица)	херба	чај
<i>Taraxacum officinale</i> (Маслачак)	млади листови	салата
<i>Bellis perennis</i> (Бела рада)	млади листови	салата вариво
<i>Lamium maculatum</i> (Мртва коприва)	лист	вариво
<i>Lamium purpureum</i> (Црвена м. коприва)	лист	вариво
<i>Oxalis acetosella</i> (Зечја соца)	лист	салата
<i>Prunella vulgaris</i> (Црњуша)	млади изданци	вариво
<i>Urtica dioica</i> (Коприва)	лист	вариво
<i>Achillea millefolium</i> (Хајдучка трава)	херба	чај
<i>Leucanthemum vulgare</i> (Воловско око)	млади листови	вариво
<i>Pteridium aquilinum</i> (Бујад) 2	млади изданци	вариво
<i>Rumex crispus</i> (Зеље)	лист	вариво
<i>Rumex patientia</i> (Питомо зеље)	лист	вариво
<i>Rumex alpinum</i> (Планинско зеље)	лист	вариво
<i>Rumex obtusifolius</i> (Коњско зеље)	лист	вариво
<i>Rumex acetosa</i> (Кисељак)	лист	вариво
<i>Rumex acetosella</i> (Киселица)	лист	салата
<i>Arctium lappa</i> (Велики чичак)	корен	хлеб
<i>Sonchus arvensis</i> (Пољски костриш) 2	лист	вариво
<i>Silene vulgaris</i> (Пуцавац) 2	лист	вариво
<i>Daucus carota</i> (Дивља мрква)	корен	зачин
<i>Cirsium arvense</i> (Паламида)	корен	хлеб
<i>Sempervivum schlechani</i> (Мала чуваркућа)	лист	вариво
<i>Sempervivum tectorum</i> (Чуваркућа)	лист	вариво
<i>Ajuga reptans</i> (Ива)	млади листови	зачин
<i>Rosa canina</i> (Дивља ружа)	лист	чај
	плод	воће
<i>Rubus caesius</i> (Оструга)	лист	чај
<i>Rubus fruticosus</i> (Купина)	лист	чај
	плод	воће
<i>Crataegus oxyacantha</i> (Глог) 2	плод	воће
<i>Fagus sylvatica</i> (Буква)	лист	вариво

<i>Corylus avellana</i> (Леска) 2	плод	воће
<i>Quercus cerris</i> (Цер) 2	плод	хлеб
<i>Pirus piraster</i> (Дивља крушка) 2	плод	воће
<i>Betula pendula</i> (Бреза)	млади листови сок	вариво напитак
<i>Prunus avium</i> (Дивља трешња)	плод	воће

Заједница ливада

Н А З И В	ДЕО БИЉКЕ	Н А М Е Н А
<i>Thymus serpyllum</i> (Мајчина душица)	херба	чај
<i>Plantago major</i> (Боквица)	лист	вариво
<i>Plantago media</i> (Средња боквица)	лист	вариво
<i>Plantago lanceolata</i> (Дуголиста боквица)	лист	вариво
<i>Trifolium repens</i> (Детелина)	лист	вариво
<i>Trifolium pratense</i> (Љ. детелина)	лист	вариво
<i>Fragaria vesca</i> (Шумска јагода)	лист плод	чај воће
<i>Prunella vulgaris</i> (Црњуша)	лист	вариво
<i>Bellis perennis</i> (Бела рада)	млади листови	вариво
<i>Vicia sativa</i> (Грахорица)	плод	вариво
<i>Lamium purpureum</i> (Црвена м. коприва)	лист	вариво
<i>Lamium maculatum</i> (Мртва коприва)	лист	вариво
<i>Asarum europaeum</i> (Копитњак)	лист корен	зачин
<i>Tussilago farfara</i> (Подбел)	лист	вариво
<i>Stellaria media</i> (Мишјакиња)	лист	вариво
<i>Oxalis acetosella</i> (Зечја соца)	лист	салата
<i>Viola odorata</i> (Љубичица)	херба	чај
<i>Viola arvensis</i> (Пољска љубичица)	херба	чај
<i>Sedum album</i> (Бели жедњак)	лист	вариво
<i>Leucanthemum vulgare</i> (Воловско око)	лист	вариво
<i>Taraxacum officinale</i> (Маслачак)	млади листови	салата
<i>Rumex crispus</i> (Зеље)	лист	вариво
<i>Rumex obtusifolius</i> (Коњско зеље)	лист	вариво
<i>Rumex acetosa</i> (Кисељак)	лист	вариво
<i>Rumex acetosella</i> (Киселица)	лист	салата
<i>Daucus carota</i> (Дивља мрква)	корен	зачин
<i>Silene vulgaris</i> (Пуцавац) 2	лист	вариво
<i>Urtica dioica</i> (Коприва)	лист	вариво
<i>Mentha crispa</i> (Нана)	херба	чај
<i>Nephrodium filix mas</i> (Мушка папрат) 2	млади изданци	вариво
<i>Pteridium aquilinum</i> (Бујад) 2	млади изданци	вариво
<i>Cirsium arvense</i> (Паламида)	корен	хлеб
<i>Sonchus arvensis</i> (Пољски костриш)	лист	вариво
<i>Lapsana communis</i> (Влашка салата) 2	лист	вариво

<i>Leontodon tuberosus</i> (Лављи зуб) 2	лист	вариво
<i>Onopordon acanthium</i> (Кравачац)	лист	вариво
<i>Potentilla erecta</i> (Усправни петопрст)	лист	вариво
<i>Gallium aparine</i> (Хватавац) 2	лист	вариво
<i>Calamintha officinalis</i> (Марвуља)	херба	чај
<i>Angelica silvestris</i> (Анђелика) 2	лист	вариво
<i>Malva pusilla</i> (Бели слез)	корен	чај
<i>Setaria glauca</i> (Мухарика)	семе	хлеб
<i>Lotus corniculatis</i> (Звездан)	лист	вариво
<i>Mentha arvensis</i> (Пољска нана)	херба	чај
<i>Lillium martagon</i> (Златан) 1	луковица	хлеб
<i>Solanum dulcamara</i> (Пасквица)	плод	напитак
<i>Rosa canina</i> (Дивља ружа)	лист	чај
	плод	воће
<i>Crataegus oxyacantha</i> (Глог) 2	плод	воће
<i>Rubus caesius</i> (Оструга)	лист	чај
<i>Rubus fruticosus</i> (Купина)	лист	чај
	плод	воће
<i>Juniperus comunis</i> (Клека)	лист	чај
	плод	напитак

Заједница четинара

<i>Abies alba</i> (Јела)	лист	чај
<i>Juniperus comunis</i> (Клека)	лист	чај
	плод	напитак
<i>Pinus nigra</i> (Црни бор)	лист	чај
<i>Betula pendula</i> (Бреза)	лист	вариво
	сок	напитак
<i>Stellaria media</i> (Мишјакиња)	лист	вариво

Садржај витамина Ц и каротина у 100 грама дивљег биља

НАЗИВ	ВИТАМИН Ц у mg	КАРОТИН у mg
<i>Stellaria media</i> (Мишјакиња)	29	4,14
<i>Taraxacum officinale</i> (Маслачак)	33	5,32
<i>Allium ursinum</i> (Сремуш)	45	4,78
<i>Oxalis acetosella</i> (Зечја соца)	59	2,66
<i>Fragaria vesca</i> (Јагода шумска)	118	5,01
<i>Rubus fruticosus</i> (Купина)	87	5,24
<i>Rosa canina</i> (Дивља ружа)	368	—
<i>Abies alba</i> (Јела)	51	4,03

(1) Ова биљка је заштићена и њену луковицу у исхрани користити само у крајњој оскудици у храни.

(2) У време истраживања ове биљке нису биле у вегетацијском стадијуму погодном за исхрану људи.

Хемијски састав у 100 грама дивљег биља

Н А З И В	БЕЛАНЧЕ- ВИНЕ у g	МАСТИ у g	УГЉЕНИ ХИДРАТИ у g
<i>Trifolium repens</i> (Детелина)	5,47	1,45	7,87
<i>Plantago major</i> (Велика боквица)	2,71	0,74	9,19
<i>Lamium maculatum</i> (Мртва коприва)	2,91	0,41	8,11
<i>Stellaria media</i> (Мишјакиња)	2,39	0,46	3,07
<i>Glechoma mederacea</i> (Добричица)	3,17	1,17	7,05
<i>Prunella vulgaris</i> (Црњуша)	3,46	0,68	10,57
<i>Urtica dioica</i> (Коприва)	5,75	0,92	6,01
<i>Pteridium aquilinum</i> (Бујад)	3,85	0,39	4,52
<i>Nephrodium filix mas</i> (Мушка папрат)	3,28	0,52	7,08
<i>Rumex crispus</i> (Зеље)	4,57	0,64	6,08
<i>Allium ursinum</i> (Сремуш)	1,99	0,86	3,50
<i>Arctium lappa</i> (Чичак)	1,33	0,47	15,70
<i>Orchis morio</i> (Салеп)	0,59	0,17	7,77
<i>Sempervivum tectorum</i> (Чуваркућа)	0,42	0,18	6,04

ЈЕСТИВА ДИВЉА ФАУНА

Стање јестиве дивље фауне утврђено је посматрањем на терену, анкетирањем ловаца и мештана.

Евидентиране су следеће врсте погодне за исхрану људи:

- Зглавкари: – поточни рак – *Astacus astacus*
- Инсекти: – скакавци – *Locusta spp.*
– мрави – *Formica rufa*
- Мекушци: – виноградски пуж – *Helix pomatia*
- Хордате: – водоземци – зелена жаба – *Rana ridibunda*
– гмизавци – шумска корњача – *Testudo graeca*
– гуштери – зелембаћ – *Lacerta viridis*
– змије – смукови – *Colubridae*
– поскок – *Vipera amodytes*
– белоушка – *Natrix natrix*
- Птице: – фазан – *Phasinaus*
– дивљи голуб – *Columba livia*
– препелица – *Cortunix*
– грлица – *Streptogelia turtur*
– гавран – *Corvus sorax*
– сива врана – *Corvus cornix*
– чавка – *Colocus monedula*
– јаребица – *Perdix perdix*
– сврака – *Pica pica*
– креја – *Garrulus giundarinus*
- Сисари: – зец – *Lepus europaeus*
– веверица – *Scirus vulgaris*
– јеж – *Erinaceus europaeus*
– дивља свиња – *Sus acrofa*
– лисица – *Vulpes vulpes*
– јазавац – *Meles meles*.

Од наведених врста мрави и птице су законом заштићени и у исхрани се могу користити само у крајњој оскудици хране.

Важно је напоменути да је месо дивљих животиња потребно дуго термички обрађивати због спречавања могућности заразе.

ЗАКЉУЧАК

Истраживано подручје веома је богато биљним и животињским врстама погодним за исхрану људи. Група организованих људи или појединац може веома брзо прикупити потребне количине дивљих биљних и животињских намирница, било као допуну редовној исхрани или као једини извор хране.

Хранљива вредност ових намирница омогућује задовољавање дневних потреба људског организма.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Група аутора: Исхрана у природи, Београд, 1968.
2. М.М. Јанковић: Фитоценологија, Научна књига, Београд, 1971.
3. Љубиша Грлић: Енциклопедија самониклог јестивог биља, Аугуст Цесарец, Загреб, 1986.

ПЕЋИНА ПОНАРА

ГЕОГРАФСКИ ПОЛОЖАЈ

Подручје истраживања у оквиру кога се налази пећина Понара, обухвата Бачевачку карсну област, која припада Ваљевској Подгорини и простира се југо-источно од Ваљева. Граница са северне стране се пружа од Ваљева према југоистоку, преко реке Сушице и села Паштрића до реке Рибнице. Граница на југу, представљена је реком Манастирицом, на западу реком Градцом и на истоку реком Рибницом.

Област је добила име по селу Бачевцу, око којег је карсни процес најинтензивнији а карсне појаве најизразитије и најмногобројније. Укупна површина ове области износи око 160 km².

Област је највиша у свом југозападном делу, где је највиша тачка Бачевачки вис 891 m. Према северу и североистоку висина опада до 250 m. На највиши део области (500–900 m), отпада 30% површине а на остали део (250–500 m) 70% површине. Поред тога, ова два дела разликују се по интензитету карстификације и по хидрографским приликама.

Комуникације на овом подручју су доста развијене. Слабо асфалтираним путем Ваљево–Букови, повезани су са Ваљевом села Драчић и Бачевци. Асфалтни пут Ваљево–Рајковић–Дивчибаре пролази кроз средишњи део подручја. Сва остала места на овом подручју, повезана су калдрмисаним путевима различитог квалитета. Западном границом подручја пролази деоноца пруге Београд–Бар. Бачевачка карсна област је типичан пример покривеног карста обраслог природном вегетацијом и ограничених могућности за пољопривредну културу. Једино дна карсних депресија, уколико су заравњена, служе као повољне пољопривредне површине.

ГЕОЛОШКИ САСТАВ И ТЕКТОНСКИ СКЛОП ПОДРУЧЈА ИСТРАЖИВАЊА

Терен овог подручја изграђују кречњаци различите геолошке старости. Највише су заступљени кречњаци средњег тријаса. Они имају широко распрострањење у западним, северним и североисточним деловима подручја и сачињавају главнину кречњачке масе. Највећу могућност достижу изнад корита Градца и Козлице преко 400 m), а идући према северу кречњаци истањују.

Јужно од Вајева развијени су доњотријаски кречњаци али су они мало распрострањени.

У источним деловима подручја, око села Брежђа, развијени су кречњаци горње креде. Овај део има посебан значај у тектонском погледу. Овде су се извршили интензивни поремећаји и раседање са компликованом структуром, што је имало посебног значаја за интензитет карстификације. Интензивни тектонски процеси имали су значаја и за морфологију овог подручја, нпр. долина реке Манастирице предиспонирана је раседом истог правца. И поред великог распрострањења ова област нема јединствен кречњачки покривач. Ова и већ наведене околности да су кречњаци према северу и североистоку све тањи, имале су велики значај за нормални процес карстификације и за његову еволуцију.

НАСТАНАК И ОБЛИЦИ КАРСНОГ ПРОЦЕСА НА ПОДРУЧЈУ ИСТРАЖИВАЊА

После повлачења кретацејског мора, ова област је за време палеогена била копно. Земљиште је било испресецано многобројним раседима и имало карактер тектонског рељефа. Кречњачка површина била је изложена спирању и флувијалној ерозији. Са проширивањем пукотина постепено престаје површинско отицање и спирање које се преноси у унутрашњост кречњака. Хидрографска мрежа се дезорганизује и флувијална ерозија престаје, уступајући место карсном процесу, који постаје главни фактор за формирање рељефа. Карсна ерозија постаје једина уз повољне услове: голу кречњачку површину и многобројне пукотине у кречњачкој маси створене тектонским поремећајима; формира рељеф. Карсни процес је могао, због повољних услова, далеко одмаћи у својој еволуцији, али је у неогену био прекинут трансгресијом. Међутим, абразиони облици који су тада настали у језерском стању, нису ни изразити ни пространи. Ако су некад и постојали, после су уништени флувијалном ерозијом и денудацијом. Њиховим утицајем, такође су спрани неогени седименти на висини преко 500 m. Са сукцесивним повлачењем језера, прво су највиши делови области били изложени флувијалној ерозији и денудацији а затим и нижи делови.

Доспевши до кречњачке подлоге флувијална ерозија је престајала: хидрографска мрежа је постепено уништавана скаршћивањем речних долина. Флувијални период је раније завршен у вишим деловима области а доцније у нижим. Водени токови били су уништени скаршћивањем а њихове долине су као суве остале без функције. Главна река је успела да одржи свој ток и одолевала је карсном процесу, јер је располагала већом количином воде, и да се усеца у кречњачку подлогу. Међутим њене мање притоке су биле уништене процесом скаршћивања а њихове долине остајале као суве, висеће долине у оном нивоу у коме их је карсни процес савладао.

Са престанком флувијалног периода карсни процес поново постоје главни морфолошки чиниоц у изградњи рељефа ове области све до данашњих дана.

ПОВРШИНСКИ КАРСНИ ОБЛИЦИ

Напред је поменуто да ова област спада у тип покривеног карста. Растресит покривач је обрастао самониклом вегетацијом и један је од фактора за нормални карстни процес а управо под његовим утицајем овде нису развијене шкрапе. Од свих површинских облика овде су вртаче најразвијеније и најмногобројније. Нарочито велико распрострањење имају у највишим деловима области, што је последица интензивног процеса карсификације. Углавном су већих димензија: дужина им је, просечно узевши, 50–60 m, а дубина преко 10 m. Покривене су трошним покривачем и ретко су оголићене до кречњачке подлоге. Дно им је заравњено у виду алувијалне равни, у њима има локви и бара или се завршавају понорима. По обиму су кружне или елипсасте, сем у случају где су две или више вртача срасле или се у самој вртаци јављају мање секундарне. У појединим вртачама јављају се за време киша локве и баре, обично у оним које имају заравњено дно у облику алувијалних равни. Поред локви и бара постоје и мања језерца која се задржавају дужи низ година. Увала и карсних поља нема у Бачевачкој карсној области.

ПОЛОЖАЈ ПЕЋИНЕ

Пећина се налази у селу Голубац, СО Мионица. Развила се у почетном делу карсне долине коју мештани зову, Голубско поље.

Карсна долина у којој се развила пећина, се пружа ка северозападу. По њеном дну су у низу поређане левкасте вртаче чије дубине не прелазе десет метара. Кречњачка маса је углавном прекривена алувијалним наносом. Местимично се јавља оголели кречњак у облику мањих острваца. Оголићни кречњак је јако трошан и распада се. На прекривеном кречњаку алувијални нанос је омогућио гајење ратарских култура.

До пећине је могуће доћи асвалтним друмом Ваљево–Рајковић. Од насеља Рајковића се иде макадемским друмом до села Голубац. До улаза у пећину могуће је доћи теренским возилом.

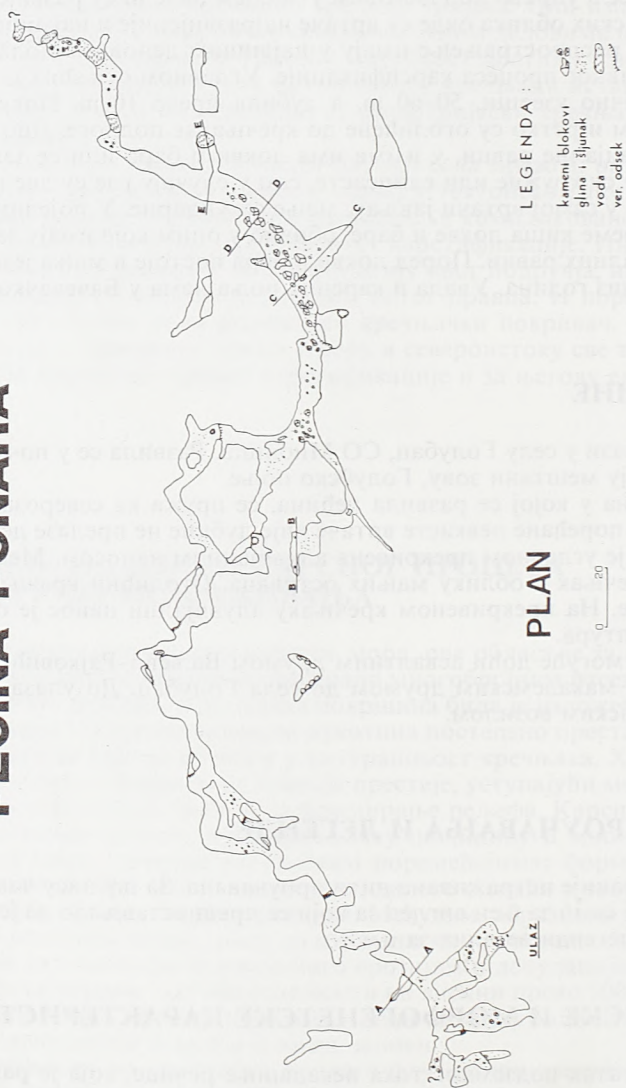
ДОСАДАШЊА ПРОУЧАВАЊА И ЛЕГЕНДЕ

Пећина није раније истраживана нити проучавана. За њу нису чак ни мештани знали. Знало се само за њен изглед за који се предпостављало да је мања јама. У народу нема легенди везаних за њу.

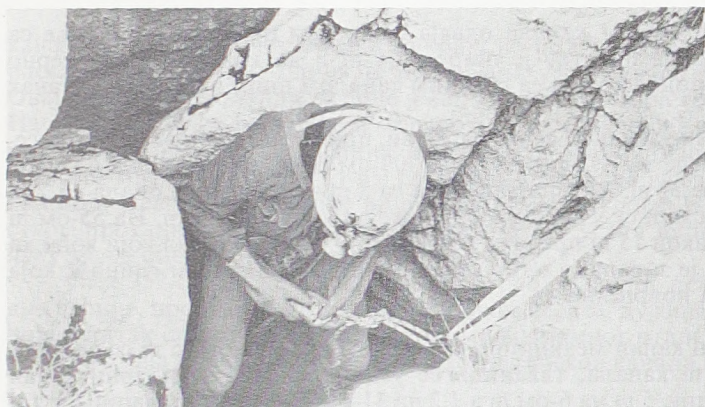
МОРФОМЕТРИЈСКЕ И МОРФОГЕНЕТСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Понара је остатак подземног тока некадашње речице, која је развијањем карсног процеса на овом терену, престала тећи. Пошто карсни процес у потпуности није завршен, долином некадашње речице протекну воде бујичарског карактера, услед наглог топљења снега или великих киша. Развијањем карсног процеса, а услед сплета дијаклаза у кречњаку где понире, некадашња речица је померала и спуштала место понирања. На тај начин је изградила врло широку понорску зону са 7 понора. Понорска зона се простире на ширини од 70 m. Услед релативно брзог спуштања места понирања, понори су широки а ниски (најнижи понор је широк 0,8 m). Висинска разлика између највишег и најнижег понора износи само 4 m. Сви понорски отвори, осим најнижег, су засути флувијалним наносом (у току истраживања отворена су још два).

PEĆINA PONARA



План пећине Понара



Улаз у пећину
Понару преко
горњег улаза

Пећински канали старих понора меандрирајући се спајају у један на дужини од 40 m. Њихова ширина је приближно иста и не прелази 3 m. Само су два најнижа понорска канала на својим почецима изградили дворане. Оне су издужене и смеру пружања канала. Дворана најнижег канала је дугачка 22 m а широка 10 m. Висина таванице је 6 m. Дно дворане је затрпано огромним, одроњеним кречњачким блоковима (остали понорски канали су заузети нанетом глином), што указује на вертикални раст. Оваква еволуција улазне дворане условила је појаву вгледа на почетном делу где је кречњачки над слој био најтањи. Отварањем вгледа стекао се услов за деловање атмосферске ерозије (услед ниских температура зими се вода леди) што је убрзало вертикални раст дворане. Услед интензивне атмосферске ерозије по таваници и зидовима дворане, а абразионе по дну пећине, кречњачка маса је гола и без калцитних излучевина. Из дворане у дубину кречњачке масе, меандрирају два канала и спајају се на 40 m са осталим понорским каналима. Нижи канал који се јавља у средишту дворане, почиње са јамом дубине 3 m, је повремено активан. После 40-ог m где се сви понорски канали спајају, воде улазе у компактан кречњачки блок и не успевају да изграде сплет канала, као у понорској зони, већ дуж једне дијаклазе озграђују јединствен канал, који се проширује и на 107-ом m је широк 5 m. На 101-ом m се налази кречњачки прераст који вода абразионом ерозијом није успела да разруши. У овом делу дно пећинског канала је засуто дебелим слојем финог песка. Зидови су изглачани абразионом ерозијом воде. На таваници, која је просечно висока 10 m, јављају се зачеци сталактита.

После извесног сужења пећинског канала на 132-ом m, воде из компактног кречњака улазе у испресецан дијаклазама те изграђују сплет канала. Канали меандрирају на различитим висинама па се чак и укрштају. Знатно се проширују, градећи пећинска проширења а на местима где се спајају и мање дворане. Најшири је сада активни канал, 4–5 m а висина таванице је око 3 m. Дно канала је засуто одроњеним кречњачким блоковима и нанетим песком.

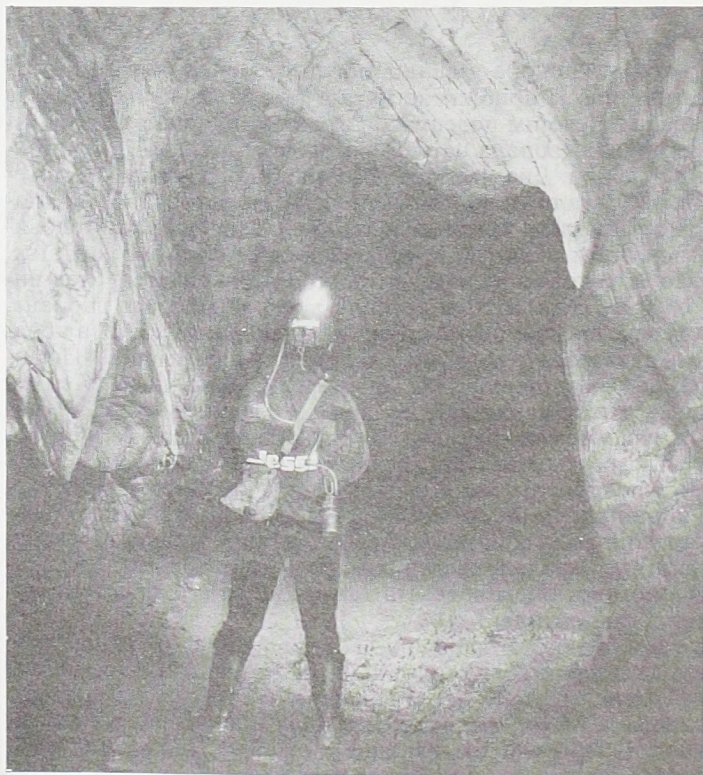
На 181-ом m воде су поново доспеле у компактну кречњачку масу и дуж једне дијаклазе изграђују пећински канал који је нешто ужи од канала из претходног сплета. Ширина канала је просечно 2,8 m а висина таванице је око 5 m. Зидови су углачани абразионом ерозијом воде. Дно пећинског канала је испрано и без икаквих наноса и наплавина. На таваници су се формирали мали сталакти-ти.

Од понорске зоне до 224-ог m пећински канали меандрирају у правцу североистока. Од 224-ог m пећински канал мења правац и под углом од 90° скреће ка југоистоку.

На 241-ом m, од главног канала одваја се кратки примарни. Почиње са каскадом високом 2 m. На почетку је широк 3,4 m и до краја се равномерно сужава. На крају где се поново спаја са главним каналом широк је 0,7 m. Дугачак је 20 m.

На 264-ом m пећински канал се рачва. Леви, примарни се пружа 27 m ка североистоку а затим скреће ка југоистоку и на 309-ом m се поново спаја са главним каналом. Дугачак је 71 m. Висина таванице са 8 m на почетку и опада на 2 m на крају канала. На 27-ом m се у таваници уздиже ошак висине 15 m. На 55-ом m се под углом од 60°, а након 15 m прелази у вертикалу, уздиже канал који води ка површини. Дно канала је затрпано одроњеним стенама и нанетом глином, која је вероватно доспела са површине.

Десни секундарни канал меандрира ка југоистоку и након 45 m се спаја са примарним. На 24-ом m канала, таваници се уздиже ошак. Секундарни канал знатно мења своју ширину, 5 m на 6-ом m а 1,2 на 31-ом m. Висина таванице је такође различита. Креће се од 6,5 m на 14-ом m до 1 m на 36-ом m.



На 200. метру
пећине Понаре –
профил канала

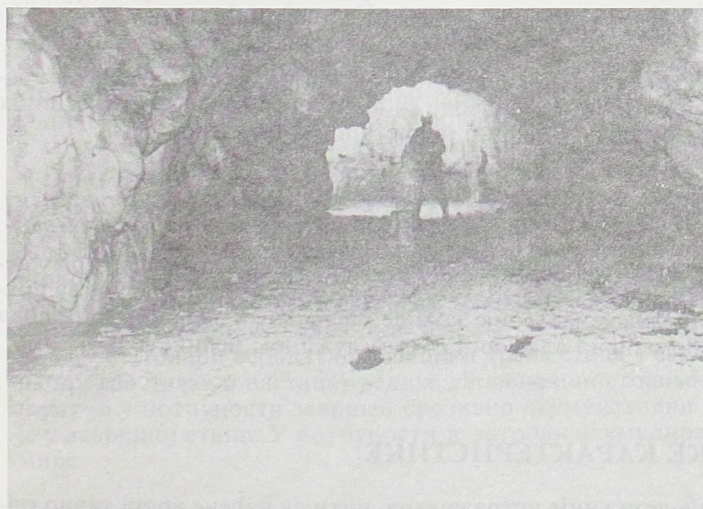
У примарном и секундарном каналу, на месту где они меандрирају скрећу нагло, јављају се мањи уски канали који просецају ртове. то су остаци међу-фазе у развоју пећинских канала.

Након спајања примарне и секундарне фазе у јединствен канал, он се нагло проширује. Ширина му је 6 а висина 8 m. На 322-ом m ка југозападу се одваја бочни канал. Дугачак је 51 m. На 31-ом m скреће ка северозападу. Од почетка до краја се проширује. На почетку је широк 1 m а на крају 3,2 m. Завршава се ниским, засвођеним пећинским проширењем. Висина таванице од почетка до краја

канала опада. На почетку је 6 а на крају 1,5 m. Дно канала је засуто нанетом, јако раскаљаном глином. Глина је раскаљана услед интензивних прокапних вода. Овај канал је у еволуције пећине имао улогу колектора коју је временом изгубио. На таваници су се формирали млечно бели сталактити а зидви су обележени калцитним саливом. на дну пећине, по нанетној глини почињу да се формирају сталагмити млађи од ње. На 31-ом m бочног канала, ка југозападу се пружа узан канал који у еволуцији пећине није имао никакву улогу. Настао је ерозивним дејством прокапних вода дуж једне дијаклазе. Од 322-ог m пећински канал у благом луку мења смер и пружа се ка североистоку.

На 352-ом m, на десној бочној страни главног пећинског канала, 6 m од дна пећине, простире се изразита пећинска тераса, дужине 4 m. Она је највероватније остатак старог меандра. Рушењем наспрамног рта и усецањем воденог тока у дубину, она је остала да виси у боку пећинског канала.

На 367-ом m пећински канал се проширује у изразиту пећинску дворану. Дворана је издужена у смеру пружања канала. Дугачка је 32 а широка 11 m. На почетку дворане висина таванице је 9 m и до краја дворане равномерно опада где је 3 m. Леви зид доврне је вертикалан. Од њега се таваница, на десну страну, стрмо спушта и под оштрим углом сучељава са дном. Дно дворане је затрпано огномним кречњачким блоковима и ситним песком. Присуство блокова указује на некадашњи вертикални раст дворане. Њен вертикални раст је у овој фази еволуције заустављен. То се јасно види по одроњеним блоковима који су цементова-



Профил канала у
Понари

ни калцитом, а на њима се формирају мали сталагмити. Периодичне воде су дозволиле формирање сталагмита јер протичу испод одроњених блокова. На таваници су се формирали сталактити дужине 30–40 cm. Настанак дворане су условили две, под правим углом сучељене дијаклазе. Место њихових сучељавања је на почетном делу дворане. Највероватније је дуж друге дијаклазе постојао бочни канал. Абразионом ерозијом дуж бочног и главног канала, створена је дворана која је на месту сучељавања најшира. Каснијом еволуцијом пећине, бочни канал је затрпан и дезорганизован, тако да је од њега остао само дугачак клинасти запећак. На крају дворане у дуж пећинског канала протеже се дугачко коритасто удубљење испуњено водом. Удубљење је дугачко 25 m а широко 1 m. Воде су остатак периодичног тока.

На 413-ом m пећинског канала, у десном бочном зиду, јавња се изразита пећинска галерија. Почиње одсеком високим 4,8 m. Дугачка је 10 m а широка 3 m. Другу половину галерије сачињава мало језеро. Галерија је прекривена дебелим слојем јако раскалање глине, која држи воду и недозвољава јој да отекне. Највероватније се изнад галерије, на површини, налази вртача испод које је пукотина у кречњачкој маси. Воде које цуре кроз пукотину су хемијском ерозијом формирале галерију, и снабдевају језерце водом. Зидови галерије су избраздани водом која цури.

Од 395-ог m, где се завршава дворана, до 457-ог m пећински канал се постепено сужава, и на 457-ом m је широк 1 m. Висина таванице такође опада. Најнижа је на 449-ом m, 0,8 m. У овом делу пећине нема пећинског накита. Дно пећине је испрано и избраздано абразионом ерозијом воде. На 457-ом m се налази водена локва. Од локве пећински канал се проширује на 3 m. Висина таванице такође расте на 3 m. У овом делу пећински канал је засвођен и подсећа на вештачки прокопан тунел. На 487-ом m, иза наглог сужења, канал се спушта преко каскаде дубоке 3 m и опет проширује на 3,2 m. Након 4 оштра меандра пећински канал се завршава сифонским језером. Језеро је широко 5 а дубоко 3 m. Изнад језера се уздиже вертикално ошак. У крајњем делу пећине зидови су изглачани абразионом ерозијом воденог тока. Пећински накит није успео да се формира.

ХИДРОЛОШКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Кроз пећину протиче периодичан водени ток. Интензитет воденог тока зависи од атмосферског талога. Прокапне воде су врло интензивне. Од прокапних вода и воде која се цеди са зида, у пећини је настало мало језерце.

МИКРОКЛИМАТСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Ако се искључи дворана на најнижем понорском каналу, температура у пећини је релативно висока. Креће се од 10–11°C. Овако високу температуру за праву пећину су изазвале органске материје које се распадају у пећини. Њих вода обилато уноси споља. Релативна влажност целом дужином пећине је 92%.

БИОСПЕЛЕОЛОШКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Фауна пећине није детаљније истраживана, нити су нађене врсте тачно одређене тако да се у овом приказу користимо фамилијом као најнижом систематском категоријом. Живи свет у њој има све услове за нормалан, несметан развој, јер до скоро обај објект није узнемираван посетом човека. Ово је условило да се она оформи као засебан, функционалан еко систем. Међутим биоценоза Понаре у мноме зависи од спољашње средине, тј. од речице која увире у њу (у периоду великих киша) доносећи органске материје и семе биљака које етиолиране покушавају изнићи у условима потпуног одсуства светлости. За разлику од корнофита гљиве развијају своја дуга плодносна тела на костима угинулих животиња снажно причвршћене хифама из њих.

Улазни део пећине је ближи површини тла те су температурне осцилације веће него на већој дубини што се огледа у мањем присуству живог света. Ту су ретки представници редова: *Phalangida*, *Araneina* i подреда *Lokustida*.

Педесетак метара даље од улаза сусрећемо врсте из рода *Coleoptera* (фам. *Staphilinidae* i фам. *Carabidae*) које су врло бројне. На кратко крилце наилазимо целом дужином главног канала. На његовом самом крају нађени су представници рода Исопода млечно беле боје. Касније су исти налажени и на мањим дубинама. Примећени су и пауци без пигмента величине око 2 mm.

Обзиром на бројност популација као и на њихову просторну распрострањеност, обзиром на карактеристике пећине и откривање специфичних облика, потребно ју је са биоспелеолошког аспекта пажљивије проучити и истражити.

ЗАКЉУЧАК

Понара је карактеристична понорска пећина са делимично разгранатим каналима. Завршава се сифонским језером. Пресудну улогу у формирању и еволуцији пећине имала је абразиона ерозија воде. Јасно је подељена у две целине, примарну и секундарну. Примарни понори и примарни канали, који су груписани у три зоне, су изгубили своју хидролошку функцију. Формирали су се у партијама јако испуцалих кречњака. Воде више не потичу кроз њих.

Секундарна зона је периодично активна. Воде кроз њу не теку током целе године, већ у зависности од количине атмосферских талоба. Просеца наизменично компактне, где у ствари и није најјасније одељена примарна од секундарне зони, и испуцале кречњаке. У испуцалим партијама кречњака формирала је пећинска проширења па чак и дворане.

У еволуцији пећине, Понара се налази истовремено и две изражене етапе. У првој, ерозивној етапи, ако изузмемо две дворане у секундарном делу пећине, налази се цела секундарна фаза. У њој се углавном одигравају ерозивни процеси. Проширивање канала искључиво врши вода абразионом и хемијском ерозијом. Одроњавања немају неки битан утицај у формирању пећинских канала. У другој, и ако успореној, ерозивно-акумулативној етапи се налази примарни део и дворане у секундарном делу пећине. У овој етапи развоја пећине делују истовремено два супротна процеса. Обурвавањем кречњачких парчади и блокова, канали и дворане расту у висину и ширину. Међутим, обурвани материјал заузима већу запремину него у примарном лежишту, а нема воде да га дроби и односи, те он у ствари смањује шупљину пећинских канала и дворана. У спрегу са излучивањем калцита и изграђивањем пећинског накита и уношењем материјала са површине (глине и сл), пећински канали и дворане се полако затрпавају.

У Понари вероватно постоји и трећа етапа у еволуцији пећине, ако је тачна претпоставка о настанку велике дворане и постојање другог бочног канала. У њему је у потпуности завршен ерозивно-акумулативни процес. Овај део пећине је у завршној етапи. У потпуности је затрпан акумулираним материјалом и одумире.

ПЕЋИНА ИГУМАНОВО ВРЕЛО*

Црна Гора је наша типична крашка територија захваљујући великом распрострањењу кречњачких и доломитских стена. Од укупне површине Црне Горе кречњачке стене заузимају преко 55%. На овако пространом крашком подручју, у коме се сустичу готово сви физичко-географски елементи потребни за бржи развој карстификације, појављује се велики број пећина и јама.

ПОЛОЖАЈ

Пећина се налази у селу Г. Брвеница у околини Пљеваља. Улаз у пећину налази се на десној стрмој кањонској страни реке Готовуше, на висини 5,5 метара изнад речног корита.

Десна кањонска страна готовушке реке на којој се налази пећина веома је стрма од 45 до 65 степени и вертикалних литица.

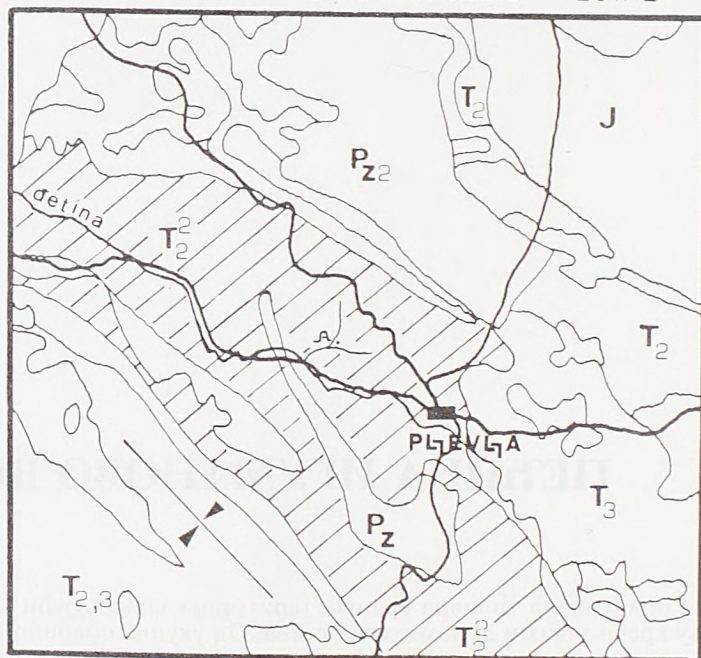
До пећине се долази асфалтним путем Пљевља–Шупља Стена и на 14 километру се скрене десно сеоским путем до улаза у кањон, а одатле још 300 метара уз реку до пећине.

ДОСАДАШЊА ПРОУЧАВАЊА И ЛЕГЕНДЕ

Нема података да је пећина истраживана а у народу је позната под два имена и то као „Врело” и „Игуманова пећина”. Спелолошка група јој је дала име објединивши оба назива у један. Стари мештани причају да вода није некада излазила на садашњи излаз већ да је излазила мало више тј. на излазу садашњег споредног канала.

* Планове и текст за штампу припремио Ковачевић Светолик

GEOLOŠKA KARTA ŠIRE OKOLINE PEČINE



RAZMERA
1 : 500 000

ГЕОЛОШКИ САСТАВ И НАСТАНАК

Крашку област у којој се развила пећина Игуманово врело изграђују кречњаци различите геолошке старости. Највише су заступљени кречњаци средњег тријаса (T:). Они сачињавају главнину кречњачке масе поред рођаца, доломита, кластитита итд.

Пећина је изворишног типа и њени канали су настали ерозијом подземних вода. Вода из пећине је некада текла сувим каналом па је временом пробила други пут кроз пропустљиве стене кречњака што је и доказ фосилног понора код тачке 7, до данашњег понора који се налази код тачке 12. Све то је условила пећинска ерозија, велика обурвавања са таваница тако да се дно пећинског канала подизало и тако настао суви канал. У пећини се тако јављају две генерације канала: Стари и млади. Млади канали се везују за данашњи речни систем реке Готовуше. Ови канали су највероватније алувијални, уски су и непроходни.

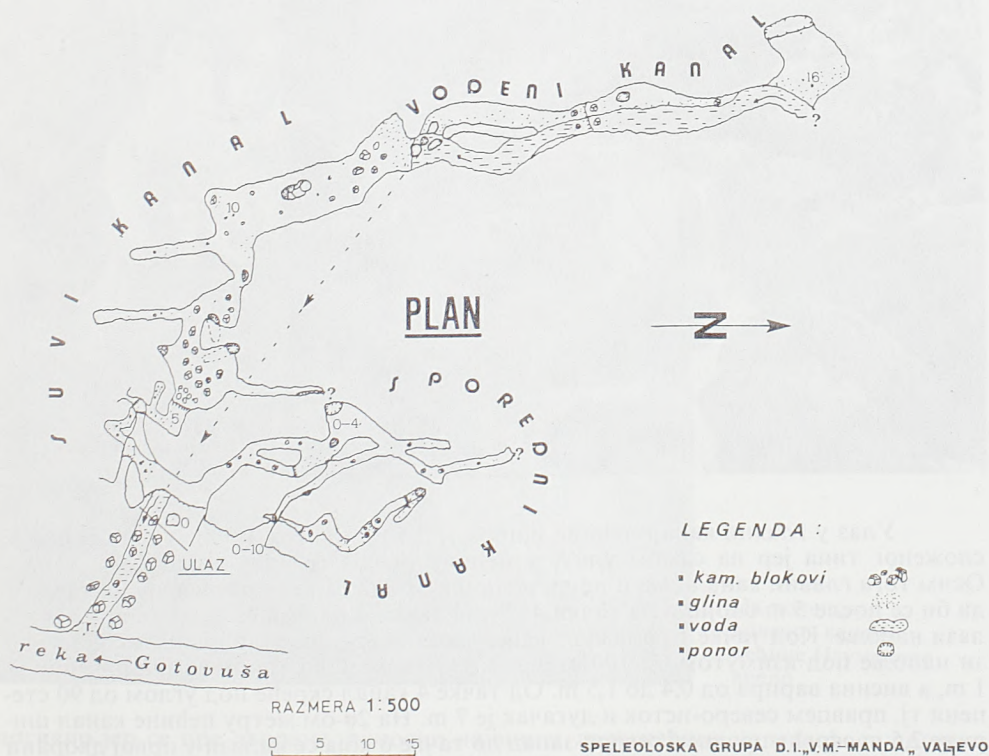
Стари канали су обрађени масом воде и на то указује њихова ширина у оним деловима где обурвавање није имало велики значај за њихово проширивање. У њима нема сталних ни периодичних токова, али се и даље развијају.

Пећина је усечена у брдо Царево поље које припада пространој кречњачкој области. Развитак ове крашке области може послужити за ближа одређивања старости пећине Игуманово врело.

ГЕОМОРФОЛОШКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Пећина спада у тип изворских пећина, јер из ње избија врело са протоком око 20 l/sek. Пећина је доста развијена, јер постоји велика разлика између стварне дужине пећине и линије која спаја почетак и крај пећине.

PEĆINA IGUMANOVO VRELO



План пећине Игуманово врело



Улаз у пећину
Игуманово врело,
Пљевља

Улаз у главни канал пећине широк је 2,5 m и висок 1,5 m. Улаз пећине је сложеног типа јер на самом улазу у пећину одваја се улаз у споредни канал. Осим тога главни канал има и доњи и горњи пролаз они се раздвајају на тачки 1 да би се после 5 m спојили на тачки 4. Ту на тачки 4 налази се један оцак који излази напоље. Код тачке 1 налази се један мали споредни канал који такође излази напоље под азимутом од 100 степени. Од тачке 1 до тачке 4 канал је широк 1 m, а висина варира од 0,4 до 1,5 m. Од тачке 4 канал скреће под углом од 90 степени тј. правцем северо-исток и дугачак је 7 m. На 20-ом метру пећине канал ширине 2,5 m скреће правцем северо-запад до тачке 6 која се налази у првој дворани пећине. Дворана има димензије 7 x 7,5 m и висина дворане је 2 m. У тој дворани под азимутом од 25 степени налази се споредни канал дужине 13,9 m и завршава се вертикалном пукотином која има пад од 30 степени, и он се вероватно спаја са оцаком који се налази у споредном каналу код тачке 0-4 (није доказано). На југо-западу дворане налази се понор дубине 5-6 m и доста је узан тако да се у њега не

може сићи. Он се вероватно спаја са фосилним понором који се налази код тачке 7, и са понором који се налази у северо-западном делу дворане. Понор после 3 m мења правац тако да долази тачно испод дворане где се налази тачка бр. 6. У дворани се налази доста одрођених блокова и камења и она уједно представља и највишу тачку у пећини. Вероватно је вода некада текла тим каналом, што је и

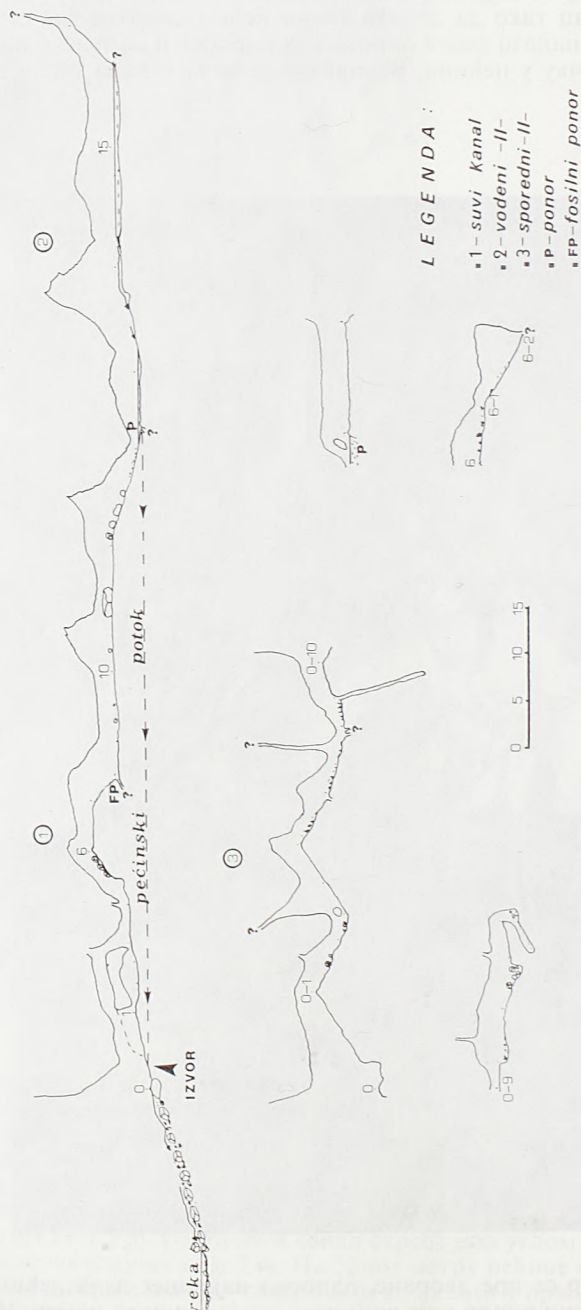


На почетку
воденог канала
пећине Игуманово
врело

логично јер се пре дворане, односно највишег дела пећине налази фосилни понор. Фосилни понор није проходан јер је зарушен и узан. Излаз фосилног понора је вероватно канал који се налази на левој страни канала од тачке 4-5, односно на 1,5 m од тачке 4. На 30-ом метру пећине под азимутом од 180 степени налази се споредни канал дужине 9,2 m. Од 32-ог метра канал наставља правцем од 330 степени до тачке 8 и 9 која се налази на једном сужењу од 1-ог метра и ту канал

PEĆINA IGUMANOVO VRELO

PROFIL



Профил пећине Игуманово vrelo

обилази око једног стуба тако да има два пролаза даље. На 34-ом метру пећински канал се шири и достиже ширину од 5 метара и висину од 3 метра. На 4,5 m од тачке 9 са леве стране налази се споредни канал дужине 11 метара. На 46-ом метру канал се још више шири и пружа се под азимутом од 335 степени. Ширина канала се креће од 4–6 метара а висина до 5 метара. На 5,5 m од тачке 10 налази се велики камени блок 2 x 3 m и стоји на средини канала. На 59-ом метру канала налази се доста одрођеног камења и глине и канал се пружа под азимутом од 0 степени и широк је од 5–7 а висок од 2,5–5 m. На 66-ом метру пећине почиње вода односно водени ток који тече кроз пећину. Ту се канал сужава на 1,5 m и вода је свом ширином канала. Дубина воде је до 30 cm. На 69,5-ом метру канала са леве стране налази се понор пећинског потока. До понора се може доћи са друге стране кроз споредни канал који се налази на 4-ом метру од тачке 13. Понор полако прима воду јер је мала висинска разлика између понора и извора пећинског потока. По влажној глини и песку може се предпоставити да кад су велике воде понор не може да прими сву воду па се онда ствара акумулација воде и ниво порасте и до 1 m. Даље пећински канал наставља под азимутом од 350 степени и ширина канала је од 3–5 метара а висина достиже и до 8 метара. На 84-ом метру налази се одсек висине 1 m низ који се слива вода. На 90-ом метру пећине почиње језеро дубине од 20–70 cm. На 103-ем метру језеро заузима целу ширину канала и ту је уједно и најдубље. На 109-ом метру се налази извор пећинског потока. Кроз извор се не може даље без ронилачке опреме. Одатле пећински канал наставља под азимутом од 260 степени и успоном од 40 степени. Ту се налази тачка 17 и од ње почиње ошак који прелази у пукотину која се сужава и то је крај главног канала. Његова дужина без споредних канала износи 114,7 метара.

Споредни канал се пружа од улаза према северу и северо-западу. То је десни крак пећине и највероватније стари (фосилни) изворишни канал, што доказује и легенда да је некад врело било на излазу споредног канала односно код тачке 0–10.

Канал почиње са великим успоном од 32 степена да би после тачке 0–1 прешао у нагиб од –26 степени. Канал је овде широк 1,6 метара а са десне стране се одваја споредни канал који се спаја са тачком 0–2 у претходном каналу. На том каналу после 6 метара постоји вертикални одсек од 4 метра. Из те дворане уским пролазом се долази до тачке 0–4 која се налази у највећој дворани овог канала. То је уједно и 25. метар овог канала. Ту се налази ошак који се највероватније спаја са каналом који се одваја од тачке 6 главног канала. Ошак се налази под азимутом од 205 степени и успоном од 52 степена. Због узаног канала није се могла утврдити повезаност истих. На 29,3-ем метру или код тачке 0–5 канал се грана на 3 правца и то један дужине 6 метара под азимутом од 0 степени, други дужине 14,5 метара правца северо-исток-север. Канал се сужава на 20 cm тако да се даље није могло истраживати. Трећи правац иде под азимутом од 165 степени до 35,3 m. Ту се канали спајају једним стрмим пролазом (тачке 0–6 и 0–2). Канал наставља даље и доста се сужава тако да прелази у пукотину све до тачке 0–9. На 45-ом метру са десне стране налазе се 2–3 понора који се после једног метра сужавају. На 47,6-ом метру појављује се понор дубине 10 метара који је доста узан. Изнад њега је одсек 1 m и после дужине од 3,7 m канал излази напоље где је по легенди некада био извор. Код тачке 0–9 одваја се један канал под азимутом од 25 степени и ширине 0,3 m и висине 0,5 m. После 3 метра налази се вертикални одсек дубине 1,5 m и ту се канал шири. Ту ширину задржава до самог краја. Канал је иначе доста обрушен и има доста камених блокова који су се одвалили са таванице и зидова. На самом крају налази се мали понор од 2 m и испод њега канал мења правац тако да долази под први канал и ту се завршава. Има доста коралног накита тако да је тешко проходан. Канал је дугачак 22,4 m и назван је контра-канал.

МИКРОКЛИМАТСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Први део пећине је назван суви канал јер у њему нема ни периодичних ни сталних токова. Такође нема ни прокапних вода. Са почетком воденог канала повећава се влажност пећине а температура опада. Температура на улазу износи 1 Целзијусов степен (18. 01. 1987.) на тачки десет 11 степени а на тачки 15 температура износи 10 степени. Влажност ваздуха на улазу износи 80% (18. 01. 1987.) на тачки 10 85%, а на тачки 15 влажност је 97%. Температура воде није мерена, али је приближна температури у пећини. Пећински поток се појављује код тачке 16 а понире код тачке 12, да би се поново појавио на улазу пећине. Поток се улива у реку Готовушу. Код тачке 7 налази се фосилни понор који се вероватно спаја са понором код тачке 6. Фосилни понори постоје још код тачке 0–8 и 0–9 у споредном каналу. Вода у пећини је питка и мештани у околини је користе за пиће.

ЗАКЉУЧАК

Пећина је доста развијена и изворишног је типа. Не обилује накитом што указује на њену старост и развитак. Поседује стални водени ток који се налази у воденом каналу. Укупан збир свих канала износи 305,4 m а површина 640 квадратних метара.

Истраживање и топографско снимање извршено је 18. 01. 1987. г.

УЧЕСНИЦИ ИСТРАЖИВАЊА:

1. Ковачевић Светолик – руководилац истраживања
2. Радовић Срђан – руководилац акције
3. Милановић Александар
4. Делић Милан
5. Божиновски Сања
6. Вујић Миодраг
7. Радивојевић Душан
8. Драгојевић Драган
9. Лекић Милорад
10. Шекарић Саша
11. Велимировић Мирослав
12. Сераклић Милен – Клуб младих истраживача Пљевља

ЛИТЕРАТУРА:

1. ЈОВАН ЦВИЈИЋ, *Геоморфологија*, књига I, Бгд. 1924.
2. ЈОВАН ЦВИЈИЋ, *Геоморфологија*, књига II, Бгд. 1926.
3. ГЕОЛОШКА КАРТА, 1: 500 000, Бгд. 1970.

НАРОДНА АРХИТЕКТУРА СЕЛА ВУЈИНОВАЧА*

Села Вујиновача, Ребељ и Мијачи налазе се у горњем току реке Јабланице, у подножју планина Медведник и Јабланик. Самим тим села су разбијеног типа. Подељна су на више засеока који су углавном удаљени од пута и смештени у брдима и шумама. Главни разлог за ту повученост у брда и шуме је стална опасност од непријатеља који су често у прошлости харали овим крајевима. Једина погодност која се тражила за место куће је постојање извора питке воде у близини. Куће су се налазиле окружене имањима.



Заселак Бебићи у
Вујиновачи

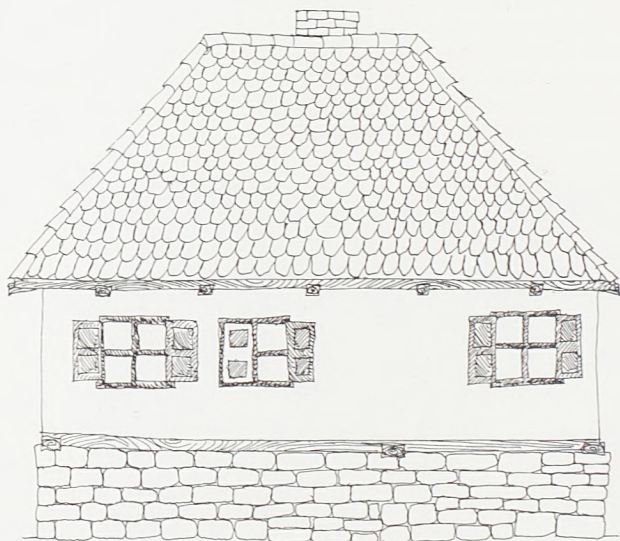
Око куће су се налазиле привредне зграде као што су: вајат, млекар, „леб-на вуруна“, магаза, амбар, чардак, качњак. Зграда за свиње (свињац) и кокошињац су били заједно и налазили су се са шталом изван окућнице. Поред ових зграда поједине фамилије су поседовале своје (поредовничке) воденице. Те воденице су биле заједничке за већи број кућа и оне су је користиле по неком реду. Заједнички су их одржавале па ујам (ушур) није узиман, јер нико други их није користио.

* Податке прикупили и обрадили учесници етнолошке ПА „Јабланица 87”: С. Дивац, С. Чакапевић, В. Мартаћ, С. Димитријевић и П. Иванковић.

Темељ се правио од камена. дубина темеља је зависила од квалитета земљишта (на местима где је земљиште тврђе, темељ је био плићи). Такође је дубина зависила од нагиба земљишта. На доњем ћошку дубина је обично износила 2 до 3 ашова. Ширина темеља је обично износила 50 см. Камен од кога се гради темељ може бити клесани или неклесани, „седре” или „облутка”.

После завршеног темеља, мајстор коље на источној страни вуненог брва – овна. Крв се пролива на темељу због тога да би укућани могли мирно да спавају и да не би било зла у кући. Брав се коље на источној страни, јер људи кад се моле, окрену се према истоку и због тога што сунце излази на тој страни.

Василије Вујић из Вујиноваче каже да се поред овна на темељ може клати: кокошка, прасе или нека друга животиња и једино је важно да капне крв на темељ. По речима Давида Давидовића из Мијача сматра се да клање вуненог брва на источној страни темеља потиче као наследство према легенди о зидању Смедерева, јер је тада „проклета Јерина” приложила као жртву младу девојку и узидала је у темељ на источној страни да би грађевина опстала.



Постоји веровање да се у свакој кући (у темељу) налази змија коју називају чуваркућа. Неки су је убијали, истеривали димом, а неки је нису дирали.

Камени део који је мало избаченији део темеља и покривен земљом назива се водаменат а поставља се зато да не би било влаге у кући (део темеља који се налази у земљи, или само мало извирује из ње, па се потом на тај део набаца земља, тако да од темеља земља има пад да би вода текла од куће). На камени темељ се поставља дрвена греда која се назива балван са којом се ужљебе дрвени стубови који се налазе на ћошковима куће и дуж зидова на око 2 m раздаљине. Онда се између тих стубова укрсте мање греде у „маказе”, па се на то поставе одозго греде које држе кров („венчанице”). Све је то састављено дрвеним клиновима. Затим се између мањих греда испреплећу танке летвице које су лако савитљиве и све се то облепи блатом. У кући се налази „атула” која је направљена од даске и наslaња се на камени зид и служи за остављање посуђа. На каменом зиду се налази долапчић који служи за остављање млека, флаша и сл. Атула је отворена и има преграде за разлику од долапчића који може да се затвори. Испод атуле, у каменом зиду налазио се простор за остављање посуда са водом – „водница”.

ТАВАН – Две главне (основне) греде које се налазе на тавану називају се „ћуприје”. Смештене су на средини и мало су дебље од осталих. Таван је рађен тако што се поставе „ћуприје” а онда се постављају мање греде „коленике”, дужине 70–80 cm, уваљане у сено и облепљене блатом. Затим се са бочне стране греде прикују летве на које се послажу „коленике”. Све заједно се премажу блатом одозго и одоздо. Са доње стране се заравња ради кречења. Таван није био налетван изнад огњишта ради одлажења дима.

На крају се дижу „рогови”. прво се исеку греде од буковог или церовог дрвета, затим се те греде састављају, ужљебе и дижу. Онда се поставе „рогови” па се врши летвање. На крову није постојала никаква вентилација. Врата, прозори и мали прозорчићи који су се налазили на кући називају се једним именом „тишљерај”. „Тишљерај” је обично прављен од боровог дрвета.

На прозорима су се са спољашње стране налазиле металне шипке или дрвени капци који су служили ради сигурности. Прозори су обично имали два крила а рам прозора је био подељен на четири дела.

Прозори су били дупли а решетке су се стављале између спољашњег и унутрашњег. Висина прозора је износила 90 а ширина 95 cm. Раније је на прозорима био масан папир или новина уместо стакла а касније су прављени дрвени капци. Изнад врата се налази надвратник, направљен од дрвета и шупљикав је да би улазио чист ваздух у кућу.

При уласку у новоизграђену кућу, мајстор стоји на прагу куће и честита домаћину. На дар се доноси: појас, кошуља, паре, ћебе и ракија. Дар се показује само онима који су радили на кући.

Кум први долази у кућу а поп може доћи исти тај дан, али тек после кума. Кум кад улази у кућу, прекрсти се и пољуби праг а онда ставља новац на шпорет. Од укућана у кућу први улази газда. Поп не долази пре кума у кућу јер се сматра да он доноси смрт. И да би после тога кућу пратио малер. Њега позивају у кућу пред славу или крштење да би све ишло о истом трошку. При усељењу у кућу домаћини не смеју носити црнину (ако су у жалости) јер то доноси несрећу. По казивању **Мирковић Милована** из Вујиноваче кум честита градњу куће („честита место и кућу”), и дарује стављањем новца на огњиште. Том приликом мајстор каже домаћину:

„Нек је сретно место и кућа”.

Милованова кућа је саграђена 1925/26 год. (и данас се у њој живи). Састоји се од две собе и сале, с тим што се испод једне собе налази подрум.

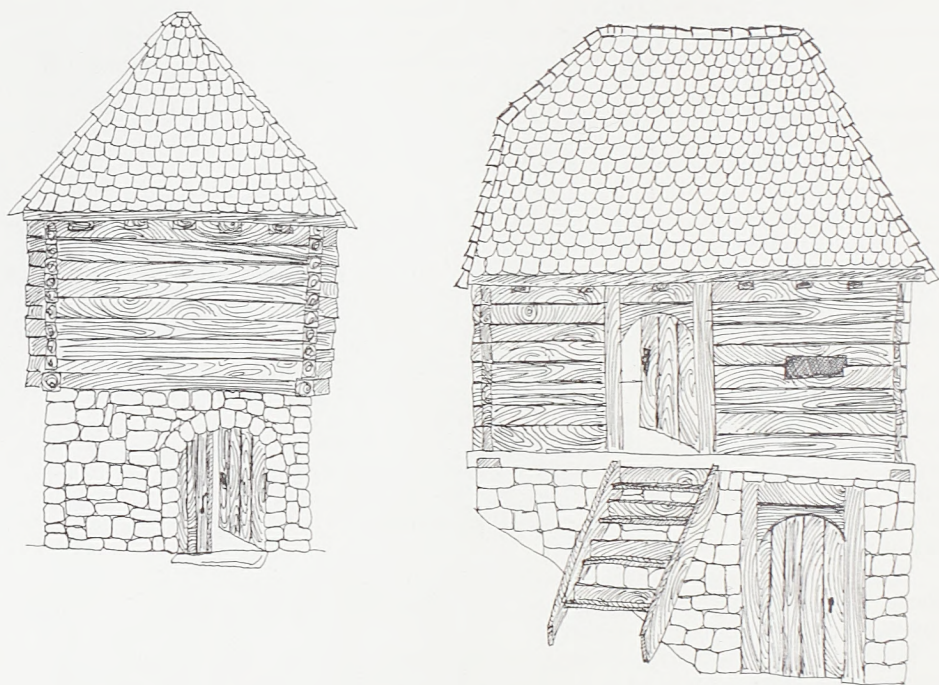
По казивању Бебић Јелене из Вујиноваче мајстор који је градио кућу узимао је три дара по избору, а остало је припадало домаћину. Мајстор је тада говорио:

„Да буде што више весела у кући и да се рађају мушка деца.”

По казивању Бранковић Даринке из Вујиноваче ако снаха има женску децу у новоизграђену кућу улази женско дете јер се веровало да ће се после тога родити мушка деца. То веровање се по овом казивачу остварило. После тога су се родила два мушка детета. Кућа се састојала углавном из „куће” једне или две собе. У централну просторију „кућу” улазило се са две или само једне стране бока куће. „Кућа” није имала више вањских отвора, осим та једна, односно двоја врата, једна наспрам других. Из „куће” се улазило у собе. Ако кућа има две собе обавезно има и двоја улазна врата. Собе су окренуте ка сунцу и на сунчаној страни имају по један или два прозора.

У кући се налазе: огњиште, вериге, сацак, ватраљ, завала, сач, синија, троношци, наћве, равићи, сове и блање.

ОГЊИШТЕ – је постављено на средини куће. „Вуруна” се налазила у соби и није повезана са огњиштем. Огњиште и вуруна су рађени од непечене цигле. Огњиште се попатоси а затим огради циглом. На огњишту се стално ложи ватра, а у вуруни само у зимском периоду.



ПУШНИЦА-СУШНИЦА – је зграда која служи за сушење шљива. Обично је била дуга шест метара а широка четири метра (пушница Бранковић Живка из Мијача). На средини дуже стране налазе се двокрилна врата. Прављена је од печене цигле а покривена ситним црепом (бибером) и није имала таванице ни оцака. Насупрот врата налазе се четири „вагона“ (преграде). Сваки вагон има шест леса. Испод вагона дуж пушнице налази се „вуруна“ полукружног облика од непечене цигле (Ћерпича). Дуж ње се налази десет мањих отвора (по пет са сваке стране) за излажење дима. Дим је пролазио кроз сваку од шест леса које се налазе једна изнад друге и суше шљиве. Док јеложена ватра у вуруни отвор са предње стране није затваран.

ЧАРДАК – се користио за чување и сушење кукуруза у клипу. Прављен је тако што се на камене или дрвене стубове ставе греде на које се постави под од дасака. Чардак је прављен од плетеног прућа кроз који је циркулисао ваздух и тако сушио кукуруз. Чардак је покривен црепом.

МЛЕКАР – је место где се остављало (разливало) млеко. Прављен је на тај начин што се отеше даска, која се затим спаја и тако направи шупица, чији је кров од даске или црепа. Млекар је био једва већи од кокошињца, па су га звали и млекарић. Млекарић је обично стајао на четири стуба ударена у земљу, а кров му је био на једну воду. Лети се млекар држао на планини а зими тај млекарић није коришћен. Он је обично био одвојен од колибе (која је била непокретан).

ЛЕБНА ВУРУНА – је полукружног облика и са предње стране има отвор за ложење ватре. Зидана је од „ћерпича“ (непечене цигле). А на вуруни су се налазиле три раушке (мањи отвори на вуруни који су служили за регулисање температуре). Била је наткривена црепом са настрешњицом испред ложишта. Користила се за печење веће количине хлеба, док се данас користи и за печење прасића и јагањаца. Обично свака кућа поседује лебну вуруну.



КАЧЊАК – је посебна грађевина у оквиру окућнице која је намењена за смештај каца. Качњак се могао налазити посебно или уз неку зграду, најчешће поред вајата. Темељ је од камена док су зидови били обично од букових дасака. Овакве качњаке су имала имућнија домаћинства, док су се код осталих обично налазили као саставни део чардака. Овакви качањаци су били бројнији а заузимали су простор испод продуженог трема чардака.



КОЛИБЕ – Постојале су покретне и непокретне колибе. Налазиле су се у планини и служиле су за становање чобана док су чували стоку. Покретна колиба може да се превози саоницама и коришћена је лети а сада више није у употреби.

Постоје две врсте непокретних колиба. Код једне је темељ од камена, зидови од дрвета а кров је био од дрвеног црепа. Дрво је били буково. Друга се звала кулача. Није имала камени темељ већ је имала дрвене стубове забијене у земљу и спојене у врху. Преко дрвених стубова била је покривена „бујади” (папрат).

ТРАДИЦИОНАЛНА ПРИВРЕДА ПОДРУЧЈА ВУЈИНОВАЧЕ*

Овај део Ваљевских планина, који је истражен, обухвата села Вујиновачу, Ребел и Мијачи. Прекривен је многобројним пашњацима, ливадама, кукурузним и пшеничним пољима, четинарским и буковим шумама испресецаним хладним изворима, који се у подножју планина спајају у реку Јабланицу.

Због оваквог терена становништво се углавном бави земљорадњом, сточарством и воћарством. Механизација је слабије заступљена, јер се сво расположиво земљиште налази на косинама, које обрађује воловска запрега, срп, коса и по која фреза. Неразвијеност овог предела је последица забачености и неприступачности савремених средстава. Због тога, све више младих напуштају родни крај и одлазе у развијене градове као што су: Ваљево, Београд, Ужице, Лозница и друге. У домаћинству остаје двоје до троје старијег особља, који нису у могућности да обраде у целини земљиште које поседују. О томе нам говори средња старост становништва, која се креће од 55–60 година.

ЗЕМЉОРАДЊА – РАТАРСТВО

Културе које најбоље успевају у овом крају су: „муруз“ (кукуруз), пшеница, зоб, као и индустријске биљке конопља и ђетен.

КУКУРУЗ

На њивама се сеје бели и жути кукуруз. Бели се другачије назива „осмак“, јер га има осам врста. У домаћинству се користи више од жутог, нарочито за проју. Жути је хибридни кукуруз „коњар“, и мање се користи због непогодности земљишта (земља је 6–7 класе). Берба кукуруза се зове „комушање“ и то представља одвајање клипа од комуше, то јест листа који се користи за исхрану стоке. Чува се у чардацима и тамо се суши. Шаша се још на њиви одваја, и повезује у снопове. Ти снопови се касније слажу у тзв. „купе“.

* Податке прикупили и обрадили учесници етнолошке ПА „Јабланица '87": Н. Ђокић, Н. Радојковић, С. Илић и В. Божанић.

МОБЕ И ПОЗАЈМИЦЕ

Данас, а и пре, ретко које домаћинство само ради приликом великих годишњих послова (кошења, жетве, сејања...). Тада се организују мобе и позајмице. Разлика је у томе што приликом позајмице домаћин мора да узврати помоћ пријатељима и тада их позива, док приликом мобе пријатељи долазе без позива и тада се помоћ не узвраћа. Позајмице су се пре много више примењивале него данас. Домаћинства која немају механизацију плаћају или дају у натури око 8–9% од приноса.

Најчешће се међи њивама посади орах, јер је испод њега највећи хлад. Осим ораха сади се багрем, дивља јабука и крушка.

У прошлости се од култура још сејала и конопља, ћетен и дуван.

КОНОПЉА

Конопља се гајила до 20 год. уназад. Сејала се у мају, а брала у августу и то ручно. Земља се уори и прекопа. Конопља се ручно просеје, а затим поново прекопа. Ђубрила се овчијим ђубривом. Када се пожње, слаже се у „руковете“, где се везује са два краја и тако сложени руковети се потапају у „мочила“. Мочила се налазе у близини реке. Испуњена су водом и дубока од 1–1,5 m. На руковети се стављало камење, да би се конопља потопила, и тако се „кисели“ 3 недеље. Затим се руковети ваде и носе на „туцање“ и „мајење“ (чешљање).

На чешљу се извлачи основица (влакна или нити). Основица се касније даје на прераду и служи за ткање чаршава, кошуља, гаћа, сламарица, и непостојана је на зноју. Остатак служи за „потку“. Конопља достиже висину до три метра, а најбоља је до висине од 1,5 m.

ЋЕТЕН

Ћетен се користио од почетка другог оветског рата. Сејао се у јесен, а поступак је исти као и са конопљем само што се пре сејања земља преграбуља. У мочилу се ћетен кисели 15 дана. Ћетенови производи су исти као и конопљини, само што је добијени материјал мекши од конопљиног. Материјал за плетиво се држао у вајатима (брвнарама) и од мољаца су га заштићавали нафталином, дуваном и ораховим листом.

СТОЧАРСТВО

ГОВЕДА

Ради све већег одласка младих у развијеније области и градове у домаћинствима остају старије особе које су у могућности да чувају само једно, два до три говеда. Најзаступљеније су две врсте крава: „буша” (брдско говече) и сименталка (расно говече). Дневно, крава даје 5–12 л млека. Оно је квалитетније и лепше кад га има мање. Крава носи око 285 дана тј. 9–9,5 месеци. Када се отели право млеко, које се даје телету, је најквалитетније (највећи проценат масти). Крава доји око три месеца и добијено млеко се користи искључиво за исхрану телета. Храни се сеном, јармом (самлевен кукуруз и зоб), концентратом и млевеним житом. Говече се чува око 10–12 година старости, а затим се односи на „кланицу”.

Во претежно служи за вучу и при пољским радовима. Још док је младо, јуне се „шкопи” и тако ушкопљено се назива во. Овде се не користе бикови за расплод, већ се краве вештачки оплођавају. Поткивање волова се врши на сваки месец до месец и по дана у зависности од терена на коме раде.

ОВЦЕ

Овце су овде најзаступљеније од свих животиња. Претежно се гаје праменке, јер захтевају мало хране, дају 1–1,5 кг опране вуне и 200–300 гр млека. Постоји још мешана раса оваца (праменка и мерима), затим цигаја (велика црна), стара златиборка и мерино (калиблатска). Мешавина мерино и праменке даје 2–3 кг опране вуне. Овце се шишају почетком топлијег дана, тј. почетком маја, како мушкарци тако и жене. Шишање се почиње по казивачу Пиргић Анки из Ребеља, од главе ка репу, а по казивачу Јеремић Јована од репа ка глави, из Мијача. Маказе за шишање се називају „шишарке” или овчарске маказе. Данас већина људи шиша кројачким маказама. После шишања вуна се пере, суши, чешља и упреда на дрвеној преслици. Фарба се углавном код бојације а тако да би она пређа се тка на разбојима, којих има скоро свако домаћинство. Од вуне се праве џемпери, прслуци, чарапе, рукавице, капе, ћилими и др. Ћилим се тка на дрвеном разбоју направљеном код столара, мада су се пре правила у домаћинствима. Квалитет и количина вуне зависе од врсте и исхране оваца. Жито и со такође побољшавају и повремено им се дају.

Овца носи јагње 4–4,5 месеци. Мрче се (јагње се) 2–3 пута годишње. Јагње се залучи, тј. одвоји од мајке. Овца може да се мрчи од 1–10 год. старости. Два пута на дан се музе до јула (петровдана), а после једанпут дневно и то само ујутро. Од 10 л млека добија је 1/2 кајмака, или 2–3 kg сира. Млеко је квалитетније кад овца пасе на привредној ливади и тада поједе око 50 kg зелене масе на дан. Овцама се не сме давати да пасу вештачке ливаде, јер се „надују”. Ако ипак дође до тога наливају је содом бикарбоном да би „продувале стомак”. Лети се налазе у тору или на пашњацима, док су зими у стајама, а сваки дан излазе у тор. Ако је снег, преко њега се баца сено са сољу и тиме се овце хране. Постоје и тзв. електричне чобанице.

КОЗЕ

Козе су мање заступљене од оваца, зато што њихово одржавање теже и незахвалније. Овде се гаји дивља тј. бела, рогата, санска коза. Оне су врло живахне животиње и често се загубе, јер имају потребу за бршћењем шуме. Носе 4–4,5 месеци, а јаре се 5 год. Козе дају дневно око 2–31 пуномасног млека, које је квалитетно и хранљиво. Од њега се прави добар сир.

Козе су врло чисте животиње. Зато што воле да брсте шуме, држе се даље од воћњака. Воле отворен простор и зато спавају у тзв. кошарама.

СВИЊЕ

Скоро свако домаћинство гаји свиње и то: црне (хорвал), беле, дурок и јоркшир. Обично се чувају у свињцима, а често се пуштају у воћњак. Хране се детелином, кукурузом, зобом, овасом, помијама, трулим (проклијалим) кромпиром и трулим шљивама. Ако се свиње тове онда се хране концентратом и то у зависности од расположивих средстава. Кољу се при празницима и од њих се добија потребно месо, сланина за сушење, маст, чварци и остали производи од изнутрица (шваргле, цигерњаче, крвавице). Раније се свињска кожа користила за прављење ђона за опанке.

Свиње носе око 4–4,5 недеља и опрасе око 9–12 прасића. Када свиња носи не дају јој се да једе киселе шљиве, а такође и 7–8 дана по опрасењу. Прасићима се тада бари пшеница, ради снаге и да би им црева навикла на храну, а после 15 дана им се даје пројино бело брашно са крављим млеком. Осам недеља након рођења прасићи се штроје („док су још на млеку“). То се врши у пролећним и јесењим данима. Поред свих ових производа од свињске масти, црева и сланине праси се сапун, уз помоћ раствора соде. Један килограм соде се помеша са 6 кг лоја. Све се то кува у великом котлу, а затим се претаче у текме и оставља се да се охлади и стегне. Тако стегнута маса се исецка у коцке различите величине и користи као сапун за прање. Ради лепшег мириса овој маси се додају нпр. сок од јоргована итд.

ЖИВИНА

Свако за своје потребе чува живину и то само кокошке и цверглане (петлићи). У просеку домаћинства поседују од 5–15 кокошака. Осим домаћих кокошака постоје и куповне-хибридне, чија је старост 1 год. док свих осталих је 2–3 год. Постоје носиле које искључиво носе јаја и не кољу се. Свака носила снесе једно јаје на дан. Постоје товне кокошке, које служе искључиво за исхрану. Хране се самлевеним зобом, кукурузом и пшеницом. Дрвене кућице у којој кокоши преспавају називају се кошњари (кокошињци).

ВОЋАРСТВО

Људи овог краја бирају лошије земљиште за сађење воћа јер боље земљиште чувају и искориштавају за усеве које сеју. Најуспелије воћке су шљиве, малине, крушке, јабуке, а у мањим количинама се гаје вишње, трешње, дуње и винова лоза. Просечна старост ових воћака креће се:

- шљива 55 год. (у зависности од терена и врсте шљиве).
- јабука и крушка од 60–70 год.
- вишња и трешња од 30–40 год.
- малине од 7–8 год.
- дуња од 60–70 год.

Сви плодови се претежно употребљавају за личну употребу и то:

- шљиве за ракију, џемове, продају и сушење.
- трешње за слатко.
- вишње за сокове.
- малине за слатко, џем, сокове и такође се продају.

Остало воће се у много мањим количинама употребљава и то искључиво у домаћинству. Не продају га, јер добро и пуно не успева.

ШЉИВЕ

Шљива је најраспрострањенија воћка овога краја. Свако домаћинство има свој шљивик од кога живи, продајући суве шљиве. За сушење се користе мацарке (пожегача) и трновача. Поред тих врста постоји још и плавовача, горка и слатка була, џенерика, стенлеј и јајара.

Шљиве се беру ручно и то трешењем дрвета или мотком. Плодови директно падају на земљу и односе се на даљу прераду. Један од начина прераде шљиве је сушење. Некада су се шљиве сушиле у пушницама тј. сушарама. Распоређене су на лесама (дрвене решетке). Ватра се ложи и температура мора да буде увек иста. Лесе се повремено ваде, а шљиве пребирају. Савременији начин сушења је помоћу електричне сушилице коју поседује Милисав Ранковић из Мијача. Старе пушнице су се правиле од буковог дрвета.

Још један начин прераде шљиве, који је најзаступљенији, је прављење ракије. Стари начин овог процеса се још увек одржао, мада се користе и нека савременија средства. Поступак добијања ракије, по казивању Марковић Бранислава из Вујиноваче, је следећи. Када се шљива покупи, стави се у кацу и остави да стоји 20–30 дана све док не проври. Ракија се пекла у казанима, тзв. „чучавцима”. Кула чучавца била је бакрена, а табарка од дрвета. Капак који се стављао на казан је био такође од дрвета. Постојао је тзв. рукавац који је улазио у лулу. Облагао се комином да пара не би одисала. Под чучавцем је била довољна и мала ватра за печење ракије. Чучавац се налазио у качари у којој су се држале каце са „дибром”. Првих пола килограма ракије зове се првенац, јер је много јака (40–50 степени) и мешала се са добијеном ракијом или се користила као лек. најчистија ракија се прави од врсте шљиве „пожегаче” или мацарке. Поред ракије, пре се од шљиве правила и „аптушовача” тј. ракија од траве (траварица). Шљиве се прскају пет пута годишње и то у фебруару и марту због напада буба и заразе. Прскала се још почетком маја и крајем априла због цвета. На крају јуна се прскају због пега. Прскање се врши ручном прскалицом.

МАЛИНЕ

Постоје две врсте малина: градина и виламет. Градина је издуженија и мекша, док је виламет округлао и чвршћи. Осим те две врсте, постоји још и вављевка. На 10 ари земљишта се добија око хиљаду килограма чистог плода, од кога се добијају сокови, слатка и џемови. Малина се бере у јулу и то ручно. Саднице се набављају у задрузи. Ова воћка се сади у врсте, тј. у редове који су одмакнути један од другог на раздаљини од 2,5 м, а размак садница је 1,5 м.

ЈАБУКЕ

Јабукe се беру у септембру, а презимљавају у вајатима (подрумима) умотане у сламу. Гаје се више врста јабука: делишес (златни и црвени), колачара, кожара и протовача. Од тих јабука се некад правила ракија тзв. јабуковача, а начин припреме је исти као и код шљива.

Јабукe се у овом крају не прскају, мада би требало 5 пута годишње. Због тога што су на малој цени њима се не посвећује много пажње. Постоји изрека која ово потврђује: „Како роде, нек' роде”.

Јабукe се, такође, не крече, а проред између стабала јабука је 8–10 м. Приликом сађења неки сељаци користе ђубриво, а неки не. Садња се врши у јесен и то на следећи начин:

У већ ископану рупу се ставља стајско ђубриво, а затим се закопава воћка и набија земља. Што се више ставља ђубрива око воћке, више ће је нападати инсекти. Најбоље је да се воћњак окопава у пролеће.

КРУШКЕ

Крушке се гаје и одржавају као и јабуке. Постоји више врста крушака: караманке, водењанке, такуше, зимакe и др. Од крушака се такође прави ракија тзв. крушковача. Сушене крушке такуше користе се за јело у зимским месецима. Осушене у сушионици за шљиве стављају се у буриће са водом и тако презимљавају. Вода, тј. добијени сок од крушака се пије.

Некада се од крушака правио компот, док се сада користе само зрели, свежи плодови за јело.

ТРЕШЊЕ

Од трешања прво сазрева ђурђевка (око 6. маја за Ђурђевдан). Затим, белице, руштавац и куркице. Белице су жућкасто-црвене и користе се искључиво за слатка, док је руштавац крупнији и меснатији и користи се за компоте.

ВИШЊЕ

Вишње се користе за тренутну употребу и од њих се праве сокови који се користе зими.

КАЛЕМЉЕЊЕ

Највише се калеме јабуке и крушке, затим шљиве, вишње, трешње и др. На висини (пре средине крошње) стара воћка се пресеца и калеме млада. То се

обавија сточном балегом и завеже крпом. Међутим, чистији и савременији начин је спајање воском. Требало би стално одозго помало заливати водом.

ДИВЉА ВИНОВА ЛОЗА

Дивља винова лоза даје мале и ситне плодове (вињаге) од којих се прави шира. Налази се по стенама. Има леп мирис и црњкасту боју. Пуже уз дрво (најчешће орах) и кућу. Неколико пута је сечена и због недовољне пажње пропадала, али је веома јака и одржала се.

ПОВРТАРСТВО

У повртњацима овог дела ваљевског краја може се наћи кромпир, парадајз, грашак, боранија, краставац, шаргарепа, лук (све врсте), паприка се ређе гаји у зависности од близине реке, земљишта и надморске висине. Најчешћа болест која напада повртњак је пламењача. Биљка тада пожути и клоне.

КРОМПИР

Кромпир се сеје у марту и то бели и црвени. Принос кромпира зависи од земљишта и штеточина. Штеточина која напада кромпир је кромпирова златица која се појавила пре 10–15 год. када је почело интензивно ђубрење повртњака. Просечан принос је 1 кг по „опаку“. Опак је рупа у којој расте кромпир. Вади се у августу или септембру. Зими се ставља у трапове. У трап се ставља слама, преко сламе кромпир, а преко тога поново слама. Све се то затрпава земљом. Потом се стављају даске, а преко њих најлон. Око трапа се копа канал за одвод воде.

ШАРГАРЕПА

Семе шаргарепе се купује у задрузи. Сеје се почетком пролећа и током растења се плеви 4–5 пута, у зависности од развијености корова. Она може презимљавати као и кромпир у траповима, али је боље кад се заједно са земљом стави у најлонске џакове.

ПАРАДАИЗ И ПАПРИКА

Гаје се више врста парадаиза: црвени, розе, јабучар. За зимницу се, такође, користи још несазрео, зелени парадаиз. Паприка успева врло слабо и гаји се само једна врста паприке тзв. „шиља“. Оне су се раније сушиле, а данас се искључиво стављају у туршију.

ЛУК

Постоје црни, бели, аљма и празилук. Аљма се сади на јесен, а бели на пролеће, док се остале врсте лука саде на пролеће. Овдашњи људи кажу да је аљма најхранљивији и најздравији лук. Пре него што се лук посади земља се прекопа и преграбуља (уситни). Касније кад израсте, плеви се 4–5 пута, у зависности од корова. Лук се увенчи ради сушења које се врши на сунцу. По казивачу Крунаји Поповић: „Ако је ораница у близини воде, лук иструни у земљи због велике количине влаге.“

УКРАСНО БИЉЕ

Садиле су се и саде се украсне тикве, односно крбаљ у којем се носила ракија, вода или млеко. У облику је ваљка, суженог на средини. Око тог сужења се везивао канап и тако се крбаљ носио. Посебну врсту украсних тикви представља натега, у којој се носила само ракија или извлачила из бурета. У облику је црева чији се један крај наставља у лоптасти део. Натега је служила као левак за претакање. У појединим домаћинствима као украс за баште представљају грмови ружа, јоргована, дивљег карамфила и осталог баштенског цвећа.

ЗАНАТИ

Данас се знатлије налазе претежно у Ваљеву док су пре у селима постојали опанчари, шнајдери, дунђери, (зидари), столари, ковачи, абације (терзије), бачвари, пинтери (тесари за бурад).

РИБОЛОВ

Просечна старост становника, а и њихов мали број говоре нам да немају времена за риболов. Међутим, у случају да по неки пут „забаце“ удицу, упечаће: кркуше, мале кесегице, кленове (по 250 гр.), тј. ситну рибу. Најчешће на удице стављају глисте, рачиће, ларве, цигерице (од кокошки) и др.

ЛОВ

Људи имају много мање времена за бављење ловом данас него пре, и то углавном због пољских радова, чувања стоке и др. За лов је потребна дозвола ловачког друштва. Дозвола одређује када, које и колико дивљачи сме да се лови. Највеће је задовољство уловити медведа којих овде има врло мало. Између осталог, лове се зечеви, лисице, фазани, јаребице, дивље свиње, куне и јазавци.

Има и срндаћа које је забрањено ловити. Врло често се може наћи шарка или „црница“ (речна змија). Последња хајка на вукове је била 1957. год., када је истребљен последњи вук. Вукови су били опасни за стада оваца, јер су зими улазили у торове и клали их. Зато је општина одобрила хајку на њих. Раније су се хајке најчешће примењивала, али од њих није било велике користи. У хајкама је учествовало око 200 ловаца. Пушка којом се ловило звала се танчица (једноцевка), и имала је домет око 100 m. Данас се лови карабином и сачмаром, а може и комбиновано.

Пре је кунина кожа била цењенија од говеђе и овчије, а сада је то случај са лисичијим крзном.

Свака дивљач се лови у одређеном годишњем периоду. Сезона лова на зечеве је од средине септембар до децембра, је била непосредно после рата. Међутим, сада је смањена само на четири недеље, од 1.–29 новембра. Упоредо са ловом на зечеве је лов на фазане од 1. 10.–1. 1. док је лов на јаребице забрањен. Лисице се лове у фебруару. За лов на срндаће је потребна посебна дозвола, с тим што са ловцима иде и инспектор или неко од службених лица. Лов се врши у летњим данима.

КАЗИВАЧИ:

1. Вуковић Анка	1912 год.	Вујиновача
2. Поповић Живорад	1927 год.	Вујиновача
3. Вуковић Борка	1907 год.	Вујиновача
4. Поповић Милена	1936 год.	Вујиновача
5. Поповић Радивој	1927 год.	Вујиновача
6. Бебић Косана	1924 год.	Вујиновача
7. Јовановић Радисава	1946 год.	Вујиновача
8. Арсић Радмила	1924 год.	Вујиновача
9. Арсић Видосава	1907 год.	Вујиновача
10. Вујић Јанокa	1908 год.	Вујиновача
11. Марковић Бранислав	1930 год.	Вујиновача
12. Бебић Јордан	1914 год.	Вујиновача
13. Грујић Светолик	1907 год.	Вујиновача
14. Кнежевић Слободан	1923 год.	Мијачи
15. Давидовић Негосава	1918 год.	Мијачи
16. Давидовић Јованка	1909 год.	Мијачи
17. Петровић Станка	1923 год.	Мијачи
18. Ранковић Радмила	1932 год.	Мијачи
19. Поповић Вида	1932 год.	Мијачи
20. Давидовић Видоје	1920 год.	Мијачи
21. Бранковић Вида	1932 год.	Мијачи
22. Несторовић Јелена	1932 год.	Ребељ
23. Несторовић Александар	1911 год.	Ребељ
24. Ацић Десанка	1936 год.	Ребељ
25. Бебић Ружа	1931 год.	Ребељ
26. Пиргић Анка	1944 год.	Ребељ
27. Марковић Сретен	1922 год.	Ребељ
28. Пешић Властимир	1904 год.	Ребељ

ТРАДИЦИОНАЛНО ОДЕВАЊЕ*

ЖЕНСКА НАРОДНА НОШЊА НА ПОДРУЧЈУ ВУЈИНОВАЧЕ

Основни део одеће у женској ношњи је кошуља израђена од домаћег кудељног или ланеног платна. Преко које се опасује вунени појас. Остали делови женске народне ношње још су: сукња, кецеља, подсукња, марама, јелеси, опанци и вунене чарапе.

НАЧИН ЧЕШЉАЊА КОД ЖЕНА

Женска деца, девојке и жене различито су се чешљале. Старије жене су плеле косу у две кике и увијале у пунђу. Док су млађе жене плеле косу у три кике: две на потиљку и једна са стране. Девојчице су носиле расплетену косу. У жалости жене нису носиле мараму.

ПОКРИВАЊЕ ГЛАВЕ

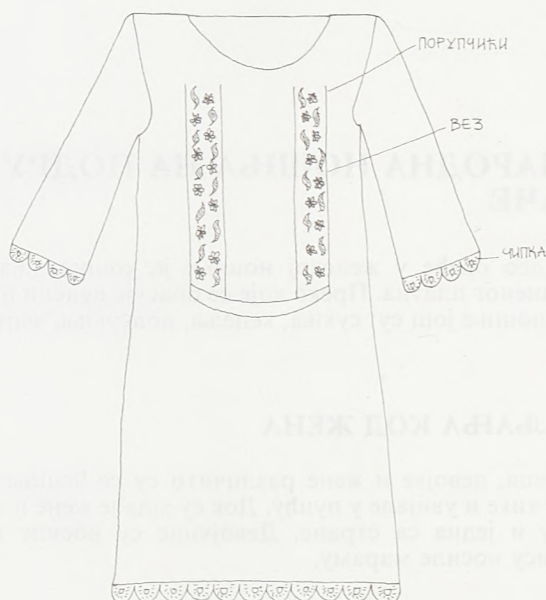
Старије жене носиле су на глави „обрадач“. То је марама која се набијала на дрвени обруч који је био на глави. Крајеви те мараме прекривали су леђа и груди и везивали се пантљикама испод браде. Преко тога повезивала се друга марама. Жене су носиле мараме од кудељног конца и од вуне. Старије жене мараме су везивале под гушом. Млађе жене су везивале мараме иза врата. Девојке су носиле беле мараме. Ношена је и „шамија“. Удате жене су их везивале на темену, а девојке у девојчице су везивале испод браде. По ободима шамије биле су извезене шаре. Млада је носила „дувак“, то је вал дужине до земље (Мијачи). Постојале су и мараме од паргара (Вујиновача). За свечаније прилике ношене су мараме од цица. Жене у жалости су носиле црне мараме до годину дана. Зими је ношен и вунени шал, на крајевима су биле велике „ресе“ од вунице.

* Податке прикупили и грађу обрадили учесници етнологске ПА „Јабланица '87“.: Н. Кашевић, С. Петковић, Б. Ристић, И. Миливојевић, Д. Миловановић, Љ. Павловић, М. Перић и Н. Перић.

КОШУЉА

Кошуља је једна од најважнијих делова женске ношње, а носиле су је девојке и удате жене. Кошуља је ношена дужине до испод колена. „Повесма” је онова те кошуље и била је од тањих нити кудеље, а потка од „кудељице”. За потку узимани су краћи власи од кудеље. Кошуља се састојала из четири „поле”, а са стране били су уметнуте „клине”. Да би кошуља била ширира. На раменима су уметнуте „поремњаче”. Та кошуља се навлачила преко главе. Закопчавале су се са три дугмета. Кошуља је украшена на грудима порупчићима и везом.

ЖЕНСКА КОШУЉА



При дну кошуље и при дну рукава била је чипка. Та кошуља била је кратких рукава, и имала је малу крагну. Ношена је и „узводлија” а добила је назив по узводима од свиле. Везивале су се код лакта пантљиком у машну црвене боје. Рукави су били широки и звонасти. Те кошуље су ношене у свечанијим приликама.

Кудељно платно се правило на следећи начин. Кудељно семе се сеје, и кад узрасте оно се бере. Затим се веже у сноп дебљине десетак центиметара. Па се кудеља кисели двадесет дана у мочиљу, а затим се суши па се загрева и „туца”. Извлачи се у танке нити, па се затим реди и преде. Од влакна се правила основа, а од кучине потка.

Девојчице су за време жетве носиле блузе „направљене” од жуте „маје”. То је платно које се при прављењу те блузе мало убели. Рукави су били дужине до лаката, а дужина те блузе била је до колена (Вујиновача).

ПОДКОШУЉА

Жене су носиле испод кошуље подкошуљу. Прављена је од памучног платна. На предњој страни била је извезена свиленом „булом“ (конац). Састојала се од предњег и задњег дела и то два или четири „клинчића“ са стране. Рукави су испод пазуха имали уметнуте „латице“.

ЖЕНСКА КОШУЉА

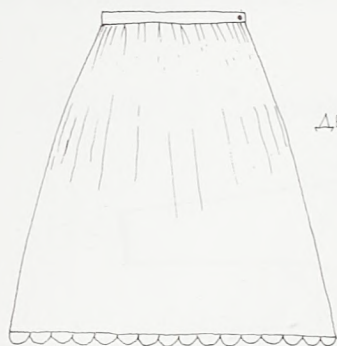


СУКЊА

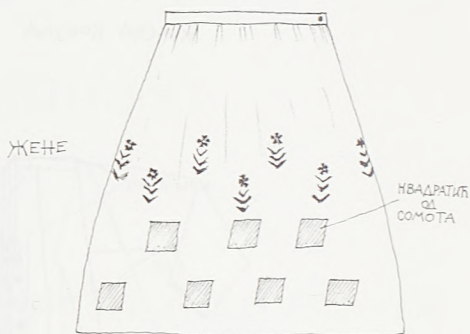
У овом крају и жене и девојке су изнад кошуље носиле сукње. У Вујиновачи ношене су сукње од вуне. Те сукње имале су памучну поставу. Биле су равне и без фалти. Дужина те сукње била до испод колена. Такође ношене су сукње и од кудеље. Израђиване су из три „поле“. Млађе жене носиле су сукње дужине до испод колена, а старије дужине до пета. Такође у Вујиновачи жене су носиле „стречане сукње, које су прављене од вуне. Те сукње су имале „валте“. Биле су истог кроја и дужине као и од вуне.

У Мијачима ношене су сукње од вуне дужине до пола листа. Биле су широке и ситно плисиране, а у висини колена био је убачен део „пречен“ срмом. За време жетве девојчице су носиле сукње тзв. „жипоне“ од белог жипона, и биле су набране. Жене су носиле ткане сукње од памука и вуне, набране или са фалтама. Сукње су украшаване везом и нашивеним украсима квадратног облика. Те сукње шиле су их жене снајдерке.

Жене су носиле подсукње од кудеље и беа. Ношене су испод сукње, и на крајевима су имале чипку која је вирила два до три прста и било је израђена од танког фланелског конца. Ношење подсукње је било обавезно да се носи испод сукње (Мијачи).



ДЕВОЈКЕ



ЖЕНЕ

ИВАДРАТИЊ
ОД СОМОТА

ПОДСУКЊЕ



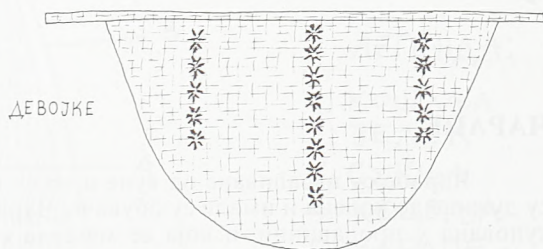
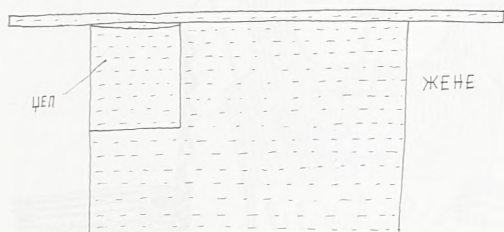
КАРНЕР

ЧИПКА

КЕЦЕЉА

Са предње и задње стране преко сукње девојке и жене носиле су „бошчу”. То је кецеља састављена из два дела. И то се прво задњи део веже на стомаку а потом се предњи део веже позади. Некада су се бошче везивале и копчама са стране. Такве кецеље су прављене од бошца или „лица” (Ребељ).

Девојчице су носиле кецеље израђиване од црног „салтина“. Биле су широке и крајеви су се везивали позади на леђима. Кецеље су украшаване црвеном или розе траком, опшивене на ивицама кецеље. Поједине кецеље биле су украшаване везом од памука или вула. Те кецеље биле су полукружног облика. Старије жене носиле су равне кецеље у дужини сукње са џепом на десној страни. У џепу су се обавезно носиле марамице због посла које су обављале (брисање зноја и слично). Те кецеље везиване су позади. Ношене су кецеље и од кудеље или белог платна, по ивицама је прошивена срмом. Овакву кецељу обично су носиле младе жене. Ношена је и црна кецеља са пришивеним украсима коју обично носе старије жене (Вујиновача).



У Ребељу ношене су кецеље које су биле црне до $3/4$ дужине а затим црвени до краја. Напред је била боје платна и ткане су шаре по хоризонталним редовима. Та кецеља састојала се из два дела предње и задње кецеље.

У Мијачима ношене су кецеље правоугаоног облика или округлог облика. Те кецеље су имале 1–2 карнерића на крајевима а изнад њих вез извезен свиленим концем, а позади су биле равне и сате стране су се везивале.

ГОРЊИ ХАЉЕЦИ БЕЗ РУКАВА

Најпознатији горњи хаљеци без рукава били су „јелек“, „памуклија“ и „гуњић“. Јелек су носиле девојке од сомота и „сатина“. По ободима био је украшен срмом или везом од памучног конца или свиле. Украшен је и шљокицама. Јелек се није закопчавао и ношен је преко кошуље.

У Ребељу ношени су јелеци по ободима извезени по три реда гајтана. За свечаније прилике ношене су „памуклије“. Прављене од сомота оивичене гајтанима. Памуклије су имале шаре са предње и задње стране.

У Мијачима ношени су и гуњићи слични памуклијама. Израђивани су од чоје и при дну су се закопчавали једним дугметом. По ободима гуњића била су по три реда шаре од срме. Гуњић су још звали и прслуче.

ПОЈАС

Преко кошуље жене и девојке су опасивале „појас“. Жене су плеле појасеве од разнобојне вуне. На женским појасевима постојале су разнобојне пругасте шаре. Ширина појаса била је 10 cm, а дужина око 1,5 m. Обавијени су око струка око три пута и на крају се закопчавао закачком. На крају су биле кратке „ресе“.

У Вујиновачи су жене и довојке носиле појас на тај начин што су га опасивале преко кошуље а затим преко појаса су облачиле сукњу. То су радиле из тог разлога због тежине посла које су обављале (дизање снопља је напоран посао па је zgodно против бруха притегнути стомак).

ПОЈАС



ЧАРАПЕ

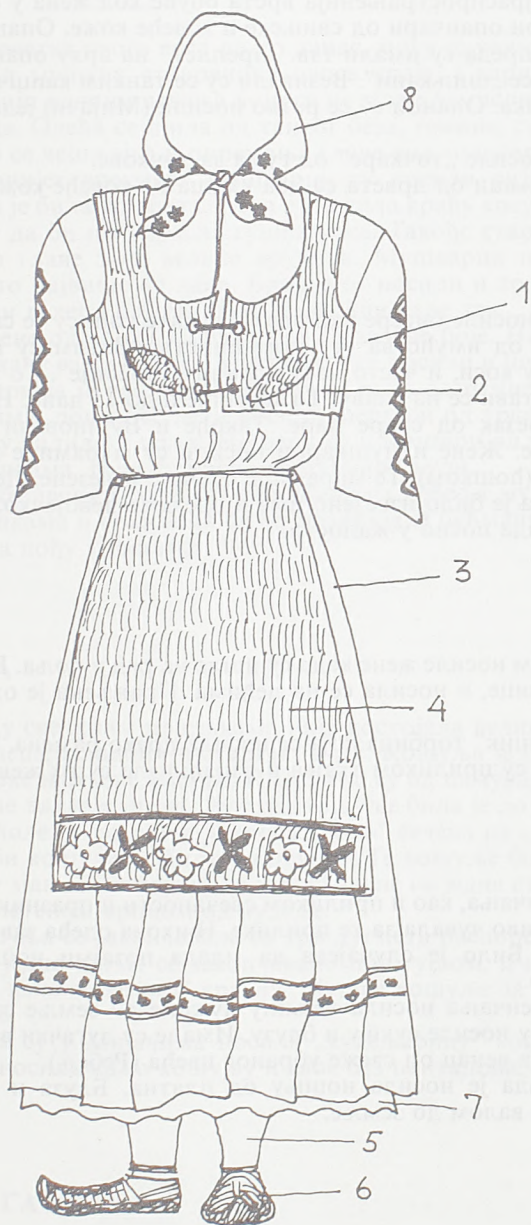
Чарапе су израђиване од вуне и то су их углавном израђивале жене. Биле су дужине до колена и имале су обуваче. Чарапе су се бојиле, „кара“ бојом која је купована у продавници, и која се мешала са ораховим листом, и добијала се смеђкаста боја. Ношене су и чарапе од куделе и ношене су веома ретко (Ребел).

ЧАРАПЕ



Ношене су још и назувице од вуне дужине око 15 cm, и облачиле су се преко чарапа.

Жене су још носиле и сокне дужине до изнад чланка. Рађене су од једнобојне вуне (Вујиновача).



ЛЕГЕНДА:

1. КОШУБА
2. ЈЕЛЕК
3. СУКЊА
4. КЕЦЕЛБА
5. ЧАРАПЕ
6. ОПАНЦИ
7. ПОДСУКЊА
8. МАРАМА

ОБУЋА

Опанци су били најраспрострањенија врста обуће код жена у овом крају. Израђивали су их мајстори опанчари од свињске и говеђе коже. Опанци су били затворени са лубовима с преда су имали тзв. „преплет” на врху опанка били су мали „носеви” и звали су се „шилкани”. Везивали су се танким каишчићима окомотаним око ноге до чланка. Опанци су се ретко носили (Мијачи) једино када су ишли у цркву.

По кући су жене носиле „точкаре” од гума за точкове.

Ношени су и дрвењаци од дрвета са два каиша од говеђе коже.

НАКИТ

Жене су од накита носиле бисере око врата, дукате који су се састојали од два до три низа зависно од имућства тог домаћинства. Затим су носили око врата ђинђуве, чешљиће у коси, и често накит звани „карабије”. То је трава од кога се сплете у венац и стави се на главу. То мирише и до 15 дана. Ношено је и сребрно прстење, и привезак од старе паре. Такође и Вујиновачи ношено је прстење од коњске струне. Жене и мушкарци носили су марамице закачене за појас, и то једним крајем (ћошком). Те марамице су биле извезене. Девојке су их везле за спрему и на њима је било извезено име и презиме девојачко.

Накит се није никада носио у жалости.

ТОРБИЦЕ

Торбице су углавном носиле жене када су ишле на рад у поља. Биле су четвртастог облика са две узице, и носила се на леђима. Прављена је од кудељног платна.

Постојала је и „јанцик” торбица која се носила преко рамена. Те торбице су биле од вуне и шаране су приликом ткања и израђивале су их жене.

МЛАДИНА НОШЊА

Младе су на дан венчања, као и приликом свечаности и празника облачиле нову одећу која се искључиво чувала за те прилике. Њихова одећа зависила је од имућности домаћинства. Било је случајева да млада позајми ношњу од богатијих жена (Вујиновача).

Млада је на дан венчања носила хаљину дужине до земље са дугачким рукавима. Понеке младе су носиле сукњу и блузу. Имале су дугачки вал до пета, а на глави млада је носила венац од свеже убраног цвећа (Ребељ).

У Вујиновачи млада је носила ношњу од платна. Блуза и сукња или хаљина, а глава се украси валом до земље.

МУШКА НАРОДНА НОШЊА НА ПОДРУЧЈУ БОКАТНАН ВУЈИНОВАЧЕ

Од почетка овога века па до данас, могу се уочити огромне разлике и начин одевања мушких становника овога краја. Старији људи још увек су задржали ранији начин одевања који се не може замислити без „шајкаче“. Чакира и опанака. Одећа се шила од танког беа, тежине, сукна, вуне и шајка.

Што се чешљања и опремања главе код мушкараца тиче, мало се променило од ранијег времена. Мушкарци су носили раздељак на десној страни, дужина која је била до врата. Деца су носила краћу косу. У Ребељу деца су шишана до главе да би им израсла гушћа коса. Такође старији мушкарци су се лети шишали до главе због велике врућине. Мушкарци нису носили браду сем у жалости и то највише 40 дана. Бркове су носили и то је било понос мушкарца.

Људи и деца без разлике су носили капе тзв. „шајкаче“ или „петровке“, које су шивене од шајка и кангара и то зелене боје. На вашарима мушкарци су носили шајкачу само новију. Мушкарци су носили и шубару од овчије коже и вуне. У шеширима је као украс стављано перо од птице. И те шубаре ношене су најчешће зими, док су се лети носили шешири од трске, да би се заштитили од сунца док су радили у пољу. Ношени су и шешири од чоје, и ношени су у свечанијим приликама. Њих су носили имућнији људи.

По казивачу Сретену Марковићу из Ребеља мушкарци су носили „фесиће“ са кићанкама и прављени су од материјала бућманке. А деца су носила вуне-не капе када поћу у школу.

КОШУЉА

Сем у свечаним приликама није постојала велика разлика у кошуљи које су носила деца, младићи и старији људи. Кошуља је била један од најважнијих делова мушке народне ношње. Прављене су од памука, конопље и кудеље, а које су жене саме ткале и шиле. Дужина кошуље била је до изнад колена, и састојала се из три „поле“ с тим што је трећа „пола“ сечена на „клизне“. То су појачања са стране да би кошуља добила у ширини. Те кошуље биле су дугих рукава и при дну биле су манжетне које су се закопчаваале са једне стране дугметом а са друге стране исплетеном врпцом од кудеље.

Кошуља се закопчавала са три дугмета распоређена од груди па навише, с тим што једно дугме се закопчаваало под гушом, и навлачила се преко главе. Кошуља је имала „колир“ крагну. Мушке кошуље за разлику од женских нису биле вежене.

Деца су у Мијачима носила „кудељарицу“ кошуљу од кудеље. Лети су мушкарци носили само кошуљу и гаће без панталона, и преко кошуље ношен је појас.

МУШКЕ ГАЋЕ

Гаће су биле дуге до чланака. Постојале су широке и уске гаће. Уске су шивене од две поле, а широке од четири поле. Њих су израђивале жене. Гаће су прављене од конопље и позади су имале велики „тур“. При врху су се везивале „свитњаком“ прављеног од материјала „тежине“. Деца су до поласка у школу носила „лажигаће“. То су гаће разрезане са спољашње стране по ивицама, и прављене су од конопље и израђивале су их жене.

ПАНТАЛОНЕ

Стари људи су панталоне звали „чакширама”. Израђиване су од сукна, затим шајка, штрукса, кангара у боји, а имућнији људи носили су панталоне од плаве чоје. Чакшире су биле доста широке у горњем делу, на коленима су имале кесице. Од колена су се уско спуштале до чланка. При дну панталона копчала су се три до четири копче. Панталоне су имале са стране по један кос цеп, а ређе један позади и један мали цепић. По ободима цеова били су пришивени гајтани.

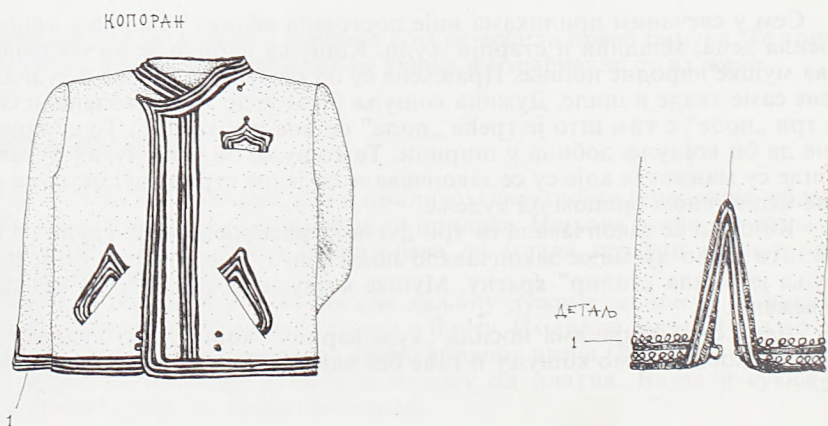
Постојале су и Турске панталоне са великом туром и прављене су од шајка. Биле су истог кроја као и чакшире сем великог тура. Шајак је био скуп и куповао се код абација. Панталоне су шили мајстори „терзије” а ређе су их шиле жене. Од 1930 године панталоне почињу чешће да се носе, а до тада су се носиле само гаће.

Ношене су и панталоне „рајтозне” (Мијачи). Биле су француског кроја који је прихваћен после првог светског рата. Те рајтозне биле су по ободима украшаване гајтанима. Деца су панталоне почињала да носе када пођу у школу.

ПОЈАС

Појас су жене ткале од разнобојних вуна. Био је дужине око 1,5 до 2 метра, а ширине 10 до 15 cm. Појас се обавијао око тела до три пута, с тим што се једним крајем закопчавао „седеф” дугметом разних боја. Појас је имао шаре које су прављене од вунице. Појас је био разних боја, и ткале су га саме жене на разбоју.

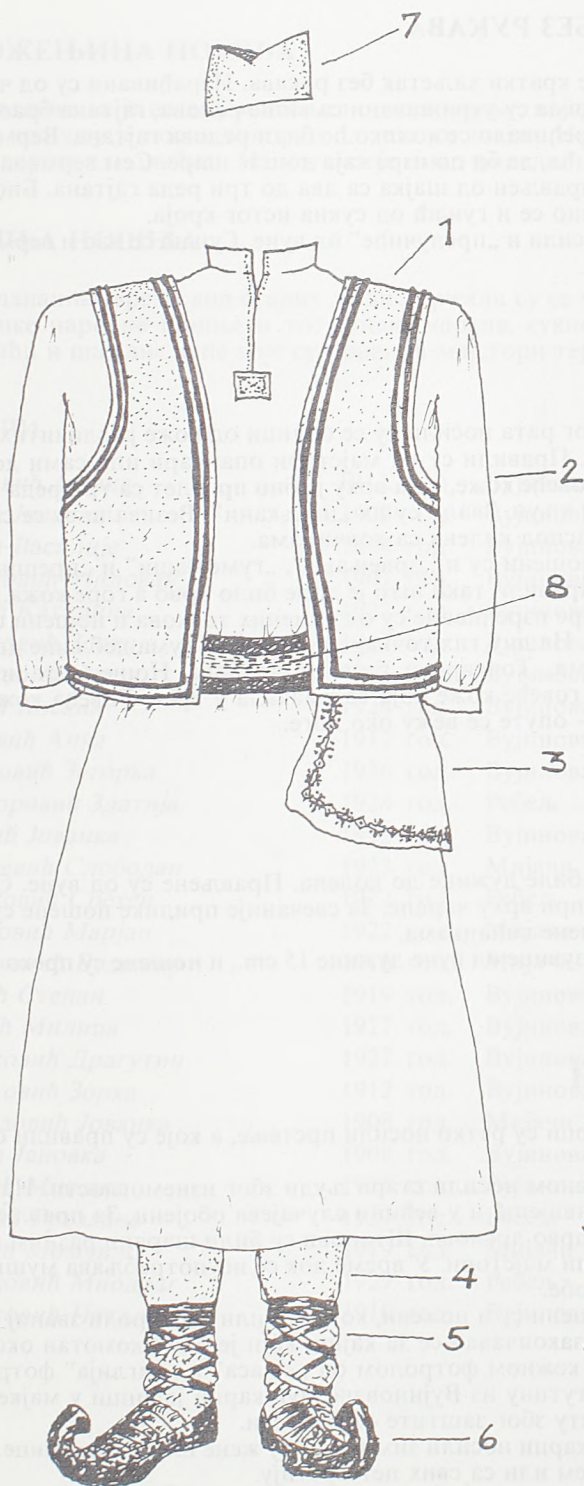
У Мијачима појас се закопчавао металном зихернадлом. У Ребељу по казивачу Марковић Сретена појас се закопчавао на „чисто”, што значи да се није ничим закопчавао и да је један крај био „заденут” у замотани део појаса.



ГОРЊИ ХАЉЕЦИ СА РУКАВИМА

Копоран је мушки хаљетак са рукавима. Израђиван је од зеленог шајка увезеног из Бугарске, и био је опшивен гајтанима који су служили као украс. Имао је по један коси цеп са стране и један у горњем левом углу. Цепови су били опшивени са два до три реда гајтана (сл. бр. 5а).

Ношени су и гуњеви израђивани од сукна и кудеље. Био је истог кроја као и копоран. Украшен је био гајтанима од четири до дванаест редова. (сл. бр. 1).



ЛЕГЕНДА:

1. ПРСЛУК
2. КОШУЛА
3. МАРАМИЦА
4. ПАНТАЛОНЕ
5. ЧАРАПЕ
6. ОПАНЦИ
7. ШАЈКАЧА
8. ПОЈАС

ГОРЊИ ХАЉЕЦИ БЕЗ РУКАВА

Вермен-фермен је кратки хаљетак без рукава. Израђивани су од чоје (црне или тегет боје). По ободима су украшавани са више редова, гајтана браон боје по могућству породице одређивало се колико ће бити редова гајтана. Вермен – фермен се носио преко гуњића, да би до изражаја дошле шаре. Сем вермена – фермена носио се и „гуњић” прављен од шајка са два до три реда гајтана. Био је истог облика као вермен. Носио се и гуњић од сукна истог кроја.

Мушкарци су носили и „прслучиће” од вуне. Гуњић се као и вермен – фермен није закопчавао.

МУШКИ ОПАНАК

Пре првог светског рата носили су се опанци од коже различитих животиња: говечета или свиње. Правили су их мајстори опанчари или сами домаћини. Доњи део опанка је од говеђе коже, а на врху је био преплет са три реда „лозице” и на врху је био широки кљун. Звали су их „шиљкани”. Везивали су се са три лозице изнад чланка или испод колена са ковчицама.

Поред опанака ношени су и „дрвењаци”, „гумењаци” и „прешњаци”.

Дрвењаци су се правили тако што је доле било дрво а горе кожа. Гумењаци, гумењаче или точкаре израђиване су од гумених точкова и ношени су за време другог светског рата. На дну тих точкара иде дебела гума дебљине два до три см., а горе иде тања гума. Точкаре су биле до чланака. Ношени су зими. Прешњаци су део обуће од говеђе коже која се умакала у креч. Говеђа кожа иде на дно обуће, а каишчићи – опуте се вежу око ноге.

ЧАРАПЕ

Мушке чарапе су биле дужине до колена. Прављене су од вуне. Обавезно су биле украшене везом при врху чарапе. За свечаније прилике ношене су чарапе лепше израђене и украшене кићанкама.

Носиле су се и назувице од вуне дужине 15 см., и ношене су преко чарапа.

НАКИТИ И УКРАСИ

Као украс мушкарци су ретко носили прстење, а које су правили од жутог динара.

Штапове су углавном носили стари људи због изнемоглости. На горњем делу штапови су били савијени, и у већини случајева обојени. За прављење штапова обично је узимано дрво дреново. Штапови су били шарани разним шарама. Такве штапове су правили мајстори. У време док се неупотребљава мушкарци су га остављали у хошак собе.

Сем штапова ношени су и ножеви, који су били у фотроли званој „сарач”. Сарач је био од коже, и закопчавао се за кајиш који је био окомотан око појаса.

Ношен је нож са кожном фотролом од „кајаса” и „цаглија” фотрола. По казивачу Марковић Драгутину из Вујиноваче мушкарци јединци у мајке носили су једну мишћушу на увету због заштите од болести.

Рукавице су мушкарци носили зими, које су жене плеле од вунице. Са два, три прста, само са палцем или са свих пет прстију.

МЛАДОЖЕЊИНА НОШЊА

Младожења је на дан венчања носио кошуљу, појас, панталоне од зеленог шајка. на кошуљу је носио копоран од зеленог шајка. На глави је носио шешир украшен пером или цвећем. На ногама је имао ципеле.

ДАНАШЊА НОШЊА

У данашње време код старих људи одржали су се у употреби поједини делови мушке народне ношње и то: вунене чарапе, сукнене панталоне, опанци, гуњ, гуњићи и шајкане капе које су правили мајстори терзије.

КАЗИВАЧИ

1. Поповић Јелица	1912. год.	Вујиновача
2. Вујић Јованка	1909 год.	Вујиновача
3. Вујић Василије	1894 год.	Вујиновача
4. Марковић Милован	1907 год.	Вујиновача
5. Бебић Катарина	1922 год.	Вујиновача
6. Марковић Златија	1914 год.	Вујиновача
7. Марковић Цвета	1903 год.	Вујиновача
8. Бебић Косана	1924 год.	Вујиновача
9. Вуковић Анка	1912 год.	Вујиновача
10. Петровић Загорка	1936 год.	Вујиновача
11. Несторовић Златија	1924 год.	Ребељ
12. Грујић Јованка	1912 год.	Вујиновача
13. Кнежевић Слободан	1923 год.	Мијачи
14. Марковић Сретен	1922 год.	Ребељ
15. Петровић Марјан	1922 год.	Мијачи
16. Бранковић Будимир	1915 год.	Мијачи
17. Бебић Степан	1919 год.	Вујиновача
18. Арсић Милица	1927 год.	Вујиновача
19. Марковић Драгутин	1927 год.	Вујиновача
20. Марковић Зорка	1912 год.	Вујиновача
21. Давидовић Јованка	1908 год.	Мијачи
22. Вујић Јановка	1908 год.	Вујиновача
23. Пурић Миољка	1911 год.	Вујиновача
24. Пешић Гроздана	1939 год.	Ребељ
25. Пурић Момчило	1919 год.	Мијачи
26. Марковић Миодраг	1927 год.	Ребељ
27. Марковић Наталија	1910 год.	Вујиновача

ТРАДИЦИОНАЛНА ИСХРАНА ВУЈИНОВАЧЕ*

ОБРОЦИ

На овом подручју за исхрану се користе производи добијени од домаћих животиња. То су углавном млечни производи и месо.

Број obroка је варирао у зависности од годишњег доба. Лети је било 4 obroка: доручак око 7 сати, ручак око 11 сати, ужина (у Ребељу се зове ћиндијаш) око 14 сати и вечера око 19 сати. У Арсићима, Вујиновача постојала су само 3 obroка у свим годишњим добима: ручак, ужина и вечера.

Лети се за доручак обично спремао сир, кајмак, проја, пржена сланина и јаја. У Ребељу се поред овога јео подмлецац и скроб (Бебић Ружа). Скроб се добија кад се у проврелој води меша млеко са пројиним брашном.

За ручак се обично кувао купус, пасуљ, кромпир, сланина, боранија и грашак.

За ужину се спремао пасуљ, сланина, зеље, чорбица. У Мијачима се правила цицвара (у проврелу воду се сипа пројино брашно, а затим додавао кајмак), кромпирићи са млеком и кајмаком, бунгур (пшеница се обари, крупно самелје и суши, затим се стави у проврелу воду и улупа 2–3 јајета после чега се додаје кајмак и млеко, а на крају запржи; по казивању Бранковић Виде и Ранковић Радмиле из Мијача). У Ребељу се спремала и чорба од пројиног брашна.

За вечеру се обично јело оно што остане од ручка, а у Мијачима (Ранковићи) је обавезно било месо.

Зими се број obroка кретао од 2 (доручак, вечера), 3 (доручак, ручак, вечера) до 4 (доручак, ручак, ужина, вечера).

За доручак су се јели чварци, суво месо, пржена јаја, сир, кајмак, цицвара.

За ручак се правио пасуљ, кромпир, купус, сланина.

За ужину се јела пита са листовима (гибаница), купус са прокулама, месо и пита курузара (пита од кукуруза са машћу) која се правила у Мијачима – Ранковић Радмила.

За вечеру би се обично јело оно што остане од ручка, а по истом казивачу се за вечеру спремало месо, а петком се обавезно јело воће (шљиве) после пасуља и проје. Пасуљ се кувао у земљаним лонцима на следећи начин: у пасуљ се стављао лук, затим сланина која се секла на кришке да би пустила маст, додају се сушена ребра и лонац се прекрива препљиком.

* Податке прикупили и обрадили учесници етнoлошке ПА „Јабланица '87“, М. Љубоја, С. Колашинац, А. Халић и В. Рајковић.

ХЛЕБ

Постојало је неколико врста хлеба: пшенични тзв. „сомун“, ражани хлеб, проја. Пшенични хлеб се месио суботом (Давидовић – Мијачи) и за празнике (Божић, Ускрс, слава) док се у свакодневной употреби користила проја и ражани хлеб. По истом казивачу ражани хлеб се прави и за верске празнике, у недостатку пшеничног брашна. Сомун је округао и обично је тежак 2–3 кг. Хлеб је месила редара у дрвеним наћвама. Пшенични хлеб се месио са квасцем, а ражани хлеб и проја без квасца. Хлеб се месио према потребама домаћинства док је у Мијачима – Давидовић мешен понедељком, четвртком и суботом. Сељачки квасац се добијао на више начина. Најраспрострањенија је употреба тзв. малог квасца који се по казивању Бебић Руже из Ребеља увече замеси без соли и нешто мекше од смесе за хлеб, или се остављао од хлебног теста. Сељачки квасац се још правио од пене узете са преврелих шљива која би се тврдо замесила са брашном и мало воде. Од овог квасца узимао би се лоптица за мешање хлеба (претходно добро осушена). Кад домаћица изгуби квасац може га добити и тако што би се бели пасуљ потопио у воду и пустио да преноћи; квасац се још правио и од сирћетне киселине (сирће се добијало од друге комине преврелих шљива). У Бебићима – Вујиновача, квасац се правио од прокуване киселине од пива узмешане са пројом. Печење хлеба се вршило у хлебним фурунама или под сачом. Хлеб се у фуруну или под сач стављао на лопару, који је био прекривен липовим листом (поред липовог коришћено је и јаворово лишће, зими граничевина или сува млечика). Пре употребе ово лишће је квашено да хлеб не би изгорео. Ако се сач прекривао жаром тада би се хлеб прекривао листовима и одозго. Хлебна фуруна је спремна за печење хлеба када јој је небо бело, а жар пуцкета у њој. Сач би био спреман кад би се по њему зажарио хладан пепео. У једну фуруну је могло да се стави десетак хлебова. Поред хлебова су се од истог теста правиле и лепиње (растањене и расечене у средини), док се у Пиргићима – Ребељ лепиње праве без квасца.

Много чешће се правила проја. Она се месила без квасца и искључиво од белог кукурузног брашна. Месила се у дрвеним текмама-наћвама и пекла под сачом. То се изводи тако што се разгрне ватра, затим се у такву ватру стави поквашен липов лист, на тај лист се стави проја и прекрије поново њиме. Онда се све прекрије жаром и сачом.

Поред проје правила се и пројара тако што би се у угрејану воду ставила маст и кајмак (сир); то се измеша, затим се измути са пројиним брашном, ставе се јаја и та се смеша стави у плех. Плех се стави на разгрнuto огњиште, прекрије жаром и сачом. У Бранковићима Мијачи у проју се стављало мало лука и зејтина. Преко пројаре се стави плехани сач у облику полумесеца који се затрпа жаром.

Поред хлеба се правио и качамак од пројиног брашна, цицвара, колачи (патишпан), штрудле и разне пите. Од пите су се правиле: пита гужвара – „квашчара“ (непечени листови су се преливали кашом од сира, кајмака, јаја и уља; савијали су се у ролне и пекли под сачом – Давидовић Јованка, Мијачи, док се у Ребељу – (Пиргић Анка, гужвара правила са сушеним корама које су потапане у кашу и затим згужване ређале у плех), листара (са сиром и кајмаком, листови стављани редно – нису гужвани), пита од јабука, пиринча (пошећерен и укуван пиринач користио се као смеша између кора) и гибаница.

Гибаница се правила тако што су се листови претходно испекли на шпорету, а затим се премажу месом од сира, јаја и кајмака. У Бранковићима – Мијачи, листови су развлачени оклагијом од пола метра. У ту гибаницу се стављао кајмак направљен од мешавине козјег, овчјег и крављег млека. У овом селу она је печена у котлу, док се у Вујиновачи код Арсића пекла у зиданом шпорету. Постојала је и посна гибаница са орасима тзв. „орашина“. Све ове пите су прављене од пшеничног брашна. Од пројиног брашна се правила пројина пита која се месила на исти начин као и остале пите. Постојала је тзв. „луковача“

(пита од пројиног брашна и лука која се пекла у фуруни). Понекад се правила и „жута пита“ од жутог пројиног брашна.

МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Млеко и млечни производи (бели мрс) се користи уз свако јело, а за доручак и вечеру су главно јело. Основни млечни производи су сир и кајмак. У пређашњој сељачкој заједници млечне производе су правиле станарице (јетрве које је одређивао свекар). У Мијачима је свекрва одређивала редослед станарица и редара. Ако у заједници постоји више од две јетрве редаре су се смењивале недељно а станарице годишње од Божића. У овом селу није било колиба у којима би станарице пребивале преко лета па је бели мрс прављен код куће, док су у осталим селима станарице преузимале бригу о стоци по Митровдану, а после Ђурђевдана одлазиле у колибу са породицом. Кад станарица преузме стоку, млеко се прво процеди кроз цедило а затим се кувало у бакрачу (бакреном лонцу) на веригама. Млеко се разливало у карлице и остављало да преноћи. Изјутра се са површине купио кајмак солио и слагао у чабрице. Тако спремљен кајмак може да стоји више од годину дана. Оно млеко које остане у карлицама се враћа у бакрач да се загреје а затим се у њега сипа сириште. Домаће сириште се правило на неколико начина:

- када се закоље брав, оставља се желудац из кога се вади слугокожа и који се добро исцере у 10 вода; затим се усолити и оставља да се суши до пролећа; у пролеће се сириште ставља у земљани суд, прелива се прокуваном сурутком и пресицом и оставља да одстоји; у сириште се ставља пара из чеснице и једно кокошје јаје које се мења кад му опна омекша; такође се мења и сириште кад омекша и изгуби снагу (Арсих, Вујиновача); у земљаном ћупу – „сириштари“ се одржава сталан ниво сиришта доливањем сурутке.

- у Ребељу (Десанка Хацић) поступак добијања сиришта је следећи: добро опрано сириште се ставља у посуду и посолити, прелије водом и остави да стоји 1 дан; следећег јутра се та вода бацала, а поступак се понављао; када се трећи пут промени вода, тако да спремљено сириште је спремљено за употребу,

- у Мијачима (Давидовић) се сириште ређа у ћуп парч до парче, прелива сурутком па се све заједно прокува; сириште се добија од дебелог црева; у сириште се ставља пушчано олово поред паре из чеснице, да би се дуже одржало а у Петровићима у истом селу се ставља ивер од церића тј. бадњака.

Четири до пет кашика тако спремљеног сиришта се ставља у млеко да се усири. Да би се млеко усирило мора да одстоји 4–5 сати. Усирено млеко се сипа у памучну крпу „грудњачу“ која се чврсто веже и ставља у доњи део грударе. Грудњача се потом притиска лопаром и каменом. Када се сир исцеди грудњача се одвезује, а сир се зависно од масноће сече најчешће на 4 или 6–8 делова, који се слажу у чабар. Прокувана и осољена сурутка (пресол) се сипа у чабар све док не покрије сир. У Ребељу (Пиргић Анка) свака 2–3 реда сира се преливају пресолом, а горњи ред се прекрије паприком, док се у Арсичима, Вујиновача паприка ставља између сира. У Мијачима, Ранковићи, пресол се пресипа сваки трећи дан и долива нова сурутка. Код Арсича у Вујиновачи сир се не прелива сурутком, сем ако се он сам не пусти довољно, а сурутка која остане сипа се у лонац у који се стави корица хлеба. То све заједно стоји неколико дана да би се укиселило, и тако закишељена сурутка се пре употребе меша са млеком. У осталим селима сурутка се даје свињама.

МЕСО

Посек (брав) се обично клао у позну јесен. Од мяса су се сушили: шунке (пршут) које су се секле на танке кришке (вешалице), сланина која се секла у каишеве, кости, кичмењача (месо из кичме) са ребрима. Месо се сушило изнад огњишта (на веригама) или на тавану. У Арсићима (Вујиновача) месо се солило 4–5 дана у фамилији Бебић (Вујиновача) суво месо и сланина би се осолили и стављали да остоје у наћвама 3 дана. После тога месо би се остављало изнад огњишта 2–3 дана. У Бебићима (Ребељ) глава се држала у пресолу у земљаном ћупу или чабру и чувала се за пољске радове. Ако би се месо клало лети, користило би се само један дан. У случају да се месо не потроши чувало се од кварења у бунару (изнад површине воде), а од мува се чувало тако што би се прекрило крпом и на њу би се стављала „жара“. У породици Бебић (Ребељ) се још стављао пепо. Маст се топила и у бакреним котловима. У породици Бебић–Ребељ, маст се топила у тученим шерпама (троножицама) запремине 20–40 кг. Маст је истопљена кад се умири и ситно шапори, кад нестане пене, а може и руком да се провери (Бебић – Ребељ). У Арсићима – Вујиновача знак да је маст готова био је када се чварци уситне или када се умање мехурићи-пена. Чварци су се цедили тако што би се ставили у ланену крпу и стезали између две дашчице. У породици Бранковић – Мијачи чварци су се цедили у крпи која се савијала у облику фишека. Кад се фишек напуну горња страна се веже канапом, крпа се ставља на дашчицу и преко крпе се прелази оклагијом све док маст цури.

ПИЋА

Од жестоких пића пекла се једино ракија шљивовица. Поступак прављења ракије (по казивању Марковић Бранислава–Вујиновача) је следећи: када се шљива покупи стави се у кацу и остави да стоји 20–30 дана све док не проври; ракија се пекла у казанима тзв. „чучавцима“; кула чучавца била је бакрена, а табарка је била дрвена; капак који се стављао на казан био је од дрвета и имао је рукавац који је улазио у лулу; капак се облагао комином да пара не би одисала; под чучавцем је била довољна и мала ватра за печење ракије; чучавец се налазио у качари у којој су се држале каце са цибром. Првих пола киле ракије звало се првенац, била је много јака (40–50 гради) и мешала се са касније добијеном ракијом или се користила као лек. Први лампек ракије имао је јачину 10 гради.

За славу (по казивању Јовановића Радисава–Вујиновача) се обавезно износила ракија „долија“ у коју се ставља шећер, ораси, суве шљиве и јабука. Ракија се пије из земљаног чанка. Ракија и шећер се стално доливају (зато се и зове „долија“) и ова се служи прва. Након тога се стално служи врућа ракија. У изузетним приликама пило се вино.

Праве кафе није било. Замена кафе се правила од соје и прженог јечма. Они су се лупали у каменој ступи помоћу гвозденог тучка (Бебић–Ребељ). Кафа се такође правила и од пржене пшенице у сачу која се туцала у ступи а затим кувала (Петровић–Мијач). Пио се и чај који се по потреби сладио. Чај се правио од цвећа, липе, глога, хајдучице, шипурка...

ИСХРАНА ЗА СЛАВУ

Слава је обавезан црквени празник на овом подручју. Што се тиче славске исхране, одређени обичај и храна су обавезни и заступљени су у свим фамилијама овог краја. На трпезу је обавезно изношен славски колач, међутим његов изглед, као и број славских колача нису исти у свим породицама. Сваки крсни хлеб је имао 5 слова. Он се први ломи и ломили су га домаћин и човек до „долибаше“.

У породици Давидовић (Мијачи) крсни хлеб је око средњег слова имао босиљак и ломио га је домаћин. Бебићи (ребељ) су крсни колач правили тако

што су га украшавали са кружићима и птичицама, а пре печења се око слова бадао босиљак. Поповићи (Вујиновача) правили су 2 крсна хлеба и пекли га под сачом. Ти хлебови су украшени тестом, на свих 5 слова се стављао босиљак и пекли су се у жару, без листова. У Поповићима (Мијачи) правила су се 2 крсна хлеба за 2 дана славе. На средње слово стављао се босиљак и слово се љубило. Давидовићи из Мијача правили су један славски колач, а на остале сомуне се стављало по једно слово. По казивању Радмиле Ранковић из Мијача у њиховој породици се правио један крсни хлеб искључиво са кукурузним квасцем. На рубу крсног хлеба правиле су се плетенице, као и око сваког слова. На средње слово је био босиљак и коцка шећера. Крсни хлеб се наслањао на друга два хлеба који ни су крсни, али су се разликовали од обичних сомуна. Несторовићи из Ребеља правили су три крсна хлеба који су се украшавали словима, а на средње слово стављао се босиљак. По казивању Вуковић Анке из Вујиноваче крсни хлеб није био округао, већ у облику крста са 5 слова. Марковићи (Вујиновача) правили су 2 крсна хлеба и на свако слово стављао се босиљак. Код породице Бебић, крсни хлеб, на ком се на средње слово стављао босиљак, белио се брашном. Код Петровића из Мијача постојао је један крсни хлеб и 2 на које се он наслањао. Босиљак је стављан на свих 5 слова и хлеб је сечен напола, а десни део хлеба се стављао у сито. У Арсићима (Вујиновача) крсни хлеб се пече дан уочи славе. Шарао се са плетеницама и стављало се 5 слова. На остале сомуне стављало се по једно слово. Крсни колач се пекао у фуруни заједно са осталим хлебовима.

За славу се обавезно правила панација (жито) која се носила у цркву.

Трпеза за славу се разликовала међу породицама, а и у самим породицама, у зависности да ли је слава посна или мрсна.

У породици Арсић (Вујиновача) за мрсну славу су се износили: сир и кајмак, паприкаш од цигерица, пилећа чорба, кувано и печено месо и колачи. Уколико је слава посна уместо меса се служила риба и сарма. Риба се пржила у шпорету.

У породици Хацић (Ребељ) се износила: гибаница, пилећа супа, сарма, месо (кувано или печено) и колачи.

Код Бебића (Ребељ), за мрсну славу се износило: сир и кајмак, супа, паприкаш – „сарма” од цигерице, меса, гибаница са сиром, печено или кувано месо, патишпање. Уочи славе се клао посек.

По казивању Јованке Давидовић (Мијачи), за славу се износила: попара, кромпир (Ђувеч), пасуљ, сарма, посни пиринач. Ако је слава мрсна кувало се и месо.

Код Несторовића из Ребеља редослед је био следећи: сир, кајмак, паприкаш од свежег свињског меса, купус са прокулама (ситно исецкано месо са тестом), кувано месо и ванилице (суви колачи). Ванилице су се правиле од брашна помоћу сечкице. Она је служила да се направи облик колача. Ако није било сечкице кроистила се чашица од ракије.

По казивању Виде Поповић из Мијача за мрсну славу су се правили: хлеб и сол, сир и кајмак, чорба, сарма, слатки пиринач (укува се у води, сипа се млеко и шећер), кувано месо, печено месо и патишпање. Уколико је слава била посна служила би се риба, кромпир зејтин, лук и кисели лист).

Код Вуковића из Вујиноваче на славу се редовно износило: качамак сарма, пасуљ и купус. Јело се из земљаних ћаса са дрвеним кашикама. Од слаткиша су се правили слатки колачи, гибаница, ванилице и салашњаци (колачи од сала).

У Бебићима из Вујиноваче за мрсну славу се износило: супа, кувани кромпир, салата, паприка и кувано месо. Уколико је слава посна једе се риба, сарма, кромпир, бели пасуљ.

За славу је служена ракија вареница (мека ракија). Добија се тако што се шљива стави у каце и кува. Јачина ракије је од 8–9 гради. Од колача су прављене ванилице и обланде.

По казивању Давидовић Негосаве за посну трпезу се износило: паприка и купус, рендане роткве, рибља чорба, пржена риба, сарма са пиринчем, кромпи-

ром, шаргарепом и црним луком, паприкаш са кромпиром. У породици Ранковић из Мијача за славу се износило: сир, кајмак, бели лук (салата), хлеб, пилећа чорбича, слатки пиринач, кувано месо. Савијала се и сарма са месом.

У Вуковићима из Вујиноваче трпеза за славу је изгледала овако: кувала се крмећа глава у котлу над ватром и тако се служила. Купус се кувао у земљаном лонцу, тако што се прво месо скува у лонцу затим се месо извади и ставља се купус да се кува. Још се износио паприкаш и хлеб.

У породици Марковић из Вујиноваче кувала се свиња, купус са прокулама, правила се и гибаница са кајмаком.

ИСХРАНА ЗА ВРЕМЕ БОЖИЋНИХ ПРАЗНИКА

На Божићно јутро би се доносила хладна изворска вода са којом би мушки члан породице (глава породице) замесио чесницу. Чесница се правила од пшеничног брашна и за ту се прилику начињао нови цак брашна. У Пиргићима (Ребељ), чесница се правила без квасца а у Арсићима (Вујиновача), се правила са квасцем. Правила се у жару и у њу се обавезно стављала пара. Чесница се шарала и украшавала сем код Несторовића (Ребељ). Свака породица је украшавала чесницу на одређен начин:

– код Арсића (Вујиновача), шарала се дреновом и лесковом гранчицом; са виљушком, Петровић (Мијачи), забадана је гранчица од бадњака и зоб се пресипала преко чеснице, Јовановић (Вујиновача), лесковом гранчицом убраном на Васиндан (Давидовић–Мијачи), крсним словом, Пешић (Ребељ), жаром са бадњака–сваки жар се намењивао да кукуруз боље роди, да пшеница класа, Марковић (Вујиновача) и са три шипчице од бадњака, Пиргић (Ребељ) који је преноћио у огњишту. Чесница се пекла само у фуруни у којој је горео бадњак.

Разлика се јављала и у броју чесница које су прављене: две – једна волу и једна деци Марковић (Вујиновача); три–за вола (шупља) мушка (округла са једним словом) и женска (шарана гранчицом, округла и већа од мушке), Поповић (Вујиновача). У осталим кућама се правила по једна чесница. Код Пиргића (Ребељ), од једног дела теста за чесницу се направи шупаљ колач за вола (десни рог) и један округли за осталу стоку. И у осталим породицама били су овакви колачи. Код Давидовића из Мијача и Поповића из Вујиноваче део чеснице се мешао са пола срца од посека, дулеком и зоби те се давао стоци. Код Петровића (Мијачи), на колач намењен овцама стављала се гранчица од церића.

За сваки божић се обично пекла печеница и то од брављег меса које се клало за туцидан или на Бадњи дан, а пекло обавезно на Бадњи дан.

На божићну трпезу се износила: печеница, суво месо, кафа и вино, ракија, суве шљиве и колачи, Бебић (Ребељ). Код Поповића (Вујиновача), прво се износила глава од печенице, док је код Марковића у Вујиновачи глава печенице остављена за мали Божић. Још се спремала и слана гибаница са листовима–орашинама (пеку се коре и наспе се 2 пуна ока ораха), Несторовић, Ребељ, а код Јовановића, Вујинивача, и пита са сиром. Обавезно се износио на трпезу и бели мрс. У највећем броју породица десна плећка од печенице се остављала за мали Божић.

ИСХРАНА ЗА ВРЕМЕ УСКРШНИХ ПРАЗНИКА

За Ускрс су се обавезно кувала и шарала јаја. Имућнији људи су пекли брава док су остали пекли живину. У Хаџићима, Ребељ, пекла се гибаница и штрудла од јабука или од пиринча. Кувала су се сува ребра са киселим купусом и чорба (зависно од меса које се клало), Поповић, (Вујиновача). По казивању Пиргић Анке из Ребеља прво ускршње јаје се остављало да стоји преко целог лета због живине и невремена. По народном веровању, ово јаје кад се заједно са сољу, хлебом, секиром и синијом изнесе напоље може да растера облаке. Секира се окрене са оштрицом нагоре.

ИСХРАНА ЗА ЗАДУШНИЦЕ

За задушнице су се спремала следећа јела: крофне (данашњи уштипци) које су се правиле тако што се закува тесто и пржи на уљу, могле су бити слане и слатке, гибаница са сиром Несторовић, (Ребељ), јела се риба, кувано месо, кувао се купус са костима (прокуле) – Петровић, (Ребељ). Обавезно се служила ракија. У Несторовићима из Ребеља на гробљу се служило суво месо. Поред овога обавезно су се намењивали мртвима пшенични хлебихи „намењуше“ који су се намењивали мртвима или су се пекли за живе. Њихов број, облик и намена су се разликовали од фамилије до фамилије:

- за сваког покојника прављена је по једна намењуша; за мушкарце намењуше су биле у облику крста са 5 слова, а за жене су биле округле Бебић, (Ребељ).
- правила се за сваког покојника и мушке су биле округле са једним словом, а женске су прекрштаване Петровић, (Мијачи).

- намењуше за сваког умрлог с тим што су мушке имале 5 слова, а женске једно слово и обе су биле округле Арсић, (Вујновача).

Ове фамилије нису правиле намењуше за живе.

- правиле су се три намењуше–две мушке (у облику крста) и једна женска која је била обла и све три су имале по једно слово (Несторовић).

- три намењуше–за живе једна (једу је деца) и две за мртве све три су имале по једно слово; обе намењуше за мртве су биле у облику крста, само је мушка била, већа Хацић, – (Ребељ).

- три намењуше–две мушке и једна женска; биле су исте с тим што их је газда намењивао; имале су по једно слово, Вуковић (Вујновача).

- три намењуше–једна за умрле мушког рода, једна за умрле женског рода и једна за живе; мушка је била округла са једним словом, а женска је била иста с тим што је на једном месту била засечена ножем; намењуша за живе је била иста као и мушка за мртве сем што се у средини забатао босиљак, Јовановић (Вујновача).

- једна за живе са пет слова; једна за умрле мушког рода у облику крста, са пет слова; једна за умрле женског рода у облику круга и са једним словом Давидовић (Мијачи).

- постојале су две намењуше за живе–мања са три и већа са пет слова и једна за мртве са једним словом, Вуковић (Вујновача).

- постојале су две намењуше–обе округле и са по једним словом; разлика је у томе што је она за живе била већа, Поповић (Вујновача).

- две намењуше: женска и мушка; имале су у средини по слово и свећу и биле су округле; нису се разликовале; намењуша за живе се није правила Бебић (Вујновача).

- две намењуше–за живе и мртве; исте су, округле, са словом у средини, Поповић (Вујновача).

Намењуше су се намењивале покојницима код куће и затим се носиле на гробље са осталом храном.

ОБРЕДНА ЈЕЛА И ПИЋА

Даћа

Ако погреб пада у дан поста спрема се посна даћа: пасуљ пребранац, паприкаш, сарма са пиринчем, кромпиром и шаргарепом риба чорба од главе, пржена риба са разним прилозима.

За 40-дневни помен се пече тзв. закрштени хлеб, за сваки оброк по један тј. 3 хлеба, и меси се један хлеб који се носи на гробље. На њему се ножем уреже крст али се на гробљу кида (Пиргић – Ребељ). За даћу се обавезно клао душни брав и то у кући умрлог и ниједан део тог брера се није бацао док се брав не по-

свети. Од коже брава куповале би се свеће и тог брава није клао нико из куће ум-рлог (Арсиф–Вујновача). Умеси́ла би се три хлеба који су без слова. Они су се пекли посебно и ломили пре поласка на гробље. Негде су се правиле по три намењуше (јутарња, дневна, вечерња) које су биле округле и на средини би се ножем или виљушком направио крст Поповић, (Вујновача) или се на свакој налазило слово, Хацић (Ребељ). Оне су се пекле заједно са осталим хлебовима и прве су ломљене.

Мобе

За пољске радове се сазивала моба па су се за све раднике спремала три obroka: доручак, ручак, ужина, вечера. За доручак се спремала и износила на њиву цицвара са кајмаком која је кувана у котлу. Прва чабрица кајмака се остављала за мобу и звала се „жетеларка“. За ужину се спремала супа, месо, сир, кајмак – „попара“, скроб од пројиног брашна, пита гужвара. Вечера се служила код куће. За мобу се правио посебан колач од пшеничног брашна одозго посољен и посут белим луком. Колач је држала газдарица док су га момци и девојке уз песму кидали и делили људима. За вечеру се служила храна преостала од ужине (Пиргић, Ребељ). Код Ранковића, Мијачи за доручак се износио пасуљ, сланина, сир, кајмак, листара, а за ручак би се износила цицвара и месо. За вечеру се јео остатак од ручка.

Бабине

За бабине породиљина мајка прави ишарани колач који се ломи на два дела кад почне славље (ломи га онај који седи на првом челу) Пиргић, (Ребељ). На бабине су се носили колачи и два колачића од којих је један био прошупљен (у зависности да ли је мушко или женско дете). Сваки гост још доноси и кувану или печену кокошку (Арсиф Видосава) и сир и кајмак Давидовић (Мијачи). За крштење ближи рођаци доносе прасе, а даљи кокош (сви доносе торту).

Свадба

За свадбу се обично закоље овца и укува чорба и мало кромпир паприкаша. Домаћин није имао никакав посебан хлеб. За свадбу се храна износила следећим редом: послужење (шећер, вода, кафа, ракија), хлеб, чорба од бравчег меса, паприкаш. Даровани брави су се пекли на свадби, Поповић, (Вујновача). За свадбу се јело из земљаних тањира са дрвеним кашикама. Служило се поред осталог купус и месо Давидовић (Мијачи). Они који долазе на свадбу обично доносе јањце и два колача, Јовановић (Вујновача) и три погаче, вино или ракију, Поповић (Вујновача); на девојачку свадбу су се носили само дарови (кудељне кошуље).

Занимљивости

– печурке, када се наберу, оставе се да се суше на сунцу на синијама. Брале су се медведаре и млечаре; млечаре се после прања испеку или испрже; ако се прже онда се умеша лук и разбије једно јаје; ако се пеку онда се једу са сиром, Бебић (Вујновача).

– кокошке се прже на кајмаку

– чист парадајз се киселио са утуцаним белим луком: ред парадајза ред лука, после се и стави зејтин.

– од набубрелог теста се узме комад и замени се пројиним брашном у облику лоптице (више њих); то се укува у кукурузно брашно и остави да стоји на тепсији 7 дана да би се створио квасац (Ранковић, Мијачи).

– у стара времена користило се домаће сирће; добијало се тако што се зелене шљиве (најчешће ценерике) истуцају, при чему се добија њихов сок и то се користи као сирће (Давидовић, Мијачи).

- уље се правило од бундевиног семена, сунцокрета и ораха (Пиргић, Ребељ).
- со се куповала у комаду и лупала у дрвеној ступи и држала у соланици.
- на темељу куће се обавезно клао брав, чија се крв обавезно проливала по темељу (Поповић, Вујновача).

КАЗИВАЧИ:

Вуковић Анка	1912 год.	Вујновача
Поповић Живорад	1927 год.	Вујновача
Вуковић Борка	1907 год.	Вујновача
Поповић Милена	1936 год.	Вујновача
Поповић Радивој	1927 год.	Вујновача
Бебић Косана	1924 год.	Вујновача
Јовановић Радисава	1946 год.	Вујновача
Арсић Радмила	1924 год.	Вујновача
Арсић Видосава	1907 год.	Вујновача
Вујић Јанока	1908 год.	Вујновача
Марковић Бранислав	1930 год.	Вујновача
Бебић Јордан	1914 год.	Вујновача
Грујић Светолик	1907 год.	Вујновача
Кнежевић Слободан	1923 год.	Мијачи
Давидовић Негосава	1918 год.	Мијачи
Давидовић Јованка	1909 год.	Мијачи
Петровић Станка	1923 год.	Мијачи
Ранковић Радмила	1932 год.	Мијачи
Поповић Вида	1932 год.	Мијачи
Давидовић Видоје	1920 год.	Мијачи
Несторовић Јелена	1932 год.	Ребељ
Несторовић Александар	1911 год.	Ребељ
Хацић Десанка	1936 год.	Ребељ
Бебић Ружа	1931 год.	Ребељ
Пиргић Анка	1944 год.	Ребељ
Марковић Сретен	1922 год.	Ребељ
Пешић Властимир	1904 год.	Ребељ

НАРОДНО ЛЕЧЕЊЕ НА ПОДРУЧЈУ СТАВА*

На подручју ваљевске Подгорине етномедицина данас је мало примењена. Већина људи одлази, по потреби, код лекара у оближња већа места: Ваљево, Пецку, Осечину и друга околна места. Онај стари народни начин лечења са травама полако се заборавља. Све је мање људи који знају нешто о лечењу травама и који хоће то што знају да пренесу другима.

Ово истраживање вршено је на подручју МЗ Ставе и села: Станина Река, Суводање, Ситарике, Бобова, Врагочанице и Маиновића.

Као и у сваком крају и овај крај поседује неке своје обичаје који се чине за здравље. То је најчешће поштовање одређених дана у години. То су разни празници када се не ради и пости се. За Божић се уноси слама у кућу и гата за здравље људи и баца се жито. Такође на Божић ујутро једе се дрењина да би људи били здрави као дрен. За Нову годину (14 јануар) постоји обичај, да ко први устане иде напоље и узима груду снега да би њом гађао остале укућане вичући: „Бежи врућ, ето студеноста“.

Уочи Петровдана пале се буздовани. Са њима деца трче око куће и штале, непрестано док не сагоре. Када изгоре деца их бацају у вис и то што више, да би људи и стока били што здравији. Буздован се прави од коре „јалове трешње“, та кора се у народу зове лила, она се причврсти за штап дугачак око 1 метар. И запали се.

По завршетку жетве жене одлазе на извор и плету венце са којима долазе кући. Када оне дођу кући три одређене особе иду кроз кућу и певају жеталичке песме.

У народу су се пре одређене болести сматрале за срамотне, а то су: туберкулоза, женске болести, болести срца, шуга, бубрези, и стомачне болести.

Смртоносне болести су биле: грозница, запаљење плућа, жутица, шарлах, колера, бубрези, срчане болести, ујед змије, чир на желуцу, тифус, итд...

Ово истраживање обухватило је око 50 болести човека. Ту су присутна и веровања о појединим болестима, њихов узрок, време трајања, симптоми, и народни начин лечења.

* Истраживање обавила и податке обрадила Јовановић Зорица

КИЈАВИЦА

У народу се ретко посматрала као посебно обољење већ као успутно обољење уз прехладу и кашаљ, па се и лечила лековима од тих болести. Мало се зна за неке лекове од кијавице. Најчешће се кувала слана вода па се оболели надноси над ту воду. Пили су се и чајеви.

ПРЕХЛАДА

Прехлада се у народу лечи најчешће ракијаним облогама. Потапају се крпе у врућу ракију и њима се облажу прса. Користиле су се и облоге од шљивовог сирћета и ланених крпа које су се такође стављале на груди. А лечила се и облогама од такозваног „луга“. Луг је закувани пепео и вода а превијао се да би извукао температуру. У Станиној Реци употребљавала се комина од шљива-сирће, које се закувавало у пшенично брашно и превија се као облога на плућа (Божа Јевтић). Прехлада се лечи и чајевима, у Суводању од липовог цвата, а у Бобови од белог вина. Прехлада се манифестује високом температуром, мучнином и претераним знојењем. Прехлада се лечила и парењем ногу у врућој води и масажама слепоочница, које се премазују сапуном. Облоге и све остало за лечење прехладе болеснику је давао неко од укућана. Пре се прехлада сматрала смртносном болешћу, јер уколико се на време није лечила проузроковала је туберкулозу или запаљење плућа, од чега се умирало. Од прехладе су оболевали махом старији људи.

КАШАЉ

Кашаљ се лечио чајевима и облогама. Од облога користе се ракијане (Суводање – Гвозденија Ђурђевић) или облоге од пшеничних мекиња и шљивовог сирћета (Станина Река – Божа Јевтић). Од чајева кувао се било који али у Бобови (Симић Јелена) се у кувани чај убацивала жишка из ватре да се загаси у чају и тек после се чај пио. Кашаљ обично траје од 7–15 дана што зависи од пажљивости и отпорности болесника. Од кашља обично оболева старији народ.

ГРОЗНИЦА

Добија се од прехладе. Симптоми су дрхтавица и хладноћа. Пију се чајеви и болесник борави у хладној просторији. Постоји трава која се у народу зове „Горац“ данас кантарион. И од ње се кува чај. Пио се чај од кичице и гулила се врбова кора туцала се и пила као чај. Састављале су се и облоге са ораховом љуском.

Постојале су и врачаре које су лечиле грозницу. Оне су „водиле болесне око мочила“. Мочило је бара натоплена кудељом. Оне су водиле болесника у круг, три пута су обилазили око баре и непрекидно нешто причали. У Станиној Реци (Вуковић Марко) постоји веровање према коме оболелог од грознице треба да полије водом, нагло и изненадно жена коју је ујела змија да би болесник оздравио.

КРАЈНИЦИ

Ово оболење се поистовећивало са болестима грла. Крајници су се лечили облогама од сланине посуте алевом паприком које су се превијале на грло. Превијале су се и облоге од вруће луте ракије. У Бобови се зна (Симић Јелена) за траву која се у народу зове „Црвена“ која има црвене куглице које се стављају на крпу и превијају на грло.

ГРЛО

Превијају се облоге са сланином и алевом паприком као и ракијане облоге.

ЗАПАЉЕЊЕ ПЛУЋА

Запаљење плућа је смртна болест, а уколико се преживи остављала је последице на будући живот. У Врагочаници се стављало просејано брашно на табане и они су се после завијали крпама. У Станиној Реци кувао се пепео са водом „луг“ и превијао се кудељним вешом. У Бобови су се стављале ракијане облоге од шљивовог сирћета. Користиле су се облоге од парадаиза и пројиног брашна и оне су се стављале на табане да извуку температуру. Запаљење плућа се добијало од прехладе и обично су оболевали млађи људи и сиромашнији слојеви.

ТУБЕРКУЛОЗА

У народном жаргону „Јефтика“ је била болест од које се у већини случајева умирало и то обично у пролеће и јесен. Болесници од туберкулозе звали су се у народу „туберани“. Туберкулоза је сматрана за смртоносну болест. Главни или основни симптом туберкулозе је јак кашаљ. Болесник је пио чајеве и боравио у изузетно топлој просторији. Није јео масно и слано већ само блага јела. Стављале су се масне облоге на груди. У Станиној Реци справљао се и кувао напитака од шљивовог сирћета, белог лука и пројиног брашна. Болесник узима овај лек с времена на време али пре јела тј. на гладан желудац. У Бобови болесни су највише пили благу сурутку. Пошто је туберкулоза била смртна и преносна болест болесник се издвајао у посебну просторију са посебном храном.

СРЧАНЕ БОЛЕСТИ (АСТМА)

У Бобови се користи трава „Бујаца“. Она расте по камену ближе вода. Ова трава се кува као чај. У Станиној Реци користи се трава „јеова“ која расте по води и пушта танке жиле у воду као конце. Ти конци се беру, суше и кувају као чај. Користи се и чај од кукурузне браде. Симптоми астме, су гушење, тешко дисање и болови у пределу срца. Од астме обично оболевају старији људи и они је теже подносе од младих. Она се добија од умора и претераног знојења. То је наследна и смртна болест. Како каже Божа Јевтић из Станине Реке користила се и „лојаница“ за срчане болести. Лојаница је лој у који је стављено ђетеново семе, и то се превија на срце. А за лечење астме користи се напитака који се справља од бундеве и шећера.

То се ради на тај начин што се из бундеве извади семе и оно се напуни шећером и остави двадесет и четири часа да стоји. Течност (сок) који се створи пије се три пута дневно по једну чашицу. За болести срца пије се рузмарин, глогов цват и липов чај. У Суводању срце се лечи куваном травом „Морачиком”, без шећера и пије се три пута на дан пре јела.

ВИСОКИ ПРИТИСАК

Симптоми су болови у глави и сузење очију. Кафа се не пије а једе се бели лук и пије кувана жара. Лечи се чајем од сувих ораса и вина.

РЕУМА (КОСТОБОЉА)

Костобоља је болест од које је оболевао већином старији народ. Ова болест је дуготрајна али није смртоносна. Реума се добија од прехладе и обично су оболевале жене. Реума или Костобоља се манифестује боловима у крстима и боловима костију. У Станиној Реци лечи се уз помоћ туцаног белог лука и сирћета од чега су се правиле облоге и превијале на део тела који боли. Лечи се и облогама од ћетенове крпе на коју се стављала ракија и шљивово сирће. У Врагочаници се лечи травом „Подбел” која се превија на место које боли. У Бобови се кувало триње од сена и превијало се, а ако су ноге оболеле потапале су се у воду са трињом. У Суводању ноге су се мазале машћу. Кувала се коприва и триња од сена и у томе су се париле ноге. Ако су оболели други делови тела трљали су се машћу. У Ситарицама превијала се жара на ноге. Постоји и веровање да је добар лек од реуме ходати бос по земљи.

СТОМАЧНЕ БОЛЕСТИ

Стомачне болести се лече варењем кафе или варенике за пиће. Стављала се загрејана црепљика на пупак. Болови стомака и желуца у народу се не разликују па су се лечили на истоветан начин. Када желудац није могао да вари храну и када су се осећали болови пила се трава хајдучица као чај на гладан желудац. У Врагочаници пије се трава „Подубица” која расте око камења и има дугуљасте лиске. Она се кува и пије. У Бобови се користи прополис од меда растворен у алкохолу као лековити напатак од стомачних болести. Од стомачних обољења углавном оболевају жене. Пре је више оболевао сиромашнији сталеж због лоше исхране.

СПУШТЕН ЖЕЛУДАЦ

Желудац спада од неког већег напора. И њега су искључиво намештале жене из села. Један од начина који су оне примењивале је намештање желуца уз помоћ жиле на леђима поред кичме, које су оне вукле и увијале. У Врагочаници је постојала извесна баба Марица, која је намештала желудац помоћу ћупа и чашице. Чашица се стави на пупак и окреће. Загреје се вода и уз бајање се сипа у тањир а ћуп се стави преко чашице на стомак. После извесног времена ћуп се скине и преврне на тањир са водом и стави под кревет. То стоји под креветом док вода из тањира не пређе у ћуп. Када се то догоди желудац ће се вратити на место. Не-

ке жене раде то на други начин. Прво трљају желудац масним рукама. Затим се савије марама у колут дужине 10 cm. Стави се на стомак и умота се концем и окреће и притиска по стомаку. После тога стомак се опаше појасевима и тако стоји неко време док се не врати желудац. Желудац се намешта и помоћу ђупа и свећица. Тако што се запале три свећице и у облику троугла поставе на стомак. Затим се покlope са ђупом и остави да стоји 10 минута. За то време желудац се увуче у ђуп.

После 10 минута ђуп се скида, свећице се погасе и опаше се стомак.

ЗАТВОР

Добија се од јаког назеба, или тешке хране. За затвор највише се пије сурутка и стављао се сапун. Млађи људи су више оболевали. У Суводању се кува мирођија.

ПРОЛИВ

Добија се од јаког назеба и масноће. У Суводању се кува трава по имену „Штабља“ која изгледа као зеље и она се пије. У Бобови се кува чај од камилице, листа гуње, рода зеља и босиљка. У Станиној Реци лечи се кафом и ракијом, или се пржила шишарка па се туцала и просејавала. Тај прах од шишарке стављао се у ракију и тако пио. у Врагочаници користи се трава под именом „Подубица“ и род од коприве, који су се кували као чај.

ОБОЉЕЊЕ БУБРЕГА

Бубрези су оболевали од јаке прехладе, алкохолизма или промаје. Пре се од њих већином умирало, а више су оболевали старији људи и жене. У Суводању као лек од бубрега користи се кукурузна брада која се кува и пије. За бубреге помаже и масажа ракијом. У Ситарикама се пије трава „зечји брк“ као чај или липов чај и шипак. У Станиној Реци поред зечјег брка користе траву „Борић“, која се пила као чај а пио се и увин чај и Горац – Кантарион. У Бобови се опет зна за више оболења бубрега па се у зависности од врсте оболења пиле и различите врсте чајева. Највише се пио „коленац“, то је трава која расте по барама и која се сушила и пила као чај.

ГЛАВОБОЉА

Постоје траве које се пију као лек од главобоље. Једна од трава зове се подбел. Користи се и водена трава, кромпир или купусне лиске. Све се то превижало. Жене су више обелевале него мушкарци а најчешће се главобоља добија од прехладе и промаје. У Суводању се превизао поред овога и орахов лист и пио се чај од липовог цвата и камилице. За главобољу је помагала и масажа вратних жила.

ЦРВЕНИ ВЕТАР

Симптоми су црвенило тела или једног дела тела, свраб и болови слични боловима од опекотина. Црвени ветар се најчешће лечио бајањем. Жене су бајале на плавој хартији. После одбројавања болесник би истрљао том хартијом део те-

ла који је поцрвенео и црвенило би спало. У Суводању се користио као лек и чај од траве пузавице. У Врагочаници се одбројавало уз „расуљу” (траву). Речи се чувају као тајна и постоји веровање ако се одају да ће престати њихова магична моћ.

КРВАРЕЊЕ НА НОС

Када човек крвари на нос по народу треба „пустити мало крв да отекне”, јер је то добро за здравље. Уколико се крварење настави трљају се вратне жиле хладном водом, лежи се на леђима и дигне се лева рука изнад главе.

ЗУБОБОЉА

Зубобоља се лечила дуваном који се стављао на зуб, љутом ракијом, шљивовим сирћетом, тамњаном и сољу, као и љутом паприком. У Бобови се верује да је зубобоља наследна болест. Постојали су у селима људи који су вадили зубе уз помоћ клешта. У Врагочаници постоји једно занимљиво веровање да када зуб боли да су унутра црви. За лечење се користи „зубна трава”. Та се трава стављала у прокључалу воду па се болесник нагињао над њу прекривен губером и он отвори уста и остане у том нагнутом положају око 30 минута. За то време сви црви из зуба поиспадају и после се могу видети у посуди са водом и травом над коју се болесник наднео.

МОЈАСИН

У Бобови смо сазнали за ово обољење од Симић Јелице. То је болест коже руку. Симптоми су пуцање коже и крварење. Лечи се травом „калопер”. Та трава има широке лиске којима се трљају дланови.

ЧИР НА КОЖИ

Симптоми су: искакање мехура по кожи. Оболевали су и млади и стари. У Станиној Реци превијала се сланина старија од једне године да би чир сазрео. Када чир сазри и провали превија се женска боквица то се наличје ставља на чир и веже. Боквица се користи у Суводању, а разлика је у томе што се не превија сланина да сазри већ црни испечен лук. У Бобови је стављан квасац да се провали, а потом боквица. У Врагочаници се стављао јеов лист, подбел и купусни лист – да чир сазри. Када он сазри и провали се ставља се на њега сажвакан хлеб, парче сиршта и лук са зејтином и све се превије да зарасте (Стојковић Живојин). Користио се и козји лој који се растапао на ђетенову крпу и привијао. Привијао се и кувани кромпир у млеку.

ЧИР НА ЖЕЛУЦУ

За ово обољење раније већина људи није знала, па се чир није ни лечио. Када би он пукао умирало би се, а да се није знало од чега. Уколико се знало за чир лечио се свежим купусом који се сепкао и јео или се изрендла ротква па се исцеди и пије се свако јутро по чашица. У Бобови се справља смеша кантариона и уља и то се остави да стоји 40 дана. После тога се узимала по једна кашика и пило се. Од чира су оболевали и млађи и старији, а симптомима су јаки болови. Постојале су жене које су бајале уз разне траве и скидале чиреве. Користио се чист ливадски мед растворен у чаши млаке воде од два децилитра. У то се резала мушка боквица, око 250 гр. на пола килограма меда.

ЧИР НА ДЕБЕЛОМ ЦРЕВУ

Чир се најбоље лечи кантарионом или мекињама. Пије се по једна кашика уља, а може као лек да се користи и церов пепео од кога се прави мелем за чир.

ШУЉЕВИ

То је обољење дебелог црева, а добија се због неуредне столице. Ако је измет из човека црн, редак или бео то је знак да има шуљеве. Они често и крваре. Скачу у виду лешника и осећају се јаки болови. То је болест у виду запаљења. Шуљеви се лече „парењем” или кантарионом. Уколико нема кантариона користе се и мекиње из брашна самлевеног на поточари воденици. Свако јутро се узима по једна кашика мекиња. У Врагочаници се увлачила ланена крпа и заоштрена црепика у анални отвор, да би се шуљ провалио. Када измет почне да крвари значи да је шуљ пукао.

ВАШИ

Уколико се појаве на одећи и постељини онда су то тзв. „беле ваши”, и оне су се одстрањивале искувавањем рубља или прањем рубља у „цећи” (пепео и вода). Ваши из косе одстрањивале су се гасом и честим чешљањем и кувале су се траве.

ЦРНИ ПРИШТ

Ова болест се у народу зове кокошињац. Ако се одмах не предузме лечење може да наступи смрт. Пришт се појављује као плих обично на прсту, и то место поцрни, као и крв испод њега. Привија се балегом од стоке (крава) и травама. У Суводању се лечи крушком „зимњачом”. Она се загреје и стави на место где је искочио пришт, крушка ће сагорети пришт који ће се провалити. За привијање се користи пепео, који потпомаже проваљивање пришта.

ВЕНЕ

За закречење вена коришћен је дудов лист као облога. Сушиле су се трњине и пио се од њих чај. Такође се пио чај од гловог цвета. У Ситарицама се пржи кромпир и босиљак у лоју и служи као облога.

МОДРИЦЕ

Привијале су се мокром крпом потопљеном у бело вино и облогама од црног посољеног лука. Уколико нема белог вина крпа се потапала у хладну воду. У Врагочаници се каже за оног ко има модрице да су му „вештице исисале крв”. Као заштита се носи бели лук и глогов цват уз себе.

БОЛЕСТ ОЧИЈУ

Све болести очију су се лечиле камилицом која се кувала и њом су испирале очи. За очи се користи и вишњин лист који се квасио у шећерној води и привијао се на очи. Привијале су се и шећерном крпом и беланцетом од јајета уколико су црвене. Постоји народни обичај да се на Видовдан рано ујутро оперу очи водом у коју је потопљена „видовка“ трава. То се чини за бољи вид.

ЧМИЧАК

Добијале су га углавном млађе особе. Он скаче у виду веће бубуљице испод ока. По народном веровању чмичак се добија ако се човек огреши – ради празником или ако намигне трудна жена. Особа на коју је она намигнула добија чмичак. За лечење је коришћена ланена крпа у коју се стави со и која се привијала на чмичак. Одстрањивао се и загревањем дршке од кашике. Дршка се веома загрејана стављала на чмичак који би после извесног времена спласнуо. Ту малу операцију могао је извршити било ко из породице. У Бобови се зна да је узрок настајања чмичка „прерада крви“ и да га добијају особе које имају „добру и јаку крв“.

БОЛЕСТИ УХА

Симптоми обољења уха су болови и пиштање у уху. Лече се ако се у уво сипа сопствена мокраћа или пресо из сира. У Бобови се лече травом чуваркућа, која се цедила у уво и уљем, који се такође сипао у уво. Уши су обележавале од јаке прехладе. У Врагочаници се за лечење направи фишек од новина, с тим што се доњи ужи део не затвори скроз. Тај ужи део се стави у уво а горњи део се запали. Док папир гори ватра извлачи смолу из увета.

ЗАУШКЕ

Долази до запушења бубних опни и плјувачних жлезда. Симптоми су отицање у пределу уха. Привија се ћетенова крпа умочена у људску мокраћу. Стављале су се и облоге од сланине и алеве паприке, или ракијане облоге. Користиле су се и облоге од куваног јајета које се стави на кудељну крпу заједно са сланином и алевом паприком.

ЗАПАЉЕЊЕ ЗГЛОБОВА

Лечило се смешом од гаса, масти и мокраће и соли. То се све умути и смеша се премаже на ланену крпу којом се привијају зглобови.

ПАДАВИЦА – ЕПИЛЕПСИЈА

Њих има три врсте. Она се обично лечи врачањем. То је дуготрајна болест од које се не умире. Неко узима корњачу, закоље је и испеди крв па то промеша са прекуваном водом и заслади и то се пије.

ЖУТИЦА

Симптоми су жутило беоњача и постепено целог тела. Пре се од жутице умирало јер се није лечила и касно се примећивала. Жутица када се лечи обично траје око 25 дана. Постоји чичак који се кува и пије 3 пута на дан по једну шољицу пре јела. У Ситарицама се жутица лечи на занимљив начин. Наиме, постоји крушка која се зове „жутица“ код које копају земљу све док не ископају већу жилу. Оболелог, наог провуку испод жиле и он после оздрави. То се обично радило деци.

ШУГА

То је обољење коже од кога обично обољевају старији. Симптом један, и основни, је свраб коже. Лечила се на разне начине. Трљало се тело сумпором, кречом и уљем. Лечила се и честим прањем тела сапуном „катраном“. Такође, кожа се трљала пресолом из сира.

БОГИЊЕ

То је заразна и преносна болест. Симптоми су температура и искакање црвених бубуљица по телу. Болесник се покривао нечим црвеним јер постоји веровање да црвенило „извлаче“ богиње. Болесник не сме да се купа и уопште да му се захлађује тело. Мора да борави у топлој просторији и што више да једе кисело. Ова болест обично траје 10–15 дана.

ЛИШАЈИ

Постоји нека врста млечике траве која има зелени лист, а жуте цветиће и она се превија на лишајева. Лечење лишаја се врши тако што се користи и мастило које се растапа и маже. У Суводању су се лечили кором од зове која се привијала.

БРАДАВИЦЕ

По неком веровању брадавице се добијају од жаба. Брадавице су преносно и заразно обољење. За брадавице постоје врачаре. То су жене које су знале да их скину бајањем. Врачале су за време младог месеца. Осим врачара брадавице су лечене свежом смоквом која се премазивала (премазивала) преко брадавице. Постоји трава која се зове „брадавица“ и која расте по камену, а користи се, такође за премазивање. Брадавице су се привијале врућом крпом којом се чисти пепео из фуруне. Том крпом су се трљале брадавице и нестајале су.

БОЛЕСТИ ЖУЧИ ЈЕТРЕ

Највише се лече уз помоћ шипка. Он се осуши и самелје да буде као бибер. Тај прах се проспе по парчету сувог хлеба и поједе се свако јутро. Постоји и трава која се зове „мајчина душица“ и она се ставља у сурутку. У њу се ставља 2,5 грама траве на 1 литар сурутке. Лоша крвна слика и натекло жуч су симптоми обољења јетре.

КОЛЕРА

Ово је болест која је пре харала у виду епидемије. У скоро свим случајевима је била смртоносна. У народу се зна да је то нека болест у вези са проливом. Другачије се звала „шпанска грозница“. Неко је употребљавао облоге од винског или шљивовог сирћета. Узрок је нередовна исхрана.

ТРБУШНИ ТИФУС

То је заразно обољење. Лечио се чајевима од сувих шљива или воском чистим пчелињим. Узимало се по парченце воска. Када се прогута восак се топи у желуцу, а када се он истопи у желуцу престају болови. Тифус се добија због гладни.

ШАРЛАХ

Од њега се оболева због нечисте крви. Пије се чај од липовог цвета., нане, камилице и хајдучице. Оболева површина коже, она пошарени и на местима се створе бели печати. Шарлах је обољење грла према речима Стојковић Живојина из Врагочанице, он је смртоносно обољење. Лечио се на тај начин што се стругао камфор који се дувао у грло. Болест траје 10–15 дана.

БОЛОВИ У КИЧМИ

До болова долази од јаке прехладе или било какве упале. Лечи се облогама од комовете ракије посуте на ланену крпу и привија се на кичму.

ГРЧЕВИ

Они се најбоље лече са „кимом“ (маком). Кува се чај од кима и пије се за грчеве у желуцу. А грчеви у нози се лече облогом од комовете ракије.

РАНЕ И ПОСЕКОТИНЕ

Народни лекови за ране и посекотине су разноврсни. Ране се лече лојаницом. Претходно се рана очисти љутом ракијом а затим се истопи лој на ланену крпу и она се привија на рану. Прави се и мелем од лоја и саћа., који се користи за зарастање рана. Ране се мажу и катраном који се препере у 9 вода и пију се чајеви од свих могућих трава које се нађу. За посекотине постоји трава која се зове пувалица., И која се надувала на рану и превијала. То је трава која расте у виду ораха. У Суводању се лече пијењем чаја од траве морачике, и посипањем туца-ног угљена на рану. Такође се на рану посипао и креч. А по речима Стојковић Живојина из Врагочаница ране и посекотина су се лечиле уз помоћ лиски од рес-нате травице. Та трава се набере и спржи. Пепо од ње се сипа на рану која убрзо зарасте.

За лечење рана користи се и уље са кантарионом. За отворене ране користи се трава рањеник која се добро опере и стави на рану. Затим се опали (зажеже) трава хајдучица и просије на често сито и привије на рану као мелем. За премази-вање рана користи се и прополис из меда растворен у алкохолу.

ОПЕКОТИНЕ

Привијају се пепелом који се закува са водом (цећ) да би цећ „извукао ватру” са опекотине. Мажу се и фирнајзом из фарбе или се мажу павлаком од млека (некуваног). У Врагочаници су се лечиле привијањем кромпира, сланине соли и сира и пројиног брашна, сваког посебно.

УБОДИ

За убоде се користи зечје сало које се превија на место убода да би извукло страно тело уколико је оно остало у организму (руци, нози...) и да извуче заразне клице које су убодом нанесене. Уколико ни сало не може да извуче страно тело приступало се вађењу тела уз помоћ бријача. Секло се месо око места убода да би се извадило страно тело и када се то уради стављала се сланина на жар и завијала се крпом рана. Превијало се и пројино брашно.

ПРЕЛОМИ-УГАНУЋА

У селима су постојали људи који су намештали угануте зглобове или преломе. Стављале су се липове коре или коре од врбе са обе стране ноге или руке (зависно шта је преломањено) на место прелома. Стезало се крпом или било чим другим и тако је стајало док не зарасте. Превијале су се и облоге од „ПРЕВРЕЛЕ” ракије у коју се стављао тврди сир или се превијало туцаним црним луком, а у Бобови, шљивовим сирћетом и мекињама.

УЈЕД БЕСНОГ ПСА

Узима се грашка пасуља у зависности од боје пса који је ујео човека. Грашка се располови и ставља на место уједа по народном веровању она извлачи беснило. У Ситарицама се грашка пасуља узимала само од оног човека чији је био пас.

УЈЕД ЗМИЈЕ

Ујед змије је смртоносан уколико се на време не интервенише. Потребно је интервенисати у року од једног сата али што пре то боље. Змија има највише отрова ујутро па је и њен ујед тада најопаснији. Данас се ујед змије најчешће лечи лекарском интервенцијом. У народу се лечи бајањем. Постоје жене у селима које бајају на ујед змија уз помоћ автуше и хладне воде. Автуша се потопи у хладну воду и њом се трља место уједа. Броји се од један до једанаест па обратно, три пута. Истовремено се иглом боцка место уједа. Најчешће се сисала крв са места уједа, а то је чинила особа са здравим зубима. Због змија се пости више дана у години. Не ради се и пости се на Гаврилов дан, Лазарев дан, Марков дан. Ко не поштује те дане верује се да ће га сигурно ујести змија.

ЖЕНСКЕ БОЛЕСТИ

То су болести јајника и материце и лече се облогама од чистог белог вина које се стави на ланену крпу. Правили су се облози од Церове коре и прало се во-

дом у којој су куване жиле од купине (оструге). Уколико дође до појачаног белог прања кува се нана и жалфија и пије се. Продужена менструација лечила се тако што су се кувале жиле од оструге и црно вино и то три до четири жиле на два дла вина, ово се пило као напитака.

ДА ЖЕНЕ ИМАЈУ ДЕЦЕ

У овом крају се зна да у Јерусалиму на гробу Исуса Христа постоји дрво од кога се узима лист и кора и кува се чај. Свака жена која не може да роди уколико попије овај чај постаће трудна.

ОДРЕЂИВАЊЕ ПОЛА ДЕТЕТА

Постоји веровање према коме се сабирају број слова имена и презимена (девојачко) жене и број слова имена и презимена мужа. Ако је збир паран дете ће бити женско ако је непарно родиће се мушко дете.

После Прве брачне ноћи, ујутро, када невеста изађе пред свекра и свекрву иако се маши руком за главу дете ће бити мушко, а ако се маши за други део тела биће женско.

ЗАШТИТА ОД УДАРА ГРОМА

Људи се од удара грома заштићују тако што не раде на дан св. Аранђела сабор, на св Илију и на Тресковиту среду. Уколико човека удари гром треба га закопати у песак што брже и дати му воду или нешто слично да се освежи.

ЗАШТИТА ОД ЗЛИХ ЉУДИ

Постоји веровање да је свака жена са зеленим очима урокљива. Људи се од урока заштићују тако што уз себе носе глогов трн или бели лук. Постоји трава која се у народу зове „УРОЧИЦА“ која штити од урока. Особа може да се урекне само ако је погледа особа урокљивих очију. Урок се пре лечио бајањем а и данас.

ЗАШТИТА ОД ВАМПИРА

Од вампира људи се заштићују глоговином. Она се стављала на прозоре и врата а уколико је могуће носи се са собом. Некада су у овом крају постојали вампири а сада их нема.

