

44-252/2

С Р П С К А А К А Д Е М И ЈА Н А У К А

ПОСЕБНА ИЗДАЊА
КЊИГА CLXXXI

ЕТНОГРАФСКИ ИНСТИТУТ
КЊИГА 2

МИЛЕНКО С. ФИЛИПОВИЋ

ЖЕНСКА КЕРАМИКА
КОД БАЛКАНСКИХ НАРОДА

БЕОГРАД
1951

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА
ЕТНОГРАФИЧКИ ИНСТИТУТ
СРДЧИСА АКАДЕМИЈЕ НАУКА И УМЕСТОВИ
И. Бр. 25 (МД)

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА

ПОСЕБНА ИЗДАЊА

КЊИГА CLXXXI

ЕТНОГРАФСКИ ИНСТИТУТ

КЊИГА 2

МИЛЕНКО С. ФИЛИПОВИЋ

ЖЕНСКА КЕРАМИКА
КОД БАЛКАНСКИХ НАРОДА



БЕОГРАД

1951

SERBIAN ACADEMY OF SCIENCES

MONOGRAPHS

Tome CLXXXI

ETHNOGRAPHICAL INSTITUTE

Nº 2

PRIMITIVE CERAMICS MADE BY WOMEN
AMONG THE BALKAN PEOPLES

by

Dr. MILENKO S. FILIPOVIĆ

УРЕДНИК

Д-р ВОЈИСЛАВ С. РАДОВАНОВИЋ,
управник Етнографског института САН

Примљено на VI скупу Одељења друштвених наука
САН од 25 јуна 1951

Научна Линта

ИЗДАВАЧКО ПРЕДУЗЕЋЕ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ

Штампарија и књиговезница СРПСКЕ АКАДЕМИЈЕ НАУКА, Космајска бр. 28 - Тел. 24-701

ПРАЛН ДЕО

ПРЕДГОВОР	1—7
ПРВИ ДЕО	
ПРОИЗВОДИ ЖЕНСКЕ КЕРАМИКЕ И ЊИХОВА ИЗРАДА	
А. Врсте и подела производа женске керамике	9
Б. Црепуље или поднице	9—72
а. Црепуља као предмет	
1. Називи, 10—15	
2. Облик и величина црепуље, 15—22	
3. Орнаментика, 22—24	
4. Старост црепуље, 24—26	
5. Употреба црепуље, 27—39	
б. Израда црепуља	
1. Врсте земље, 39—43	
2. Копање земље, 44—47	
3. Припремање земље, 48—49	
4. Кисељење и мешење земље, 49—59	
5. Моделовање, 59—65	
6. Премазивање, 65	
7. Сушење и печенje, 65—72	
в. Пржнице	72—73
г. Вршник	73—78
д. Питуличарка	78—81
ћ. Топке	81—96
е. Пришљен	96—98
ж. Земљане пећи	98—103
з. Земљане статуете	104
и. Грици	104—106
ј. Остали производи	106

С А Д Р Ж А Ј

	Страна
ПРЕДГОВОР	1—7
ПРВИ ДЕО	
ПРОИЗВОДИ ЖЕНСКЕ КЕРАМИКЕ И ЊИХОВА ИЗРАДА	
А. Врсте и подела производа женске керамике	9
Б. Црепуље или поднице	9—72
а. Црепуља као предмет	
1. Називи, 10—15	
2. Облик и величина црепуље, 15—22	
3. Орнаментика, 22—24	
4. Старост црепуље, 24—26	
5. Употреба црепуље, 27—39	
б. Израда црепуља	
1. Врсте земље, 39—43	
2. Копање земље, 44—47	
3. Припремање земље, 48—49	
4. Кисељење и мешење земље, 49—59	
5. Моделовање, 59—65	
6. Премазивање, 65	
7. Сушење и печенje, 65—72	
в. Пржнице	72—73
г. Вршник	73—78
д. Питуличарка	78—81
ћ. Топке	81—96
е. Пришљен	96—98
ж. Земљане пећи	98—103
з. Земљане статуете	104
и. Грици	104—106
ј. Остали производи	106



ДРУГИ ДЕО

ДРУШТВЕНИ И ПРИВРЕДНИ ЕЛЕМЕНТИ У ЖЕНСКОЈ КЕРАМИЦИ

А. Учешће мушкараца у женској керамици	107—112
Б. Друштвени положај црепуљара	112—113
В. Појединачни и заједнички рад	113—118
Г. Својина мајдана	118—119
Д. Трговина производима женске керамике	119—123
Ђ. Услуге за награду	123

ТРЕЋИ ДЕО

МАЂИСКИ И РЕЛИГИСКИ ЕЛЕМЕНТИ У ЖЕНСКОЈ КЕРАМИЦИ

А. Опште напомене	125—126
Б. Ограничавања у раду у вези с култом мртвих	126—130
В. Време за қопање земље и израду црепуља	130—135
Г. Обичаји уз қопање земље	135—138
Д. Обичаји и мађиске радње приликом припремања земље и моделовања црепуља	138—142
Ђ. Мађиске радње око израђених црепуља	142—146
а. Аналогна мађија	147—149
б. Апотропејска мађија	149—153
Е. Црепуља има мађиску моћ	153—155
Ж. Култни значај топки	153
З. Приче о постанку црепуљарства	157—169
PRIMITIVE CERAMICS MADE BY WOMEN AMONG THE BALKAN PEOPLES	171—185
РЕГИСТАР	

ПРЕДГОВОР

Женском керамиком назвао сам ону врсту керамичког рада и производа у чијој изради учествују и данас само жене, а тек изузетно се јавља сарадња мушкараца: жене којају земљу, жене је притремају, жене моделују производе својим рукама а без грнчарског кола, жене их саме и суше или пеку. Та керамика је особито значајна појава по томе што се њени производи израђују у веома примитивној техници која је остала без измена и усавршавања од преисторијских времена до данас, уколико и она није понегде постала занатски рад и тиме се ослободила техничке примитивности а уједно изменила и свој положај у друштву и изгубила верску мистику којом је првобитно била окружена и испуњена. Тамо где није дошло до таквих промена, а то су још увек врло простране области Балканског Полуострва у којима живе Јужни Словени, балкански Романи, Грци, Арбанаси, Турци, па и Цигани, и данас је израда производа женске керамике праћена култним и мајским радњама и веровањима и посуда су с њом у вези особити обичаји друштвеног и економског карактера. Познавање тих обичаја и радња допринеће много познавању друштвеног уређења и верских претстава преисторијских становника Балканског Полуострва, јер је врло вероватно да су и ти обичаји и радње остали до данас из те давне стварине онако исто као и сами производи и техника њихове израде коју прате. Археологија овде може да користи само утолико што ће показати старост поједињих производа женске керамике. Много је већа корист коју ће моћи да прпе наша археологија из познавања савремене женске керамике, јер ће коначно сазнати чему су служили неки артефакти од земље, а још више по томе што ће моћи да до појединости упозна начин како су се израђивали ти предмети и што ће моћи дубље да пронре у круг верских претстава и у познавање друштвеног живота код преисторијских становника Балканског Полуострва.

Женска керамика, иако веома примитивна по начину израде и веома скромна по броју својих производа и својој улози у привредном животу, јавља се као један од елемената заједничких свим балканским народима. Она је, дакле, кул-

турна појава и један од првобитних елемената материјалне културе балканских народа, различитих по пореклу и језику, али близких по култури. Иако ми грчка и румунска етнолошка литература нису приступачне, јер не знам те језике, ипак сам прикупљао, поглавито лично (за Грке), доста података који показују да женске керамике има и код тих народа, макар и на њиховој периферији, и да је женска керамика општебалканска појава. Врло је вероватно да овакве женске керамике о каквој се говори у овом опису има или да је доскора било и у суседству Балканског полуострва, особито у Предњој Азији и Северној Африци. Али, пошто немам никаквих ближих обавештења за те области, ограничено сам се засада само на балканске народе. Има помена да се предмети од земље какве израђују жене на Балкану употребљавају и другде по Европи, на пр. у Румунији, Польској и Литванији, али нема података о томе ко и како их прави.

Женска керамика код садашњих балканских народа је веома једноставна у суштини, што оправдава да се читава територија на којој је она распострањена може да узима као једну целину. Али, женска керамика показује, ипак, у појединостима, много локалних разноликости и карактеристика, како у технолошком поступку тако и у обичајима и веровањима што прате тај рад. Таквих отступања и разлика има често и између појединачних кућа у једном истом селу а не само између суседних села.¹⁾ Такво стање налагало је велику опрезност у излагању и у извођењу закључака, да би се избегла опасност од погрешног или прераног уопштавања. Потребно је да истакнемо још и то да поменуте разлике имају у првом реду локални и обласни значај а да савремена национална подела није у том погледу готово ни од каква значаја.

У већој мери почeo сам сe интересовати за женску керамику приликом својих путовања, у току 1929 год., по селима Скопске Котлине, када сам имао прилике да скупим доста података о томе, као и 1931 по северним велешким селима и по околини Струмице. И на својим доцнијим путовањима по Бугарској, Македонији, Србији, Црној Гори и Војводини прикупљао сам и даље грађу о женској керамици.

Да бих заинтересовао што већи број лица да ми помогну у прикупљању грађе о женској керамици, објавио сам „Питања за скupљање грађе о примитивном грнчарству као женском раду“ у часопису „Учитељски покрет“, Скопље 1933, стр. 140—142. Успех те моје анкете није био величан, али је био приличан: не узимајући у обзир одговоре које су њихови писци доцније објавили, у свему сам добио 48 одговора из раз-

1) Код нас је сувише добро позната пословица „Сто села — сто обичаја (адета)“. Међутим, једна старица из Глуова у Скопској Црној Гори, кад сам је питao о препуљама, рече ми узгред: „Свака кућа је башка адет, не камо ли село.“

них крајева Југоставије, поглавито од мојих ученика и поznаника. Као и подаци у раније објављеној етнолошкој грађи, и описи који су стигли као одговор на ту анкету већином су фрагментарни и неки се своде само на то да дају обавештења да ли у неком крају или месту има женске керамике и који су јој производи. У публикацијама Етнографског музеја у Београду између 1934 и 1939 објављено је неколико описа женске керамике.

Пошто се жене баве керамиком обично само у одређено доба године, па и у одређене дане, отежано је прикупљање грађе о том раду. Стога сам се и ја на својим путовањима морао често да ограничим на то да прикупим податке само о томе да ли где има женске керамике и које су јој главне карактеристике. Више могућности имао сам у Македонији, а особито у околини Скопља, где сам могао да посматрам цео ток изrade препуља. А Македонија је средишња област на Балканском Полуострву и у њој су заступљени разни балкански народи.

Уколико сам се користио подацима из штампане етнолошке грађе и других списа, то је наведено у току излагања. Напомињем само да ранији скупљачи етнолошке грађе помињу и описују, и то увек као узгред, израду препуља, а изузетно и израду вршника. Знатан број дела на страним језицима, у којима се говори о примитивној керамици, није ми уопште био приступачан. Тако на пр. остало ми је познато само по имениу, ако је досада уопште објављено, дело Е. М. Пешчереве „Женска керамика“ (у Таджикистану). Претходне резултате свог рада изнео сам у предавању на IV конгресу словенских географа и етнографа у Софији 1936. Текст тог предавања објављен је у зборнику *Comptes rendus du IV-e Congrès des géographes et ethnographes slaves, Sophia 1936*, pp. 247—252.

Износим овде списак лица која су ми у току 1933 и доцније писмено слала податке, као одговор на моју анкету, а уједно и списак предела и места на које се односе ти одговори:

І Славонија

Ново Село у
Пожешкој Котлини

Звонимир Пинтарић, ст. фил.

II Црна Гора

Пипери
*Васојевићи
*Горње Полимље
*Бјелопавлићи
*Околина Никшића

Василије Филиповић, ст. фил.
Миладин Булафић, земљорадник
Милорад Мијовић, учитељ
Благородна Васиљевић, ст. фил.
пок. Мило Никчевић, ст. фил., и
Вуко Ђалић, ст. фил.

III Србија

- Млава (село Кула) и Пек Љубица Илић, ст. фил.
- Околина Књажевца Љубинка Маринковић, ст. фил.
- *Околина Пирота пок. Станислава Јерковић, ст. фил.
- Космај Д-р Боривоје М. Дробњаковић, проф. универзитета
- *Околина Ранковићева (Краљева) Даринка Гавриловић, ст. фил.
- Топлица (село Вел. Плана) Љубица Илић, ст. фил.
- Топлица (село Златица) Милан Јањушевић, суплент.
- *Топлица *Косово Лепосава Протић, ст. фил.
- Милорад Мијовић, учитељ, Ратомир Каракушевић, ст. фил; и Лепосава Протић, ст. фил.
- *Косово и Ибарски Колашин Татомир Вукановић, ст. фил.
- *Косово и околина Благородна Васиљевић, ст. фил.
- *Околина Владичина Хана (село Јелашница) Ст. Димитријевић, учитељ.
- *Околина Врања Штубик (Неготин) и Гргиња (Заплане) Даринка Гавриловић, ст. фил., и Љубинка Маринковић, ст. фил.
- Персида Томић, асистент Етнографског музеја у Београду.
- Видровац (Неготин) и Врчин код Београда Јерина Шобић, асистент Етнографског музеја у Београду.

IV Македонија

- *Околина Куманова Вера Димитријевић, ст. фил.
- *Околина Скопља Радулка Марковић, ст. фил., Димитрије Ивановић, учитељ, Џеветко Костић, ст. фил., Вера Ђорђевић, ст. фил., и Ружица Николић, ст. фил.
- Цветко Костић, ст. фил.
- *Которија Злата Анђелевић, ст. фил.
- *Околина Велеса Тиквеш Милан Јањушевић, суплент.
- Околина Прилепа Благородна Васиљевић, ст. фил.
- Околина Охрида (село Велмаж) Димитрије Ивановић, учитељ.
- *Голо Брдо Љубица Илић, ст. фил., и Благородна Васиљевић, ст. фил.
- *Галичник Косара Шондић, ст. фил., и Љубица Илић, ст. фил.

Горњи Полог	Јован Трифуновић, ст. фил., и Ратомир Каракушевић, ст. фил.
Околина Битоља (село Агаларци)	пок. Лепосава Лазић, ст. фил.
*Малеш Буф (мак. село у Грчкој)	Д-р Душан Недељковић, проф. унив. Лазар Стефановић, ст. фил.
Гопеш (Цинцари)	пок. Андромаха Николић, ст. фил.
*Охридски Дримкол (Арбанаси)	Татомир Вукановић, ст. фил.

Свима поменутим и непоменутим, који су ме помогли у скупљању грађе, и овом приликом срдачно захваљујем, а умрлима нека и ово послужи одржању трајне успомене.

У већини од поменутих места и крајева (обележених звездicom) и лично сам прикупљао грађу о женској керамици. Поред тога, лично сам прикупио обилату грађу још у Бугарској, разним крајевима Македоније (Радовишко, Струмичко, Порече, Дебарски Дримкол, Страцин и др.), Србије (околина Београда, Метохија, околина Новог Пазара и Јенице, околина Лесковца и Врања), Црне Горе (Г. Колашин и Колашинска Поља, Кучи и др.) и у Војводини.

Проналазак грнчарског кола и његово увођење на Балканском Полуострву унапредили су грнчарску производњу и у балканским земљама. Али ни овај проналазак, као ни многи други, није сасвим истиснуо старији начин рада. Тако, и у балканским земљама још се одржава ова примитивна врста керамике без употребе грнчарског кола поред савршеније са грнчарским колом, често у истом насељу, па и у истим кућама: и у грнчарским кућама жене саме себи праве препуље. Грнчарско коло ни у току више од две хиљаде година није успело да истисне женску керамику код балканских народа. Где не стаје те врсте рада, ње нестаје поглавито под дејством других чинилаца који чине излишном употребу производа женске керамике.

Ни у једној области где данас има женске керамике нема тога да би се израђивали и употребљавали сви облици производа те керамике који се и данас израђују. Најбоље стоји у том погледу Македонија, где и данас у појединим крајевима жене израђују и употребљавају по три до четири врсте предмета женске керамике. Сем препуља, које су као производ женске керамике највише распрострањене и у многим крајевима данас и једини њен производ, негде се израђују још топке, а негде прашљени или што друго. Некада је несумњиво било друкчије: у појединим крајевима су истовремено израђиване разне ствари. Како економски и културни развитак није у свим крајевима ишао на исти начин, разбијено је првобитно јединство, па се данас у појединим крајевима изра-

ћују само препуље, а у поједињим поред препуља још понеки други предмет, док су већ простране области у којима уопште више нема женске керамике. Значајно је да те женске керамике нестаје нарочито под утицајем из Средње Европе: она се повлачи са севера и запада све дубље у унутрашњост Балкана. Нема сумње да ће је у скорој будућности и сасвим нестати и у оним областима и крајевима где се још одржава, као што је већ нестало у пространим областима и крајевима тако да једва има или уопште више нема успомена на њу.

Примитивне женске керамике нити има данас нити се зна да је било у новије време (сем у преисториско) у Босни и Херцеговини као ни у областима на северу и западу од Босне. Готово у читавој Црној Гори било је, па има и данас тога да жене израђују препуље, а до пре неколико деценија израђивање су и препуљама сличне пржнице у Васојевићима. За западни део северне Србије нема података нити да има нити да је било у новије време женске керамике, а поуздано је било у околини Београда, у Космају, Гружи и Таковским селима; западско препуљарство у околини Ужица развило се је врло вероватно из женског препуљарства. Рашка или Санџак је област у којој се баш у наше дане врши промена: све више се шири препуљарство као мушки рад с употребом грнчарског кола, али се још одржава и женско препуљарство. У осталим деловима Србије, особито на истоку, па у Јужном Поморављу и у Косовско-Метохијској Области, жене и данас израђују препуље а поред њих и топке (прикраћене пирамиде или конусе). Поред српских жена, у Источној Србији и Румунје (Влахије), а у Косовско-Метохијској Области и арбанашке и циганске жене се баве израдом препуља. Али, и у тим областима већ има крајева односно места где је препуљарство постало занат. Македонија се истиче у погледу женске керамике изнад свих осталих покрајина, јер у читавој Македонији има тога, код разних етничких група, да жене израђују препуље, а поред њих још и топке, пршљене, питуличарке, вршнике и статуете од земље. Препуљарства има, затим, у Арбанији, северној Грчкој и европској Турској. Изузев дунавску Бугарску, за коју немам никаквих података, у осталој Бугарској још увек је израда препуља женски посао, а сем препуља жене још израђују понегде топке, вршнике и питуличарке. Вероватно је да женске керамике има и код Румуна у Румунији, али нисам био у могућности да прибавим никаква обавештења. Код нас у Војводини има тога да жене праве собне и хлебне пећи у разним техникама, а женске израде хлебних пећи има и по Србији, Македонији, Бугарској, северној Грчкој и европској Турској.

Скраћенице

- Маринов: Градиво = Д. Маринов: Градиво за веществената култура на Западна България Сборник за нар. умотворения, наука и книжнина XVIII (София 1901).
- Маринов: Нар. вера = Д. Маринов: Народна вѣра и религиозни народни обичаи. Сборник за нар. умотворения и народопис XXVIII (София 1914).
- ГлЕМ. = Гласник Етнографског музеја у Београду.
- ПИЕМ. VI = Посебна издања Етнографског музеја у Београду VI (1936).
- ГЗМБХ. = Гласник Земаљског музеја у Босни и Херцеговини (Сарајево).
- СЕЗб. = Српски етнографски зборник (Београд).
- ЗбНЖО. = Зборник за народни живот и обичаје Јужних Славена (Загреб).
- ИНЕМ. = Известия на Нар. етнографски музей в София.

који нудеју компактност у неким крајевима, а да доносе и
неке друге, посебне, карактеристике које чине њихову израду
неким од највећих интереса за све који имају интерес у
погледу изучавања и стварања података о једном од
најстаријих заната који се врши у нашој земљи и у иностранству.

ПРВИ ДЕО

ПРОИЗВОДИ ЖЕНСКЕ КЕРАМИКЕ И ЊИХОВА ИЗРАДА

А. ВРСТЕ И ПОДЕЛА ПРОИЗВОДА ЖЕНСКЕ КЕРАМИКЕ

Производи савремене женске керамике на Балканском Полуострву, иако нису многобројни, ипак су прилично разноврсни. И по облику и по начину израде могу се поделити у две главне групе.

Прву групу чине производи издубљеног облика, који служе као прибор на отчишту, а то су црепуље или поднице и вршници. Овој групи припадају и пржнице, које се више не израђују, а у њу се могу убројати и вагани и лонци, уколико су их израђивале жене. Све те ствари се израђују само од нарочитих врста земље, чије је припремање тежак и сложен посао, али је главно да смеса од које ће се правити поменутим производима мора претходно да се тако умеси да буде пластична.

Другу групу чине такви производи женске керамике који се могу израђивати — сем питуличарке — и од друкчијих врста земље, чије је припремање сасвим једноставно, али се праве обично од исте земље од које и црепуље. Важнија је одлика ових предмета да су масивни; уколико на њима има шупљина (рупа), оне се изводе бушењем попут предмета већ буде моделован. У ту групу спадају: питуличарке, топке или ћумци, прашљени и лутке (статуete).

Како посебна врста женске керамике може се издвојити израда собних и хлебних пећи у разним техникама.

Б. ЦРЕПУЉЕ ИЛИ ПОДНИЦЕ

а) Црепуља као предмет

Плитке препуље или поднице су главни производ женске керамике и на много места потреба за препуљама и одржава ту врсту рада: веома често црепуље су данас једини керамички

Скопској Котлини сем у Которији, па у Доњем Пологу, у околини Прилепа (у облику „црепна”) и у околини Охрида. У околини Велеса говори се, поред „подница”, и „црепна”.

Код Срба у околини Призрена говори се „црепња”. Међутим, док се у другим крајевима, где се употребљава тај облик, од њега изводе и диминутиви („црепниче” или „црепњиче” на Стракину и у Скопској Црној Гори), у жупи Средској код Призрена поред „црепњи” нормалне величине израђују се и мале, које се онда зову „црепульчики”, диминутивом од облика који је иначе заступљен у Поморављу и у крајевима даље на западу. Назив „црепња”, у ијекавском изговору као „пријепња”, чује се и у Црној Гори, али само у неким крајевима: у Ријечкој Нахији (где се говори и „препуља”)¹⁰) и у Црнничкој Нахији.¹¹⁾ Облик „пријепња” забележен је и у Боки,¹²⁾ али се не вели ништа о томе каква је та црепња. Тада облик се сусреће и у другим областима, на северу, али у другом значењу: као назив за вршник. Тако, у Лици „пријепњом” зову земљани или гвоздени вршник, под којим се пеће хлеб,¹³⁾ у околини Дарувара у Славонији „црепња” или „пријепња” је земљани вршник што га израђују и продају пакрачки лончари, а и у Срему су некада пекли хлеб под „препњом” и „вршком” или „вршњиком”.¹⁴⁾ Исто тако и у Банату се земљани вршник зове црепуљом (Мокрин) или препњом (Кикинда и Милошево).

Беома је распострањена и употреба назива „препуља” односно „пријепуља” или „пригуља”, нарочито у Србији и у Босни. Испитивачи народног живота помињу тај облик („црепуља”) у Больевачком срезу,¹⁵⁾ Млави¹⁶⁾ и Левчу,¹⁷⁾ али се у тим описима не вели ништа ближе о облику и изради препуља. Тако исто тај облик помиње у Србији и М. Ђ. Милићевић.¹⁸⁾ Вероватно је да се свуда ради о црепуљама у којима се пеће хлеб. Назив „црепуља” се помиње и као назив за део кухињског прибора у околини Прешева (Јужно Поморавље),¹⁹⁾

10) А. Јовићевић: Ријечка Нахија. СЕЗб. XV (1911) 774; — Храна и посуђе (Ријечка Нахија у Црној Гори) ЗБНЖО XIII (1908) 130.

11) Ј. Вукмановић: О изради црепуља и пећењу хлеба у Црнинци. ГЛЕМ. XII (1937) 133.

12) С. М. Љубишић: Целокупна дела (Библиотека српских писаца) 34.

13) В. Бановић: Гаџка долина (Загреб 1932) 69.

14) М. Ђ. Шкарић: Живот и обичаји „Планинца” под Фрушкај Гором. СЕЗб. LIV (1939) 50.

15) С. Гробић: Српски народни обичаји из Среза больевачког. СЕЗб. XIV (1909) 88.

16) Ђуб. Јовановић: Млава. СЕЗб. V (1903) 267,

17) Т. Бушетић: Левач. СЕЗб. V (1903) 471.

18) М. Ђ. Милићевић: Живот Срба сељака. СЕЗб. I (1894) 7.

19) Ј. Хачи-Васиљевић: Јужна Србија II (Београд 1913) 279.

али сумњам да је то народни назив из тог краја, пошто се свуда у суседним крајевима говори „препуља”. У долини Западне Мораве одомаћен је назив „препуља”, како за оне препуље што их израђују саме жене тако и за оне које су занатски производ. Тј. облик је почео и у околини Сјенице, затим у Горњем Полимљу и у Црној Гори, север Црногорске Нахије.

„Препуље” или „припупље” у Босни су занатски производ и употребљавају се готово једино као посуде за млеко. На њосанским планинама Враници, Маторцу и Шћиту употребљаване су око 1930 земљане препуље за млеко,²⁰⁾ а на Битовњи су већ употребљаване широке емаљисане посуде које такође зову препуљама.²¹⁾ У Средњој Босни, поред облика „препуља”, чује се и хипокористичан облик „прέпа”: забележио га је пок. С. Трифковић у Сарајевском Пољу,²²⁾ а лично сам имао прилике да га чујем на Гласинцу. Особито је занимљива терминологија коју сам чуо у селу Гнионици (срез Оџак, северна Босна). У том селу вршник од земље зову „пријепља” а вршник од гвожђа „пека”. Међутим, обична препуља се зове једноставно „земља”. Те ствари купују готове: доласе се из Тешња.

По једном саопштењу, у околини Прилепа пренуља се зове и „преп”, „прелови”. Од свих назива из ове групе овај је најзанимљивији, јер је сачувао, не узимајући у обзир гласовну промену *чр* → *цр*, првобитни облик. И код Бугара у Родопима се употребљава назив „череп” или „чирип”, али као назив за вршник.

Поред поменутих назива, постоје још неки, који су у употреби на сасвим незнатној територији. Код Бугара у ахр-челебиском крају забележен је назив „пикла”.²³⁾ У Бијелом Пољу и у Васојевићима (Црна Гора) печене препуље што их израђују грничари зову „јагаткама”. Те прешуље се доносе у Бијело Поље од Сјенице и од Пријепоља. Отога прве зову још и „јаворке” а друге „препољке”. Јагаткама су називани у космајским селима, у Шумадији, земљани вршници занатске израде, који су у тај крај доношени однекле с југа. Поред назива „препуља”, у Млави је забележен и назив „шириња”.²⁴⁾

20) *J. Поповић*: Јетни станови (стаје) на планинама Враници, Маторцу и Шћиту. ГЗМБХ XLII (1930) 1 163.

21) *J. Поповић*: Летњи станови на планинама Враници, Зец-Планини и Битовњи. ГЗМБХ XLIII (1931) 1 71.

22) *Ст. и В. Трифковић*: Сарајевско Поље. СЕЗб. XI (1908) 44—45.

23) *Маринов*: Нар. вера 333.

24) *Петар Ж. Петровић*: О народној керамици у Источној Србији. ПИЕМ VI 26.

То је влашки (румунски) израз. Тако их зову и Румуни у околини Бољевца.²⁵⁾

Г. Вајганд је забележио 1889 да се у Росни код Битоља препуља зове „погача”,²⁶⁾ што је очигледна грешка, као што му је погрешан и навод да је вршник од бакра.

По угледу на препуље од земље, у селима код Владичина Хана почело се је, у новије време, с израдом препуља од камена, које се зову „каменице”. Препуље од камена се изражавају и у околини Новога Пазара.²⁷⁾

Према изложеном, код Јужних Словена два су основна назива за препуљу: „преш” и „подница”. Иако сасвим различита постанка, ти називи данас имају потпуно једнако значење у женској керамици. Израз „преш” има, иначе, и друга значења, али слична. Расматрања о разним облицима тих назива била би врло занимљива са чисто лингвистичког гледишта. У то не могу улазити, али се морам унеколико задржати на питању о првобитном значењу основних назива.

Назив „подница” је ограничен само на источну половину Балканског Полуострва и, узгред да поменем, не прелази према западу граници до које иде и реч „огањ”. Тад назив „подница” постао је од „под”, а то нас нужно упућује и на једну претпоставку о постанку самог предмета. Наиме, у многим крајевима хлеб се пеке на огњишту на тај начин да се тесто једноставно истресе на место на огњишту које је претходно ватром загрејано и очишћено. Пеке се увек на истом месту. Ако је огњиште од набијене земље, тај површински слој се запече. Такав начин печења хлеба има својих незгода, и вероватно да је тај печени непокретни слој земље с огњишта, који се је лако одвајао од непечене подлоге, послужио као образац за покретни подметач или под, „подницу”, који се је могао употребити на сваком месту на огњишту у кући и на огњишту извал куће и који се је могао лакше и боље загрејати него непокретни под на самом огњишту. Већ и сам облик препуље упућује да је ова претпоставка оправдана: широко, масивно и дебело дно, око ког је само низак венац. У прилог ове претпоставке говори и то што се у западној Бугарској зове „подницом” и равна земљана подлога на којој су учвршћене три земљане прикраћене пирамиде које служе као сачак (опширије на стр. 82), аnomадски Власи (Цигнци), које је видео проф. д-р Вој. С. Радовановић 1929 у Маријову зову покретно огњиште које је слично препуљи „пон’ца” (усмено саопштење). Чињеница да се назив „подница” употреби-

25) Мил. Ј. Милошевић: О изради препуља у селу Валакоњу. ГЛЕМ. ХII (1937) 202.

26) G. Weigand: Die Aromunen I (Leipzig 1895) 14.

27) Петар Ж. Петровић: О народној керамици у долини Рашке, ПИЕМ VI 23.

љава само на строго одређеној територији и само у односу на препуљу и сличне предмете говори и за то да се ради о оригиналности и аутохтоности тог назива код источног дела балканских Словена.

Друкчије је са називима који су изведени од облика „чрпъ“: чреп, пријеп. Занимљиво је да Речник хрватског или српског језика Југославенске академије зна за називе „пријепња“ и „препуља“ само у значењу вршника (а не и поднице—препуље), затим да се назив препуља јавља од 17 века и да је постао од „пријеп“. Израз „пријеп“ пак, по том Речнику, има ова значења: 1) уломак од земљана суда, рбина; 2) опека којом се куће покривају; 3) мушко лично име у 14 веку и 4) село у Рогатичком срезу у Босни Нажалост, и Бернекер у погледу значења израза „циријеп“, „прешуља“, „пријепња“ остања се на тај Академијин Речник. Али наводи да су изрази од исте основе познати у многим словенским језицима и да у појединим од њих имају и значење „лубања“, па закључује да је развитак значења израза „чрпъ“ (преп) текао овако: „рбина, шоља, грне, лубања“, аналогно као и код латинског *testa* (рбина, врч, грне; доцније: лубања).²⁸⁾ Према томе, основно и првобитно значење израза „препуља“ и сл. било би: рбина, земљани суд. Назив би био прасловенски.

Значајно је да исте основне словенске називе — подница и препуља — употребљавају и други балкански народи: Турци, Арбанаси и Цинцари. Они су те називе попримили од Словена, али то никако не значи да су од њих тек научили да праве и препуље, јер је израде препуља било на Балканском Полуострву и много пре доласка Словена.

2. Облик и величина препуље

Препуља или подница је уопште плитак а веома једноставан, гломазан и тежак суд од земље: има дебело округло дно, низак а дебео венац, такође грубо израђен. Висина препуље је увек неколико пута мања од пречника: правило је, у околини Скопља, да препуља буде висока, мерећи од подлоге на којој стоји, колико износи дужина кахипрста. Ја сам мерио висину препуље у више махова и добио 8 см, што одговара дужини кахипрста. Пречник препуља у том крају је обично око 40—50 см. Према томе, висина препуље се односи према њеној ширини односно пречнику као 1:5 или 1:6. У околини Сјенице пречник већих препуља, оних у којима ће се пећи обичан хлеб, је око 40 а висина око 8 см. Код препуља што их израђују жене у околини Новога Пазара горњи пречник је 42, доњи пречник 39, висина 9, дубина 6, дебљина дна

²⁸⁾ E. Berneker: Slawisches etymologisches Wörterbuch I (Heidelberg 1924), s. v. čeprъ,

3 см.¹⁾. Џрепуље што их праве муслиманске жене у пределу Бихору разне су величине: пречник им је 20 — 100 см, а висина 3 — 8 см, сразмерно пречнику.²⁾

У данашње време, поред џрепуља женске израде, употребљавају се и џрепуље што их израђују професионални џрепуљари или лончари. Они их израђују помоћу гринчарског кола или без њега. Те џрепуље што их праве џрепуљари и гринчари истог су основног облика као и оне што их праве жене домаћице, али се од њих разликују по томе што су лажше, тање и правилног облика. Главна је пак разлика у профилу: док у џрепуља што их праве жене венац стоји према дну обично под правим или тулим углом, код џрепуља што их израђују џрепуљари и лончари профил је лучан: дно прелази постепено у венац. То вреди углавном и за оне џрепуље што их праве професионални џрепуљари који не употребљавају гринчарско коло: радићи стално тај посао и правећи само тај један производ, они се временом толико извежбају да се њихове џрепуље знатно разликују од џрепуља што их праве жене.

Поред све своје једноставности, ипак ни џрепуље што их праве жене у примитивној техници нису једнаке у свим крајевима: поред разлика у димензијама, које немају значаја, има и значајнијих разлика, које омогућују да се може говорити и о обласним типовима џрепуља.

Скупљачи грађе о народном животу и моји сабавештаци ретко су у својим описима давали цртеже или стварније описание самог облика џрепуља.

И кад једна жена у исти мах прави неколико џрепуља за печење хлеба, неће ни оне све бити потпуно једнаке: разлика у дужини пречника биће увек по неколико сантиметара. Али, у облику неће бити разлике, као што је неће бити ни тада када се праве џрепуље са већим разликама у величини: џрепуље за хлеб нормалне величине и џрепуље за мање хлебове и друге потребе. Пречник џрепуља за хлеб креће се око 40 — 70 см, најчешће око 60 см. У околини Лесковца разликују према томе џрепуље „лебаре” и „погачарке”.

Ево и неколико појединости о томе како изгледају и колике су џрепуље у појединим крајевима.

Пречник џрепуља односно подница у околини Струмице је око 60 см, дно је дебело око 5 см, венац је знатно тањи и мало разведен у страну. У Малешву се праве и мале џрепуље дечи за играње.

У околини Төвђелије праве се велике џрепуље или поднице за хлеб и мале за погаче.³⁾ Поред великих џрепуља или

1) П. Петровић: на озн. месту.

2) М. Кастратовић: Израда џрепуља у Бихору код Берала. ГлБМ XIII (1938) 148.

3) Ст. Тановић: пом. рад 357.

подница, и на Овчем Польу се праве и мале („подниче” — „подничиња”).⁴⁾ У Скопској Црној Гори, у селу Кучевишту, прва препуља што се направи прави се нешто већа од осталих. Поред препуља нормалне величине, у Скопској Црној Гори девојке праве и мале препуље — са пречником од око 25 см — у којима ће носити жар зими да се греју у кућарицама, а деца праве сасвим мале препуље за играње. Мале препуље за децу праве и српске жене у жупи Средској код Призрена („препуљчики”), а има тога и код Арбанашкиња у Дебарском Примколу. На Косову (село Неродимља) српске жене праве и „мишке препуљице” (мале препуље) у којима ће пећи мали колач („кравајче”) или у којима ће воденичар себи пећи хлеб. Једна нормална препуља из тог села (сл. 6) имала је ове димензије: спољни пречник 43 — 45,5 см, унутарњи пречник (пречник уста) 39 см, унутарњи пречник дна 36,5 см, висина 7 см, дебљина венца 2,5 см и дубина 4 см.

Етнографски музеј у Београду има једну препуљу из околине Врања (1948 год.) чији је највећи пречник 43 а висина 9 см. Препуља из Кладова, такође у Етнографском музеју (Инв. бр. 2020), има пречник 54 а висину 8 см.

Приликом прављења препуља, у Васојевићима се величина препуље одређује према броју чељади, јер се у препуљама пеке само хлеб, чија величина зависи од броја укућана. Поред тих великих препуља за пекење хлеба, васојевићке жене које имају малу женску децу праве и њима по коју малу препуљу за играње, а и ради тога да би их тако упутиле да прегледају с тога и да уче. И у Црници препуље могу да буду разне величине, али ретко да која има пречник већи од пола метра.⁵⁾ Препуље, пак, што се праве у Момишићима, у Зети, имају пречник до $\frac{2}{3}$ м.⁶⁾

У околини Гусиња праве препуље арбанашке жене и жене црногорских муслимана. Њихове препуље су разне величине: мале, средње и велике. Мале имају у пречнику једну пед (око 25 см), а највеће имају две педи и подланицу (око 60 см). Тврде да веће не могу да се праве. Мале препуље се праве за употребу на катунима и кад жеље да имају врућа хлеба за поједине оброке. Становници села у близој околини Никшића купују веће препуље, а брђани купују мање; иначе, препуље су истога облика и праве их и продају исте жене.

У неким крајевима су препуље разне величине, а величина им се подешава уопште према величини вршника. Тако се ради у Звижду и у околини Бољевца у Србији.⁷⁾

4) П. Ж. Петровић: О џар. керамици у Ист. Србији. ПИЕМ VI 41.

5) Ј. Вукмановић: пом. рад 134.

6) А. Јовићевић: Зета и Јешкопоље. СЕЗб XXXVIII (1926) 454.

7) Мил. Ј. Милошевић: на ознат месту; — О изради препуља у селу Нересници и Звижду. ГлЕМ XIV (1939) 118.

На свакој црепуљи разликују се два дела: дно и оквир или венац. У неким крајевима имају и за те делове нарочите називе, али их у многим другим нема. Тако, у Бугарској (Елхово, Маламирово, Тополовград) на подници или црепуљи разликују „дно“ и „крапник“ или „перваз“ (венац). У Македонији, и то у Поречу и у околини Прилепа, дно зову „газер“, а венац зову „витканици“, у Горњем Пологу (где црепуље праве професионални црепуљари) разликују „г'зер“ и „р'б“, а у околини Добра и у Скопској Црној Гори оквир зову „венац“. У околини Сјенице ти делови се зову „дно“ и „околица“. На црепуљама што се праве у Бихору разликују „под“ или „дно“ и „ивице“ или „обод“.⁸⁾ У Црмници оквир црепуље се зове „пелишт“.⁹⁾

Дно црепуље је сразмерно веома дебело: 3 — 5 см, и по томе се производи женске керамике разликују од керамике са грнчарским колом која израђује много тање судове, па и тање црепуље. Дно црепуље може да буде на средини пробушене. По томе се разликују два главна типа женских црепуља: црепуље с бушеним и црепуље с небушеним дном. Може се поставити као правило: не буше се црепуље у Бугарској, Источној Србији и у Македонији (на запад до Шар-Планине и Скопске Прне Горе, а на север до развоја Вардара и Јужне Мораве). У том погледу нема разлике између поједињих етничких група у истој области. Код Бугара у околини Једрена, који су сада у Тополовграду у Бугарској, буде на средини црепуље рупа, али она не иде скроз, те црепуља није шупља: кад моделује црепуљу, жена забоде прст у њено дно до другог чланка од прста да се увери да ли је дно довољно дебело и црепуља добра. На Косову, у Метохији, у Јужном и Западном Поморављу, као и у Црној Гори, црепуље су на средини пробушене. Такве су и оне црепуље што их праве жене и оне што их праве црепуљари и грнчари. Ако жена у Неродимљи (Косово), правећи црепуљу, не може одмах да начини рупу на средини, јер се ради на земљи, накнадно ће на осушену црепуљу можем проврти онaj танки слој стварнуте земље што га није пробила прстом. Црепуље у Црмници не само да су пробушене у средини, где се укрштају краци крста, него и на kraju сва четири крака крста.¹⁰⁾ Даље на запад, у Босни, где црепуље израђују занатлије и где црепуље служе за разливавање млека, црепуље имају читаво дно.

Изузети су ретки. Тако, у Јужном Поморављу, у непосредној околини Врања (село Бунушевице) праве се и небушене црепуље. Не буше се ни у селу Турековцу код Лесковца, док се у другим селима буше. Код Арбанаса у околини При-

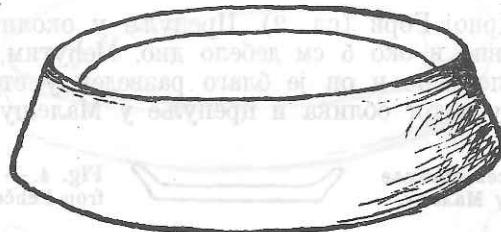
8) *M. Кастратовић*: на оzn. месту.

9) *J. Вукмановић*: на оzn. месту.

10) Пом. рад 133.

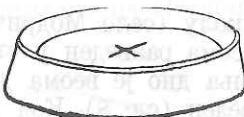
зрена (село Жур и др.) има црепуља читавих и пробушених на средини. Тако исто и у Подрими, где црепуље праве само сиромашније арбанашке жене. У околини Новог Пазара употребљавају се две врсте црепуља: печене црепуље што их праве грнчари имају рупу на средини, а црепуље што их праве жене немају рупе, ако ће се употребити као доње црепуље; ако ће црепуља да служи за покривање хлеба, тада јој се на средини избаци ножем рупа.¹¹⁾ По једном саопштењу (М. Барјактаровић), било је некада у Васојевићима црепуља које нису биле пробушене на средини него ближе ободу.

Где се праве црепуље са рупом на средини, та рупа се зове „пупак”, а тако се зове и отисак од те рупе што ће остати на печену хлебу. Разна су објашњења која се у народу наводе као разлог за бушење црепуља на средини. Обично се каже да је рупа на црепуљи ради тога да би се угрејана црепуља могла



Сл. 1. — Црепуља код једренских Бугара, сада у Тополовграду (1936).
Fig. 1. — Adrianople Bulgarians' pan, now in Topolovgrad (Bulgaria), 1936.

помоћу ожега или кукача или запиљена дрвета подизати и померати и да се црепуља боље загрева. И на ужичким црепуљама је рупа да би се црепуља могла закачињати кукачем.¹²⁾ У Заплању се најводи као разлог бушењу црепуља да је рупа ради тога да кроз њу пролази дим, кад се црепуља



Сл. 2. — Црепуља из села Мирковца у Скопској Црној Гори.

Fig. 2. — Pan from the village Mirkovci in Skopska Crna Gora, Macedonia.

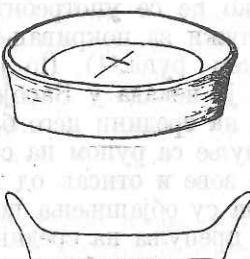
греје на валтри. Наводи се као разлог и то да би се печен хлеб могао лакше да вади (Колашинска Польја).

Обзиром на профил или сам венац, женске црепуље могу да буду прилично различите. Нажалост, о томе имам сразмерно мало података. Код бугарских пресељеника из околине Је-

11) П. Ж. Петровић: О народној керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 17, 22.

12) Ж. Јоксимовић: Ужичке црепуље. СЕЗБ. XIII (1909) 494.

дрена, сада у Тополовграду, видео сам црепуље масивне, сразмерно високе, али им је венац („крашник“) био према дну под општим углом, тако да је пречник горње основе краћи од пречника дна (сл. 1). Таквог облика се праве и црепуље у



Сл. 3. — Црепуља из села Градских Балдевца код Струмице.

Fig. 3. — Pan from the village Gradskî Baldeyci near Strumica (Macedonia).

Скопској Црној Гори (сл. 2). Црепуље у околини Струмице имају масивно и око 5 см дебело дно. Међутим, венац им је израђен врло лепо и он је благо разведен у страну (сл. 3). Углавном су истог облика и црепуље у Малешу (сл. 4). Код

Сл. 4. — Пресек црепуље из Пехчева у Малешу.



Fig. 4. — Profile of a pan from Peččev in Macedonia.

црепуља у околини Скопља, сем у Скопској Црној Гори, нема такве правилности, а венац им је готово усправан или мало разведен у страну или унутра (сл. 5 и 45). Такве су и женске црепуље на Косову, али су оне на средини пробушене (сл.

Сл. 5. — Пресек црепуље из Г. Водна.



Fig. 5. — Profile of a pan from Gornje Vodno near Skoplje.

6). Црепуље у Дримколу (село Модрич) имају сразмерно веома низак венац и веома разведен у страну (сл. 7). Код црепуља у околини Врања дно је веома дебело и равно, а венац у пресеку лучно изведен (сл. 8). Код кладовске црепуље дно

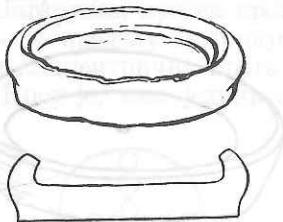
Сл. 7. — Пресек црепуље из села Модрича у Дримколу.



Fig. 7. — Profile of a pan from the village Modrič in Drimkol (Macedonia).

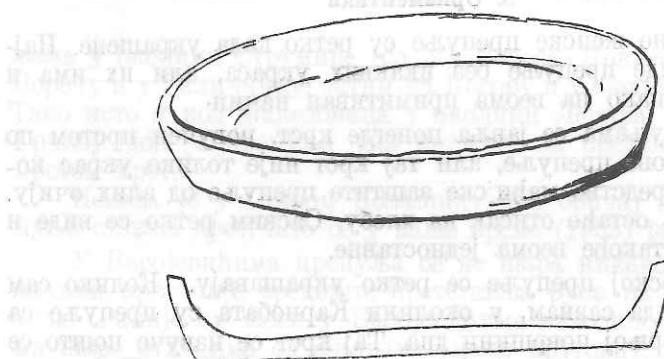
није једнаке дебљине — у средини је дебље а тање према ободу — а венац је благо разведен у страну и лучан у пресеку (сл. 9). А женске црепуље око Сјенице и у Црној Гори имају опет у профилу општар прегиб: венац стоји споља према основи под тушим углом (сл. 10а, 10б, 11). Црна Гора има још једну особитост у погледу сличка црепуља. Док је црепуља

још мека, по спољашњем ободу се повуче прстом траг (удубљење) где ће се ставити жица или обруч од гвожђа, који ће чувати препуљу од лома односно од распадања кад препукне,



Сл. 8. — Препуља из околине Вране.

Fig. 8. — Pan from the neighbourhood of Vranje (Serbia).



Сл. 9. — Препуља из Кладова, 1906 год. (Етногр. музеј у Београду, инв. бр. 2020).
Fig. 9. — Pan from Kladovo (Serbia), in 1906.

па да може да се употребљава и даље попут препукнене. Тако је у Пиперима, Бјелопавлићима и у околини Никшића. Жицом су опасане и препуље што их израђују и продају Цигани у пределу Јабланици (западно од Лесковца), у Србији.



Сл. 10 б. — Препуље из села Штавља код Сјенице.
Fig. 10 b. — Pans from the village Štavlje near Sjenica (Serbia).

Потпуности ради, износим податке о величини и облику препуља што их праве грнчари у околини Новога Пазара. Њихова препуља средње величине има пречник врха 41 см, пречник дна 32 см, дубљина јој је 6 см, а дебљина дна код

рупе 3 см. Те препуље су дубље и грубље од ужичких.¹³⁾ Иначе као и код ужичких тако и код новопазарских препуља дно прелази постепено у виду благог лука у венац, тако да изгледају као сасвим плитке калоте (сл. 12).

Сл. 11. — Препуља из села Кошутића у Васојевићима.

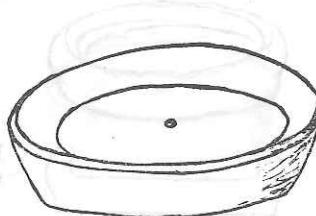


Fig. 11. — Pan from the village Košutići in Vasojevići (Montenegro).

3. Орнаментика

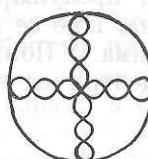
Савремене женске препуље су ретко када украшене. Најчешће се виде препуље без икаквих украса, али их има и украшених, иако на веома примитиван начин.

На препуљама се јавља понегде крст, повучен прстом по дну још сирове препуље, али тај крст није толико украс ко-лико је он средство мађијске заштите препуље од злих очију. Од тог крста остаће отисак на хлебу. Сасвим ретко се виде и друге шаре, такође веома једноставне.

У Бугарској препуље се ретко укращавају. Колико сам могао лично да сазнам, у околини Карнобата су препуље са крстом на горњој површини дна. Тада крст се извуче пошто се направи препуља, а док је још влажна. У Млави и Пеку, пре-делима у Источној Србији, препуље се не укращавају. У околини Пирота начини се на препуљи крст. У Топлици шарају препуљу правећи јој на дну, а преко средине, отиске од чаше, као што шарају и погачу. У околини Лесковца (Грделица) праве на препуљи крст, а у околини Врања има препуља без икаквих шара, затим само са крстом, а има их — у Јелащици — с обилним шарама: по дну препуље повуку се по једна или две укрштене црте (крст), а са стране две кружне линије или једна вијугаста облика цик-цак. То све раде прстијама. Крст је уобичајена шара и на препуљама у околини Куманова, а око крста изводе гранчице. Код хришћана у околини Скопља, како у Скопској Црној Гори тако и у Блатији и Каршијаку, на препуљи руком извлаче крст (сл. 2). Тај крст може да буде с горње или с доње стране дна. Између кракова крста може да буде по један круг. И у околини Владичиног Хана има препуља са круговима који се праве помоћу винске чаше. Торбешке жене у селима скопског Каршијака, будући муслимanke, шарају препуље неким круговима. Али, торбешке жене у селу Пагаруши обично зову своје хришћан-

13) П. Петровић: пом. рад 17.

ске сусетке да им оне „завиткају” венац на препуљи и оне им том приликом и шарају црепуљу, али ишак у виду крста: извуку меандре, који се секу око крака крста (сл. 13). Иначе, код православних у Пагарушци, пресек кракова крста се притисне и удуби. Црепуље у пределу Которији (село Џидимириџи) украсавају се са три концентрична круга што се извуку прстом по дну црепуље. Крст је, пак, једини орнаменат на препу-



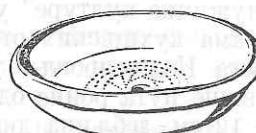
Сл. 13.— Меандри око крста
на препуљи код Торбеша у
окolini Скопља.

Fig. 13.— Meandres round a
cross on a Torbeš pan in the
neighbourhood of Skoplje.

љама у окolini Струмице (сл. 3), Велеса, Прилепа, Охрида, у Поречу и у Галичнику, затим на Косову и у окolini Призрена. Тако исто и код Македонца у окolini Лерина (село Буф) у Грчкој: док је црепуља још влажна, на средини јој извуку прстом крст.

Некада је у Старом Колапину био обичај да се на црепуље ставља крст, што се у наше време (1933) ретко чини.

У Васојевићима црепуља се не шара никако или се само начини крст чије средиште претставља рупа на средини црепуље. Раније су жене у Васојевићима изводиле на црепуљама шаре отисцима од филцана (мали кругови). То су радиле нарочито ради тога да хлеб који се носи на свадбу буде „шарен”. И у Кучима православне жене праве крст на црепуљи, а муслиманке то не чине. У Црници, на црепуљи жена повуче прстом прав крст, па онда танким дрветом пробуши црепуљу у средини и на крајевима крста, а са стране крста, у



Сл. 14.— Украси на
препулама из Потпећи
(Ужице).

Fig. 14.— Ornaments on
the pans from Potpeć
(Užice, Serbia).

сва четири угла, повуче прстом криву линију у виду латинског штампаног слова S.¹⁾ У Колапинским Польима на црепуљи се прстом удуби крст и од њега ће остати отисак на хлебу.

Црепуље у Северној Арбанији украсавају се на тај начин да жена прстом извлачи крст.²⁾ Али, тај крст је друк-

1) *J. Вукмановић:* пом. рад 133—134.

2) *F. Nopcsa:* *Albanien. Bauten, Trachten und Geräte Nordalbaniens* (Berlin und Leipzig 1925) 99—100.

чији него у Србији, Македонији и Црној Гори. Као што се види на слици код Ф. Нопче, цело дно препуље се испара на тај начин што се и у угловима између кракова крста повлаче још по два с њима упоредна жлеба у виду правих углова.

Као што је и моделовање препуља савршеније код препуљара занатлија, тако их они и богатије укращавају. Направљену препуљу ужицки препуљар шара цик-џак или косим, испрекиданим линијама, које се изводе врхом кустуре подну препуље или по боковима.³⁾ Помињу се као шаре и косе пртице у кругу и два концентрична круга.⁴⁾ Примерци ужица

Сл. 15.—Украси на препуљама из Вучитрн-
трана.

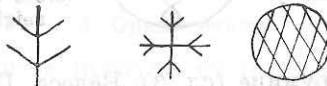


Fig. 15.—Ornaments
on the pans from
Vučitrn (Serbia).

ких препуља у Етнографском музеју у Београду украшени су на тај начин (сл. 14). Препуљари у Вучитрну и Самодрежи на Косову изводе на препуљама шаре после печенja, и то помоћу мокре пачавре и пепела. Главне шаре су претстављене на сл. 15. Употребљава се, затим, шара у облику слова Ж, па гранчице, коцке итд.

4. Старост препуље

Већ у преисториско доба било је тога у Јужној и Средњој Европи да се погача пеке на врућем огњишту или на каменој плочи.¹⁾ Међутим, већ од млађег каменог доба па кроз све позније културне епохе јављају се препуље. Налажене су препуље у налазиштима из млађег каменог доба у Швајцарској, затим у области Изере, па у околини Страсбурга, па у насељима из позније „лужичке културе“ у Чешкој.²⁾ Препуље су налажене и у гомилама кухињских отпадака у Данској.³⁾ На грађиштима Средњега Подњепровља у земуницама налажене су око огњишта више пута рбине од препуља (пречника до 50 см, високе 10 — 12 см, дебљина дна и оквира до 4 см), а на једном грађишту је нађена препуља на самом огњишту. Један совјетски археолог утврдио је да су са тим препуљама

3) Ж. Јоксимовић: пом. рад 493.

4) Б. Перуничић: О изради препуља у Злакуси код ужицке Пожеге. ПИЕМ VI 47.

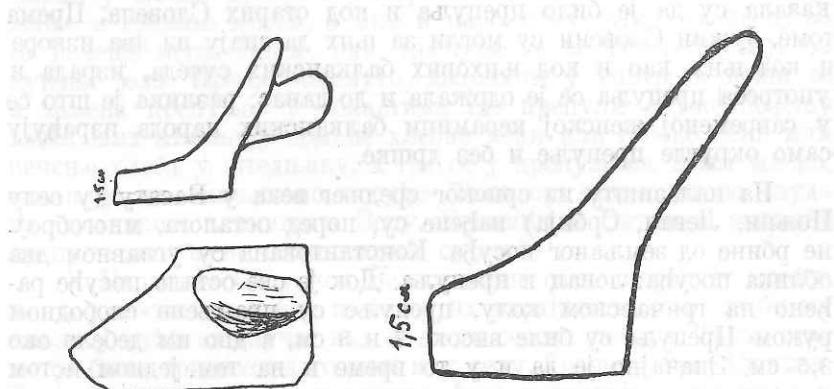
1) A. Haberlandt: Die volkstümliche Kultur Europas. G. Buschan: Illustrierte Völkerkunde II/2 (Stuttgart) 337.

2) Нав. дело 337—338.

3) O. Schrader: Reallexikon der indogerm. Altertumskunde I, табла VIII. сл. 2.

потпуно једнаке препуље какве се праве данас у Југославији и у Бугарској.⁴⁾

На самом балканском тлу веома често су налажене препуље у преисториским налазиштима. У неолитском насељу Бутмиру код Сарајева керамика је била веома развијена, а по ред производа финије керамике, која је такође била женски рад, нађена је и једна препуља.⁵⁾ Препуље су налажене у Босни и у насељима бронзаног доба (Градина на врелу Раме) као и у оним из халштатског доба (Доња Долина).⁶⁾ На недавно откривеном налазишту на Матејском Броду код Волошинова (Банат) нађене су многе рбине, па и читаве препуље. Те препуље су лепше израде, а одликују се тим да имају и пупчасте дршке (сл. 16 а—с).⁷⁾ Музеј у Зрењанину има таквих препуља и са других налазишта у Банату. Препуља са



Сл. 16. — Рбине од преисториских препуља на Матејском Броду (Волошиново).
Дебљина дна 1,5 см, висина 7,5 см и 7,8 см.

Fig. 16. — Sherds of prehistoric pans from Matejski Brod (Vološinovo, Banat).

дршкама било је и у Винчи, нашем најпознатијем преисторијском налазишту, где се препуље налазе у свим слојевима, тј.

⁴⁾ П. Третјаков: Восточнославянские черты в быту придунайских болгар. Советская этнография 1948 2 182.

⁵⁾ Н. Вулић: Најстарије културе у Југославији. Књиша о Балкану I (Београд 1936) 58.

⁶⁾ В. Ђурчић: Градина на врелу Раме, прозорског ѡотара. ГЗМ 1900 108—110; Ђ. Трухема: Сојеница у Д. Долини. ГЗМ 1906 224.

⁷⁾ Растишка Рашајски—Шандор Над: Заптића археолошка истраживања на Матејском Броду код Волошинова. Научни зборник Матице српске I (Нови Сад 1950) 232, 234—235. — У овом извештају је објављен цртеж једне готове читаве препуље, а иначе се не говори ништа посебно, о тим препуљама. Ја о њима говорим по ономе што сам лично видeo у том Музеју.

кроз цело трајање насеља на том месту. Било је ту и овалних препуља. Препуље у слоју ∇ 5,9 — \vee 4 м имале су пречник на отвору 48, 38,9 и 31,2 см; међу препуљама у слоју ∇ 3,9 — \vee 2 м било их је с косим (старије) и с испупченим зидом (млађе).⁸⁾

Свакако да су препуље биле заступљене у знатном броју и на другим налазиштима, али њихове „атипичне“ рбине нису привлачили пажњу археолога.

На Балкану су током времена вршene крупне етничке промене, али препуља и сличних производа није нестајало. Нови становници, уколико им то посуђе и оруђе није било познато већ и у старој постојбини, могли су да науче његову израду и употребу од староседелаца на Балкану. Као што сам поменуо, тек најновија археолошка истраживања у СССР показала су да је било препуља и код стarih Словена. Према томе, Јужни Словени су могли за њих да знају из два извора и код њих, као и код њихових балканских суседа, израда и употреба препуља се је одржала и до данас; разлика је што се у савременој женској керамици балканских народа израђују само окружле препуље и без дрпке.

На налазишту из српског средњег века у Басату (у селу Польни, Левач, Србија) нађене су, поред осталога, многобројне рбине од земљаног посуђа. Константована су углавном два облика посуђа: лонац и препуља. Док је све остало посуђе рађено на грнчарском колу, препуље су прављене слободном руком. Препуље су биле високе 7 и 8 см, а дно им дебело око 3,5 см. Значајно је да и у то време и на том једном истом



Сл. 17. — Профили препуља из Басата. Према пртежима у чланку М. Васића:
Старосрпска налазишта у Србији, Старијар, НР I (1906) 44.
Fig. 17. — Profiles of the medieval pans from Basat (Serbia).

месту све препуље нису биле истога облика: било је велике разлике у профилу препуље (сл. 17). Препуље су украшаване на унутрашњој страни крстом, који је повучен прстом у међу земљи.⁹⁾

8) M. M. Васић: Јонска колонија Вигча. Зборник Филозофског факултета I (Београд 1948) 107, 140, 147, 150, 153—154, 159.

9) M. M. Васић: Старосрпска налазишта у Србији. Старијар, НР I (1906) 43—45.

5. Употреба црепуља

У свима крајевима у којима их израђују жене, као и у Великом и Западном Поморављу где је израда црепуља, у данашње време, мушки и занатски посао, црепуље су неопходне у кући и служе печенју хлеба, уколико се још одржавају отворена огњишта: у црепуљама се пеку разне врсте хлеба, а у мањој мери и друга јела од теста, као пите, гибанице и сл. Због тога, свака кућа обично има по више црепуља за истовремену употребу, а пошто су црепуље судови који се лако ломе, стога, кад их праве, направе увек по више комада, тако да имају у резерви до идуће сезоне, тј. за годину дана.

Има тога да се црепуље употребљавају за печенje хлеба и у неким крајевима Источне Босне, на пр. у околини Рогатице. Али, ту се ради о црепуљама занатске израде. Међутим, данас у Босни црепуље употребљавају углавном само за држање и грејање млека, а има и нарочитих дугачких црепуља за печенje меса. Нигде, пак, црепуље се не употребљавају за кување јела. Према поменутој двојности у употреби врши се и замена црепуља: у областима где црепуље служе печенју хлеба њих замењују домаће хлебне пећи или сеоске пећи или печенje хлеба у штедњаку, а где се у црепуљама држи млеко, замењује их емалисано посуђе. Тако су данас готово свуда на босанским планинама Зецу, Враници и Битовни земљане препуље замењене емалисаним субјем.¹⁾

У Балшином Селу код Велеса више се не израђују црепуље, а у последње време жене су их израђивале само да би их имале у кући за случај кад не ради сеоска пекара. Такво стање је било тридесетих година¹ и у селу Драчеву крај Скопља. То је прелазно стање, последња фаза у нестајању црепуља у велиkim селима која су близу градова. Иначе, хлебне пећи појединих домаћинстава потискују употребу црепуља и уопште начине печенja хлеба на огњишту у Бугарској, Македонији и јужнијим деловима Србије. У осталој Србији нагло се шири увођење штедњака у куће и печенje хлеба у штедњацима, што такође истискује црепуље. И у Босни се нагло уводе штедњаци, који су већ одраније превладали у крајевима на северу од Саве и Дунава, али су у тим крајевима веома рас прострањене и хлебне пећи.

Сви одговори на моју анкету, као и сви други подаци до којих сам дошао, говоре о томе да се црепуље употребљавају у првом реду за печенje хлеба, сем у Босни. Међутим, не пеће се хлеб у црепуљи свуда на исти начин, што углавном зависи од тога да ли ће се хлеб у црепуљи још покрити вршником или ће се једноставно засути врућим пепелом. Друга теста која се пеку у црепуљи (пите и сл.) пеку се увек под вршником. Има и других, мање значајних, локалних особености.

1) J. Поповић: пом. рад 76.

стајањем шума нестаје у многим крајевима и препуља. Међутим, у Македонији има крајева где се, иако нема дрвета, ипак употребљавају препуље. Тако на пр. на „Овчем Пољу” одржали су се огњишта и употреба препуља, иако тамо нема шума ни дрвета.⁸⁾ Код Македонаца у околини Струмице и Куку-

Сл. 18. — Древна лопата за подизање загрејаних препуља у селу Модричу у Дримколу.



Fig. 18. — Wooden shovel for raising hot pans in the village Modrič in Drimkol (Macedonia).

ша (а и ови су сада добрим делом у околини Струмице), ватра се ложи сламом и сушеном балегом. На таквој ватри не може се препуља добро ни загрејати па се ни хлеб не може добро испечи.

Пошто је описао како се хлеб пеке у Црној Гори — у препуљи и озго покривен пепелом и жаром или једноставно на огњишту —, Вук Каракић вели да се исто тако пеке хлеб и у Србији, али се обично покрије усијаним сачем и озго се поспе пепелом и жаром.⁹⁾ Препуља за печење хлеба је, у другој половини 19 века, обичајни део кућног инвентара у Србији.¹⁰⁾ И данас се употребљавају препуље за печење хлеба у великом делу Србије, али већином препуље занатске односно мушки израде.

У непосредној околини Београда, у време које се памти, употребљаване су препуље. Правиле су их, пре неких 70 година, саме жене, а хлеб се је пекао на тај начин да је препуља најпре загрејана, у њу стављено тесто и покривено жаром и пепелом. Д-р Ал. Петровић говори о препуљама које су куповане а у којима се је хлеб пекао најпре на описан начин а после тако да је препуља покривана сачем.¹¹⁾

Код Срба у Больевачком срезу кукурузни хлеб се пеке у препуљи. Тесто с лошара спусти се у зажарену препуљу. На оном месту где ће се метнути препуља најпре се поспе један ожег врућег пепела. Затим, тесто се после слојем жара изменшаног са пепелом. Међутим, јело „кравај од купуса” (киселог) пеке се у тепсији или у препуљи испод сача.¹²⁾ Влахиње

8) Д. Петровић: пом. рад 42.

9) Вук Ст. Каракић: Црна Гора и Бока Которска (Београд 1922) 78.

10) М. Ђ. Милићевић: на оzn. месту.

11) Д-р Ал. Петровић: Раковица I (Београд 1938) 40, 140.

12) Сав. М. Гробић: Српска народна јела и пића из Среза больевачког. СЕЗб. XXXII (1925) 193, 215.

пак у том крају, у селу Валакоњу, пеку у препуљи хлеб и проју. Пеку и гибанице, али се гибаница пече и на тај начин да се пече у тепсији која се стави у препуљу.¹³⁾

Иако се употребљавају препуље мушке израде, навешћу како се пече хлеб на територији бившег ужичког округа, јер је опис исписан а начин печенja хлеба без сумње исти као и у време кад су и у тој области жене правиле препуље; поред тога, исти је начин и у суседним и даљим областима где још жене праве препуље. Док се меси хлеб (и то кукурузни или овсени), на огњишту, на доброј ватри, греје се препуља, постављена на ватру с отвором наниже. Изнад огњишта, на „прочевљу”, подастире се жар, помешан с врућим пепелом, па се на то ставља угрејана препуља и у њу спушта умешени хлеб. Тај хлеб у препуљи прекрије се иситњеним жаром који се измеша с врућим пепелом. После око једног сата хлеб је печен. За „погачу” (такак хлеб од пшеничног брашна) мора се жар добро иситнити, такође помешати са врућим пепелом.¹⁴⁾ Значajno је да се у тој области и квасни и бесквасни хлеб пеку без покривања вршником. И у Студеници хлеб од мешаног брашна, умешен с квасом, пеку у препуљи тако да га озгоре прекрију жаром и пепелом, а на исти начин пеку и „проју”, кукурузни хлеб.¹⁵⁾ Међутим, у крају око Горњег Милановца, где се сада употребљавају ужичке препуље, раније су саме жене правиле препуље и у њима пекле хлеб на тај начин да је хлеб у препуљи покриван другом препуљом. У Левчу и Темнићу хлеб се пече у препуљама (може и у комадима од препуље), али се покрива гвозденим сачем, као што се покривају и пите које се пеку у тепсијама.¹⁶⁾

У области Раšкој (Сандаку) одомаћена су оба начина печенja хлеба у препуљама: да се хлеб пеке под металним вршником, место ког може да послужи и земљана препуља, или да се тесто непосредно прекрије врућим пепелом и жаром. Тако, у околини Новог Пазара, препуља, пошто се претходно добро загреје, стави се на врућ пепео и жар на прочевљу (поплоченом месту на огњишту), па се у њу спусти с лопара умешени хлеб и непосредно покрије врућим пепелом и ситним жаром. Колачи се пеку у препуљи а под металним сачем.¹⁷⁾ И по мојим обавештењима, у околини Новог Пазара обичан хлеб се пече у препуљи под врућим пепелом и жаром, а хлеб за свечане прилике у препуљи под сачем. (Сачем се прекривају и тепсије с питама) У околини Јагодине хлеб се пеке, уко-

13) *Мил. Ј. Милошевић*: О изради препуља у селу Валакоњу. ГлЕМ XII (1937) 202.

14) *Ж. Јоксимовић*: Ужичке препуље. СЕЗБ. XIII (1909) 495—496.

15) *А.и. Петровић*: Студеница (Београд 1934) 61—62.

16) *Ст. Мијатовић*: Српска народна јела и пита у Левчу и Темнићу. СЕЗБ. X (1908) 8—9.

17) *П. Петровић*: О нар. керамици у долини Раšке. ПИЕМ VI 24.

чем. Тако исто и у Колашину (пределу) и Колашинским Польима препуље служе само печенју хлеба. Код кучких Срба „уквашен хлеб” обично се пређе у пепељак, и то у препуљи под сачем, па се нагрне жар, а ретко да га пређу у огњиште као што чине кучки Арбанаси.²⁵⁾ У Шиви и Бањанима нема препуља и хлеб се пеке на плочи а под сачем. Тако је и у крајевима даље на запад и север у Херцеговини и Босни.

У неким крајевима нарочито се полаже на то да се култни хлебови пеку у препуљама, чему је узрок, поред разумљивог верског конзерватизма, и чињеница да се хлеб у препуљи пеке равномерно и ретко се дешава да хлеб прегори у препуљи. Тако, у Бугарској, о ритуалној „стопановој гозби” (која је у вези с култом мртвих) спрема се напарана погача. Да не би на кори нигде прегорела, јер то не би вальало, пеке се у препуљи под вршником.²⁶⁾ У околини Софије на Бадњи дан пеку вечерник под вршником и колач за орача у препуљи.²⁷⁾ У Маламирову (Елхово), кад се колују свиње на Коледе, саберу се чељад из четири куће у једну кућу и онда у препуљи пеку „пресник”. Друге вечери ће то радити у другој кући, и тако редом. Пресник за ту вечеру се мора пећи у препуљи: тај се никако не носи у хлебну пећ. Куће које немају препуља узимају их тога дана од других на послугу. У Хомољском срезу (Ист. Србија) колачи и проје за Божић пеку се између две усијање препуље, јер ретко имају сач. И чесница се пеке у препуљи. Тако исто и проја на св. Василија.²⁸⁾ Тако пеку и проје за славу и свака жена се стара да јој славски колачи буду добро печени и озго жути. Зато их пеку врло пажљиво у препуљама, пазећи да не плану озго или не остану живи.²⁹⁾ Даље се саопштава, у истом спису, како се у препуљи под сачем пеку „колачи” (мали четвртасти хлебчићи) и задушни крстови, па младенчићи на Младенце, колач „ускршњак” и други култни хлебови на Велику суботу и „сточни поскур” или „сточни колач” на Ђурђев-дан.³⁰⁾ У околини Ђевђелије хлеб који ће се носити у цркву, тј. култни хлеб за задушнице, не сме се пећи у тепсији него у препуљи.³¹⁾ Колачиће за Младенце (9 марта по ст. кал.) у Лужници и Нишави пеку у препуљама.³²⁾ Код православних у околини Новог Пазара је оба-

25) Ст. Дучић: пом. дело 100.

26) Маринов: Нар. вера 563.

27) M. Arnaudoff: Die bulgarischen Festbräuche (Leipzig 1917) 2.

28) С. Милосављевић: пом. дело 20, 70, 76.

29) Пом. дело 192.

30) Пом. дело 25, 37, 44, 49.

31) Ст. Тановић: Српски народни обичаји у Ђевђелијској кази. СЕЗБ, XL (1927) 30.

(1927) 30.

32) Влад. Николић: пом. дело 131.

везно да се у препуљи пеку славски колач и божићња чесница.³³⁾ У Ријечкој Нахији (Црна Гора) у препуљи се пеку и колачи од пшеничног теста: ако су мали, онда их ставе по више одједанпут у препуљу, само се сач не сме много загревати да не би изгорели колачи. На исти начин се пеку и прозфре.

На више места сам слушао или сам посредно обавештен да је хлеб печен у препуљи укуснији него ли хлеб печен на други начин. Док су Бугари робовали Турцима и док су Турци залазили по сеоским кућама, тражили су да им се спрема „самун“ (бугарски „погача“), печен у препуљи, јер је тако печен хлеб најукуснији. Срби сељаци у Хомољу верују да су проје и хлебови далеко слађи кад се испеку у препуљама до маће израде.³⁴⁾ Тако исто и у Топлицама налазе да је хлеб печен у препуљи укуснији и слађи него хлеб печен у пекари. На печење хлеба у препуљи може се наћи и у вароши Велесу, особито код породица скоро досељених са села, које то чине нарочито стога што су навикле и што сматрају да је хлеб печен у препуљи много слађи него кад се пеке у пекари. И у самом Скопљу и сада (1940) се делимично употребљавају препуље у перифериским махалама, у којима живи сиромашнији, са села скоро досељени, свет. Срби сељаци око Сјенице уверавали су ме да је хлеб печен у препуљи укуснији него онај што се испече у хлебној пећи, јер да пећ „извлачи сласт“ из хлеба. И у Васојевићима влада опште убеђење да је хлеб који се испече у препуљи укуснији од другог. Тако исто се саопштава и за суседни предео Бихор: да је хлеб, нарочито кукурузни, који се испече у препуљи лепши и укусни и од оног што се испече у штедњаку.³⁵⁾ Имао сам често пута прилике да по селима у околини Скопља једем хлеб печен у препуљама, који је заиста увек био веома укусан. Али, то не могу рећи и за хлеб који сам виђао и јео по северним велешким селима, а нарочито не за хлеб по струмичким селима, где се хлеб једе такорећи полуупресац, чemu је главни узрок немање дрвета у довољној мери, па се препуље загревају на слабој ватри од осушене балеге или од сламе.

Оба главна начина печења хлеба, тј. да се хлеб пеке једноставно на огњишту или у препуљи под вршником, позната су из давне стварине, а позната су и данас код многих народа код којих се још одржало отворено огњиште. Навео сам већ податке о томе да је препуља било у Европи од неолитских

33) П. Петровић: пом. рад 23. — Казивање да код муслимана имају „славски лонец“ или „божићњу препуљу“ на тавану не треба схватити тако као да је тих обичаја досково било и код муслимана, кајко изгледа П. Петровићу, него да се ради о скројашњим помуслимањеницима који су, примивши ислам, задржали али склонили те посуде.

34) С. Милосављевић: пом. дело 381.

35) М. Кастратовић: на озн. месту.

времена. Утврђено је да је већ у преисториско доба било тога у Јужној и Средњој Европи да се погача пече на врућем огњишту или каменој плочи.³⁶⁾

Поред тога што служе да се у њима пеку хлеб и друга јела од теста, препуље могу да служе и другим потребама, али нема примера да би се препуље градиле и употребљавале само ради тога да послуже нечем другом него ли печену хлеба. Много је крајева у којима препуље и не служе ничем другом него печену хлеба, а уколико у неким крајевима и служе другим потребама, у том погледу влада велика разноврсност: ради се углавном само о локалним појавама.

Сем што у препуљи пеку хлеб, који сматрају да је укуснији него хлеб печен на други начин, Бугари из околине Једрена (сада у околини Карнобата) пеку у препуљи и „рибник“ (таву с рибом), за који такође тврде да је укуснији него кад се пеке на други начин. У околини Трина, у Западној Бугарској, шљиве суше на више начина, од којих је један да се загревају у препуљи.³⁷⁾

Код Срба у Хомољском срезу има и тога да се у препуљи пеку јаја или уштипци, а препуље могу да служе и као свећњаци: у песак у препуљи задевају се упаљење свеће.³⁸⁾ Сем хлеба и проје, у Звијжу пеку се у препуљама гибанице, тикве, месо и риба.³⁹⁾ На врелој препуљи пржи се кафа код Срба у Больевачком срезу,⁴⁰⁾ а код Влаха у препуљи се пеку и комади тикве, риба и месо. По неким селима у Нишави неки сељаци скрувају јаре или јагње у бакрачу, па после пеку то месо између две препуље, пошто га усоле и, ако је мршаво, намажу машћу, а у неким планинским селима Лужнице на више пеку рибе у препуљама, пошто их уваљају у кукурузно брашно. Кад се усолјена риба уваља у кукурузно брашно и наређа у запрејану препуљу, покрије се са другом запрејаном препуљом и тако испече.⁴²⁾ Сем за печение хлеба и колача, у Темнићу се употребљава препуља и за печение пужева.⁴³⁾ И у Крушевачкој Жупи пеку се рибе на препуљи односно на рбини од препуље.⁴⁴⁾ У Лепеници (Шумадија),

36) A. Haberlandt: пом. дело 337—340.

37) В. Стојков: пом. рад 136.

38) С. Миросављевић: пом. дело 241, 264.

39) Мил. Ј. Милошевић: О изради препуља у селу Нересница. ГлЕМ. XIV (1939) 118.

40) С. Гргић: пом. дело 236.

41) М. Милошевић: О изради препуља у Валакоњу. ГлЕМ. XII (1937) 202.

42) Влад. Николић: пом. дело 108, 114.

43) Ст. М. Мијатовић: пом. дело 32, 39—40.

44) М. Матић: Народни живот и обичаји у Крушевачкој Жупи (рукопис у Српској академији наука) 62. — Сличан је овоме начин на који се пеку рибе у северној Босни. Дечаци очисте уловљене рибе па их

зими, у клет или вајат, зграду која нема ни отњишта ни пећи, уноси се ради загревања по једна препуља пуна жара.⁴⁵⁾ По селима под Копаоником сиромашни сељаци, кад им понестане жита пре жетве, прже у препуљама недозврео овас да би могли да га мезљу. По Топлицама препуље се употребљавају и за печење кокошака. А у Јелашници, у Јужном Поморављу, у препуљама се још „баре“ паприке за туршију, суше паприке за туцање, пеку пећењци, кромпир итд. У околини Новог Пазара у препуљи могу да се пеку, сем хлеба и колача, и дулеци и крушке. Поред тога, препуље се употребљавају и за покривање хлеба, дакле место вршника или сача, али се тада употребљава препуља која је пробушена на средини.⁴⁶⁾ Има и тога, у истом крају, да се у препуљи пече и пиле. А у околини Сјенице, сем хлеба и колача, пеку у препуљи и читаве кромпире, које прекрију врућим пепелом. Од разбијене препуље може да се начини и отњиште у сточарској колиби. И католички и мусимански Арбанаси у околини Призрена (село Жур и др.) суше у препуљи недозрело жито да би могли да га мезљу. Код Срба на Косову у препуљи се пеку, сем хлеба, тиква, посна пита (обично на Бадње вече), риба, кокошка. Становници села Ливаде на Косову, кад би се о слави напили ракије, пили би је онда и из препуља: затиснули би рупу на препуљи, напунили препуљу ракијом, дигли је увис, извадили прст из рупе, па би онда пили ракију кроз ту рупу.

Сем за пећење хлеба, на Страцину (Македонија) употребљавају се препуље и као судови за изливавање тошљена олова. Док преко зиме раде (везу) у „земницима“, врсти земунице, девојке у том крају греју се на тај начин што у земник дојосе жар у малој препуљи прављеној нарочито за то. Тако исто и у Скопској Црној Гори праве ке мале препуље за жар за грејање у кућарницама (предео Которија, Македонија) у препуљама суше со и пеку жир који једу. У Скопској Црној Гори препуље служе и за држање и храњење свилених буба, а у селима по дну Скопске Котлине и за пећење рибе. На Бадње вече, пошто вечерaju и пошто прегори бадњак, с отњишта дохватају жар и међу у препуљу, намењујући по један комад на сваку њиву засејану и која ће се засејати односно за усев на њиви: пшеницу, раж, јечам, грахор, бостан итд. Која жицак буде „највеселија“, тј. која издржи најдуже да се не угаси, гатају да ће најбоље родити усев ком је она била намењена. У Прилепском Пољу има и тога да се у препуљи пеке, сем хлеба и мазника, и прасе, а у Дримколу у препуљи пеку и мале рибе и пужеве.

пеку помоћу камених плоча: добро се утреју две лепо заравњене плоче, рибе се ставе на једну а покрију другом плочом. На тај начин рибе се испеку врло брзо и веома су укусне.

45) Т. Радивојевић: Лепеница. СЕЗБ. XV (1911) 195.

46) П. Ж. Петровић: пом. рад 22, 24.

Напослетку, препуље налазе примену и у народној медицини: у Левчу и Темнићу притишту на ону страну образа на којој боли зуб комад од дна црепуљина који се добро усија у жеравици и прелије винским сирћетом.⁴⁷⁾ Још је шира примена препуља у народној медицини која се заснива на мађиским особинама препуља (опшириње на стр. 150—151). У Ва-сојевићима чувају комаде од старе препуље („рбе“) па се ти комади греју и стављају на болесна места, кад ко пати од про-бада („тишње“). Другде се за то употребљавају комади од препова за кров.

Потребно је само још да истакнем, што је поменуто већ на више места, да препуље служе понегде и место вршника, тј. да се препуља с оним што се пече у њој поклопи озго изврнутом другом препуљом. И у околини Београда употребљаване су препуље место сачева или вршника: тепсија са гибањицом, стављена на врео жар, покривана је усијаном препуљом.⁴⁸⁾

Док се у неким крајевима (на пример у већем делу Босне) и у неким приликама (на пример код воденичара и пастира) хлеб пече једноставно на загрејаној површини огњишта и запретан врућим пепелом и жаром, а у Ријечкој Нахији препуља са хлебом се ставља у нарочит упретњак, који уствари опет није ништа друго него непокретна препуља, има и особитих начина печенja хлеба који претстављају комбинације или прелазе између тај два начина. Тако на пример у околини Скопља, где је правило да се хлеб и посне пите пеку у црепуљама а мрсне пите и друга јела у металним тепсијама, има и тога — у пределу Каршијаку — да се тепсија с питом (баницом) или месом стави у препуљу и онда покрије вршником. У неким крајевима Топлице и Косова место покретне препуље озиде се на огњишту нека врста препуље (дакле као упретњак у Црној Гори, али служи непосредно као препуља) или се на огњишту узида једна препуља, те буде непокретна.

С тим у вези је и питање о постанку препуље: да ли она није можда и постала од непокретног дела огњишта, од упретњака или од равног дна? Препуље се уопште не употребљавају за кување јела и битно се разликују од судова намењених кувању јела, те већ стога не може се постанак препуља до-водити у везу с постанком судова за кување. Њене обрасце односно полазне облике треба тражити на другој страни.

Сам развитак препуље у погледу технике и облика није готово нимало одмакао од првобитног стања. Њих и данас у многим крајевима израђују жене у облику и технички који се

47) Ст. Мијатовић: Народна медицина код Срба сељака у Левчу и Темнићу. СЕЗБ. XIII (1909) 324.

48) А. Петровић: пом. рад 42—43.

не усавршавају него се преносе непромењени с једне генерације на другу, све док се женска израда препуља сасвим не напусти или док тај посао не преузму мушки грнчарци и почну да праве препуље на грнчарском колу. Све до најновијег времена, женска израда препуља била је по страни од развите праве керамике која је, с изумом и увођењем грнчарског кола, била знатно унапређена. Социјални и економски моменти, особито специјализација у изради препуља, до које је долазило из разних узрока (стр. 117 и д.), увукли су и израду препуља у домен рада керамике с грнчарским колом или с камупом, па је тим путем дошло до усавршавања технике рада а и самих препуља: препуље што их раде препуљари лакше су и тање од препуља што их праве обичне сеоске домаћице.

б) Израда препуља

1. Врсте земље

Где се је одржало као женски домаћи или кућни рад, прављење препуља се врши у одређено доба године, у пролеће или у јесен, па чак и у одређене дане: најчешће на Јеремијевдан (1 маја по ст. кал.). Ако могу да се праве у току дужег периода, онда се праве у одређене седмичне дане. Само изузетно да нема никаквих ограничења у том погледу, него да могу да се праве увек кад устројба. Узрока томе има више. У пролеће и с јесени жене нису толико заузете пољским пословима, те могу да се баве тим послом, али ће главни узрок бити у томе што у то доба године нити је велика суша нити има мразева, те се препуље могу лагано да суше без опасности да ће испуцати. Свакако да утиче и сама влажност земље, која је у то доба године вељда најповољнија за тај посао. Око тих реалних узрока сплели су се и многи мистични који су дали повода разним мађијско-верским прописима о времену и дану прављења препуља (опширније на стр. 125 и д.).

Препуље, вршници, пржнице и питуличарке могу да се праве само од нарочитих врста земље: у крајевима где постоји истовремено мушки грнчарски занат и женска керамика, реткост је да жене употребљавају исту земљу коју и грнчари. Жене употребљавају разне врсте гњиле (иловаче): црвене, сиве, зеленкасте или жућкасте, већ каква је у ком крају, и увек са неком примесом. Од врсте земље зависе и особине препуља. Тако на пр. препуље у околини Дебра су лакше, по утравању мештана, од препуља у Скопској Црној Гори, јер се у Скопској Црној Гори праве од прврене земље.

Масна првена земља („червена клиса”), којој се додаје и бела земља, употребљава се у околини Карнобата у Бугарској; у околини Елхова ми рекоше да се употребљава „мазна

глина". У западној Бугарској праве препуље од глине коју зову „грнчарска прст” (земља).¹⁾

У околини Неготина (село Штубик), у Источној Србији, употребљава се „смолничава” земља. У Хомољу се праве препуље од црвене земље које има на више места под планинама.²⁾ У Нересници (у Звијжу) употребљава се за израду препуља жућкаста, пескушаста земља.³⁾ Влахиње у Валакоњу употребљавају такође жућкасту земљу,⁴⁾ а у Лукама црвену.⁵⁾ У Млави се употребљава жута иловача помешана са ситним каменом, у Пеку иловача коју зову „сменица”. Око Беле Паланке за израду препуља, као и за израду лонаца, употребљава се земља која треба да има белутка, јер је та примеса држи на ватри. У околини Пирота употребљава се „препњарска земља” или „препњарка”, глиновита, жута, измешана мало са црвенкастом и прном земљом. Кад се замеси, доста је тегљива и жилава. У неким селима има је доста, а у некима нема, те су сељаци принуђени да купују земљу или да праве препуље од обичне земље. И у околини Књажевца као најбоља земља за прављење препуља сматра се иловача, али те земље нема у сваком селу, него се по неколико села служе једним налазиштем. Позната су налазишта у Кални, Локви и др. По космајским селима, у Шумадији, док су жене правиле препуље, до пре четрдесет година, употребљавале су жуту иловачу. У Левчу и Темнићу препуље се праве од „препљуне земље”: црвена или жута пескова или љаскова иловача, која се вади као и ума, у нарочитом мајдану.⁶⁾ У Расини се употребљава црвена препуљача или љаскова препуљна земља, а има и жуте препуљаче.⁷⁾ Око Копаоника препуље се праве од зеленкасте гњиле „препуљаче”.⁸⁾ У Топлици као најбоља земља за препуље узима се затворенозелена гњила или глина „жута сменица”. У селу Орљану (Добрич) употребљава се речна ума.⁹⁾ „Смолница” се употребљава и у околини Лесковца. И у околини Владичина Хана препуљска земља се зове „жута сменица”. У том крају села Мачкатица и Мртвица имају своје мајдане земље, а остале села је доносе с Кржинске Отране, близу Кржинада.

1) *Маринов:* Нар. вера 466.

2) *С. Милосављевић:* нав. дело 380.

3) *Мил. Ј. Милошевић:* О изради препуља у селу Нересници. ГлЕМ. XIV (1939) 117.

4) *Исти:* О изради препуља у селу Валакоњу ГлЕМ XII (1937) 201.

5) *Тих. Р. Ђорђевић:* Кроз наше Румуне (Београд 1906) 71.

6) *Ст. Мијатовић:* Технички радови Срба сељака. СЕЗб. XXXII (1925) 151.

7) *Ст. Мијатовић:* Занати и еснафы у Расини. СЕЗб XLII (1928) 183.

8) *С. Тројановић:* Старинска српска јела и пића. СЕЗб. II (1896) 30.

9) *П. Ж. Петровић:* О старој керамици у Ист. Србији. ПИЕМ VI 37.

У околини Куманова праве се препуље од тзв. „препњарске земље”, а то је чиста жута смолница, без икаквих каменичића. Свако село у околини Скопља нема мајдан подесне земље. У Скопској Црној Гори препуље праве од две врсте земље, које мешају. Једно је обична црвеница, које има на много места и име је у сваком селу. Друго је „модра земља” или „модрица”, како је обично зову, а „умница” како је зову у Кучевишту. Модрица је сивозелена масна глина са доста љуспица лискуна. Седам скопско-прногорских села (Мирковци, Кучевиште, Чучер, Глуово, Бразда, Горњани, Бањани) и нека од пољских села (на пр. Оризари) снабдевају се том земљом из мајдана на месту Јасикама изнад Грујове Плоче, око ½ сата према северу од села Мирковаца. Села у подножју Водњанске Планине од реке Треске па до Скопља имају своје мајдане. Један од главних мајдана је у селу Орману (земља је „првеница-смолнивица”) и одатле се снабдевају том земљом многа околнна села; Горње Водно има свој мајдан на месту Тришуновцу, а тамо и планинска села око изворишта Маркове Реке и Кадине Реке имају своје мајдане. Иначе велик број села у Каршијаку и Блату служи се мајданом „препњарске земље” у Пагаруши, а и то је једна врста првенице. Сам мајдан („мадем”) се налази на месту Бобову, лево у страни од Вртекичке Реке и над путем, али у пагарушком синору. Мајдан је на површини земље, где се иначе додирују лискуновити шкриљци („модрица”) и моћне жице пагарушког мрамора. На Јеремијевдан долазе ту сељаци из многих села: у турско време долазили су и људи чак од Куманова, сада само из скопских села: долазе сва блатска села наниже од Скопља и Асанбегова (Маџари, Инчиково и др.) па до реке Пчиње и сва села у Каршијаку почевши од Сопишта и Горњег Соња на падинама Водњанске Планине па све до Градовца, изузимајући поменути крај око изворишта Маркове и Кадине Реке (за који је главни мајдан у селу Малчиштима). На Јеремијевдан 1936 била је у пагарушком мајдану маса сељака хришћана, а и доста муслимана (Арбанаса и Цигана). Свеже откопана и влажна, та земља има тамно-првену боју, готово боју труле вишње. Зову је још „светликава првеница”, јер се у њој пресијавају веома ситне љуспице лискуна, а и „пагаруша”, по селу из које доносе. У Драчеву, где има сељака грнчара, покушавано је да се од те земље из Пагаруше праве и грнци, али без успеха. У Которији (села Јашање, Кокошиње, Градиште, Павлештенце и др. која писац назива северним овчепољским селима) препуље се праве од обичне жуте земље (и-ловаче)¹⁰⁾; по другом саопштењу, у селу Џидимирцима препуље се праве од првенице. У околини Велеса употребљава се првеница или бела земља. Ако у неком селу нема добре земље, онда иду по њу у друго село. То исто чине и ако земља

10) Пом. рад 41.

у селу није особито добра, а у неком оближњем има боље. Такав је на пр. случај са селима око Чичева, које има врло добру белу земљу. У пределу Малешву употребљава се поглавито бела иловача са нешто лискуна; по једном другом саопштењу (Д. Недељковић), блато за израду црепуља мора се замесити од три земље. Од првенице („првена прс”, „првена земја”) праве црепуље у околини Радовишта и у околини Струмице. Како те првенице има само око села по брдском оквиру, струмички Пољани иду у брдо да копају ту земљу или купују готове црепуље. Тако исто и у околини Бељевије праве црепуље од иловаче првенице.¹¹⁾ У околини Прилепа се за црепуље узима земља првеница, која је јасно првена, под прстима веома масна и има је на много места. Тако се и у околини Битоља црепуље праве од првене глине што се копа у подножју брда, а и у околини Охрида само од првенице. И код Македонца на грчкој територији (село Буф) црепуље, топке и питуличарке се праве од првене земље. Арбанашке у Дримколу употребљавају за црепуље уму. У Голом Брду се употребљавају ума и „червеница”, у Галичнику обична (?) земља са мало уме или само ума, чији је главни мајдан на месту Локви (1 сат од Тресонча), где је копају многа села. У Горњем Пологу израда црепуља данас је углавном ограничена на села Балиндол и Турчане, где се тим баве професионални црепуљари. Између та два села је планина Суха Гора, у којој има првене уме што се јавља у жицама у обичној земљи. Постоји и друга врста земље, „листик”, али се од ње саме не могу направити добре црепуље, јер пуцају, него је мешају с умом, али ни црепуље од такве смесе опет нису добре као оне од чисте уме. Црепуље из Турчана су трајније, јер се праве од иловаче зване „зобаа”.

На Косову уопште жене се баве сасвим ретко израдом црепуља, јер нема свуде подесне земље. Само још понека жене у великом српском селу Неродимљи израђивала је црепуље и то од првене „светликасте” земље, која је као и ума, тј. од земље у којој има љушчица лискуна. Црепуље у том селу граде се и од земље „белије”, а и од смесе од те две врсте земље. У Средачкој Жупи код Призрена праве се и данас црепуље и топке. Жене из села Средске употребљавају две врсте земље: првену с места Рачоића (око 1 км од села) и уму из Богошеваца (око 2 км од села). У Старом или Ибарском Колашину има земље добре за црепуље, „глине смонице”, само у селу Бубама, и та земља је веома чиста. Само још у том колашинском селу праве жене црепуље, па их и продају (1933), а у другим селима су жене напустиле тај рад, јер нема добре земље.

11) Ст. Тановић: Урок — уручовајне. ГлЕМ IX (1934) 42.

Око Новог Пазара жене праве препуље од гњиле (глине).¹²⁾ Тако исто и у околини Сјенице.

У читавим Васојевићима препуље се праве од „гњиле” (сиве, зеленкасте глинуше), које има на више места, али је најбоља у селу Трешњеву код Андријевице, одакле је узимају многа васојевићка кела. По боји знају која је најбоља: најбоља је тамнозеленкаста. По мајданима гњиле добила су имена многа места: Гњилане, Гњионик, Гњилиште и др. За гусински крај зелене гњиле за препуље има само на два места у планини Бору. Сматра се да су васојевићке препуље лошијег квалитета од бјелопавлићких и љешкотопљских, које се праве од првенкасте глине. У околини данашњег Титограда жене праве препуље од неке жуте земље. У Црмници се праве препуље од глине, и као најбоља се сматра зеленкаста масна глина¹³⁾, а у околини Никшића употребљава се гњила оловне боје, која се зове белом земљом. Од гњиле се праве препуље и у пределима Колапину и Колапинским Пољима, али су ретки мајдани те препуљске гњиле. Најбољи су мајдани у Матешеву и у Речинама. Док су муслиманске жене у селу Лозници код Бијелог Поља правиле препуље, употребљавале су првену смону земљу. А у Бихору се праве од „жуте рудице” и „прне рудице”, које се мешају.¹⁴⁾

И тамо где је израда препуља постала мушки рад и занат, препуље се праве од истих врста земље као и у женској керамици. Баш је квалитет земље и био један од главних узрока специјализације, до које долази најпре у крајевима где подесне земље има само на одређеним тачкама а на већим растојањима. Тако на пр. у северном делу Косова око Вучитрна само је један мајдан добре земље, у Самодрежи,¹⁵⁾ и с тим у вези развило се је препуљарство у Вучитрну и Самодрежи. Па ни на осталом Косову нема свуда довољно подесне земље. Тако у околини Урошевца је најбољи мајдан у селу Дробњаку и, како сада арбанашке жене у том селу израђују препуље и за продају, у околним селима, на пр. у Неродимљу, напуштају се израда препуља као кућни рад па се купују готове. Материјал за ужичке препуље су врло масна и чиста глина и „врста” (калцит) у брду Брстинама, у селу Рупељеву. Мајдан је приватна својина и сопственик сам копа и носи глину на продају препуљарима.¹⁶⁾ Препуљари у Новом Селу код Слав. Пожеге праве препуље од беле и од првено-жуте земље, које немају нарочитог имена.

12) *П. Ж. Петровић*: О жар. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 21.

13) *Ј. Вукмановић*: пом. рад 133.

14) *М. Кастратовић*: пом. рад 147.

15) У Самодрежи су туфозни пешчари са љусптицама лискуне и кречних конкреција.

16) *Ж. Јоксимовић*: пом. рад 486.

копају саме жене, служећи се копачима и лопатама, и носе је кући у врећама на леђима. Један такав товар зове се „везник”. Земља се јавља у жицама, а копа се обично по странама, тј. руби се. У Турчанима у Горњем Пологу земља се копа дубоко, па се дешавају и несрћни случајеви: једном приликом потинуле су мајка и ћерка под земљом која се је на њих сручила. Иначе, пошто је у том селу препуљарство прешло у сеоски занат, свако копа земљу на свом земљишту и кад хоће.

У Средачкој Жупи истог дана, тј. на Русу, копају жене, и то с површине, у једном мајдану белу, а у другом првену земљу и на коњима је преносе до куће. Чувен је мајдан у самом селу Средској. Тако и другде у околини Призрена по земљу иду жене и девојке. На месту копања праве рупе и иду у дубину. Ископану земљу преносе на леђима, коњима и колима. Мајдан „Копана Земља” у селу Љубијди код Призрена служи многим околним селима и у јесен ту буде, кад се копа земља, велик скуп жена. Ту долазе и жене из Подриме. И по Метохији жене, српске и арбанашке, копају и преносе земљу.

На Косову, у Неродимљи, по земљу иду заједнички неколике „другачке”, њих 5 — 6, у које било доба дана, с пролећа у време орања. Земља се копа обичном мотиком, па се после пребире — чисти од камења и сл. — баштенском мотициом. Најпре се иде на Црепуљиште изнад Горње Неродимље по земљу првену, а после копају белију ниже села. Ископану земљу носе кући у врећама на леђима. Део Косова око Грачанице снабдева се земљом са једног брда код Грачанице, које се зове Црепуљиште. Жене саме копају земљу и у селима Старог или Ибарског Колашина. Иду појединачно и копају кад је којој потребно. Да дођу до добре земље, копају, у селу Бубама, као бунар до 1 м дубине. Земља се носи кући на коњу или на својим леђима.

По селима око Новог Пазара копа се гњила по брдима и у долинама потока, па се преноси кући у врећама и у крошњама на коњима⁴⁾. У околини Сјенице по земљу иду заједнички по 2 — 3 жене, али ископану земљу носи свака себи засебно.

Земља за препуље копа се у Бихору обично после кишне, кад је земља мекана, а може иначе да се копа сваког дана сем великих празника. Ако је далеко од куће, земља се преноси на коњима или колима; ако је ближе, носе је у врећама на леђима мушкарци и жене.⁵⁾

У Васојевићима земља се копа на површини налазишта. Копају обично жене, ретко и мушкарци. Копају и преносе земљу појединачно или у друштву. То се ради у пролеће или у јесен, када нема пољских радова, најрадије петком, јер је то

⁴⁾ П. Петровић: О нар. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 21—22.

⁵⁾ М. Кастратовић: на оzn. месту.

дан када женске уопште не раде веће послове.⁶⁾ Од алатца за копање употребљавају жене трнокопе. Тако је и по селима око Гусиња, с тим да по земљу иде више жена. Кад нађу „жицу“ добре земље, очисте је од других слојева, па копају, и то само на површини, на каквом барљивом месту, при потоку, где је вода, открила слој гњиле. Док једна жена вади земљу, друге је пребирају, а онда свака носи свој део кући. И у Кучима жене воде земљу; ако је воде људи, жене је преносе. У Колашину и Колашинским Польима по гњилу обично иду жене. Ако је мајдан подаље од села, иду с коњима и земљу ће трпати у вреће, па товарити на коње. У Пиперима земља за препуље се налази највише по барљивим местима, око планинских поточића и бара. Највише те земље има у селима Баћима, Завали и Ђурковићима. Ископана земља се товари у вреће и на коњу или магарету преноси до куће. У Црмници зависи од квалитета земље да ли ће глину копати на самој површини или ће ићи за бољом земљом правећи узане рупе. Ископану глину преносе жене на коњима или је доносе у врећама на глави.⁷⁾ Професионалне препуљаре у околини Никшића копају земљу на једном месту, некад заједнички а некад свака за себе. За земљу иду само жене. Земља се вади само помоћу „теслице“. Извађена земља добро се претрља рукама да би се избацило камење, па је онда трпају у вреће и у врећама носе кући на леђима или на магарету. Ако треба да открију ново место за вађење земље, препуљаре прво одгрну горњу земљу па онда иду у дубину, док не нађу на слој добре земље. Копањем земље на граве се рупе, а често и ровови.

У Црној Гори и код ужичких препуљаша земљи за препуље додаје се калцит који се у Васојевићима зове „дзврст“, а код Ужичана „врста“. Ужички препуљашти копају ту „врсту“ у брду Врстинама а долазе до ње широким бунарима које копају у црвеници у дубину до 1 м. „Врста“ се јавља као једноставна маса састављена од веома лепих ромбоедарских кристала. Копају је пијуцима, а носе је у врећама и цаковицима о себи или на коњима. Сем тога, „врста“ се води и у Потпећкој Пећини.⁸⁾

Ма како ови подаци о копању препуљарске земље били штури, показују занимљиву чињеницу да су се на ранијим ступњима развитика и жене бавиле рударством. Иако је тај рад веома примитиван, није за потпуњивање: тако на пр. трагање за рудним жицама помоћу ровова у виду бунара је начин који су примењивали и наши рудари у средњем веку, па још и у првој половини 19 века на тај начин је копана руда олова у околини Крупња.

6) *М. Барјактаровић*: О старом лончарству и изради препуља у околини Берана. ПИЕМ VI 51—52.

7) *Ј. Вукмановић*: пом. рад 133.

8) *Ж. Јоксимовић*: пом. рад 486—487.

3. Припремање земље

Ископана земља за препуље треба још да се припреми пре него што ће се замесити. Потребно је да се иситни и просеје како би се очистила од свих штетних примеса. То припремање почиње у неким крајевима (Скопска Црна Гора, Млава и др.) већ на самом месту утолико што се земља одмах ту уситни и просеје, али је чешћи случај да се земља преноси до куће односно до места где ће се радити, па се ту дроби и сеје.

Румунке у Валакоњу (Больевачки срез, Ист. Србија¹⁾) већ приликом копања земље отстрањују из ње крупније камење, а после, код куће, очисте је и од ситнијег камења и иситне је прстима.¹⁾ У Пеку, ископана земља се донесе кући и ту се најпре добро иситни. Исто тако и у Млави донету земљу истуцају, иситне и просеју на „проток”, решето начињено од телене коже избушене клинцима, ако то већ није учињено на месту копања. Том приликом избађе крупније, али оставе ситно камење. Насупрот томе, већ у Расини, по читавој Македонији и Косову са Метохијом земља се или сеје или пошиле што се већ замеси, пребире прстима да не би у њој био ни најмањи каменчић. У Расини жене земљу препуљачу прво добро иситне или истроше на гумну у кући или соби. То раде помоћу два камена белутка.²⁾ У Топлицама и Косаници ископана земља за препуље се осуши, па се онда добро истуче („убије”) будаком и уситни као брашно. И на Косову (Неродимља) земља се стуче и очисти од камења и других примеса. У Струмичком земљу сеју на сито. У Голом Брду ископану земљу пречисте рукама још на месту копања или ће то урадити код куће, а код куће обавезно земљу иситне и још једанпут добро очисте. У Галичнику земљу ситне и сеју кроз решето, а то исто раде и у околини Призрена.

У околини Новог Пазара, жене, непосредно пред мешење земље и моделовање препуља, суху земљу добро иситне са древним маљем („убије се”) и очисте је од камења и жила. Жене у селу Ковачеву имају „маљ на прекрет” за бијење земље: једна жена подиже рукама маљ, који је утврђен на сохи а друга подмеће земљу под маљ.³⁾ У околини Сјенице, земља се претходно пребере прстима.

У Црној Гори, земља за препуље, кад се донесе, добро се иситни и истуца. У Црмници, глину претходно добро очисте. У Бихору земља за препуље се најпре очисти од жилица, камења и других примеса, па се онда суши да би могла да се

1) *M. Милошевић*: на оzn. месту.

2) *Ст. М. Мијатовић*: Занати и еснафи у Расини. СЕЗБ. XLII (1928) 183.

3) *П. Ж. Петровић*: пом. рад 22.

ситно истуца.⁴⁾ У Васојевићима земља се претходно истуче на камену секиром ушимице или чим другим, па је онда пре-беру прстима да би је очистиле од примеса. У околини Гусиња, док једна жена копа и вади земљу, друге које су пошли с њом одмах ту чисте земљу од камена. Код куће туку земљу ушицама од секире на каквој широкој плочи да би потпуно измрвиле каменчиће који су заостали. У Колашину и Колашинским Польима земљу туку „мјералицом”, нарочитим троугластим дрветом, па се после пребере и рукама да не би застало у њој камичака, јер би од њих препуља пущала.

У Васојевићима туцају у прах и комаде од старих препуља, и тај прах додају свежој земљи, да би препуље биле тврђе.

У околини Бара (у Црној Гори), а вероватно да је тако и другде у Црној Гори, камен „зврст” (калцит), који ће се премешати у земљу, пржи се неколико дана на ватри, па се онда стуче у каквом цаку. Кад дође до гажења земље, онда се помеша с њом.

4. Кисељење и мешење земље

Тек пошто се земља иситни и очисти од нежељених и штетних примеса, може почети прави рад с њом односно рад на прављењу препуља, а и тај рад има неколико фаза: кисељење земље у води, гажење земље уз додавање разних примеса и тек после тога долази моделовање препуља и других ствари.

Пре мешења, земља треба да се покисели и да тако стоји неко време, најмање један сат, али негде и до двадесет дана. Реткост је да се у неком крају препуље праве од чисте земље, од земље у коју се не би додавала никаква друга примеса. Међутим, приликом додавања тих примеса нема да се врши никакво нарочито мерење: све количине се одређују од ока, по навици односно по искуству које је већ прешло у навику. Најважнија и најтежа традња код прављења препуља је мешење земље, које захтева и велик и дуготрајан напор, који траје сатима. Међутим, ни тај посао се не обавља свуде на исти начин. Разне су и примесе које се додају земљи за препуље: сточна балега, козина, чекиње, кучине, поздер, слама, пљева, чађ, калцит у праху итд. Негде се најпре додају примесе у земљу, па се тек онда земља замешује водом и гази, негде се земља најпре замеси, па онда додају те примесе, а негде се додају тек у процесу гажења. Све те разне примесе се додају да би израђенине биле јаче и трајније. Значајно је да се искључе у смесу додаје и песак, иако се иначе обично строго пази да у земљи не буде никаквих чврстих зрна.

Готово сви описи израде препуља што се могу да нађу у објављеној грађи, као и описи што сам их добио од учесника

⁴⁾ M. Кастратовић: на озн. месту.

у мојој анкети, фрагментарни су. Таква је и већина података до којих сам лично долазио, узгряд, на разним путовањима. Стога ћу ова излагања отпочети с исцрпним описом припремања земље у Скопској Црној Гори, у селу Мирковцима, коме сам присуствовао 20 маја 1937. Било је то код куће Стојиљка Ковачевића, где су тог дана истовремено газиле земљу две групе жена, за две куће (сл. 22).

Земља, која се стави на мутаф или врећу, замешује се топлом водом. Ради тога, угреће се довољна количина воде у казанима. Неке жене најпре замесе црвеницу, па после додају модрицу, а неке измешају обе врсте земље и истовремено замесе и добро измешају мотиком. Пошто сврше с тим, онда оставе ту смесу, „тесто”, и покрију је чиме да „сташе” за неко време: $\frac{1}{2}$ до 1 сат. Земља која боље „стаса” — стоји дуже наквашена, брже ће се умесити. Пошто земља постоји тако неко време, приступа се гажењу, правом мешењу. Гази се на мутафу или врећи, јер се земља онда лакше преврће. Гази се веома лагано, а у току гажења у тесто додају кучине, и то у средину гомиле (а после ће додати и чађ). Негде додају и сецкану сламу и кострет. Кучине додају нарочито у почетку, уз прво и друго гажење: док газе, рукама чепљају кучине па бацају у блато. По неколико жена газе једну гомилу у исти мах, и то одмереним темпом и ритмично. Док газе, држе руке опуштене низ тело или подбочене, а у току гажења нагибају тело ритмички ка унутрашњости гомиле. Гази се готово стално истом ногом. Жене које газе по ободу гомиле држе десну ногу на блату а леву држе изван гомиле и на њу се ослањају. Обично их је четири или пет, а ако је већи мутаф, онда може да буде и десет жена (сл. 23 и 24). Једна од тих што газе зађе, с времена на време, у средину гомиле и ту гази обема ногама. Пошто газе неко време и пошто се гомила рапира, онда преврћу „тесто”, и то унакрст. Најпре га подигну са две стране, и тако се добије као ваљак. Затим, подижу и крајеве тог ваљка, па опет начине као ваљак, али у супротном положају. Онда се савијају крајеви ваљка да се добије као лопта, па се она разгazi на описани начин. Треба да се врши девет пута „вртење”, превртање теста. У кући код Стојана Ковачевића тог дана у обе партије превртале су тесто по десет пута. Кад већ гажење буде при kraју, онда се ремети описани ред, јер се тешко и споро гази. Блато је добро изгажено кад „држи”, кад буде толико тврдо да се ногом тешко гази. То испробавају на тај начин што се позива неко млађе чељаде да стане на масу. Познају и што томе што се добро угажено блато не лепи, кад се по њему удара руком. Ако се мало блатата баци увис на кров с доње стране и ако се залепи, добро је.

Спремљено блато деле на комаде велике колико је потребно да се изради једна препуља. Секу га лопатама (ашовима) или мотикама (сл. 25). Тада у блато додају чађ, али то не мора да буде. Груде земље се преносе тамо где се вршити

моделовање (у стару кућу, подрум и сл.), а патос тамо претходно поспу пешелом или плевом. Код превртања и код удавања блата мотиком помагао је — где сам ја посматрао — и један мушкарц (Стојиљко Ковачевић). Пона дана се утропши на гажење, а друга половина на моделовање. Једна гомила земље је толика да даје 8 — 10 црепуља.

Код тракиског Бугара из околине Ђумурцине, који су сада у Тополовграду, у Бугарској, скупљају се жене, њих по 4 — 5, да праве црепуље „поднице“ (а „черепе“, вршнике, праве мушкарци истовремено), и то у пролеће, кад се стригу козе, јер се у земљу за црепуље додаје козина, а исто и у земљу за вршнике. Поред жена, земљу газе и девојке да би научиле тај посао. Газе ногама. У околини Карнобата земљу ко-пају и газе у току истога дана женске без разлике: жене и девојке. Масној црвеној земљи додају се бела земља, козина или грубо копољано влакно („калчишта“), а маса се замешује обично студеном а може и врућом водом. Такође и у околини Елхова те послове раде жене у групама. Ископану земљу носе кући и заливају хладном водом; ако је хладно време, онда ће употребити топлу воду. Пошто ту земљу месе око пола сата, онда одвајају комад по комад колико је потребно за једну црепуљу. Једна груда земље се стави у платно и у њу дода козине, па онда ту земљу месе дуго времена у платну док смеса не постане пластична. Такав начин рада констатован је, засада, само у том крају. Иначе свуда се целокупна количина земље меси дотле док не буде пластична, па се тек онда приступа дељењу те смесе. По другом саопштењу, из околине Елхова, у земљу додају плеву, кудељу („калчишта“), козипу, па и говеђу балегу, а то све чине да би црепуље биле трајније.

У Западној Бугарској, кад се донесе земља, бије се на гомили, посебно у свакој махали. Затим, донесу воду и почињу да газе. Газе редом четири по четири девојке, на смену. Понекада се земља добро угази, свакоме се подели сразмерно количини коју је донео, и онда свака жена прави за себе црепуље и вршнике, и то код своје куће, јер те ствари, кад се направе, не могу да се померају нити да се преносе док се не осуше.¹⁾

У околини Пирота негде земљу замесе хладном а легде је попаре врелом водом. Веле да је тај други начин боли, јер је тада земља боља за мешење и жилавија је. У земљу додају, пре него што је замесе, длаку или кучину, нарочито ако се црепуље праве од сасвим црне земље. Да би се у црепуљи хлеб боље пекао, у земљу стављају још и мало црвеног песка (село Гуленовци). Кад замесе блато, ударажу дуго по њему моткама, те се оно „ужилави“. Кад блато престане да буде лепљиво, онда се приступа моделовању. У околини Беле Папуљице,

1) Маринов: Градиво 466—467.



ланке у земљу за препуље додају се козина, кучина и др. У сколици Књажевца донесена земља се полије врелом водом и покрије покровцима. Попут постоји тако попарена више од сата, земља се гази ногама док се блато не ужилави, а онда се по њему поспе кострети или ситно исецканих кучина и говеђе балеге, па се понова гази. Румунке у Валакоњу, кад донесу земљу и очисте је од разних примеса, ископају јаму дубоку до колена и широку до 1 м, па у тој јами замесе дотути иловачу хладном водом. Земљи се додаје коњска балега. Једна босонога жена гази ту земљу на тај начин да је једном ногом гази а другом ногом се окреће око јаме, све док земља не буде добра за израду препуља.²⁾ Румунке у селу Лукама додају црвеној земљи коњску балегу, пшено и кучине. Све то замесе с водом, па жене добро изгазе да се измеша. После узимају од тога по онолико колико је потребно за једну препуљу.³⁾ Српске жене у околини Неготина (село Штубик) најпре покиселе земљу у какву кориту са млаком водом. Попут земља „искисне”, онда је газе. Додају у земљу свињску длаку, мало сламе, мало кучине и поздера и коњске балеге. Гажење траје око један сат. У Хомољу претходно на згодном месту у дворишту ископају рупу као отчиште и добро је набију и патопу циглом или комадима од поломљених ћерамида. Задим, у тој рупи замесе водом црвену земљу, којој додају добро просејана ситног речног песка и онда газе босим ногама по блату отприлике онако како то раде ћерамиције кад спремају блато за ћерамиде и циглу.⁴⁾ У селима у Пеку донета земља се прелије и замеси хладном водом, затим се добро изгazi ногама, па се онда блату додаје плева. После тога, гази се још дуго, док се све добро не измеша и док блато не престане да се лепи за ноге. Меси се и гази на земљи. И у Млави се земља за препуље меси и гази на земљи, по којој је посут ситан песак. У овом крају у већ просејану земљу додају песак, кучине, плеву и козину. Песак додају да би се — како кажу — хлеб боље пекао, јер се песак боље загрева (ово објашњење је исто свуда где се у земљу додаје песак), а остало да би препуље биле јаче и да не пуцају. Увече се прелије та смеса хладном водом и остави да тако пренохи, а сутрадан се меси. Замешена земља се лупа мотиком све дотле док блато не почне да спада с мотике. Земљу месе и лупају мушкарци, а све остало је женски посао. У Расини по иситињеној земљи препуљачи жене послују свињску длаку (чекиње) или исечене кучине, па то замесе млаком водом, којој је претходно додано нешто соли и несејаног пшеничног брашна и пепела, то се добро изгazi, изгњеши или измеша, па се остави да пренохи те да „искисне”. Ујутру се још једном измеша или изгњеши (као кад се гњете

2) *M. Милошевић*: пом. рад 202.

3) *Tих. Р. Ђорђевић*: пом. дело 71.

4) *C. Милосављевић*: пом. рад 380—381.

тесто од попарена пројина брашна приликом мешења хлеба), па се раздвоји на груде, од којих ће се моделовати црепуље.⁵⁾ У Ресави, у селу Роанди, црепуљној земљи се додају плева, кучине и коњска балега. Смеса се замеси млаком сланом и уустајalom водом.⁶⁾ Слично се поступа и у Левчу и Темнићу: донета иловача се прво добро иситни, па се замеси млаком водом у коју се метне неколико прегршти просејаног пшеничног брашна и неколико кокосијих јаја. Замешено блато се изгази ногама и исецा косицом или мотиком. Затим се тек гада дода сува коњска балега и мало тежине, па се потом опет добро изгази и поново сече косицом. Онда се скupи у пласт и остави тако да препохи у соби, да скисне. Сутрадан се од тог блате граде црепуље.⁷⁾ И у непосредној околини Београда жење праве и употребљавају црепуље, некада у свим сада само још у неким селима. Тако у Врчину, где раде и сада (1950), у иловачу стављају плеву и чекиње, а у Белом Потоку, где су црепуље израђиване до око 1890, као и у космајским селима, у земљу је додавана плева и блато је гажено у рупи.

Док су жене у околини Горњег Милановца (село Велереч) израђивале црепуље, земљи су додавале истуцане рбине од црепуља и свечарских лонаца, јер су ти лонци били прављени од земље са белим песком и тај песак је доприносио да црепуље не пуцају. Смеса би се умесила у једној рупи и у њој се киселила један дан.

У Топлицама и Косаници, припремљена земља се стави у какво корито и њој дода: кострет у имућнијим, чекиње у сиромашнијим, а плева у најсиромашнијим кућама. Негде додају истовремено и кучине и плеву. У великим бакрачу угреје се вода, и то да добро прокључа, па се том водом прелије земља. Кад земља ушије воду, мушкарци је добро измешају и излупају будаком или маљем. Кучина и др. се додаје да би црепуље биле јаче и да не пуцају. Мешање и лупање земље треба да траје најмање два сата, односно све дотле док блато не почне само да се одваја од будака. И у Добричу у земљу за црепуље се стављају кучине, а поред њих још плева (у селу Орљану)⁸⁾ или балега (у селу Појатама). У околини Лесковца земља се замеси топлом водом, а у земљу се додају плева и загрепци од кудеље и коњска балега или само загрепци од кудеље и одмах плева или слама. Најпре се добро изгази гомила земље, па се онда земља бије маљем или чукачем. Та дај се скupи у гомилу и попова гази. Тако девет пута. Кучине, плева и коњска балега се додају у земљу и у Власини. У

5) Ст. М. Мијатовић: пом. Град 183.

6) Ст. М. Мијатовић: Ресава. СЕЗБ. XLVI (1930) 182.

7) Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: Технички радови Срба сељака. СЕЗБ. XXXII (1925) 151.

8) П. Ж. Петровић: О народ. керамичци у Ист. Србији, ПИЕМ VI 87,

ближој околини Владичина Хана земља се полије хладном водом и остави да тако пренохи па се гази сутрадан. У гажењу помажу и мушкарци, али врло ретко. Када маса буде готова, додају јој се „загреши“ (кучине), па и отпаци од вуне из влачаре, да препуље не би птуцале. У околини Врања, у селу Јелашници, земља се меси у дворишту, на гувну, ако је лепо време, а ако је рђаво, онда у некој већој соби са земљаним подом. Земља се раскваси врелом водом, гази ногама и онда удара најпре ушицама копача а затим оптимом дрветом облика тарабе или увећана бијача за ударање конопље. Кад се иловача довољно „разбије“, онда јој додају кучине да би препуље биле компактније и отпорније. (Конопља се у овом крају гаји у огромним количинама, те је има у обиљу и пајевтиња је). Најзад се блато издели на учеснице и свака после моделује за себе. По другим селима око Врања (Буњиброд, Губеревце, Грабовац и др.) праве препуље као и у осталим селима, али од чисте иловаче. Иловача се попари врућом водом и меша се седам или девет пута у круг. За све то време се предваја сецкањем с једне на другу страну, стално требећи заостале каменчиће. Земља се гази ногама, и после сваког гажења скупља се опет на гомилу рукама. Попуто се земља изгazi по шести пут, додају у њу отпатке од кучина, свињске чекиње и говеђу балегу. Тако и у пределу Врањској Пчињи земља се гази девет пута и скупља у гомилу, а додају се козина, кучина и говеђа балега.

У околини Скопља има доста локалних разлика, али су главне разлике између села Скопске Црне Горе на једној и осталих села на другој страни. Док у Скопској Црној Гори одмах приступају мешењу земље чим је донесу или кад доспеју да је узму у рад, по селима Скопске Блатије и Каршијака, која се служе земљом из Пагараше, не раде тако него земљу, коју донесу на Јеремијевдан, покиселе и оставе да стоји тако неколико дана: у Горњем Лисичју држе је тако два-десет дана и сваког дана мешају. 30 маја 1950 био сам у селу Говрљеву у видео у једној кући покисењену земљу која је тако стајала од Јеремијевдана (14 маја).

У Которији, у Цидимирцима, земља се меси одмах на месту копања, земљи додају балегу и плеву, месе је ногама и мотикама, а после ударају штаповима. Замешено и спремљено блато се подели на учеснике, на једнаке делове, и онда свака жена носи свој део кући ради даље обраде. У осталим деловима и селима Скопске Котлине земља из мајдана се носи кућама и кисење по правилу траје дуже, по неколико дана. У Драчеву и у суседним селима, чим се донесе, земља се стави у какво корито, крблу, кацу или што слично и покисели врућом водом. У том суду стоји 7 — 10 дана. Број дана није тачно одређен: чека се неки мањи празник, недеља или да се нема послана у пољу, па да се онда гази земља. У Сопиштима

покисељену земљу држе три дана. Кад хтедну да је газе, покисељену земљу изваде на мутаф, старе вреће или што друго, на чemu ће је газити, а гажење траје обично по читав дан. Газе обично девојке, али и жене. Маси додају разне примесе: у Горњем Водну чађ, кочјску балегу, свињске длаке или коноопљу — све то да би препуље биле чвршће, у Доњем Соњу балегу, козину и коноопљу („колчишта”), у Драчеву чађ и свињске длаке, свежу говеђу балегу, а може и коноопља, у Пагаруши, где има доста коза, козину, у Горњем Лисичју и Тагору балегу, кучине и чађ, а у Душановцу додају длаке из коњског репа. Земља се гази и бије ногама. Неки (у Драчеву) је ударају и мотком („сопец”) од кола, најмање четири сата. Кад земља почне да „клюпоће” (чује се звук кло-клю), „да се тегне”, то је знак да је добро „избијена”. У околини Велеса донета земља се остави на претходно направљено „гувно”. Чим се спусти, одмах је прелију водом и оставе да стоји тако док не „кипне”, тј. док не омекша и не буде подесна за мешење. Ако је земља мекана, онда ће бити готова за мешење после 2—3 сата; ако је превише чврста, онда је остављају да тако покисељена престоји целу ноћ. Да би земља брже омекшала, у неким селима је поливају кључалом водом и покрију цаковима да се вода не би брзо охладила. Пошто земља омекша, почињу је газити ногама, а у неким селима у исто време стављају или говеђу балегу или сламу или свињске чекиње или од свега тога. Пошто се смеша гази неко време, скупе је у један велик комад теста, по ком ударају једном цепаницом све док сасвим не спласне. Тада масу на једном дрвету поделе на комаде и те комаде поређају један изнад другог. Тако постављене опет ударају цепаницом и газе ногама. То се тако ради у појединим селима по девет пута. Сматра се да је тесто добро, када престане да се лепи за ноге, па га онда поделе на равне делове, према броју учесница. У околини Струмице, пошто се земља очисти од примеса и просеје на сито, замесе је водом, лодају плеву и газе ногама. У неким селима (Васиљево, Гр. Балдевци и др.) додају, сем плеве, козину или чекиње и суву магарећу балегу. У околини Ђевђелије ископану земљу донесу кући и оставе на неко склонито место, где се у току два-три дана непрестано прска помало водом, тако да се постепено добро излупа неким гвожђем или мотком. Затим се опет остави, пошто се водом и покрије се врећама. После неколико (7—8) дана приступа се грађењу препуља. Сваког дана се кваси водом и меша мотиком. Осмог или деветог дана земља се поново добро измеси и издвоји се онолико лопти колико се прилике мисли да гради препуља. Место на којем се праве препуље мора да буде равно и заклонито, где ветар и сунце не хватају. Одвојени део блата за једну препуљу исплеска се, начини се као погача, па се после обод („крашник”) тог

земљаног котура „вије”, усправља се и дотерује како ко уме.⁹⁾ У околини Прилеша земљу обично месе на раскршћу, у њу не додају ништа, јер је масна, а блато газе ногама 1—2 сата. У околини Битоља глина се замеси водом, а додају јој плеве и балеге. Маса се гази од јутра до увече; мора бити добро угажена, да препуље не би пущале приликом сушења. Приликом гажења, девојке морају да пазе да им ћо не убаци соли у масу, јер би онда препуље пущале, ма како иначе земља била добро умешана. Маса је добро угажена, кад се тешко одвајају делови, и онда се приступа моделовању. Цинцарске жене у Гопешу најпре би измешале земљу са козином и онда направиле гомилу. У гомилу се пободе штап и њим начини рупа у коју сипају воде сваког дана (гомила стоји тако 10—15 дана). После тога, земља се меси и дели на мање комаде за поједине препуље. У селу Буфу (у Грчкој) земља се замешује топлом водом, одмах пошто се ископа. Газе је жене и девојке ногама.¹⁰⁾ Мешање земље у Поречу је веома слично ономе у Скопској Црној Гори: земља се замешује топлом водом, девет пута се гази и девет пута се удара („сече”) мотиком, а у земљу дођају плеву, кучину, памучну пређу, понеде козину, говеђу балегу, чекиње. „Сече се” гвожђем, мотком или дрвеним мачевима („меч”). Рад траје целог дана. У околини Охрида земља се носи кући и истог дана замеси врелом водом. Земљи додају чађ, козину, балегу и отпатке од конопље („колчиште”, кртије влакно без поздера). Мешање се врши на овај начин: две или три жене газе, а једна мотиком устура растурену земљу. Кад се заморе, онда нека друга жена узме обло тешко дрво, па сву земљу скупе на гомилу, и онда је „унакрс сече”, тј. оним дрветом удара из све снаге по гомили уздуж и попреко. Кад се она замори, онда опет газе. Хришћанске жене у Дримколу дођају у земљу чекиње, топе земљу врућом водом, газе је и бију. Кад газе, жене се држе за у же. Муслиманске (арбанашке) жене у Дримколу киселе земљу у каџи врућом водом. Земља стоји у каџи седам дана, а за то време вода се мења три пута, увек врућа. Из каџе се земља вади и меће на какву поњаву, обично костретну. Негде додају земљи говеђе балеге или сламе, а негде козине. Затим се земља гази 2—3 сата. У Голом Брду иситњену и очишћену земљу месе код куће. Замесе је врућом водом. Неке жене је покисну у кориту или на земљи и оставе тако неколико дана. Другде приступају гажењу одмах. Додају у земљу сламу, конопљу и козину, па и чађ, све то газе ногама, а онда понова додају кључталу воду и понова газе и преврђу. Тако чине седам пута. После се тесто „плеска”, док се земља добро не умеси. У селу Дренку прелију

9) Ст. Таносић: пом. рад 42—43; — Српски народни обичаји у Вељелијској кази. СЕЗб. XL (1927) 356—357.

10) Кад жене и девојке газе земљу, ту се нађу и младићи који задиркују девојке и бацају им со у земљу да би се ломиле препуље.

иловачу топлом, скоро кључалом, водом па је газе ногама све док се добро не измеша и не постане мека и подесна за прављење препуља. Који немају отпадака од коноцље („кољтишта“) додају земљи плеву. У Галичнику земљу, пошто је просеју кроз решето, прелију увече кључалом водом и покрију мутафом. Сутрадан се гази. Да би им то ишло лакше, завежу у же за какву високу греду и држе се за њега док газе, а гажење траје по цео дан. Кад већ буде готово, онда блату додају козину. Препуљари у Горњем Пологу (села Турчани и Балиндом) узимају $\frac{3}{4}$ првене и $\frac{1}{4}$ беле уме, а у ту смесу иначе не додају ништа. Раније је у Турчанима уми додавана и земља „листик“. Пошто се земља измеша, накваси се добро водом и остави преко ноћи. Ујутру, какав снажнији мушкарац „бијет“ земљу. Кад то буде готово, приступа се „сечењу“ блата помоћу лопате на мање делове.

Жене у Неродимљи на Косову попаре земљу врућом водом и газе је ногама и ударају мотиком, и то у кући. Стављају у земљу кучине и козину; које немају тога међу плеву и сламу, и тако се ради већином. Та земља се гази да блато „кајлеб да бидне тврдо“, да се одваја од руку. У земљу се ставља и по мало песка. У околини Приштине, пошто се земља просеје га решето, после се хладном водом и гази. Кад се тесто већ ужилави, онда се иситни кучина и плева (Цигани препуљари додају само плеву) и после се по блату, па се продужи гажење, док се све добро не измеша. По другом саопштењу с Косова, у земљу се додаје плева, а онда се прелије хладном водом, ако је лето, а тајлом у зиму, па неколико жена газе на смепу. У околини Призрена (Средачка Жупа) земља се замешује врелом водом, а у земљу додају отнатке од коноцље (кучишта) и, ако имају, и какву животињску длаку. Газе девојке и жене уз песму. Земља је умешена добро ако се заљепи за таван, кад се горе баци. Земља се меша мотиком. По Метохији земља се замешује топлом водом а додаје се козина. У Ибарском Колашину у земљу за препуље додају суву коњску балегу, коју претходно иситне.

По селима око Новог Пазара, где још жене праве препуље, очишћена и иситњена земља попрска се врелом водом, помоћу метле, и онда почиње „бијење тијеста с мањем“. Земљи за препуље жене додају $\frac{2}{3}$ песка од распаднутог камена пешчара, сем у глину која се копа у селу Охочу. У селима где нема пешчара, меша се у глину козина, кучина, говеђа длака, плева, у новије време (код православних) свињска длака. Земља се меси рукама.¹¹⁾ Али, у селу Грачанима код Сопоћана у земљу се додају исецкана слама и кучине, па и чађ. По селима око Сјенице земља се најпре удара док се „убије“, а онда се замеси хладном водом. Додаје се говеђа длака. Неке же-

¹¹⁾ П. Ж. Петровић: О нар. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 22.

не мешају и ситне плеве. Калцит се не додаје. Земља је добро умешана кад може од ње да се увеже као прстен око прста.

Припремање земље је и у Црној Гори и Брдима углавном исто, али се још додаје калцит. У Васојевићима земља се најпре истуца, а онда стави на неки цак, вређу или даску, а могу томе да послуже и врата, која се скину с какве коптаре или избе. Земља се онда попари врућом водом, па се гази босим ногама. У току гажења стављају у масу козину и длаке из коњског репа или гриве, спраплену „зврст”¹²⁾ или „сврш” (калцит), а и чађ; у Будимљи више додају чекиње, нарочито оне са шије. Изгажену земљу онда добро туку трнокопом, и то ушичине, и ваљају. То треба да траје више од сата. Углавном је исти поступак и у суседном Бихору: очишћена и осушена земља се добро иситни, па се у њу дода истуцана земља „(песак”) од поломљених препуља, место чега се понекад ставља ситан песак из реке, да би се препуље боље загревање. Затим, у ту смесу се сипа врела вода и све се добро туче будаком и мотиком, а напослетку гази ногама. Док још није све добро умешено, додају се кострет или кучине (једна или више кудеља, према количини земље) или, ако тога нема, плеве, па се све даље туче и меша. После се одвајају од главне смесе комади за сваку препуљу и поново се они туку. Да ли је земља добро припремљена, испитују на овај начин: најправи се од ње као свећа и увије око прста па ако не испуца, онда је земља добра.¹³⁾ И у Пиперима земљу истресу на какву стару крпу од вуне или лана, разастру на равној површини обично на даскама, да би се помоћу крпе земља могла лакше да преврће. Са земљом се меша ситно камење и козја или коњска длака, па се то све замеси млаком водом да буде као каша. Једна, две или три жене месе онда масу ногама, сат до сат и по (колико дуже, толико боље), док не дође као тесто и почне се истезати. У Црници земљу добро очисте, ставе у неки суд, обично у копању, па је полију хладном водом или, што је чешће, врелом водом, да боље „скиша”. Глина остане у води једну ноћ. Сутрадан је „месе” читав сат, најпре мотиком а онда ногама или рукама. Тој земљи се додаје „зврст”, ситно стучен калцит, па се земља и зврст добро измешају мотиком или рукама. Сматра се да ће препуље бити јаче уколико у земљи буде више зврсти и уколико она буде боља. Разликују две врсте зврсти: белу, која је боља, и жуту. Жутом се служе ако не мају беле. Ако зврст, пошто се стуче, није ситна и чиста, просеје се на сито.¹⁴⁾ У Бјелопавлићима у масу се додаје козина а гази се ногама. Сем зврсти, у Ријечкој Нахији додају у земљи

12) Има и глагол „зврствовати“: бити сталан, отпоран, једноставан.

13) *M. Кастратовић*: пом. рад 147—148.

14) *J. Вукмановић*: пом. рад 133.

мљу још и кострет: зврст држи добро тојлоту, а заједно са козјом длаком чини да се препуља не ломи лако.¹⁵⁾

Професионалне препуљарке у околини Никшића прострују на земљу распорену вређу (обично узимају вређу од соли), па на вређу мотиком наносе потребну количину земље, којој дојају „цврс”, претходно маљићем добро иситњену у прах као брашно. Додају колико је потребно: око ½ кг зврсти иде на једну препуљу која пече хлеб од 7 — 8 кг. Да би препуља била још тврђа, додаје се и кострет, а додаје се и плева, да препуље не би пузале. После тога, додаје се потребна количина воде, па се смеша гази ногама све док се не чује пупчење под ногама. Земља с ивице томиле рукама се набадује према средини да би се целокупна количина земље добро и подједнако умесила. У Пиви се препуље праве од иловаче, али се не додаје калцит.

Ужички препуљари најпре водом замесе глину у чабру и оставе да тако стоји 24 сата. У тако „закишљену” глину додају „врсту”, печен и иситњен калцит. Та смеса се гази све док не престане при гажењу да се лепи за ноге.¹⁶⁾

Занимљиво је да и препуљари у Славонији (Ново Село код Пожеге) земљи за покљуке додају плеву а уз то и пљоснате каменчиће да држе тојлоту. Камења има и у славонским покљукама (проф. М. Гаваџи).

5. Моделовање

Како што сам поменуо, притпремање земље је веома напоран посао и за њега је потребна велика физичка снага, те га стога обично обављају у заједници: на много места заједнички рад траје баш само дотле док се од земље и примеса не добије пластична маса, од које треба моделовањем израдити препуље или вршнике. Моделовање је већ лакши посао, али се за њега тражи вештине, и стога се тим баве само искусније жене или девојке. Као што у претходном раду, тако се ни код моделовања не употребљава никакав нарочит алат, све се обавља рукама, донекле уз помоћ ногу: од масе одвајају се појединачни комади, распљескају ногама или рукама и онда им се рука-ма начини обод, па се лепо угладе. Док се то ради, помажу се једино водом. По потреби квасе руке, а кад се препуља или вршник заврши, онда је углачају мокрим рукама. Такав начин израде глинених посуда веома је познат и у Африци.¹⁾ Само изузетно јавља се у балканском препуљарству употреба помоћних средстава која су делимично калузи: дно препуље се израђује на подлози исте величине, али се венац или оквир моделује слободном руком. Тога има само у Србији у преде-

15) A. Јовићевић: шом. рад 130.

16) Ж. Јоксимовић: пом. рад 487—488.

¹⁾ G. Montandon: Traité d'ethnologie culturelle (Paris 1934) 516.

лима око доњег тока Западне Мораве и у западној Македонији. Сасвим друкчије је било у селима око Горњег Милановца, док су тамо жене израђивале препуље.

Груде припремљеног блата стављају, у околини Карнобата и Елхова (Бугарска), на земљу у кући (одељењу с огњиштем), на место које се претходно поспе песком да се блато не би лепило за земљу, и онда моделују препуљу рукама па је угладе водом, кад буде готова.

У околини Пирота одвоје од спремљене масе комад колико треба за једну препуљу, уваљају и распљескају га ногама или рукама, затим изгладе мокрим рукама и направе руб или, како веле жене, „расправљају препње”. Тако исто и у околини Књажевца за све време моделовања умачу руке у воду да би се препуља углачала и посао олакшао. Пошто се маса за једну препуљу распљеска, подиже се с крајева да се направи оквир. Влахиње у Валакоњу (Бољевачки срез) врше моделовање препуља у соби, чији су прозори добро затворени, јер не сме да буде промаје. Моделује се на дасци. Кад се препуљи да облик, углача се мокром руком, па се суши у згради.²⁾ У Звијжу (Нересница) препуља се моделује на земљи, али се то место претходно поспе пепелом. Жена стајно кваси руке водом.³⁾ У Хомољу моделују препуље рукама на равној дасци, која се често полива водом. Да препуље буду глатке и на око лепе, мажу их у току прављења водом и споља и изнутра.⁴⁾ У Пеку и Млави рукама се „извида” (направи) препуља, пошто се претходно песком поспе место на ком ће се то радити. Моделују и мушкарци и жене. Док су израђивање препуље у селу Белом Потоку, у околини Београда, моделоване су рукама на каквој дасци. Само рукама су моделоване препуље и у космајским селима.

У околини Краљева земља се распљеска на дасци или на некој другој равној подлози, готове препуље се глачају прстима и водом. У Топлицама препуље се моделују на дасци, и то само рукама, које се често квасе водом. То раде жене. Тако и по селима око Лесковца: одвојени комад блата за једну препуљу најпре се распљеска ногама па се онда дотерује облик рукама. То обично раде старије жене које су вештије. Око Владичина Хана и Врања уменшена земља се дели на комаде и онда се рукама моделују препуље: кажу да се препуља „завије”. Руке се квасе често водом. У околини Владичина Хана сваком комаду се додаје говеђа балега приликом моделовања. Направљене препуље се премазују водом помоћу наквашене руке. Моделују само жене; ретко је и код Џигава да то раде мушкарци. У Горњој Пчињи и сутрадан ујутру, пошто су пре-

2) *M. Милошевић*: пом. рад 202.

3) *M. Милошевић*: О изради препуља у Нересници. ГЛЕМ XIV 119.

4) *C. M. Милосављевић*: пом. рад 381.

пуље израђене, треба опет да се „руб” (венац) доведе у ред, јер се је преко ноћи савио или искривио због влажности.

У околини Куманова је пепео испод препуље, да се препуља не залепи за подлогу. Кад црепуља буде готова, попрска се водом. На Страпину, девојке „газев”, а жене „завивав” црепуље. У Скопској Црној Гори умешена земља се подели на онолико комада колико од ње може да изиђе црепуља. Затим се кућни под — црепуље праве у кући — поспе пепелом, па се стави маса и понова посипа пепелом. Нека жена поспе и плеве по пепелу. Затим се од блата мотиком пљоштимице направи дно (сл. 26 и 27), а онда се рукама направи „витка” или „венац”, црепуља „се завиткује” (сл. 28 и 29). Да ли је дно црепуље дебело колико треба, испутују на овај начин: у средину свеже црепуље се забоде кажипрест, и добро је, ако прст уђе до средине растојања између првог и другог чланка. После тога, та рупа од прста опет се затисне земљом. Кад црепуља буде готова, накваси се крпа и њом премаже да би јој површина била глатка. У Скопској Црној Гори и моделовање се изводи заједнички: највећија од учесница буде као мајсторица и она моделује, а осталаје јој приносе земљу. Прва црепуља што ће се направити у Кучевишту (Скопска Црна Гора) прави се нешто већа од осталих и она ће бити највећа. У селима по Каршијаку и Блату техника моделовања је углавном иста, али нема таквог заједничког рада као у Скопској Црној Гори: моделовање се врши рукама на земљи или дасци, али се поспе пепелом. У Солиштима земља за појединачне комаде се испљеска и онда рукама се „вије витка” (венац). У Каршијаку уопште комад земље се распљеска мотиком док се заравни, а онда се руком савије оквир са страна. У селу Драчеву моделују црепуље на широкој дасци, која се претходно поспе пепелом, да се земља не би лепила. Од средине лопте земља се развлачи обе мајсторице рукама у ширину и при томе се цела маса окреће у круг. Таквим радом се најзад добије црепуља жељеног облика. (У селу има много грнчара и то скретање је свакако по угледу на рад њих). У Доњем Соњу црепуље моделују на равном земљишту, величину дна црепуље одмере вршником, па рукама завију „витку” (венац). И у овом крају површина црепуље се глача наквашеном руком. У Которији, у селу Цидимирицима, пепелом се поспе место где ће се правити и сушити црепуља. Земља се распљеска, ивица („витка”) се рукама савије, па се црепуља глача („мазни”) водом. У околини Велеса, пошто се подели припремљено блато, свака жена носи кући свој део и сама моделује. Најпре се поспе пепелом место где ће се вршити моделовање, направи дно црепуље, а затим оквир („витка”), висок око 4 — 5 а дебео само око 1 см (дно црепуље је дебело 4 — 5 см). Да би унутрашња страна црепуље била глатка („мазна”), умаче се прст у воду и влажним прстом се постепено глади. У околини Прилена блато газе ногама, али црепуље моделују само ру-

кама. Да црепуље не буду храпаве, гладе их мокром руком. У околини Битоља препуље се моделују руком на поквашеној дасци. Сваку груду блата, одвојену за по једну препуљу, же-не у Буфу (Грчка) понова газе на пепелом посутом земљишту а после тога црепуљу дотерују рукама. Цинцарке у Гопешу моделују на земљаном поду у кући или у дворишту, пошто се то место претходно поспе ситним песком. Кад истање земљу, онда направе руб и препуљу оставе на том месту за један дан. Арбанашке у Дримколу све раде рукама: најпре распљескају једну лопту земље, а онда рукама начине и оквир или венац („kallkanj”). Све се ради руком и у Голом Брду, па се руком која се замаче у топлу воду црепуља и глача. У Галичнику се служе код моделовања само рукама. У Горњем Пологу тесто од земље за препуље поделе у делове и сваки део редом истањају у круг, по ивици га добро истање, па, пошто умоче руку у воду, савију ту тању ивицу и направе препуљи венац. Затим понова умоче руке и добро изгладе начињену препуљу. Уколико преџуља буде тања, утолико се сматра да је боља, јер је то знак да је земља била лепа и да се је дала добро истањити.

У околини Призрена рукама се распљеска потребни комад блата за једну препуљу па се после рукама ивица унаоцоју коло повреће и прави руб. Приликом моделовања руке се умачују суд с водом у којој је растворен повећи комад говеђе бале-ге, а то се чини ради тога да би се лакше добио облик препуље и да, како саме жене кажу, „калаишту” препуљу. На Косову, пошто се припреми земља, принесу се две даске: једна мања и једна већа. На њима праве препуље, мање и веће. У селу Неродимљи, прву препуљу моделује „мајсторица”, жена која је томе највећија од жена у групи. Док она ради, друге гледају, а после и оне моделују. Блато се претходно растањи, премаже хладном водом и одвајају комади колико је потребно, за по једну препуљу. И у току моделовања руке се квасе водом. И професионални препуљари на Косову — у Самодрежи и у Вучитрну — моделују („врте”) препуље рукама.

Жене у селу Бубама (Стари Колапши) моделовале су препуље на дасци, и то само рукама. Најпре се распљеска груда блата у велики круг и онда жена „савија ивице”. У току рада кваси руку. Кад заврши, пробије рупу на средини препуље, као што се чини и на Косову. Готова препуља скине се са даске на којој се прави и ставља на другу даску ради сушења.

У околини Новог Пазара, од спремљене масе одвајају се „колачи”, груде, за по једну препуљу. Сваки колач се стави на засебну камену плочу или на даску. Жене распљескају („разаждено”) те колаче голим рукама и савијају препуље. Руке квасе у обичној води.⁵⁾ Око Сјенице моделовање препуље врше на земљи, коју посну пепелом да маса не би прија-

5) П. Петровић: пом. рад 22.

њала за земљу. Руке се квасе водом и тако се црепуља подмазује. Жена се окреће око црепуље док је не заврши. Једна же на може изјутра тако да начини до двадесет црепуља. Од раније је познато да и у Подибру, као и у васојевићком Хасу и осталој Црној Гори, жене праве црепуље само рукама, без гричарског кола.⁶⁾

У читавим Васојевићима моделовање црепуља се врши на широкој равној дасци, кругу или чему сличном, а ради се само рукама: пошто се комад блата за једну црепуљу растањи на дасци, онда се направе и ивице. Пошто се црепуљи да груб облик, онда се руке умоче у воду и црепуља се лено изглача наквашеним рукама. Тако је и у суседном Бихору.⁷⁾ Око Плава и Гусиња црепуља се моделује на дасци или на старој софри. Претходно се та подлога поспе пепелом да маса не би пријањала за дрво. Црепуља се глади мокрим рукама. На средини црепуље пробије се рупа прстом. У Пиперима поједини комади још се месе и ударају једним глатким предметом, обично камењем, да се боље измесе. То траје око 15 минута. Пошто се добро измеси, стави се на широку даску и рукама све трипљошти и поравни. Из средине се извади један део који се може сјединити с другим комадом или се баца. Док на томе ради, жена кваси руке водом, а затим мокрим рукама глача црепуљу. Сав рад око моделовања једног комада траје око по-ла сата. И у Црмници се моделовање врши на дасци голом руком: пошто се истањи смеса на дасци, начини се округла плоча и подигне „пелијеш” (ивице).⁸⁾ Професионалне црепуљарке у околини Никшића од припремљене смесе одвајају мотиком колико је потребно за по једну црепуљу. Та количина се баца с висине на другу врећу и растањи најпре ногама а онда се моделује црепуља рукама које се стално квасе. Пошто се црепуљи да облик, изради венац, онда се на венцу споља начини жлеб, опет руком односно прстима. У тај жлеб ставиће се жица, која треба да утврди црепуљу. Пошто се начини и тај жлеб, тада се рука умочи последњи пут у воду и црепуља премаже да би била лепша. У околини Колаштина и у Колашинским Пољима црепуље гради жена „наћварка”, жена која у кући меси хлеб. Иначе, и ту се црепуље праве на дасци и моделују се рукама које се квасе. На крају, сва површина осим дна углади се добро рукама. На истој дасци црепуља ће се и сушити.

Негде се употребљава код моделовања црепуље подлога толико велика и округла какво ће бити и дно црепуље. То је дакле, израда црепуља делимично помоћу калуна. Као што сам поменуо, тога има само у крајевима око доњег тока Западне-

6) С. Тројановић: Старинска српска јела и пића. СЕЗБ. II (1896).
9—10.

7) М. Кastrатовић: пом. рад 148.

8) Ј. Вукмановић: пом. рад 133.

Мораве и у западној Македонији. Ни тај поступак није свуда исти. У Левчу и Темнићу препуље моделују на нарочито за то начињеним даскама, које зову „препуљачама”, а које су окружле и на средини пробушене. Узме се с гомиле комад блате па се распљеска на тој дасци, те се направе котур и „пупак” или рупа. Ивице или крајеви од тог распљесканог круга савију се и издигну рукама и тако се направе „усне” од препуље. Тако направљена препуља се намаже блатњавом водом. Кад има спремљеног блате, онда једна жена може да изради на дан по 20 — 30 препуља.⁹⁾ У Расини припремљена маса се издели на главице, од којих се онда на равној дасци, софри или лопару праве препуље.¹⁰⁾ У околини Охрида лопта земље за једну препуљу распљеска се рукама као хлебац, премаже водом и онда подижу венац са стране. То раде на окружлој дасци на којој ће препуља и остати све док се не осуши. Кад се доврши, онда се лепо углача водом. То се ради и сутрадан, и то пре сунца. У селу Дренку (Голо Брдо) комад припремљене земље ставе на лопар („тарун”), руком га распљескају добро, затим савију крајеве.

Некада су и у околини Горњег Милановца, у Западној Србији, жене израђивале препуље. Нажалост, о томе се зна тамо мало. Само у селу Велеречи старац Милован Миловановић (око 70 година) умео је да ми каже (1950) нешто о томе. Он се сећа из свог детињства како је његова баба Џмиљка градила препуље. Жене су правиле, свака за себе, само по две препуље; једну у којој ће се лећи хлеб и другу којом ће се хлеб озго покривати. Ископала би се на површини земље плитка рупа величине какве се желела препуља и на среде те рупе побојрзани клин. Рупа се после песком да блато не пријања за земљу и онда се према тој рупи моделује препуља, која ће на средини бити пушља. За две препуље су прављена два таква калупа. И сам Милован, повративши се 1918 из рата, правио је препуље на тај начин, јер у кући није ништа затекао.

Професионални препуљари у Расини, који граде препуље за продају, раде препуље на „калупу”, окружлој пушљој дасци, и употребљавају неки алат.¹¹⁾ Можда су по угледању на њих и жене у Расини, Левчу и Темнићу почеле да се служе сличним помоћним средствима.

Где је израда препуља постала занатски и мушки рад, усавршено је и моделовање, али су и даље руке главно. Тако, код ужичких препуљаша употребљавају се „коло” и друге справе, али су справе само помоћна средства, а главни посао се обавља рукама. Приликом рада, препуље се такође квасе водом.¹²⁾ Квашење водом је, уосталом, неопходно и у правом

9) Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: пом. рад 151.

10) Ст. Мијатовић: Занати и еснафи у Расини СБЗБ. ХЛП (1928) 183,

11) Пом. рад 183—184.

12) Ж. Јоксимовић: пом. рад 489—493.

гричарском раду. Сељаци у Новом Селу код Славонске Пожеге моделују „препуље“ рукама на калупу.

Уколико се црепуље уопште украшавају, то украшавање у женској керамици изводи се по правилу кад се заврши моделовање те је црепуља још мекана, а шаре се изводе прстом, уколико се не изводе неком бојом.

6. Премазивање

Приликом моделовања неопходно помоћно средство је вода којом се квасе руке и водом се, напослетку, углача и сама препуља. Међутим, понегде се не остаје на томе па се, и у женској керамици, црепуље још премазују нарочитим средствима. Тако, у Млави готова црепуља се премаже ретким блатом, а у Пеку, у селима у околини Неготина (Штубик) и у околини Лесковца црепуља се премазује у води размушћеном балегом да не би пущала. И у Јелашници код Врања премазују црепуље размушћеном (ређе сувом) балегом да не би пущале, а у селу Бунешевцу крај Врања то чине сутрадан пошто се направила препуља, а у Власини у два маха: чим се црепуља доврши и понова сутрадан. У Скопској Црној Гори и у Голом Брду готове црепуље премажу размушћеном говеђом балегом, која треба да им да чврстину. То чине још неколико пута за време док се црепуље суше. У околини Плава и Гусиња довршена црепуља се премаже говеђом или житком овчијом балегом.

У Галичнику припреме „чорбу“ од балеге размушћене у то-плој води и њом се служе већ кад дотерију венац на црепуљи, а после премажу читаву црепуљу.

Док се на Косову (Неродимље) довршена црепуља премазује размушћеном балегом, у околини Призрена (Средачка Жупа) се премазује чаји. И у васојевићком Полимљу готову црепуљу поспу чаји.

Особит је начин у сколини Колашина, где жене, које жеље да им препуље буду зелене, готове препуље премазују сланим водом и карабојом (зелена галица).

Занимљво је да и препуљари у Новом Селу код Слав. Пожеге своје покљуке премазују смесом од чаји, пшенична брашна и воде.

7. Сушење и печење

Пошто јој је дат облик, црепуљи треба још дати и чврстину да би могла да се употреби. То се постиже на два начина, како у ком крају: негде сушењем а негде печењем или су оба начина комбинована, пошто ће најзад и она црепуља која је била остављена да очврсне дуготрајним сушењем ипак да се испече приликом прве употребе. Тако, сушење уствари само претходи печењу. Сушење траје од неколико дана до неколико месеца. Питање је ко и када ће испећи црепуљу. Негде

се сушење и печенje обављају непосредно једно за другим, а негде је печенje одложено и извршиће се приликом прве употребе препуље, те се дешава да осушена препуља стоји и чека, не само месецима него годинама. Где се препуље раде и за продају, има и тога да се продају само осушене а у купчевој кући ће се препуља испећи, кад буде требало да се у њој први пут пеке хлеб. У занатској изради препуља је правило, да се препуље пеку и продају печене.

Ни у начинима сушења, као ни у начинима печенja, нема једнообразности. Код сушења је значајно да у неким крајевима пажљиво избегавају непосредно дејство сунца и промају, а у некима ради обрнуто.

Код тракиских Бугара препуље се суше негде у заклону. Тако у околини Тумурцине (а сада су ту Бугари у Тополовграду) сушене су под кровом и у сенци. У околини Елховац препуље суше остављајући их на земљи, у кући, где су и направљене, али тако да их не дохвати ни сунце ни ветар, да не би пуцале. Сушење траје око 40 дана; то зависи од времена и од температуре. Препуља ће се испећи кад се први пут буде грејала за употребу. Насупрот томе, у Западној Бугарској препуље се суше на сунцу, на суву месту где ће их сунце да пеке и где неће да кисну. Када се просуше, онда их ставе на присојније место.¹⁾

У околини Пирота, кад препуља буде готова, онда је спром (који зову „косом“) обрежу са земље и оставе да се суши у сушници. Сушница је направљена од ретко прикованих дасака или од плетера, да би било ветра, како би се препуље брзо исушиле а да не испуцају. Негле их суше на диму у оџаку. Сушење траје недељу дана. Погом их жене „обжижу“, што чине на следећи начин: наложе на огњишту у кући велику ватру и ставе на њу одозго препуљу, а претходно затворе врати и прозоре на кући да им препуља не би пукла приликом обжижења. Насупрот томе, у околини Књажевца стављају препуље да се суше на сунцу. Влахије у Валакоњу (Бољевачки срез) суше препуље у згради: не смеју се сушити на сунцу или ветру. Кад се добро просуше, наложи се велика ватра на коју се стављају да се испеку као цигла.²⁾ Направљене препуље у околини Неготина (Штубик) оставе да се суше. Кад почну да беле, после 2 — 3 дана, прислоне их уз зид да се даље суше. У Звијду (село Нересница) препуље се оставе у дворишту, где су и прављене, да се суше на сунцу неколико дана. Када се добро исуше, препуљарка их диже и наслана уз кућни зид, где остају још неколико дана. Земља је таква да је довољно то што се препуље просуше на сунцу и оне се и не стављају на велику ватру за печенje и стврђивање.³⁾ У Хо-

1) *Маринов:* Градиво 124, 467.

2) *М. Милошевић:* О изради препуља у Валакоњу... 202.

3) *М. Милошевић:* О изради препуља у Нересници... 118.

мольу направљену („угажену“) црепуљу оставе на оној дасци на којој је прављена да се постепено суши где год у хладовини, па кад се осуши, онда је „пале“ на тихој ватри: наложи се слаба ватра од мокре сламе, преко које се метну три-четири цепанице, а поврх њих се наложи црепуља, тако да издубљена страна буде окренута ватри. Кад се црепуља довољно надими, онда се ватра поступно појачава, док напослетку, не придају толико сувих дрва да црепуља огрезне у пламену. У ложењу ватре треба нарочите вештине, јер ако се одмах прида јака ватра, црепуље попуцају, искриве се и пропадну. Кад се црепуља довољно испекла, претрпају је пепелом и оставе да се ватра поступно сама угаси и да се црепуља поступно охлади.⁴⁾ У Пеку израђене црепуље се суше на сунцу, а кад је рђаво време, и поред ватре. У Млави се суше најпре на сунцу, а после у хладу, да их ветар исуши. У околини Београда црепуље су сушене само на сунцу, а у космајским селима, направљене црепуље су сушене на сунцу по недељу дана, да се „провену“, а онда би их стављала на ватру да се „запеку“. Док су у околини Горњег Милановца (Зап. Србија) жене израђивале црепуље, оне су само сушиле те црепуље, а црепуље би се испекле приликом прве употребе за печенje хлеба.

У Левчу и Темнићу црепуље, пошто се добро осуше на истој дасци на којој су прављене а која се стави где у хладовину, где нема ветра, запрећу у врео пепео, у ватришту, и тако их пеку целу ноћ⁵⁾ Пошто се испеку и изваде из пепела, онда се обришу перупском и свуда намажу белим луком те да би више трајале.⁵⁾ У околини Ранковићева (Краљева) израђене црепуље се суше на диму више отињашта. У Расини израђена црепуља се прво осуши у хладу па се после пеке на супротнија на отињашту или ватришту.⁶⁾ По копаоничким селима црепуље суше на сунцу и пеку на ватри.

У Топлицама и Косаници суше израђене црепуље где у хладу, па таваници у оџаклиji или у соби под штедњаком (шпопретом). За то време, док се не осуше, треба их преврнути неколико пута. Онда се стављају у ватру или поред ватре да се испеку. Печење траје 24 сата. У селу Игриштима то раде овако: спреми се у оџаку добра ватра, па се разгрне и онда ставе црепуље и покрију их жаром и пепелом. У Власини црепуље се суше и по месец дана. Суше их у соби на патосу, који се претходно после просејаним пепелом. Да „се сазри“ црепуља, у околини Лесковца је суше, и то обично у кући. Трајање сушења зависи од годишњег доба. Црепуља ће се испечи пред прво печенje хлеба у њој; запреће се на отињашту да се испече или се „ожеже“ на јакој ватри и онда се у њу ставља хлеб.

4) С. М. Милосављевић: пом. рад 151.

5) Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: пом. рад 151.

6) Ст. Мијатовић: пом. рад (СЕЗОД XLI) 183.

По другом саопштењу, у Добричу осушене препуље се „опале“ пред употребу у врелом пепелу.⁷⁾

Око Владичина Хана начињене препуље се ставе на једну даску и изложе ветру да се просуше, а онда их носе на таван да се досуше. Кад препуља буде већ толико сува да се може употребити, најпре се обжеје па се скине с ватре. Тек трећег дана пошто је обжејена, у препуљу се ставља хлеб да се пеке и отада се препуља употребљава редовно. У Јелашници направљене препуље суше се на ваздуху дотле док се не мотну увртањем одвојити од патоса, а потом се стављају крај ватре, или подалеко, да се суше на тихој ватри, јер би испуцала најкој. Осушене препуље се стави крај огња да се „обжижа“. У Г. Пчињи препуље се суше по 1 — 6 месеца, и то за прво време у соби, да их не дохвати ветар, а после на тавану.

У околини Куманова начињена препуља се суши у кући, подалеко од огњишта или на месту где нема ветра, да не би испуцала. И у Скопској Црној Гори готове препуље оставе се на место на које не продиру ни сунце ни ветар. Обично их суше у соби (сл. 30). Нарочито се пази да место није промајно. Кад се просуше, онда се подигну и усправе уза зид да досуше. Сушење траје до шест недеља. И у осталим деловима Скопске Котлине (Каршијак, Блато, Которија) правило је да се препуље суше у хладу, обично у неком мрачном одељењу куће. У Драчеву се препуља не диже с места на ком је направљена све док се добро не стегне, а онда се носи на таван на ком мора да се суши најмање месец дана. Суше се у хладовини и на месту које је добро заклоњено од ветра. У селу Горњем Лисичју сушење траје 10 — 15 дана. Кад се осуши, препуља се стави на ватру да се опече и потом је готова за печење хлеба. Сматра се да ће препуље бити утолико боље уколико сушење буде дуже трајало. Међутим, арбанашке жеље утолико сушење буде дуже трајало. На Овчем Польу (уствари у Которији), препуље се суше на сунцу и неку на домаћем огњишту: ставе се три повелика камена, па се по клопе препуљом. Испод ње се наложи ватра. Кад се препуља усиса до белог, онда је печена.⁸⁾ У околини Велеса препуље, пошто се направе, остављају се да се осуше, и то на оном истом месту на ком су и прављене, јер ако се подигну пошто се направе, могу лако да се изломе. Како приликом сушења препуљама сметају сунце и ветар, од којих пуцају, и како се не могу да премештају одмах пошто буду направљене, праве их обично у „кући“ (одељењу куће с огњиштем), где се стално ложи ватра, помоћу које се постепено суше. Трајање сушења зависи од тога колико се у кући ложи; ако се више ложи,

7) П. Ж. Петровић: О нар. керамици у Ист. Србији. ПИЕМ VI 37.

8) П. Ж. Петровић: пом. рад 41.

препуље се брже суше, али сушење ни у ком случају не може да буде краће од две до три недеље. Осушене препуље се поређају поред зида и узимају кад устреба. У околини Радовишта препуље се само суше. А у Малешу их суше на трави. Кад се осуше, одвајају их од тла помоћу канапа. У околини Струмице препуље се суше у хладу најмање месец дана: виђао сам препуље начињене пре четири године а још неупотребљене. И у околини Ђевђелије препуље се такође суше у хладу. У околини Прилена направљене препуље носе да се суше на месту које претходно поспу пепелом или плевом, а где није јако сунце. У околини Битоља (село Агаларци) препуље се суше у хлебној пећи при слабој ватри. Цинцарке у Голешу оставе направљене препуље да отстоје један дан, а онда их пренесу где у хладовину да се суше или се ставе на греде изнад димњака у кући. У Буфу (Грчка) готове препуље суше у хладу по две недеље. У Поречу се суше дуже времена на тавану, па „се објегуват” пред употребу. Кад их греју (пеку) пред прву употребу, озго ставе машу на препуљу да не би пукла. У околини Охрида препуље суше на тавану у кући, јер је ту хлад, па неће да пуцају. Није тачно одређено трајање сушења, али је боље што се дуже суше. Арбанашке у Дримколу суше препуље у хладу по месец дана, а пред употребу их ставе на жар да се испеку. Хришћанке у Голом Брду оставе направљену препуљу на заклоњено место да се суши. Сунце ће сме да је огреје да не би пукла. Кад се препуља добро осуши, за што је потребно око месец дана, ставе је на огњиште где наложе ватру или је напуне врућим пепелом и оставе тако неколико дана те се тако поред ватре и у пепелу осуши потпуно, па је онда добра за употребу. Најбоље ће се испечи помоћу ватре од кукурузних клиповава који се ложе озго, по пепелу. Ако нема тих клиповава, онда се прави умерена ватра од дрва. Или препуљу пеку тако, да је ставе на два садака а оздо подметну ватру. То печење траје 2 — 3 дана. У Галичнику остављају направљене препуље на месту где су прављене за неколико дана, обично за недељу, да се просуше, па их затим стављају више огњишта (на поређање даске) и ту се поред орака суше на тојлоти од ватре по месец дана.

Професионални препуљари у Горњем Пологу (села Балиндол и Турчане) израђене препуље оставе на месту израде најмање за један дан. Чим се мало потсуше, препуље се дижу и стружу нарочитом гвозденом струшком (полукружно сечиво са две дршке). После тога, препуље се понова суше, али не на јаком сунцу нити на ветру, јер би испуштале. Када се добро осуши, свака препуља се полије водом и трља крпом да би се исправиле неравнине. На тај начин препуља постаје „мазна” и „лична”. Најзад долази печење. Свака препуљарска кућа има своју пећ, „фурну”, која може да прими 100 — 200 препуља. Испод наређаних препуља наложи се слабија ватра од грања или од кукурузне шаше, која гори 2 — 3 сата. Када се

ватра угаси, пећ се потпуно затвори. Када се пећ потпуно охлади, ваде се препуље које су готове за продају.

У околини Призрена готове препуље ставе на таван или у собу да се суше. Да се добро осуше, потребно је 15 — 20 дана. Арбанашке у Журу и околним селима не пеку нарочито препуље: осушена препуља ће се испећи кад се приликом прве употребе стави на ватру. По Метохији, где иначе ретко же-не праве препуље, препуље се суше у хладу неколико дана, а онда их пеку у жару. На Косову, у Неродимљи, препуље су-ше најпре за недељу дана на месту на ком су прављене, тј. обично у соби, а после их суше изнад ватре. Пеку их, затрпавши их у жар на отњишту. У Ибарском Колашину (село Угљари), препуље суше најпре 1 — 3 дана напољу у хладо-вини али покривене лишћем или крпама. Затим се „окроји” (обреже) оно што је прионуло за земљу и поправи рупа. Тако осушене се продају. Домаћице их пред употребу испеку на тај начин што их држе у жару до шест сата. Најбоље је да се сува препуља испече у пећи са ћерамидама. У селу Бубама, где се препуље такође израђују за продају, израђена препуља се скреће са даске на којој је прављена на другу даску и држи у сенци у згради 10 — 15 дана. После се меће у ватру: разгрне се млак пепео, па се препуља загрне тим пепелом и тако остави цео дан.

По селима око Новог Пазара готова препуља се остави да се суши на сунцу. Полусува препуља се лако скида са пло-че или даске и носи се на суво место да се суши и даље. По-што се осуше и добију сиву или зеленкасто-сиву боју, препуље се стављају на черен (лесу) изнад ватре да се досуше. То сушење на черену траје 2 — 3 месеца. Пред употребу, препуља се „обжеље” (опали) на пламену да попрни, а неке жене их пеку у врућем пепелу на домаћем отњишту. Препуље се не испеку потпуно него остану полупечене.⁹⁾ У селу Знуши суше препуље на ледини недељу дана па их онда пеку, а у Грачанима, пошто оквир препуље увежу калапом од тежине, да се не „развије”, препуљу дигну на таван да се суши. То сушење може да траје и по годину дана. Кад се осуши препуља, калап ће спasti. Ако устреба, препуља се „припече”. И око Сјенице дижу се препуље да се суше на тавану преко целог лета. Кад се препуља осуши, сама се одваја од даске на којој је била.

У Васојевићима, начињене препуље пренесу на черен, таван или неко друго место, заклоњено од сунца, да се суше за 4 — 5 дана. Да ли је препуља доволно сува, познаје се по звуку кад се купнє гвозденим предметом. Осушене препуље се пеку у ватри на отњишту: запрећу се у врућ пепео а озго ложи ватра за неколико дана. Печење траје 24 сата. Сушење и печење препуља у Бихору пролази кроз исте фазе, али је по-

9) П. Ж. Петровић: О нар. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 22.

ступак нешто друкчији. Израђене препуље се поређају по даскама, које су посугте пепелом, па се оставе да се суше у хладу: у празној соби или на тавану где има дима. Посипају се и са чађу да би биле тврђе. Тако се суше по месец до два, а некада и по годину. Осушене препуље се пеку на огњишту: једна или две се запретају у врућ пепео преко кога се сипа жеравица, и тако остану једну ноћ. Кад се ваде изјутра, удара се по њима чврстим предметом. Ако се чује јасан и тапак звук, знак је да су печене. Тако печене препуље могу да трају по неколико година.¹⁰⁾ А у околини Гусиња пеку препуље одмах пошто их доврше. Препуља се „жика“ на тај начин да се стави на огњиште у супрет па се затрипа врућом супрашицом и онда на њој наложи ватра. А у Кучима, пошто се препуља суши на дасци на сунцу за недељу дана, онда се суше на огњишту: напуни се талом од кукуруза, која се упали и тако се препуља „ужига“. У Шиперима, кад се препуља доврши, остави се на истој дасци на којој је прављена на неко склонито место да се суши. Ту остане 3 — 4, па и 5 месеци: уколико дуже, утолико боље. Могу се препуље употребити и после двадесет дана сушења, али такве мање трају. Ако се тада употребе, међу се прво на огњу на ком стоје по пола сата с обе стране, док доволно отврдну. У Црмници препуља остаје у кући где је и прављена на дасци да се суши 15 до 20 дана, што зависи од времена. Кад је сувише влажно време, посипају по њима жеравицу да би се пре осушиле. После се препуља пеке на тихој ватри од кукурузних клипова. Ако не испуца, „ужикана“ је и у њој се може пећи хлеб или другоме да се прода.¹¹⁾ У Ријечкој Нахији, пошто се направљена препуља стврдне после неког времена, онда се пеке у ватри.¹²⁾ У околини Колашина суше препуље на даскама где год у хладовини, у соби или поред куће, у каквом заклону. Пеку их на јакој ватри: најпре се добро угреје плоча на огњишту, на њу се стави препуља, па се напуни жаром и још се озго наложи ватра. Препуља која не испуца може да служи годинама. Пеке се дugo и полако, и по цео дан. Кад се испеку, уклоне се да се полако охладе.

Професионалне препуљарке у околини Никшића износе израђену препуљу на лопару на сунце да се суши док не побели. Кад побели, препуља се диже с лопара и ставља на зид или дрво да се још просуши. Ако се деси да осушена (непечена) препуља мало испрска, узме се мокра крпа и превлачи по препуљи да се више не познају пукотине и поспе се мало стуцдане зврсти. Кад се препуља осуши, ако није била на равном лопару, састручже јој се дно секиром да препуља буде оздано равна и лепша. Осушена, тврда препуља ставља се на ватру да се „жига“: наложи се ватра, ставе дугачка дрва и по

10) *M. Кастратовић*: на оз. месту.

11) *J. Вукмановић*: пом. рад 134.

12) *A. Јосићевић*: на оз. месту.

њима препуља, која буде на јакој ватри 15 — 30 минута. Печена препуља је спремна за продају. Црепуље у Пиви најпре се суше у хладу 10 — 15 дана, затим на сунцу, па се онда пеку.

Ужички препуљаши такође најпре суше а онда пеку своје препуље, а тако раде и они у Славонији код Пожеге са својим покљукама: најпре сложе грање за ватру, онда покљуке, па озго опет грање и тада запале ватру.

В. ПРЖНИЦЕ

Поред препуља, које су и данас веома у употреби, некада је у Васојевићима било и *пржница*. Према обавештењима што сам их прикупио непосредно од старијих људи у том крају, пржнице су биле судови по облику слични препуљама, али знатно већи: пречник им је био око 1 — 1,2 м. Разликовале су се од препуља још по томе што нису биле пробушене на средини и што су на једном месту на оквиру имале засечен као олучић, ради лакшег испражњивања. Како је и са препуљама тешко радити, још је теже било са пржницама због њихових димензија и тежине: дно им је било дебело по два „унчка” (пальца), па се већ по томе може добити претстава о њиховој гломазности и тежини. Стога су оне постављане на нарочиту подлогу која се озиђивала као што се чини и за ракијски казан. Иначе, жене су правиле пржнице од гњиле, као и препуље. Направљене пржнице би се сушиле па би их онда пекли („ужикали”) да се „угвозде”.

Њихова употреба је била изазвана специјалним потребама ових брђана. У оскудици бољег жита, код њих се је јео и овас. Почекли би га трошити од пола зиме, нарочито у гладним годинама. Пре него што се однесе у млин, требало га је пржити да би спала ос. Од тог брашна правили су у гладним годинама „пргу” (качамак) и кисели хлеб. У невољи, пржио би се још незрео, зелен овас, па и зелен јечам, пошто се незрело сирово зрно не може млети. Овас се загрева у пржници постепено, док се ос не спржи, и стално се меша дрвеним палицама, „пржацима”. Кад зрна пожуте, ватра се уклони, а овас остане у пржници да се охлади или се одмах излучи да би се могла пржити друга количина.

Пржнице у Васојевићима помиње и С. Тројановић, али му је опис непотпун. Према ономе што он износи, изгледа да је пржница било и у Горњој Крајини, где су у време писања Тројановићеве расправе пржницом називали четвероугаони плитак суд од гвожђа, а негде од земље, обично са четири ручке за држање.¹⁾

1) С. Тројановић: пом. рад 23—24.

Данас више нема пржница у Вакојевићима, и ја писам имао прилике да их видим. У селима око Андријевице нестало их је око 1880 — 1900, и само их се још старији људи сећају, али су се, како сам обавештен, најдуже одржавале у Шекулару, који је најнероднији крај Вакојевића. Њихово несталајање је у вези и последица измене начина исхране: у то раније време још се је ретко сејао кукуруз, а откако је уведена његова култура и кукурузни хлеб постао главном храном, преостала је потреба да се прже овас и недозрело друго жито, па је тако нестало и пржница, тог занимљивог производа женске керамике у Брдима, иако су пржнице употребљаване јоп неко време и за пржење зрелих зrna кукуруза (кокиџе).

Сва моја настојања да сазнам да ли је било таквих пржница још где сем у Вакојевићима остала су безуспешна. Верујем да их је било и у суседним брђанским племенима (Кучима, Пиперима и др.), где владају исте прилике као и у Вакојевићима. Утолико пре што је и другде било употребе недозрела жита, а место пржница употребљавање препуље да се у њима пржи жито. Тако сам сазнао да у Старом Колашину (у селу Бубама) и сада суше у препуљама зелен јечам и овас, кад им рано нестане жита: суше га у препуљи под врелим сачем, али га не пеку. Претходно се угреје препуља, у њу стави зелено жито, па озго покрије врућим сачем, промеша се неколико пута и опет поклопи сачем. На тај начин жито се ссушки да може да се меље.

Било је у Г. Лици глинених „пржуља“ за пржење зrna, али су оне правоугаоног облика. Ослањале су се на четири камена.²⁾ Вероватно су биле занатска израђевина, као и остале посуде од земље у тој области.

Г. ВРШНИК

Вршник од земље или гвожђа у употреби је и данас свуда на Балканском полуострву и суседним земљама где се једа пеку на огњишту. Негде му је употреба ширя негде ограничења. Вршници не само да су заједнички елемент балканске културе него су уједно и старобалкански културни елемент, што сведоче археолошки налази, а као даљи доказ може послужити и примитивна техника израде, одржана до данас у средишњем и источном делу полуострва.

Вршник има облик калоте која је толико широка и толико висока да може покрити препуљу или тепсију на отњишту. На врху има дршку.

Земљане вршнике употребљавали су већ неолитски становници Бутмира код Сарајева¹⁾, па и становници преисторијског

²⁾ K. Moszyński: *Kultura ludowa Słowian I* (Kraków 1929) 251.

¹⁾ Ђ. Трушелка: Културне прилике Босне и Херцеговине у доба преисторијског. ГЗМ 1914 67.

ских сојеница у Рипчу, насељу које је постало у бронзано а трајало кроз гвоздено доба.²⁾ Утврђено је да и савремени сојеничари у Доњој Долини употребљавају „покљуке“ исте као што су и преисториске.³⁾

Узимајући у обзир материјал од ког се праве, данас се употребљавају на Балканском Полуострву две врсте вршника или сачева: од гвожђа и од земље.

Гвоздени вршник данас се зове најчешће турском речи „сач“: тако га зову у Босни и Херцеговини, Црној Гори, Србији и Македонији. Срби у Банату га зову „вршњак“, а Румуни „дест“. Турци, Арбанаси и Цигани зову га „сач“. У Средњој Босни је веома рапирен и назив „пека“ за гвоздени и земљани вршник, а на северу (околина Теслића) „покљука“ је вршник од земље, а гвоздени се зове „сач“.⁴⁾ Занимљиво је да су баш у северозападним јужнословенским крајевима веома у обичају земљани вршници занатске израде који се зову различито: пеква, покљука, пријепља, чрипља, покривача код Хрвата⁵⁾ па и вршник (у Славонији)^{5a)}, покљука, вршник или сач код Срба. Земљани вршник женске израде зове се код Македонаца вршник, а вршник, вршњак или черепене код Бугара.

Значајно је да нису само земљани вршници — с пезнатим изузетком — очували исти облик какав су имали и у преисториским временима, него је, као што је то већ раније истакнуто, и гвоздени вршник тог истог облика.⁶⁾ Гвоздени вршници су данас у употреби у свим балканским земљама, у неким крајевима (као на пример по Средњој Босни) само или готово само такви, а у другима упоредо са земљаним⁷⁾, што зависи од економског стања поједињих кућа, јер су гвоздени сразмерно много скупљи. Овде одмах да напоменем да су гвоздени вршници по облику свуда исти, јер су углавном исте провенијенције: њих су раније највише израђивали у самоковима у рударским местима Средње Босне и одатле разносили

2) *B. Radimski:* Прехисторичка сојеница код Рипча близу Бишћа, ГЭМ 1895 488.

3) *V. Ćurčić:* Rezente Pfahlbauten von D. Dolina (Wien 1913) 45.

4) Поред ове две врсте, има вршника (сачева) и од камена: у селу Рајићима, а у селима око њих ређе (Власенички срез, Босна), дубу их од неке мекане врсте камена, који секу сечкама или скирама. Таквим сачем, пошто се претходно угреје, покрива се хлеб и под њим пеће.

5) *M. Gavazzi:* Културна анализа етнографије Хрвата. Народна старина VII 117—118; — Из материјалне културе Нар. старина I 330.

5a) *J. Lovrećić:* Otok (u Slavoniji). ZbNŽO II (1897) 120.

6) *A. Haberlandt:* на озн. месту.

7) Француски дипломат Фуркад Старији у свом опису пута из 1813 пише како се у Босни пеће хлеб под пеком од гвожђа или од печене земље. Споменик С. К. А. XXXI 141.

по читавом Балкану, па и изван њега. У новије време, по угледу на те вршнике, израђују се гвоздени вршници индустриски, али у истом облику, а у најновије време се праве и од лима. Типолошки карактер вршника, дакле, није се изменио ни када су почели да их праве од гвожђа, али док ови гвоздени вршници с једне стране потискују употребу земљаних, с друге стране подизање хлебних пећи и увођење штедњака, у неким крајевима опште већ једно или друго, истискују из употребе уопште вршнике, који су и послужили као образац и основа за развитак хлебних пећи.

Израда гвоздених вршника је посао занатлија и индустрије и предмет разгранате трговине. Са земљаним вршницама стоји друкчије, али не свуда једнако.

Иако различите величине (за печење већих и мањих хлебова), ипак сви ти вршници „имају облик знатно удубена конкавна поклоњца, а стијене су им већ према величини дебеле отприлике 0,5—3 центиметра.”⁸⁾

Под вршником се пеће хлеб на два начина: или се хлеб једноставно стави на отчиште па се озго поклони загрејаним вршником или се хлеб претходно стави у тепсију или препуљу, као и сва друга јела која ће се пећи, па опет покрије угрејаним вршником. Да би се топлота боље одржала, на вршник се нагрне озго још жеравите и врућа пепела. Да би се пећео и жеравица држали на њој, „пеква” у Лици има рельефне кругове, које у Лици зову „обруччи”.⁹⁾ У Босни сам често виђао да се употребљавају баш прави обруччи: гвоздени обруч с бурета или чега другог постави се на вршник и он држи пећео и жеравицу да не склизну. Вршник с рельефним обручима или с посебним обручима нарочито је потребан кад се пеће нешто у тепсији која је постављена на саџак. Говорећи о употреби препуља изнео сам подробније како се употребљава и вршник (стр. 28 и д.).

Проф. Гаваџи сматра да су „пекве” и ужичке „препуље” исто и, на основи тога, говори о разликама у облику вршника.¹⁰⁾ Иако су сличне, ипак није било оправдано узимати их као једно, јер су ужичке препуље сасвим други производ: у препуљу се ставља тесто, а вршником се покрива. Према томе, разлике у типовима вршника су стварно мање и своде се на ово: у личких вршника, као што је показао проф. Гаваџи, по правилу су два уха са стране и имају „обручче” (у другим крајевима је једно ухо на врху, а на вршник се стављају метални обруччи) и имају одушку за ваздух они под којима се пеће хлеб поклонђен.¹¹⁾ Лички вршници су заиста неки изузетак: свугде где сам имао прилике да их видим, вршници,

8) *M. Гаваџи:* пом. рад 330.

9) На ози. месту.

10) Пом. рад 333.

11) На ози. месту.

како они од земље тако и они од гвожђа, имали су само по једну дршку, а никако и какву шупљину као одушку за ваздух (Босна, Херцеговина, Црна Гора, Србија, Македонија).

Иначе, те вршнике у западним и северозападним крајевима израђују сеоски лончари, редовно уз остале лончарске производе, и глину мешају са самлевеним лончарским каменом (каштиром?), па их после поцрне, када се испеку.¹²⁾ Међутим, у Средњој Босни сам виђао земљане вршнике, гравчарски рад, који су били од једноставно печене земље, небојадисани. Употреба, а по томе и производња, вршника или пекара све је ређа што се иде даље према западу и северу и у Словеначкој је већ нема, док у правцу на југ и исток све више претеже, упоредо са снижавањем степена цивилизације, али ишчезавају и тамо где је замах европске цивилизације међу сељаштвом јачи.¹³⁾

Док је било створених огњишта, и у Војводини је било земљаних вршника занатске израде. Један такав чува се у Градском музеју у Сомбору (инв. бр. 85) и уписан је под маџарским именом „сегериула”, па је неки други Маџар додао вероватно и народни (шокачки) назив „вршник”.

Идући са запада и северозапада на исток и југоисток, не само да се иде у крајеве у којима је боље очувана употреба вршника (али то нису увек примитивни земљани, већ — као што сам показао — има пространих области са гвозденим вршницама), долази се до средишњих и источних балканских предела у којима је делимично до данас очувана и веома примитивна израда земљаних вршника, које не израђују занатлије, него их праве још увек жене, истовремено и у истој технички као и препуље, или се бар зна да је таквог рада било доскора.

Тако су у Расини, у Србији, у старо време поред препуља и од исте земље прављени и „сачеви” или „вршњаци”, који су били дубљи од препуља и више испуцани. Прављени су и печени у свему онако као и препуље. Сад су замењени тучаним или лименим сачевима.¹⁴⁾

У Западној Бугарској био је некада у употреби земљани „връшнякътъ“ (вршњак) или „чиренникъ“, а сада од гвожђа. Када је био од земље, прављен је истовремено са препуљама.¹⁵⁾ Код трајијских Бугара дуже су се одржали прављење и употреба земљаних вршника. Код аутохтоних Бугара у Тополовграду (ранице Каваклија) и околини жене праве од земље „вршнике“. Праве их само на дан св. Јеремије, када праве и препуље. Бугари који су пресељени из околине Дедеагача и данас живе у Тополовграду, зову земљани вршник

12) Пом. рад 332.

13) Пом. рад 333.

14) Ст. Мијатовић: пом. рад 185.

15) Маринов: Градиво 47—48.

„чарепене“ (тако зову и гвоздени), а од Бугара из околине Једрена сазнао сам да су мајке и бабе садашњих старица (1936) правиле вршнике од земље.

У околини Скопља, међутим, у неким селима жене су и у времену око 1930 године израђивале земљане вршнике, и то поглавито у селима Каршијака, где је заиста и културни на- предак, у поређењу с другим деловима котлине, био најслабији. Највише су се израђивали у Говрљеву. Вршници што су се правили у том селу сразмерно су плитки и имају на врху дршку („рачку“). Као украс имали су концентричне кругове око дршке, извучене прстом док је вршник још био мекан. Још су се израђивали и у селима Св. Петки и Ракотинцима, а вероватно и у још којем ближем селу. У Сопиштима, селу које је већ веома близу Скопља, вршници су се и тада израђивали ретко: замењују их гвоздени. Некада је земљаних вршника у том делу Скопске Котлине, у Каршијаку, изгледа, било у свим селима, како православним тако и муслиманским (торбешким). У Пагаруши их је било, код православних и код муслимана, до око 1890 год., а тако исто и код Торбеша у Цветову. У великом селу Драчеву средовечни људи већ не знају ни како изгледају земљани вршници, па мани нису веровали да тога има у њиховој непосредној близини. Међутим, таквих вршника било је и у самом Драчеву: један старап (дедо Анче) од 87 година казивао ми је, 1935, да их је био добро упамтио. Земљане вршнике сам виђао 1929 у селима Ракотинцима и Говрљеву, али их тада нисам сличао ни пртао, оставивши то за другу прилику. Тек 1950 стишао сам понова у Говрљево и Горње Соње, и то само ради тога, али више у тим селима уопште нема таквих вршника. Сазнао сам само толико да су вршнике правиле жене у исто време када и препуље и на исти начин. Пошто би жена само рукама моделовала вршник, онда би углавила на њега и земљану дршку. Готов и осушен вршник је печен на стално једнакој а не многојјакој ватри.

Прављење вршника као женски рад одржавало се је делимично и на супротном делу оквира Скопске Котлине, у Скопској Црној Гори. У селу Љубанцима још 1937 жене су правиле вршнике, али нешто мање, које су употребљавале само кад што пеку у тави, јер би за изнад препуље требао велик вршник, а то им је било тешко направити. Такви вршници су прављени, раније, и у селима Глуову и Кучевишту. Иначе, праве их као и препуље. По обавештењима од жена из Глуова и Кучевишта (1950), код израде вршника служиле су се само рукама. Глачале су га водом. Једном руком жена придржава вршник споља, а другом га моделује. На једном вршнику радије су истовремено по две жене. Кад се заврши, остави се да се сунпи окренут шупљином надоле. Кад се мало засушки, онда му се стави дршка: залепи се озго уваљан комад земље. Вршник се суши даље усправљен уза зид. И вршник

се је пекао на огњу као и препуља, приликом прве употребе. У селу Мирковцима правиле су и вршнике обичне величине и мање „вршнички“¹⁶⁾. У том селу под вршником су се пекле „таве“ (разна јела с месом, ћувеч) у грнчарским тавама, а за печење хлеба у препуљама употребљавају се гвоздени односно лимени вршници. Кад сам био у том селу, 1937, имао сам прилике да видим како се праве препуље, али тада у кућама у које сам улазио нису прављени вршници.

Вршници од земље су у употреби и у околини Прилепа: има их куповних, које праве занатлије, а и таквих које праве жене. Било је земљаних вршника и у Поречу, али се о њима зна само по казивању старијих, а деца праве од земље мале препуље и вршнике за игру. На Косову има тога да жене праве деци „сач“ од исте земље од које праве и препуље. Деца у Неродимљи праве такве „сачеве“ за игру и сада. У Средачкој Жупи се зна само толико да су некада жене правиле и употребљавале вршнике од земље.

Распитивао сам и по другим крајевима Македоније, Косова и Црне Горе где сам долазио, али нисам више нигде могао да сазнам ви да се памти што о вршницима као женским производима. Земљани вршници су у употреби и код Румуна¹⁶⁾, али се не вели ко их прави.

Према изложеном, женска израда вршника је у наглом опадању. Колико сам могао да утврдим, данас је има или је доскора било само у још неким селима Скопске Котлине, па се и ту нагло губи, али је до пре неколико деценија било у Расини (Србија) и у Западној Бугарској, па вероватно и у крајевима између поменутих области.

Данашњи вршници из женске керамике немају никаквих украса, као што нису орнаментовани ни вршници из Бутмира и Рипча, а као што је показао проф. Гаваџи, врло је оскудна орнаментика и на пеквама које граде грнчари у западним и северозападним крајевима, где сву орнаментику претставља таласаста линија (која се сматра карактеристичним словенским елементом), која је или споља урезана грнчарским дрвеним ножем или изведена као „обруч“. Сем тога на понекој се нађе и посебан који знак лончара или по више удуబљења од прста, која су „јамачно празновјерна значења и сврхе...“¹⁷⁾

Д. ПИТУЛИЧАРКА

Западна Македонија је област у којој се и данас на огњишту употребљава *питуличарка*, потпуно раван круг од земље, плоча, пречника око 30 — 60 см а дебљине око 2,5 см. По-

¹⁶⁾ M., Haberlandt: Die indogermanischen Völker des Erdteils. G. Busschan: Illustrierte Völkerkunde II/2 (Stuttgart) 123.

¹⁷⁾ M. Гаваџи: на озн. месту.

зната је код Македонаца у оба дела Западне Македоније, као у југословенском тако и у грчком. Сем у Македонији, такав исти предмет познат је и Бугарима који су живели под Странцом у Тракији (село Јала, околина Визе). Њихова „пума” (турски „сач”) је округла земљана плоча сразмерно тања од црепуље. Ставља се на сафак и онда на њој пеку „пите”.¹⁾ Иначе, такав предмет нешто друкчијег облика употребљава се спорадично код разних народа у Тракији: Бугара, Грка, Турака и код некадашњих Срба на Галиполском Полуострву.

У Пологу „петулице“ или „питулице“ су јело што се справља од кора од теста које се пеку на тим плочама: плоча се добро угреје на ватри на огњишту, па се на плочу излива ретко (житко) тесто од испенична брашна, као каша, које се на плочи растањи дрвеном оклагијом („сукалжком“) и пеке. Испечене коре се мажу маслом и слажу једна по другој.

„Питуличарке“ или „петуличарке“, како се зову у Пологу („питуличарница“) око Крушића, „питуличарник“ у околини Прилепа и у Поречу, „питуларник“ код Македонаца око Лерина у Грчкој), праве обично жене од исте земље од које праве и црепуље и у исто време када и црепуље. Праве их само за домаћу употребу. У Поречу има питуличарника од обичних камених плоча.

Као што се је десило и код других важнијих производа женске керамике (црепуља, вршник), тако је било и с питуличаркама: негде и њих израђују мушкарци занатлије. Тако, у околини Прилепа (Слепче) њих праве ћерамиције, а у селима Валиндолу и Турчанима су их правили професионални црепуљари. Њихове петуличарке су дебеле 2 — 3 см а пречник им је 40 — 50 см.

Предмет је познат и у јужној подгорини Беласице, у Македонији, где пастири пеку хлеб на тај начин да преко црепуље, уграђене у огњиште, ставе танку плочу израђену од



Сл. 31. — Пресек „сача“ од земље за пећење кора. Тополовград, Бугарска.
Fig. 31. — Profile of an earthen disk with a brim for baking pie-crusts,
Topolovgrad (Bulgaria).

иловаче, у виду круга, по величини тачно толику колика је и црепуља. Преко те плоче се меће жар.²⁾ Не вели се ништа с изради тих плоча.

Код Бугара у бугарској Тракији, као и код тракиског Турака, употребљава се „сач“, који је по облику на средини из-

1) Ст. Младенов, Хр. Кодов и Хр. Вакарелски: пом. дело 104—105.

2) Ст. Тановић: Огњишта и диминици... Гласник Скопског научног друштва XXI 125.

међу македонске питауличарке и препуље, јер са стране има сасвим низак обод (сл. 31). Ти сачеви су различитог пречника (виђао сам их са пречником од око 40 см), високи до 4 см. од чега отпада на дебљину дна око 2 см. У околини Карнобата употребљава се и назив „подница” за тај предмет.

Само у околини Карнобата (село Кас'мчово и др.) и Елхова жене праве те сачеве и данас (1936) од исте земље од које и препуље и у исто време. Али, и у тим местима купују их и готове. Данас су главни производици тих сачева или „сачки” Турци у месту Крцали (у Турској, 17 км од Ђумуртине на граници), који их на магаради разносе по читавој југоисточној Бугарској и продају непосредно сељацима или претпредавцима. Грнчари у Карнобату препрдавали су те сачеве од Турака из Крцалије по 30 лева 1936 год. Иначе, Турци у Крцали (Егри-Дере) праве те сачеве или сачке потпуно у техници женске керамике: земљу газе ногама, у земљу додају козину, а сачке моделују рукама и гладе их водом.

И у Бугарској се на том сачу пеке кашица од брашна и воде, коју тамо зову „лангиди” или „катмии”. Сач се претходно намаже жуманџетом, и тада коре буду шупљикаве. Нема сумње да је то исто што и „пенурки”, које се пеку и мажу медом у Ахр-челебијском крају на 1 марта и разносе се суседима: пеку се у судовима који се зову „пикли”, које Д. Маринов изједначује са препуљама³⁾. Биће то описане сачке. Узгряд да поменем да се у околини Елхова (село Маламирово) коре за баницу пеку на гвозденом а катмије на земљаном „сачу”, који се купује од Турака.

Има и тога да се „сач” прави од камена, онако исто као што се је понекде прешло и на израду препуља од камена. Такве плоче имали су Турци у брдским селима око Кукуша (грчка Македонија). Правили су их од „малте”, врсте камена који се цепа у плоче а не пуца. На њима су пекли „акатмии”. Тако исто и Срби који су некада живели у Бајрамичу на Галиполју пекли су тиганице („дибле”) на Младенце, хлеб и др. на „сач”-у. Тај сач је био равна плоча од камена који не пуца. Стави се на саџак на огњишту и, кад се добро угреје, намаже се прним луком који се замочи у пекmez. Тиме се плоча подмаже и уједно се тиме испуне неравнице на њој. Од тих Срба сам слушао да су и Турци из села око Бајрамича (Јусускеј и др.) имали плитке сачеве као и у Бугарској. Али нијам сигурно утврдио да ли су били од земље или камена.

Налажене су у преисторијским насељима плоче од пепчића или шкриљца, на којима су се пекла теста, а у новом веку су употребљаване камене плоче за печење погаче у Швајцарској, Седмоградској, Влашкој, западним Карпатима и Грчкој и за спремање једне врсте колача у Енглеској. У Скандинавији су биле редовно у употреби у 16 веку. Сељаци у Пе-

3) Маринов: Градиво 383.

руђи (Италија) пеку погачу на округлој плочи од мешавине глине и мраморног праха⁴⁾. Земљаних питуличарки било је свакако и у давној старини. Сасвим је разумљиво што нису сачуване земљане питуличарке из преисторских времена: читава се је тешко и могла сачувати, а рбине таквог предмета су зиста сасвим атипичне.

Т. ТОПКЕ

Особит производ женске керамике су топке, мали здепласти подметачи који се подмећу под препуље, тепсије и друге судове на огњишту, а налазе и разноврсну другу примену. Имају облик зарубљене пирамиде или зарубљеног чуна, ређе облик цилиндра. Значајно је да се такви исти предмети у изобиљу налазе у преисториским налазиштима и да нема ни једне музејске збирке у Средњој и Југоисточној Европи а да у њој нема тих топки.

Уколико се ти предмети и данас израђују и употребљавају у неким балканским областима, зову их веома различitim именима. Како су називи „поп”, „попче” и сл., незгодни за употребу, јер исти изрази имају и друга значења, веома уопштена, решио сам се да употребим и уведем као термин израз „топка” који употребљавају Торбеши у Скопској Котлини и у околини Призрена и који се употребљава и код хришћана у Поречу и делимично у Скопској Котлини, у Македонији. Термини „топка” и „топчица” употребљавају се и код лончара у Расини као називи за груде земље.¹⁾ Ни израз „топка” није без замерке, јер се у Македонији и Поморављу лопта зове топка, али сам се задржао на њему, јер израз „топка” у значењу „лопта” није ни потребан у нашем књижевном језику, а употребљен као назив за прикраћену земљану пирамиду или чун има оправдања и утолико што ти предмети, нарочито кад су у облику чуна, доста личе на неправилну лопту или топку. Од свих народних назива за овај предмет најзначајнији су „поп” и „старче”; о њима ће бити говора у Ш. делу.

Потребно је још да напоменем да се називи за овај предмет обично употребљавају само у облицима множине, јер су обично потребна најмање два или три комада. Стога, облици у једини нису ни потребни и ретко се где употребљавају.

Жене праве топке од исте земље од које праве и препуље и у исто време када и препуље. Не пеку их: они ће се употребом на огњишту временом и испећи.

Ма да је топка сама по себи необично једноставна ствар, ипак постоје врло велике локалне разлике како у називима

⁴⁾ A. Haberlandt: пом. дело 337—339.

¹⁾ Ст. Мијатовић: пом. рад 62.

тако и у облику и начину употребе топки. Често су велике разлике и између два суседна села. Стога ћу и у овом одељку изнети најпре прикупљену грађу редом по географским и етничким областима, па онда преша на излагање општих или заједничких црта.

О савременој употреби топке у Бугарској знало се мало: у Западној Бугарској помиње се „поп” или „попник”, који је потребај само кад се пеке месо на ражњу, па се опетри врх ражња задене у рупу тог „попа” и врти. „Поп” се прави од земље и пеке на сунцу. Још је истажнуто да тих топки нема свака кућа.²⁾ Међутим, по Бугарској је употреба топки ипак много више распрострањена и знатно разноврснија, а има знатних разлика и у облицима.

Музеј у Пловдиву има много топки, које су прикупљене из преисторских (трачких) гомила у околини. Те топке су разних димензија и бушене су. Једна има озго два попречна жлеба, крст. Обиље је топки и у музеју у Карнобату. Ту су

Сл. 32. — Преисторијске коничне топке из Музеја у Карнобату, Бугарска.

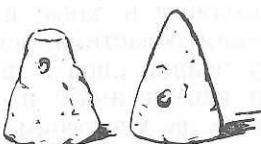


Fig. 32. — Prehistoric cones from the Museum of Karnobat (Bulgaria).

топке у виду пирамиде и прилично шиљата конуса, а бушене су при врху или на средини. Неке су високе 20 см. Већином су првене (печене), а неке су црне од употребе на отњишту (сл. 32).

Савремене топке у Бугарској налазе главну примену на отњишту, и то као подметачи под препуље и друге судове. Употребљавају се у оним кућама које немају гвоздених садака, а место земљаних топки или гвоздених садака („пиростија”) могу да се употребљавају, особито у брдским селима, по три згодна камена (околина Тополовграда). Топке од земље веома су у употреби и у Источној Бугарској, а не само у Западној. Особитост је у Бугарској да има слободних топки и да има топки, које су, по три, учвршћене на једну подлогу, такође од земље, са којом чине целину.

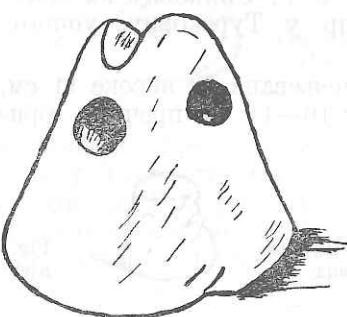
У блијој околини Софије (село Церово и др.) употребљавају се на отњишту топке у виду доста оштре прикраћене пирамиде, које нису бушене. На горњој бази имају крст. У околини Карнобата и Тополовграда праве се слободне топке и топке заједњене, учвршћене, на „подници”. Топке („попници”) су високе 8—10 см, а у пресеку округле, дакле у облику зарубљеног конуса. Слободне топке су бушене: имају по две рупе са стране, дубоке 3—5 см, а озго имају крст. Сматрају

2) Д. Маринов: Градиво 63.

да су боље и подесније топке које су учвршћене. Подлога на коју ће се учврстити, залепити, топке зове се „подница”, која се од праве поднице или препуље разликује по томе што нема венац („крашник”), што је сасвим равна. Кад то праве, жене најпре начине ту „подницу”, а онда топке и учвршћују их, док је све још свеже. Док у околини Карнобата на тим учвршћеним топкама уопште нема рупа, у околини Тополовграда праве и више рупа (које не иду скроз) и кажу да су те рупе ради тога да би се топке боље загревале.

Прављење и употреба топки код Бугара ишчезавају. Тако на пр. код Бугара из околине Једрене, који су сада у Тополовграду, по казивању једне старице, било је слободних топки („попник”) и та старица их је некада и сама правила. У Маламирову (Елхово) било је топки до око 1925, а нестало их је као последица увођења сеоских хлебних пећи. Топке („попници”) у том месту биле су пробушене скроз да се могу подизати дршком од „лопате” за жар, а озго су имале као крст да би на њима сигурније стајала подница. И у околини Нове Загоре (село Староселец) од око 1910 нестаје земљаних топки.

Изгледа да је у Источној Србији добро одржана употреба топки женске израде. Етнографски музеј у Београду добио је 1949 једну топку, „цепитњак” како се тамо зове, у виду конуса



Сл. 33. — Топка („цепитњак”) из Видровца у околини Неготина (Србија).

Fig. 33. — An earthen cone from Vidrovac in the neighbourhood of Negotin (Serbia).

из српског села Видровца код Неготина. Основа јој је неправилан круг пречника око 16 см, а висина топке 13 см. На топки су четири рупе у разној висини а укосо према унутрашњости и озго један жлеб (сл. 33); све то служи за наслањање ражња са пецивом, који ће се подизати или спуштати према јачини ватре. Рупе и жлеб праве се кахипрстом десне руке. Кад у кући има више тих топки, служе и место сацака. Праве их жене руком у исто време када и препуље и од исте смесе (првенкаста глина са додатком чекиња и коњске балеге). За околину Ћијажевца знам само толико да се употребљавају „попови” са више рупа као ослонци за ражња.

У околини Пирота (Источна Србија), у селу Гуленовцима, жене праве топке („попове”) које се подмећу под препуље.

Топке су у хоризонталном пресеку округле, а при врху су на једној страни засечене да препуља боље налегне па да се не помера.

Топки има и сада понегде и у самој околини Београда. Тако на пр. у селу Врчину се употребљавају и данас, под именом „пецань”, и то као ослонац за ражањ, кад се на ражњу пеку ћевап или кокосп. Ражањ се ослања на жлеб на врху или у рупе са страна, које су ближе врху а све у истој висини. Таква топка се прави од иловаче умешено са плевом и чекињама, истовремено кад и препуље, али и независно од израде препуља, кад устреба.

Некада су у Јужном Поморављу топке биле добро познате и у разноврсној употреби, а данас су већ права реткост. Некада су по селима око Прокупља жене правиле „ћунчице” у облику зарубљених конуса. Правиле су их од блата што би им преостало приликом израде препуља. На једном отњишту требало је да буде по више тих ћунчика, јер се је за празнике пекло на више места на отњишту. Ђунчика је било у том крају до око 1912. У великом селу Печењевцима (срез Лесковац) виде се у сиромашним кућама и сада топке, које ту зову „ћупчики”, облика неправилна зарубљеног конуса. Праве их саме жене и употребљавају на отњишту место саџака. Праве их и у селу Мрштану. У Г. Синковцу их зову „ћулчик’и”. У другим селима, на пр. у Турековцу, употребе и не знају за ту ствар.

Топке из Печењеваца су високе 11 см, пречник доње базе на једном комаду 10—11 см, пречник горње базе 8—8,5 см. Те

Сл. 34.— Топка из Печењеваца код Лесковца.



Fig. 34.— A cone from Pečenjevci near Leskovac (Serbia).

димензије варирају нешто код осталих примерака, јер су те топке врло груб рад сасвим неправилна облика (сл. 34). Они који се још служе топкама место саџака истичу као њихова преимућства то што њихова израда не стаје ништа и што се оне на отњишту могу да размичу: ако треба да се на њих стави већи суд, онда се топке размакну, а примакну се међусобно, кад се ставља мањи суд.

Особиту употребу имале су топке („цуцики”, „цуцке”) у врањском Поморављу. Према обавештењима из села Белишеве код Владичина Хана, две топке су стављане тако да се у њихове рупе заделе својим крајевима вретено са прећом, и онда се прећа са вретена, које се слободно окреће, преноси на мотовило. У селима непосредно око Врања не зна се за те цуцике од земље, али се као они употребљавају „трупчики” — „труп-

чићи" од дрвета. Некада су употребљаване земљане топке место саџака. Једна топка употребљавана је да се на њу постави светиљка. Израда и употреба топки у том крају престале су сасвим, иако се још праве препуље.

На Косову и у околини Призрена топке („ћумак” — „ћумци”, „ћумка” — „ћумке”) су раније употребљаване на огњишту место саџака, и то како код Срба тако и код Арбанаса. За другу њихову употребу не зна се у овој области. На Косову (село Угљаре) изгледа да су топке биле у облику зарубљеног конуса: тако их описују они који их се још сећају. Још тридесетих година 20 века у Неродимљу израђивање су у појединачним кућама топке („ћумци”), у облику ониског зарубљеног конуса. Три такве топке зову се и „саџак”, а ако су угласте, зову их „ногаре”. Српске жене у жупи Средској, како хришћанке тако и мусиманке, и данас праве и употребљавају топке, на које насллањају препуље и тепсије. Димензије тих топки су: висина до 12, доњи пречник око 10, горњи око 6 см. Праве их у исто време када и препуље и од исте земље. Два су народна назива у употреби: „ћупчик” („ћупче”) и „ћумчик” („ћумчи”). На ћупчету је озго један жлеб, а испод њега рупа (сл. 35). На њих се насллањају препуља и сач (сл. 19 и 36) кад се

Сл. 35. — Топка из Средске код Призрена.



Fig. 35. — A cone from Sred-
ska near Prizren (Serbia).

греју и „долап” са кафом: према јачини ватре, долап се ослања о жлеб или рупу. Тако исто и у призренском Подгору, Подрими и селима јужно од Призрена, код Срба, Арбанаса и Торбеша, често се употребљавају место саџака три обична камена или три земљане топке у виду зарубљеног конуса које зову српски „попник”, „ћупак”, „топка” (село Гринчаре), а на арбанашком „топ”, „топа”, „гогља”. И код Срба и код Арбанаса израда топки је женски посао. Нагло их нестаје, а замењује их камење или гвоздени саџак.

Македонија је земља у којој жене и данас праве и употребљавају топке, али тако да сваки крај има у том погледу неку посебну одлику.

У околини Скопља је употреба топки прилично очувана, иако више није општа: има је у појединим селима и појединим кућама. Топке све више потискује саџак или, како се овде зове, пиростија. Употребљавају се још у торбешким селима. У јединој хришћанској кући у селу Пагаруши видео сам, 1936, на огњишту топке („попчиња”) у виду зарубљеног конуса. Доскора су употребљаване и у Градовцима (такође под именом „попчиња”), а у Ракотинцима до око 1900 (под именом „тутриња”, „топки” или „столчиња”). Значајно је да се је

употреба топки у Скопској Котлини дуже одржала у селима по дну Скопске Котлине. Гледао сам их, тридесетих година, у селима Маџарима (Душановцу), у непосредној близини Скопља, а до недавна их је било и у Драчеву („топчиња”). У Скопској Црној Гори негде, на пр. у Љубанцима, и сада праве топке, а у Мирковцима су прављене до око 1900. Топке („пупци”, „попци”, „топке”) у Скопској Црној Гори, као и другде у Скопској Котлини, имале су и имају свуда исту употребу: само као подметачи под тепсије и препуље („дајте шупци, да турамо таву”, рећи ће жене другима у кући). Ако је у кући већи број чељади, биће и више топки на огњишту, јер се у исти мах често мора да пеке на више места. Општа је особина топки у Скопској Котлини да нису бушене.

Особит изузетак у погледу употребе топки у Скопској Котлини био би у селу Градовцима, колико ми је до сада поznато. Близу тог села је место Лафчани, где је, по предању, било неко село. На том месту често налазе пришљене и зарубљене пирамиде од печене земље, пробушене при врху, које зову „кикушка (јаја) за кантар”. Нисам имао прилике да видим те „кикушке”, којима Градовчани приписују такву употребу.

Нисам имао прилике да видим ни како изгледају топке што их праве жене у пределу Поречу, чије је становништво у најтешњим везама са становништвом Скопске Котлине. Сазнао сам толико да жене у том крају праве „трупчину” у виду зарубљеног конуса, које подмећу под тепсију, и да се праве и „топки” у виду зарубљене пирамиде, које служе место саџака. Те топке у облику пирамида су одоздо изнутра шупље да би биле лакше.

У околини Куманова (Нагоричино), на Страцину и околним селима (Кратовски срез) жене праве и сада топке („трупчићи”) у виду прикраћена конуса. Потсуше их само па сунцу, а после ће се испећи употребом на огњишту. На Страцину их зову и „камења”, иако су од земље, а по томе што се место саџака чешће употребљава обично камење. Има и тога да се право камење, по три комада, ставља под тепсију.

Две су врсте топке што их праве жене у пределу Малешу. Једно су „попови”, који се подмећу, по три комада, под тепсију место саџака. Друго су „попчета”, при врху пробушена, која се употребљавају као тегови на разбоју.

У околини Струмице има села у којима и данас употребљавају топке, али има села у којима се и не зна за њих. Чак има примера да су таква села једно до другог. Значајно је да се је употреба топки боље одржала у селима по дну Струмичког Поља, од Васиљева до Новог Села, а да се је изгубила или готово изгубила у селима у подгорини Огражђена и Беласице, док се је у селима Попчевске општине на сниженом гребену Беласице—Еленице одржала само делимично. Тако на пример у Васиљеву и другим селима по пољу и сада има топки

(„пупци”, „пупчина”, „пупенце”). У пољском селу Градским Балдевцима жене више не праве топке („пупчина”), које су биле у облику зарубљеног конуса, а било их је виших и нижих. У Стенику под Огражђеном знају за „пупчиња”, али их у том селу више не израђују. Правиле су их жене истовремено са препуљама. Некада је у Смоларима у Подгорији (под Беласицом) било „пупца” на огњишту, али су сада веома ретки, а у Кукишту, селу такође под Беласицом, само се зна да су их некада израђивале жене. Топке („пупенци”, у једнини „пупенце”) што сам их видео у Трима Водама биле су углавном неправилне: доњи део попут пирамиде, горњи у пресеку више округао (сл. 37). Високе су око 8 см. Као и пр

Сл. 37.— Топка („пупенце”) из села Три Воде код Струмице.

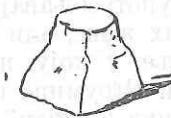


Fig. 37.— A cone from the village Tri Vode near Strumica (Macedonia).

пуље, и њих жене праве на Јеремијевдан. У саставу исте општине била су тада (1934) и села Попчево, Белотино и Рич, сва три у једном низу, а поред Попчева је Костурно. Занимљиво је да у Ричу и у Попчеву данас уопште нема нити што знају о топкама, али се топке и данас употребљавају у селу Белотину (иако их у том селу не праве), које је између по-мнуга два села и незнатно удаљено од њих. У том селу веома често и много налазе, поред других старина, и топке („тупче”, „тупчиња”) у виду зарубљених пирамида, при врху пробушеге. Нарочито их налазе на местима Јанаку и Ређевицама. Данас употребљавају само такве топке које нађу, и то као тегове на разбојима, а до око 1905 употребљавали су топке и као подметаче под тесције на огњишту, јер у то време још нису имали гвоздених саџака (пиростија). Те преисториске топке су

Сл. 38.— Преисториска топка од камена из села Белотина код Струмице.



Fig. 38.— A prehistoric shortened pyramid of stone from the village Belotino near Strumica (Macedonia).

разне величине, а прављене су од земље и од камена. Топка од камена коју сам ја добио у том селу, а која је извађена из земље, има доста правилан облик прикраћене пирамиде (сл. 38). Странице доње основе су дугачке по 6,5 см, две странице горње основе по 3 а две по око 3—5 см (на тој страни је топка оштећена, јер су њом туцали орахе), висина 10.2 см, а пречник рупе при врху 0.5 см.

Велико је и тешко питање какве су старости топке које се ископавају у Белотину, јер нема поузданних података који

би дали одговор на њега. Највећа је тешкотина у томе што се и данас праве топке, по облику у свему исте или веома сличне преисториским. Међутим, врло је вероватно да су топке у Белотину преисториске, јер је у селу недавно нађен типичан рељеф трачког коњаника, који су сељаци огласили ликом св. Торђа, узидали у један зид и сада им служи као икона.

До првог светског рата било је земљаних топки („пупенце”) и у Костурном, и правила су их жене, а употребљавање су као подметачи на огњишту, по три. И сада (1934) у том селу употребљавају топке („пупце”), али гвоздене: од ратног материјала из првог светског рата (топовских чаура и сл.), ког је било у обиљу по сеоском хатару.

Код Турака пак у оближњем селу Злешеву жене и сада праве топке („топач”) и употребљавају их, по три, као подметач на огњишту. Праве их жене, али и деца и људи, како ко ститише. Праве их од земље, у коју нипшта не додају. Турске (јуручке) жене у околини Струмице (село Доброшинци и др.) праве, сем препуља, и топке („топач”).

Пример четири села: Белотина, Рича, Костурна и Попчева, која су сва једно до другог, веома је поучан. Наме, у два од тих села уопште се не зна више за топке, у једном се употребљавају само такве топке које налазе на месту неког старинског насеља, и то их употребљавају само као тегове на разбоју а раније и као подметаче, а у четвртом селу доскора су биле у употреби земљане топке као подметачи на огњишту па су у најновије време замењене гвозденим предметима сличног облика, који се употребљавају на исти начин. Ово је класичан пример како се у нашим крајевима поједине констатације не смеју уопштавати ни за сразмерно мале предеоне целине пре него што се не изврши проучавање на већем броју тачака. Таквих локалних варијација у појединим крајевима Македоније, који иначе чине посебне етничке целине, има много, и ово је био само један, али веома карактеристичан, пример.

Од македонских избеглица из околине Кукуша, у Грчкој, који живе у Струмици и околним селима, сазнао сам да су и код њих (на пр. у селу Морарцима и др.) жене израђивале топке („пупцуле”), које су употребљавање као подметачи само под поднице, а под друге судове садак (пиростија). Од њих сам слушао да су топке правила и грчке жене у селима Балци и Дрмол.

Јуручке жене у околини Радовишта праве и сада и употребљавају топке, а некада их је било и код Македонаца („попчина”).

Код словенских Македонаца у селу Буфу (Грчка) место садака се употребљавају топке, мали ваљчићи („пупурници”).³⁾ Тако исто и у селу Германцу, јужно од Преспанског Језера.

³⁾ Назив „пупурници” познат је и у околини Велеса, где се тако зову три камена који замењују гвоздени громожац.

зера (у Грчкој), већ погрченом, жене праве од иловаче топке („пупурник“) у виду крушке. На тим топкама су рупе са страна, али не скроз. Кад се на почетку зиме закоље свиња онда на ражњу пеку комадиће меса: врх од ражња задене се у рупу од топке. Рупе су неколике, у разној висини, према потреби за висину ражња односно комада меса који се пеке. Рупе су са свих страна, а топка је у виду прикраћеног конуса.

У Дримколу и у Голом Брду употребљавају топке много и данас, како Македонци тако и Арбанаси, али се међу Македонцима употребљавају код муслимана више него код православних. Тако у Јабланици и у Лукову и данас употребљавају „каменче од ума“, како их тамо зову, у облику заруб-

Сл. 39. — Топка из Јабланице у Дримколу.

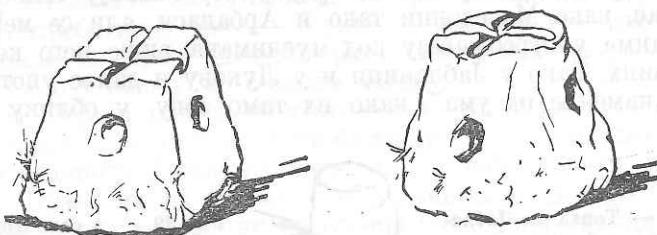


Fig. 39. — A cone from Jablanica in Drimkol (Macedonia).

љеног чуна. Примерак што га имам из једне мусиманске куће у Јабланици (сл. 39) сразмерно је низак: висина му је 5.5, доњи пречник 7.5, а горњи око 6.5 см. У селу Безеву су некада употребљавана земљана „ногарчина“ (по три), којих више нема ни код кога у селу. По казивању, те топке су биле у виду зарубљене пирамиде, пробушене при врху, да би се могле дохватати дрвцетом или чим другим, да се рука не опржи. Речено ми је још да су их правиле ћерамиције, дакле мушкарци вешти том занату, што је могућно (можда само ту врсту), али не може бити сумње да су и у том селу некада топке израђивале жене као и у поменутим селима. Данас под црпуље на огњишту подмећу камење, дрво или саџак (пиростију). Код Арбанаса тако у Дримколу праве се и данас топке, и то у облику прикраћене пирамиде. На њих се стављају тепсије, кад се пеку пите. Особитост је што су на огњишту обично по четири, а зову их „топочка“, дакле слично као струмички Турци, или „кмза“.

Најзанимљивије су, и по облику и по употреби, топке из мијачких села. Код Мијака жене израђују топке у виду зарубљене пирамиде и зарубљеног конуса и у виду мањег валька. Прве две врсте разликују се од свих сличних предмета у другим крајевима по својим знатним димензијама. Етнографски музеј у Београду има по један примерак топке у виду зарубљене пирамиде и зарубљеног конуса (сл. 40), које су набављене вероватно првих година 20 века (С. Тројановић) и то из куће Пецана Јовановића из села Тресонча. Димензије су код зарубљене пирамиде: странница доње базе 15, странница горње базе 13 см; код зарубљеног конуса: доњи пречник 16—17, горњи пречник 10—11.5 и висина 14 см. И једна и друга топка

има са страна рупе: свега су по четири, дубоке по 3,5—4 см (топке, дакле, нису пробушене скроз). Код ваљка је пречник базе 6, а висина 6—7 см. Код Мијака, како је забележио С. Тројановић, свака од тих врста топки зове се „старче” (у множини „старчина”). Забележен је и облик „старец⁴⁾“) По мојим обавештењима, поред тих назива, у употреби је и назив „книтник“, јер се те топке држе у „куту“, удубљењу на огњи-



Сл. 40.— Два типа топки („старчића“) из села Тресонча у мијачкој области.
(По оригиналним у Етнографском музеју у Београду).

Fig. 40.— Two types of cones called „starčića“ (= old men) from the village Tresonča in the region of the Mijaks (Macedonia).

шту. Топке у облику зарубљене пирамиде и зарубљеног ко-
нуса имају озго два попречна жлеба у виду крста, а ти жлеб-
ови служе само томе да у њих замакне својом ивицом насло-
њени суд, ради веће стабилности.⁵⁾

О физичкој употреби тих топки код Мијака дао је С. Тро-
јановић ове податке: Кад се на огњишту ватра добро распали,
ставе се около три мале топке (тј. облика ваљка) па озго на
њих наслоне изврнуту мању земљану препуљу или бакарну
тепсију да им унутрашњу страну оздо жар загрева. То траје
док се тај суд изнутра не зацрвени. Тада се препуља или теп-
сија скине, у њу спусти тесто, метне на огњиште, па се пре-
пуља покрије врућим гвозденим сачем (вршником) који се
још прекрије угарцима и супрашком и тако се хлеб тихо пеке.
На огњишту стоје по правилу два велика крстата „старчета“.
Кад се хоће у неком великому суду, препуљи, да пеке, онда се
препуља с једне стране намести пошироко озго по пиростији,
а с друге стране подметне се „старче“, и суд онда стоји чвр-
сто, а оздо га греје ватра. Друго „старче“ није потребно да се
као трећи ослонац подмеће под суд, и обично стоји за себе,
чекајући кад ће му доћи ред за засебно друго спремање, на
пример нешто у котлу.⁶⁾ По мојим обавештењима, у мијачким

⁴⁾ С. Тројановић: Мијачко племе „Етнолог“ I (Љубљана 1926/1927) 71; Т. Смиљанић: Мијаци. Горна Река и Мавровско Поље. СЕЗб. XXXV (1925) 56.

⁵⁾ С. Тројановић: пом. рад 72.

⁶⁾ Пом. рад 71 — 72.

селима нису све топке бушене. На топке се наслања и тепсија са шитом, кад се пече, место на садак, а не само да се на топке наслађују судови кад се загревају. Кад се на огњишту пржи кафа у долапу, онда се врх од долапа ослања или на жлеб на топки или у рупу од топке.

Топке код Мијака, сем те физичке употребе, имају и осо-бит култни значај, о чему ће бити говора у току даљих изла-гања.

Према изложеноме, уколико се и данас употребљавају, три су врсте топки: топке облика зарубљене пирамиде, зарубљеног конуса и ваљка. Топке у облику обичног ваљка су при-лична реткост: има их само у Македонији и употребљавају се само на огњишту. Топке у облику зарубљене пирамиде, при врху бушене, израђују се у Западној Бугарској, затим их има код Арбанаса у Дримколу, код Македонаца у Поречу и код Мијака, а било их је и код Македонаца у Дримколу. Сем тога, у Македонији (околина Струмице и једно село у околини Скопља) употребљавају се и топке ове врсте које се ископавају са старих селишта, вероватно преисториске. Топке у облику зарубљеног конуса имају још веће распрострањење: у Бугарској, Ист. Србији, Јужном Поморављу, Косовско-Мето-хијској Области и по Македонији. Посебан положај имају топке из струмичког села Трију Вода, које су по облику на средини, јер им је доња база квадрат а горња круг.

Топке у облику зарубљене пирамиде увек имају и рупе: оне масивније имају рупе са страна до извесне дубине, а оне лакше пробушене су скроз при врху.⁷⁾ Топке у облику зарубљеног конуса, које се готово једино употребљавају на отињи-шту, обично нису бушене. Уколико се поуздано зна како где изгледају, топке ове врсте никде нису бушене скроз него имају само рупе до извесне дубине. Улога тих рупа је различита: код топки које служе као тегови да се провуче узица помоћу које ће се обесити, а код оних на огњишту да се увуче врх од жарача или штала да би се врућа топка могла да помера или да се у рупу ослони врх од ражња или од долапа за кафу итд. Затим, те рупе се праве и ради тога да смање тежину топке или да повећају површину за загревање. Рупе на топкама, код употребе изван огњишта, служе и за увлачење крајева од вртена да би се вртено окретало а да га не држи неко чељаде.

Топке које служе као подметачи или ослонци на огњишту имају сразмерно широку горњу базу. Такве су све топке у облику ваљка и зарубљеног конуса; и оне у облику зарубљене пирамиде, које се употребљавају на огњишту, имају такође сразмерно широку површину озго, док су оне које служе као тегови и сл. при врху сужене.

7) По Банату се често налазе топке облика зарубљене пирамиде, пробушене ћи врху. Народни назив за ту рупу је „одушка“.

Савремене топке ретко имају озго крст (у Бугарској и код Мијака), у ствари два укрштена жлеба, који служе томе да се ивица од суда који се наслана ослони баш у жлеб да би суд стајао стабилније. Ради тога су топке у околини Пирота засечене на једној страни, а у Средачкој Жупи, околини Београда и у Источној Србији имају само један жлеб.

Као што сам већ изнео, употреба топки је данас врло разноврсна, али оне служе у првом реду и најчешће као подметачи односно ослонци на огњишту. Ако треба да се на ватри загреје препуља или неки суд, па је потребно да се на једној страни одигне, онда се употреби једна топка да се суд подупре на тој страни. Јоп чешће се топке употребљавају да се на њих стави суд у ком се нешто пече или кува. Тада морају да буду три топке (код Арбанаса у Дримколу четири) које се размичу према величини суда, а између њих је жар или ватра. У Бугарској се праве, као што је изложено, нарочите направе са три топке учвршћене на једној подлози: то су у ствари покретно огњиште и троножац у исто време. Топка на огњишту служи и као ослонац за ражањ. Изван огњишта, топка може да послужи и као постолje за лампу, затим као тег на разбоју и, што је особито значајно, могу две топке да послуже као направа за одмотавање преће са вретена (у врањском Поморављу). Рибари га Охридском Језеру стављају па мреже тегове од земље, али не знам како изгледају и ко их прави. У предању се помиње употреба топки и као „јајета“ па кантару. Али, не употребљава се свака топка за сваки од тих послова: као што сам показао, разни су облици топки и они зависе од тога чему топка служи. Тако, топке које се употребљавају на огњишту су теже, грубље, гломазније од оних које ће се употребити као тегови на разбоју итд. Тежина је важан чинилац код оних на огњишту, јер тежина даје стабилност и сигурност да се суд на топкама неће преврнутти. Као тегови на разбоју употребљавају се лакше, лепо рађене, скроз пробушене и печене топке.

Нису била потребна никаква домишљања да се утврди чему служе савремене топке: све се то може углавном још и данас да види у поменутим крајевима и селима. То је веома значајна ствар, јер нам те чињенице много могу помоћи да објаснимо употребу топки из преисторских налазишта као и њихову разноврсност.

На првом mestu треба истаћи чињеницу да су и у преисториско доба употребљаване топке истих облика као што су и савремене балканске: у преисториским налазиштима на огромном простору од Западне Европе до Азије у обиљу се налазе коничне и пирамидне топке, укraшene и неукрашene, сасвим пробушене или само са рупама донекле, мање и веће. Међутим, у науци су доста подељена схватања о њиховој употреби у преисториско време: највише се узима да су служиле као тегови на разбоју, што није ни искључено, кад се има у

виду да се и данас употребљавају у ту сврху, али је највероватније да су и тада употребљаване у неколике различите сврхе. Хернес узима да су пробушене глинене пирамиде, које други обично означавају као тегове за разбој, служиле кукињским потребама, јер се веома често налазе на местима огњишта, често у већем броју, и биле су подесне да послуже као подметачи код потпаливања ватре и стављања суђа у ком се је кувало јело.⁸⁾ Као што сам изложио, топке у средишњим балканским областима највише се употребљавају баш као кукињски прибор: било као ослонци за ражањ (а за то су их могли употребљавати и преисториски људи, нарочито сојеничари, који су се доста хранили рибом, која се првенствено пеке на ражњу), било као подупирачи односно подметачи за разно суђе. У кући где се и данас употребљавају топке као подметачи под препуље и тепсије место саџака мора их бити најмање три, колико се најмање мора да подметне под једну тепсију односно препуљу, а увек је потребно да буде још који комад у резерви. Ако је у кући више чељади па треба да се у исти мах пеке на више места на отњишту, треба имати по више гарнитура топки. Отога је и данас сасвим обична ствар да на једном отњишту буду по два и три саџака. А кад се још има на уму да преисториско трбушасто суђе и суђе с великим отворима није имало равно дно помоћу ког би се могло остављати да слободно стоји, него се је или вешпало или постављало на камење⁹⁾), сасвим лако се може објаснити што се топке налазе тако често на преисториским отњиштима и обично у већем броју.

На Балканском Полуострву нађене су многе топке у преисториским насељима у северозападном делу Полуострва, нарочито много у сојеничарским насељима у северној и северозападној Босни. На основи тога што су топке редовно налажене на отњиштима, Ђ. Трухелка је узимао да су служиле као подметачи за лонце или као грејалице (калорифери) за грејање воде, али је више склон да узима само ту другу могућност (тј. да се је кувало на тај начин да су топке усијаване па такве убацивање у судове с течном поћу, као што се и данас у многим крајевима, па и у нашим планинским областима, кува помоћу усијаног камења), па топке назива гријалицама.¹⁰⁾ Као су босански преисториски становници, особито сојеничари, имали доста земљаног суђа које је могло издржати на ватри (помоћу усијаног камена се кува обично кад је течност у суду који не може да издржи на ватри), нису имали потребе за „гријалицама”, а топке су им, употребљене

⁸⁾ M. Hoernes: Natur- und Urgeschichte des Menschen II (Wien und Leipzig 1909) 19.

⁹⁾ На овим местима.

¹⁰⁾ Ђ. Трухелка: Културне прилике Босне и Херцеговине у доба преисторичко. ГЗМ. 1914 58, 94.

на огњишту, служиле, несумњиво, оном истом чemu и данас, тј. да се на њих наслажају ражњеви или да се на њих стављају широки судови или помоћу њих одржи у усправном положају какав висок суд без равног дна. Рупе на топкама потребне су и у овом другом случају, јер се, кад се греју, не могу кретати руком, него помоћу какве дршке чији се врх задене у рупу (данас ожег, раније можда само штапић). Сасвим правилно претпостављао је В. Ђурчић да су топке и у преисториско доба употребљаване у разне сврхе: као подметачи за суђе на огњишту, нарочито оне веће топке, затим као ослонци за ражњеве, као тегови на разбоју и рибарској мрежи итд.¹¹⁾

Кимаковић је прикупio нека ранија мишљења: да су служиле као тегови на разбојима; да су служиле као преклади на огњишту (подметачи) и да су на њих стављане посуде у којима је кувано, а рупе да су служиле померању топки помоћу шильјата штапа; да су служиле као тегови на рибарским мрежама (чemu и у његово време служе у Угарској); да су служиле као симболични предмети у мистеријама ватре; напослетку и мишљење Т. Трухелке да су служиле као грејаљице. Он одбија сва та тумачења као бесмислена и погрешна, а особито тумачење да су топке служиле као ослонци на огњишту и да су рупе на њима служиле да се топке могу померати помоћу штапа. Његово мишљење је да су „земљани конуси и пирамиде, у вези са вртеним које се обре, могли да служе само једном циљу, а то је да су употребљавани као витао за одвијање испреденог конца са вртена.“ До тог заједничка је дошао видећи како код Румуна у Ердељу (у селу Ојленбаху) одвијају конац са вртена употребљавајући две пирамиде, по облику исте као и преисториске али од дрвета а не од земље или камена. И, те дрвене пирамиде нису скроз пробушене него имају само на једној страни рупу дубоку око 1 см.¹²⁾.

Кимаковић је, несумњиво, успео да на основи савременог живота дође на мисао о једној врсти употребе топки у преисториско доба, на коју други научници нису били дошли, али је он пао у другу крајност тиме што је проблему пришао једнострano и одбио сва друга објашњења.

Топке у облику пирамиде, пробушене при врху, или у облику колута, употребљавале су у стариини и као замена ритуалних колача од брашна. Такве топке су налажене и у гробовима.¹³⁾

11) В. Ђурчић: Прехисторичка сојеница из бронцаног доба у Рипчију крај Бихаћа у Босни. ГЗМ. 1909 158.

12) M. Kimakowicz-Winnicki: Spinn- und Webewerkzeuge (Würzburg 1910) 4—9, 16.

13) M. M. Васић: Кроз културни слој Винче I. Споменик САН. С (Београд 1950) 18—22.

У преисторским налазиштима су налажене обично топке у облику правилне зарубљене пирамиде, каквих има и данас по Балкану, али и такве које су сличне данашњим чунастим. Тако на пример топке из преисториског налазишта у Новом Шехеру код Жепча, у Босни, веома су примитиван рад¹⁴⁾, и сличне дримколским. Поменуо сам примере да се ископане преисториске топке узимају и употребљавају као и савремене а поред њих: веза је толико жива и облици у толикој мери једнаки, да се и данас употребљавају топке са старих селишта, као и оне које су прављене у наше дане. Али има једна значајна разлика. Док су преисториске топке из северозападних балканских крајева често веома лепо украшене, на тлу Македоније нема украшених топки: нити су укraшene преисториске које сам имао прилике да видим по налазиштима и музејима у Македонији и Бугарској, нити оне које се данас праве. А то упућује да је већ у преисториско доба било знатних разлика и у примитивној керамици појединих области односно између источне и западне половине Балканског Полуострва.

Значајно је да у погледу употребе топки данас постоји разлика између источне и западне половине Балканског Полуострва. Пада уочи да је употреба топки у наше доба ограничена на средишњи и источни део Балканског Полуострва. Топки од земље у данашње време нема на огњишту у западној половини Балканског Полуострва, али се тамо јавља једна друга направа на огњишту, која је ретка у средишњим и источним деловима. То је гвоздени преклад, али се он данас по функцији битно разликује од топки. Преклад служи да се на њега наслањају цепанице на отњу, а могу се наслонити и вршници и сл., када се загревају. Преклadi су takoђe веома стари: употребљавани су takoђe у преисториско доба (на тлу Италије, Баварске, Чешке и др.), у области Келта и Илира, истовремено са каменим и земљаним.¹⁵⁾ Не може бити сумње да су метални преклади само заменили камене и земљане, па им развитак кренуо у другом правцу. Хаберландт мисли да су се покретни преклади развили од првобитних непокретних направа од земље или камена на огњишту које су служиле као наслони за цепанице или, нарочито удешене (засек, жлеб), као ослонци за ражањ¹⁶⁾, а каквих још и данас има по северној Арбанији и у западним српским крајевима.¹⁷⁾ Према томе, и преклади и топке, као прибор за огњиште, воде вероватно-

14) Т. Трухема: пом. рад 58.

15) A. Haberlandt: Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung. G. Buschan: Illustr. Völkerkunde II/2 457.

16) На оzn. месту.

17) A. Haberlandt: Kulturwissenschaftliche Beiträge... 22, 70.

порекло од истих праоблика. Али то питање, иако веома важно, није предмет ове расправе.¹⁸⁾

Од интереса је да додам још да топки нестаје нагло и у области у којој су дотрајале до наших дана: замењује их гвоздени троножац, који је дуготрајан и подеснији за употребу, јер се њим лакше рукује, стабилнији је и има знатно ширу примену. Али још ни издалека свака кућа нема троношца. Место троношца или саџака употребљавају се и у западним областима Балканског Полуострва, у сиромашним кућама, по три обична камена, на пр. у области Рашкој и у Босни. Иначе је троножац као подлога за судове са равним дном познат и у Западној и Средњој Европи, а на Истоку (Персија) као ослонац за ражањ.¹⁹⁾ На његово страно порекло код нас упућују и његови називи: „саџак” (турски), најраспрострањенији назив, и „шиrostija” (грчки), како га зову у Македонији, особито у крајевима на југу од Таорске Клисуре.

Е. ПРШЉЕН

Пршљен је ситан предмет, али веома потребан женама које саме преду. Ставља се на вретено и на маљку да би вретено односно маљку учинио тежом, па да би се могла лакше упредати пређа и намотавати на вретено, нарочито кад се започиње предење и намотавање на вретено. Служи, дакле, као замајац. У мијачким селима га стога зову „запредок”, јер помаже да се „запреде”, започне предење. Веома је једноставан предмет и у домаћинству има само ту функцију.

Пршљен од земље је биконична облика: два конуса, састављена својим базама и пробушене скроз од једног врха до другог, тако да се у ту шупљину може да задене врх од вретена.

Пршљен може да се начини од најразноврсније грађе: од земље, од комада препа или од какве рбине, од дрвета, каме-на и др., а врло често се жена помогне и тим да на доњи крај вретена набоде јабуку, кромпир, груду влажне земље или што слично, нарочито ако нема правог пршљена. Прави пршљен се често и губи: услед своје тежине и обртања лако спадне с вретена, па преља, у потреби, дохвати што јој најпре дође до руку. На Страцину, у околини Струмице и Радовишта, а ве-роватно и другде, има пршљена („прешлен”) од камена, које скупују однекле са стране. Младићи у селу Орману код Скопља правили су својим рођакама пршљене од бигра: секли

¹⁸⁾ О њихову пореклу опширијије код A. Haberlandt: Die volkstümliche Kultur Europas... 455—458; С. Тројановић: Старинска српска јела и пића. КСЕЗб. II 14—15; Ј. Ердељановић: Етнолошка разматрања поводом Хаберлантових испитивања. Гласник Геогр. друштва VI (1921) 130.

¹⁹⁾ A. Haberlandt: пом. рад 460.

их ножем. Међу преисториским предметима у музеју у Пловдиву, поред пришљена од земље (који су једноставни сви сеједнога који је украшен рецкама), има и пришљена од камена. У Јужној Македонији и у Бугарској су веома чести пришљени од дрвета. У Бугарској (околина Елхова) такве пришљене праве и продају Цигани.

Камени, дрвени и гвоздени пришљени су дуготрајни. Други предмети који могу да послуже као пришљен (кромпир, влажна земља, јабука и др.) кратког су трајања и немају одређен облик. Пришљени прављени нарочито од земље, па сушени или печени, могу да буду веома трајни. Код њих је значајно да имају устаљен облик, који се није нимало изменио од преисторских времена до данас. Али је употреба тих нарочито прављених пришљена од земље код предења већ знатно умањена: употребљавају се поглавито само још у Македонији, другде никако или ретко, јер се замењују поменутим случајним облицима или их тежи облици вретена чине непотребним.

Сем пришљена од дрвета, у Бугарској се употребљавају и пришљени од земље које праве грнчари. Од бугарских пресељеника из околине Дедеагача, Малграда и других места, који сада живе у Тополовграду, слушао сам да су њихове жене некада саме правиле пришљене од земље. Као и „ћупчица”, тако је у пределима Добричу, Топлица и Косаница сасвим нестало и „огршака”, пришљенова за вретена, које су такође правиле жене. Били су без икаквих украса. Печени су у ватри на огњишту.

У околини Скопља и Струмице имао сам прилике да видим многе пришљене, који су углавном сви истог облика. Разлика је једино у дебљини. Земљани пришљени се употребљавају и у Малешу, и то собом прављени или случајно нађени преисториски, а тако исто и у околини Скопља и Струмице употребљавају и пришљене које нађу у земљи.

Пришљени могу да се праве од исте земље од које се праве и црепуље (и многе жене их праве кад израђују црепуље), а и од других врста земље.¹⁾ Кад се пришљен моделује, онда се пробуши дрветом, па потом треба да се добро осуши или да се испече, што је обичније. У Драчеву код Скопља жене праве пришљене од земље за препуље, али више од праве грнчарске земље, па их онда носе грнчарима у селу да им их испеку у грнчарској пећи. Има и тога да се од грнчара купују готови пришљени. (Тога је било и код Македонаца у околини Кукуша, који су сада у околини Струмице). Слушао сам, у више махова, на Косову да су жене употребљавале пришљен од печене земље, а и саме жене су правиле пришљене од комада препа. Правиле су саме и пришљене од земље (у Кузмину до око 1940).

1) У Поречу правиле су жене пришљене од исте земље од које праве и црепуље, а старци су правили, фалије, од истог блата и луле.

и то пршиљене без икаквих украса и са рецкама, које су изво-
диле обичним ножем.

Код Арбанаса у околини Призрена сада се употребљавају
пршиљени од камена и од дрвета, а било их је и од земље. Са-
ме жене су правила те пршиљене од земље и пекле их на ватри.

Некада су и српске жене око Сјенице правила пршиљене.
од земље, али нисам могао да сазнам ништа ближе о томе ка-
ко су изгледали ти пршиљени и како су их правила жене.

Сл. 41. — Пршиљен без орна-
мента из околине Скопља.



Fig. 41. — Unornamented
whorl from the neighbourhood
of Skoplje.

И код пршиљена је необично добро очуван континуитет од
преисторских времена до данас, како у погледу типолошком
тако и у погледу на употребу, а несумњиво и у технолошком
погледу.

Као што сам већ поменуо, пршиљени који се израђују да-
нас по облику су потпуно исти као и пршиљени из преисто-
ричких налазишта, тако чести на пример у Троји, Доњој До-
ришкој налазишту, затим, веома често се употребљавају пршиљени на-
лини и др. Затим, веома често се употребљавају пршиљени на-

Сл. 42. — Пршиљен из околине
Скопља (село Пагаруша) укра-
шен рецкама.



Fig. 42. — A whorl from the
neighbourhood of Skoplje (vil-
lage Pagarusha) ornamented
with incisions.

ћени на старим селиштима, па и преисторским налазиштима,
каква су врло честа по Македонији. Има само једна разлика
између преисторских и савремених пршиљена, а та је врло
значајна. Наиме, док су преисторски пршиљени из Троје и
босанских налазишта често богато орнаментовани, рецентни
пршиљени у том погледу су веома сиромашни: или на њима
нема никаквих орнамената (сл. 41) или су то сасвим једно-
ставне рецке, изведене ножем или ноктом (сл. 42), украс ка-
кав је чест и на другим преисторским и савременим предме-
тима од земље а не само на пршиљенима.

Ж. ЗЕМЉАНЕ ПЕЋИ

Од старине, у многим нашим крајевима собе се загревају
зими земљаним пећима. Понегде те пећи служе у исто време
и као хлебне пећи, на пр. у Војводини. Много је више рас-
тирања појава засебне хлебне пећи, различита облика,
у виду засебне грађевине а у близини куће. Таквих малих
хлебних пећи има по Бугарској, Македонији, Србији, Војво-
дини, Славонији, Хрватској, и оне се све више одомаћују. И

једну и другу врсту пећи обично израђују нарочити мајстори, или их понекаде израђују жене. Женску израду пећи треба сматрати старијом, првобитном, па ћу и њу приказати, потпуности ради, јер је и то рад са пластичном земљаном масом. Сем тога што су жене уопште биле први керамичари, израда хлебних пећи женским рукама може се сматрати да је првобитнија и по томе што је од искона спровођање хране код свих народа и племена на низким ступњима привредног и културног развоја женски посао, па су женски послови и стварање око одржавања ватре, израда кухињског посуђа и сл.

У женској изради пећи заступљене су разне технике, које примењују и мушкарци кад праве пећи. Уопште, запажа се и код ове врсте рада да мушкарци нагло смењују жене. Упоредо с тим иде и усавршавање пећи како у погледу на облик и величину тако и у погледу на материјал и технику. Значајно је да се и на Балкану истовремено примењују неколико технике, које имају своје паралеле у грнчарству разних племена изван Европе, на пр. плетарска техника и техника ваљача.

Хлебне пећи што их праве жене сразмерно су малене; веће не могу да праве, јер се служе врло једноставним средствима, помоћу којих и не могу да израде пећи већих димензија. Главну тешкоћу претставља израда свода, јер су те пећи на свод, купасте, а израда већих сводова у народном грађевинарству претставља и иначе реткост.

Од особитог научног интереса је женска израда хлебних пећи помоћу конструкције од плестера: претходно се пободе у земљу пруће које се савије у виду кошница или нижег свода и испреплете, па се споља по том прућу налепи слој блата или се стављају разни отпаци који се лепе блатом. Кад се у пећи упади ватра, тај костур од прућа ће изгорети, а земљани свод испећи и постати чврст. У једном кратком опису живота Ашана (Цинцара сточара) на Сувом Рудишту, на Копаонику, пок. Милан Матић описао је како се праве хлебне пећи. Кад ти Ашани сиђу зими у долину Мораве, одмах начине колибу, тор и пећ. „Док мушкарци граде колибу, жене исто тако брзо начине пећ за печенje хлеба. Што им је „небо“ (свод) ниже, пећи боље пеку, најбоље кад небо није више од 40 см. Где немају отпадака цигле или ћерамиде, начине најпре свод од прућа, као што га праве људи подижући колибу, и олепе га дебелим слојем блата: пошто се један или два пута наложи у њој ватра, блато се осуши и ствари у један комад, а пруће изгори и испадне и тако остане пећ облика на свод.“ Затим Матић још додаје да тако раде Шапчани и Ваљевци кад хоће да на брезу руку начине пећ за хлеб¹⁾, али не вели да ли то и код Срба раде жене. На исти начин као хлебне пећи на Копаонику, праве се на Руднику „пушнице“ или „мишдане“ за

1) Рукопис у Архиви Српске академије наука.

сушење воћа²⁾), али се ни у том опису не вели ко их гради. Нема сумње да пушнице граде мушкарци, пошто је и иначе сав рад око шљива мушки посао.

Августа 1935 посетио сам једну цинцарску „хору” (летње насеље) на Ограждену у Македонији. Ту сам могао да сазнам само толико да и код њих жене праве пећи за хлеб. А како су им све зграде од прућа, вероватно се и код тих Цинцира хлебне пећи израђују у плетарској техници. Потребно је да напоменем да састав хоаре није увек исти него се мења сваке године, и који су једне године били на Ограждену до године ће бити на Плачковици или где другде, а код свих тих Цинцира у источном Повардарју са суседним деловима слива Струме начин живота је у свему исти.

Хлебне пећи, рађене у виду купе од прућа па олепљене блатом, претстављају нарочиту керамичку технику код балканских народа. Значајно је да кодnomадских Цинцира нема женске израде препуља, тог најкарактеристичнијег женског керамичког рада, а имају ту женску израду хлебних пећи у плетарској техници. Израда хлебних пећи на описан начин позната је и код других балканских народа, сем Цинцира.

У више места у бугарској Тракији (Елхово, Тополовград, Карнобат и околина) сазнао сам да се и данас праве мале хлебне пећи у плетарској техници. Обично их праве жене, понегде људи. Кад их праве жене, оне подупиру свод прућем, а мушкарци не раде у тој техници. Има неких разлика према начину описаном код Цинцира. Најједноставнији и најзначајнији начин је онај што се примењује, поред других начина, у околини Карнобата: једноставно се олепи земљом стар кош, па кад пруће изгори, онда место коша стоји у дворишту пећи.

У околини Елхова за малу хлебну пећ начин се најпре округла или правоугаона основа од камена и око ње камен, па се простор између тог оквира испуни песком. По оквиру од камена ређају се хоризонтално цигле. После 10 — 15 см почиње да се изводи свод помоћу рбина или блата, али да тај свежи свод не би пао, претходно је начињен свод од прућа. Кад пећ буде готова, запали се огањ који гори два до три дана, па пруће изгори а остане испечен свод. У околини Тополовграда, на свод од плетена прућа стави се врећа да блата не би падало кроз пруће, па се преко вреће нанесе слој блата са плевом, дебео око 20 см. После 2—3 дана сушења, у пећи се запали ватра, па пруће и врећа изгоре. Од бугарских пресељеника из околине Дедеагача, који сада живе у Тополовграду, сазнао сам да су у околини Дедеагача и грчке и турске жене, а не само бугарске, правиле хлебне пећи помоћу костура од прућа.

И по Македонији праве се понегде хлебне пећи у тој технички. У Малешу и у околини Кочана праве и људи и жене

2) С. Тројановић: Старинска српска јела и пића... 7.

мале пећи од прућа, рбина и блата, па ће пруће после изгорети. По грчким и словенским селима око Солуна (Дрмол, Балца, Ајватово и др.) жене праве мале хлебне пећи („фурн“) на тај начин да се око пода од камена исплете кош од прућа и сламе, а по њему дође блато. Плот ће сагорети. И код Македонаца у околини Лерина жене граде хлебне пећи на тај начин да се најпре оплете костур од грања, који се облепи, па се после то грање запали и изгори.

И хлебне и собне пећи праве се делимично и данас у Војводини у описаној техници плетарској. Погде их граде или су их градиле жене, а понекде то раде мушкарци. Овде се сусреће и једна варијанта ове технике: костур од прућа или од конопљаних или од кукурузних стабљика не оплете се потпуно.

У старије време фуруне од земље у Срему биле су плетене, али су их правили Џигани. Костур од прућа оплетеан олепљивали су изнутра и споља.

Раније су у Срему прављене по особама пећи нарочитог облика. Правили су их Џигани. За израду костура су употребљаване гране од зове. Најпре се пободу мотке распоређене у виду правоугаоника, али се њихови горњи крајеви увежу тако да им горњи пресек буде округлао. На тај костур стави се други у виду пирамиде, па се све облепи блатом са плевом. Кад се пећ осуши и у њој запали ватра, зовине гране ће изгорети а блато ће се испећи и стварднути. Слушао сам, међутим, у селу Лађарку да су жене некада израђивале хлебне пећи.

Код бачких Шокаца пећи по собама, раније, биле су сличне кошницама, само што су озго биле мало заравњене. И оне су ложене из куће. У старије време, док су биле живе баке садалиће генерације жена те пећи су градиле жене, и то на овај начин: наспу банак, онда пободу стабљике кудеље семењаче у круг, па их савију а озго ставе обруч да се стабљике не разилазе. Тај костур облепе блатом. Пошто се у пећи запали ватра, стабљике ће изгорети и обруч пасти. 1945 Марјановићи у Бачком Моноштору правили су такву пећ у својој другој кући, али су ту пећ већ радили мајстори. И обичне хлебне пећи праве се код Шокаца у тој технички. Праве их обично Џиганке, али и Шокице које су то виделе од њих (сл. 43). На земљу се постави око 20 цигала, које ће бити дно у пећи па се око њих пободе пруће које ће служити као калуп, а на пруће блато.

Код Буњеваца око Суботице виде се у двориштима сразмерно високе хлебне пећи кружнога пресека а облика више коничног него купастог. Праве их мајстори, али их праве и жене. За затварање отвора, вратка, на тим пећима употребљава се нарочит капак зван „зачеп“. Зачепа има од две врсте. Једна врста је зачеп од печене земље, украсен шарама. Тај зачеп је цигларски рад, али се више не производи. Сада саме



жене праве зачеп од прућа, у виду мале лесе на једној страли полукуружне, која се облепи блатом.

И код Маџара у Бачкој се праве пећи помоћу конопља-
них или кукурузних стабљика.

Собне и хлебне пећи („пећке“) код Срба око Темишвара у Румунији праве сеоски мајстори, већином Цигани. Пободе се у круг врбово пруће око банка од печене цигле; при врху се пруће састави и увеже (а иначе се не плете). Временом ће изгорети костур од прућа.

Хлебне пећи у плетарској техници граде се понегде и код Срба у Србији, али их граде мушкарци. Тако на пр. у окolini Сјенице људи праве хлебне пећи помоћу костура од оплетеног прућа који облепе земљом измешаном са козјом длаком или чим другим, па костур запале. Вероватно да ће у Србији бити или да је било и тога да жене праве пећи у тој техничци.

Хлебне пећи у плетарској техници прављене су и у Русији од 11—13 века.³⁾ Не зна се ко их је израђивао.

Други начин грађења земљаних пећи је помоћу ваљака: од земље се праве ваљци, па се ти ваљци слажу један на други по неком костуру или без њега. Ти ваљци носе разна имена: у Срему се каже „витловка“ а код Буњеваца „бубља“. У Срему сада те пећи праве нарочити вештаци. И собне пећи и хлебне пећи код бачких Шокаца праве се у технички ваљака. Собне пећи, док су их правиле жене, биле су велике и гломазне. Хлебне пећи („пећ за крув“) праве поједиње жене и сада (Бачки Монаштор). Данас код Буњеваца на салашима око Суботице обе врсте пећи се праве у технички ваљака, али у том раду учествују и мушкарци и жене. Жене праве „бубље“ (ваљке) од земље измешане са сламом. Једна „бубља“ је дугачка 50 — 100 см а дебела као рука. Жене само спремају те ваљке, а нарочити мајстори их слажу.

У бачким селима Локу, Мошорину, Вилову и Св. Ивану израђују се хлебне пећи комбинованом методом: помоћу лескса прућа и ваљака од беле земље са сламом и плевом, али није изнето да ли у том учествују и жене или све изводе мајстори мушкарци. Такве пећи су некада грађене и у Срему и Шапцу где су се звале „бабуре“.⁴⁾

Бугарске жене из Тумуртине, сада у Тополовграду, такође праве хлебне пећи помоћу ваљака од земље, али на друкчији начин. Најпре се начини гомила од плеве или ђубрета. Земља за израду се такође умеси са плевом. Од земље се праве ваљчасти „bastuni“, дугачки до 35 а дебели до 15 см. Направи се један ред као оквир од тих бастуна, па се онда тај простор испуни плевом која се добро набије. Онда се прави други ред, па се опет набија плева, и тако редом све док се

³⁾ Советская этнография (Москва) 1948 4 59.

⁴⁾ С. Тројановић: пом. рад 7—8.

пећ не изврши, при чему је сваки даљи горњи ред ужи. Потом што се пећ заврши, плева се запали, а свод се ствардне.

Гомила од плеве је уствари калуп за прављење пећи. Потом ју сличних калуна се граде пећи и другде. По бугарској Тракији (околина Елхова и Карнобата) праве пећи и људи и жене, али то постаје све вишке мушки посао. Кад пећ праве људи, они праве свод без икакве „потпирке”: пошто начине темељ, граде постепено свод од отпадака ћерамиде које слепљују блатом. Ако жене праве пећ, оне је „потпиру”, а као подупирач своду односно као калуп служи гомила песка или сламе. (Поред тога, праве се пећи и у плетарској техници).

Та техника се примењује и у околини Скопља (село Драчево), али је прављење хлебних пећи ту мушки посао. Најпре се начини купа од земље, а по њој се прави свод („ћемер“) од комада камена и црепова, које лепе блатом. У блату има и сламе. После неколико дана, кад се свод сасуши, вади се лопатом земља испод њега. Ако се свод не сруши, пећ је добра. Ако се деси да се свод сруши, праве пећ изнова.

Код Срба који су живели у селу Бајрамичу на Галиполском Полуострву жене су правиле хлебне пећи. Од тих жена сам слушао да су оне, Српкиње, израђивале пећи много пажљивије него Гркиње. Сабрало би се по неколико жена. Потом што би спремиле блато, измериле би најпре тепсијом „уста“ од пећи, тј. да отвор буде толико широк да у пећ може да уђе тепсија, и дно будуће пећи, које треба да буде толико простирано да могустати четири велике тепсије или ддвадесет хлебова. Са страна отвора ставе се велики каменови, а онда се прави зид од блата и комада ћерамиде и цигле. Једна жена седи унутра и лепи комаде. Кад већ буде требало да се пећ заврши, жена се у пећи окрене нагоре и тако ради, а кад заврши све, онда ће изићи из пећи кроз отвор. После се у пећи ложи огањ да се свод супи. Потом пећ буде готова, мајстори (који граде куће) подигну зид око пећи и кров изнад ње. Такве пећи праве жене галипольских Срба и сада у Пехчеву (Македонија).

У Васојевићима (Црна Гора) сами сељани собом праве собне земљане пећи. Негде су их правили мушкарци, негде жене. Нисам обавештен у којој су их технички радиле.

Грађење и употреба хлебних пећи нагло се шири у нашим земљама у новије време, па би се могло помислiti да су и оне настале тек у новије време. С друге стране, нагло нестаје земљаних собних пећи у крајевима јужно од Саве и Дунава, док се на северу још добро одржавају. Међутим, и једна и друга врста пећи је веома стара: било их је на напем тлу већ у преисториско доба у Доњој Долини.⁵⁾

5) *Б. Трухелка:* пом. рад 89.

3. ЗЕМЉАНЕ СТАТУЈЕТЕ

Још 1932 добио сам обавештење (од моје тадашње ученице Вере Ђорђевић-Кличкове) да се у Скопској Црној Гори на првој црепуљи што се направи забоде клинац и на њему да се направи фигура од блата у облику човека која ће чувати црепуље од урока, да не пуштају.

Било је потребно да тај податак, због његове изузетне важности, проверим и да дођем до таквог предмета. С тим је ишло врло тешко. Прво што сам сазнао било је да се такве фигуре ушиле више не израђују, а у времену које се памти израђивање су само још у селу Кучевишту и то до првог светског рата (1914—1918), можда и коју годину после. Али како у том селу још има жена које су израђивале у младости такве фигуре, успео сам ипак да добавим једну: Анђа Усова из Кучевишта израдила ми је, 1950, једну такву фигуру или „човече”, како се то код њих зове. То је веома примитиван лик човека, и то мушкарца, висок 23,5 см (сл. 44), који много потсећа на сличне преисториске статујете. Такве фигуре израђивале су жене од исте умешене земље од које су правиле и црепуље, па их и премазивале размукћеном балегом. И „човече” што сам га добио прављено је од земље са примешаним кучинама и премазано размукћеном балегом. „Човече” се није пекло; оно се је само сушило. Примерак што сам га добио сада је у Етнографском музеју у Београду.¹⁾

Такве фигуре служиле су мађиској заптити црепуља (опширније на стр. 147). Нитде више нисам имао прилике да сазнам да жене израђују или да су израђивале такве фигуре од земље. Само у Средачкој Жупи нашишао сам на лутке од крпа које се употребљавају ради мађиске заптите.

И. ГРНЦИ

Првобитно жене израђују све врсте керамичких предмета: како плитке тако и дубоке посуде (грнце или лонце). Некада је тако било и у балканским земљама. Данас је друкчије: лонце или грнце и сличне предмете, у којих је пречник мањи од висине суда, израђују занатлије грнчари или лончари и то помоћу грнчарског кола. Понегде има трагова који показују да је све до у новије време било и тога да су жене у нашим земљама израђивале и ту врсту судова у примитивној техничци, тј. без грнчарског кола. Нажалост, ја не само да нисам имао прилике да видим такве судове, рађене женском руком у на-

1) Кад је овај рад већ био сасвим готов, сазнао сам да се у селу Чучеру и сада праве такве фигуре и да треба да их има доста у селу, али се никоме не дају из веровања да би умро неко из куће, кад би је дали.

ше време, него нисам имао ни довољно могућности да прове-
рим казивања мојих обавештача, те ове податке саопштавам с
највећом резервом, иако је врло вероватно да су поуздана.

По једном саопштењу (1933, од Милуна Мицковића, пензи-
онера и насељеника на Звечану код Кос. Митровице, а родом
из Ваљевића), у Ваљевићима су некада жене израђивале
и неку врсту вагана од земље, али ти вагани нису служили за
кување односно нису употребљавани на отчишту него само за
мерење жита. Питање је какви су били видови у тих вагана:
да ли су били прави или испупчени, јер дрвених вагана има
и са правим и с испупченим видовима.

По другом саопштењу (Т. Вукановић) раније су жене на
Косову, у селу Неродимљи, правила „грнчић“ од исте земље
од које су правила и препуље. Израђивале су их само рукама,
без грнчарског кола. Треба да је све до пред други светски рат
било у употреби тако израђених лонаца.

Само толико сам могао да сазнам о женској изради грна-
ца у наше време, а то није довољно да би се могли изводити
какви закључци. Тешко да ће се више мочи да сазна још што
о томе.

А. Хаберлант износи на једном mestu како се у Рашкој
(Санџаку) могу и сада да виде мали лонци рађени само руком.¹⁾ Он то вели свакако на основи својих проматрања у тој
области 1917. Нажалост, не вели ко прави те лонце и где. Но-
губићно је да је тада још било тако рађених лонаца. И ја сам у
окolini Куршумлије слушао да по селима око Новог Пазара
жене праве и лонце. Данас нам је доста добро познато грн-
чарство у Рашкој и не знамо да би и данас било таквог чега.

Као што има тога да мушкарци помажу женама код из-
раде препуља, и то углавном тамо где се препуље израђују за
продају и та израда прелази у неку врсту заната, тако има и
да се жене јављају као сараднице или помоћнице грнчара муш-
карца који раде лонце на грнчарском колу. У селу Жуње-
вићима и у селу Баткама (околина Новог Пазара) израђују
се препуље и лонци, који се одатле разносе по околини и замењују за жито. Израђују се на грнчарском колу, а раде око
тога и људи и жене. Вероватно да је овде грнчарско коло
уведено у новије време, са прелажењем израде препуља од до-
маћег рада на радиност и професионализам и да улога жене
у том раду има још привремен, прелазан карактер.

Иако, строго узевши, не спада у оквир овога списка, треба
ипак да се макар помене и појава жена лончарица, које изра-
ђују лонце помоћу кола, појава која уопште претставља редак
изузетак. На ушћу реке Раше у Истри је село Ракаљ, чије
становништво (хрватско и католичко) претстављају потомци
ускока из 16 века. У том селу жене се баве израдом лонаца,
које праве на колу („витлу“). То је једино место у Истри у

¹⁾ A. Haberlandt: Die volkstümliche Kultur Europas... 507.

ком је заступљен лончарски занат. Значајно је да у селу уопште нема подесне земље за израду лонаца, него се она доноси из других места у Истри. По земљу иду мушкарци и они у јесен разносе на мајсторијама и продају лонце, разменом за жито, по читавој Истри. (По саопштењу проф. Мије Мирковића, који је рад тих лончара и лончарица у свом родном месту укратко описао и у песми „Лончари”, под псеудонимом Мате Балота, „Јадрански календар” за 1935). Жена лончарица било је и у Белој Крајини у Словеначкој, али се ту ради о изради лонаца и других керамичких производа на грнчарском колу. Раде и мушкарци, али је спроведена подела рада: мушкарци спремају потребни материјал и пеку готове судове а женске моделују судове.²⁾

Ј. ОСТАЛИ ПРОИЗВОДИ

Жене у Васојевићима израђују још један предмет од земље. То је тзв. *котиљач* од глине, сразмерно мали кружни венац који се ставља озго на воденички камен да се не би жито расипало: жито из коша пролази кроз „корице” и пада у отвор на камену. Да се не расипа, ставља се котиљач, који се направи од размекшане глине и доњом површином прионе за камен; горе је котиљач широк тако да дође као левак. Горњи пречник отвора је око 6, а доњи око 4 см. Ако глина није била добра житка да прионе за камен, котиљач ће спаси с камена при брзом окретању. Како у Васојевићима жито у воденицу доносе жене, оне праве и котиљаче: ако за време док чекају да се жито самеље котиљач случајно спадне, онда жена направи или, ако може, слепи стари. Другде, где мушкарци носе жито у воденицу, као на пример у околини Сјенице, котиљаче праве мушкарци.

Код галипољских Срба жене су израђивале ограду од земље за сарапану. Сарапана је велика плоча која се држи озго на кокошињцу. Кад буде берба грожђа, жене на тој сарапани начине од блата ограду, па се онда на сарапани гњечи грожђе и цеди шире у подметнут суд.

По Србији неко време биле су веома омиљене окарине. Било је тога да су и сескве девојке, на пример у селу Влахову (у Добричу), од земље правиле те „свирајке” (окарине), које су пекле на сунцу.

²⁾ *Janko Jovan: Domači obrti na Kranjskem „Dom in svet“ 1903; Dr. Janko Lokar: Iz Bele Krajine. „Carniola“, nova vrsta II (1911) 15 i d.*

ДРУГИ ДЕО

ДРУШТВЕНИ И ПРИВРЕДНИ МОМЕНТИ У ЖЕНСКОЈ КЕРАМИЦИ

А. УЧЕШЋЕ МУШКАРАЦА У ЖЕНСКОЈ КЕРАМИЦИ

Свуда где и данас у балканским земљама постоји примитивна керамика као женски домаћи рад с израдом препуља као главног производа, постоји упоредо и грнчарство као мушкни занатски рад. Та два начина производње не само да постоје један поред другог него се и нужно допуњују, јер првобитно сваки од њих даје само одређене производе. Услед тога, свака кућа у којој се иначе израђују препуље, вршници, топке и др. купује од грнчара на грнчарском колу рађене тестије, лонце, ћупове и др., ао што опет и грнчарске куће на селу за своје потребе купују препуље или их праве жене из тих кућа. Појава новијег времена је да грнчари или нарочити препуљари израђују и препуље на грнчарском колу.

Архаичност облика и технике савремене женске керамике и знатна подударања с истоврсним предметима из преисторијских налазишта говоре речито да је женска керамика у балканским земљама постојала непрекидно од преисториских времена до данас па да је женске керамике било на Балкану упоредо са керамиком високе уметничке вредности каква је керамика у Егејској области и код старих Грка. По том свом односу према познијем грнчарском занату балканска женска керамика је у истом положају као и женска керамика другде у Свету. Тако на пример у области великих језера у Источној Африци и људи и жене се баве керамиком, али мушкарци израђују лепшу керамику која је намењена кнезу и великашима у шлемену.¹⁾

Увођење савршенијих начина рада довело је до прелаза керамике из женских у мушки руке, а у занатским радионицама могућна је и израда лепших, бољих и разноврснијих

¹⁾ G. Montandon: *Traité d' ethnologie culturelle* (Paris 1934) 408.

судова. Али, као што често бива, и код керамике се је десило да старији начини рада и облици израђевина нису одмах напуштени, кад су се појавили нови, него су продужили и даље да живе: код нас на Балкану женска керамика живи, ето, већ хиљадама година поред мушки керамике са грнчарским колом. С јединим изузетком Црне Горе где није било домаћих грнчара занатлија а било женске керамике, у свим осталим балканским земљама где има женске керамике има и грнчарства као мушки занатског рада. Таквог рада је било на Балкану и пре досељења Словена, што сведоче многи судови, рађени на грнчарском колу из времена почев од XIV века пре наше ере који се чувају сада по најпим музејима.

Као првобитно стање код женске керамике треба сматрати оно код којег сав рад од копања земље па до коначне израде препуља обављају жене у строгој подели рада на мушки и женски посао: као што плету, преду, ткају, старају се о спремању јела и сл., тако им је посао и спровођање препуља. Шта више, то се сматра толико женским посебним послом да га жене не обављају у оне радне дане када има и польских послова где треба да помажу мушкарцима, него у дане када немају таквих послова, па и у празничне дане. Тај првобитни ступањ очуван је до данас у многим крајевима.

У ранијим одељцима изнео сам у којим крајевима и данас жене израђују препуље а поменуо и неке крајеве где их раде мушкарци. Као се у неким крајевима зна да су израду препуља преузели мушкарци тек у новије време, а у неким опет мушкарци преузели само поједине послове, нема сумње да је женска керамика некада била много више распрострањена и да ће се ускоро изгубити и у оним крајевима у којима се је очувала до данас. Женска керамика се је мењала, губила или прелазила у мушки посао, занат, под најразноврснијим утицајима: опште културно напредовање, угрожена јавна безбедност, немање подесне земље, могућност продаје итд., а тиме су се истовремено реметиле не само мајиске и култне радње око израде него и првобитна подела рада као и друштвени положај оних који израђују препуље.

По томе се препуљарски занат знатно разликује од осталих сеоских заната. Као и остали сеоски занати (ковачки и дводељски на пример), и препуљарски занат „није ништа друго до наставак, развој и усавршавање домаћег рада, који се, најзад, извио у специјални посао“.²⁾ Али, док су остали сеоски занати остали у рукама мушкараца, пошто су од домаћег рада постали занат, са препуљарским занатом није било тако: препуљарство као домаћи рад је женски посао а као занатски рад је мушки посао. Жене израђују препуље моделујући их само рукама, а препуљари употребљавају грнчарско коло. По најпим земљама могу и данас да се виде сви могући

2) *Tих. Р. Ђорђевић:* Наш народни живот I (Београд 1930) 56.

облици и фазе прелаза препуљарства од домаћег женског у мушки занатски рад.

Женску керамику односно препуљарство не истискује толико грнчарски запат односно на грнчарском колу рађени вршници и препуље, колико је потискују нови начини спровавања хлеба и других јела: с једне стране све више се пири употреба хлебних пећи као економичнијих у погледу огрева, а с друге стране се све више уводи и по нашим земљама затворено сгњиште, штедњак (Sparherd), које, као и хлебна пећ, чини излишном употребу тешких и гломазних препуља и вршника.

У Скопској Котлини изван Скопске Црне Горе дошло је већ до неких измена у погледу учешћа у изради препуља, иако је ту и данас женска керамика добро очувана. Најстарија је измена у томе што из села која су упућена на мајдан препуљарске земље у Пагаруши не иду по земљу жене него мушкарци, док у Скопској Црној Гори и у другим скопским селима где земље има у самом селу или у близини и сада по земљу иду само жене. Према томе, нема сумње да су некада и у мајдан у Пагаруши ишли саме жене, па после, због угрожене безбедности, тај део посла преузели мушкарци. Наиме, некада је и сав тзв. Каршијак (слив Маркове и Кадилне Реке) био чисто хришћански крај, а у 18 веку почело је у њему насељавање Арбанаса и Торбеша, тако да је и сама Пагаруша постала муслиманско село (има само једну хришћанску кућу). До ослобођења од Турака, 1912, дакле у времену које се памти, ни мушкарци нису смели да иду у мајдан појединачно него би се скupили цело село па пошло заједнички, да би се лакше могли да бране у случају напада. Тако је вероватно услед тога изобичајено да иду жене у тај мајдан. Иначе, земљу из тог мајдана доносе мушкарци, а све друго је женски посао. Међутим, у неким селима ближе Скопљу, учешће мушкарца у изради препуља је веће. Тако већ има тога да мушкарци газе земљу, па да помажу и приликом моделовања препуља. Објашњавају то потребом да помогну женској чељади да би препуље биле што пре готове. Иначе, где је дошло до трговине препуљама, учешће мушкараца у њиховој изради је јоп веће. Појава да мушкарци почињу помагати у прављењу препуља, које су у сиромашнијим кућама јоп увек веома потребне, у вези је са крупним друштвеним променама које се врше у Скопској Котлини, а тим се онда може објаснити појава и у другим крајевима. Наиме у Скопској Котлини, као и готово на читавој јужнословенској етничкој територији, нагло нестаје великих породичних задруга, и у инокосним породицама нема више довољно ни мушке ни женске чељади да би се могла спровести и одржати првобитна подела рада по половима и по појединцима. Нарочито у селима Каршијака, која се данас потглавито баве културом дувана, која је потпуно изменила првобитну организацију породичног живота и готово учинила својим робљем женску чељад. Тако у инокосној по-

родици, да би се одржала, не може да буде строге поделе рада, и жена помаже мужу а муж или мушкарац жени у пословима који су првобитно били мушки односно женски. С тим упоредо се мења и положај жене: жена све више стиче стварна права и постаје све равноправнији члан у односу према мушкарцу, па се више ни на њене послове не гледа с оним превиром као раније. Ово нарочито вреди кад дође до могућности да се један овакав чисто женски рад претвори у кућну радиност која може да доноси и новчани приход, и онда учешће мушкараца бива још веће. И подизање опште просвећености чини да се ублажују општине у подели рада по половима, али и пример околине може да утиче заразно: кад дође до неке промене у једном селу или крају, онда лакше долази до таквих промена и у суседству.

Слично као у околини Скопља ишло је и у другим крајевима. Ако у самом селу нема добре земље, у околини Струмице, онда се иде по земљу у друго село: из Васиљева иду људи по земљу у хатар села Градошорца, а из Градских Балдевала у пољу одлазе и људи и жене по земљу у Чам-Чифлик над градом Струмицом. Док се је раније сматрало срамотом, у околини Прилепа, да се мушкарац меша у рад око прављења црпуља, сада понеки помаже на тај начин да одлази по земљу. У Голом Брду женама код копања земље помажу и дечаци. Иде и понеки муж. Прављење црпуља и питуличарки у Балиндolu код Гостивара је сада чисто мушки и занатски посао, али жене помажу код стругања и код печења, а у суседном селу Турчанима су те ствари израђивале жене, док са Менком Србиницом није тај рад изумро у селу. И у Балиндolu су жене првобитно израђивале црпуље, али како су те препуље биле одличне и како је тражња била велика, јер се одатле снабдевају црпуљама сва села Горњег Полога и Горње Реке, временом је посао прешао у мушки руке и у овом селу се сада израђују црпуље за продају на тргу у Гостивару.

У околини Куршумлије, Врања и Лесковца данас је израда црпуља женски посао. Жене и копају земљу, али им у томе понекад помажу и мушкараци. Ако ће се земља превлачiti колима, онда то раде мушкараци. Понегде има и тога да се узме понеки мушкарац да помогне у припремању блата; те он гази и удара блато.

По селима око Пирота у раније време су више жене израђивале а данас то више раде мушкараци, што је последица трговине са црпуљама која се је развила. Познато је већ одавна да препуљари из лужничких села доносе црпуље у нишавска села.³⁾ Насупрот томе, у суседном крају, у околини Књажевца, обично још жене праве црпуље. Код Влаха у Вала-

3) Коста Н. Костић: Стара српска трговина и индустрија (Београд 1904) 118.

коју и у Нересници (Источна Србија) по који пут помажу код израде препуља и мушкарци.⁴⁾ Некада су у Млави само жене израђивале препуље, а сада иду по земљу и праве препуље и мушкарци и жене. Веле да то чине стога што се земља тешко копа и меша. На Косову (у Неродимљи) буде тога да мушкарци помогну само код копања и товарења земље.

У Црној Гори, где је доскора владало опште презирање заната и женског рада, израда препуља је женски посао, чак и када пређе у професију, као на пример у околини Никшића. Ма да мушкарци сматрају да би учествовање у изради препуља било исто што и узети преслицу у руку, тј. велико понижење и срамота за мушкарца, ипак у Васојевићима има тога, ако је мајдан земље даље од села, да мушкарци помогну ископати земљу (а жене онда воде и товаре), па да помогну и приликом гњечења земље, али ништа више. И у Кучима има тога да мушкарци помажу, али само у копању земље: ако мушкарци воде земљу, жене је товаре и носе. Сиромашније муслиманске жене око Гусиња праве препуље и за продају. Препуље намењене продаји носе на трг деца, мушка и женска, па и мужеви, нарочито ако се препуље носе где даље. У Бихору погекад помажу мушкарци, нарочито код копања и прењења земље.⁵⁾

Слично је стање и код Арбанаса у Подрими, где сиромашне жене, на пр. у селу Делачу, израђују препуље и за продају, али их на продају изван села носе њихови мужеви.

Шумадија, Западно Поморавље и стара Рашка (Санџак) су области у којима се израда препуља данас одржава углавном као мушки и занатски рад. У неким крајевима — као на пример у околини Београда — зна се да су жене израђивале препуље још до пре неколико деценија, а сада се уопште препуље не употребљавају. Око Краљева још има тога да жене праве препуље, а око Новог Пазара има и такве и занатске израде препуља, која све више потискује први начин. На неким местима се је развило препуљарство у занат који обављају мушкарци, па се већ и не зна да су се тим послом првобитно бавиле жене. Данас су чувена места по изради препуља у Србији: Котраже у Јасеници, Рујиште у Ражањском срезу, Брњци и околина Ужица, и препуље одатле се извозе и на велику удаљеност. Утврђено је да се је препуљарство у Котражи развило из женског домаћег рада и да је вероватно пренето тамо из Груже, док се у самој Гружи већ ништа не зна о томе да су некада ту жене израђивале препуље.⁶⁾ Један од

4) *M. Милошевић*: О изради препуља у Нересници. ГлЕМ XIV 117; — О изради препуља у Валаковићу. ГлЕМ ХЛ 201.

5) *М. Кастратовић*: пом. рад 147.

6) *П. Ж. Петровић*: Народни живот и обичаји у Гружи. СЕЗБ. LVIII (Београд 1948) 86.

узрока таквој специјализацији је постојање мајдана особито подесне земље, али су јачи узроци привредни и културни на- предак, који је уништио аутархију сеоског домаћинства.

Б. ДРУШТВЕНИ ПОЛОЖАЈ ЦРЕПУЉАРА

У крајевима где је израда црепуља општа и женски посао, мушкарци се првобитно њом не баве само стога што је то женски посао и недостојан мушкарца, а иначе је за жене прављење црепуља сасвим частан посао и њихова дужност. Таква је подела рада по половима.

Где је то првобитно стање поремећено, долазило је и у том погледу и до друкчијих промена сем поменутих, нарочито где се јавила специјализација у том смислу да се само нека села, неке куће или неки слој становништва почне бавити црепуљарством. То бива у крајевима где нема у сваком селу подесне земље и где се је осетио јачи привредни и културни на- предак, па свако село и свака кућа не могу или немају рачуна више да се баве тим послом, те се црепуљарству одају сиромашнији, па на тај начин црепуљарство постаје синоним сиромаштва, а они који се њим баве сматрају се друштвено нижим. Тако на пример у Горњем Полоту, у селу Балиндолу, израдом црепуља баве се само куће од рода Кланковаца и њихове црепуље се веома цене на тргу у Гостивару, пошто другде у околини нема добре земље, али ипак остали сељаци, у већини печалбари, потцењују тај рад, сматрају га нижим, и мушкарци из тих црепуљарских кућа тешко себи налазе певесте а девојке се тешко удају. У селу Котражи код Аранђловца сељаци праве црепуље и вршнике од земље, па их због тога остали задиркују.

На Косову нема свуда добре земље, па сељаци из многих села морају да купују црепуље. Како пак има много Цигана, који живе веома бедно, то су у околини Приштине и Вучитрна тај посао преузели Цигани. У Вучитрну се је чак развила читава циганска „индустрија“ црепуља. Цигани су тај рад усавршили утолико што су увек употребу грнчарског кола. Како су га преузели Цигани, тај рад се веома потцењује; у оним пак косовским селима, као на пр. у Неродимљи, где црепуље и сада израђују и српске жене, рад се нимало не потцењује. Израду црепуља преузели су Цигани и у неким местима у околини Врања и Лесковца и у Добричу, где су Циганке преузеле и темки посао бијења конопље, али се у тим крајевима израдом црепуља још баве и сиромашне српске жене, затим у Метохији, а и у Бјелопавлићима у Црној Гори се израдом црепуља баве обично Цигани. И у околини Скопља и Ку- малова, али само међу арбанашким становништвом, израда црепуља је почела да прелази у циганске руке. Цигани, као што се види из ових примера, прихватају израду црепуља та-

мо где се она у српским и арбанашким селима и кућама напушта из било којег узрока. То је сасвим обична појава код наших Цигана који, као што је то истакао проф. Т. Борђевић, прихватају и обичаје који су се код Срба преживели или се напуштају те их врше Србима, па у многим крајевима Циганке иду у лазарице и додолице.¹⁾

Док се у својој материци ниспошто не би бавили лончарством и препуљарством, кад се иселе, Црногорци, Брђани и Херцеговци се одају и тим занимањима у новој средини. Тако на пр. данас су најпознатији грнчари у околини Новог Пазара Рајовићи у истоименом селу, који су пореклом из Куче, а и већина других грнчара, који су научили грнчарство од старијаца и од Рајовића, пореклом су из црногорских Брда и суседних предела. Из Херцеговине, из Дробњака, пореклом су Станишићи у селу Ледилову, на Рогозни, који су тек од рата 1912—1918 почели да се баве грнчарством. За њих вишеструко је срамота да се баве тим послом.²⁾ По мојим обавештењима из 1933, ипак остали сељаци избегавају Рајовиће, и то због њихова занимања. Неколике сеоске куће у Кучину код Прибоја баве се израдом лонаца и препуља. Занимљиво је да су и Ратковићи, главни претставници тог рада, пореклом из Куче а да су израду лонаца и препуља научили од старијих становника овога краја. Таквих примера могло би се навести и више.

Без обзира на то ко их гради и како се граде препуље, то је вештина која се свуда преноси с једне генерације на другу у кући или у роду. То је уједно пут који води пропадању препуљарства као домаћег рада: попут престане да буде општом у неком крају, израда препуља постане монопол једног села или рода, да се одатле претвори у сеоски занат или да се угаси, као што се је на пр. угасила у селу Турчанима у Г. Пологу изумирањем рода Елевероваца који су се бавили тим.

В. ПОЈЕДИНАЧНИ И ЗАЈЕДНИЧКИ РАД

Било да препуље праве жене или девојке, рад може да буде појединачан или заједнички. У првом случају, кућна чељад женска израђују сазма препуље за домаћу потребу или продају, а у другоме постоје различити облици удруживања ради заједничког прављења препуља. Постоје и комбинације од та два начина, обично у том облику да се земља копа заједнички па ископана земља, а негде већ и угажена, дели на број учесница које даље самостално моделују препуље.

У Пеку свака кућа ради препуље за себе, али се позивају

1) *Tih. P. Ђорђевић:* Наш народни живот VII (Београд 1933) 110.

2) *П. Ж. Петровић:* О народ. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI
20 — 21.

чељад из других кућа да помогну и тако буду читаве мобе. Иначе, свака кућа сама припрема земљу. Већ у Млави нема никаква удружилања. Нема га ни у Дренку код Дебра ни у околини Охрида. И у Галичнику свака кућа прави препуље за себе самостално, али уз помоћ женске чељади из других кућа. По селима Каршијака (Скопска Котлина) свака кућа прави препуље самостално, али се у помоћ позивају „аргатинки“ (мобарке), девојке, пошто по обичају код њих само девојке треба да праве препуље.

Ипак је и у околини Скопља удружилање ради заједничког прављења препуље чешће него ли инокосан рад. У Скопској Црној Гори, у селу Љубанцима, удруже се по две-три куће да у року од три године заједнички праве препуље, које деле тек пошто се осуше. У другим селима Скопске Црне Горе број учесника није тако ограничен, али је рад заједнички. Као што је изнео Ат. Петровић, по неколико жена из суседних кућа састану се те на три или четири дана раније припреме земљу од које на Јеремијевдан праве препуље па их поделе на равне делове, пошто се осуше. Тог дана спремају се за ручак нарочита јела која се донесу и поједу у оној кући у којој су мешене препуље.¹⁾ То саопштење могу знатно да допуним. Скупе се обично из исте махаље. На копање иду жене, девојке и момци, па и људи, и то момци и девојке иду напред певајући и свирајући (момци свирају), а иза њих жене, па људи. Момци иду ради девојака, које такође не копају, а земљу којају само жене. Једна таква група се зове „тајва“ (дружина), а на једно место где се копа земља дођу тајве из више села. Препуље се месе и праве заједнички. Једну такву заједницу образују жене из две или три куће од истога рода. Кад препуље буду сасвим готове, деле се или подједнако на број кућа из којих су биле чланице тајве или се деле према броју чланова у појединим кућама или према броју женских радних снага које су учествовале у раду, увек према претходном споразуму. Да се избегну евентуалне свађе, често се бада коцка, „фрлаат ждребе“: изберу неког ко ће им делити препуље и тај начини онолико групу од препуља на колико треба да се поделе. Затим од сваке жене која је претставник групе или куће узима белегу, „ждребе“, не гледајући шта му која даје, промеша те белете, па на сваку групу препуља стави једну белегу и жени ће припасти она група на коју је пала њена белега. Ако се врши деоба по споразуму, онда најстарија од жена које су учествовале у мешењу и прављењу препуља подели препуље на бројно једнаке групе, према броју жена, и онда их намењује појединима. Увек се пази, при сваком начину деобе, да у свакој групи буде препуља различитог квалитета, јер се не могу све израдити тако да буду једнаке у свему, па да се не

1) Ат. Петровић: Српски народни обичаји у Скопској Црној Гори. СЕЗБ. ВП (1907) 449.

деси да нека жена или кућа добије само боље а нека само лошије препуље. Жене које заједнички праве препуље заједнички ће ручати, а за ручак свака доноси понешто од своје куће. Навече, попито сврпче посао; биће заједничка вечера, на којој ће учествовати и остали укућани. Из сваке куће која је учествовала у раду донеће се понешто за ту заједничку вечеру у кућу у којој су правиле препуље. Тај обичај заједничког прављења препуља већ се губи, после првог светског рата, па поједине куће праве свака сама за себе. Док се је радио заједнички, било је у том раду виште песме и весеља. И у Цидимирцима на левој страни Пчиње иде се по земљу и препуље праве по махалама. Особит је начин удруживаша у малом скопском селу Таору, на левој обали Вардаре. Сабере се неколико девојака па праве препуље у једној кући, а затим иду редом по другим кућама. Кућа у којој праве препуље даје им ручак. Можда таквог рада има и по другим селима.

У околини Велеса удруже се по 5—6 жене и девојака, направе „еснаф”, како веле у шали, па заједнички донесу и припреме земљу и заједнички праве препуље, које после деле коцком („ждреће”). У околини Прилепа праве такође заједнички, а удружују се по махалама. Али ту има и особитости: чланице једне такве заједнице поделе се у две мање групе, па док једне раде, друге певају, и тако на смену, јер је рад заморан, па песма треба да га олакша. Док копају земљу и праве препуље, спремају им се заједнички доручак, ручак и ужина, а често и вечера, и то раде старије жене које не могу да копају.

На Косову, уколико јоп има женске керамике, удружи се по неколико жене, па препуље деле пре или после сушења. Гледају да препуље праве у кући оне између себе која је чишћа и где је мање дете. Готове препуље распоређује највештија у том послу, „мајсторица”, на толико гомила колико је учесника, пазећи да на свакој гомили буде једнако и добро и слабије израђених препуља. Деоба се врши коцком („шорт”). Жена у чијој се кући граде препуље добија једну виште као награду или кирију. И у Средачкој Жупи жене праве препуље заједнички: удруже се жене из 2—3 куће.

У околини Куманова жене иду заједнички, њих пет до шест, да копају земљу; вероватно да заједнички праве и препуље. И у околини Врања и Лесковца земља се копа и препуље израђују заједнички, па се онда деле по претходном споразуму. У околини Лесковца (Печењевце) удруже се жене и из десетак кућа истог рода. У околини Књажевца по неколико кућа би се удружило и заједнички правило препуље. Код Влаха у Источној Србији препуље праве жене заједнички.²⁾ Изузетак је у Нересници (Звижд), где се израдом препуља за

2) *Tix, P. Ђорђевић:* Кроз наше Румуне (Београд 1906) 70—71;
М. Милошевић: О изради препуља у селу Валакоњу. ГлЕМ. ХII 202.

читаво насеље бави само једна жена.³⁾ У Левчу и Темнићу жене праве препуље обично у друштву или заједнички.⁴⁾ У Пиперима, у Црној Гори, да би боље израдиле препуље, удруже се по две до три жене или девојке. Али, у околини Бара свака кућа прави препуље самостално.

У неким крајевима постоје оба главна начина један поред другог. У околини Пирота обично девојке праве препуље, свака за своју кућу. Понекад раде заједнички, па онда израђене комаде поделе по споразуму, а каткад коцком („ждреће“). У том случају поделе препуље на онолико гомила колико је било девојака које су радиле, па свака узме по један знак (на пр. камен, дрво или што друго) и све те знакове такође ставе на гомилу. Онда се позове неко лице, које не зна чији је који знак, и оно ставља на сваку гомилу препуља по један знак, и тако се одређује која ће девојка узети коју групу препуља. Поједине куће у пределима Дебарском Дримколу и Голом Брду праве препуље самостално, али их већина праве заједнички: удруже се по 5—6 жена па израде 30—40 препуља, које онда поделе. Српске жене у околини Призрена одлазе заједнички на копање земље и, док једне копају, друге певају, те тако на смену. Пошто се земља ископа, може одмах да се подели па после свака жена да спрема земљу и да моделује препуље за себе или да неколико жена раде препуље заједнички па после деле препуље, и то шест недеља доцније. И у Топлицама има тога да поједине жене саме праве препуље, али и тога да се удружују. Тако је исто и у околини Струмице. У Васојевићима понекад, ма да ређе, жене израђују препуље заједнички па их поделе „за друштвом“, тј. на равне делове, односно по погодби.

Доста је честа комбинација од описана два главна начина, тј. да се неки послови обављају заједнички, обично копање и гажење земље, а остали да се обављају самостално, тј. да свака кућа или жена моделује сама своје препуље. У Западној Бугарској, ако је село малено, свега неколико кућа, глина се гази заједнички на једном месту; ако је село велико, онда на више места. Кад земља буде добро умешена, поделе је међу собом, и свака кућа прави препуље за себе.⁵⁾ Македонске жене у Буфу (Грчка), пошто замесе земљу, начине вальке и поделе их међу собом коцком па онда свака узима своју групу вальака и моделује препуље. У Голом Брду има и тога да само по земљу одлазе заједнички, али ипак свака жена копа за себе. У селу Дренку тако исто заједнички иду на копање и заједнички копају, па после свака носи у врећи на лежима онолико земље колико може да погесе. И код Арбанаса

³⁾ М. Милошевић: О изради препуља у селу Нересници. ГЛЕМ. XIV 117.

⁴⁾ Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: том. I парад 151.

⁵⁾ Маринов: Нар. вера 124.

у Дримколу скупи се неколико жена па заједнички иду по земљу, али свака копа за себе, па се заједнички враћају и код куће опет свака ради за себе. Тако и у Галичнику: већином иду заједно по земљу и свака је носи за себе. Има тога да се удруже за мешење, по две жене, и после поделе земљу на комаде, и то „буваљком” (мотком којом су је и ударале). Веома ретко су заједнички и израђивале препуље, па их делиле. У околини Куманова заједнички копају и припреме земљу, па припремљену земљу изделије и носе кућама те онда свака сама себи израђује препуље. Око Владичина Хана иду заједнички по земљу, па је после деле.

Ако треба да се иде по земљу далеко од села, у Васојевићима, онда иде по више жена заједно.

И у Бугарској, по мом личном сазнању у околини Карнобата и Елхова, по 2—5 жена раде препуље заједнички па их после деле, и то обично коцком.

Посвуда где је обичај да се препуље праве заједнички, или бар да се земља копа или доноси заједнички, то је прилика и за провод, па се воде весели разговори и певају разне песме. Добро и весело расположење треба да ублажи тегобу рада, који је заиста тежак, али песма треба и мађијски да утиче на добар исход послла. Значајан изузетак у том погледу претстављају жене препуљаре у околини Никшића, којима је тај рад професија. Њих две обично иду заједнички да копају земљу, ради друштва, и у друштву их носе на продају. Успут често и „ту же”, на пример овако:

Диван ли смо занат узеле,
Куку нама!
Да са прне земље дјечу прехранимо,
Ми кукале!
Црн ли смо занат узеле,
Да црну земљу рукама преврћемо,
Ми кукале!
А кад другог рада нема,
Леле нама!

(Саопштење Вука Ђапића).

У ближој околини Јрушева, као и у пределу Железнику, у Македонији, обично се удружују по две-три куће па заједнички праве препуље. Када раде у друштву, тада поделе блато на равне делове, па свака жена заузме место на „гумну” где ће да прави своје препуље.⁶⁾ Оргачки израђују жене препуље и у пределу Поречу (Македонија), па их деле по споразуму, служећи се и коцком. Док су правила препуље, и македонске

6) И. Можић: пом. рад 48, 50.

жене у Јужној Пресши (село Герман), у Грчкој, удруживале су се и радиле у једној кући, па после делиле црепуље.

Према изложеном, удруживање ради заједничке израде црепуља, било у потпуном било у делимичном облику, и данас је много уобичајеније и распострањеније него инокосан рад. Па и где је инокосан рад, опет кућна чељад, нарочито ако је малобројна, позива у помоћ друге, којима ће ту помоћ враћати, тако да се и ту опет сусреће нека врста заједничког рада, али временски и просторно подељеног. Израда препуља је тежак посао, нарочито је тешко гажење земље, и стога често заједнички рад престаје попут се земља припреми за моделовање. Заједнички рад овде је, даље, условљен у првом реду природом послана, који је тежак, а затим и одредбама по којима препуље могу да праве само лица одређеног пола, узраста и брачног стања (девојке, невесте итд.), каквих ни у већим заједницама нема увек у већем броју. Где је дошло до распадања задруга и до израде црепуља за трг, ту већ престаје и заједнички рад, а престају и ограничења у погледу лица која могу да праве препуље, тако да се онда опет у кући може наћи дољно радне снаге за тај посао.

Г. СВОЈИНА МАЈДАНА

Питање својине мајдана још не претставља у женској керамици значајнији проблем, што је, можда, такође веома стар елеменат. У пределима Македоније земља за препуље копа се обично на сеоском земљишту и не само да сељани једног села имају права на копање земље него се не чине сметње ни сељанима из других села. Тако на пр. на мајдан у Пагаруши, који је на сеоском земљишту, долазе сељаци из многих села у Каршијаку и Блатији и копају земљу потпуно слободно. Сваки нађе себи згодно место, а кад он сврши, други може да копа на истом месту. Насупрот томе, у Горњем Пологу, у Балиндolu, где су професионални препуљари, сваки копа на свом налазишту (земља се јавља у виду рудних жица у плавини) и не сме се дирати у туђе налазиште. А у Црници, у Црној Гори, налазишта препуљарске глине припадају разним власницима и на њима се не сме копати без одобрења власника. Ни у Васојевићима сопственици руде не бране другима да копају, али само пошто се скине плод са њиве или пре него што се њива засеје, јер се руда најчешће налази у њивама. У Бихору земља се копа на сеоским комунима и на приватним имањима; ако се копа на приватном, онда се даје накнада сопственику имања.¹⁾ У Валакоњу (Ист. Србија) земља се копа на општинском земљишту,²⁾ а у Нересници на имању

¹⁾ *M. Кастратовић:* на озн. месту.

Живојина Благојевића, који самим Нересничанима обично поклања, а странцима, кад дођу с колима, продаје земљу, и то по 5 динара од кола (1939 год.).³⁾

Д. ТРГОВИНА ПРОИЗВОДИМА ЖЕНСКЕ КЕРАМИКЕ

И у крајевима где је израда препуља општа, долази ипак до неке врсте размене или трговине или бар поклањања, јер буде кућа које због смртног случаја не смеју за неко време да праве препуље, а има жена којима препуље не „трају“ или нису доволно веште том раду. Насупрот томе, доста је крајева у којима се препуље израђују и за продају, и таква израда се све више шири, уколико већ где и саме препуље не излазе из употребе. Значајно је да од производа женске керамике у продају долазе само препуље, док се топке, вршници, пришљени и др. не продају, али има тога да те предмете израђују и продају занатлије грнчари. Тамо где дође до продаје препуља, започета специјализација се тим још убрза, па се по кућама напушта домаћа израда препуља. Ни код продаје нема једнобојност: у сваком крају је друкчије. И цене су веома неуједначене, а то је стога што се препуље женске израде не износе изван краја у коме се производе. Препуље занатске израде разносе се и десетинама километара даље од места производње и њихове цене су увек биле више уједначене и стабилније.

У сливу реке Пека препуље се раде и за продају. Жене су их продавале, 1933, по 2—3 динара комад. У Млави се препуље продају и на трговима, по 4—5 динара комад, а продајом се баве и мушкарци и жене (1933). Хомољке никад не граде препуље за продају већ само за домаћу употребу.¹⁾ У Нересници у Звијжу (Власи) препуље су израђиване за продају и продајање по 3—5 дин. (1939 год.).²⁾ У околини Књажевца раније су се правила препуље само за домаћу употребу, сада и за продају. По високим заглавским селима у околини Књажевца неки и живе од прављења препуља, које доносе на продају у варош, а сада се снабдевају препуљама и нижа заглавска села, у којима се препуље не израђују. Раније је и у околини Пирота свака кућа правила препуље за своје потребе. Сада има доста мајстора који праве препуље и продају их у свом селу и сељацима из других села, где се не израђују, јер немају доволно или никако земље за препуље. У годинама око 1935 цена препуљама се је кретала око 3—10 динара у новцу, а продавале су се и за жито, али се је количина жита

2) *M. Милошевић*: пом. рад 201.

3) *M. Милошевић*: О изради препуља у Нересници. ГлЕМ XIV 117.

1) *С. М. Милосављевић*: пом. рад 381.

2) *M. Милошевић*: пом. рад 118.

која ће се дати за препуљу одређивала према пијачним це-
нама црепуља и жита, тако да је и у том случају мерило вред-
ности био новац. У Левчу и Темнићу многе жене саме граде
или праве препуље за домаћу употребу, а понеке их праве и
за продају, узимајући за њих више брашно и кукуруз него
новац. Али и у тим крајевима у последње време ређе ради-
препуље, јер их доносе и за новац продају препуљари из Вр-
њаца.³⁾ У Топлицама има и тога да жене продају препуље, и то
по 5 динара комад (1933). Цигани у Пуковцу, у Добричу, из-
рађују препуље за продају.⁴⁾ Цена препуљама које су доно-
шene на тргове у Владичину Хану и Сурдулици била је (1933)
10—15 динара по комаду. Док православни Срби у селу Је-
лашници праве препуље само за домаћу употребу, ређе за по-
клон, и то само родбини, Цигани их и продају, и то за намир-
нице или новац: 3—6 динара (1933). Цена зависи од времена
када се продају и од цена осталих производа.

У околини Куманова препуље су продајале саме жене
које су их и правиле и носиле на трг у варопши. Цигани у Ни-
куштаку праве препуље за продају, па их разносе и по другим
кумановским селима. По већини села Скопске Котлине и да-
нас се препуље праве само за домаћу потребу. У Скопској
Црној Гори се праве у првом реду за домаћу употребу, али
их носе и на трг у Скопљу, где их продају по 8—12 динара
(1933—1937). Носе саме жене, али и мушкарци. У Скопској
Црној Гори развијена је и размена („трампа”): многа жена
размени у селу препуљу за што друго, најчешће за зелене љу-
ске од ораха, потребне ради бојења. У блатским селима пре-
пуље се израђују само за кућну потребу, а тако и у већем
делу Каршијака, изузев нека хришћанска и муслуманска села
ближе Скопљу. Торбеши из Држилова и Пагараше, а веро-
ватно и из других села, носе на продају препуље што их из-
рађују њихове жене; у арбанашким селима Грчецу и Крушоп-
еку продају препуље само између себе, не носе их на трг.
Има, ипак, код скопских Арбанаса у неким селима да се пре-
пуље израђују и за продају изван села, али у том случају
мушкарци разносе и продају препуље. Тога има у селу Пати-
шкој у Каршијаку и у селу Паничару у Дервену. У Говрљеву
и Соњу продају македонске жене препуље између себе: 1950
године по 200—300 динара. Жене из Горњег Водна и Осинчана
носе препуље и на трг у Скопљу (сл. 45). Год. 1933 продајале
су их по 6—8 динара комад. И по селима око Треске и у Дер-
вену има размене препуља, и то обично за жито или за грах.
1935 препуље су даване негде за онолико жита колико стане
у препуљу (село Матка), а негде једна препуља за 5 кг жита
(Шишево и др.). Турске жене у северним велешким селима
израђују препуље и за продају. Јуручке жене из околине Ра-

3) Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: пом. Рад 151.

4) П. Петровић: О народ. керамици у ист. Србији ПИЕМ VI 37.

довишта полазе у групама од три или четири, свака носећи по једну или две препуље на себи, па их по другим селима мењају за жито, масло, сир, вуну, лук, већ како се погоде. По селима у источном делу Струмичког среза биле су раније чувене препуље што су их доносили Турци из села Камена (Петрчки срез, Бугарска) и мењали за жито у односу 1:1, тј. давали препуљу за онолико жита колико стане у њу. Препуље за хлеб продаване су у околини Ђевђелије, пре 1912, по 2—3 гроша, а препуље за погаче и „литурђије” по 1½—2 гроша.⁵⁾ У околини Прилепа и у Поречу препуље се праве само за домаћу употребу. Жене из села у Поречу где има добре земље за препуље (Могилац, Манастирац, Калуђерац) шаљу на поклон препуље својим рођацима у селима где нема тако добре земље. Док се у селу Велмају, у околини Охрида, препуље праве само за домаћу потребу, у другим селима их израђују и за продају; 1933 продаване су по 10—12 динара. Арбанашке жене у Дримколу раде препуље у првом реду за своје кућне потребе, али и за продају по околним селима, па су их 1933 продавале за 2—3 динара или за 2—4 оке жита по комаду. У селу Дренку код Дебра сада израђују препуље само сиромашније жене, па их продају имућнијим за новац (1937 по 10 динара) или за жито, а у селу Обокима (на арбанашкој страни) препуље се раде поглавито за продају, али се продају само у најближу околину. У Галичнику и околини праве се препуље за кућну потребу, али и за продају на трговима. Из Лазаропоља и неких других села носе препуље на црквене саборе па их тамо продају. Цена им је (1933) 5—15 динара.

Професионални препуљари у Балиндolu код Гостивара праве препуље у великом броју па их на колима износе на трг у Гостивару, а разносе их и по селима. Поједине куће су у годинама пре другог светског рата израђивале и продавале годишње око 1000 препуља по цени од 2—3 динара. И ти препуљари су мењали препуље за жито и за воће.

У ближој околини Призрена свака кућа направи себи онолико препуља колико јој треба за 1—2 године, а за продају их не праве. Поједине арбанашке жене у пределу Хасу израђују препуље и за продају, а циганске („мађупске”) жене се тим баве стално. И у Подрими сиромашне арбанашке жене израђују препуље за продају. Продају их зими скупље него лети, и то само на товар: један товар препуља лети за 4 а зими за 5 бучука жита (а један бучук има 12 ока).

На пространом Косову су ретки мајдани добре земље и стога је препуљарство постало на неким местима стално занимање, и то поглавито циганско. Препуљарство је највише развијено у Самодрежи и Вучитрну и препуљари из тих места (хришћански Цигани) разносе своје руком рађене препуље

5) Ст. Тановић: Српски народни обичаји у Ђевђелијској казн. СЕЗБ. XL 357.

не само по Косову него и изван Косова. Год. 1933 продавали су их навеико у Вучитрну комад по 1, у Митровици по 1,50, у Пећи и Рашкој по 3 динара. Носе их и до Урошевца, ма да се и у околини Урошевца израђују препуље. Сем за новац, ти препуљари продају препуље по селима и за жито, и то у односу 1:1. Арбанашке жене из Неродимље крај Урошевца такође продају препуље за новац или их мењају за тикве, старо одело и др.

По Ибарском Колашину, сем за домаћу употребу, понегде се праве препуље и за продају и дају их за готов новац или мењају за кајмак, кокошке и сл.

Док препуљари из села око Новог Пазара своје препуље износе на трг у Новом Пазару, где их продају за новац, већ у најближем суседству је нешто друкчије: у околини Сјенице израђују се препуље у неколиким селима, особито у Дугој Польани, и одатле се разносе по читавој околини Сјенице. Год. 1940 продаване су комад по 5 динара или су мењане за брашно или вуну.

Продаја препуља је развијена и у Црној Гори. У Никиши доносе жене препуљарке на трг печене препуље и продају их по 4—5 динара (1933) а по селима у замену за жито (1 препуља за 2—3 кг жита). Сиромашније жене у Црнници продају препуље по 20—25 динара (1933), према величини. У Васојевићима обично свака кућа ради препуље само за себе, али има жена које их и продају, по 5—10 динара (1933). Највише пак доносе препуље пазарним даном у Андријевицу муслимани из Плава и Гусиња. Они продају те препуље и по селима, али за жито, према његовој пијачној цени, тј. за онолико жита колико се може добити за суму по коју се иначе продаје препуља. Сем домаћих, у Беранима се могу купити и препуље из Бихора и од Новог Пазара.⁶⁾ Уколико су жене у Бихору израђивале препуље за продају, најчешће су их прдавале за жито и мрс, понекад и за новац у Беранима и по селима. Најбоља препуља прдавана је по цени око 10 динара.⁷⁾ И у Кучима има продаје препуља за новац или за жито. Понекад, у Васојевићима, даће из куће неку препуљу жени која нема времена или не уме да их прави, а она ће се тој кући одужити на тај начин што ће јој помоћи у каквом раду. Мушкарац не би у Васојевићима нипошто прдавао препуље. У Пиперима, која жена не може или не уме сама да прави препуље купује их на тргу у Титограду, где су особито на гласу са свог квалитета бјелопавлићке и Љешкопољске препуље, а продају се по 15—25 динара (1933), а у Пиперима продају домаће препуље између себе по 10—12 динара, а носе их и на тргове у Даниловград и Титоград (1933).

6) *М. Барјактаревић*: пом. раг 52—53.

7) *М. Кастратовић*: пом. рад 148.

Моравска Србија има неколико места где се препуље израђују у занатском раду навелико за извоз. То су Котражја у Јасеници, Рујиште у Ражањском срезу, Врњци и, нарочито, нека села у околини Ужица (Роге и др.). Ужичке препуље су на особиту гласу и оне су продаване по свим пијацама бивших округа Чачанског и Рудничког, затим у Трстенику, Крушевцу, Јагодини, Крагујевцу, Аранђеловцу, Младеновцу и Сmederevju. Због свог квалитета, ужичке препуље се траже и желе нарочито у местима где се препуље граде без додавања камена.⁸⁾

Ћ. УСЛУГЕ ЗА НАГРАДУ

По варошима је сасвим обична појава, а има тога и по селима, да се позивају у помоћ жене које су особито веште кувању, предењу, ткању и сл. па да за награду врше те послове кад саме жене из куће нису у стању да их савладају. Има тога да се за прављење препуља зову стране жене да то раде за награду. Тако на пр. у арбанашком селу Моранима код Скопља иду по кућама веште Циганке и за награду израђују препуље. И у околини Новог Пазара има жена (Српкиња) које израђују препуље за награду у житу, пшћу, вуни, па и новцу. По имену се помињу две веште бабе из Носољина и Бекове.¹⁾ Женама које нису веште прављењу препуља, у Расини, праве препуље друге жене, а оне којима их праве дају им као награду новац или брашно, слатине и др.²⁾ На Ријеци Црнојевића, у Црној Гори, не праве препуље саме жене којима оне требају него позивају из околине веште жене да им оне то раде. А у Бугарској, у околини Елхова, жена која не уме да прави препуље иде оној која уме да јој изради а ова ће њој помоћи у чему другом.

8) *Ж. Јоксимовић*: пом. рад 497.

1) *П. Ж. Петровић*: пом. рад 21.

2) *Ст. М. Мијатовић*: Занати и еснафи у Расини. СЕЗб. XLII 133.

ТРЕЋИ ДЕО

МАЂИСКИ И РЕЛИГИСКИ ЕЛЕМЕНТИ У ЖЕНСКОЈ КЕРАМИЦИ

А. ОШТЕ НАПОМЕНЕ

Од производа женске керамике неки су већ потпуно ослобођени мађиско-религиских примеса, а код неких је тај процес у току. И овде се запажа подела на двоје: израду предмета од пластичне масе, дакле препуља (а с њима и вршника, уколико се још израђују) прати и данас у већини случајева нарочит ритуал или бар неке мађиске радње, док код израде осталих предмета нема ништа од тога, изузимајући случајеве када се топке праве истовремено са препуљама и од препуљарске земље, те се онда и на тај рад аутоматски претегне понешто од ритуала који прати израду препуља. Свуда се запажа тежња да се тај ритуал упрости, што не иде свуда истим темпом нити у истом правцу, чиме онда могу да се објасне појединачне разлике у том погледу између разних предела.

Израда топки, пршиљена, котиљача и хлебних пећи је сразмерно лака и може да се врши у свако доба; за те ствари не тражи се увек ни нарочита земља. Стога израду тих предмета и не прате увек мађиске радње, што је увек случај код других производа женске керамике — препуља, пржница, питуличарка и вршника —, чија израда, квалитет и трајност зависе од многих чинилаца: врсте земље, времена кад се праве, умешности жене која израђује итд., што је све на низим ступњима културног развитка давало и сувишне повода да се развију многа веровања и мађиске радње.

Оште обележје мађиских и верских претстава које прате израду препуља је да су веома архаичне: никаква удела ни значаја у њима немају хришћански елементи нити уопште елементи који би били својствени вишеј религији са развијеном вером у демоне и богове. Верске претставе у женској керамици своде се на обичај страх од покојника уопште или њихових духови и на страх да се дира земља која је њихово становиште.

Није само то. И поједини предмети из женске керамике имају мађиску моћ или култни значај. Такав је случај у данашње време још са препуљама и топкама. Само ради мађиске заштите израђених препуља у Скопској Црној Гори су израђиване мале људске статуете од земље.

Б. ОГРАНИЧЕЊА У РАДУ У ВЕЗИ С КУЛТОМ МРТВИХ

Као што сам то већ изложио, има крајева у којима је израда препуља ошта, врста кућњег рада, а и крајева у којима се јавила специјализација, те се препуље израђују само у неким селима или их израђују нарочите занатлије. Међутим, и тамо где је израда препуља ошта има извесних ограничења, иако привремених, по којима свака кућа не сме увек да их прави. А та ограничења су у непосредној вези с култом мртвих, и та веза провлачи се и даље као првени конац кроз све верско-мађиске радње што прате израду препуља. Главно је ограничење у овоме: после смртног случаја у кући, та кућа за неко време не приступа изради препуља. Ограниччење није свуда једнаког трајања: негде оно траје само четрдесет дана, негде три године, али је најчешћи рок за то ограничење година дана. Ограниччење од године дана констатовано је у многим крајевима: околина Карнобата и Елхова у Бугарској, околина Пирота, Добрнич, околина Лесковца и Врања, Горња Пчиња (Србија), околина Куманова, Страгци, околина Скопља сем низих села, околина Радовишта и Струмице, Порече, Македонци у околини Лерина (село Буф) -у Грчкој, Дримкол и Голо Брдо у Македонији, околина Неготина, Косово и околина Призрена (где се тог табуа држе и арбанашке жене у ближој околини Призрена и у пределу Хасу) и Васојевићи у Црној Гори. У околини Скопља има села (Драчево и околина) где влада правило да се у кући у којој је неко умро не праве препуље у току пуне три године. А у селу Глуову, у Скопској Црној Гори, у кући у којој је умро неко не праве препуље у току три године, ако их нису правила већ у току прве године. Само за четрдесет дана после смрти укућанина не смеју се у тој кући правити препуље и уопште газити земља код Бугара из околине Тумурцине, који су сада у Тополовграду.

Само из села Буфа код Лерина имам обавештење о народној мотивацији тог табуа: у том селу не праве се препуље и друге ствари од земље за годину дана после смрти стога што би се предмети од земље, направљени у том раздобљу, ломили. А у Добрничу наводе као објашњење том табуу да би покојнику на оном свету било тешко.

Тај табу је тежак за становништво оних крајева где је обичај да свака кућа израђује препуље за своју домаћу потребу те нема могућности да се купи препуља кад устреба. Нарочито би то било тешко издржати у оним скопским селима

где тај табу траје три године. Нашла се је одушка и томе, и то на више начина, како у ком крају, а два главна начина сасвим јасно показују да се ради о страху од покојника и да су покојници ти који чине да се препуље, израђене у поменутом времену, ломе. Да би могли у својој кући да праве препуље и пре истека од три године после смрти неког свог укућанина, у Драчеву и околним селима раде ово: чим се изнесе мртвац из куће, треба да на кући начине крст од блата. Стављање крста као апотропејског средства показује сасвим очигледно да се овде ради о страху од покојника. Знаком крста одгоне се уопште зле силе, и на препуље се ставља знак крста ради мајиске заштите. Крст као средство за одбрану од мртвих има особиту примену у Дримколу, у западној Македонији: у том крају, кад се чује да у селу има вампир, стављају на кућна врата крстове од катрана да вампир не би улазио у кућу, а ставља се и грана од смреке. Значајно је да у том крају, поред израза „волпер”, постоји и израз „гробници”. Вероватно да је истог порекла и само непито преиначен обичај који влада у околини Радовишта и Струмице: после сахране треба донети кући шаку земље са гроба, па се у кући могу правити препуље и пре истека рока од године дана.

Други је начин да се избегне тај табу да се једноставно побегне из своје куће коју покојник познаје и којој он може да дође, па да се препуље праве у некој другој, туђој, кући. Тако се поступа у околини Јелхова у Бугарској, на Страцину и у врањском Поморављу, те код Арбанаса у ближој околини Призрена. У Буфу код Лерина дају у таком случају да им друге жене за награду израде препуље. Али на Косову (Неродимља) ни жене из других кућа неће да сарађују са кућом која је у жалости те она уопште не може да прави препуље.

У Голом Брду не само за препуље него ни за друге потребе не доноси се земља у кућу за годину дана од смрти неког укућанина, сем ако није земља донета док је још мртвац лежао у кући. На тај начин, дакле, може се кућа осигурати са препуљама а да не изазове гнев покојника. У пределу Каршијаку код Скопља, да би се могле правити несметано препуље, треба унети у кућу блата још док је мртвац у кући. Арбанаси у пределу Хасу између Ђаковице и Призрена иду у том осигуравању још даље. Попито и код њих влада забрана да се уноси земља у кућу за годину дана после смртног случаја у кући, сем ако је нису спремили унапред, обичај је да на Митровдан уносе у кућу мало земље да би је имали у случају да неко умре из куће а у току године им устреба земља. Најдаље се је отишло код Васојевића, код којих се препуље могу правити и пре истека рока од године дана, ако су прављене у току првих четрдесет дана од смрти.

Забрана израде препуља и других предмета женске керамике у времену које важи као рок опште кућне жалости за покојником само је примена на тај рад још општијег ограни-

чења у раду са земљом у том времену. Наиме, та забрана се односи и на многе друге начине употребе земље, па и на земљорадничке послове, и позната је и у крајевима у којима нема женске керамике, као на пример у Босни, где сам наишао на врло карактеристичне обичаје из тог комплекса. Бићеовољно неколико примेђа. Код галипольских Срба, кад умре неко, његови укућани за четрдесет дана, поред тога што се мушкарци за то време не брију а жене не мију главу, „не хватају кал” и не једу месо. Око Новог Пазара, кад умре неко у селу — а село је докле се међусобно виде, пошто су куће ралигкане — престаје сваки рад о земљи све док се мртвач не покопа; неки раде, бранећи се да су „преко потока”. Текућа вода је уопште важна граница у култу мртвих. Код Срба у Усори, у Босни, оног часа кад чују да је ко умро напуштају „лијес” (польопривредни прибор) и рад на њиви сви који су с исте стране воде на којој је покојник. По једном саопштењу, у Црној Гори не ваља се набијати под, уносити земљу у кућу после мртвача за читаву годину дана, јер би умро још неко из породице, а по другоме не ваља се уносити земљу у кућу, пошто се мртвач изнесе, за девет месеци, јер ће се дослутити другом мртвачу.¹⁾ Код Срба у босанској Посавини (село Милошевац) је обичај да закивају смрт: чим се изгесе из куће а док је мртвач још пред кућом, где га стављају у ковчег, забијају у патос (земљани или дрвени) неколико клинаца да би заковали смрт да брзо не би дошла понова. Стога у таквој кући неће за годину дана ништа да поправљају — ради о земљи — да не би дирали у те клинце. Ни у Усори неће за годину дана од смрти укућанина поправљати огњиште нити ма шта слично радити са земљом, јер „не ваља се”, а Озрењаци неће изнети мртвача из куће пре него што не унесу у кућу груду земље. Ако чини унели ту груду, за годину дана неће оправљати кућу, тј. неће лепити или мазати огњиште. Нарочито неће то радити, ако је умро домаћин. На исти начин бране се људи и у неким крајевима Србије од забране рада са земљом после смрти укућанина. У Заглавку, пошто у кући на месту где је лежао мртвач разбију неко грне и закуцају ексер (да се закује смрт), а пре него што се мртвач настави на кола, унесе се у кућу нешто земље да би се могла кућа оправљати преко године. Ако се то не уради, не треба кућу нипошто оправљати, јер ће опет неко из куће ускоро умрети.²⁾ Ни код Срба у Больевачком срезу не сме се кућа оправљати за годину дана после смрти укућанина, ако домаћин не унесе у кућу и метне иза врата мало земље, чим изнесу мртвача из куће.³⁾ На Косову пак, пре него што из-

1) *M. Павићевић*: Народно благо из Црне Горе. Вјесник Етнографског музеја у Загребу III (1937) 13, 15.

2) *Мар. Т. Станојевић*: Заглавак. СВЗБ. XX (1913) 38.

3) *Сав. М. Гробић*: пом. рад 248.

несу мртваца из дворишта, неко из суседства узме мало земље и мало сламе, па сламу баци на кров а земљу у кућу и на кућни тајван. То се чини ради тога да би се кућа могла пре истека од године дана покривати сламом и лепити земљом, ако би било потребно. Ако се то не би урадило, не би се смела вршити на кући никаква оправка.⁴⁾

За годину дана не сме да прави препуље, у ближој околини Врања и у Пчињи, жена која је додириваља мртваца. Вероватно стога што је тиме постала ритуално нечиста.

Забрану рада или додириваља земље у кући у којој је неко умро за одређено време прате често и друге забране, а за исто време. Тако на пример, неће се за годину дана ништа ни бојити у таквој кући (околина Елхова у Бугарској, предели Озрен и Усора у Босни), не належе се живина (Бос. Посавина и Дебарски Дримкол). У Црној Гори не налажу се пилићи и не изводе свилене бубе за годину дана.⁵⁾ Кад умре укућанин, у околини Лесковца и Врања, у тој кући за годину дана жене нити снују, нити навијају, нити што бојадишу. Могу да ткају, а већ после седам дана могу да преду.

Хтонски карактер свих табуа у односу на рад са земљом показаће и овај пример. У неким крајевима Бугарске (Орхијско, Кзлагачко, Шипка) обичај је да на Јеремијевдан гаџе земљу од које праве препуље. Верује се да њих неће преко лета уједати змије, а ако се и деси да кога уједе, неће ујед бити отрован, смртоносан.⁶⁾ Змија је једна од најизразитијих хтонских животиња.

Временско ограничење, условљено смртним случајем у кући, по коме се у кући не смеју да праве препуље, нити уопште да ради шта друго са земљом, обично траје годину дана, изузетно четрдесет дана или три године. Тада је уједињење вези са култом мртвих и претставама о загробном животу код балканских православних хришћана. Наме, жалост за покојником траје годину дана. За то време чине се покојнику уобичајени индивидуални помени, у којима се претпоставља још присна заједница покојника са живима: њему се одређује место за трпезом о даћи, које стоји празно, њему се памењује део од житног приноса итд. После годину дана мртвац је сасвим мртав: више му се не приређују нарочити индивидуални помени него он улази у ред осталих умрлих из рода или куће, па му се помен чини о општим задушницама. Што у Драчеву код Скопља та забрана траје три године, то је услед тога што је некада у Македонији био прилично расширен обичај да се мртвачке кости после три године преконају па сместе у породичну или општу сеоску ко-

4) Дана Дебељковић: Обичаји српског народа на Косову Пољу. СВЗб VII (1907) 241.

5) М. Ђ. Милићевић: Живот Срба сељака. СВЗб. I 73.

6) Ђ. Маринов: Нар. вера 105.

стурницу, чиме је тек тада наступала коначна смрт покојничка.

Смрћу и мађиским избављењем од смрти условљени су неки табуи локалног значаја. У околини Лесковца, поред већ поменуте забране, не газе препуље ни жене којима се не држе деца; такве жене јопи не доје туђу децу и не праве нитке. А у Пчињи и Кривој Реци не гази препуље ни жена која је захрањена земљом. Наиме, ако се некој жени не држе деца, она ће, ако после неколико таквих несретних доживљаја, роди женско дете, натопити прст водом, па на влажан прст размутити земље и том земљом додирнути новорођеном детету уста, захранити га, пре него што га први пут подођи. То женско чељаде, ако остане живо, кад одрасте, не сме да гази препуље. У Поречу, у Македонији, постоји свакво ограничење, али је опо условног карактера: неће правити препуље жена којој умиру деца па се она зарекне да не прави препуље.

Особит је табу у околини Лесковца по коме се и у оном домаћинству које подиже нову кућу или зграду те године не израђују препуље него се узимају од других на зајам, ако устребају. Тако исто, из тог домаћинства не ноше па задушницу „колач“ (квасни хлеб) него погачу и ту погачу крију од свештеника и ломе је сами; ако се носи „колач“, реже га свештеник.

У Драчеву код Скопља има још једно ограничење: ако је у кућу дошла невеста, па се не пође по препуљарску земљу у току прве године по њену доласку, онда се не иде за три године. На Страгину неће правити препуље, ако је у току последње зиме у кућу доведена невеста или ако је из куће одведена невеста. А у селу Модричу (Дебарски Дримкол), ако у кући има верен момак или верена девојка, не треба уопште да се уноси земља у кућу све док се он не ожени односно девојка не уда. Од веридбе до свадбе чекало се по две до три године. Ипак, могла се је да то време донети препуља из друге куће. Данас више није јасан смисао тих ограничења. Како су раније наведена ограничења у вези с култом мртвих, вероватно да су и та. То утолико пре што и у свадбеним обичајима највећи број их је који показују везу с култом мртвих: скривање невесте, обилажење око огњишта, разне радње и веровања у вези са прагом и стрехом, ритуално одлажење невесте по воду, многе жртве итд.

В. ВРЕМЕ ЗА КОПАЊЕ ЗЕМЉЕ И ИЗРАДУ ЦРЕПУЉА

И само копање земље је праћено многим веровањима и ритуалним радњама. На првом месту, готово свуда где је женска керамика очувана као прави кућни рад, одређено је у које се дане може копати земља. Најчешће је то празник св. Јеремије, 1. маја по старом календару, и тог дана се копа земља.

или праве препуље у великом делу Бугарске, у већем делу Македоније, затим у неким крајевима Јужног Поморавља и Косовско-Метохијске Области, али тако да готово у сваком крају има и ту нека особитост. И где тај посао није везан непосредно за празник св. Јеремије, он је ипак — с ретким изузетцима — везан за друге празнике или дане у пролеће.

Не само да у Западној Бугарској израда препуља бива само једанпут у години, и то на дан св. Јеремије¹⁾, него је тако и у разним крајевима Источне Бугарске: у околини Нове Загоре, Карнобата и Тополовграда праве на Јеремијевдан препуље и друге ствари („попнике“) од земље.

У околини Радовишта и Струмице иду по земљу односно праве препуље на Јеремијевдан („Бремиите“), а тако исто и у северним велешким селима, уколико је уопште очувано прављење препуља, а у осталом делу Велешког среза је нешто друкчије. И у околини Прилела по земљу иду само на дан св. Јеремије; ако се деси да нека кућа остане без препуља пре Јеремијевдана, неће их правити него ће позајмити од суседа па вратити о наредном Јеремијевдану. Јеремијевдан је дан за копање земље и прављење препуља у селима око Крушева и у Поречу. Забележено је у селу Цвану код Крушева да се препуље могу правити и у друге дане сем на Јеремијевдан, али те препуље не трају дуго²⁾, а по мом личном сазнању, у Поречу земља се и копа и гази на Јеремијевдан, јер код њих искоцана земља не сме да преноћи непрерађена. На Јеремијевдан праве препуље и Македонке у Буфу (околина Лерина), а истог дана се копа земља и у пределима Дримколу и Голом Брду.

Околина Скопља није у том погледу сасвим јединствена. Био је старински обичај у Скопској Пироти Гори да се земља копа на Јеремијевдан а да се гази и препуље праве сутрадан, на Польеранију, дан када се није радило у пољу. Сада је то нешто изменјено, па препуље обично праве четвртком после Јеремијевдана, јер тог четвртка не раде у пољу. Неке жене већ их праве и у дане пред Јеремијевдан. По скопском Каршијаку и Блатији је обичај — с малим изузетком — да се по земљу иде на Јеремијевдан, а препуље ће се правити неколико дана доцније. На Страгину земљу за препуље доносе на Јеремијевдан.

Иако муслиманке, арбанашке жене из села у долини Белога Дрима ниже Призрена (Хоча, Жур и др.), земљу за препуље копају на Јеремијевдан. Неке праве препуље одмах, а неке тек на јесен, па дотле чувају земљу у врећама. И Српкиње у околини Призрена иду по земљу обично на Јеремијевдан. У околини Приштине, где Цигани праве препуље у

1) Маринов: Градиво 47; —: Нар. вера 124, 466—467.

2) И. Можић: пом. рад 48.

који било дан, ипак се највише цене оне које су направљене ма дан св. Јеремије.

У Владичином Хану препуље се праве само на дан св. Јеремије, а за земљу се почиње ићи на 15 дана раније.

Објашњења зашто се иде по земљу и препуље праве на дан св. Јеремије свуда су углавном иста. Јеремије је, како вели у скопским селима Пагарупи и Градовцима, празник „одвојен за земља и змији“. На Јеремијевдан не само у Македонији него и у другим областима се изводе разни обичаји и радње којима је циљ гоњење и одбрана од змија, а змија је најизразитија хтонска животиња. Даље се наводи да се препуље од земље, ископане на Јеремијевдан односно направљене на тај дан, неће ломити, да ће бити дуготрајне (околина Скопља, Струмице, Прилепа, Косово и др.), јер је тада земља на боља, што може да не буде само веровање него и резултат искуства, попито је с пролећа земља још влажна па се може лако копати, а можда има и неки разлог да се та земља лакше и обрађује.

Отступања од правила да се препуље праве или земља за њих копа на Јеремијевдан доста су различита, али се могу поделити у две групе: случајеви када је копање земље или прављење препуља ипак везано за неки одређен рок и дан и случајеви где нема никаква ограничења у том погледу.

Док се у већем делу Бугарске препуље праве на Јеремијевдан, у околини Елхова их праве после Бурђевдана, и то петком, јер тог дана се не раде други послови. Пошто је од Бурђевдана до Јеремијевдана само седам дана, ово отступање нема велик значај. За Бурђевдан везују тај посао и арбанашке жене у Подрими: по земљу иду у последњи четвртак пред Бурђевдан, а препуље праве кад стигну. Село Печењевце код Лесковца има два рока за копање земље: у пролеће на дан св. Марка (25 априла по ст.) и у јесен на дан св. Луке (18 октобра по ст.) или св. Димитрија (26 октобра по ст.). Слично је и у Горњој Пчињи, где се препуље праве обично у јесен, али и на Бурђевдан и Јеремијевдан, уопште у време и дане када се не снује. После Митровдана их никако не праве, јер не би трајале. Пазе и на то да их раде у дан кад је пун Месец. У околини Охрида (село Велмај) земља се копа и препуље морају да праве у току истога дана, а то је или св. Јеремије или летњи празник св. Атанасије.

Понегде је обичај да се препуље праве на празник Русу (среду). Тако се ради у неким местима око Велеса (Мартолце и др.) и око Прилепа (Слепчче), као и у неким селима око Скопља (Нерези) и око Владичина Хана (Белишева). У жули Средској код Призрена земља се копа и препуље се праве у „Заклопни четвртак“, а то је последњи од девет четвртака, почевши од Великог четвртка, које празнују због града.

Понегде је пролећни рок за прављење препуља нешто про-дужен. У селу Џидимирцима (шира околина Скопља) праве

препуље обично у времену између Ускrsa и Духова, и то же-
не иду по земљу недељом, када су слободне од других послова.
У околини Битоља препуље се праве у току две недеље после
Јеремијевдана. У скопском селу Драчеву по земљу се иде на
Јеремијевдан, а препуље се праве у неки од четвртака између
Великог четвртка и Спасовдана, када се не ради у пољу. На
Косову (Неродимља) и у Средачкој Жупи препуље се праве
у неки четвртак у пролеће и то после Ђурђевдана. Али, док у
Неродимљи то раде пре Спасовдана, у Средачкој Жупи то
раде на Заклоп, а то је девети четвртак после Великог четврт-
ка односно други четвртак од Спасовдана. И у околини Пир-
ота (село Гуленовци) препуље се праве четвртком у пролеће.
Влахиње у Нересници почињу с израдом препуља на Ђурђев-
дан, па их раде преко цelog пролећа и лета, кад год могу да
их суше.³⁾

Саопштава се да у околини Кладова (Кључ) има нарочит
„дан за препуље”, који се празнује⁴⁾, али се не вели који је
то дан.

У дримколском селу Лабуништу препуље се праве нај-
више „у пролет, на Еремија”, али може и иначе, само што сед-
мични дан мора да буде уторак или субота. Некада у
окolini Дебра препуље се нису смеле да праве у други дан
сем на Јеремијевдан, али се тога у новије време не држи тако
строго: ако којој жени раније нестале препуља, не чека више
Јеремијевдан нити их позајмљује, него донесе земље и прави
нове, али се ипак и сада највише то ради на Јеремијевдан. У
Галичнику иду за земљу обично на Јеремијевдан, али може да
се иде и у друге dane.

У околини Врања (село Јелашница) копање земље није
везано за одређен дан, нарочито код Цигана, али се копа по-
четком лета, кад је најзгодније време за сушење препуља.

Пролећни рок за прављење препуља померен је у Млави
сасвим у лето од Петровдана до Илиндана.⁵⁾ Влахиње у Ва-
лакоњу (Бољевачки срез) копају земљу за препуље само на
Медведов дан (13. августа).⁶⁾ По селима у долини Рашке, око
Новог Пазара, жене немају одређен дан за израду препуља.
Праве их на измаку лета, крајем јула и почетком августа,
најобичније у времену од Илиндана до Преображења, јер је
тада најјаче сунце.⁷⁾

Док је у већини поменутих примера израда препуља ве-
зана за пролеће, у пределу Пчињи (село Стјловце) их праве

3) *M. Милошевић*: пом. рад 117.

4) *Јов. Д. Јовановић*: Особитости Кладова и околине (Београд 1938)

53.

5) *П. Ж. Петровић*: О нар. керамици у Ист. Србији. ПИЕМ VI 26,

6) *M. Милошевић*: О изради препуља у Валакоњу. ГЛЕМ. ХП 201,
201.

7) *П. Ж. Петровић*: О нар. керамици у долини Рашке. ПИЕМ VI 21.

обично у дане пред јесењи Петковдан, дакле у другој половини октобра, па и на Ђурђевдан и Јеремијевдан у пролеће, а у Топлици и Добрину се верује, како у ком селу, да је најбоља земља која се донесе пред Петковдан или на Митровдан или у току митровске недеље, али је доносе и другим даном кад затреба. Ђок земљу за препуље копају и препуље праве у дане око Митровдана, хуму за друге потребе копају на Јеремијевдан. И у Заплању се праве препуље у јесен пред Митровдан. У пределу Малешу (Македонија), пак, праве препуље или уопште у јесен, пазећи само да то раде у „новина“ (кад је млад месец) или то раде (села Разловци, Митрашинци, Будинарци) на Глувчовдан, тј. сутрадан по Митровдану. За пределе Левач, Темнић и Расину се само саопштава да жене копају земљу за препуље о празницима, али се не вели у које доба године.⁸⁾

Не само у Малешу, него и у неким другим крајевима се води рачуна и о месечевим фазама кад треба да се праве препуље. Обично се уз то води рачуна још и о седмичним данима. На Косову се праве препуље уз пун Месец, не уз мену. У околини Скопља, као и код сваког другог важнијег посла, тако пазе да и мешење земље односно прављене препуље буде за пуну Месецда, да им препуље буду „пуне“, да не би пущале. Жене у селима око манастира Сопоћана немају одређен рок у години за прављење препуља, али их праве у „старе данове“ од месеца да би се боље одржале.

У Црненици, у Црној Гори, да би препуље биле јаке, праве их у „јаке“ дане, а ти су, по народном веровању: понедељак, четвртак или петак. У околини Лесковца препуље газе девојке и то уз млад месец понедељком, четвртком или суботом — да се препуље не би ломиле. Петком их не праве, јер се тог дана ни хлеб не меси. У Добрину се праве препуље само понедељком и четвртком, јер се верује да су то најбољи дани. Нешто слично је код муслимана у дримколском селу Јабланици, код којих се топке праве у уторак или у суботу.

Занимљиво је да и код муслиманских Арбапаса има сличних одредаба: тако у Дримколу Геге праве препуље на трећи дан православних Духова или у уторак истред месечеве мене, да не би пущале, а код Тоска, из истог разлога, праве их обично пре месеца маја, може и после (али се нарочито пази да не буде у току маја), и то само уторком или четвртком.

Отступања друге групе има и у околини Скопља, али само у селима у подгорини планине Водна (Водно и др.), где и македонске жене израђују препуље за продају. Муслимани око Скопља (Торбеши, Арбанаси и Турци) такође немају ограничења, ма да их и међу њима има доста који иду да копају земљу на Јеремијевдан.

8) Ст. Мијатовић и Т. Бушетић: пом. рад 151; Ст. Мијатовић: Знати и еснафи у Расини. СЕЗБ. XLП 183.

Нема ни одређених рокова ни одређених дана за женску израду препуља у околини Сјенице, где се не пази код тога рада ни на месечеве фазе нити на што друго, ни у Црној Гори. Међутим, професионалне препуљарке — само две — у околини Никшића, када праве препуље за себе лично, за употребу у својим кућама, праве их уторком да би се боље држале. Жене у околини Берана немају одређеног дана за прављење препуља и праве их и у пролеће и у јесен, када су поштеђене од пољских радова, а праве их и преко лета, када су код сточарских станова. Нема ни одређеног дана, али их најрадије праве петком, јер је то дан када женскиње не ради веће послове.⁹⁾

Нема одређених рокова за прављење препуља у Власини, али их праве у дане пред празнике: Младенце (9 марта по ст. кал.), Илиндан (20 јула по ст. кал.), Крстовдан (14 септембра по ст. кал.), Петковдан („Пећиндан”, 14 октобра по ст. кал.), и пред Митровдан (26 октобра по ст. кал.).

Г. ОБИЧАЈИ УЗ КОПАЊЕ ЗЕМЉЕ

Сви моји обавештачи тврде сагласно да у Србији, изузевши Јужно Поморавље и Косовско-Метохијску Област, нема никаквих обичаја нити веровања који би се односили на сам рад око копања земље. По другим областима има више таквих обичаја и веровања, али поједини од њих имају само обласни или локални карактер.

И српске и арбанашке жене у селу Смаћу код Призрена праве препуље. Иако у свом селу имају мајдан добре земље, не смеју да копају земљу из тог мајдана: нико неће да почне да копа, јер се верује да ће умрети ко први почне. Стога иду по земљу у Љубијду. Такво веровање је познато и у пределу Добричу (село Глашинце).

За села у Скопској Котлини, која су упућена на мајдан препуљарске земље у Пагаруши, било је раније правило да се земља копа пре сунца — да не би пущале препуље. Тога се више не држи: полазе од кућа пошто већ сване, тако да је најживљи рад на копању у мајдану око 7 — 10 сати пре подне. Одредба да се земља копа пре сунца одржава се још у Поречу. И у Васојевићима, у Црној Гори, обично иду да копају земљу на уранак, јер је тада најбоље, и препуље од тада ископане земље биће дуготрајне. И та одредба да се копа пре сунца је један од елемената хтонског култа.

У селу Дренку (Голо Брдо, Дебар) се верује да свака жена не може наћи препуљарску земљу.

Код Голобрђана је и обичај да на место где ће копати земљу баде мало хлеба, пре него што почну копати, да би хума

9) *M. Варјактаровић: пом. рад 51—52.*

коју ће ископати била лепа. На Косову (Неродимља), само ако има мрави на месту где ће да копају земљу, жене бале на земљу мало мрва од хлеба мравима за храну. (И на Ђурђевдан дају мравима хлеба да би се множила стока). То су ми једни познати примери жртвовања хтонским демонима. Жртве земљи односно хтонским демонима приносе се и у другим приликама кад се земља копа или помера: пре него што ће почети да се копа гроб, то место се прелије вином код Срба и Румуна у Источној Србији¹⁾), жене у Больевачком срезу дају земљи соли и хлеба кад на Бильани петак беру траве²⁾; добро су познати и веома распрострањени обичаји да се приносе жртве кад ће да се оре и сеје, гради кућа или каква друга зграда, мост или бунар и кад ће да се копа благо.³⁾

Веома је расширен обичај да се пева кад се иде по земљу, или док се земља копа. Док се је ишло по глину и копала глина у Западној Бугарској, девојке су певале песме. Маринов је од једне бабе у селу Стублу (Кутловски срез) забележио 1884 једну такву песму, коју је саопштио у целини, али се у њој пева само о љубавном супарништву и преотимању девојке.⁴⁾ Тако исто, само обичне песме се певају и у селима око Владичина Хана у Јужном Поморављу (Србија) и око Куманова у Македонији. На копање земље у Скопској Црној Гори иду и девојке, свечано обучене, и момци. Чим стигну на одређено место, а пре него што се отпочне рад, момци и девојке окрену се трипут у колу око места на ком ће се копати, ако је то могућно, стално свирајући и певајући. Певају се обичне песме, као и у другим приликама. Пошто је у селу Мирковцима мајдан у јарузи, ту није могућна ритуална циркумамбулација око самог мајдана, па је коло играло на ледини над јаругом. Док је омладина играла уз свирку гајди, старије жене су копале. Тако је било до око 1910 год. У осталим селима Скопске Котлине треба да има тога да младићи успут и на месту копања запевају неку песму. Ја сам присуствовао, 14 маја 1936, копању земље у Пагаруши, где је било у један мах на окупу бар 200 лица, али песме уопште није било. По земљу из мајдана у Пагаруши иду само мушкарци. То неће бити старински обичај него обичај који је настао у току 18 и 19 века, пошто су се у селима у сливу Маркове Реке насељили у већем броју Арбанаси. Па ипак, и за тај обичај су се везали већ неки табуи. Верује се да као младићи треба да иду по земљу трипут па да би после могли да иду и као ожењени људи. Ако би отишao у Пагарушу по земљу ожењен човек

1) *Тих. Р. Ђурђевић:* Кроз наше Румуне (Београд 1906) 94; *Сав. М. Гргић:* пом. рад 246; *Влад. Николић:* пом. рад 256.

2) *Сав. М. Гргић:* пом. рад 57.

3) О тим врстама жутава код Срба *С. Тројановић:* Главни српски жртвени обичаји. СЕЗб. XVII (Београд 1911) 13—17, 50—54, 56—66.

4) *Д. Маринов:* Нар. вера 466.

који није ишао као момак, умреће му жена. (А то је врло велика несрећа, јер се у овом крају тешко долази до жене).

И у пределу Поречу певање и смех прате копање земље. Ископана земља се носи одмах кући, па се враћа по другу. Да не би ко убацио у земљу соли, од чега би пущале препуље, остави се једна жена да чува донету земљу. У селу Галичнику, кад се иде по земљу и док се земља гази, певају се народните песме Једна од таквих је:

Бильаро, Бильаро,
И набрафме многу бильки!

Док се на Косову, у Неродимљи, приликом копања земље уопште не пева, у околини Призрена, у Средачкој Жупи, док старије жене копају, девојке певају и играју. Певају обичне песме, али — како кажу — певају их, јер „то је арно“. Певају да би им и црепуље „певале“, да би се добро сушиле и да би биле трајне! Ту је, dakле, у пуној свежини сачувана свест о смислу певања уз копање земље: певање уз копање земље има мађиски и ритуални значај. Песном треба у првом реду да се уклоне или умире душе мртвих, које су можда ту скупљене и које ће, узнемирене и озлојеђене, да се свете. Песном треба да се дочарају и успешан рад и добар квалитет земље. С друге стране, песма и коло треба да послуже давању ритма и уношењу доброг расположења у рад, који је заиста веома тежак, а често и опасан.

У околини Врања (Бунушевце, Јелашница), пред копање земље само се прекрсте и кажу: „Боже, помози!“ као и код осталих послова. Тако раде жене и у околини Прилепа. Муслиманске жене у Вихору клињају пре почетка рада да би им посао био срећан.⁵⁾

Обичај да се по неколико кућа удружију ради копања земље и прављења црепуља добио је у селу Љубанцима (Скопска Црна Гора) и нарочиту санкцију: три куће се удружију да у току три године раде заједнички црепуље (које међутим деле тек пошто се осуше); ако би се десило да се неки ортак одели пре истека тог рока, црепуље ће се ломити.

Ископана земља се преноси до куће односно до места где ће се правити црепуље на колима, на коњима или на леђима. Значајно је што се у неким крајевима верује да не вальа да се земља преноси коришћењем животињске радне снаге. Тако се у Галичнику верује да ће израђене црепуље пущати, тј. да не ће бити дуготрајне, ако се земља за њих доноси на коњу или магарцу: треба да је жене донесу на себи. Исти такав табу влада и код Срба у околини Лесковца и у Неродимљи на Косову, где кажу да није добро да се ископана земља за црепуље

5) M. Кастратовић: пом. рад 147.

ставља на кола, јер препуље неће да трају, него треба да ту земљу жене носе на својој грбини.

Опште је правило да трудна жена не сме да копа земљу нити да гази блато за препуље (општирије па стр. 140). Исто тако се сусреће и одредба да скотне животиње не смеју носити земљу тамо где се иначе сматра да је допуштено да се земља преноси на животињама. У околини Струмице сматрају да ископану земљу до куће не сме да носи скотна магарица, а тако и у околини Бара, у Црној Гори, ждребна кобила не сме да носи такву земљу.

Д. ОБИЧАЈИ И МАЂИСКЕ РАДЊЕ ПРИЛИКОМ ПРИПРЕМАЊА ЗЕМЉЕ И МОДЕЛОВАЊА ЦРЕПУЉА

Много је више разних правила на која се мора пазити приликом мешења (гажења) земље и моделовања препуља, а и та су правила опет најбоље очувана и у највећем поштовању у Македонији, у крајевима изван ње никако или веома слабо. Тамо пак, где је израда препуља постала мушки посао и затнат, нема уопште никаквог правила које би имало мађиско-религијски карактер. Али има и крајева у којима још жене израђују препуље, па ипак гажење земље и моделовање не прате никакве култне или мађиске радње, на пр. у долини Пека.

У крајевима где је израда препуља ошта те може да се врши у свакој кући, постоје ипак правила о томе које и какве жене могу да се баве тим послом или само појединим радњама у току целог процеса. Та правила су у првом реду у вези с полним функцијама жене и народноверским схватањима о ритуалној чистоти.

Једно од првих таквих правила је да црепуље могу да праве само девојке односно и жене које су их израђивале и као девојке. Познато је из разних крајева. Код Торбеша у скопском селу Пагаруши црепуље могу да праве само девојке, и то не у својој кући, него у туђој, због чега се скупљају данас у једној сутра у другој кући. У дан када се газе црепуље, кућа у којој се то ради спрема девојкама кувани кукуруз („варена ченка“) да једу. Иначе је и код хришћана у околини Скопља — Каршијак и Блатија — правило да црепуље праве девојке, али ипак она која је газила као девојка, и то трипут, може после да гази и као жена. Један старат из Драчева навео ми је као објашњење да жене нису правила црепуље да им оне не би пузале, пошто су и оне саме „пукнате“, дефлорисане. Ни црепуље ни нити не прави у Поречу жена која их није правила као девојка, и то због тога да не би остала удовица, тј. да јој не би умро муж. Прављење црепуља је девојачки посао и у околини Прилепа и Битоља. Исто је и у околини Струмице, али се наводи и овај разлог

тому: ако нека жена прави препуље, која их као девојка није правила, умреће јој муж. У Пчињи и околини Врања препуље праве само оне жене које су их правила и као девојке, а девојка која их прави мора бити поштена (*virgo intacta*). Ако би, у Врањској Бањи, жена правила препуље, десило би јој се нешто врло рђаво у роду, а у селима око Владичиног Хана се верује да се не би држала деца жени која би узела да прави препуље а није их правила као девојка. У околини Краљева такође могу да праве препуље само оне жене које су их правила и као девојке.¹⁾ Тако је и на Косову. А и у околини Лесковца свака женска може да гази земљу али да моделује препуље може само девојка и жена која је то радила и као девојка. И код Бугара препуље праве само девојке и невесте.²⁾ лично сам сазнао у југоисточној Бугарској (околина Елхова) да земљу могу да месе девојке, младе невесте и бабе. Не сме да гази жена после порођаја за четрдесет дана, а после може.

Насупрот правилу познатом из Бугарске да препуље могу да праве само девојке и невесте, у Поречу, у Македонији, скоро доведена невеста не сме да гази блато за препуље. Таква забрана постоји и у Средачкој Жупи: млада не учествује у том раду за годину дана. А у призренском Подгору (села Врбичане, Љубијда и др.) је обичај да земљу газе и препуље праве само удате жене.

Ритуална чистота је врло широк појам. Најбоље то илуструје опис прављења препуља у околини Крушеве где свако лице које учествује у том раду мора да буде „чисто“ и телом и душом: „ако је неко у сваћи, мора да се помири; трудне жене не праве препуље; жене не спавају са мужевима уочи дана када ће се правити препуље; учесници се пред прављење препуља окупају, обуку опрано одело, које не мора бити ново. Сматра се да је велики грех ако неко „нечист“ прави препуље, јер је то посло за хлеб. Бог такве преступнике кажњава тиме, што им препуље прскају или не трају.“³⁾

Бероватно да је општи обичај да жена односно девојка с менструацијом не може да прави препуље, јер је она тада ритуално нечиста, а ритуална чистота је услов да би могла да

1) Поводом овога могу да напоменем да има сличних веровања и за друге послове, а и за мушкарце. Тако се верује, у околини Струмице, да не сме правити нити на разбоју она жена која их није правила и као девојка, јер ће јој иначе умрети муж. Исто тако мушкарац треба још као момак да сече мотовило и друге делове разбоја да би могао да их прави и после као муж: ако то није радио као момак па буде џадиџ као ожењен, умреће он (село Стинек) или ће му умрети жена или постати „копилка“ (село Васиљево). Исто тако и у околини Скопља неће правити разбој човек који га није правио и као момак.

2) Д. Маринов: Нар. вера 124.

3) И. Мојсић: пом. рад 48.

врши разне послове. Ритуална чистота се прописује и код прављења црепуља у разним другим облицима (додирање мртваца, трудноћа као сметње за рад са земљом). Изричите потврде о забрани да женско с менструацијом учествује у прављењу црепуља добио сам из предела Малеша и Криве Феје те у Поречу, Власини, Пчињи и Вральском Поморављу. Већ је било говора о томе како препуље не може да прави жена која је додиривала мртваца и тако постала нечиста.

Веома је раширено правило да труда жене не сме газити земљу и правити препуље: у Срезу хомољском труда жена не сме да „гази“ препуље, јер може родити мртво дете⁴), а труда жене их не прави ни у околини Пирота, Струмице, Скопља, Прилепа, у Поречу, у Пчињи, у околини Врања, у Власини, у околини Новог Пазара⁵), у околини Берана⁶) и Бара (у Црној Гори); у околини Прилепа верују да неће бити трајне препуље које прави млада или бременита жена. На Косову, у Неродимљи, уопште се не праве препуље у кући у којој је умрла труда жене.

Обзиром на то да је прављење препуља напоран посао, ова забрана је сасвим умесна, али је врло вероватно да до ње није дошло путем свести о правој узрочној вези него да је и ова забрана настала, као и остали табуи у вези с овим радом, у давној старини када се још није знало за стварне узроке побачаја и других несрећних случајева и када су они објашњавани као последица освете што су таква лица дирала земљу.

У околини Скопља (Каршијак) и у суседном пределу Поречу земљу може замесити само жена која није додиривала мртвача, а то стога да би препуље трајале. Сем тога, верују да не би вљало ни за односног покојника, ако би замесила земљу жена која га је дирала. На Страцину сам само забележио да лице које је дирало мртвача не сме да хвата тек направљене препуље, јер би оне пущале.

У околини Ђевђелије је обичај да обод („крапник“) на препуљи вије жене која је престала рађати („прајасана жена“), јер би иначе препуље пущале.⁷) А у Галичику опет крстом укращавају препуље само девојке које су стигле за удају и оне, правећи крст, говоре: „Дај Боже, да се у ово пече сваћа“ (један од свадбених колача). У Голом Брду пак не прави препуље свака жена, него их праве само оне којима препуље „трпе“ (трају), јер се верује да има и таквих жена чије се препуље брзо ломе. Зато жене које то верују саме за себе плаћају другима новцем или брашном да им направе потребни број препуља.

4) С. М. Милосављевић: пом. рад 87.

5) П. Петровић: пом. рад 23,

6) М. Барјактаровић: пом. рад 52.

7) Ст. Тановић: Српски народни обичаји у Ђевђелијском кази. СЕЗБ. XL 357.

Ритуална чистоћа се негде своди на уздржавање од јела: жене у сколини Берана приступају прављењу препуља „напите срца”, тј. да нису ништа јеле и не једу док их не за-врше.⁸⁾

Пре него што се почне газити земља, једна од жена из групе која ће радити са завезаним очима сипа воду три пута на нагомилану земљу (Буф у околини Лерина).

У окolini Неготина (Штубик) жене, док гази земљу, по-давије сукњу између ногу тако да изгледа као да има гаће или панталоне, а то чини ради тога да сакрије своје полне органе од земље, пошто не носи гаће.

И док копају земљу и док праве препуље, на Косову (Не-родимља) жене настоје да не пусте ветар, да се земља „не за-пнува”, да препуље не пуцају. Тога се држе жене и у околини Лесковца и Врања. И у околини Скопља (Драчево) веле да женско не сме да пусти ветар за време гажења земље. А у околини Крушева се чак пази на то да не само радници него ни да неки пролазник на тај начин не поквари ваздух, јер онда препуље не би дуго трајале.⁹⁾

У околини Ђевђелије жене, кад праве препуље, отстра-њују радозналце и не желе никога поред себе. Нико не пита шта се ради, а и да упита, каже му се нешто сасвим друго, тако да се чак и постиди.¹⁰⁾

Уколико су скупљачи грађе обраћали пажњу и на то, утврдили су да и непаран број има великог значаја и у женској керамици. Тако у околини Скопља (Драчево) у ме-шћењу земље учествују девојке из непарног броја домаћина и зе-мљу меси непаран број девојака: 3, 5 итд. Број учесница за-виси иначе од количине ископане земље. После се земља дели на непаран број домаћина. Ако се деси да се скupи паран број девојака, неће једну искључити него ће се међу њих ставити макар какво дете само да би их био непаран број. По селима у Добричу, око Лесковца и Врања и у Пчињи за копање зе-мље и за прављење препуља удружују се непарни број жене, приликом гажења земља мора да се промеша пет или седам пута, а учеснице ће још удесити да испадне и непаран број препуља.

Као што сам већ изнео, у Скопској Црној Гори замешена земља се гази и преврће непаран број пута (девет). У Јелаш-ници код Врања замешена земља меша се 7 или 9 пута (нити сме да буде мање пута нити паран број). Верује се, у околини Крушева, да се препуље добро држи, ако се блато изгази се-дам или девет пута.¹¹⁾ У околини Скопља уопште се не прави паран („чифт”) него увек само непаран („тек”) број препуља,

8) *M. Бајрактаровић*: на оз. месту.

9) *И. Мојсић*: пом. Рад 49.

10) *Ст. Таносић*: Урок — уручовање. ГлЕМ IX 42—43.

11) *И. Мојсић*: на оз. месту.

да се не би препуље ломиле, а пази се и да сушење траје непаран број дана. Ако им се деси да од умешене земље не испадне непаран број препуља него паран, у Скопској Црној Гори, као и у Пчињи, направиће некако мајкар и једну сасвим малу, деци за играње, само да не буде паран број. Непаран број препуља добиће свака жена и у Дебарском Дримколу и Голом Брду. Непаран број препуља се прави и у Власини. На Страцину кажу да мора бити непаран број препуља, јер би им умрли мужеви, ако би био паран број. И српске и арбанашке жене у околини Призрена праве непаран број препуља. Ако се удруже, у Средачкој Жупи, четири жене за прављење препуља и направе их свега шеснаест, да би свака добила по четири, да не би био паран број, направиће бар још један ћупчик и договориће се којој ће да припадне. Тако је и на Косову, али се ту направи једна већа или мања препуља, да се оствари непарни број, и та препуља се додељује по договору обично некој жени на поклон.

У околини Битоља, приликом деобе земљане масе на делове, пева се:

Дели се, дели, Богдане,
Дели се од татка и мајка ти.

И ти стихови се понове до пет пута.

Правило о непарном броју најдоследније је спроведено у околини Неготина (Штубик): препуље се морају правити непаран број пута (1, 3) у току године, непаран број пута се иде по земљу, земља се поси у непарном броју судова и мора се направити непаран број препуља. Из тог краја имам обавештење (село Видровац) да се и топке праве у непарном броју.

Т. МАЂИСКЕ РАДЊЕ ОКО ИЗРАЋЕНИХ ЦРЕПУЉА

a) Аналогна мађија

Док се израђују црепуље и кад буду готове, на њима и ради њих се обавља читав низ мађиских радња да би се осигурале чврстона и трајност препуља. Две су групе тих радња. Једну групу чине радње које се изводе намерно да се речима, које значе трајност и чврстину, или предметима такве природе дочарају и на препуље пренесу те особине. А другу групу чине разне забране по којима треба избегавати радње и појаве (пуцање из пушака, гласно пушиће гасова из тела) које би саме по себи, а против воље оних које раде препуље, могле да изазову пуцање и ломљење готових препуља.

Мађија речи има велику примену у женској керамици. Састоји се у томе да се изговарају речи које треба да дочарају чврстоћу и трајност какву имају и ствари на које се иначе

односе те речи или се само износе жеље и благослови. Нарочито велики значај имају у том погледу реч железо или гвожђе и предмети од гвожђа.

У околини Пирота жене које праве препуље, па их ко упита шта раде, веле да праве железо, а не воле да им пролазници у тај мах назову бога него им само треба рећи: „Железо!” У Галичнику онај ко дође до жена или пролази поред жена које праве препуље мора да каже: „Ајд, да су ви жељезни.” На питање шта раде, жене у околини Берана одговарају само са: „Гвожђе!”¹⁾ У околини Крушевца (Македонија) пролазници поздрављају оне што праве препуље са: „Железни ви препни!” а оне им отпоздрављају са: „Железнати глава!” тј. да му глава буде јака као железо.²⁾ Ако, у околини Битоља, пролазник не би на такав начин поздравио жене које праве препуље, оне би га грдиле и певале му погрдне песме. И у пределу Поречу, ко нађе на жене док газе земљу за препуље, треба да их ословљава са: „Железни ви препни!” Жена ће му одговорити: „Да си жив!” Сутра рано, пре него што обави нужду, жена ће каквим железом боцнути препуљу на два три места на средини. То чине да би се препуље брже сушиле, да се не би ломиле и уопште да би биле као железо. А у околини Скопља, у прву препуљу која се начини забоде се гвоздени клин да би препуље биле тврде као гвожђе или да би се држале; у Скопској Црној Гори тај клин се држи у препуљи само до ујутро или док се препуља потсуши (сл. 30). У Старом Колашину, да би препуља била тврда као гвожђе, кад се пече, нешто се говори и додирне се веригама. По селима око Сјенице, кад се граде препуље, нека жена угрејаним кукачетом дотакне препуљу да би била тврда као гвожђе. А кад ставља препуљу први пут на ватру, удеси да је питају шта јој је на ватри, на што она одговара: „Гвожђено, гвожђено, гвожђено!”

У Васојевићима, кад се препуља доврши, онда једна жена пита ону која држи препуљу: „Како се зовеш?” а она одговара: „Стана. А тебе?” — „Мене Стануша”. По другом саопштењу, ону женску која моделује препуљу пита нека друга шта то ради, а она одговара: „Градим препуљу”. На питање од чега је гради, одговара са: „Од гвозда, да бидне тврда као гвожђе” (?), а на питање како јој је име, одговара са: „Стана, да буде стална”³⁾. После тога се препуља пече (жика). А кад се препуља испече, што познају по томе што препуља звечи кад се удари шаком, једна жена удара по њој, а друга пита: „Шта ти је то?” — Одговара се: „Стана и Стануша (или: Гвозда)”. Или једна удара о препуљу и пита: „Је ли земена или дрвена?” односно од чега је, на што се одговара речима:

1) *M. Барактаровић*: пом. рад 52.

2) *И. Мојсић*: пом. рад 49.

3) *P. Вешовић*: Племе Васојевићи (Сарајево 1935) 343.

„Није, но гвоздена” или само: „Гвоздена”, а то ради тога да би се тим речима дочарало да препуље буду чврсте и трајне као да су од гвожђа. Слично је и у околини Гусиња: да би препуља била тврђа, жена, на питање шта је направила, одговара да је направила „гвозду” или, на питање шта држи, каже да јој је то гвожђе.

У Дреници, кад се препуља први пут ставља на ватру, жена јој каже трипут: „Окаменила се!” На Косову (Неродимља), кад ће први пут да стави препуљу на ватру, жена је такић гвожђем да буде тврда као гвожђе, а кад је стави на ватру, онда на њу метне три комада шљунка да би била тврда као камен и да се не би ломила. А у Средачкој Жупи, кад се препуља први пут ставља на ватру, каже се: „Земља да туриш, а тепсија (тј. тврду) као гвожђе или бакар од ког је тепсија) да скинеш.”

У Малешу, кад се препуља први пут ставља у ватру, на препуљу се ставља маша да би печена препуља била јака као жељезо. Тако и у Горњој Пчињи стављају машу или ожег.

Кад ће први пут да се пеке хлеб у новој препуљи, у Ва-сојевићима жена се обично дигне на уранак, „у напредак да-на”, да умеси хлеб. У васојевићском Полимљу има и ово: кад се нова препуља метне први пут на ватру да се греје, домаћица каже деци да изађу пред кућу и да отуда питају мајку: „Што ти је на оганј?” Мајка онда куца ожегом (којим се дижу препуље) по препуљи и одговара: „Гвожђе и кос.” То се понови трипут. Верује се да ће онда препуља бити тврда као гвожђе или кост. У околини Пирота (село (Гуленовци), кад се препуља први пут ставља на ватру, прекрсти се ожегом. Тако и у Скопској Црној Гори, кад први пут пеку у препуљи, претходно је прекрсте машицама и изговарају неке речи. У селима скопског Каршијака (Сопишта, Ракотинци и др.), кад се препуља први пут ставља на ватру, домаћица мора да ћути, да је стави ћутећи („трајећи”), а онда ћутећи и даље стави на њу машу, која ће остати на препуљи докле год се препуља не угреје толико да побели. У Дренку код Дебра у новој препуљи прво испеку проју или питу од кукурузна брашна, па тек после пеку хлеб. У околини Охрида, кад се препуља први пут стави на ватру, на њу ставе машу и жишку (жар), да би препуља дуже трајала.

У околини Струмице нова препуља се ставља први пут на ватру суботом.

Око Владичина Хана има само то да пролазници благосиљају или желе сретан рад. У околини Призрена, приликом прављења препуља, присутни и који дођу желе „Срећан рад” и благосиљају да се у препуљи справља хлеб зету, свекру или пријатељу, већ према томе да ли је у кући девојка за удају и сл. А када се, у Средачкој Жупи, препуља буде први пут стављала на ватру да се загреје, на њу ће се ставити мало пепела, маша и каџија, да препуља траје као жељезо. У око-

лини Новог Пазара нема нарочитих празговерица око израде црепуља: треба да се пожели (од стране пролазника) срећан рад и да се не ружи посао.⁴⁾

У Скопској Црној Гори, у кући у којој се праве црепуље, припрема се најбољи ручак што може: свака од учесница понесе по штогод, тако да буде свега у изобиљу, да би им црепуље биле изобилне. И по другим скопским селима приређује се том приликом гозба. У селу Орману о гозби мора да буде пржених јаја, ради чега свака од учесница у раду, ортакиња, донесе по неколико јаја.

У Пиперима, кад се црепуља доврши, онда се с унутрашње стране кажипростом десне руке повуче крст и у себи се изговори нешто као благослов да црепуља буде трајна, а то је уједно и знак да је црепуља довршена.

Иначе, у околини Скопља (Драчево), земљу месе девојке певајући при том неку веселу песму да би у кући, све док се те црепуље буду употребљавале, све било здраво и весело. И у околини Књажевца је прављење црепуља праћено игром и весељем. У околини Битоља у почетку гажења пева се:

Не стој, Стојно, на поројно место!

Те дотечи вода студена,

Тебе, Стојно, ће те поноси

На тије млади овчари

Во зелено ливаће!

А доцније се пева:

Поручај, Стојно, поручај

Јагње печено!

Поручај дури не стаса ручано!

Некада су и у Бугарској, док се је газила земља за црепуље, невесте и девојке певале нарочите песме које су се изгубиле и Марипову нико није умео више ни једну да каже.⁵⁾ Ја сам слушао у Источној Бугарској да се гажење земље за црепуље обавља уз песму, свирку и игру, али да се певају обичне песме, као и у другим приликама.

Обавештен сам само да се у околини Прилена и у Поречу, кад се праве црепуље, певају нарочите песме које треба да дочарају да црепуље буду трајне, али нисам дошао до тих текстова. Вероватно су исти или слични тексту песме која се пева неколико пута за време припремања земље у селу Џвану (през Крушево), а која гласи:

Грнчари грнци праја, принците не му траја;

Момите црепни праја, препните му траја.⁶⁾

4) П. Петровић: пом. рад 23.

5) Д. Марипов: Нар. вера 466.

6) И. Мојсић: пом. рад 49.

У селу Буђу (Лерин) певају се разне друге песме, али обично такве које имају карактер молбе да препуље буду јаке. Ево два примера:

1. Ој Илија Грнчарија,
Твоите грнци урупија,
Наши препни жељезни!
2. Коња води, коња води момче адамија,
Јаз во носа на студена вода,
Тој ме носи на момини порти.

И у ближој околини Призрена (Средачка Жупа и Подрима) песма и весеље прате прављење препуља. Треба да и у тим крајевима има нарочитих песама за тај дан и посао, али нису бележене. Речено ми је само да се пева кад се газе препуље да и оне „певају”, да трају дugo.

У Западној Бугарској, приликом гажења земље за препуље, присуствују сви из махале, јер свако ко ради по пољу хоће да стане на ту земљу: свако дође бос и погази ту земљу, јер се верује да змија преко лета неће угрести онога који је газио поднице, макар и стао на змију, пошто змија уједа само за ногу.⁷⁾

Док праве препуље, жене у Скопској Црној Гори мажу се међусобно земљом по челу, рукама и ногама. Чине то у шали, ради смеха а и ради тога да би им трајале препуље.

Доста је рапирен обичај да се на довршену препуљу ставља кокошија перушка. У околини Крушеве (село Цван) је обичај да, пошто препуље буду готове, сутрадан рано мушкирац или жена, пошто се умије и обуче а пре него што је испао да мокри, гвозденим клинцем додирује сваку препуљу уз речи да траје препуља као што траје жељезо. Затим обилази око сваке препуље перушком говорећи да препуља буде лагана као што је лагано перо.⁸⁾ И на Косову и у околини Призрена перушка се употребљава takoђе да учини да препуља буде лагана: готова препуља се дотакне перушком од кокошке да буде лака као перо, па се то и пропраћа одговарајућим речима („ајд ка перо да биднеш лака“ и сл.). Изричito ми је речено да се перушка не употребљава ради одбране од урока. Другде се наводи као објашњење употреби перушке да она треба да брани од урока (в. стр. 148).

Као што се изговарањем нарочитих речи и формула може утицати на квалитет и трајност препуља, може се утицати и обрнутим путем, ћутањем. Тако, у Старом Колашину, кад се ставља препуља први пут на огњиште, ништа се не говори да не би у њој било шупљина.

7) Д. Маринов: на оzn. месту.

8) И. Мојсић: на оzn. месту.

б) Апотропејска мађија

У Скопској Црној Гори био је обичај да се на првој црепуљи која буде готова забоде гвоздени клинац и на њему начини од блата од ког су прављене и препуље фигура у облику човека. То је чињено да им не би пущале црепуље, тј да их сачувaju од урока. Заденут клинац може да има и апотропејску улогу, нарочито у крајевима где је обичај да се он дуже држи у црепуљи која се суши. Биће му то првобитна улога, јер се гвожђе, као метал веома мрзак духовима, веома често употребљава да се одагњају авети и остали опасни духови.¹⁾

По преисториским налазиштима веома често се налазе земљане статуете, понегде и у великом броју. Тога има и по налазиштима и у нашим земљама, на пр. у Бутмиру, Винчи и др. Статуете што су израђиване у Скопској Црној Гори својом величином и обликом много потсећају на преисториске: не може бити сумње да оне воде порекло из преисториске стварине.

„Човече“ (сл. 44) је израђивано само ради тога да послужи као мађиска заштита новоизрађеним препуљама, да их чува од квара за време док се оне суше. Прављено је од исте земље од које и препуље, али без примесе сламе. „Човече“ је стављано само на једну препуљу, и то на ону која се направи прва и која је већа од осталих. Постављано је у средину те препуље, и то вертикално, уз заденути гвоздени клинац, тако да оно „гледа“ све остале препуље. То „човече“ је „домаћин на црепните: ги чува“. Препуља на којој је та статуeta неће се употребити, без велике невоље, за годину дана, тј. док се не израде нове препуље. Употребиће је само у случају ако већ немају никакве читаве друге препуље у кући. „Човече“ које је дочекало идућу годину и да се прави ново „човече“ извршило је своју дужност и више није потребно: у неким кућама оно је једноставно бацано, уништавано. Али, у неким кућама старо „човече“ је бацано на кућни таван, и то у завалу међу гредама. И по томе што се статуeta бацала на таван, очигледно је да су те статуете у Скопској Црној Гори уствари првобитно биле идоли, јер је таван једно од места где се скupљају и бораве душе предака.²⁾ Чињеница да су у Скопској Црној Гори такорећи све до наших дана употребљавани земљани идоли облика као што су преисториске статуете најбољи је доказ да су и стари балкански Срби имали антропоморфне идоле. То је најречитији одговор на питање које је покренуо пок. В. Чайкановић³⁾. Према једном обавештењу (из 1951) треба да се у Чучеру, а вероватно и у другим скопско-прногорским селима, попшто су она веома близу једна другом, и сада израђују лутке од земље, ради мађиске заштите пре-

1) Д. Ђ. Фрезер: Златна праха (Београд 1937) 290—292.

2) В. Чайкановић: Свекрва на тавану. ГлЕМ. XIII (1938) 6—8.

пуља и треба да их има у многим кућама у селу. Али, такве лутке се не могу добити због веровања да би умро неко из куће, кад би такву лутку дали изван куће.

Није то осамљен случај да се употребљавају лутке ради мађиске заштите. Само док су у Скопској Црној Гори израђиване лутке од земље у праисториској техници и облику, другде се праве и употребљавају лутке од другог материјала. Тако код муслимана у Средачкој Жупи код Призрена праве се женске лутке од штапића и криница које служе као мађиска заштита кошница и разбоја односно ткања, а у северном Банату лутке од крпа или куповне лутке се држе у прозорима ради одбране од вештица. Даља истраживања у овом правцу донеће свакако и нова открића.

Босиљак има, по веома раширеном народном веровању, апотропејску моћ, па се његова употреба у тој улози сусреће и код црепуља: у пределу Поречу (Македонија) готове црепуље се ките босиљком, а у околини Лесковца (Србија) у неким кућама у сваку довршену црепуљу задене нека старија жена у средину струк босиљка.

Као што сам поменуо, доста је раширен обичај да се у сасвим довршену црепуљу стави перушка и да се онда црепуља тако оставља на сушење. Тако у околини Пирота, кад се црепуља доврши, повуку прстом крст и у средину удену перушку. Перушка се ставља на црепуље и у скопским селима, како по Скопској Црној Гори тако и по Блатији и Каршијаку. У Горњем Лисичју ми рекоше да то чине ради мађија („за магију”), да се црепуља не сломије (сл. 46), а у Кучевишту слично: да се црепуља не „урочи”. Уопште, жене не допуштају да им ко гледа црепуље док се сунше. У околини Ђевђелије, кад црепуља буде готова, онда се на средини начини крст и у његово средиште забоде кокошије перо из крила (јер с репа не ваља, није „чисто”), а неки стављају поред тог пера и главицу белог лука да не би ко урекао црепуље па да испуцају.⁴⁾ Перо или бели лук се стављају на црепуље и на Косову да се не урекну и да не испуцају. Бели лук је, по веома раширеном веровању, особито делотворно апотропејско средство, па је вероватно да тај смисао има и већ поменуто (стр. 67) премазивање готових црепуља белим луком у Левчу и Темнићу.

Уколико се црепуље уопште укравашавају, главни је орнамент крст. У Дримколу има црепуља са крстом и без њега. Интересантно је да ту и сами сељаци, у Горњем Лукову, веле да се крст ставља „за магија”: да се црепуља не ломи, дакле у чисто апотропејском циљу. И у Мирковцима, у Скопској

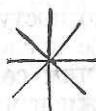
3) В. Чайкановић: Студије из религије и фолклора. СЕЗБ. XXXI (1924) 99—108.

4) Ст. Тановић: пом. рад 43; —: Оријентални обичаји у Ђевђелијској кази. СЕЗБ. XL 357.

Црној Гори, говорили су ми да је крст на црепуљи ради тога да је чува, а у околини Врања да се црепуља не урекне. Да крст на црепуљи није обичан украс, види се и по томе што се у околини Скопља ставља само на прву црепуљу.

Знак крста начини се прстом на црепуљи још док је влажна. Од тог крста остаће отисак и на хлебу.

У Грделици (околина Лесковца) веле да се на црепуљу ставља крст да не би било мађије у хлебу. Исти смишо има и објашњење из Горње Пчиње: „да се крсти леба”.



Сл. 47. — Осмокраки крст на црепуљи у Скопској Црној Гори.

Fig. 47.— Eight-pronged cross on a pan in Skopska Crna Gora.

Крст се ставља на црепуље, само код хришћана, још у околини Радовишта, у Малешгу, Поречу, околини Крушевца (извуче се прстом)⁵⁾, у околини Призрена, на Косову (ради одбране од урока), у Шиперима, у Кучима, у околини Берана.⁶⁾

Сем обичног равнокраког крста, у Скопској Црној Гори стављају и осмокраки крст (сл. 47).

Е. ЦРЕПУЉА ИМА МАЂИСКУ МОЋ

Народ у Бугарској гледа на црепуљу као на нематеријалан („невештествен“) предмет који у себи има велику духовну силу, а та сила долази црепуљи из обреда уз који се прави. Тај обредни обичај у Западној Бугарској 1914. се већ ретко сусретао, али до на 50—60 година пре тога времена је постојао и пажљиво је вршен. Обред се губи услед тога што се у неким крајевима црепуље употребљавају већ сасвим ретко и што су грнчари почели да праве препуље¹⁾.

На многим примерима показао сам како се је у неким крајевима, нарочито на тлу Македоније, прављење црепуља одржало у знатној свежини, па га и данас прате многе радње мађиског и обредног карактера, а ритуал је такође упрошћен или сасвим напуштен где је женска керамика у опадању или где се производи раде за трг или где је израда првобитно њених производа постала мушки занат.

По Маринову, црепуља је стекла, да се тако изразим, карактер моћне светиње услед мађиских радња којима је праћена њена израда. Многе радње заиста дају за право Маринову (све радње аналогне мађије), али је вероватно да црепуља до-

5) И. Мојсић: пом. Град 49—50.

6) М. Барјактаровић: пом. Град 52.

1) Маринов: Нар. вера 124, 466.

бија мађиску моћ не само тим путем него и по томе што их праве од земље, која се и сама сматра светињом, а нарочито по томе што стоје и што се употребљавају на огњишту: и огњишту, као и готово свим предметима у вези с огњиштем (вериге, преклад, ожег и др.), у народној вери се приписује велика моћ и указује велико поштовање.

И тако не само да нарочит ритуал и доста мистике прати прављење препуља, него и саме готове препуље, као део посуђа у кући, имају велику мађиску моћ и знатну улогу у култу, па се и стога с њима поступа с много обзира, поред тога што се с њима опрезно поступа и због тога што се лако ломе, што се онда приписује последицама урока и зле мађије.

У околини Ђевђелије, чим се у једној препуљи једанпут испече хлеб, онда се она држи и чува чисто као и наћве. Сматра се грехом седети на препуљи или бацити је на нечисто место.²⁾

Велика је мађиска моћ препуље. По народном веровању у Западној Бугарској, она може да убије чак и „духовна“ бића као што је змај. И кад се боре змај и хала, хала убија змаја само са препуљом или комадом од ње. Због тога се, кад грми и сева, препуља не оставља напољу, а треба да се унесе у кућу или кошару, јер ако хала нађе препуљу или рбину од ње, убиће њом змаја.³⁾ Наиме, хала је зло, а змај добро биће. Хала односи род с њива, а змај је гони. Можда само случајно нису таква веровања о препуљи забележена у Македонији и Поморављу, јер се и ту, као готово по читавој јужнословенској територији, верује иначе исто о хали и змају. Забележено је само да се у Хомољском срезу, кад се јави вампир, по кућама увече преврћу лонци, бакрачи и други судови.⁴⁾

По народном веровању у Бугарској, жене врачаре („мађоснице“) скидају Месец у препуљу.⁵⁾ Могућно је да је и то веровање засновано на веровању у мађиску моћ саме препуље, али је више вероватно да је препуља ушла у то веровање захваљујући свом облику: плитак и округао а доволно велик суд у који може да стане Месец како га види и замишља непросвећен човек.

Захваљујући својој светости, препуља може да послужи и као средство за лечење болести код људи и стоке. Тако на пр. у крагујевачкој Јасеници болест „пљускавицу“ лече на тај начин да се болесник може истуцаном препуљом и машћу од пиктија.⁶⁾ За лечење пробуда употребљава се у Темнићу,

2) Ст. Тановић: на озн. месту.

3) Маринов: пом. дело 124—125; — Градиво 47.

4) С. Милосављевић: пом. дело 298.

5) Маринов: Нар. већа 183.

6) Ј. Павловић: Живот и обичаји народни у Крагујевачкој Јасеници, у Шумадији. СЕЗБ. XXII (1921) 256.

поред осталога, и прах од ситно истуцане црепуље, који бољесник треба да лизне.⁷⁾ Вода с размукћеним струготинама од црепуље употребљава се у Левчу као лек од болести крепе⁸⁾, а у неким драгачевским селима сваку ватру лече мазањем смесом која се прави од масти од божићње печенице, пепела из ког је живе ватре, праха од црепуље и угља од вратила из ког је избила жива ватра а које је сагорено на повећој рбини или црепуљи.⁹⁾ У бившем Крушевачком округу, породиља, да лакше роди, пије воду из црепуље,¹⁰⁾ Црепуља може да се употребљава и профилактично: у Нишављу на Бадње вече, пошто се из црепуље извади пита, укућани нагазе шетом у црепуљу да их ноге не боле.¹¹⁾

Трудна жена не само да не сме да учествује у прављењу црепуља него је ограничена и у руковању са готовим црепуљама у кући: у бившем Крушевачком округу трудна жена, кад меси хлеб, не сме се подвиривати под црепуљу на ватри, јер ће јој дете бити врљокасто.¹²⁾

Већ сам раније изложио како се црепуље употребљавају првенствено за печење култних хлебова. Поред осталих разлога томе, од неког утицаја биће вероватно и то што се сама црепуља сматра светим предметом.

У околини Скопља (Драчево), онај коме је лисавала стока па жели да задржи даље лисавање, кад купи нову стоку, на храни је први пут из црепуље, и онда та кућа више никоме не даје црепуље, да јој се не би однела срећа. Насуј прот томе, у околини Ђевђелије употребљава се куповни вршник (од земље?) за лечење болесника.¹³⁾

У непосредној близини Скопља има села у којима се црепуље израђују само за домаћу употребу и села у којима се израђују и за продају. У селу Сопиштима, где се израђују само за домаћу употребу, веле да „не трају“ црепуље које се купују. У Скопској Црној Гори црепуље се нипошто не дају ни у селу на поклон, него се, кад се коме уступа, мора за њу дати макар нешто мало и кад се даје на поклон ($\frac{1}{2}$ —1 динар, 1936 год.), а то опет ради среће у кући и имању.

Од македонских избеглица из околине Кукуша у Грчкој, сада насељених у струмичком крају, чуо сам да је код њих

7) Ст. Мијатовић: Народна медицина код Срба сељака у Левчу и Темнићу. СЕЗБ. XIII 333.

8) Т. М. Бушетић: Народна медицина Срба сељака у Левчу. СЕЗБ. XVII (1911) 560.

9) Ј. Тројановић: Ватра у обичајима и животу српског народа. СЕЗБ. XLV (1930) 220.

10) Ј. Миодраговић: Народна педагогија у Србији (Београд 1914) 62.

11) М. Живановић: Нишавље (Пирот 1933) 84.

12) Ј. Миодраговић: нав. дело 56.

13) Ст. Тановић: пом. дело 237.



раније био случај да се „горена подница”, тј. таква препуља која је већ једнпут употребљена, не сме носити преко воде. Такво исто веровање постоји и на Страцину (Кратовски срез, Македонија). У околини Штипа не дају да се препуља однесе из куће ни у суседну махалу. Другде (Скопска Црна Гора, околина Врања) речено ми је изричito да нема такве забране и да се и употребљена препуља може да носи преко воде.

У Скопској Црној Гори нова препуља се може уступити другом, али не и она која је већ употребљавана; то не би било добро за кућу. Међутим, у том крају се препуље праве само за домаћу потребу и нико неће да прода препуљу, да се не изнесе срећа из куће. Ни Музеј у Скопљу стога никако није могао 1949/1950 да набави одатле препуљу за своје збирке. Ни на Косову (Перодимља) неће из куће ни продати ни поклонити препуљу, ако је већ употребљена једнput. На зајам се може дати.

Где се праве препуље са рупом на средини, на хлебу који се пече у таквој препуљи биће мало испулчење, које се зове „пупак”, како се обично зове и та рупа. У Топлицама не једе се „пупак” од хлеба: верује се да ће пси увек лајати на онога ко поједе тај пупак. То исто верују и у Левчу и у Темгићу.¹⁴⁾ У околини Сјенице и у Васојевићима жене не дају деци да једу тај „пупак” да их не би уједали пси. А у Старом Колашину кажу да једно чељаде не сме само да поједе тај „пупак”, јер ће га ујести пас; ако га поделе и поједу двоје, неће им бити штета. На Косову такође не једу тај „пупак”, да не би уједао пас, већ га дају псима.

У Расини „не ваља се” да циглари, препари, ћерамиције, препуљари и лончари пуштају из пушака или пиштоља на Божић, јер ће после да им пуша израђевина на ватри, сунцу и ветру.¹⁵⁾ То је једини пример, колико ми је досала познато, да се и мушкиарци који праве препуље држе неког веровања у току тог рада. Грнчари код старих Грка, бојали су се једног демона који је разбијао судове за време док се пеку и стога су стављали на пећ гнусну Гргонину маску да би одбили демона.¹⁶⁾

Препуљари из Балиндола и Турчана у Пологу не држе се никаквих обичаја и веровања у току израде препуља. Једино што онда, када их иссе на продају, чувају се „од лоша срећа”.

Веома је раширен обичај да се приликом сахране мртвца разбије неки суд.¹⁷⁾ То се чини да би се спречило даље уми-

¹⁴⁾ Ст. Мијатовић: Српска народна јела у Левчу и Темнићу. СЕЗ. X (1902) 52.

¹⁵⁾ Ст. Мијатовић: Занати и еснафи у Рацини. СЕЗ. XLII (1928).

¹⁶⁾ G. Childe: *hat Whappened in history* (New York 1946) 56, 215.

¹⁷⁾ Опширно о томе обичају Мил. С. Филиповић: Мађијско разбијање судова. Научни зборник Матице српске I (Нови Сад 1950) 116 и д.

рање у тој кући. У неким крајевима у ту сврху употребљава се препуља, и то препуља која је послужила још чему у вези о испраћајем покојника. По селима скопског Поља и Блатије обичај је да се, кад неко умре, одмах упути неколико људи да копају раку. Њима ће се однети обед на гробље, а за тај обед се пече нарочита погача. Препуљу у којој се испекла та погача сломиће жене која ју је пекла негде изван куће, пошто се изнесе мртвац. Понекде (село Петровац) је то у вези с једним обичајем ендоканибалистичког карактера: мртваци су отсеку покти, који се умесе у хлеб и тај хлеб ће појести сви укућани, а препуљу у којој је печен тај хлеб разбиће, када се мртвац понесе из куће (М. Обрадовић).¹⁸⁾

Ако је у изгледу да ће се наскоро довести у кућу невеста, у Охридском Дримколу приликом прављења препуља издвоји се једна и намени невести: у њој ће невеста да пече први хлеб који буде замесила.

Ако је трудна жена у току дана пекла што у препуљама, па после осети порођајне болове, онда ће препуље, које су биле стављене устравно, раставити и положити их као кад су биле на ватри. Тако исто се постави и вршник, иако је од гвожђа (Порече у Македонији).

Ж. КУЛТНИ ЗНАЧАЈ ТОПКИ

Топке на огњишту код Мијака, и то баш оне што су по свом облику најгрубље, сем што служе као подметачи и ослонци за судове, имају и другу улогу, чисто верску. Наиме, код Мијака, на Бадње вече, за време вечере, одваја се мало од сваког јела ког има на трпези и спушта се на „старце“. Спуштајући то на „старце“, домаћица говори: „Ела дедо, да већераме! Ти да ораши и да копаши и да не (нас) раних!“¹⁾ Ти „старци“ од земље а на огњишту, којима се укућани обраћају на такав начин још једино на Бадње вече, празник изразито хтонског карактера, очигледно су претставе предака, које су држане на огњишту и којима је на огњишту вршен култ. Преци су заштитници куће, чељади и имања, и у мијачком обичају ради се у ствари о жртви претку или прецима који се позивају на вечеру и од којих се очекује, као уздарје, пољска плодност.²⁾ Пок. Ф. Ногча саопштио је А. Хаберланту усмено да се у Северној Арбанији камени преклади сматрају као седиште вештица³⁾, дакле као седишта женских предака, што упућује на још већу старину него обичај код Мијака, код којих се култ врши мушким прецима. Мијачка села су данас

18) Код Срба у Пледелу Усори (Босна) обичај је да се иза врата „забије „покљука“ (вршник), кад се мртвац изнесе из куће.

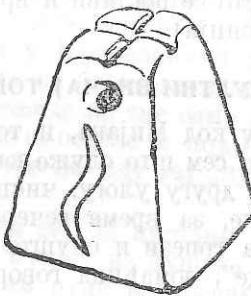
1) С. Трајановић: Мијачко племе... 72; Т. Смиљанић: пом. рад 56.

2) В. Чайкановић: О српском врховном богу (Београд 1941) 72.

3) A. Haberlandt: Kulturwissenschaftliche Beiträge... 72.

још једини крај на Балкану где земљане топке, колико је познато, служе као култни премети, а њима се у тој улози пријежује и камење на огњишту код северних Арбанаса. Некада су топке свакако имале култни значај и у другим крајевима па се тим може унеколико објаснити што су преисториске топке налажене у већем броју на огњиштима.⁴⁾

Није тешко одговорити на питање како је могло доћи до тога да топке или „старци“ оличавају покојнике: првобитно су на огњишту или код огњишта држане статуете које су претстављале покојне претке, па те статуете употребљаване и у профана сврхе и временом и свој облик прилагодиле практичним потребама. Неколико чињенице говоре за то. Међу топкама из сојеница у Рипчу код Бихаћа (у Босни) има једна делимично у облику људске фигуре: на врху има општећену главицу а под њом је са два обло упарана круга означена горња ивица одеће, док је сама одећа означена цртама које се укрштају под правим угловима као нити у тканине.⁵⁾ Међу многобројним и разноврсним преисториским топкама у Град-



Сл. 48. — Преисториска топка са змијом у Градском музеју у Вршцу.

Fig. 48. — A prehistoric pyramid with a snake in the Museum in Vršac.

ском музеју у Вршцу нарочито се истичу два примерка. На њима су озго укрштени жлебови, а на две стране, испод руне, у рељефу змија (сл. 48). Те змије су најречитији доказ да су топке сматране као станишта предака, јер се по веома распуштеном веровању покојници замишљају у облику змије и у том облику се јављају живима. На јаподским урнама су такође претстављене змије, а и код старих Римљана слика змије редовно је украсавала жртвеник породичног лара.⁶⁾ Тако ис-

4) Саопштићу и једно сасвим рационалистичко најодносно објашњење израза „старец“, које сам добио у близој околини Дебра: те топке се зову „старци“ стога што су увек на огњишту, месту где је вагра („кут“, удубљење на огњишту) и стога што они придржавају посуде. У Голом Врду се употребљава гвоздени преклад, који се тамо зове „старац“, што упућује на то да је гвоздени преклад заменио земљане или камене „старце“.

5) *Б. Трухелка:* Културне прилике Б. и Х. ГЗМ. 1914 83.

6) *Дим. Сергејевски:* Јаподске урне. ГЗМ., НС IV—V (1950) 70.

то и код старих Грка. Напослетку, и сами називи „старац”, „пол”, „попче” и „попник” говоре у прилог овог објашњења, а чињеница да су називи „пол”, „попче”, и „попник” веома распрострањени по Македонији, Србији и Бугарској још је доказ да није било тако давно кад су се изгубиле претставе о култном значају тих предмета на који је остала успомена још једино у тим називима.

3. ПРИЧЕ О ПОСТАНКУ ЦРЕПУЉАРСТВА

Кад год сам питао да ли има и каква прича о томе ко је измислио прављење препуља и да ли и женска керамика има свог свештеника, увек сам добио одговор да тога нема, јер да то и није занат.

Мушки израда препуља се сматра као занат и код црепуљара сам наишао на такву причу. Од црепуљара Ратковића у селу Кучину забележио сам причицу о постанку црепуљарства: кад је св. Сава учио народ, рекао је да ради ко шта зна. Неко начинио капу, неко буре, неко рало, неко кућу итд. Један начинио препуљу и лонац. Питао св. Саво свакога шта је начинио, па и онога што је направио препуљу. А овај му одговорио да не зна шта је то што је направио. Св. Саво му онда казао: „И то ће требати народу. У томе (тј. у црепуљи) ће пећи љеба и кувати јело (тј. у лонцима)“.

Црепуљари у Балиндolu и Турчанима сматрају да је њихов занат несретан („непрокопсан”), како за људе тако и за коње. Наиме, сваки црепуљар има по једног или два коња на којима носи црепуље на продају. Њихова околина тврди да код њих никакав коњ не може остати дуже од годину дана: они упропасте и најбољег коња, јер га стално претоварују. Пошто су ти црепуљари сиромашни, они сами мисле да од коњских клетава и мучења не могу да буду богатији.

⁷⁾ M. Vasučić: Преисторијска Винча III (Београд 1936) 97—98.

Dr. MILENKO S. FILIPOVIĆ

PRIMITIVE CERAMICS MADE BY WOMEN AMONG THE BALKAN PEOPLES

I. General remarks

The first potters in general were the women and pottery making is even today a woman's job among many peoples with undeveloped technique and culture. On the Balkan Peninsula, where pottery of a high artistic value was manufactured already in prehistoric times and where the potter's wheel appeared in the early historical age, there are, however, even today, vast regions where women produce some earthen ware, mostly very simple in form, without the use of the potter's wheel: except for the digging and crushing of clay, which must be effected with the aid of some tools, all the work of preparing the paste and modelling the products is done exclusively with hands and feet. A special implement is used but very rarely. Except in Montenegro, where no native craftsmen potters exist, in all the other countries women-made ceramics are to be found beside the male professional pottery which makes use of the potter's wheel.

A comparison between the forms of the contemporary women-made ceramic products of the Balkan peoples and the analogous forms, discovered in prehistoric sites, shows that these forms were preserved unchanged since prehistoric times to the present day. According to this, as well as to the fact that the whole work is actually very primitive, it can be assumed that the technological process dates also from time immemorial, so that the knowledge of both the contemporary technological processes and the customs, magical actions and beliefs, connected with the manufacture and the final products, will be of great profit to archaeology.

It is necessary to emphasize that women-made ceramics are rapidly passing away nowadays. They disappear by withdrawing gradually from the north to the south and east of the Balkan Peninsula or, in some regions, situated deeper in the interior, by vanishing completely or changing into a male craft, especially in different parts of Serbia. It should be mentioned, moreover, that in

some regions women do not occupy themselves in the manufacture of all, but only of a few objects, produced in that primitive technique making no use of the potter's wheel.

The primitive women-made ceramics do not occur today, nor is it known by the people that they existed in recent times, in Bosnia and Hercegovina, as well as in the regions lying to the north and west of Bosnia. Almost in the whole of Montenegro women manufactured — and, in some cases, they do still, — pans, while in the country of Vasojevići, some decades ago, parching pans were produced in the same way. The data are lacking as to whether these ceramics exist, or have existed lately; in the western part of North Serbia, but their earlier existence is positively established in the surroundings of Belgrade, in Kosmaj, Gruža and in the villages of Takovo; professional pottery-making in the neighbourhood of Užice developed probably from this kind of ceramics. Raška or Sandžak is the region where this change is just in progress in our days: pottery-making as a man's job with the use of the potter's wheel is spreading more and more, but the women still produce ceramics. In the remaining parts of Serbia, particularly in the east, further in the basin of the South Morava and in the region of Kosovo and Metohija, women are still manufacturing pans and also shortened pyramids and cones. The pans are made not only by Serbian women, but also by Rumanian (Walachian) women in Eastern Serbia and by Albanian and Gipsy women in the region of Kosovo and Metohija. But, in these countries too, there are territories and places where pan-making has become a craft. Macedonia is prominent among all the other countries for its women-made ceramics, for in all of Macedonia, with various ethnical groups, women produce pans, pyramids or cones, whorls, disks („pituličarka”), baking covers („vršnik”) and statuettes. Pan manufacture exists further in Albania, Northern Greece and European Turkey. In all of Bulgaria, except Danubian Bulgaria, for which I have no data, the making of pans is still women's work; in some places women manufacture also shortened pyramids and cones, baking covers and disks. Women pottery is likely to exist among the Rumanians in Rumania too, but I had no possibility to gather any information on this subject. In Vojvodina, the north-east part of Yugoslavia, stoves used for warming rooms as well as earthen ovens are made in various techniques by the women. Female manufacture of earthen ovens is also to be found in Serbia, Macedonia, Bulgaria, Northern Greece and European Turkey.

II. Products of women-made ceramics and the process of their manufacturing

The products of contemporary women-made ceramics on the Balkan Peninsula are not numerous. However, they are rather varied. The first group consists of products, concave in shape,

which serve as hearth utensils and are made of special kinds of clay, prepared to become plastic: pans, baking covers and parching pans. Pots could also be included in this group, inasmuch as they were manufactured by the women. The second group consists of objects massive in form, whose manufacture is more simple: disks, shortened pyramids and cones, whorls and statuettes. A special, third group is represented by earthen ovens and stoves, which are manufactured in different ways.

1. The pan is a shallow, round, roughly made vessel. It has a thick, round bottom and a low, thick brim, also roughly made. The thickness of the bottom is 3—5 cms. The height of the pan is always several times smaller than its diameter: while the height is about 8 cms, the diameter of the opening amounts to 40—60 cms. Pans with openings under 40 cms or over 60 cms are manufactured but in very few places. The dimensions vary not only from region to region: in the same house pans of various sizes are produced for different purposes, even quite small ones as children's toys. In the vast territory comprising Bulgaria, Eastern Serbia and Macedonia women manufacture pans with whole bottoms, while in other regions (Kosovo and Metohija, the basins of the South Morava and West Morava in Serbia, and Montenegro) the pans are made with a little hole in the centre of the bottom. According to the popular explanation this hole is actually used by inserting a poker or a sharpened stick of wood in order to lift or to remove the hot pan. With regard to the profile or to the brim itself, pans made by women show quite a great variety. The brim can make an acute angle with the bottom, consequently the diameter of the opening is in such a case smaller than that of the bottom (Fig. 1 and 2). It can have also a gentle slope to the side (Fig. 3 and 4) or, exceptionally, be almost perpendicular (Fig. 4 and 45), or again make an obtuse angle with a sharp bend towards the bottom (Fig. 10 and 11).

Contemporary pans made by women are very seldom embellished. In some places a cross is to be found on the pans. It is drawn with the finger upon the bottom of the yet unbaked pan and its purpose is to give the pan magic protection against the evil eye. Other designs which can be seen on the pans are concentric circles and an ornament in the shape of the letter S. The pans manufactured by the master potters display a greater profusion and variety of ornaments, e. g. those in figures 14 and 15.

Pans are the principal products of these primitive ceramics and in many places the need of pans keeps up this kind of work: in many regions pans are the only ceramic product still manufactured by the women in a primitive technique without the use of a potter's wheel. On the other hand, the need of pans is still so general and great that pan manufacture in some regions, particularly in the north-western parts of the Peninsula, has become a specialized male craft or is practised by the potters in addition to the production of other earthenware. The pans produced by the craftsmen

with the aid of the potter's wheel have the same fundamental form as those made by the housewives, but they are lighter, thinner and regular in shape. The principal difference is in the profile: their profile is regularly arched and the bottom passes gradually into the brim. In the Balkan Peninsula pans were frequently found in prehistoric sites dating from the neolithic age (Butmir) and elsewhere. The basic form of the pans has remained the same throughout the ages.

Pans are used in the first place for baking bread. They serve this purpose in every region where pan manufacture exists and where, besides, a custom of baking bread on the open hearth is practised. (In Bosnia milk is kept in pans, but such pans are a product of professional potters). In those pans various other dishes prepared of dough, besides bread, can be baked, in the first place pies, further fish, meat, snails etc. They can be used also for various other purposes to serve as an embers vase for parching the yet unripe oats in order to facilitate its grinding, for drying salt, for keeping silk worms, for effusion of the melted lead, finally to serve as a baking cover, i. e. to put one pan upon the other which contains bread to be baked. In many regions it is considered of greatest importance that ritual breads should be baked in pans. It is also generally believed that bread baked in a pan has a better taste than the bread baked in a different way.

Wherever pan making is a woman's work, pans are manufactured only in a determined season, usually in spring, and for the most part on strictly fixed days. Pans, as well as the baking covers, disks and parching pans can be made of clay only. The women usually go by themselves and dig the clay. In some places men have completely taken over this task or they only assist the women's work (Fig. 20 and 21). The preparation of the excavated clay comprises several stages: in the first place it is sorted and picked, the impurities and undesirable particles are removed from it, at last it is crushed and sifted or screened. This can be done, according to the regional custom, either at the pit or at home in the spot where the pans are going to be made. Water, usually hot, is added to the clay prepared in this way and the paste obtained thus is stored for some time: in some places this time does not exceed an hour, but more frequently the kneaded paste is allowed to stand for several days, usually 5—10 or even 20. The kneading itself is a very long and fatiguing work, for the clay must be stamped with the feet for many hours in order to become plastic and this part of work is, therefore, generally done jointly: several women gather together to stamp the clay with the feet. To ensure the solidity and durability of the products various admixtures, such as dung, goat's wool, bristles, tow, straw, chaff, soot, pulverized calcite etc. are added, during the kneading or immediately before it, to the paste. In the course of stamping the heap of clay („dough") is turned several times (Fig. 23 and 24). The clay is stamped with the feet, but some tools (e. g. a mallet or a spade) suitable for

beating the clay, can also be used in kneading. The clay is stamped and kneaded usually on some sort of base, a wooden floor, or some cover, spread over the ground, lest the mixture should adhere to it.

The modelling of pans is a work considerably easier than the kneading of clay, but it requires more experience and skill and, consequently, is done by women and girls possessed of those qualities. The modelling is done with the hands, to a certain degree with the aid of the feet: the bulk of clay is broken up into smaller lumps, which are crushed with the feet or by hand and after that the brim is made with the hands. During this manipulation the hands are moistened with water. The ready pan will also be smoothed with plain water or with mud diluted with water. The place in which the pans are being made, whether on the ground or upon a board, is previously sprinkled with sand or ash, in order to prevent the pans from sticking to the base. The pans can be shaped also upon a board. In Serbia, along the lower course of the Western Morava, and in Western Macedonia the bottom of the pan is manufactured upon a supporting base made of wood equal in size to the bottom itself, but the brim is shaped purely by the hands: this proceeding may be an imitation of professional pan-makers in Rasina, who produce pans on a round hollow board used as a „mould”. In the villages surrounding Gornji Milanovac (Serbia), as long as the pans were manufactured by women, holes having exactly the dimensions of the desired pans were dug out in the ground beforehand and a wooden wedge was planted in the centre of each hole: they served as moulds for the pans. At Dračevo, near Skoplje (Macedonia), a lump of paste sufficient for a pan is expanded with both hands upon a broad board and, simultaneously, the whole mass is turned round and round: this rotation is certainly imitation of the similar proceeding of the potters who are very numerous in the village.

In some regions a finished pan is polished and rubbed with diluted dung (of cattle, less frequently of sheep); this treatment can be repeated the next day, or even several times. This proceeding is used in the countryside around Negotin, Leskovac, Vranje and in the region of Kosovo (Serbia), in Skopska Crna Gora, Galičnik and Golo Brdo (Macedonia), in the vicinity of Plav and Gušinje (Montenegro); in the neighbourhood of Prizren (Serbia) and in Polimlje (basin of the river Lim, Montenegro) finished pans are rubbed with soot. In the vicinity of Kolašin (Montenegro) women rub the pans with a solution of iron vitriol (FeSO_4) and salt water if they want their pans to be green.

There are two ways of giving the pans the necessary solidity: in some places it is obtained through a long drying process, in some others through baking; both methods are sometimes being combined for even the pan which was only dried will be finally baked when first used on the hearth. In some places the pans are dried and immediately afterwards baked, while in some others

baking is postponed and will be executed several months or even several years later, when the pan is used for the first time. As to the drying or baking processes, there is no uniformity at all. It is an important fact that in some regions the effects of the sun and the drafts are usually avoided during the drying period, while in some others the pans are, on the contrary, exposed to the sunshine and to the wind. If the pan is to be baked before the first use, it is usually baked in the open fire on the hearth, or, less frequently, is covered with hot ash.

2. Very similar to the pans, but of a considerably larger size, were the *parching pans*. They were manufactured by the women in Vasojevići and in Gornja Krajina (Montenegro).

3. The earthen *baking covers* were already used in prehistoric times on the Balkan Peninsula and elsewhere in Europe. In those parts of the Balkan Peninsula where the open hearth still exists they are used, made both of clay and of iron, the latter being of the same form as the prehistoric ones, made of the earth. Earthen baking covers are usually manufactured by the craftsmen, but in some places there is still, or at least it is remembered to have existed until lately, a female manufacture of those baking covers for domestic purposes. This phenomenon is observed only in the centre and in the east of the Balkan Peninsula. The female manufacture of earthen baking covers is recorded in the past in the Rasina region (Serbia) and in Western Bulgaria. In Thrace there are some cases even today in which Bulgarian women produce the earthen covers. In some villages in the neighbourhood of Skoplje, earthen baking covers were manufactured by the women until the fourth decade of the twentieth century. In former times female manufacture of these covers was to be met with in the region Poreče (Macedonia) and Sredska near Prizren (Serbia); in Kosovo Serbian women produce even today little earthen baking covers for children's toy. In the basin of Skoplje they were modelled purely by hands; two women participated simultaneously in the elaboration of an earthen cover. After it had dried a little, a handle was appended to it from above. The dried covers were baked when used for the first time on the fire place.

4. In Thrace and in Western Macedonia sweetmeats made of viscous dough are baked on earthen, completely flat disks with a diameter not exceeding 50 cms, bearing different names („pituljarka” and others). They are made by women, of the same paste and at the same time as the pans. They are sometimes produced by the craftsmen too. Some of those manufactured in Thrace have a low brim (Fig. 31). Such disks, made of stone, are found both in Thrace and Macedonia, as well as in prehistoric sites; they were used also in different European countries in the modern age. It is probable that similar disks, made of clay, existed even in the prehistoric times.

5. A peculiar product of the women-made ceramics are small and thickset, shortened pyramids and cones or less fre-

quently cylinders, which serve various purposes. Identical objects are found in profusion in the prehistoric sites, and there are examples — in the neighbourhood of Strumica (Macedonia) — in which such pyramids are dug out from prehistoric tumuli by the peasants who make use of them. Although these pyramids and cones are very plain things, they display, nevertheless, considerable variety of forms and their uses. Some of them are pierced at the top, others are provided with several holes, but there are also unperforated specimens. They are used in the first place in the hearth as props supporting the vessels with food being baked or cooked in them (so that fire can be put under the vessel), further as supports for roasting spits, billets etc.; they have also various applications beside their use on the hearth. The minimum number of such props used on the hearth is three. Their use is very widespread in Bulgaria, where they sometimes appear — especially in Thrace — in the form of an earthen base with three pyramids fixed upon it. They are to be found, moreover, in Eastern Serbia (Fig. 33) and in the neighbourhood of Belgrade, where they are also used on the hearth. In the basin of the South Morava, where they represent a true rarity nowadays (Fig. 34), they were used not only on the hearth, but also as a contrivance for unrolling the yarn from the spindle whose ends were stuck into the holes of two pyramids. In the region of Kosovo and Metohia they were used very much in former times, and partly are even now, but only on the hearth (Fig. 35). The region in which they are most manufactured and used is Macedonia; their principal use, in this region, is on the hearth, in some places again they are used as weights on the weaver's loom (in the region of Maleš). In some places they have, on the upper base, a groove (Sredačka Župa, Serbia) or two of them, set across, in some other places (among the Mijaks and in Bulgaria) which serve a purely practical purpose: to receive the brim of the vessel or the ends of the broach. Contemporary pyramids or cones are not ornamented, unlike the prehistoric ones which were often embellished. In the case of need three simple stones can be used instead of such earthen pyramids or cones; but in the greater part of the Balkan Peninsula they have been replaced by iron fire-dogs (as supports for logs etc.) and iron trivets for holding cooking vessels by the fire.

6. In order to make the spindle heavier and to facilitate twisting of the yarn and its coiling, especially at the beginning of the spinning, women use, in addition to various other things which can serve that purpose, a biconical whorl made of clay, pierced through from one point to the other. It is known that women manufactured such whorls in Thrace as well as in the regions of Dobrič, Toplica and Kosanica, furthermore in Kosovo, in the neighbourhood of Prizren and Sjenica (Serbia). They are still produced in Macedonia. They are made of the paste used for making pans, but also of other kinds of earth; afterwards they are left to dry well or bake. These contemporary whorls are quite identical

in shape with prehistoric ones, which are found so often, but they differ from the latter in one point: while the prehistoric whorls are often richly adorned, the modern ones are very poor in this respect, for they are either completely lacking in ornaments (Fig. 41) of any kind or have as their only decorative feature simple incisions, executed with a knife or with nails (Fig. 42). In the Maleš region, in the neighbourhood of Skoplje and Strumica women even use prehistoric whorls, discovered accidentally in the ground.

7. Earthen ovens, known already since prehistoric times, are widespread in the Balkan countries. It is important to observe that, in many regions, they are also made by the women and that different methods are employed for this purpose. All the earthen ovens made by the women are of relatively small proportions, for the women do not know how to make vaults of greater dimensions. A very diffused method of making an oven consists, first of all, in constructing a kind of skeleton of osier or some slender stems, which has to be plastered with mud. A fire, made afterwards in its interior, makes the shoots burn down while the earth is baked. This method is used by the women of the nomadic Arumanians, by the Greek, Turkish and Bulgarian women in Thrace, earthen ovens are made in the same way in some places in Macedonia and also in Vojvodina (Fig. 43). The same technique is applied by the men in building the ovens and fruitkilns. While these ovens are generally dome-shaped, those made by the Bunjevci in the neighbourhood of Subotica are rather conic. Another method of making ovens and stoves consists in the use of rollers made of earth. It is applied in Bačka and Srem, as well as in Thrace. A particular method is to make the oven with the aid of moulds. A large mass of chaff or of ordinary earth is piled in a heap upon the ground and a vault of mud is made above it; when the vault is dried, chaff or earth is taken out through a gap. This technique is employed in Bulgaria (Thrace), and in the basin of Skoplje (Macedonia) it is applied by the men. The women of the Gallipoli Serbians, while they dwelt in the village Bajramić on the Peninsula of Gallipoli and now in Pehčevo (Macedonia), built the ovens of mud and of the lumps of bricks and pantiles.

8. The manufacture of small statuettes (Fig. 44) is still preserved in Skopska Crna Gora (Macedonia) but not in all its villages. The women make them simultaneously with the pans and use the same clay for it. These figurines perform the function of magical protection of the pans.

9. In former times, even in the Balkan countries, pots, chief product of pottery making, have been produced by the women in a primitive technique making no use of the potter's wheel. It is no longer practised, but there are some evidences that this manufacture existed during the 19th and even in the beginning of the 20th century in Vasojevići (Montenegro), in Kosovo and in the region of Raška or Sandžak (Serbia).

III. Social and economic aspects

The ceramics made by women among the Balkan peoples have been in the still recent past much more diffused and their importance in the folk life much greater than they are today, and we are eye-witnesses of their rapid disappearance. They disappear either completely, because their products are no longer used or the manufacture of these products becomes a men's job and a professional work. This development has begun in the remotest antiquity but it is not yet finished. Professional pottery making, exercised by the males, exists today side by side with the female ceramics in every Balkan country where the latter are still to be found and both these manners of working are necessarily completing each other: each house in which pans, baking covers, pyramids or cones etc. are produced, buys at the potter's jugs, pots, pitchers etc., manufactured on the potter's wheel while the potters' families in the villages provide themselves with pans by purchase though sometimes female members of those same families apply themselves to pan making. Women ceramics of the Balkan peoples are now manufacturing only a few rough products, and it is, therefore, apparent that contemporary women ceramics represent only a meagre remnant of a more developed female pottery of former times: introduction of the improved methods of working has led to the transition of pottery making from female hands to male ones. The production of qualitatively better, more beautiful and more varied vessels becomes possible when all the work is done in professional potter's workshops. In some regions of the Balkan Peninsula the whole process of the women-made ceramics changing into a male craft can be observed in all its stages: men participate at first in the digging of clay, afterwards they assist the women in kneading the paste (what has been conditioned in the first place by great changes accomplished in the village which manifested themselves in the disappearance of the great extended families), the men manufacture pans as professional craftsmen, modelling them by hands and at last they produce them on the potter's wheel. However, primitive conditions, characterized by women's exclusive completion of all the work, beginning with the digging of clay and ending with the final production of pans, in the strict primitive division of labour into man's work and woman's work, persists still in many parts of the Balkans.

The causes of actual disappearance of the women-made ceramics are manifold. In the first place, a general cultural progress which raises also the standard of life of the Balkan peasants, so that earthen pans, baking covers and pyramids or cones, in addition to many other things, are discarded from domestic use and substituted with more accomplished objects and procedures, especially since the introduction of the kitchen-range into the peasants' houses. A further cause consists in the fact that, in those regions where favourable conditions for the manufacture of pans are pres-

ent, a specialization took place and the pan-making became a male craft. This is particularly the case in the regions where the pits of suitable clay are scarce. Where changes of that kind happen, i. e. where the manufacture of pans ceases to be a woman's work, other changes follow immediately and the social position of those who are engaged in this work becomes different.

In those parts where the manufacture of pans is still general and is considered a woman's job, men do not participate in that work for it would be beneath their dignity to perform a female function. At the same time, the production of pans is not a degrading work for the women, it is, moreover, their duty. Where the specialization took place, because every village and every house in the village have not been able to occupy themselves with the manufacture of pans or did not find it profitable to do so, only the poorer people devoted themselves to the pan-making. Thus, pan manufacture became synonymous with poverty and those who practised it began to be considered as standing lower in the social scale, as for instance in the village Balindol near Gostivar (Macedonia). In Kosovo and in the basin of the South Morava this work was taken over by the Gipsies, who are otherwise treated as pariah. Regardless of the person who produces pans and of the method used for this production, pan making is an art which was always and everywhere handed down from generation to generation through family or kinship lineage.

Pan manufacture, wherever pans are produced purely for domestic purposes, is a work that can be done either individually or collectively. In the first case, womenfolk — wives or girls, manufacture by themselves, without anyone's assistance, pans and other objects. The manufacture of pans being a very difficult task, the association of several families for this purpose is of frequent occurrence. The forms of these associations are different. There are also combinations of both these methods, as for instance: the digging of clay is done collectively and the clay, excavated or in some places even kneaded, is divided among the participants. The modelling of the pans is done individually, each woman for her own house. If the pans have been manufactured by collective work of the women, the finished products will be divided by lot. The collective work is accompanied by feasts and entertainments. In some places of the basin of Skoplje collective work is performed in a particular way: assembled women from several houses carry out jointly this work in every house in turn. Where the pans are manufactured for the market there are no such forms of associations nor various restrictions and customs connected with this work, but the participation of the men at various stages of production is greater.

If the clay is on the common (land belonging to the village community) everyone is entitled to digging. A custom is observed in some places, that the private proprietor is to be given a pecuniary compensation.

A general diffusion of pan producing in some regions does not preclude completely some forms of trade, including barter and present, in these products. The manufacture of pans is temporarily prohibited in those houses in which somebody has died lately. There are also many women who do not make any pans for lack of skill. It is important to observe that of all the products of the true women ceramics only pans are exposed for sale nowadays. In those regions where the pans are put on the market, the specialization, previously begun, is accelerated and the domestic production is abandoned. There is no uniformity in the conditions of sale: they are different in every country. The prices are also very uneven, because the pans manufactured by women are never exported outside the region they were produced in. The pans made by women are either sold for money or bartered for wheat.

IV. Magical and religious elements

The manufacture of the products of women-made ceramics is accompanied by many magical actions, customs and beliefs. Some products of these ceramics are already exempt of this mysticism, while the emancipation of some others is in progress. But the production of pans, disks and baking covers, in so far as they are still manufactured, is accompanied, even today, by a special ritual or at least by some magical actions. The manufacture of other objects does not know similar practices any longer. Only, when pyramids or cones are manufactured simultaneously with pans and the same clay used for pans, some of customs and beliefs connected with the production of pans, spread themselves automatically over this particular work. Tendencies to simplify these actions are manifest everywhere, but great regional differences arise from the fact that their respective developments do not keep pace nor have a common trend in all the regions.

A general characteristic of the magical and religious ideas and actions, accompanying the manufacture of pans, is that they are very archaic: religious ideas in the women-made ceramics are reduced to the habitual fear of the deceased in general or of their ghosts, and to the apprehension of touching the earth which is their abode. Magical actions are by far prevalent. Particular objects of these ceramics — pans, statuettes and pyramids or cones, are also endowed with magical power or cult importance.

Even in those regions where the manufacture of pans is generally diffused, there are some restrictions for it though of temporary character. Those restrictions are in direct connection with the cult of the dead and the principal one consists in the prohibition of producing pans in a house where somebody has died for a space of time which can vary from 40 days to three years, according to the region, but is usually fixed at one year. The observance of this taboo is borne with a great difficulty where the

people are accustomed to produce their own pans in every house. The liberation from this taboo is accomplished in various manners: a cross of mud is made on the house, clay is brought into the house while the dead is still lying in the house, women go to other people's houses in order to make pans there etc. A woman who has touched the dead is forbidden to make pans for a period of time and so are those women whose children die. In the basin of Skoplje pans are not manufactured during the first year following the bride's entrance into her husband's house. In nearly all the places where the women-made ceramics are preserved as a genuine house work strict rules prescribe the days on which clay ought to be dug; digging is usually done on St. Jeremy's day (May 1st old style) which is considered by the people to be a holiday „for earth and for snakes”, a holiday of expressly chthonic character, or else on a particular holiday (the fourth Wednesday after Easter, St. Athanase) or in a particular season: spring or autumn. If a longer term in spring or in autumn is conceded for digging the clay, this work can be done then only on fixed week days or, again, the phases of the moon are observed. But there are many local differences in this respect. Where the pans are manufactured for sale there are no such restrictions. They do not exist in Montenegro nor in the neighbourhood of Sjenica in general.

In some places digging itself is accompanied by various customs and magical actions. Women go to other places for clay because they do not venture to start this work in their own village for fear lest the person who did it first should die (the neighbourhood of Prizren and the region Dobrič). The earth is dug, in some places, before sunrise. At Golo Brdo (Macedonia) and in Kosovo a sacrifice is offered before digging: some bread is thrown on the ground. To sing while going for clay and during the digging is a widespread custom. In Skopska Crna Gora a ritual circumambulation is performed round the spot where the digging will take place. Song, dance and laughter play a magical part. The clay must not be carried by a gravid woman nor by a pregnant animal.

There are many rules to be strictly observed in kneading (trampling) the clay and modelling the pans, especially in Macedonia. These rules are connected, in the first place, with sexual functions of the women and popular religious conceptions of the ritual purity. The commonest rule is that pans ought to be manufactured by the girls only and by the women who had made them when they were girls. The girl who produces them must be a *virgo intacta*. Every person participating in this work must be ritually pure. It is generally forbidden, therefore, that a girl or a woman having their menses should make pans. The same rule is applied to a pregnant woman or to a woman who has touched a dead person. In the neighbourhood of Djevdjelija there is a rule that only a woman, having passed her climacteric can make the brim of a pan. In some places ritual purity is reduced to the abstention from food, e. g. in the neighbourhood of Berane

in Montenegro. The women, while manufacturing the pans, send away the curious spectators lest they should put a spell on the work and the pans. Odd numbers play a very important part in this work: odd number of participants, odd number of years in which a girl can participate in that work, odd number of times the earth is turned in crushing with feet, odd number of pans which are manufactured, etc.

While the pans are being manufactured and after they are finished a whole series of actions of analogous magic are performed on them and on their account in order to secure the solidity and the durability of the pans. A group of those actions is composed of such which are executed intentionally with the use of words meaning durability and solidity of objects being possessed of such qualities in order to convey them to the pans. Magic of words has a large application in the making of ceramics by women: pans are given names or, otherwise, in reference to them such words are pronounced that are meant to conjure solidity and durability, as for instance stone and iron or the names for objects made of iron. The same effect is to be accomplished by touching a pan that has just been finished or in the moment of his first use, with an iron object. On such occasions different blessings are pronounced. While the clay is being kneaded and the pans manufactured the participants sing and when the work is ended they are offered festive repasts. A rather diffused custom demands that a hen's feather should be put on a finished pan in order that it might be light as a feather (Fig. 46 — Macedonia, the neighbourhood of Prizren); in other places, this feather is explained as a protection from bewitchment. A second group consists of various prohibitions ordering the avoidance of those actions and occurrences (firing of a gun, loud emission of winds from the body) which could cause by themselves cracking and breaking of the finished pans. Various measures are taken in order to protect the finished pans against bewitchment.

A custom was practised in Skopska Crna Gora — and partially is still observed, that an iron nail should be driven into the first finished pan and a little statuette, made of the same paste as the pans and representing human form, put on it. This figurine, called „master (landlord) of the pans” has for its task to watch over the pans (Fig. 44). Apotropaic character have also the adorning of pans with the bazil, rubbing with garlic, placing a bulb of garlic or a feather on them. The cross, simple or compound, which the pans are ornamented with, represents also a protection against bewitchment.

Finished pans dispose of a magic power conveyed to them through magic actions applied during the manufacture. It arises also from the facts that they are made of earth, which is a holy thing in itself, and that they are used on the hearth. This is a reason why they are treated with a particular consideration notwithstanding their fragility which commands also the greatest caution.

According to a popular belief in Bulgaria, the wicked being drake (ala) kills with a pan the good being dragon (zmaj) and the sorceresses can catch the moon in the pan. Thanks to its holiness or magic power the pan can serve in some districts as a means of healing ailments of people and cattle. This holiness will be, to some extent, the reason why the pans are used with preference for baking ritual breads. In some places of Macedonia it is forbidden to transport a pan which has already been used, across the water. In many regions pans are given neither to be used outside the house nor as a present. Where the pans are made with a hole in their centre it leaves a mark on the bread in the form of a small protuberance which must not be eaten and is usually given to the dogs.

Earthen pyramids or cones have, among the Mijaks, beside their profane significance, also a purely religious one. They are called „starci” (old men, grandfathers) and they are given supper on Christmas Eve. They are, evidently, the representation of the ancestors and the meal offered to them is a sacrifice to the ancestor or the ancestors. The stone fire-dogs (andirons) of the northern Albanians, which are considered to be the seat of witches, perform the same function as the pyramids or cones. In former times the latter have had without doubt a cult importance in other regions too. The origin of the belief that those pyramids or cones are embodiments of the ancestors lies in the fact that, originally, statuettes representing the deceased ancestors were held on the hearth. As they were used also for profane objects they adapted their form to the practical purposes.

РЕГИСТАР

Скраћенице: в. = види; с. = село.

- Агаларци, с. код Битоља 69.
Ајватово, с. у околини Солунца 101.
акатми, јело 80.
Андијевица, варош у Црној Гори 43 73 122.
Аранђеловац, варош у Србији 112 123.
Арбанаси 11 15 17 18 32 34 37 41
42 45 56 62 69 70 74 85 89 91 92
98 109 111 117 120—122 127 134
136 154.
Арабанија 32 95.
аргатинке, мобарике 114.
Arnaudoff M., писац 34.
Асанбегово, с. код Скопља 41.
Африка 59.
Ахр-челебијски крај у Бугарској 80.
Ашани, в. Цинциди.
баба, меси земљу за препуље 139.
бабура, врста пећи 102.
Басарска 95.
Бадње вече 12 25 37 151 153.
Бадњи дан 34.
Бајрамич, с. на Галипопљском Полју 80 103.
балега у препуљарству 49 51—57 60
62 65 83 104.
Балиндол, с. у Пологу 42 57 69 79
110 112 118 121 152 155.
балкански Словени, в. Јужни Словени.
Бачки Монитор, с. у Бачкој 101.
Банат, област 74 91 148.
Бановић В., писац 12.
Бањани, племе 34; — с. у Скопској Црној Гори 41.
Бар, град у Црној Гори 49 116 138
140.
Барјактаровић M., писац 19 47 122
135 140 141 143 149.
Басат, место у Левчу 26.
Батке, с. код Новог Пазара 105.
Баћи, с. у Пиперима 47.
Бачка, област 102.
Бачки Монитор, с. у Бачкој 101
102.
Башино Село код Т. Велеса 27.
Безево, с. у Дримколу 89.
Бекова, с. код Новог Пазара 123.
бела земља, примеса за израду препуља 51.
Бела Крајина, предео у Словеначкој 106.
Бела Паланка, варош у Србији 40
51/52.
Беласица, планина у Македонији 79
86 87.
Бели Дрим, река 131.
бели лук за премазивање препуља 67; за мађијску заштиту 148.
Бели Поток, с. код Београда 53 60.
Белишева, с. код Владичиног Хана 84 132.
Белотино, с. у Струмичком срезу 87 88.
Београд 30 38 53 60 67 84 92 111.
Беране (дан. Иванград) у Црној Гори 122 135 140 141 143 149.
Бернекер Е. (Berneker E.), писац 15.
Бијело Поље, град у Црној Гори 13
43.
Биљани петак 136.

- Битовња*, планина у Босни 13 27.
Битолј, град 10 14 29 42 56 62 69
 133 138 142 143.
Бихор, предео у Црној Гори 16 18
 33 35 43 46 48 58 63 70 111 118
 122 137.
Бјелопавлићи, племе у Црној Гори
 21 58 112.
Блатија, *Блато*, део Скопске Котлине 22 54 61 68 118 131 138 148
 153.
Богосина, с. у Больевачком срезу 44.
Божић, празник 34 152.
бојадисање, забрањено после смрти у кући 129.
Бока, област 12.
Больевац, варош у Србији 14 17 44.
Больевачки срез 12 30 36 48 60 66
 128 133 136.
Бор, планина у Црној Гори 43.
Босанска Посавина, област 128 129.
босильак, средство мађиске заштите 148.
Босна, земља 12 13 15 18 25 27 29
 34 38 74—76 93 95 96 128 129
 154.
Бразда, с. у Скопској Црној Гори 41.
брашно, додатак смеси за препуље 52 53; за премазивање 65.
Брда, област 58 73 113.
Брђани као гричари 113.
Бубе, с. у Ибарском Колашину 42
 46 62 70 73.
бубља, в. ваљак.
Бугарска 10 11 14 19 22 25 27 28 34
 66 74 76 77 79 83 126 139.
Бугарска 10 11 14 18 22 25 27 28 34
 39 40 44 51 60 79 80 82 82 92
 95 97 98 117 121 123 126 127 129
 131 132 145 149 150 155. В. За-
 јадна Бугарска, Источна Бугар-
 ска.
Будинарици, с. у Малешви 134.
Буњићевце, с. код Врања 18 45 65
 137.
Буњевци око Суботице 101 102.
Буњићбрд, с. код Врања 54.
Бутмир, неолитско налазиште код Сарајева 25 78 147.
Буф, с. код Лерина 23 42 45 56 62
 69 88 116 126 127 131 141 146.
Бушетић Т., писац 12 53 64 67 116
 120 134 151.
ваган од земље, женска израђевина 9 105.
Вајганд Г. (*Weigand G.*), писац 14.
Вакарелски Хр., писац 10 28 79.
Валање, с. у Больевачком срезу 31 40 44 48 52 60 66 110/111 118
 133.
ваљак (*буђља*, *витловка*) од земље 102.
валпир 127 150.
Вардар, река 10 18 115.
Васиљево, с. у Струмичком срезу 55
 86 110 139.
Васић М., писац 26 94 155.
Васојевићи, племе у Црној Гори 13
 17 19 22 23 33 35 38 43 46 49 58
 63 70 72 73 103 105 106 111 116—
 118 122 126 127 135 143 144 152.
Велерец, с. у Таковском срезу 53 64.
Велес, град у Македонији 10 12 23
 27 29 35 41 55 61 68 115 132.
Велишки срез 131.
Велика Плана, с. у Топлицама 44.
Велика субота 34.
Велики четвртак 132 133.
Велико Поморавље, област 27.
Велмај, с. код Охрида 45 132.
венац на препуљи 61.
вериге у веџбању 150.
весеље уз израду препуља 145 146.
ветар и сушење препуља 66—68; —
 из тела 141.
Вешовић Р., писац 33 143.
вештице 148 153.
Видровац, с. код Неготина 83 142.
Виза, град у Тракији 79.
Вилово, с. у Бачкој 102.
Винча, праисториско налазиште 25
 147.
virgo intacta и прављење препуља 139.
витао, в. грнчарско коло.
витка, обод на препуљи 61.
витловка, в. ваљак.
Владичин Хан, варош у Србији 14

- 22 40 44 54 60 68 84 117 120 132
136 139 144.
- Власенички* срез у Босни 74.
- Власи*, в. Цинцари, Румуни.
- Власина*, предео у Србији 10 53 65
67 135 140 142.
- Влахово*, с. у Добричу 106.
- Влашка* 80.
- Водно*, с. код Скопља 134; — (*Водњанска Планина*) код Скопља 41
134.
- Војводина*, покрајина 76 98 101.
- Волошиново*, град у Банату 25.
- Вранница*, планина у Босни 13 27.
- Врање*, град у Србији 17 18 20—22
45 54 60 65 84 110 112 115 126
133 137 139—141 149 152.
- Врањска Бања* 139.
- Врањска Пчиња*, предео 54.
- Врањско Поморавље* 140.
- Враца*, град у Бугарској 10.
- врачаре или мајоснице 150.
- Врбичане*, с. код Призрена 139.
- време за копање земље 44—46 130—
135.
- Врњаци*, с. у Србији 111 123.
- врста, в. калцит.
- Врстине*, брдо у ужицком крају 47.
- Врчин*, с. код Београда 53 84.
- Вршац*, град у Банату 154.
- вршак, в. вршник.
- вршник (*вршњак*, *вршињик*, *покљука*, *чрипња*, *чирепник*, *череп*, *чиреп*, *чирепене*, *чирепуља*) од зе-
мље 9 10 12—14 28 29 31 38 39
51 59 61 65 73—79 95 107 109
112 119 125 153; — (*сач*) од гво-
ђа 37 73—77.
- Вукмановић J.*, писац 12 17 18 23 33
43 59 63 71.
- Вулић H.*, писац 25.
- вуша, примеса земљи за црепуље 54.
- Вучитри*, град на Косову 24 43 62
112 121 122.
- Гаваџи M.*, писац 59 74 75 78.
- Галиполско Полуострво* 103.
- Галичник*, с. у Македонији 23 42 45
48 57 62 65 69 114 117 121 133
137 140 143.
- гвоздени предмети као мајиска сред-
ства 143 144 146 147.
- гвожђе (жельзо)*, као мајиско сред-
ство 143 144 147.
- Геге*, северни Арбанаси 11 134.
- Герман*, с. у Јужној Преспи 98 118.
- Гласинац*, предео у Босни 13.
- Глашинце*, с. у Добричу 135.
- глина, в. иловача.
- Глувчовдан*, празник 134.
- Глуово*, с. у Скопској Црној Гори
41 77 126.
- Гнионица*, с. код Оџака (Босна) 13.
- гњила, в. иловача.
- Гњилане*, место у Васојевићима 43.
- Гњионик*, место у Васојевићима 43.
- Гњилишта*, место у Васојевићима 43.
- говеђа длака као примеса земљи за
црепуље 57.
- Говрљево*, с. у Скопском срезу 54
57 120.
- гогља (арб.), топка 85.
- Голо Брдо*, предео у Македонији и
Арбанаси 11 42 45 48 56 62 64
65 69 89 110 116 126 127 131 135
140 142 154.
- Гопеш*, с. код Битоља 56 62 69.
- Горгона*, неман из грчке митологије
152.
- Горња Крајина*, предео у Црној Го-
ри 72.
- Горњани*, с. у Скопској Црној Гори
41.
- Горња Пчиња*, предео у Србији 45
60 68 126 132 133 144 149.
- Горња Река*, предео у Македонији
110.
- Горње Водно*, с. код Скопља 20 41
55 120.
- Горње Лисичје*, с. код Скопља 54
55 68 148.
- Горње Луково*, с. у Дримколу 148.
- Горње Полимље*, предео у Црној Го-
ри 11 13.
- Горње Соње*, с. код Скопља 41 77.
- Горњи Милановац*, варош у Србији
53 60 64 67.
- Горњи Полог*, предео у Македонији
18 42 46 57 62 69 110 112 113 118.

- Горњи Синковац*, с. код Лесковца 84.
- Гостивар*, град у Македонији 110 112 121.
- Грабовац*, с. код Врања 54.
- Градина* на врелу Раме, у Босни 25.
- Градиште*, с. у Которији 41.
- Градовце*, с. у Скопском срезу 41 85 86 132.
- Градошорци*, с. у Струмичком срезу 110.
- Градски Балдевци*, село код Струмице 20 55 87 110.
- Грачани*, с. код Сопоћана 57 90.
- Грачаница*, с. на Косову 46.
- Гриб ћав. М.*, писац 12 30 128 136.
- Грделица*, с. код Лесковца 22 44 149.
- грнци (лонци)* као женски рад 9 104—106 113.
- Грнчаре*, с. код Призрена 85.
- грнчари (лончари)* 10 12 14 18 39 41 61 76 78 81 97 107 108 152.
- грнчарство (грнчарски занат, лончарство)* 99 108 109 113.
- гричарско коло, витао* 10 16 18 26 39 64 105—109 112.
- Гружа*, предео у Србији 111.
- Грци* 11 79 88 107; — стари 152 155.
- Грчец*, с. код Скопља 120.
- Грчка* 23 45 56 62 69 79 80 80 116 118 126 151.
- Губеревце*, с. код Врања 54.
- Гуленовци*, с. у околини Пирота 51 83 133 144.
- Гусиње*, град у Црној Гори 11 17 47 63 65 71 111 122 144.
- Даниловград* у Црној Гори 122.
- Данска* 24.
- Дарувар*, град у Хрватској 12.
- Дебар*, град у Македонији 18 29 39 114 121 133 135 144 154.
- Дебарски Дримкол*, предео у Македонији 11 17 30 116 129 130 142; в. Дримкол.
- Дебарско Поље* 11.
- Дебельковић Дена*, писац 129.
- девојке и израда препуља* 17 51 55 56 114—116 118 136 138 139 145.
- Дедеагач*, град у Грчкој 76 97 100.
- Дедилово*, с. на Рогозни 113.
- Делаč*, с. у Подрими 111.
- Дервени*, предео у Македонији 68 120.
- дидбле, в. тигалице.*
- дзврст, в. калцит.*
- Добрич*, предео у Србији 40 68 97 106 112 120 126 134 135 141.
- Доброшинци*, с. у Струмичком срезу 88.
- додирање мртваца* 140.
- додолице* 113.
- Дојран*, град у Македонији 10 11.
- Доња Долина*, преисториско налазиште у Босни 25 74 98 103.
- Доње Сонье*, с. код Скопља 55 61.
- Доњи Полог*, предео у Македонији 12.
- Драчево*, с. код Скопља 27 41 54 55 61 68 77 86 97 121 126 127 130 133 138 141 145 151.
- Дренница*, предео у Србији 144.
- Дренок*, с. у Голом Брду 45 56 64 114 116 121 135 144.
- Држилово*, с. у Скопском срезу 120.
- Дримкол*, предео у Македонији 20 37 42 56 62 69 89 91 92 117 121 126 127 131 134 148. в. Дебарски Дримкол.
- Дрмол*, с. у околини Солуне 88 101.
- Дробњак*, с. на Косову 43.
- Дробњаци*, племе у Ист. Херцеговини 113.
- Дуга Польана*, с. у Сјеничком срезу 122.
- Дунав*, река 27 103.
- Духови*, празник 133 134.
- Дучић Ст.*, писац 34.
- Душановац*, в. Маџари.
- Баковица*, град у Србији 127.
- Бељевија*, град у Македонији 10 16 28 34 42 55 69 121 140 141 148 150 151.
- Борђевић Тих. Р.*, писац 40 52 108 113 115 136.
- Бумурцина*, град у Турској 10 28 51 66 80 102 126.
- Бурђевдан*, време за израду препуља 34 132—134 136.

- Бурковићи*, с. у Пиперима 47.
- Еленица*, планина у Македонији 86.
- Елхово*, град у Бугарској 10 18 34
39 44 51 60 66 80 83 97 100 103
117 123 126 127 129 132 139.
- Енглеска* 90.
- Ердеб* 94.
- Ердељановић J.*, писац 96.
- Еремија*, в. Јеремијевдан.
- еснаф*, женска дружина за прављење црепуља 115.
- жалост за покојником* као сметња прављењу црепуља 127.
- ждребе*, в. коцка.
- Железник*, предео у Македонији 117.
- железо*, в. гвожђе.
- жена* која је престала рађати прави венац на црепуљи 140; — захрањена земљом не прави црепуље 130.
- Жепче*, варош у Босни 95.
- живи ватра* 151.
- Живановић M.*, писац 151.
- жртве земљи* 136; — прецима 153.
- Жуљевићи*, с. код Новог Пазара 105.
- Жур*, с. код Призрена 37, 70, 131.
- Завала*, с. у Пиперима 47.
- Заглавак*, предео у Србији 128.
- закивање смрти* 129.
- Заклоп*, *Заклопни четвртак*, празник 132, 133.
- Западна Бугарска* 36 44 51 66 76
78 82 91 116 131 136 146 149 150.
- Западна Морава* река 13 60 63/64.
- Западна Србија* 64, 67.
- Западно Поморавље* 18 27 111.
- Запланење*, предео у Србији 19 134.
- запредок*, в. пршиљен.
- зачеп* за хлебну пећ 101.
- Звижд*, предео у Србији 17 36 40 44
60 66 115 119.
- зверст*, в. калцит.
- зелена галица* 65.
- земља*, назив за црепуљу 13.
- земља за црепуље* 39—44, 127.
- земља* у веровањима око израде црепуља 127—130 132 141 150.
- земник*, врста земунице 37.
- Зета*, област 17.
- Зец*, планина у Босни 27.
- Злешево*, с. у Струмичком срезу 11
88.
- змај* 150.
- змија* у народним веровањима 129
132 146 154.
- Знуша*, с. у околини Новог Пазара 70.
- Зрењанин*, град у Банату 25.
- Ибарски Колашин*, в. Стари Колашин.
- Игришта*, с. у Топлици 44 67.
- идоли* 147.
- Изера*, река 24.
- Илиндан*, празник 133 135.
- Илири* 95.
- иловача (гњила, глина)* 39 40 43 53
54 57 81.
- Инџиково*, с. у околини Скопља 41.
- Источна Бугарска* 82 131 145.
- Источна Србија* 18 22 39 40 48 83
91 92 111 115.
- Истра*, полуострво 105 106.
- Италија* 81 95.
- Јабланица*, предео у Србији 21; — с. у Дримколу 89 134.
- јагатка*, врста црепуље 13; — име за вршник 13.
- Јагодина*, град у Србији 123.
- јаја*, примеса у земљу за црепуље 53.
- јаки дани* 134.
- Јана*, с. у Тракији 79.
- Јасеница*, предео у Србији 111 123
150.
- Једрене*, град у Турској 10 18 28 36
77 83.
- Јелашница*, с. између Врања и Влад. Хана 22 37 44 54 65 68 120 133
137 141.
- Јенице Вардар*, град у Грчкој 10 11.
- Јеремијевдан*, св. Јеремија, Еремија, празник 39 41 44 45 54 76 87 114
129—134.
- јесен*, доба за прављење црепуља 39 134 135.

- Јован Јанко*, писац 106.
Јовановић Љуб, писац 12.
Јовановић Д. Јован, писац 133.
Јовићевић А., писац 12 17 33 59 71.
Јоксимовић Ж., писац 19 24 31 43
 47 59 64 123.
Јужни Словени, балкански Словени
 10 11 14 15 26.
Јужна Европа 24 36.
Јужна Морава, река 19.
Јужно Поморавље 12 18 37 84 91 131
 135 136.
Јужна Преспа, предео у Грчкој 11
 88 118.
Јусускеј, с. на Галипольском Пол.
 80.
- Каваклија*, в. Тополовград.
Кадина Река у Скопској Котлини
 41 109.
калаасати, угладити препуљу 62.
Кална, село у околини Књажевца
 40.
Калуберац, село у Поречу (Македонија) 121.
калуп у изради препуља 63—65; —
 код израде хлебних пећи 103.
*жолцит (врста, дзврст, зврст, церс,
 сврст, серш)* 43 47 49 50 59 71
 76.
Камен, село у Петрчком срезу (Бугарска) 121.
камен у мађији око препуља 144; —
 на отњишту место садака или
 топки 82 85 86 89 154.
каменица, прешуља од камена 14.
„каменче“, „камења“, називи за
 топке 86 89.
харабоја, зелена галица 65.
Караџић Вук, писац 11 30 32.
Кзлагачко, предео у Бугарској 129.
 28 36 39 51 60 82 83 100 103 117
 126 131.
Карпати 80.
Каршијак, део Скопске Котлине 22
 38 41 54 61 68 77 109 114 118
 120 127 131 138 140 144 148.
Касмчово, село у околини Карнобата 80.
- Кастратовић М.*, писац 16 18 33 35
 43 46 49 58 63 71 111 118 122 137.
катмин или *лангиди*, јело 88.
Келти 95.
Кзлагачко, предео у Бугарској 129.
Кикинда, град у Банату 12.
кикушка, јаје за кантар 86.
Кимаковић М. (Kimakowicz-Winnicki M.), писац 94.
Кладово, град у Србији 17 21 133.
Клименте, арбанашко племе 11.
клинац, средство за мађиску заштиту препуља 147.
кмза (арб.), топка 89.
Књажевац, град у Србији 40 52 60
 66 83 110 115 119 145.
Ковачево, село код Новог Пазара 48.
Кодов Хр., писац 10 28 79.
козина (кострет), додатак земљи за
 препуље 49—59 80.
Кокошиње, с. у Которији 41.
колач, квасни култни хлеб 34 35
 130; — груда земље за препуљу
 62; — од хлеба (теста) 33.
Колашин, град у Црној Гори 65 71;
 — предео у Црној Гори 34 43 47
 49 63.
Колашинска Поља, предео у Црној
 Гори 19 23 34 43 47 49 63.
Коледе, празник 34.
конопља, додатак земљи за препуље 54—57.
коњ не носи земљу за препуље 137;
 — в. преклад.
коњска длака, притиска земљи за
 прешуље 58.
копање земље за прешуље, обичаји
 116 132 133 135—137.
Копаоник, планина у Србији 37 40
 99.
копачница или *црепуљиште*, место
 где се копа земља за прешуље 44.
коса, срп 66.
Косаница, предео у Србији 48 53
 67 97.
Косово, област 10 18 20 23 24 32 37
 38 42 43 46 48 57 62 65 70 78 85
 97 105 112 115 121 126—128 132

- 134 136 137 139—142 | 144 146
148 149 152.
- Косовска Митровица*, в Митровица-
Косовско-Метохијска Област 91 131
135.
- кост у мађији око препуље 144.
- Костић Н. Коста*, писац 110.
- кострет, в. козина.
- Костур*, град у Грчкој 11.
- костурница 129/130.
- Костурно*, с. у Струмичком срезу 87
88.
- котилач од глине, у воденици 106
125.
- Которија*, предео у Македонији 10
12 23 54 61 68.
- Котража*, село у Јасеници 111 112
123.
- кочка (*ждребе, шорт*) 114—117.
- Кочане*, град у Македонији 100.
- Кошутићи*, с. у Ваљевском 22.
- Крагујевац*, град у Србији 123.
- Крајиште*, предео у Србији 10.
- Краљево, в. Ранковићево.
- Кратово*, град у Македонији 11.
- Кратовски срез* 86 152.
- Кржинци*, с. код Владичина Хана
40.
- Крива Феја*, насеље у Врањском
срезу 130 140.
- крст на препуљи 18 22—24 140 145
148 149; — на топки 92; — од
катрана или блата на куни 127;
— од дрвета за подизање препу-
ља 33.
- Крстовдан*, празник 135.
- Крупањ*, варош у Србији 47.
- Крушевачац*, град у Србији 123.
- Крушевачка Жупа*, предео у Срби-
ји 36.
- Крушевачки округе* 151.
- Крушево*, град у Македонији 79 117
131 139 141 143 145 146 149.
- Крушопек*, с. у околини Скопља 120.
- Круали*, с. код Ђумурцине 80.
- ктиник, в. топка.
- кудела (*каличишта*), доџатак земљи
за препуље 51 53.
- Кузмин*, с. на Косову 97.
- Куклиш*, с. у околини Струмице 87.
- кукуруз у исхрани 73.
- Кукуш*, град у грчкој Македонији
10 30 80 88 97 151.
- Кула*, с. у Млави 44.
- култ мртвих и плављење препуља
34 126 130.
- култни хлебови 34 151.
- Куманово*, град у Македонији 22 41
61 68 86 112 115 117 120 126 136.
- Куришумлија*, град у Србији 105 110.
- кут, удубљење на огњишту 90.
- кућарица, врста земунице 17.
- Кучевиште*, с. у Скопској Црној Го-
ри 17 41 61 77 104 148.
- Куччи*, племе у Црној Гори 23 34 47
71 73 111 113 122 149.
- Куччи*, с. код Прибоја 113 155.
- кучине, доџатак земљи за препуље
49—58 104.
- Кшање, с. у Которији 41.
- Лабуниште*, с. у Дринском 11 133.
- лазарице, ритуалне поворке 113.
- Лазаропоље*, с. у мијачкој области
121.
- Лалевић поп Б.*, писац 33.
- лангиди или катмии, јело 80.
- Лаћарак*, с. у Срему 101.
- Лађчани*, место код села Градоваца
86.
- Левач*, предео у Србији 26 31 38 40
53 64 67 116 120 134 148 151 152.
- Лепеница*, предео у Шумадији 30.
- Лерин*, град у Грчкој 23 79 101 126
127 131 141 146.
- Лесковац*, град у Србији 16 18 21 23
40 53 60 65 67 84 110 112 115 126
129 130 132 134 137 139 141 143
149.
- Лесковачко*, предео у Србији 44.
- лето, доба за прављење препуља 135.
- Ливада*, с. на Косову 37.
- лијес, шољопривредни прибор 128.
- Лика, област 12 73 75.
- Лиле Бурегас*, град у Турској 28.
- Ловрећић Ј.*, писац 74.
- Лозенград*, град у Турској 28.
- Лозница*, с. код Бијелог Поља 43.
- Лок, с. у Бачкој 102.

- Локар Јанко, писац 106.
 Локва, с. у околини Књажевца 40.
 лончари, в. грнчари.
 лонци, в. дунци.
 лончарство, в. грнчарство.
 лопар, оруђе код израде препуља 64.
 „лоша срећа“ 152.
 Лужница, предео у Србији 34 36.
 Луке, с. у Бољевачком срезу 40 52.
 Луково, с. у Дримколу 89.
 лутка за мајиску заптиту 9 104 148.
- Љубанце, с. у Скопској Црној Гори 86 114 137.
 Љубижда, с. код Призрена 46 135 139.
 Љубиша С. М., писац 12.
- маагарац не носи земљу 137.
 мађија речи око препуља 142 143.
 мајиска заштита препуља 104.
 мајиска моћ препуље 149—153.
 мајоснице, в. врачаре.
 мај, не праве се препуље 134.
 мајдан земље за препуље 118.
 мајсторица у изради препуља 62 115.
- Македонија, земља 10 11 24 27—30
 48 60 64 74 76 78—81 85 88 91
 95—98 100 103 117 118 126 127
 129—132 134 136 138 139 143
 148—150 152 153 155.
 Македонци 11 23 30 42 74 79 89 91
 97 101 126.
- Мала Азија 10.
- Маламирово, с. код Елхова 18 34 80 83.
- Малград, град у Турској 97.
- Малеш, предео у Македонији 10 16
 20 42 69 86 97 100 134 140 144 149.
- Мали Извор, с. у Бољевачком срезу 44.
- Малчишта, с. у околини Скопља 41 45.
- маль на прекрет за бијење земље 48.
- Манастирац, с. у Поречу 121.
- Маријово, предео у Македонији 14.
- Маринов Д., писац 10 11 13 28 34
 40 44 51 66 76 80 82 116 129 131
 136 139 145 146 149 150.
- Маркова Река у Скопској Котлини 41 109 136.
- Мартолице, с. у Велешком срезу 132.
- Матејски Брод, превлакско (налазиште у Банату 25.
- Матешево, с. у Црној Гори 43.
- Матић М., писац 36 99.
- Матка, с. у околини Скопља 120.
- Маторац, планина у Босни 13.
- махала 115.
- мач дрвени 56.
- Мачкатаџа, с. код Владичина Хана 40.
- Мачари (Душановац), село код Скопља 41 55 86.
- Мачари у Бачкој 102.
- Медведов дан, праве се препуље 133.
- менструација, сметња прављењу препуља 139 140.
- Месец, месечеве фазе и прављење препуља 132 134 135; — скидање Месеца 150.
- Методија, област у Србији 18 46 48
 57 70 112.
- Мијатовић Ст., писац 31 36 38 40 48
 53 64 67 76 81 116 120 123 134
 151 152.
- Мијаџи, етничка група у Македонији 89—92 153.
- Милићевић М. Ђ., писац 12 30 129.
- Милосављевић С. М., писац 34—36
 52 60 67 119 140 150.
- Милошевац, с. у Бос. Посавини 128.
- Милошевић Мил. Ј., писац 14 17 31
 36 40 44 48 52 60 66 111 115 116
 119 133.
- Милошево, с. у Банату 12.
- Миодраговић Ј., писац 151.
- Мирковић Мија, проф. унив. 106.
- Мирковце, с. у Скопској Црној Гори 19 41 50 78 86 136 148.
- Митрашинци, с. у Малешу 134.
- Митровдан, време за прављење препуља 127 132 134 135.
- Митровица, град на Косову 122.
- мишана или пушница 99 100.
- Млава, предео у Србији 12 13 22 40
 44 48 52 60 65 67 111 114 119 133.
- Младенов Ст., писац 10 28 79.

- Младеновац*, варош у Србији 123.
Младенци, празник 34 80 135.
младеничићи, култни кољачи 34.
мобарке 114.
Могилац, с. у Поречу (Македонија) 121.
Модрич, с. у Дримколу 20 29 30 130.
Мојсић И., писац 117 131 139 141 143 145 146 149.
Мокрин, с. у Банату 12.
Момишићи, с. у Зети 17.
момчи, учешће у изради препуља 114 136 137.
Montandon G., писац 59 107.
Морава, земља 99.
Моране, с. у околини Скопља 123.
Морарци, с. код Кукуша 88.
мотовило, мађиске одредбе о прављењу 139.
Moszyński K., писац 73.
Мошорин, с. у Бачкој 102.
мрави, приноси им се жртва 136.
мртвац и препуље 127 129 140.
Мртвица, с. у околини Владичине Хане 40.
Мрштане, с. код Лесковца 84.
насијање пређе 129.
Нагорично, с. код Куманова 86.
Нађ Шандор, писац 25.
невеста и прављење препуља 118 130 139 145 153.
Неготин, град у Србији 40 52 65 66 83 126 141 142.
непаран број 141 142.
Нерези, с. код Скопља 132.
Нересница, с. у Звижду 40 44 60 66 111 115 118 133.
Неродимља (Неродимље), с. на Косову 17 18 42 43 46 48 57 62 65 70 78 85 105 112 122 127 133 136 137 140 141 144 152.
Николић Влад., писац 11 34 36.
Николић Р. Т., писац 10.
Никуштак, с. у околини Куманова 120.
Никшић, град у Црној Гори 17 21 33 43 47 59 63 71 111 117 122 135.
нити, мађиске одредбе о прављењу 139.
Нишава, предео у Србији 34 36.
Нишавље, област у Србији 151.
Нова Загора, град у Бугарској 10 28 83 131.
Нови Пазар, град у Србији 14 15 19 21 31 34 37 43 46 48 57 62 70 105 111 113 122 123 128 133 140.
Нови Шехер, варош у Босни 95.
Ново Село код Пожеге у Славонији 43 59 65.
Ново Село у околини Струмице 86.
ногаре, угласте топке 99.
Нопча Ф. (Nopcsa F.), писац 23 24 32 153.
Носољин, с. код Новог Пазара 123.
Обоки, с. у Голом Брду 11 121.
обиждати, пећи препуље 66.
Овче Поље, предео у Македонији 10 17 29 30 68.
огњиште 14 24 36 37 128 150 153 154.
Огражден, планина у Македонији 86 87 100.
огршак, в. приљен.
ожег у веровању 150.
Озрен, предео у Босни 129.
Озренјаци, етничка група у Босни 128.
Ојленбах, с. у Ердељу 94.
окарина („свирајка“) од земље 106.
Орехово, град у Бугарској 10.
Оризари, с. у околини Скопља 41.
Орљане, с. у Добриту 40 53.
Орман, с. код Скопља 41 96 145.
Орханијско, предео у Бугарској 129.
Осничане, с. у околини Скопља 121.
Охње, с. код Новог Пазара 57.
Охрид, град у Македонији 12 23 29 42 45 56 64 69 114 121 132 144.
Охридски Дримкол, предео 11 153.
 В. Дримкол.
Охридско Језеро 92.
Оџак, варош у Босни 13.
Павићевић М., писац 128.
Павлешенце, с. у Которији 41.
Павловић Јер., писац 150.

- Пагаруша, с. у околини Скопља 22
23 41 45 54 77 85 98 109 119 120
132 135 136 138.
- памучна пређа, примеса земљи за
препуље 56.
- Паничаре, с. у Дервену 45 68 120.
- пас: псу се даје „пушак“ од хле-
ба 152.
- Патишка, с. у околини Скопља 120.
- певање, песма уз рад 117 136 137
142 143 146.
- Пек, предео у Србији 22 40 44 48 52
60 65 67 113 119 138.
- пека, вршник 13 74.
- пеква, вршник 74—76 78; в. вршник.
- пелијеш, венац на препуљи 63.
- пенурки, јело 80.
- пепељак, место код огњишта 33 34.
- пепео у изради препуље 52 67—71.
- Персија 96.
- Перуђа, град у Италији 80/81.
- Перуничић Б., писац 24.
- перушка за мађиску заштиту 146
148.
- песак, додатак земљи за препуље 49
52 53 57 58.
- петак, дан за копање земље и прав-
љење препуља 46 134 135.
- Петковдан, Пећиндан, празник, вре-
ме за прављење цепуља 134 135.
- Петровдан, време за прављење пре-
пуља 133.
- Петровац, с. у околини Скопља 153.
- Петровић д-р Ал., писац 30 31.
- Петровић Ат., писац 38 114.
- Петровић П. Ж., писац 13 14 16 17
19 22 29—31 35 37 40 43 46 48
53 57 62 68 70 111 113 120 123
133 140 145.
- петуличарка, в. питуличарка.
- петулице, в. питулице.
- пећ, в. собна пећ, хлебна пећ.
- Пећ, град у Србији 122.
- пећка, в. хребна пећ.
- Печењевци, с. код Лесковца 44 84
132.
- Пехчево, варошица у Македонији
20 103.
- пеџање, в. топка.
- пешчар за препуље 57.
- Пива, предео у Црној Гори 34 58 72.
- пикла, в. питуличарка, препуља.
- пилићи, забрана налегања 129.
- Пипери, племе у Црној Гори 21 47
58 63 71 73 116 122 145 149.
- пиростија, в. саџак.
- Пирот, град у Србији 11 22 40 51 60
66 83 92 110 116 119 133 140 143
144 148.
- питулице (петулице), јело 79.
- питуличарка, питуличарник, питу-
ларник, пикла, питуличарка, под-
ница, пума, сач, сачка) 39 42 78
— 81 110 125.
- Плав, варошица у Црној Гори 63 65 122.
- Плачковица, планина у Македони-
ји 100.
- плева, додатак земљи за препуље и
др 49 51—53 55—59 84.
- плетарска техника у керамици 99—
102.
- Пловдив, град у Бугарској 82 97.
- плоча за печење јела 24 36 80 81.
- Повардарје 100.
- погача за задушнице 130.
- Подгор, предео код Призрена 85 139.
- Подгорац, с. у Ђољевачком срезу 44.
- Подгорија, предео у Македонији 87.
- подела рада по половима 108 110
112.
- Подибар, предео у Србији 63.
- подница, в. препуља, питуличарка;
— за топке 82 93.
- подничарка, в. препуљарка.
- Подрима, предео у Србији 19 46 85
111 121 132 146.
- Пожега, град у Славонији 59 72.
- поздер, додатак земљи за препуље
49 52.
- Појате, с. у Добринчу 53.
- поклон, давање препуља на — 121
151.
- покљука, в. вршник.
- покојници и препуље 127.
- покривача, вршник 74.
- Полимље, предео у Црној Гори 65
144.
- Полог, предео у Македонији 79.
- полне функције жене и рад око
препуља 138.

- Поље, скопско 153.
 Нојеранија, празник, време за прављење препуља 131.
 Польна, с. у Левчу 26.
 Поморавље, област 12 81 84 92 127
 150.
 понедељак, дан за прављење препуља 134.
 поп, в. топка.
 попник, в. топка.
 Поповић Ј., писац 13 27.
 попци, в. топка.
 попче, в. топка.
 Попчево, с. у околини Струмице 97
 88.
 Порече, предео у Македонији 18 23
 45 56 69 78 79 81 86 91 97 117
 121 126 130 131 135 137—140
 143 145 148 149 153.
 породиља не гази земљу за препуље 139.
 Посавина, в. Босанска Посавина.
 Потпећ, с. у ужичком крају 23.
 преплад (коњ) на отчишту 33 94 95
 150.
 Преображење, празник, време за прављење препуља 133.
 пресник, јело 34.
 преци 153 154.
 Прешево, варош у Србији 12.
 пржајица дрво 72.
 пржница, земљани суд 9 39 72 73
 125.
 пржуља, суд за пржење зрна 73.
 Прибој, варош у Србији (на Лиму) 113.
 Призрен, град у Србији 11 12 17—
 19 23 32 37 42 46 48 57 62 65
 70 81 85 98 116 121 126 127 131
 132 135 137 142 144 146 148 149.
 Пријепоље, град у Србији 13.
 Прилеп, град у Македонији 12 13 18
 23 42 56 61 69 78 79 110 115 121
 131 132 137 138 140 145.
 Прилепско Поље 37.
 Приштина, град у Србији 57 112
 131.
 Прокупље, град у Србији 84.
 пролеће, доба за прављење препуља 39 133 135.
 просфора, печење у препуљи 35.
 Протић И., писац 33.
 приљен (запредок, прешлен, ограк) 9 86 96—98 111 125.
 Пуковац, с. у Добрличу 120.
 пума, в. шитуличарка.
 пулак на препуљи и хлебу 19 152.
 пунче, в. топке.
 пупурници, в. топке.
 шак) 9 86 96—98 118 125.
 пупче, в. топке.
 пупчина, в. топке.
 пучане и керамичке израђевине 152.
 пушница, в. мишана.
 Пчиња, река 41 45 115; — предео у Србији 129 130 139—142.
 Радивојевић Т., писац 37.
 Радимски В., писац 74.
 Радовиште, варош у Македонији 42
 69 88 96 120/121 126 127 131 149.
 Ражањски срез у Србији 123.
 разбијање судова, мађијско 152 153.
 разбој, мађијске одредбе о прављењу 139.
 Разловци, с. у Малешу 134.
 размена (трампа) препуља 119—122.
 Рајићи, с. у Власеничком срезу 74.
 Рајовићи, с. код Новог Пазара 113.
 Ракаљ с. у Истри 105.
 Ракотинце, с. у околини Скопља 77
 85 144.
 Рама, река у Босни 25.
 Ранковићево (Краљево), град у Србији 60 67 111 139.
 Расина, предео у Србији 40 48 52 64
 67 76 78 81 123 134 152.
 Рашајски Растко, писац 25.
 Рашка (Санџак), област 31 96 105
 111 122 133.
 Ресава, предео у Србији 53.
 Речине, с. у Црној Гори 43.
 Ријека Црнојевића, место у Црној Гори 123.
 Ријечка Нахија, предео у Црној Гори 12 32 35 38 58 71.
 Римљани 154.
 Рипач, с. код Бихаћа у Босни 74 78
 154.
 ритуална циркумамбулација 136.

- ритуална чистота 129 138—141.
Рич, с. у околини Струмице 87 88.
Роанда, с. у Ресави 53.
Рогатица, варош у Босни 27.
Роге, с. у ужичком крају 123.
Рогозна, планина у Србији 113.
Родопи, планина у Бугарској 13.
Росна, с. код Битоља 14.
 рударство примитивно 47.
Рудник, планина у Србији 99.
Рујиште, с. у Ражањском срезу 111
123.
Румуни (Власи) 30 36 40 63 66 110
115 119 138.
Румунија 102.
Рупељево, с. у ужичком крају 43.
Руса, празник, време за прављење
препуља 46 132.
Русија 102.
Сава, река 27 103.
Савинац, с. у Бољевачком срезу 44.
Самодрежа, с. на Косову 24 43 62
121.
Санџак, в. Рашка.
Сарајево, град у Босни 25.
Сарајевско Поле 13.
 сарапана, камена плоча за тијечење
грожђа 106.
сач, гвоздени вршник 31—35 37 38
74 76 78 85 90; — в. птичарка.
сачка, в. птичарка.
саџак (пиростија), гвоздени троножац
на отвршту 14 32 82—89 91
96; — земљани 85.
Св. Атанасије летњи, празник, време
за прављење препуља 132.
Св. Василије, празник 34.
Св. Димитрије, в. Митровдан.
Св. Лука, време за прављење препуља
132.
Св. Марко, време за прављење пре-
пуља 132.
Св. Петка, с. у околини Скопља 77.
Св. Сава и постанак препуљарства
155.
 свечарски лонци 53.
 свилене бубе, забрана извођења 129.
 свинjsке длаке, додатак земљи за пре-
пуље 52 55 57. В. чекиње.
сврст, сврш, в. калцит.
Северна Арбанија 11 23 153.
Седмоградска, покрајина 80.
Сергејевскиј Д., писац 154.
Сјеница, варош у Србији 13 15 18 20
21 31 35 37 43 46 48 57 62 70 98
102 106 122 135 143 152.
Скандинавија 80.
Скопље, град 15 20 22 23 27 29 35 38
41 45 54 77 85 86 96 98 100 103
109 112 114 120 126 127 129—131
134 139—141 143 149 151.
Скопска Блатија, в. Блатија.
Скопска Котлина 11 12 37 68 78 81 88
109 120 135 136 138.
Скопска Црна Гора 12 17—19 20 22 37
39 41 45 48 50 54 61 65 68 77 86
101 109 114 120 126 131 136 137
141—149 151 152.
Славонија, покрајина 12 59 68 72 74.
Славонска Помега, град 43 65.
 слама, додатак земљи за препуље 49
50 52 53 56 57; — у култу мртвих
129.
Слепче, с. код Прилеша 79 132.
Словеначка 76 106.
Словени 26 108.
Смаћ, с. код Призрена 135.
Смедерево, град у Србији 123.
 смех уз копање земље и прављење
препуља 137 146.
Смиљанић Т., писац 90.
Смоларе, с. у околини Струмице 87.
смолнница (смоница), врста земље за
прављење препуља 40 41.
 смрт и прављење препуља 126 129 130.
со у земљи за препуље 52 56 137.
собна пећ 9 98 101 102.
Солун, град у Грчкој 11 101.
Сомбор, град у Бачкој 76.
Сонье, с. код Скопља 120.
Сопишта, с. код Скопља 41 54 61 77
144 151.
Сопоћани, с. код Новог Пазара 57 134.
Софија, град у Бугарској 34 82.
Спасовдан, празник 133.

- Срби* 12 20 32 34—37 74 85 99 102 113
 128 136 137; — *Галиполски* 79 80
 103 106 128.
- Србија* 10 12 17 21 24 26 27 30 32 59
 74 76 78 98 102 106 111 123 126 128
 135 136 148 155. В. Западна Србија,
 Јужна Србија.
- Средачка Жупа, Средска*, код Призре-
 на 12 17 32 42 46 57 65 78 92 104
 115 132 133 137 139 142 144 146
 148.
- Средња Босна* 74 76.
- Средња Европа* 24 36.
- Средска*, с. код Призрења 42 46 85.
- Срем*, област 101.
- Стајовце*, с. у Г. Пчињи 133.
- Станојевић Мар.*, писац 128.
- старец, старче, старчина*, в. топка.
- Стари Колашин (Ибарски Колашин)*,
 предео у Србији 23 42 46 57 62 70
 73 122 143 146.
- Староселец*, с. код Н. Западе 83.
 статуете од земље 9 147 148.
- Стеблево*, с. у Голом Брду 11.
- Стинек*, с. у околини Струмице 87
 139.
- Стоилков Б.*, писац 14 36.
- столчиња*, в. топке.
- сточни поскур, сточни колач*, култни
 хлеб 34.
- Странци*, планина у Бугарској 79.
- Страсбург*, град у Француској 24.
- страх од покојника* 127.
- Стратин*, предео у Македонији 10—12
 37 61 86 96 126 127 130 131 140
 142 152.
- Струма*, река 100.
- Струмица*, град у Македонији 10 11 16
 20 23 30 42 55 69 86 87 91 96 97
 110 116 126 127 131 132 138—140
 144.
- Струмичко (Струмички срез)*, предео
 у Македонији 48 121.
- Стубел*, с. у Бугарској 136.
- Студеница*, с. у Студеничком срезу 31.
- субота*, дан за прављење препуља 138
 134.
- Суботица*, град у Бачкој 101 102.
- Суво Рудиште* на Копаонику 99.
- Сунце*, копаље земље пре сунца 135.
- Сурдулица*, варошица у Србији 120.
- Суха Гора*, планина у Македонији 42.
- табу одредбе* у изради препуља 126
 до 130.
- таван*, место где бораве душке предака
 147.
- тајва*, дружина за копање земље 114.
- Тановић Ст.*, писац 10 16 29 34 42 56
 79 121 140 141 148 150 151.
- Таор*, с. у околини Скопља 55 115.
- Таорска Клисура* 96.
- тег* на разбоју 87 88 92—94.
- тежина*, контопља 53.
- текућа вода* у култу мртвих 128.
- Темишвар*, град у Румунији 102.
- Теминић*, предео у Србији 31 36 40 53
 64 67 116 120 134 148 151 152.
- Теслић*, варош у Босни 74.
- Тешањ*, град у Босни 13.
- тиганице (дibble)*, јело 80.
- Титоград*, град у Црној Гори 43 122.
- топ, топа* (арб.), топка 85.
- топач* (турски), топка 88.
- топка-топке (топче, топач, тупче-туп-
 чиња, трупчина, трупчики, тутри-
 ња, поп, попник, попче, пупенце,
 пупчина, пупци, попци, пупце, пу-
 турици, ћумак, ћумка, ћулчик'и,
 ћумчики, ћумчик, ћупчик, цепит-
 њак, цуцики, цуцке, ктник, „ка-
 менче од ума”, ногарчина, столчи-
 ња, старец, старче-старчина, пеџањ,
 цуциле*, прикраћена пирамида или
 чун од земље 9 32 42 81—97 107
 119 125 126 131 134 142 152—155;
 —, култни значај 153—155.
- Топлица*, предео у Србији 22 44 48 53
 60 67 97 116 120 134 152.
- Тополовград* (раније Каваклија), град
 у Бугарској 10 18—20 51 66 76 79
 82 83 97 100 102 126 131.
- Торбеши*, мусимани Словени 23 72
 81 85 109 120 134 138.
- Тоске*, јужни Арбанаси 11 134.
- Тракија* 10 28 79 100 103.
- трампа*, в. размена.
- трговина* препуљама 119.
- Треска*, река у Македонији 41 120.

- Тресонче, с. у мијачкој области 42
 89 90.
 Трећаков П., писац 25.
 Три Воде, с. у околини Струмице
 87 91.
 Трифковић С., писац 13.
 Три, град у Бугарској 11 36.
 Трешњево, с. у Васојевићима 43.
 Троја, преисториско налазиште 98.
 Тројановић С., писац 40 63 72 89 90
 96 100 102 136 151 153.
 троножац, в. садак.
 Трстеник, варош у Србији 123.
 трудна жена не прави препуље 138
 —140 153; — ограничена у употреби препуља 151.
 трупчики, в. топка; трупчики-трупчићи, прикраћене пирамиде од дрвета 84/85.
 Трухелка Б., писац 25 73 93—95 103
 154.
 тупче, в. топка.
 Турековац, с. код Лесковца 18 84.
 Турска 80.
 Турци 10 11 15 35 74 79 80 88 89
 109 121 134.
 Турчане, с. у Пологу 42 46 57 69 79
 110 113 152 155.
 тутриња, в. топка.

 ћемер, свод хлебне пећи 103.
 ћерамиџије 52 79 89 152.
 ћумак, ћумка, в. топка.
 ћунчик, в. топка.
 ћунчик, в. топка.
 Ђурчић В., писац 25 74 94.
 ћутање, ритуално 144 146.

 Угарска 94.
 Јегљаре, с. на Косову 85.
 Јегљари, с. у Старом Колапгину 70.
 Јужице, град у Србији 23 111 123.
 уздржавање од јела, кад се праве
 препуље 141.
 ума за препуље 17 42 45.
 упретњак на огњишту 32 38.
 уроци 148 149.
 Урошевац, варош на Косову 43 122.
 Ускре, правник 133.
 ускрињак, култни хлеб 34.

 усне од препуље 64.
 Усора, предео у Босни 128 129.
 ирепуља (ирепња, иријепња, череп-
 торак, дан за прављење препуља и
 топки 133—135.

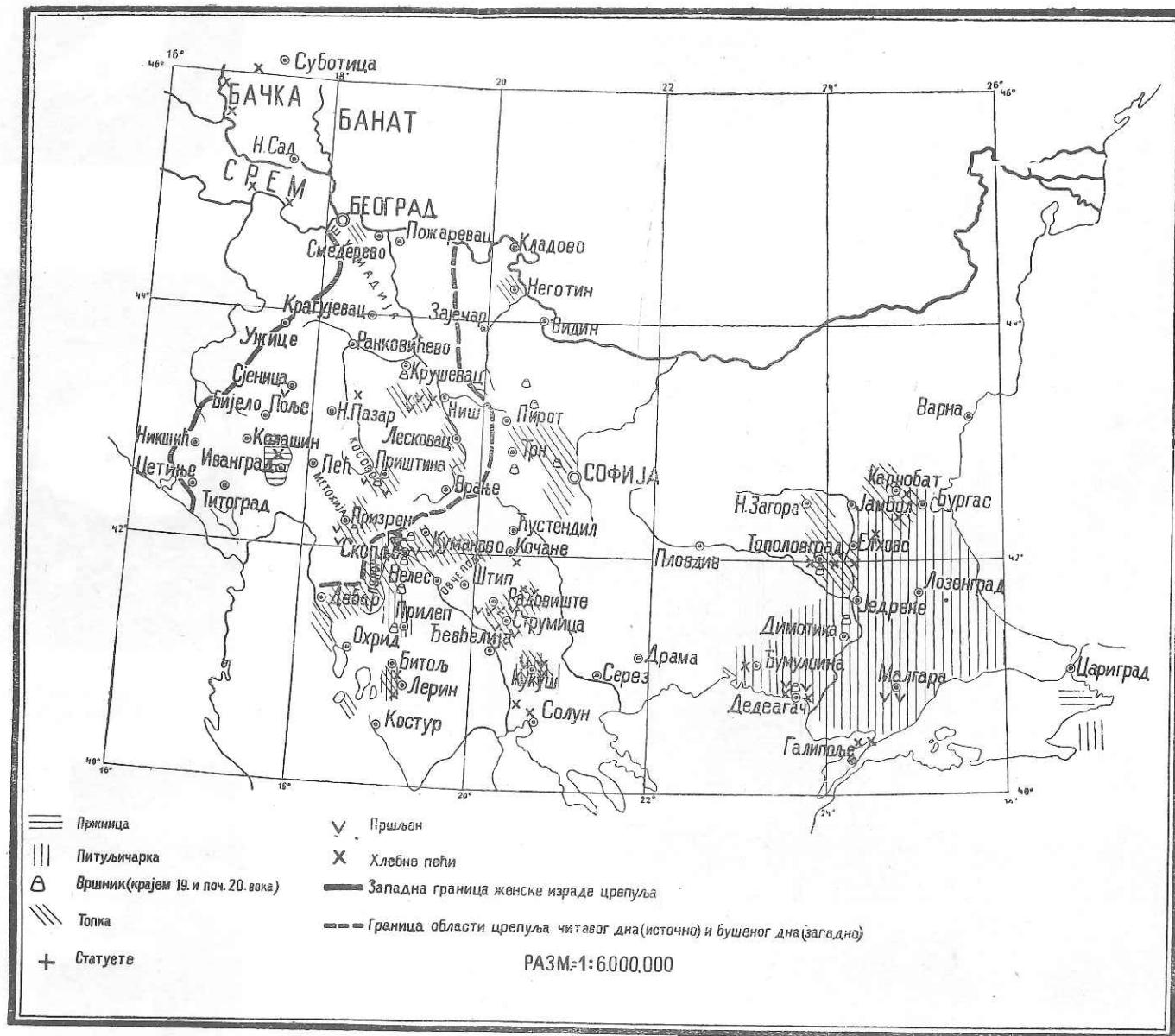
 Филиповић Мил. С., писац 152.
 Фрезер П. П., писац 147.
 фурна (фуруна), в. хлебна пећ.

 Хаберландт А. (*Haberlandt A.*), пи-
 сац 24 36 74 78 81 95 96 105 153.
 хала, биће 150.
 Хас, предео у Васојевићима 63; —
 предео у околини Призрена 121
 126 127.
 Хаџи Васиљевић Ј., писац 12.
 Хернес М. (*Hoernes M.*), писац 93.
 Херцеговина, покрајина 34 74 76 113.
 Херцеговци 113.
 хлеб, како се пеће 14 27 28 33—38
 64 75 78 90.
 хлебна пећ (бабура, пећка, фуруна,
 фуруна) 9 27 28 32 34 35 75 83
 98—103 109 125.
 Хомоље, Хомољски срез, предео у
 Србији 34—36 40 52 60 140 150.
 Хоча, с. код Призрена 131.
 Хрвати 74.
 Хрватска 98.
 хтонски демони 136.
 хума 134.

 Цветово, с. у околини Скопља 77.
 цепитњак, в. топка.
 Церово, с. од Софије 82.
 чест (рум.), звршник 74.
 Чигани 21 41 57 60 74 97 101 102
 112 113 120 121 123 131 133.
 чиглари 152.
 Цинциари (*Власи, Ашани*), 14 15 56
 62 69 99 100.
 црвеница, црвена земља за препуље
 41 42 45 52.
 иреп, пазив за препуљу 13 14.
 ирепари 152.
 ирепња, в. препуља.
 ирепњарка или подничарка, крпа

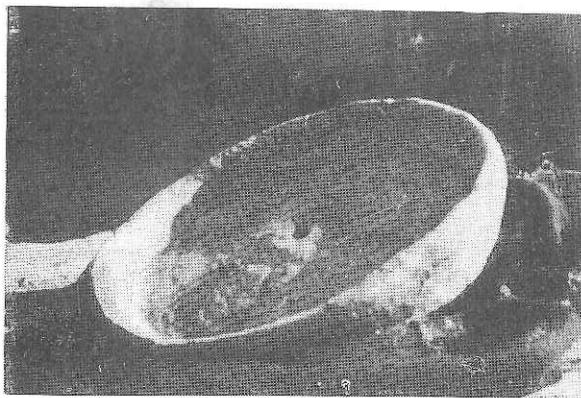
- црепњарка, црепњарска земља, цреп-
пульача, црепулна земља 40 41
48.
- црепуља (црепња, пријепња, череп-
ња, пикла, подница) 9—39 42—
72 75 78—83 86 88 90 97 104 105
107—123 125—127 129 132 133 135
137—140 143—145 147—150 152
155; — у лекарству 38 150 151;
— у мађији 142 149—153; — в.
вршник.
- црепуљаре, црепуљари, црепуљаши,
црепуљарке 16 18 24 34 43 47 57
59 62 63 64 69 72 79 107 108 112
117 121 122 135 152 155.
- црепуљарски занат, црепуљарство
43 108 109 111 112 121 155.
- црепуљача, земља, в. црепњарка.
- црепуљаче, даске 64.
- црепуљиште, в. колачница
- пријепња, в. црепуља, вршник.
- Црмница, Црничка Нахија, предео
у Црној Гори 12 13 17 18 23 33
43 47 48 71 118 122 134.
- Црна Гора 12 13 18 20 24 30 32 35
38 48—49 58 63 74 76 78 103 108
112 116 118 122 123 126 128 134
135 138 140.
- Црногорци као грнчари 113.
- цуцики, цуџке, в. топка.
- цуцуле, в. топка.
- чађ у изради црепуља 49 50 55—58
65 71.
- Чајкановић В., писац 147 148 153.
- Childe G.*, писац 152.
- Чам-Чифлик, с. код Струмице 110.
- чекиње, додатак земљи за црепуље
и топке 49 52—56 58 83 84.
- Чепели, с. у околини Струмице 11
- черен, леса изнад отчишта 70.
- череп, черепене, в. вршник.
- черепња, в. црепуља.
- cserenyula* (мађ.), вршник 76.
- черић (ст. слов.) 11.
- чесница, култни хлеб 34.
- четвртак, дан за прављење црепуља
131—134.
- Чешка 24 95.
- чирепник, в. вршник.
- чирепња, в. црепуља.
- Чичево, с. у Тиквешу 42.
- „човече”, земљана статуeta 104 107.
- чирића, в. вршник.
- Чучер, с. у Скопској Црној Гори
41 104 147.
- Дван, с. у околини Крушева 131 145
146.
- чурс, в. калицит.
- Цидимирици, с. у Которији 23 37 41
45 54 61 68 115 132.
- Шабац, град у Србији 102.
- Шар-Планина 18.
- Швајцарска 24 80.
- Шекулар, предео у Васојевићима 73.
- Шипка, предео у Бугарској 129.
- шириња (рум.), црепуља 13.
- Шишево, с. код Скопља 120.
- Шкарић М. Ђ., писац 12.
- Шокци у Бачкој 101 102.
- Шоплук, област у Србији и Бугар-
ској 11.
- шорт, в. коцка.
- Штавље, с. код Сјенице 21.
- штедњак, истискује црепуље 27 75
109.
- Штубик, с. код Неготина 40 52 65
66 141 142.
- Штип, град у Македонији 152.
- Шкит, планина у Босни 13.
- Шумадија, област 13 36 40 111,



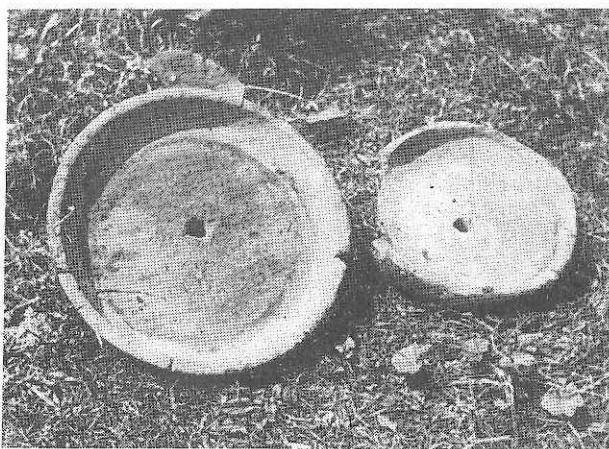


Прегледна карта женске керамике код балканских народа

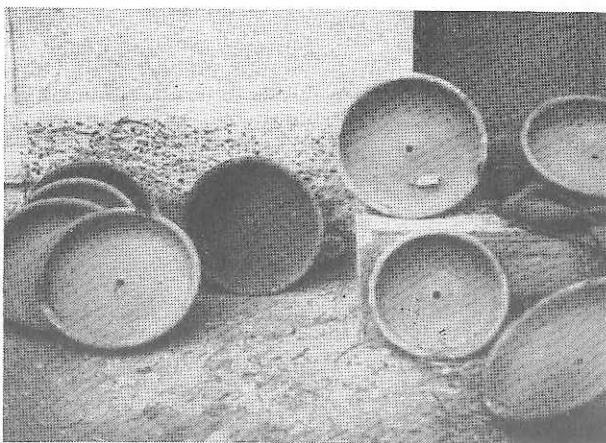




Сл. 6. — Препуља из Неродимље на Косову (1949).
Fig. 6. — Pan from Nerodimlja in Kosovo (Serbia).

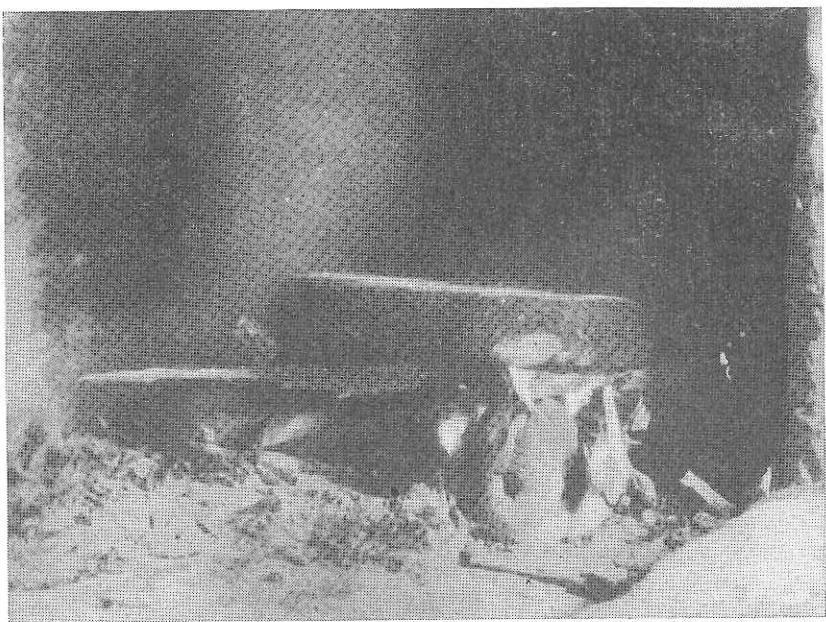


Сл. 10а. — Препуље из села Штавље код Сјенице.
Fig. 10a. — Pans from the village Štavlje near Sjenica (Serbia).



Сл. 12 — Препуље из села Јунјевића код Новог Пазара.
Fig. 12. — Pans from the village Žunjevići near Novi Pazar (Serbia).





Сл. 19. — Грејање црепуље у кући Вожидара Шипића у селу Средској
(27 августа 1949).

Fig. 19. — Heating of a pan in the village Sredska (Serbia), in 1949.



Сл. 20. — Копање земље у Пагаруши на Јеремијевдан 1936.
Fig. 20. — Digging of clay in Pagaruša near Skoplje on St. Jeremy's Day 1936.





Сл. 21. — Људи са коњима и магаради који су дошли да копају земљу у Пагаруши на Јеремијевдан 1936.

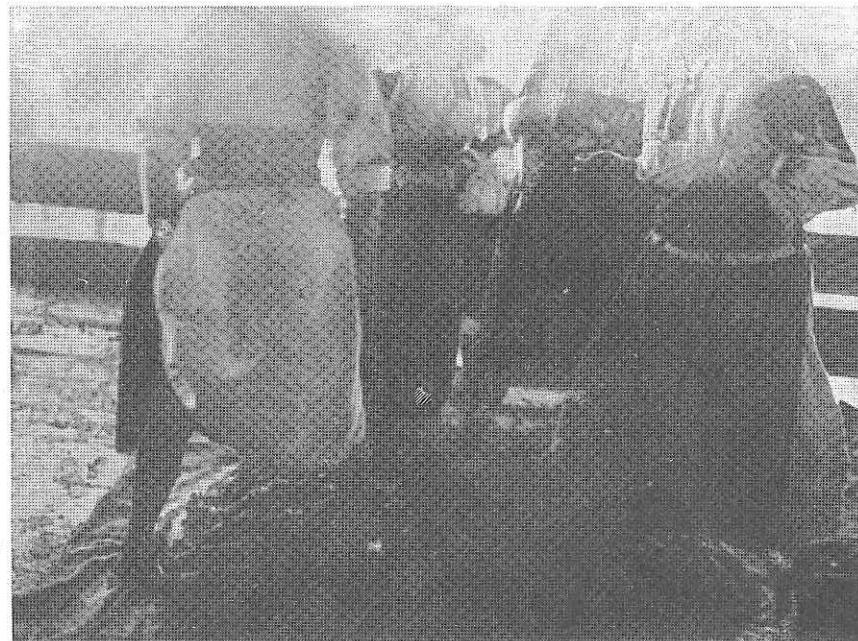
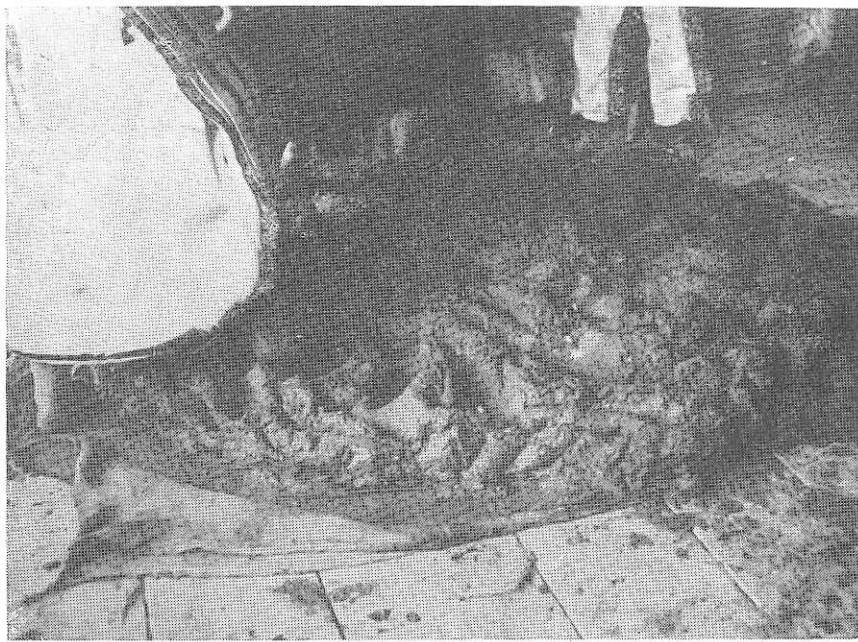
Fig. 21. — People with horses and donkeys, who had come to dig clay in Pagaruša on St. Jeremy's Day.



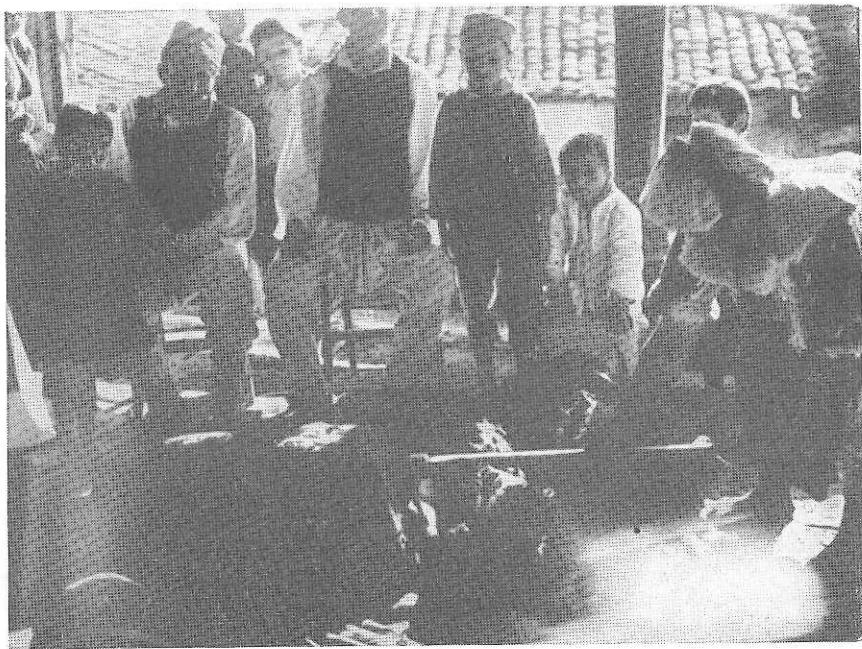
Сл. 22. — Једна група жена које су газиле земљу и правиле препуље у кући Стојиљка Ковачевића у Мирковцима, у Скопској Црној Гори, 20 маја 1937.

Fig. 22. — Group of women stamping clay with feet and making pans in Mirkovci in Skopska Crna Gora (Macedonia), May 20th, 1937.

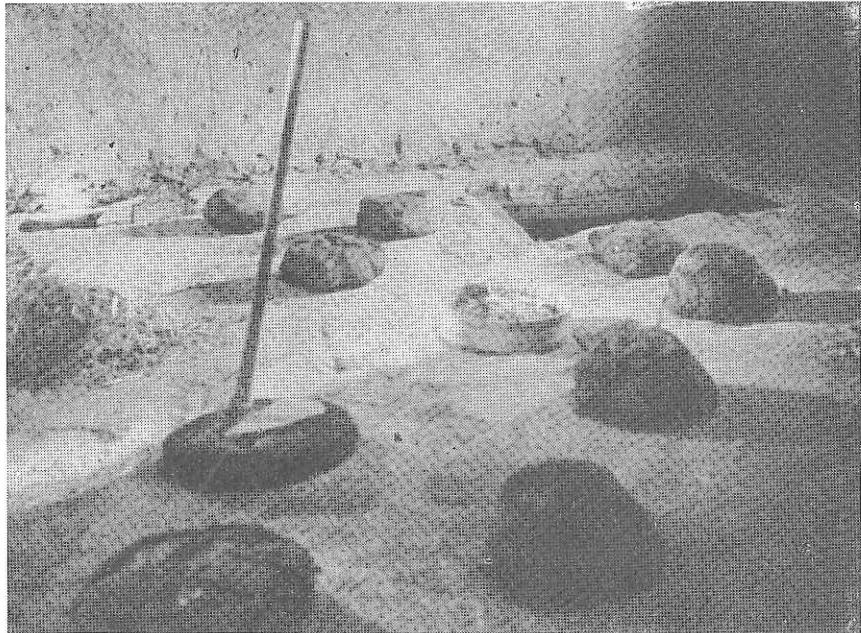




Сл. 23 и 24. — Гажење земље у Мирковцима, 20 маја 1937. На обе слике се види и врећа на којој је земља. На сл. 23 се види положај ногу једне жене и отисци ногу у блату, а на сл. 24 се види како земљу гази група од четири жене.
Fig. 23 and 24. — Stamping of clay with feet in Mirkovci, May 20th 1937. On both figures we see a sack on which clay is lying. Fig. 23 shows the position of feet of a woman and impressions of the feet in mud, and Fig. 24 represents a group of four women stamping the clay with feet.



Сл. 25. — Сечење умешеног блата у Мирковцима, 20 маја 1937.
Fig. 25. — Cutting of the kneaded pas'e in Mirkovci, May 20th 1937.



Сл. 26. — Тек одвојене груде земље и деломично распљескане груде земље за препуље. Мирковци, 20 маја 1937.
Fig. 26. — Newly broken off lumps of clay and partially flattened lumps of clay for pans. Mirkovci, May 20th 1937.





Сл. 27. — Добро распљескана труда земље за препуљу (женама помагао Стојанко Ковачевић). Мирковци, 20 маја 1937.

Fig. 27. — Well flattened lump of clay for making pan. Mirkovci, May 20th 1937.



Сл. 28. — Почетна фаза код израде венца на препуљи. Мирковци, 20 маја 1937.

Fig. 28. — The initial stage of manufacturing the brim of a pan. Mirkovci, May 20th 1937.



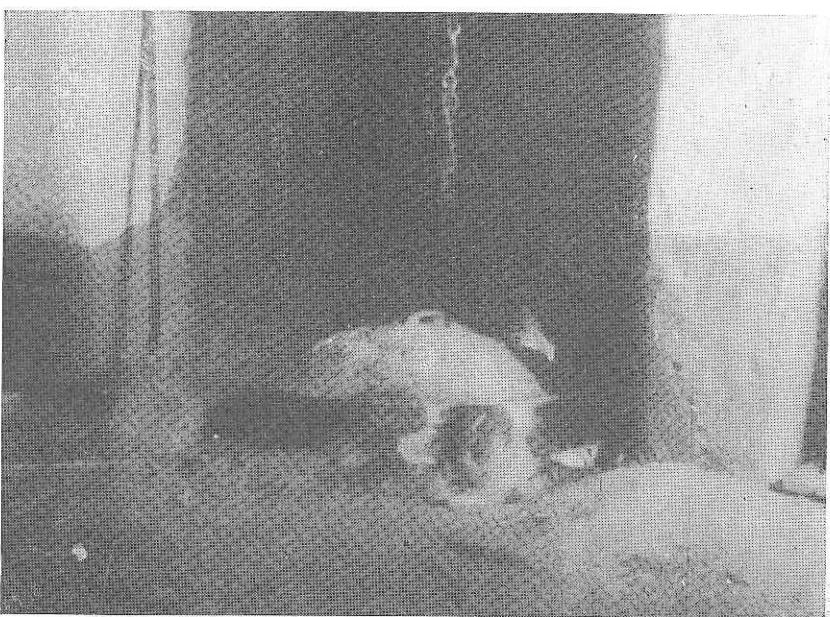


Сл. 29. — Завршна фаза код израде венца на црепуљи. Мирковци, 20 маја 1937.
Fig. 29 — The final stage of manufacturing the brim of a pan. Mirkovci,
May 20th 1937.



Сл. 30. — Тек довршена препуља, остављена да се суши. Мирковци, 20 маја 1937.
Fig. 30. — A pan, just finished, left to dry. Mirkovci, 20th May 1937.





Сл. 36. — Загревање вршника који се ослања на топку.
Средска код Призрена, 1949.

Flg. 36. — Heating of a baking cover, supported by a cone,
Sredsko near Prizren (Serbia) 1949.



Сл. 43 — Марица Берен је сама правила. Сонта у Бачкој (1949).
Fig. 43. — A woman beside the stove made by herself. Sonta in Bačka.



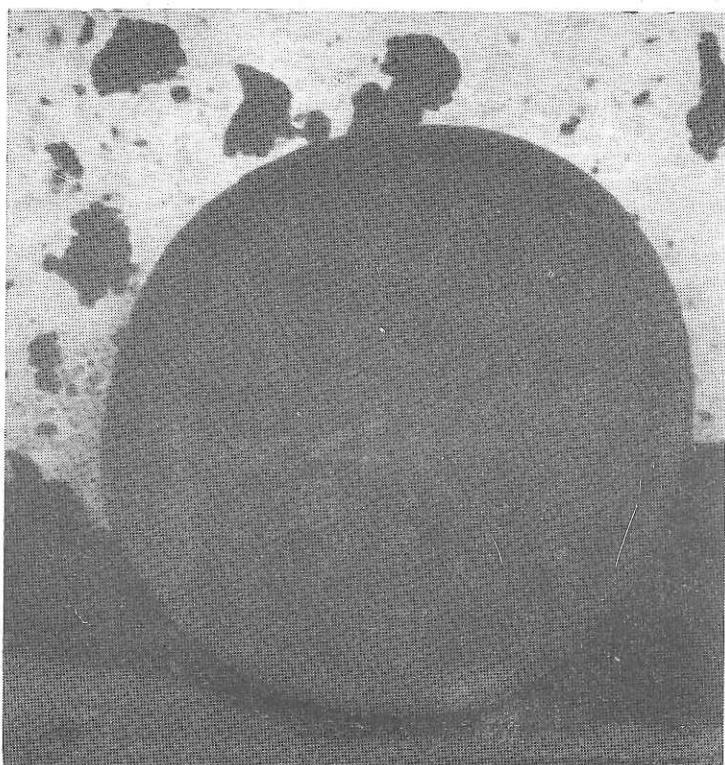


Сл. 44. — „Човече“ од земље из Кућевишта у Скопској Црној Гори.
Fig. 44. — An earthen statuette from Kučevište in Skopska Crna Gora (Macedonia).





Сл. 45. — Жена из Г. Водна продаје препуље на тргу у Скопљу, 1936.
Fig. 45. -- A woman from Gornje Vodno selling pans on the market in Skoplje, 1936.



Сл. 46. — Препуља с уденутом перушком. Горње Лисичје крај Скопља.
Fig. 46. — A pan with a feather stuck into it. Gornje Lisičje near Skoplje.