(5)

Доњи Душени

(Етнографске белешке из живота и обичаја једног насеља у Доњој Крајини)

— Светосавски темат

из етнографије —

„Брдјак"

Увод.

Рад који следује иза ових редака намењен је пољавишто онима који се интересују за нашу младу науку, за етнологију. — Многи су с правом истицали да наш народни живот још довољно иститан; има крајева у нашој земљи о којима још тисано ништа, или бар још то тисно у довољној мери. Такав је случај био доскора и са нашим ужичким крајевима. Кад пре неколико добрих година дошао је професор Вукановић тих предела. Али поред свега тога, има један крај који је по причама старих људи населили, а њихови језици сачувани још и данас (Грци); а тај наш крај остао је до данашњих дана етнолошки непознат од нас, и подаци који ми имамо једу углавном путописне белешке страних, или понешто површних домаћих писаца који нису били професионални научници. Тај предео о којем ће једном бити реч, јесте по Вукановићу Јездина.

За тај недостатак у нашој науци о народу ништа је покушај да се што прецизније дођући следећим истраживања. Али фактор који је овде сачињавао, није само недостатак као што је поменуто напред. Он је, наиме, желео да за оно време које му је било на расположењу, прибере што је год могуће више грађе да би покушао да питања која се од једног истраживача захтевају. Но за време од тринаест дана (од 2 до 14 септембра 1934), и поред све његове воље, није могао да прикупи све податке који су му овде били на памети. С друге стране, за то релативно кратко време рад је био отежан и другим околностима: истраживања су вршена баш у оно време када се у овим висећим крајевима завршавају летњи радови на њиви, а почињу нови. Народ је тада за време радних дана стално ван села; он је само недељом или празничном слободан, и тада је код куће на окупу. Али је дана, углавном, потписани највише прикупио података јер је потребно кашњење сенака, а не личних опажања. Зато су овде

ових слова нешто слабији од других. Ваше су обухваћене ове слове који сами заштићују више целина поштивања.

Иван, захваљујући Утешила књижевним људима и женама из Дунава, која нам, на жалост, не могу овде бити поменути, успео је потписати да ових слова буде у свој збирци који се захтева у оваквим радовима. Али што се тиче осталих непоштених слова, писац ових редака им неће остати дужан; неова је прва жеља да те празнине добрим одлах нам му се за то пружи довољне околности.

Код израде овог дела, писац је употребљавао научне „Упутства за истраживање народа и народног живота" која је израдио т. Ј. Ердељановић. Уза њих, писац су била код руке и друга упутства која упућују на појединце праве. Тако су му била у виду и „Упутство за прикупљање података о поштењу" од т. К. Зорзовића, као и „Упутства за истраживање телесних и психичких особина" од Ј. Цвијића. Поред свега овог, писац су узимао и друге списе овакве врсте на које се и он у целину угледао.

Приликом истраживања, писац је прво имао на уму то да не треба у сваком крају тражити ни, ако се тако може рећи, силом истраживати оне појаве које су једној етничкој групи непознате. Друго, он је добијене податке од појединаца увек проверавао са мишљењима групе најпоузданијих састављене од старијих и поузданијих људи. Стога он може слободно рећи да ниједан непроверен податак није ушао међу редове које следују.

Доњи Душени [1]

„Hasc mihi non vani (neque erat cur fallax vellem)
„Narravere senes"

Овидије.

На југозападној страни нашега дела Крстанског Језера, на два-три километара од данашње државне границе према Грчкој, леже на западним странама планине Бабе најјужније насеље у Крстанском Срезу, село Доњи Душени. Подигнуто око дивљег потока што се слива с источних висова, ово је село изградило своје станове збијено тик уза, са малим размаком од неколико метара између сваке куће. Онакво какво је данас, Душени је подељено на три махале које су добиле имена по истакнутим породицама из села: најне, на северној страни је Манофска, на јужној и југозападној је Гоичефска, а на источној је Поповска Маала. — Иако без довољне количине изворске воде, једног од првих и најважнијих услова за образовање насеља, село је остало на свом данашњем месту, иако унеколико на осојној страни, зато што је с истока и североистока заштићено оронулим косама које га чувају од хладних ветрова. Велики топлотни извор Крстанско Језеро шиље му до касно у зиму своју топлоту и тако сарегава (мо да је село на висини од преко 900 метара над морем) стуштање снега у падине и село; јер овај снег почне и пре Митровдана да бели врхове Баба који прелазе две хиљаде метара. — Ветрови дувају са три стране, најчешће у пролеће. Најјачи и најхладнији је онај што долази са хладних Бабиних висова, са североистока, и он је увек праћен пљусковима. Много слабији од овога је онај такође кишоносни ветар што дува преко Језера са арбанашких кршева, у фавцу од планине Ивана, са југозапада. Такав је по својој јачини и онај што долази са Северне или Горње Крсте.

---

1) У Крстанском Срезу има два села по имену Душени: једно је на југу (о коме је овде реч), и зове се Доњи Душени, — а друго је на северу, југозападно од Језера, и зове се Горњи Душени. (За време истицања дознао сам да се ради на томе да јужно село добије име Душаново, а северно, Самуилово).

II. Порекло и старина становништва

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА НА НАУКИТЕ
АРХИВ

Код оваквих доста повољних околности, прећи Дукљанци су врло рано и доста брзо створили једно од најстаријих словенских насеља поред Крстачког језера. Ту су имали у изобиљу и пространа земљишта за ратарство и пашњака, а језеро их је снабдевало добром рибом.

О своме пореклу тадашњи народ није сачувао много података; он не зна тачно из кога је племена проузишао нити коме су племену припадали његови преци. Њихова усмена предања воде порекло од Самуила, великог словенског организатора Бугарске, племена које је овај сам кнез Никола имао у својој вели окупљено у једну заједницу. Они чврсто тврде да воде порекло од Самуила, и предање о томе бугарском владару остало је народу скоро исто онако добро познато као што је у Грчкој остала успомена на Краљевића Марка. По њиховом казивању, један део тих Самуилових људи дошао је на север поред источне обале Крстачког језера и зауставио се близу данашњег места Маркова Нога, поред наше француске караула на југословенско-грчкој граници. На месту неколико стотина метара северно од Маркове Ноге, ако једног будућег, извора и малог потока, засновала је та друга на том географском месту крај језера древно насеље које је по источном потоку добило име Суво Грле[1]. На том месту било је оно старо подигнуто неколико кућа. Суво Грле, будући на пролазу и удару сваке повољне среће, морало је најзад проширити. Временом, када је становништво напустило ово насеље и када се читаво расељено, порушене су куће, које су биле зидане од нетесаног камена, и на том месту где се данас виде остаци темеља, налазе се сада куће које су дошле за новију врсту усева. О најстаријим становницима тога насеља нема у народу никаква

---

1) По мишљењу Дукљанаца, откако је добило Сувo грле своје име. „Грле" у њихову говору значи „мали кланац", „мало ждрело", „гроздо". Како је то „грле" било суво, безводно (што се и данашњи види), створено је име „Сувo Грле" које прелази тако значи: „Мали Суви Кланац".

домена, и то све траје (изузев за личности које је нижег поменута) до почетка деветнаестог века. После овога времена народ помиње као становника у насељу Суво Грло неког доба Кајка, остављајући читаве задруге од које потичу данашњи Кајкоферци у данашњем селу Дупљанима. После Кајка помиње се као главни становник неки Мано, остављајући такође велике задруге које одонда постоје све до данас. Као најстарији и свакако најугледнији човек у своме месту, тај Кајко је важио као највећа личност међу осталим досељеним породицама. У његово време почиње надирање Курака у ове крајеве. Курак потоњи Али-паша Ћеделери[1] дође са својим многобројним „аскерима" и утабори се на простору источно од места где се састају Крстанско Језеро и језеро Витрош. Ћеделеријев посланик дође Кајку и јави му да без проливања крви преда наше цело имање на задругу села Сувог Грла. Но уместо одговора покорности, „Сувогрлци" стрелиште на једну руку мали број сеоских наоружаних секирама и тојагама, и упуштише се са вођом Кајком на чело право на Ћеделеријев табор. Када су стигли на Марков Вогу, опазили су с овог брежуљка дивно уређену турску коњицу и осталу војску која је сваког тренутка очекивала наређење. Малобројни и неоружани, не хотећи да дочекају за тврђом, „Сувогрлци" се вратише, отказавши послушности пашу Кајку, и узбегоше се на северно Језеро. Кад је Ћеделери видео овај призор, довикне Кајку и пре но што је овај дошао до њега да му изрази покорности: „Ево ти три груша, Кајко, да купиш ужасе и да се обесиш, када те народ не слуша!" Не имајући куда, Кајко је морао са целом својом породицом да прими ислам, да би спасао и живоште осталих укућана. Али како нигде Бога у селу далија, турски надзор је био осве слаб над овим новим

---

1) Родом је био у Ћеделену (Ћеделену, Ћеделину, Ћеделенију; одатле Али-паша Ћеделенди, Ћеделенди, нем. в. Brockhaus' Conversations-Lexikon, I B., s. 401; и Nouveau Larousse illustré, t. 7ème, p. 944, и t. 1er, p. 184). Ко је овај наш паша изнашао код имена Али-паша Јањински (1741 — 1822).

словенщина исклиа који су и даље, иако мањи, исповедали своју хришћанску веру.

Сам у оно (или нешто касније) када су се у Суво Грле доселили први Славени, логично насељавање места које се налази изнад, тј. источно од данашњих Дупена. Као први становник и оснивач тога насеља помиње се сам поп, по имену Теодор, чији је предак данашњем свештенику Теодору: Ко место изнад Дупена које је данас у рушевинама и другим видним остацима овећи насеља, зове се сада „Горње Село", и ту је нишла клица данашњег села Доњи Дупени. У непосредној близини густих шума које су „Горњесела-ле" у зло доба сакривале од турских разбојника, Горње Село је, будући подалеко од Турака који су заузели све плодне њиве у Доњим Дупена, почело постепено да привлачи и остале околне словенске породице. Први досељеници у овом новооснивајућем насељу били су Кајкови задругари. Када овај „патријарх" дође Кајко и његове породице, на неколико година касније, он умире. Његови задругари, хотећи да се једном за свагда ослободе непријатељског рада на Турковим имањима, реше да напусте Суво Грле. Како су пошли сви заједно сем Теодору у Горње Село. Ту су затекли само три куће, све три из Попове задруге. После Кајковаца доселили су се за кратко време и Манофци, такође из места Суво Грле. И тако се редом у Горње Село сливао народ и из околних предела. Иза Манованца дошли су овамо Макарофци из места Бесвине у Грчкој. Доста касније од ових долазе Калајџинофци из Ракова, једног од најстаријих насеља на Хрватском Језеру уопште. Калајџинофци нису били старосе-диоци у Ракову; они су тамо дошли раније из Охрида. Исто тако из Охрида је дошла и последња стара породица и задруга Марковаца.

Тако се у Горње Село у непосредном суседству постепено населило пет великих породица које су са староседелачком породицом Поповаца (по деду Теодору) основале велике задруге и умножиле село на преко осам стотина душа. Којих су се годи-

на, међутим, сваки од ових породица доселио овамо, и у ком размаку у времену, није могуће одредити тачно. Старији људи који су од својих очева и дедова слушали ону повест о доселавању поједних породица, знају поуздано да је основао Горњи Село неки Тодор (не, наравно, данашњи свештеник Тодор), — да су након доласка Хајковаца тамо дошли Манојлови, затим Макаровићи и тд., — и да је од досељена најкасније насељеника Марковаца до данас прошло тако „двеста година". Како бар народ приповеда, и о томе само то.

Иначе, ма да недостају писани споменици о старости овога насеља, Горњи Села, по остацима насеља и гробља многих станова, по разваленим црква и црквица, по очуваним добрим хумкама и „камарама", по траговима старих путова, по врсти дебелих стабала, — по свему томе и још по неким другим знаке се разабрати да је то насеље веома старо, и да је, поред тога, било доста велико.

Онај се иде из Дупља и иде навише ка Горњем Селу, одмах падају у очи стари тесани грађа која је унутрашњости сад обрасла травом. Кад се пажљивије загледа, види се да су зидови грађени од неотесаних, покашто неправилних и крупних каменова. Нарочито су се добро очували зидине које се налазе близу цркава Св. Атанасија и Срећена, но ти су јамачно мање старости. — Исто тако добро види се код остатака разрушених цркава Св. Кетића и нарочито Св. Николе да су ти храмови подигнути веома рано. Поред неотесаних или невешто разбијаних каменова одавде се изразито мала дебљина саме цркве (осмерике три метра ширине и шест метара дужине), са релативно дебелим зидовима, са доста малим једним вратима са западне стране, и, судећи по неправилној старој цркви Св. Атанасија, с оскудним тесаним профилима намештај прозора. Још се већа старост огледа са црквене ограде која је сатрађена од врло великих обих каменова који су свакако били на неки начин декорисани и уникнико

уређен један крај другог тако да јасно одвајају црквену авлију од околног терена. — Хумке који се правци дружења од истока на запад врло указују, налазе се са добро сачуваним „камарама" увек главе на простору око цркве Св. Николе у Великом Брају. Један од житеља с којим сам имао да испитујем то Горње Село, показао ми је једну плочу са надгробним натписом и гравуром коју је пронашао око цркве Св. Николе. Плоча је од једног кречњака на коме је исклесана једна врло примитивна гравура са нечитким натписом који је нејасан (в. цртеж 1) и који ја нисам успео да прочитам. Ако стратиграфски ископавања заиста потврде оно што су ми становници говорили о тој Кадрој, онда би се ова усмена повест и стогодишњом доказала. У сваком случају, ова плоча и онако доказује да је село о коме се овде говори било врло старо. — Као што народ тврди, што се чињеницом може закључити и са великом сигурношћу, у овом селу је некада било преко осам стотина људских домова. У то време је било у њему и арбанских бегова поред других муслимана и бројних хришћана. Горње Село је било свакако подељено на више махала, али се данас помињу само три имена везана за те делове насеља. Православне славенске породице биле су на горњем и десном делу, тј. на источном и југоисточном, па је по некоме од њих и цела махала добила име које је до данас очувано под називом Гулеј-фши, тако названа по фамилији некога Гулета. Владисој-фши је такође назив за читаву славенску махалу, како народ прича, по некоме Владиши и фамилији од којих сада нема. На доњем делу села биле су насељене арбанске бегове којима су Горњоселци морали кулучити и радити буд за што на великом имању. Од те арбанске махале касније је добио у називу цели тај део Лики-фоти, где на једном месту људи показују једну јасно видљиву хумку, гроб неког бега Лика.

У називу бреме када су се бегови много више осилили и живели јако славенски живаљ, почиње нагло опадање ста-

новчишшва у селу. Ови се аосшешно исељаваў, зашшу у срови-
шшја и шшодшија месша йреко северу. Многи су йошли ка ала-
шшим Баби и нашли уйошшша у забалном селу Брајшшу, као и
дрўйим йланинским кшје је ише осшало у народу, а многи су и
даље, једни ка Реснў а дрўги ка Бишољў и Крилў, йреши ло-
ла и йланине, да се расйлишнўли по шшшшама ових градова.
Исељаваше мўслимана је дошла касније шшшобе йачела, и они су
из Горње Села йреши на север у Ракошац, Кўше, Хўваше, Бр-
кар, шшд йо целом краў око Реснa. Кад су се ови најзад мешом
насељили, насшаје дрўкчији живоў за славенски живаљ: сељани
су сада сшоводшици, йа ко увек зависни од йашољачких бегова, кў
још увек раде на њиховим њивама за малў йарадў.

Временом, и Горњосељци су осшшили свў шешкоћў од дољи-
не зўрашше земље коју је Била йред Језера, осешили су да је ло
у селу каменшо, дивље и безводно, йа су йосшейено йочели на
данашњем селу Дўшенима йодизаши йојаре кошибе од йрућа и
сламе, а касније када су кошибе Биле шесне за осшаву уложў-
ног орўђа за рад, йочињу се йодизаши и онаке камене кошибе
у којима су њўвали йанаад и сшоку. Мало йо мало, од ових ма-
ли кўћа йосшале су веће у којима су и људи сшановали. И када
је у йочешку двадесшог века йочео народни усшанак йрошив Ау-
сшроуграна, или када су нешшо касније за време Бишаса 1913 године
разрўшени мноше кўће у Горњем Селу, сшановници месшом нашушша-
ли своје сшаре домове и йодижу нове око својих кошиба на месшу
данашњег села Дўшена.

Шшо је од Горњег Села[1] расељаваљем йосшало Доњи Душе-
ни, село новијег йосшанка. Како је йосшао назив „Дўшени", народ

---

1) Горње Село (нар.: Горњо Село) које је досада йомињано, није се одувек шако звало; оно се звало шада Дўшени, као и данашње село. Али су данашњи Дўшенци на-звали шо сшаро разрўшено насеље именом Горњо Село зашо да би се боље моїла одредиши йођина места. Сшвар је и овде у йиташању, када буде реči од шом сшаром насељу, биши употребљавано име Горњо (или Горње) Село

обрашчава на два начина. Ко првом, вероватнијем начину, у своме је ствар. За човека умна и разборита каже се у тамошњем говору да је дукан („дукан чоек"). У селу је било много домова и владика који су били „дукани луде". Изостављањем речи „луде"(људи) остао је тај епитет „дукани" као ознака свих људи у селу, а касније и као назив за само село. Ко другом мишљењу, име долази од многих водењачких каменова који су били изграђивани у селу. Ти су каменови, наравно, били у средини пређушљи, „дукани". Хоћеш о „дукатском камењу" остао је и данас у месту које је на „синору", на граници између Љубојна и Дукама. Ту се и данас налазе два „дукама" водењачка камена.

Док је становништво било у Горњем Селу, народ каже, као што је речено, да је у њему било преко 800 домова. Када су се многе породице иселиле, ово је село на брзо мали број. А када су сви из Горњег Села прешли у Дукаме, ово је одмах имало око 60 домова. Отада све до 1 априла 1931 године, када је уписан попис, село је порасло за 12 кућа. Данас, међутим, Дукаме има 75 кућних станова. Према поменутом попису, Дукаме је имало 541 становника, од којих су 291 мушких а 250 женских.

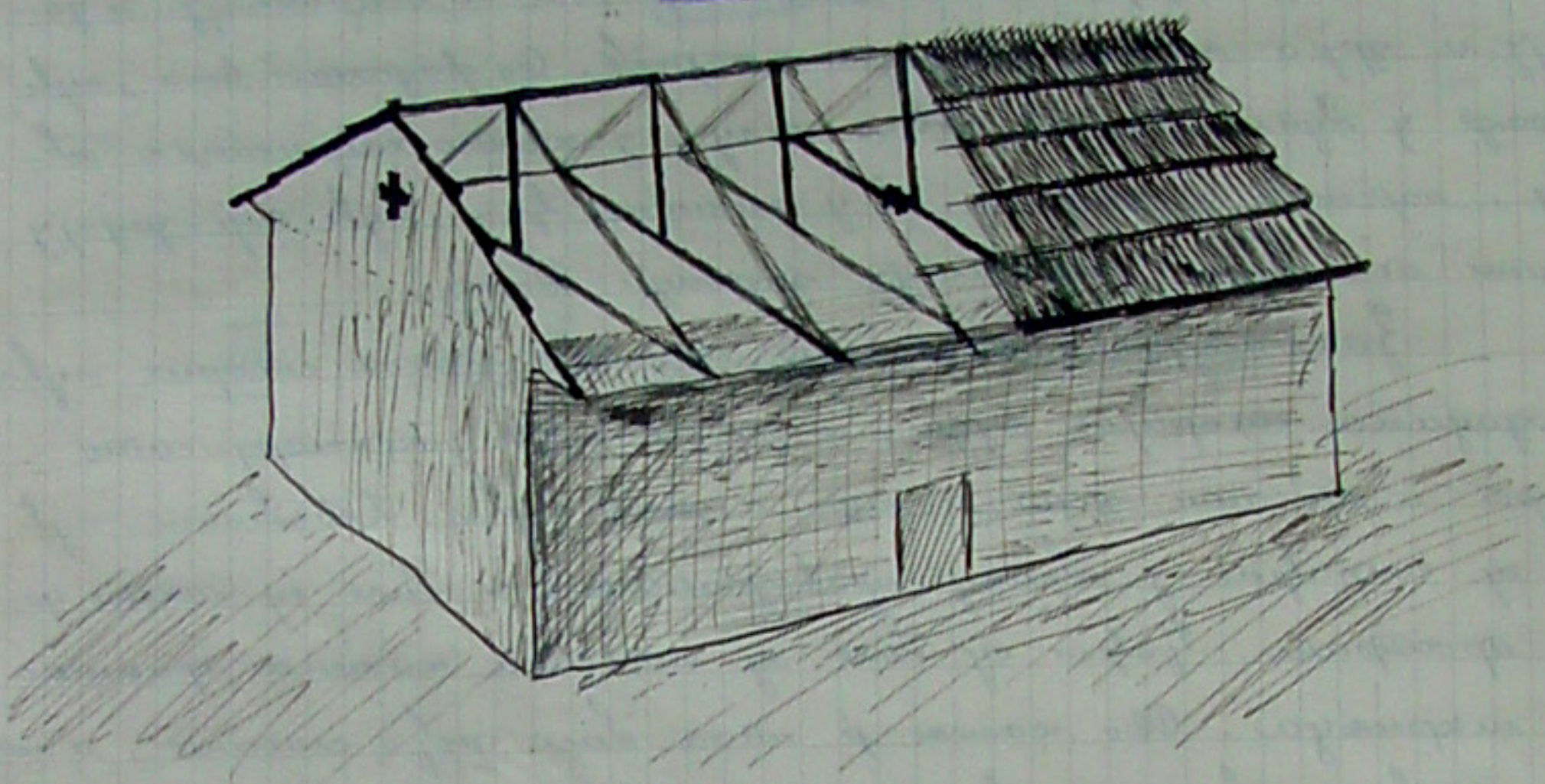
Најстарији становници Дукама јесу они исти који су били поменути кад је говорено о Горњем Селу. Староседеоци су Којофиди, и од велике Којорове задруге данас је остало шест одвојених мањих задруга. Сви шест кућа славе Св. Кузмана и Дамјана. Староседеоца су, даље, још дошли из места Сувобуле Кајкофиди. Они имају данас седамнаест кућа, од којих су многи променили своје старо име, и сви славе Св. Никољу. Макофиди су као и Кајкофиди дошли из Сувог Гуштера. Они данас имају двањаест кућа, од којих десет кућа своје старо презиме. Они такође славе Св. Никољу. После ових долазе редом Макарофиди, Калајџиофиди, Марткофиди, па тек касније у најновије време и друге породице. Први су дошли из Бесвине у Грчкој, и њихова се родбина још налази тамо, а има је још и у Буковику и Жељу у Грчкој. Цела ова родбина слави Ђурђиште. Други, Калај-

џиофџи, беде дорекло из Охрида, а доселили су се у Горње Село из Лакоју. Они немају својих породица ни у Лакоју а ни у Охриџ. Њихова слава, (која слави шести пута) је Св. Арханђел Михаило. Као и Калајџиофџи, Мартофџи су исто у Горње Село дошли из Охрида. Они имају три куће и све славе Св. Јована. Поред ових шест старијих и најпознатијих породица, има још и других новодошлих од којих је најпознатија породица Крајковаца која има три куће. Сви ови, као и њихови рођаци из Стркова у Грчкој, славе Христу.

Све ове старије породице које су поменуте да су становале у Горњем Селу имале су само прошле куће. Куће у Горњем Селу и дућанима прошле су кроз четири фазе развитка, и то у две раздобља: До почетка нашега века, оне су у првим почецима биле само једноставне; касније, оне се поправљају и доградјују и друга одељења за разне потребе. Од двадесетог века, куће се граде у дућанима, по новом плану, у нешто савршенијем облику, најчешће по страну. А у данашње време куће које граде породични пословођи, већ имају другачији облик.

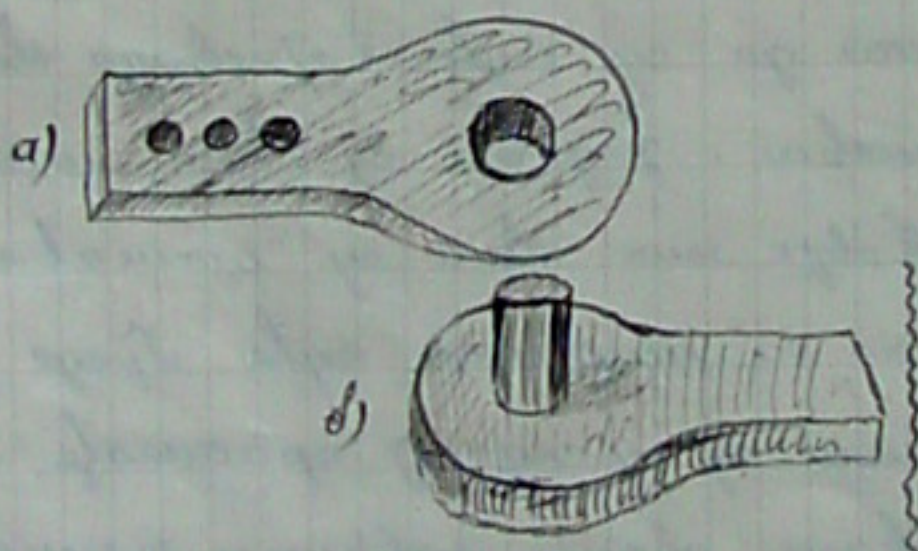
Захваљујући остацима темеља многих старих кућа и подацима старијих људи, може се лако реконструисати тлоцрт и описати други изглед о самој кући. Првобитне куће биле су сасвим једноставне (правоугаоника) и биле су веома доста простране. Грађене су биле од нетесаног камена, фрагмента или шкриљца. Ово камење је тада било добро слагано, а лепљено је било обичним блатом помешаним са плевом. Што се тиче величине, неке су куће премашале петнаест метара у дужини и шест у ширини, што је тада зависило од броја чланова под кровом. Народ прича да су куће Кајковаца биле врло велике јер је било много чланова. Зидови су били високи, нешто виши од два метра. Коврх њих биле су постављене греда и шедељане греде упоредо са ширином куће. Греде су биле од једног дугачког стабла или су у случају краћег стајања једна са другом и приковане дрвеним клиновима. Рупе су бушили свредловима које су набављали из оближњих градова. Из ширине саме куће вирили су те греде изнад оба дужинска зида и са кровом су образовале стреху. Стреха није било на ширинским зидовима куће. Са средине ових греда биле су се друге мање, дугачке до два метра, које су са другим гредама изнад њих и са роговима образовали костур крова и слеме. Кров је био изграђен од густо наслагане стрме која је у великој количини донашана из Јадра за ту сврху. Стрма је касније често била замењивана „ржинцом", сламом од невршене стабљике раже. И

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

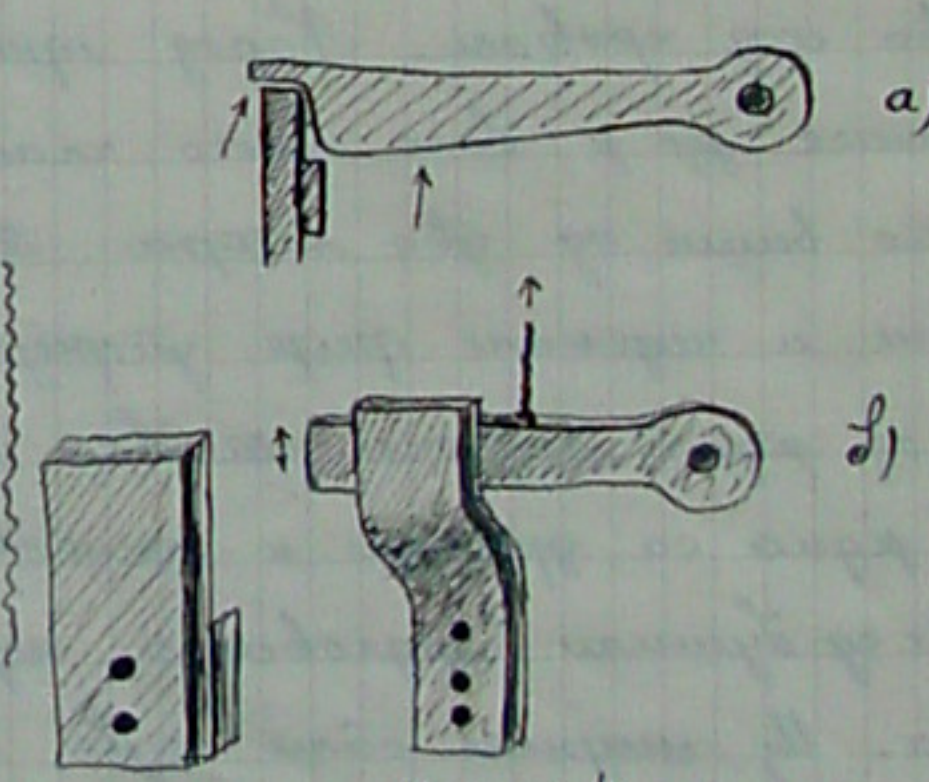


Цртеж 2.

Сеоска кућа изглед прилазног пута у Г. Селу.

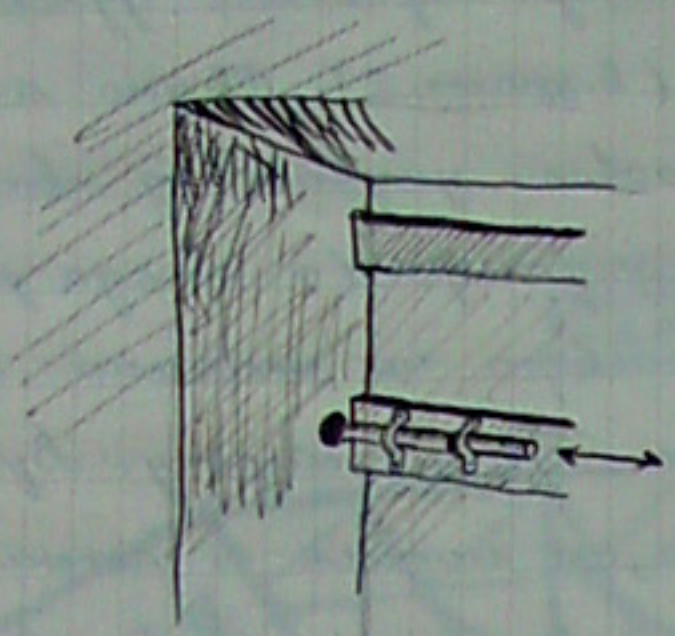


Цртеж 3.
(Двије шарке)

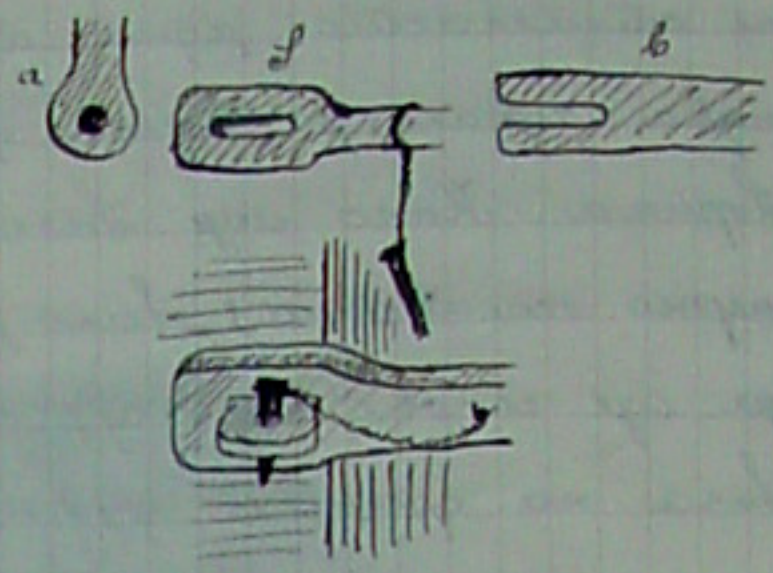


Цртеж 4.

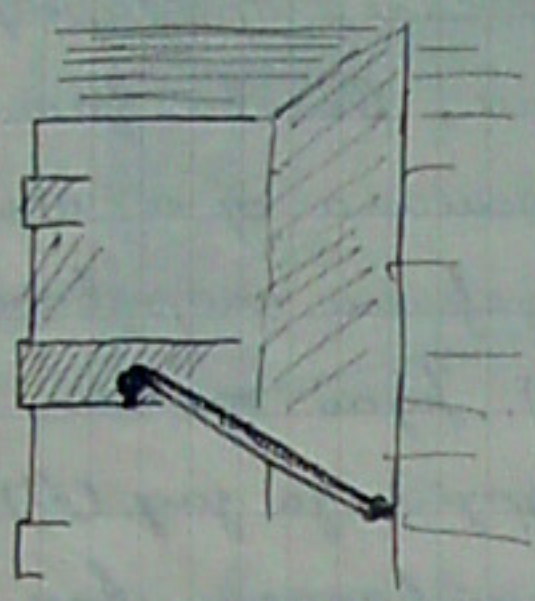
трема и „ржотица" биле су услед своје недовољне дужине слабо стабилисане једна поред друге (в. цртеж 2). Овако покривена кућа гувала је својим дебелим кровом унутрашњост од свакавих оборина. Како није било вештих мајстора (а можда је то намерно остављано), било је малих отвора на местима између греда где се ове састају с кровом и образују стреху. Врата су била на средини дужинског зида, са уским и тесним отвором, али довољним да малошима најкрупнија марва може да прође. Она су била састављена од пет-шест дасака неравномерно изрезаних, који су држали три хоризонталне летве дохватане на крајевима и у средини. Оваква кућа добро привршћена дрвеним чивијама покретала су се при отварању и затварању на трима јаким изрезаним шаторавама (в. цртеж 3), састављеним од два дела („а" и „б"). Један од тих двају дела причвршћен је за кућа („а") а други за зид („б"), па су се врата несметано отварала или затварала. Али да их јаки ветар или ма ко други не би отворио, кућа су била затварана изнутра помоћу једне дрвене справе звана „клеташке". Крај ове „клеташке" одређен за то, прислушти се уза зид изнад отвора врата; па кад се врата затворе, упадну у тај отвор и на слободном крају, и никако се не могу отворити докле изнутра руком или стога каквом жицом не/одгурне затварач „клеташку" (в. цртеж 4, „а"). Исто таква шаторава, само окренута на супротну страну, постављена је да одржава врата стално отворена. „Клеташка" може да има другачији облик. На месту где се врата отварају, отприлике око средине, налази се уза зид прикована крива дрвенли две даске једна поред друге од којих је једна рупа. У отворену празнину између зида и друге доске стутка се друга даска слична „клеташки". Ако се оваквоме затварачу причвасе узица за покретљиви део и провуче кроз рупицу на вратима, онда а повлачењем горе дасканити и врата су отворена. За ће се тако боље заштитити од свакојег уласка, људи у Горњем Селу (као и у Доњем)



Чертеж 5.



Чертеж 6.



Чертеж 7.

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ АРХИВ

служили су се другом једном практичном направом званом „лости" (мађ.: „лостис"). Лости је обична дрвена полуга која пролази кроз два дрвета „увета" и улази у нарочито за то остављену рупу у зиду. Кад се „лости" покрене у правцу од осовине обртања крила ка зиду где се крила отварају, па се увуче један део у ту рупу у зиду, онда се крила затварају; а кад се полуга довуче напред, крила су „отшкринута" (в. сл. 5). Крила се затварају и дрвеним „резом". Он се састоји од двају дрвета. Један од тих делова по-је је причвршћен у зид код отвора крила, улази у дупљасти жлеб другог дела причвршћеног за крило с унутрашње стране. Крила су затворена када се на овај напред један део увуче у други и кад се у рупу оног дела што је причвршћен за зид стави пасав клин (в. сл. 6) (Уместо оног дела „б" може бити сличан њему, само израђен у виду виљушке („в")). Као што се и ова два дела могу замени-ти једним дуплоастим дрветом на самим крилима. — Код нека мања код куће, онда се крила затварају нарочитим дрвеним кључем и другом изрезаном полугом с унутрашње стране крила. Та је справа у ствари исти онај „лости", само што је утакнут (да се не би окретао), и на доњем делу ужлебљен на дво-три места. Кад се кроз напред рупу преко ових жлебова провуче стожа дрвени кључ одређеног облика, онда се окретањем његовим ставља у покрет „лости", те се и крила затварају или отварају. — Ове су справе за затварање крила и данданас о-бичне у Дунавци, поред других модернијих средстава за ту сврху. Тако је, на пример, место „савременија" справа „шракас" која затвара крила изнутра. „Шракас" је дужа тво-здена округла шипка повијена под правим углом при једном крају који се увлачи у рупу направљену на средњој летви од крила, а при другом стојећа коленасто за зид. — Има и тво-здених реза који служе ковачи, као и новијих „катинара" (катанаца), а по неким новијим кућама има и модерних брава. — Кроја у тим старим кућама који уопште није као што су то данас, причају стари људи. Уместо њих било је но-

од слемена на ширишким зидовима чекаћих отвора шиде у виду квадрата, правоуланика, круга, а шиде у виду крста (в. сл. 2). С обеју руна на ширишким зидовима дошизало је дању слабо видело, па се тако донекле моло назрети по пушовима овог мрачног простора. Прозори нису радили, већ отвори кроз старуги, зато да би се боље заштитили зимске студени, јер и онако шиј Било лако доћи до добрих дрва из Бетовских шума. Оно суварака што су овде доносиле, летњи за зиму, горели су на отшишту изграђеном у земљи и ограђеном камењем[1]. У отшишту су увек Била остављена два већа и равња камена који су замењивали орекнад. Отшиште је Било насред ређе половине куће, иде где су становали људи. Изнад њега се са греде спушшао грозни „синџир" (ланац) који је на крају имао „чиншеи" (верижа). Ланац се могао подушшати или скраћивати помоћу самих врхова верига на шај начин што се врх ових увлачио у карике ланца. Куј је на ланцу и веригама Био обешен котао који је с прошло справљеним јелом хранио увеле укоре радишке после повратка са рада. Како шиј Било шикавих димњака кроз Бања, кроз каквих других отвора на крову, дим који се овдан стварао када су домаћице захлађујих дана подгревале суварушина запрљано жарје на отшишту, кулао је из ових двају отвора по ширишким зидовима, или из пролазима на невешто стојећим кровом са зидовима, те је изгледало као да је кућу обузела ватра. Од огромног дима који се стварао, зидови куће који су само шушмира Били очађени Блатом од цревенице помешаним са плевом, Били су чађави, греде и ребра крова као угљенисани, а шрцани кров изгледао је као да је од урли, слепљене и ребрасше масе. Сваког дана, прича један старац, прилком Бављења у кући окивали смо да нам са шоурнелих греда и шрсака падне на главу какав фрагмен тавана који се ухватио од дима на шаванши и шихао се одструјама ваздуха. У шој мрачној, прљавој и великој просторији, подиде засшршој родбинама, живели су на једној половини ши-

[1] Отшиште се звало (боље рећи само рупа) именом „Буаре".

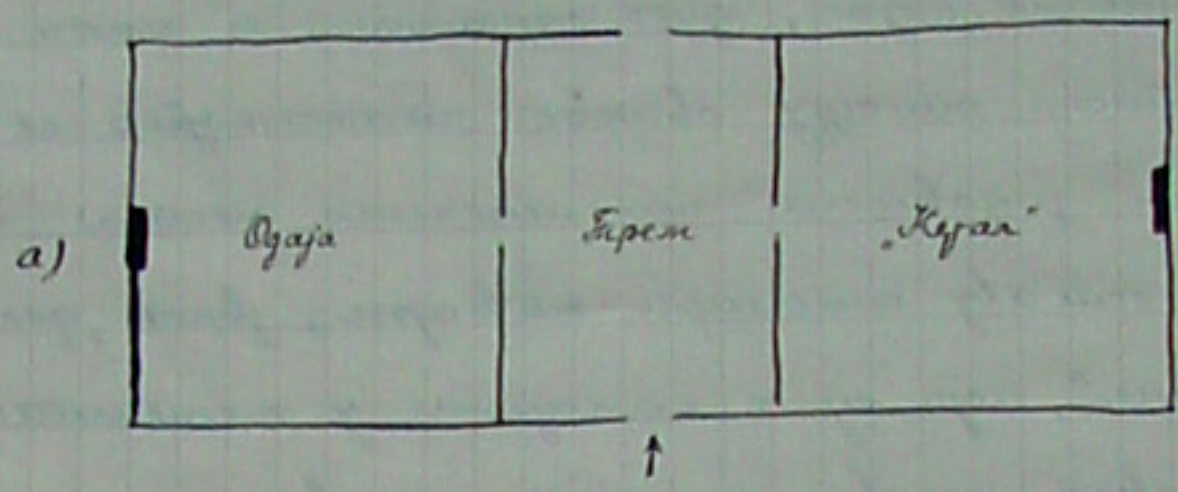
ким материјалом око двадесет кланова задруге, — док су на другој половини за време студених зимских ноћи леласали волови, пси и мачори. Овакве су се куће без икаквих других ве-ћих одељења и без дашчаног пода, дуго одржале, и многи седамдесетого-дишњаци живописно описују овакво стање којега се у многом сећа-ју. У десетим задовима на неколико места биле су направље-не „камаре" за оставу ситнијих ствари, зване „долапима".

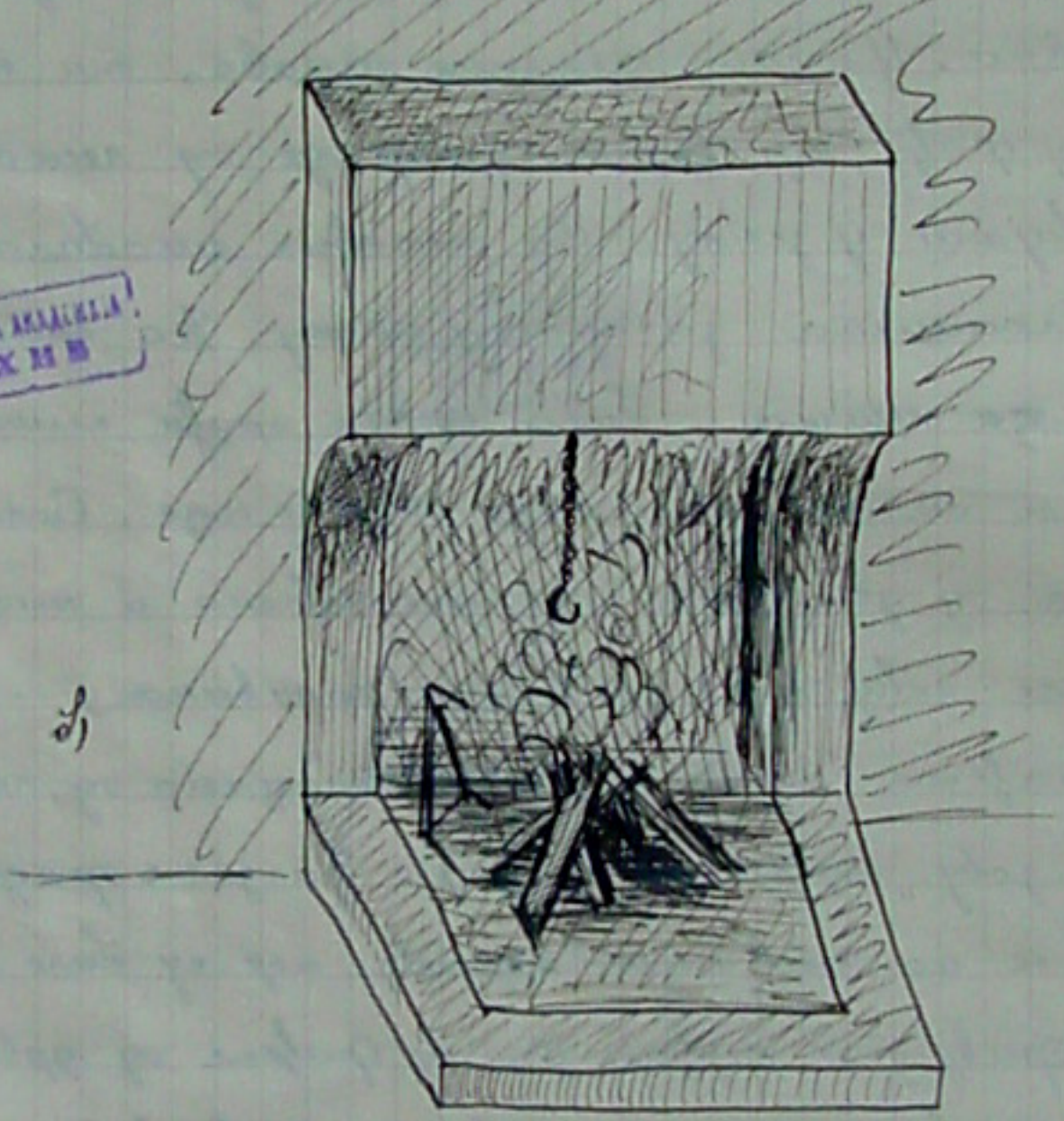
„Горњоселци", који су се налазили у каменитој околини, о-градивали су своје дворове каменим зидовима зиданим без блата. Дворишне које је обухватао „сипс" (зид) служило је у време после жетве као гувно. Уместо каменог зидова, они који нису могли донети такву грађу, правили су ограде од лесковог прућа, па су леса набијали у земљу. Од лескових стабала правили су у то време склоништа за ситну стоку. Ко склоништа која су служила само као летња, била су по грађи слична дамашњим сарајлијским склоништима за овце и козе. Склоништа су би-ла састављена од два дела: од покривеног и писка дела, где су овце проводиле ноћу или за време падавина, — и од непокри-веног дела ограђеног лесама. Са ћошковима од леса, овако склоништа се зову „барла" (торњеви). За земљоградничке посло-ве подизали су се на њивама колибе који су биле најпре намењене за чување пољопривредног оруђа. Оне су грађене од дрвета и трске или „ужанице" у облику грчког слова „делта" (Δ), а доцније и у облику куће. Од тих колиба остале су касније „падарице"[1], склоништа чувара поља.

Када су „Горњоселци" увидели касније да је непријатно жи-вети у заједничком простору са „добићима" (стоком), направили су стоји исти заклони као што су биле људске куће; и ове су имале исти облик, биле су од камена, али нису имале ни прозора нити су биле покривене плочом. Ове стаје су служиле, поред тога, и за смештај сламе и других потребних ствари. Поред ових стаја

---

1) Постоји и место на Рудници, делу од Гуреша који се данас зове Кадарица. Ту су „падарице" чували турски бегови и осматрали целу околину.





НАЦИОНАЛНА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

Цртеж 8.

Кланик.

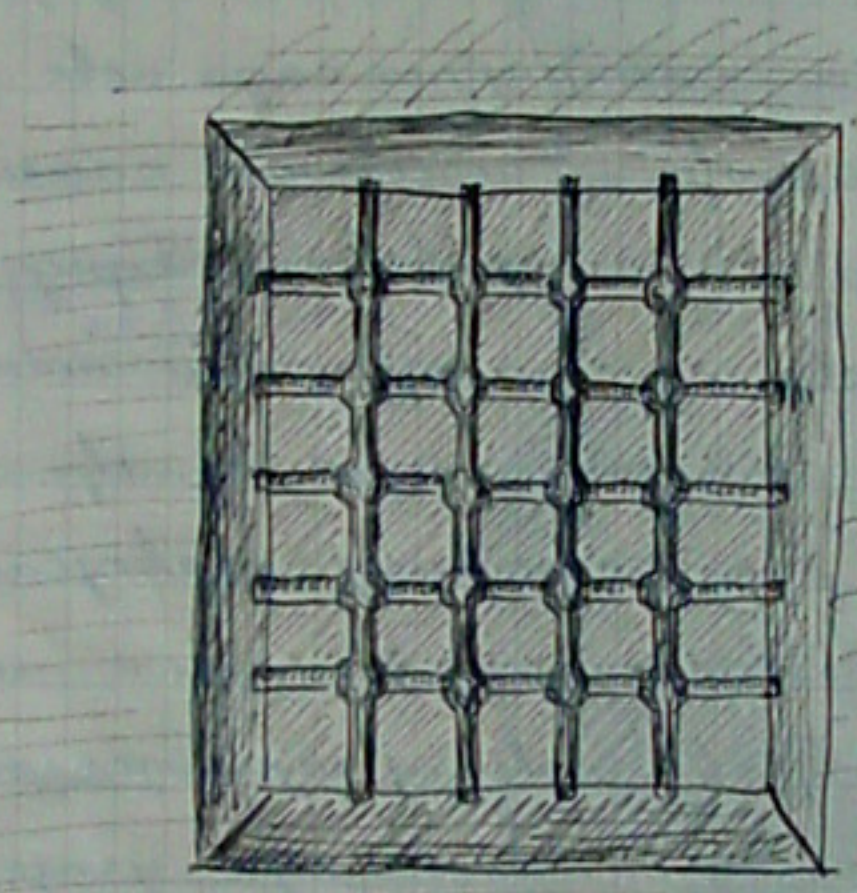
или плевања, указало се потребо и за друге просторије: наиме, за боље сушење клипова кукурузних сагравили су од лескова фуга у једном делу дворишта кошеви. Ако је која задруга имала повише свиње стоке (као што је био случај са Кајкофцима који су имали око 700 оваца), тада су за њих градили иза куће у дворишту повеће „торла" у којима су се овце и козе склањале од звирова.

Средином прошлога века, „када је ђаво ушао у путу" многих „Горњошлаца", тако је до пропада већ поколебани задружни живот: чланови се одвајају са својим породицама, подижу нове станове који се разликују доста од оних старих. Крај оних голиба које су биле на њивама, стварају се сада нове зграде. Зидови тих кућа биле су такође од тесаних каменова, али се крак на половина налази покоји уравњени. Поред тога што су биле нешто више, зидови су њихова биле такође прекривани блатом, а стопа је тло гњило само у међу просторијама. Оваких кућа је остао у виду правоугаоника. Али уместо једног мрачног простора са оџаком на једној његовој половини, сада се праве куће од три одељења. Крај врата која су и сада насред дужничког зида, улази се у „трем", а одавде лево и десно иде се у две собе. Једна од њих је била намењена за становање људи, за готовење јела, и за друге свакодневне послове. Јело се готовило у нарочито изграђеном месту које је било на средини зида према врватима. То се место и данас зове „клашње"[1] (в. сл. 8). Са једног места из „оџака" спушта се ланац са верижама. Уместо два камена на огњишту, сада има „тригуспије" (крекладе). Крека и „ражница" које су у употреби као средства за кување доцније. Али када се одмах после тога подигла „Земаљска банка" на 1911 од свог места, од Зупанца (који се остаци и данас распознају по дувенцима од дрвета), тада

---

1) Реч „клашње" можда потиче од „жртвеник"; јер у прво се клала животиње на принесена боговима, а у друго се жртвовала заклана животиња.

Цртеж 9.



НАЦИОНАЛНА БИБЛИОТЕКА
АРХИВ

Цртеж 10

се кровови тешку покривати трском који је имао обим као на уртежу деветом. Између греда које су одвајале кров од собе за становање било је замуљано неколико правио изделаних букових дасака које су образовале таваницу, и тако је ова соба била као засебна целина. Мо да је било и других одељења, у овој соби се у „кланицу" кувало, обедовало, седело, и спавало, — ту су се ако рекли преко цела дана бавили — нарочито зими — сви чланови породице. Стога је и ово одаја била чађава и нечиста јер је уз то била на земљи, без дрвеног пода. Трем је био у средини, и он је служио заклоном за оставу ковчега за рубље. Од крова који био одвојен таваницом, већ су по гредама висила разна оруђа столарска или пољопривредна. У дну трема (в. уп. 8а) биле су врата кроз које се шло „из куће". Друго одељење до трема, по величини равно одаји, није као ни трем имало таванице. То одељење које је било намењено за чување хамбара, пајви, бунади, „хаја", буradова, разних земљица и других амбарчашина, звало се „кућа". Кошто је у њему било сушено брашно и мешен хлеб, греде, зидови и други довишани и остављени предмети били су превучени слојем брашна, па је све то изгледало као у млину. И у одаји и у „кућу" наместо старих „камара" направљени су прозорци сто-ри мали отвори затворени дашчаним поклопцима као ни на врата. Са ваљке стране тих поклопаца биле су у зиду усађене дрвене усисаче (в. уп. 10). Оне руке које су се ту фадиле на шпрингасим зидовима, и даље остају најчешће у виду крста, као и то два и с ређе и с друге стране. Али ти отвори не служе више као димњаци; димњаци се сада засебно граде изнад свакога „клашка". Кошто су куће биле при земљи и дотта ниске, тако да се и малим лествама могло попети на кров и уредити растурени цреп, баџе су биле сувишне, па нису ни фађене. Стаје које су се у ово време зидале имале су темељ од камења, а зидови су били зидани од „плитара" (цигла) који су изгледали као „бедамиџије". Оне су биле боље израђене, покривене отпо троскоп или сламом; биле су оне мањег пространства, без прозора, а преко

свега овог имале су и јасле. Плевнос који су ирг биле у истој просторији, сада су одвојене једним зидом на којем су врата за пролаз. На многим местима у селу алевнос нису биле заједно са стајом, већ су биле као две засебне грађевине. Уместо каменог зидова који су ограничавали дворишта, сада су ови зидови од цигала овог облика од камена. За се не би сасвим зид покварио од атмосферских падавина, покривао је био бусењем, трском или сламом, а реже дрвећима. На крају, јасле нису изузете из употребе по многим кућама. Других карактеристичних одељења није било; није било као ни турској, који се и данас релативно одржају.

Али када се после ових удараца по политичку каријеру становништва народ сасвим отселио из Горњег Села и прешао у Дупане, када су се мало касније појавили многи пегаларци из Аустралије, Америке, Канаде и Влашке, Дупљани почиње сада да граде куће које се умногоме разликују од древнијих „горњоселских". Од ових кућа који су одмах испред овога одељења биле описане, није остојала нека велика разлика. Уствари, древније дупљанске куће (прекривене оне хомиће) биле су по распореду одељења исте као и прекривене, само на спрату. Поред тога, сада многе куће имају и избу. И ове куће су зидане од тесаног камена, али се за то употребљава кречни, отпорнији камен, фасаде, а грубљи шкриљци служе само за ограде. Зидови домова сада су дебљи, камен се обично спаја цементом с плевом, с којом се блатом обично армирају унутрашње стране зидова свих одељења. Висина зидова сада прелази осам метара. Кров се гради боље, најпре је на свих страна као зидовима, покривен је црепом, и поред тога има бање. Унутрашњи распоред одељења на приземљу и спрату остаје исто је исти као и код старијих приземница. На приземљу је одмах после улаза трем одакле се иде на спрата степеницама и улази у одељења лево и десно или силази у избу. Изба је исконана на једној половини куће у дубини од око два метра. У њој се сада чувају бачве са вином, каце са кисељом, качићи са туршијом, сиром, маст. Изнад куће на тору од дасака налази се

„керал". У њему се чувају ковчези са рубљем, бунишо, пакве, металне и други судови, итд. На другој страни налази се одаја за становање која је на земљи, док су на једном делу простране просте рогозине. Исо у дворишту иде подигнута каква „остварница" (кухиња), онда ова одаја служи и за становање и за свакодневно бављење, нарочито зими. У том случају вашра се ложи на „кланицу" који је у свакој одаји направљен. Из тремо се иде на страну који има исти распоред просторија. Простор који је по великим једнак тремо и изнад њега, назива се не тремо но „дивана". Једна од соба лево или десно од „дивана" служи за дочек гостију, а у другој стају млади ожењени људи са својом децом. Све ове просторије за становање (сем „керала" и изба) ограђене су прво оштањене дувенице. Под просторијама приземним налази се таваница направљена од неравних дасака прикуцаних с унутрашње стране, не као ове с горње. У просторе који се стварају од одасака и потребних греда од поде ставља се опет блато, да се онда горње собе остави дашчаним подом. Ова земља се ставља зато да кладиова из „керала" и изба не би кроз дашчане међупросторе допирала до горње собе, а исто тако и да не би мирис из „остварнице" долазио у горњу собу. Изнад ових соба на страну било је таваница или од дасака или од трсака оштањених блатом. У свакој одаји налази се изнад „кланица" по једна рупа која је у вези са димњаком. Ове рупе се стављају „кулици" (чунци) од „соке" (јасен). Сва се врата затварају овим истим дрвеним или металним справама који су раније поменуте. Направљено, многа врата имају и добре везе, металне шарке, и боље браве. Прозора има сада на свакој просторији, и нешто су већи од старијих (нарочито то важи за прозоре на страну). Али уместо дрвених капака, сада има и стаклених прозора. Где се дрвена решетка још одржала, ту је дошла свуда на свим приземним, а доста и на страним просторима. Мање куће су стоја само једну камеову на зидовима истучене малтером или блатом, а има их и који су (нарочито новије) целе премазане овим средствима. Има до-

сама кућа која излаз баша на улазу имају и балконе сасвим просто изграђене, у које се долази са „дивана". Ако је овакав балкон већи, тј. ако је „диван" много више продужена, па се тако може доћи са сваштице стране преко басамака, онда се он зове „гардак". Има у Дубенима још кућа са овакви „гардацима" који служе за ноћне седење преко лета. Поред двају димњака који се дижу изнад сваких два „кланица", на крову има, као што је малопре поменуто, и једна баџа направљена у виду кућице со дрвеним или ребе стакленим поклопцем, и који се прилази са тавана преко једног отвора који је остављен на таваници изнад „дивана". Одаја је иста као и код раније куће у којим се простору налазе стаје, плевње, кошеви, — све то нашим фразама непромењено. После ослобођења од Турака, када су дошли у селу сајити свиње, указала се потреба за фразењем „кошна" (свињаца). Као и пре, тако и сада, још мало ко се опходи без изградње пушкица, и нарочито се не труди до тога направе они који иза кућа имају пуста простора, или пак они чији су домови на крају села, у непосредној близини њива и поља. Уместо некадашње, али још одржаног начина печења хлеба у „црепуљама", сада се у дворишту или у „котварници" (ако је и она у дворишту) подижу „фурне" (пекаре) за печење хлеба и других потреба. Као што скоро свака кућа има данас свој бунар, тако исто — ако не и више — и свако има своју пекарницу. — За све ове куће које су подигнуте у почетку двадесетог века, треба рећи да на сваком углу који гради кров, или на димњаку и баџи, има јашмељених урезова који се јасно истичу. Ко је свакако остатак од суједверних муслимана који су у шпекатом предмету постављеном на кући следали заштиту од злих духова не само за кућу но и за укућане.

Ваш села се сада опет подижу летње колибе од дрвета и сламе које служе за гуване поља. Поред ових сада се понегде подижу и кућерци који служе и као „падарице" лети, и као остава за пољска ручна пољопривредна оруђа.

Некада је Село, прилаз старди, ван села две воденице. Али како врело лета није имало довољно воде за тихово напајање, воденице су одавно престале да раде, па су се онако напуштене арушиле за време ранијих бојева у Горњем Селу.

Ветрењача, ваљавица или других каквих зграда ван насеља, није уопште Село.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

IV. Друштвени живот

а) Породица

б) Задруга

в) Род или родбина

г) Братство

д) Народно предање

а) У таквим једноставним и чистим домовима као што су били у Лопатку у Горњем Селу, живело је по неколико узастопних породица свака од својих кровом. Ако у тој заједници не би било много чланова, нарочито женских, онда се породица, тј. заједницо од мужа, жене и деце називала општим именом <u>кућа</u>, с којом је обично било везано и име мужа, домаћина породице. „Породица" у значењу које има у многим другим крајевима наше земље), овамо није у употреби; за тај појам у употреби је, дакле, појам <u>куће</u> који поред свог конкретног значења означава и апстрактно значење, истоветно са појмом „породица": „Петре је човек со <u>кућа</u>" не значи толико да Петре има стан, зграду, дом, колико да он има своју <u>породицу</u>, жену са децом. Често се мужу и жени који добију пород каже у тим крајевима: „Са сторија со <u>кућа</u>". О човеку који нема људи којих узрока не осећају породицу, — а то је права реткост, — о њему се вели да је „човек без куће".

У тој „кући" жена зове свога мужа по његову имену, а муж жену по свом. „Кај ће одиш, <u>Стано</u>?" рећи ће жена своме мужу, а он ће јој одговорити: „Ће одам, <u>Станојце</u>, в фадина да са прошетам". Као што се види, жена је права својима мужа, и зато има његово име. Но не само да овако назива муж своју жену, већ и други људи или жене називају тако туђе жене. „Кај си, <u>Станојце</u>? пита човек или жена своју познаницу, жену Станову. Остали се људи међусобноословљавају по крштеном имену (само ако нису од мила рођења). Само деца не зову своје родитеље по имену. Она свог оца називају „татко", а мајку — „мајко". Ври дужи се обично крајњи самогласник „о" знатно продужи уз извесну модулацију гласа, или се једно друго „о" доста дуго изговори иза имена (нпр.: „Мајко — о!" или „о — о! мајко!") Само невесту свекар и свекрва, а дуго времена и младожења, називају именом „невеста", а тако раде и остали називи. Људи се најчешће словљавају и по родбинским називима (нпр.: „Вујко!" „Тетко?" итд.)

Када су биле у Горњем Селу, старе породице нису уопште знале ни за какав перед; напротив, сваки од чланова знао је за свој дужности и ту је вршио са задовољством, без икаква договора. Муж је имао да свршава послове који су одговарали његовим телесним способностима, жена и деца такође. Муж је орао, сејао, косио, острављао кућу, ишао до дрва у планину, сретао бабе за вино, набављао намирнице, итд. Жена је такође копала, обрађивала башту, чистила кућу, месила и пекла хлеб, спремала јело, сткала, ткала, неговала децу. Девојке су чували волове, коње, овце, козе; а девојчице су помагале мајци у башти, захватале с извора воду, носиле радницима ручак, итд. Као друштвени младићи, они су обављали и мање пољске радове, орали су и косили, — а девојке су прале, месиле хлеб, спремале поједина јела, сретале „руду" за ступање у брак. С овако распоређеним дужностима, било је увек слоге и мира у животу. Веселља се обично могла да појави после женидбе домаћинова сина. Но зна којом горчином, али несканом би дошло до несклада у свакодневним односу свекрве и снахе, или би дошле непријатељице — како обе после — бациле једној од њих чини, „направиле магију", да би се у главном створиле сталешке између њих, па би се то прено и на оца и сина. Ако до тога дође, онда буде окончана тек трагедије тако што зарад своје жене отера сина и снаху. До таквих спутњи је лако доћи; али је врло редак случај да неко усади раздор између мужа и жене. Ко је једном могао само то себи доћи ако је некоја девојка сапутница неседница у брак. Ма колико да је вредна и вична у домаћим и другим пословима, таква би жена била и од рођака и од осталих људи презирана. Исто тако тешка и непростива кривица за жену била би ако се она у брачној заједници показала неверна мужу. Разјарени муж, прича један старац, могао је свесна убити своју невернцу, а да за то дело не буде он виновник. Крашта-ва уопште за то не би била, јер, по њиховој нашељеној, старо-

стигли жени за неверство жели приписивати се свету као сла-
бост, одобрити и примити као грех, и извући се руку за шиљ
час по питању окољни. По среди, овакви случајеви, ужрка
брачним неслогама, ниј одавно познато у Зупенима. Ниси поја-
ти ни случајеви да муж и жена живе невенчано (сем једног је-
диног), нарочито пр неколико десетина година, када је једно
венчање парох обављао само за „шиник" (мерац) жита или
две-три беле погаче. О тако невенчаним људима жени међу со-
бом расправљају разне подробности.

О њеној деци и њиховој васпитању мора се унапред ре-
ћи да се посвећа мала пажња. Али ма немарности мајки ни-
је од њихове ненаклоности према деци; о томе нема реци; јер
мајка би у опасном часу и живот дала за своје дете када
би било изложено каквој опасности. (Ово несумњива чињеница ка-
рактерише све људе на нижем ступњу образовања). Али ствар
је у сасвим простој чињеници: у том крају (као, уосталом,
и у многим другим) свак мисли да је сваком живом створу
унапред од Бога одређено да ли ће се разболети, да ли ће оздра-
вети или умрети; за њих је славно како је то Бог записао:
ако је записао да Јите „има дан, [онда] има и лек", а сасвим
је споредно пазити на хигијенске потребе које су нужне сва-
коме, а поготову једном нежном бићу као што је дете. Зок
су данашњи Зупенци живели у Горњем Селу, него је била још сло-
бодија. Појмак о томе најбоље ће се поткрепити и овим ре-
чима Михаила Тошића. „Зок је пред сватре вечерало неколико
планова задруге, деца су плакала у колевкама недалеко од
куће. Ово малишана је повремено обилазио пас и скидао му је
својим дугавим језиком повратну грудњачину од млека са не-
ожривена лица..." Ни данас ствар није на оној ступњу на
коме би требало да буде. — Деца су се пре повијала вунених
пелената, израђених код куће. Зимус се пред овакви употребља-
вају и памучне. Деца се полажу у „крошње" (колевке) а што о их
пр тога добро притегну повојницама. Зок дете спава, мајке

морају да обављају разне друге послове ао куки или кашкад и ао шогу. Ако се за шо време описушава чешог дешеше заирља, дешава се да мајка дели која дубље заиаљење услед дуюг дејсшва чешисшаи, а мајка у шоме види касније болесш „курвешину", ше иде Бугари на Бајаво. Као шшо се види, други узрок недовољној неги је зарушеносш радом. Сшога се деца и рейко када окупају у шоплој води. Када проходају, шада се појачава паži на њих. Без икакве родишељске сшеше, деца се излажу чешисшоки, кепирају рукама ао земљи и завлаче ирсше у усша. Уз шо како су деца недовољно обучена, заирљају за час целу кожу на шелу, а одело које је чесшо шако ирљаво, осшаје на њима много времена. И сиромашшина би моїла бишш још један узрок слабој неги; али сиромашшво и чисшоїа су два разлишиша и независна појма. Иако забрињана и у лицу, деду родишељи у шшом осећаїу љубави грле и љубе и шешају их на разне начине, називаїући их чесшо „Биро", „златан", иш.д. Са дешом се уїлавном добро посшупаа: руке нису оштре, али и лева рука шешка добија своје ирави.—Сами шим што 2уїенци немају висока схватања о добром, корисном и лепом, ни деду своју не могу да васпиїају по њихим наредбама и савршеним назорима. Али усирком свему шоме, родишељи необично много паже на једноси ародода, нарочиш о девоїака. Поред родишеља и браше, о девоїчици се у шом погледу шарају и рођаци и добри йријашељи.

—Бука пасшорудима жене поспупају арилично добро, и то не само због шавне реди коју има муж, но и због чисшог осећања према деци; а мушкеи су у шоме доста немарни и запосшављају дечу коју му је жена довела.

5) Задружни живош Био је у ствари подељен у оном шушком јужњу ших реди само у Горњем Селу, шо јесш ире доласка у 2уїене. Уколико се више иде назад у друшшвени живош, утолико се наилази на чвршће и веће задруге.

Као што се породица у 2уїенима назива кућом,

тако се енглеско називала и задруга : она се звала „<u>голема кућа</u>". Али се овај назив није ни тада много удомаћивао, јер је задруга називана збирном именицом створеном од имена оснивача, старешине „големе куће". Задруга чији је оснивач био ађа Кајко, називана је по њему „Кајкова голема кућа" или просто и још краће „Кајкофци". Кајкофци су били најбројнији од свих задругара у Горњем Селу. Они су имали (по казивању Лазара Кодеровића порекло из задруге Кајковаца) нешто преко тридесет чланова. Кајофци су исто тако у свој време били нешто богати задругарима. Друге велике и познате задруге јесу Манофци, Макарофци, Калајџиофци и Мартофци. У свима тим „големим кућама" био је најстарији мушкарац старешина заједнице и његова је реч поштована све до смрти. После његове смрти, старешинство је преузимао његов најстарији брат; а ако старешина није имао браће, то достојанство би припало његовој жени која је поштована као домаћица са свим правима у задрузи.

Уопште, када су куће биле једноставне и просте, становало је под истим кровом до две-три десетине оженених задругара са децом: ту је било и очева и синова, и браће и братучеда, и дедова и унука, и сестрва и стрина, и заова и јетрва, итд. итд. Сви су ови живели по одређеном реду; свака породица је имала своју посебну постељу постављену на одређеном месту крај зида; имали су своје ковчеге за одела, и још друге ситније потребе. О деци у задрузи старале су се увек мајке; а када би оне отишле на рад, проходану децу остављале су најчешће оженама које нису биле способне за теже радове. Са свим малу децу носиле су мајке са собом у колевкама и тамо на њиви би их дојиле кад затреба. Жене које су остајале код куће, поред општих домаћих послова око чишћења, ткања, плетења, месиле су хлеба и кували јела. Засебне су послове могле радити жене када би биле мање заузете, и тада су првенствено израђивале ствари за своју породицу, не за пита-

ву задругу. Тако су све жене шиле рубље и одело или алеле ћараше свака за своју породицу. Само су старије жене обављале једну важну дужност: оне су пазиле. Наравно, то нарадови старешине морале су и млађе да раде одређене послове. Ако би се догодило да и отац и мајка једне породице умру, онда су се о њиховој деци старале њихове браће. Када би ова деца, као и друга са родитељима, стасала за брак, о њима су се првенствено старали старатељи (ако нема родитеље) или родитељи, али све то са знањем старешине. Девојке су још од малена чуваниване тешке ствари од глашка који су старице или мајке пазиле за сарму.

Као и у породици, тако и у задруги, старешина заједнице је распоређивао послове по телесним способностима сваког члана. Старци, старице и деца су увек били поштеђени од тежег рада, док су зрели људи и жене били праве радилице у тој кућници људи.

Овакав задружни живот — мако не баш идеалан — био је у Горњем Селу релативно краткога века. Местајало је постепено „старо, здравно доба", и од некадашњих заједница од по две-три десетине чланова, остале су да се стварају мање, каткада само мале породице и задруге од по два, три или нешто више особа. По казивању старијих људи, у-зрока томе су били двојаки: или се осетила претерана потреба живљења у једној згради, или се временом јавило неповерење између млађих и старијих особа, нарочито жена, па је остало узајамно ненавиђење. Тако је једна по једна породица отцепљала од заједнице и градила своје домове у околини.

Овако одвојене, породице су опет повезане своје главове, али је мањи степен сродности да се под једним кровом налазе више од четири одрасла члана. На такву задругу као што је данашња код Ђорђа Теодора, сви сељани гледају као на узор слоге, мира и љубави. По тај у Јутеши нема задруге која би имала више од петнаест чланова, већ од четири

или пет или још више до преко десет људи. Као ни у старој великој, тако ни у садашњој малој задрузи, није било људи из других породица или задруга. Некада су такву заједницу састављали отац, браћа и њихови женски синови, а сада је она састављена само од оца и њихових женских синова.

Види се, дакле, да је између некадашњих и данашњих задруга било разлике у бројности чланова; али се између тих и ових задруга није јавила никаква осетна разлика у начину живота: рад је и сад добро распоређен према женској снази; старешина задруге је и ред одређивао послове и водио надзор над радницима, а то исто и сада чини данашњи у данашњој задрузи, отац женских синова.

б) Када су у старо време живели у једном дому по неколико колена, па и онда када су се породице почеле одвајати из општине „големе куће", рудничке везе су јако поштоване: довољно је било да се зна да су девојка и момак који намеравају да ступе у брак, далеки рођаци, да воде порекло од једне веома старе породице, па да се обоје не могу узети. Родбински стисци између људи било је и некада а и сада је остао велики; ни под државним утицајем није се могло то смислити у народу. У селу није познат ниједан случај да су ожењени браћу-годи склопили брак. — Сви ти људи који се међу собом не могу узимати јесу „<u>сој</u>". „Сој" сачињавају сви људи из једне породице, па било то и одавно некада, који су се брачним везама сродили са другим, новим породицама. „Сој" ће, према томе, најбоље одговарала реч „<u>племе</u>" која се употребљава са сличним значењем по другим нашим крајевима. У оваквој родбинској вези нарочито се више цене рођаци по мушкој крви, док су они по женској понекад цењени. — Ако „татко" и мајка ожене сина некоме „чедом" (девојком), онда су очеви младожењи и невесте међу собом „сватови" (пријатељи), а њихове мајке „сватке" (пријатељице). Момак оженен девојком из неке породице, зет је свима члановима те по-

родице. Браћа невестинска су зету „шуре" (шураци), њене сестре так овоме „свесце" (свастике); браћа младожење невести су девере, а њихове сестре њој су „заови" (заове). Рођаце њиха су се деца међусобно узела као сестрићи, јесу међу собом одштим именом „сватовштине". Невеста зове свога свекра именом „ташта", своју свекрву „мајка", — а ови обоје њу, своју „сна'у", „невестом". Зету зове свога тастa „дедом", ташту „бабом", а ови њега „зетом". Невеста је „сна'а" не само свекру и свекрви, но и браћи и сестрама њена, тј невестинска мужа. Невеста зове деда свога мужа — као и овај — именом „дедо", баку — „бабом". Две младића женска двема сестрама, постају међу собом „баџанаци" (баџаџије), и зову се сродничком речју „баџо". Жене двојице браће међусобом су „јатрви" (јетрве). Деца истога човека јесу „вујци" (браћа, сестрићи) браћу или сестри ода ове деце. Деца од дво браћа или две сестре међу собом су „први браћеди", — деца „првих браћеда" су „други браћеди", деца ових, затим, „трећи браћеди", и тако даље. Синови називају оба браћа именом „стрико" (стриц), а њихову жену стрином; сву сестру „тетом" (тетком), а њена мужа „тетком" (тетак, тетом); жену њиној „вујка" (ујака) зову „вујном" (ујном). Другим, трећим и даљим браћедима **[illegible]** родбина су сви стричеви и стрине, тетке и тетке, ујаци и ујне — са их, па даљи рођаци њихови (ср. браћеда ових), називају истим тим именима. (Крилатица ради, трећем браћеду је стриц не само отац другог истог, тј. трећег браћеда, него и његов дед). — Другим облици родбине као побратимство, аксетримство, девојачко рухо, кумство („кумче"), итд. — Како нам тако много назива (а нарочито овде шта су помешана), итако сељани могу и деца а далеког рођака пронаћи и назвати га једним од горњих имена. Поред ових појмова за родбинске везе, има и неких који се говоре од мила. У том се служе за „ташто" наше „тата", за „стрико" — „чико" или „чиле" (а деца га у младости називају и „чаче"), за „вујка" — „вујче", за браћа — „баћа", итд.

г) Да ли је појам „братство" постојао некада у овом пределу, писац могао, ни поред све воље народне и моје, тога да утврдим, пошто је такво ређа врста великог и разграната рода постојала некад у своме пуном облику.

Ко народом казиваћу, „братству" одговара њихова реч „родјина". „Родјине" су постале после цепања прве „соколе куће", тј. задруге. Како су се задругари након одвајања настањивали у непосредној околини, читави делови села добијали су имена по њима. Такав је случај и са данашњим трима махалама у селу. „Родјине" су сачињавале проширене породице истог крви које су одржавале свест о истом пореклу, па су и славиле истог свеца, имале уредбу да се међу собом не могу узимати, и имале заједничко предање по коме остајала задруге. Сем ових веза између чланова „родјине" није било никаквих других. Заједнички сахрањивања је било само онда када су сви живели у једној задрузи и од једне крвови. Са деобом задруге дељења су била и заједничка земљишта на онолико делова колико је било деоница. „Родјину" су могле сачињавати поред крвних сродника још и породице које су се међусобно ородиле брачним везама. А друге породице које нису биле истог порекла или које нису биле у „соју", нису могле ући у „родјине". Могло је то једино да буде у случају кад се неко ороди по побратимству или посестримству. Несавесе народне између родјина није било у овом крају.

д) Народ у Дупљанима и околини разликује се по три начина, од којих сваки има по два или три облика. Прва два начина која су мање поменута, свакако да су најстарија од трећег.

Први начин састоји се у томе што после хришћена имена човекова долази презиме начињено придевским наставком „-фски" („-вски") од имена човекова оца. Такав је пример код ових имена и презимена: Алекса Телефски. Поред овога презивања по оцу, презиме може бити и по надимку пита-

ва његова рода, по имену оснивара који се одвојио од арве задруге и засновао своју под својим именом. Пошто су Кустинофци одвојени од Кајковаца, Алексо се може презивати и Кустинофски (по Кустину). Али презиме може бити и по првобитном оснивачу задруге, по Кају: Алексо Кајкофски; но се у оваквом случају ово презиме ретко употребљава већ се истиснуло више одомаћено Кустинофски. Иако ово ретко, деси се некад да се неко презива по сва три презимена (или по два, ако његова старо „презимена" по одвајању већ промењена прво име), нпр.: Алексо Телефски-Кустинофски-Кајкофски, или (са до презимена већ поменутом случају) Лазор Тодорофски-Кајкофски. Ови сложени облици могу да буду и без придевског наставка на имену њихових очева: Алексо Теле-Кустинофски-Кајкофски, или Лазор Тоде-Кајкофски. — Други начин презивања, такође доста познат у селу, употребљава за показивање придошлог задругиног одакле неко потиче. Ка се презимена изводе наставком „-(о)фски" (нпр. „-(о)вски"), на пример: „Лазор и Кустин со от Кајкофци, а Го'н [Јован] је от Крајкофци". И овај начин презивања има описне облике као и у првом начину. — Трећи начин састоји се у томе што се очево име употреби са придевским наставком „-оф" (нпр. „-ов") као презиме: Филип Попоф, Сшро Томоф, итд. Овај се облик доста јавља у оближњем селу Врбојчу. У Дупљанима и на Гњ у нашим селима у Грчкој, у Герману, Медову, Стрмову, итд. где живи југословенски живаљ, који баш тако у великој употреби. У множини оваква презимена на „-оф" добијају наставак „-ои": Кајкои, Кустинои, Попои, Олкои, итд.

Постоји и други начин презивања, и он је обично до недавнашњем заношању оснивача породице или задруге. Таква су презимена Калајџинофци (~фски; ~чиои, -оф), Макарофци.

Сви ови начини и облици добијати су Дупљанима у старини, и сви су се без изузетка тако презивали и у свакој прилици, ако само пред презимена није следовао какав надимак.

V. Грибреда

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

Становништво које је било насељено у Горњем Селу у старије време углавном се по привредном животу од данашњих у ничему. Успорен данашњој развијеној земљорадњи, када су становници живели претежно од сточарских производа. Од стоке су најбитније сајене овце, нешто мање козе, а знатно мање је било говеда, коња, магараца и мазги. Од ситне стоке и говеда добијали су готове производе и месо за храну, вуну и кожу за одећу и обућу, а од свих скупа ђубриво за њиве и винограде. Од земљорадничких производа највећи значај имао је кукуруз, који је некада био главна храна људи, затим раж, а тек онда пшеница и друге житарице. Гајила су се поред њих још и варива, нарочито пасуљ. Од поврћа је најбитније било паприка, лук и друге зачини. — Али је некада нарочито било развијено сајење воћне лозе: чак је Буда и Косе, све докле год се може још старовременим колима, било пуно виноградима. — Поред винограда, прича се да је у селу било некада много ораха, да је било чак „орман" од њих. — И риболов је био доста развијен, јер вели да је тада имало много више риба у Крстанском језеру но сада. — Пчеларство је некада било такође много више но данас. — Сем ових грана привређивања било је неких других које су биле нарочито развијене: није било ни занатства ни трговине. Тек када долазе Турци у ове крајеве, под њиховим притиском развија се занатство и организује под њихова лица се у новије доба претворило у асоцијативно по данашњим земљама. — О свим овде поменутим привредним гранама биће говора опширније у даљем излагању када се будемо бавили данашњим привредним производима.

Поред великих простора обрађена земљишта која су имала појединце задруге, било је такође и заједничких, сеоских ђердана, пашњака ливада, утрина или сувата, по којима је свака сеоска чељад. Та су места називана једним именом „даталлак", што означује земљиште. Од ливада данас још нису остала, а утрине и сувати су

сводити на најмању количину. Пре доласка Бугова у ове пределе, шуме су биле знатно веће са којих су сељаци доносили дрва за све потребе, и за грађу и за огрев. Но пре више од десет година када је тих бугарских „инфлиса" нестало, шума је била опет претпостављена народу. Према попису од 1 априла 1931, село има од јавних добара 17 ха и 98 а ораница, 300 ха сувата, и 210 ха шуме.

Многе привредне гране изгубиле доста у снази рада, почињу сада да опадају, иако да су се неке и савим изгубиле данас, док се друге нису неке нагло почеле сада нагло подизати и представљати нов извор народне привреде. Сточарство које је некада било на глас, сада је у малом опадању. Рибарство, такође добро познато некада, данас је веће пропало. Такве су судбине биле и других грана. Има, наравно, и грана које су и данас исто развијене као што су биле и некада, — као што има и таквих које су сада изгубиле а некада нису биле. Ово мењање привредних производа било је углавном због природних људских потреба, због природе подневља и земљишта, али су и људи у неким годинама (као што је нестанак шума) играли главну улогу.

Привредна грана која је од старине била развијена и изгубила, јест сточарство. По пространим и необрађеним косама, по сувати и ораницама пасло је некада пуно оваца и коза. На каквом прикладном месту изнад Горњег Села биле су подигнуте „торла", а по планинама и удаљеним испашама „бачила". Тамо су стада ноћивала, а зими су биле истеране на плању. Тек у августу би их пастири довикивали ближу околини где су биле пусте хладе и ту би их неко одмузао. После тога стада су остављана да „мирзве", да планину за време јаких летњих подневних жега. После неког времена, стада се враћају по пространим стаништима куда да пасу до ранг ноћ. Са паше се после довраћају по врачу у торове, муузу се, па се остављају да преноће. Супрадан пред зору, стада се поново муузу.

Тако се то радило када је у селу било доста оваца и коза. Данас, међутим, када Дуванци имају укупно 700 оваца (Баш коли-

и нкада сами Кајкоџи) и 280 кза[1], Балијама су сада ређа. Ишава се до ее у сему договоре сви који имају повише оваца или кго, па да заједнички образују Балије. У том слугају дојијају кроводе дежикари редом по недељу дана.

Када пресиану Балије, онда сваи узима своје стадо, које се потом напаса по околини. У јесен када је потребно бувљење ива, уместо да се овце и козе доторују кући у стаје или торове, оне преноваву на погодним ливама у привремено направљеним и покретним торовима од леса. На свакој ливи стадо остаје по неколико вечери све док се земља добро не нађубри.

Најважнији производ од оваца и коза јесте млеко. Од свих тих дивно укусна млека прави се сви производи ао Балијама. Највише се прави сир који може бити тврд или мек, „пресан". Пекувано млеку се сирутка „сиршиџ", тј. садржај од сиршића јагнећова развлашена с млеком. Пошто млеко стоји неко време и пошто се усири, то се све вади у фуменце и ставља у „цедила", у фудиће, па се притисне камењем да би се сир одвојио од сурутке. Ало од млека прави се маслац („пресна мас"), онда се добија мастан сир од којега се прави тврди сир („бијело сирење") или кашкаваљ. Од сурутке („сиратке") која тече из грудића прави се кувањем „урда" („изварка"). Од млека се, поред сира, добија маслац на тај начин што се млеко сипа у „мотику" (бућалицу, сапан), па се „чукалом", бућкалицом стиче („мути") млеко на чијој се површини одваја у грудвицама „пресна мас". Од остатка свог млека прави се кисели сирићи млеком се кувањем добија „урда" која је добра и пријатна за јело, звана „Балијска урда (изварка)". Ало Балијама драгови се највише хране „бијелицом" која се добија кад се укисељено млеко бућка у стапу (бућалици „мотици"). „Бијелица" се заправо прави због тога што се из кисела млека бућкањем одваја остатак маслац. „Бијелица" (млаћеница) је нека врста ређег јогурта. Кисело млеко се још употребљава као пресно за јело. Оно се кисели на тај на-

---

[1] Попис је од 1 IV 1931.

чин шшо се млаконе млеку дода мало „прсне масти" или млаћенице, па се суд остави да кирује на топлом месту. Ко-сле неколико часова, млеко се укисели и добије се мало зва-ни „потквас". — То су сви млечни производи.

У јесен и зиму када Балијама престаје, и када овце и козе много мало млека дају, прерађивање млека се врши ско кувања. Кошто их у домаћим газдинствима или сточарс „прекосом" (отавом), овце и козе, паравило, млеју мање али до-бар млека. Од тога се сада најчешће праве меки, бели сир, или се велики део кисели, а други пије као обично кувано мле-ко. Од киселог млека прави се такозвано млаћеница или урда.

Овце и козе се терају у пролеће, почето оштим снег и поја-ви се сочна трава, готово на доле или на планске усеве на та-шу. Тада се, најчешће у марту, овце и козе потстарију, а тек се у мају сасвим шшмају.

Као и некада, тако и сада, поред млека најважнији производ од оваца и коза било је вуна и постриси („козина"), и од њих се правило одело и остале ствари. Поред ових про-извода, ситна стока се употребљавала за храну, нарочито за време славских празника у пролеће. Од коза су се некада пра-вили џезуви, а сада се таквом кожом постављају капути.

Поред оваца и коза у селу има и говеда којих нисада није било много. 1 априла 1931 било је у Дупљама 125 говеда. И краве и волови најчешће се употребљавају за вучу. Ретко која кућа држи краве специјално ради млека, и то чине обично оне куће које имају малу децу, па за њих муку млека, или које не-мају оваца нити коза. Краве које служе искључиво за млеко, из-тоне се после сваке јутарње муже на пашу, најчешће крај Је-зера. Тако их „волоџари" кувају преко целога дана, па их увече у предвечерје дотерају кући у стаје. Често се дешава да се стока са паше у оџаке дотера кући на „перис" (одмор), па се после нее-ћ опово шшти на пашу. Увече се краве помузу, па се затворе у стаји. Ту се преко зиме хране сламом, трескоп, кукурузови-

пом („мисиришћем"), и сиром. Од млека праве због мале количине не могу се правити сви млечни производи који су раније помињани. Сем млека које се у пиру попије или на који начин одмах употребе, за време поста оно се кисели и слаже у велике бутове до фебруара, да се тај „остиснас" у пиру за време великих празника, славе или свечаности једноси са сиром и туршијом пред госте као „мезе" уз ракију. Говеда се у селу ретко кољу. Но се то може редило да догоди само за време свадбених свечаности, и то, поравио, ако има повише говеда. Но и-таи у оваквим случајевима се радије кољу шилад по волови који служе за вучу. Месо које остане сиавља се у каце, да се касније пува. Од меса још праве и пастрму. Од волујске коже праве људи опанке.

Товарне стоке, нарочито коња, било је пре много више но данас. Некада је, веле Дуишци, био готов сваког младића да му и коњов коњ, као и онај беговски, иде „раван" (у касу) и газећа камење под копитима. Последњих година товарне коња, мазги („мошки") и магараца свело се на најмањи број (40 свега; попис од 1 III 1931) углавном зато што су ове товарне живошиње замењене шеретним које се и са мањом и лошијом храном задовоље. Све се ове живошиње чувају у једној стаји, и тиу их хране сламом, сеном и јечмом. Товарне живошиње се највише употребљавају за довожење дрва, за вршење жита, за шишење сандука с фошбом на лађу, и за јахање и пушовање до удаљенијих места.

Поред ових поменуших живошиња треба још рећи да се у Дуишима сад и свиње. Са доласком Турака у ове крајеве, престало је и сваледње свиње у Горњем Селу: они нису хшели да једу свиња „виде „домуше" („крмаче" или „биџе"). Када су се прилике побољшале у последње време, свиње су се почеле доста гајити, тако да их је 1 априла 1931 било 102 комада. Оне се чувају у „кочинама" (свињцима) онда када их нема гдје гојити; иначе се увек чувају по сеоском потоку или поред воденица ракије где се хра-

Цртеж 11

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХ

Цртеж 12

Рало:
a – „овчиште"; ƒ – „нивоја"; b – „палиник"; τ – „реса"; g – „уво" (множ.: „уши"); ƶ – „клин"; e – „гвоздени".

Цртеж 13
„Брана"

не хомотицама од кувалене шљивове џибре. Затворене свиње се најчешће хране мекињама („трицама"), јечменим брашном, или кукурузом. Уопште се свиње углавном кољу о Божићу, после дужег поста. Велики део меса још тада се троши као свеже, други део се соли и слаже у каднице, а трећи се пуши изнад огњишта суши на диму као пастрма. Од меса се најчешће праве „луканици" („луканице" [1] — кобасице). Од тополене слањине добијају „сало" (маст) и као остатак „џумерлике" (чварке). Кожа која се шиша се дере само са старијих свиња, служи за опанке. Црева се чисте и надувају, па служе за пуњење кобасица.

Обрађивање житарица. — После сваке жетве пуштају и овце или козе или друга стока да по „стрништу" пасу. Овце и козе се уз то хране још по неколико вечери да брзо што више и даље расту. Ако то сваки не може да уради, онда он неки ван и даље стоји. На њиву стајско ђубре. Када се земља добро нађубри, онда се до пролећа изоре неколико пута. Оре се обично „сеїваром" (тарупом) воловима и дрвеном справом званом „рало" (в. сл. 12) која има само један али најважнији део од метала), најчешће једноставнијег у виду ашова („ђело"), само доста масивнијег и направљеног у виду оштрасто зашиљеног, с којим се рује земља [1] (в. сл. 11). Баш њиву

или њих даљени сам сјал шиме што се поши на Буњву", па по-
тера заједу да се шива шудрља („буњва"). Кад се са „буњашем"
сврши и зрно добро исчисти, нема никаквих нарочитих посло-
ва све док кукуруз добро не израсте. Када довољно израсте, иду
жене из породице на „арашење" „мисерке". Прилином трашидбе о-
стављају се изданци на међусобној даљени од два педа. Тек када
кукуруз после израсте, онда жене „грле" (заіркy) стабљике. Било да се
у близини њиве налази поток или не, људи се шшарају да
се довених дубина направе бунаре и навуку воду за наводња-
вање. Наводњавање се врши редом, по уврженом уговору с оста-
лим сопственицима њива, и једанред у месецу. Када пред јесен
почну „кочани" (клипови) сазревати, па напосле и довољно сазру,
онда се стабљике посеку срповима, повежу „јарикама" („јарки-
ца", „јарка" — уже) од слame, па се натоварене колима пренесу ку-
ћи, и ту се у дворишту одвежу и расструју. Када настане „каф-
тење" (комшиање). Стабљике и друге остатке, „мисиште" (шаро-
вина), дају се говедима као добра храна. Окомљени клипови
се стављају у кошеве да се зрна суше. Кошто преко целе зи-
ме стоје у кошевима у дворишту, после Ускрса се све то
почкала плати и скида зрно са клипа („кочанке"). Добивена
зрна после се на ветру чувају од „плеве" и земље, па се насла-
жу у амбаре или вреће. Тек кад устреба кукурузно брашно,
онда један део кукуруза носи у воденице оближњих села (нарочито Љубој-
ша) на мљевење, а други се чува за храњење свиња и живине.

Те њиве које су биле засејане кукурузом, напоје се одмах
после сече стајским ђубретом, па се потом ударе, изору не-
колико пута ралом. Добро исцрпљену земљу сада оставе ашеми-
цом (ражњу или реком). Када пшеница после откошена снега
израсте доста, онда се пушшају овце да по њиви пасу. Онада
да све док усев не сазри, пошто се на њиви не ради. Када
сазри, сачупе се жешљуци и пођу рано ујутру на „жњијање" (же-
тву). Тек једни жању срповима и остављају по земљи, „доло-
те" (множ.: „долови"; пуковате), други, обично девојчице и деца, и-

ду за кима и сноваљу ће руковет, па их носе на одређено место где их двојица сласку снопове који возуђ за ње ранију претпремљеним „јонцима" од „ржанице" (слама од ражи). Снопови се онда ста-ва један изнад другог у виду куће коју зато називају „ста-вом", али зато да им је класје с унутрашње стране, да би се заштитило од падавина и влаге. Овако направљене „ставе" мо-гу бити дуга и велике и до има од сто до двеста снопова. Кад се жито добро осуши, снопови се доносе на гувно и ту се расту-ре преко педесет на броју. Ко зна „гумну" које може бити и округло, окреће се око „стожера" дебљега насред простора два или више кола који су међу собом везани „ђерданима" за врхове, да се не би разилазили. За „ђердан" кола који је ближи стожеру при-везано је „колуром" (дрвеном палком) уже које је везано за стожер. Један младић тада тера упрегнуто коње по гувну све док се сви не привежу стожеру, тј. док их не привуче уже које се око њега зави-ја, или док се терани у супротном правцу снопови не „зверу". Док коњи овако „врте" и „одвртују", људи упрегнуто скупљају виљама растурену слану преко које стављају снопове. Кад се сви сно-пови овршу, покупи се слама рогуљама, и пошто се направе „стогови" пред гувна (ако је ово ван села), пренесе се кола-ма у пуне плевње. Када се жито помешано с плевом веје на ветру по неколико пута док се не добије чиста пшеница. Вејање се обавља на тај начин што се дрвеним лопатама баца из горње и доња увис жито са плевом. Лаки сврше-на вејача, зрневље се процеђује кроз „решке" (решета), па се сва-ко у своје и халварице. Заостала плева око гувна покупи се, па се неки пути, и она се неко искористи као ђубриво баштама за зидање. Многи који у плевњи немају довољно места за смештај сламе, праве у дворишту „стогове", куће од сламе.

Овако се исто ради са сетвом, жетвом и вршидбом ов-са и јечма. Овас се, као и раж, сеје по брдским њивама; а је-чам на истим њивама где и кукуруз и пшеница. Разлика у „вршидби" под ражи је у томе само што се неки снопови не врше

на двиц, bet се постављени на земљи мајке мотикама по класу, да се стабљика не би оштетила и као таква да би се могла употребити као средство за покривање појединих фрагевина или као ужад („јаичке") за везивање снопова. — Просо и друге врсте усева сем ових поменутих, не гаје се у Дупљајима.

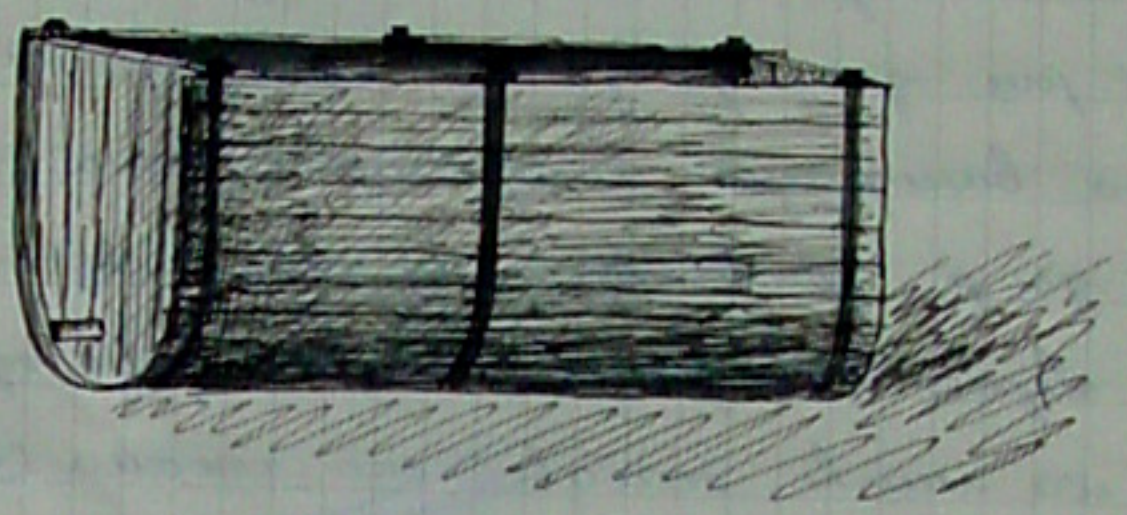
Нива посејаних оваквим усевима било је на дан 1 априла 1931 око 910 хектара, заједно са свим другим обрађеним земљиштем које је било дато одмењено.

Гајење винове лозе и воћа. — „Лозја" (виногради) су била најпотпо гајена још док су Дупљани становали у Горњем Селу. Радо-но обрађивања винограда и стремања вина који се ни у чему не-мењао, на до је крајње врло стари примитивни производ.

После бербе винограда, спаљивши одрезе лозе и спа-лив све лозе, на њиве остаје око хиљаду („пушке"). Док то једни раде, други запињу хиљаде и покривају њиве земљом док би иструнело што пре. Овако се виноград оставља све до Св. Крстова, одмено до пролећа; а до тог се времена доста и растуру око хиљада стајског ђубрива. Од Св. Крстова почињу за-право радови на винограду. На тај дан се први пут одреже ло-зе са пет хиљада који се налазе у средини винограда, и то баш она пет која су била по обичају везана „астра-јаичкама"[1]. На недељу дана касније иде се опет у виноград. Када један (и то увек мушкарац) реже, други „праве" (лозе), други (о-бично младеж) их спаљују на једном месту, а трећи (нај-чешће жене) „одгрнуће", одрпу хиљаде које је било раније запрпљено земљом. Када „прорани" остављају голе лозе са голих хиљада за по-вод, за почињавање празнина између хиљада, па тако касније повр-зу. На седам дана након овог посла почиње копање. Ако је земља равна или каменита, онда се копа „џикелима" (в. сл. 14), напро-тив мотикама са два зуба, — а ако је она мекша, онда се копа „бељовима" (шиповима) или мотикама. Ископани виноград

---

[1] В. о томе у глави о обичајима.



Цртеж 15 :

„Возалиис"

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

остаје само све до Ђурђевдана, када се почне са орањем, сиђањем трава. Ако после неког времена нарасте опет трава, онда се вишград краши, а понекад и по неколико пута до Ђурђе. После заметања млада вишград се „покрива", тј. покорисуђ се све леђе и изгледа без фожђа. Ово се радило називо „лагење", што је исто означавање свега сувишног са гокова. До Ђурђе се после овог није ништа радило; вишград није никада орекан никаквим поштењима; то се само у последње време почело чинити. Када „фрђи" (фожђе) почне да „шари", тј. када се појави прво зрно на фрђу, вишради се добро чувају од крађљиваца; стога се најме „чадари" (чувари) којима — за чување свих вишграда дође сопственици жита, фожђа и онемишо повоза. Када фожђе у јесен сазри и добро „удроби" (наједра), бере се обично после Крстовдана у одређени дан; нико од сопственика не сме да бере раније, већ сви у исти дан. Када се не прирећује богата какво весеље, али се и пак чују песме и довикивања, и тако рећи цело село оживи. Бера почне рано изјутра. Сваки берач има у једној руци „кошнице" (котарицу) а у другој штап којим отреса петељку. Кад се котарица напуни, изгрли се у кошеве. Кад се и ови напуне, онда их запрта на волима одвуче до куће. Из кошева се грожђе сипавља у „возалник" (в. сл. 15), направе у виду корита, где се „тропуца", тј. мува помоћу „кроска", вратила са разбоја. Из „возалника" се потом претакањем одваја „голо" вино, вино без дрождине, које се сипа у „бачве" (barbe) или у „бочва" (бурета). Чисто, наравно, дрождину не одвајају од вина, већ све то стављају у barbe. Оно које је одвојено, оставе је у нарочите дрвене каце да стоји шест недеља. Када после тог времена садржај преврије, од тога се пеге раскува у специјалним шерпама које се зове „комиња" (коломача). — Досада познате врсте фожђа остале су и данданас. То су: „белушина" („бело грожђе"), „мисирина" (ружица), и „стапушина" (црно и једро фожђе с дугачка по кори). Поред ових данас има и других врло добрих врста. Такве су: „дуге моске" — црвена, црна, и нарочито крупна „дуга моска" зваша још и „а-

кадоjско фоjје", — коjе су jajчуласта облика с крупним и мирисавим зрном, необично аријатне за jело; — „крашушина", велико, округло и jедро фоjче с аскама као у „крака", шарака; — „jако бело фоjје"; — „шарено фоjје", црне боje, прошараше љубичастим аскама; — и, најзад, „темjано фоjје", црно и округло, са мирисом на тамjан. Све су ове набројане врсте врло слатке, крупне, и аријатне за jело. Има jош неколико врста коjе су мање укусне, те се употребљаваjу само за вино. Од њих су најзаступљеније: „месjанка" (са белим избиjелим зрном), „цетjанс" (бело, средње велике), и „стракшино фоjје" (танке бело, тврдо и кисело). Ове две последње врсте касносазреваjу, па су зато и неукусне. — Винград коjи се не обрађуje, па услед тога и лоза подивљала, назива се „резишше", а фоче од њега „резина".

Од воћа[1] су и jош највише гаjени фоци. Старици аркаjу да је некада било знатно „орман" (гора, шума) од њих, али су били у њиховом „востанаку" посечени у великом броjу. Од фоча се некада у селу цедило „масло" (уље). Своjу истинитост тврдњи сељаци доказуjу тиме што кажу да је некада било у Горњем Селу жрвњева нарочито направљених за ту сврху. Код двадесетак подима било је неколико таквих каменова и удубљених, коритастих подлога коjи су стаjали у старом насељу, док их шиjи за време рата однео неки воденичар у своjу воденицу у Рударини у Грисоj. Стабло и плод док се налази обавиjен зеленом кушком, називаjу се именом „орех" (орах), а кад је он ослобођен те кушке, онда се зове „пафтица". — Најпознатиjи воће у селу jесте шљива („клва"). Шљива има разних врста, питомих и дивљих. Од питомих су најпознатиje „мађарке", тj. мађарке, плавоцрне црвуласте шљиве, — и „српске сливе" коje су жуте и црвуласте, доста крупне. Шљиве, иако доста укусне (бар што се неке ових поменутих), најчешће се употребљаваjу за печење ракиje. Један врло мали део се суши на дасцама као „ошафље" за „ошаф" (комоти). — По селу има доста и jабука, али готово сво од људи износи од њих на пиjаце у Ресну или

[1] „Овоће", како тамо кажу.

биткову, већ их сами употребе за јело одмах или их суше за
зимницу, најбољу „мачву" (јело) за вуче дана. Најзначајније су:
„буласиће", црвене, крупне и слатке јабуке; — „есенски јабука", ко-
је сазревају у јесен, одликују се крупноћом, али и мање су укусне; —
„шпекерци", јабуке биле величине, сазревају око Петровдана; — „лет-
ње јабука", мале али слатке; — и „дивјачаре", мале и киселе
јабуке. — Крушака нема баш много; а оне које су одомаће у
селу, нису баш добре за јело. „Зимске" су тврде, мале, сирове
укуса, једу се кување или печене. „Кајкушке" су нешто веће од
ранијих, шпицасте као оскоруше. „Кајкушкаша" су сличне „горши-
це". У последње време су почели неки сељани да сади добре
француске и руске врсте крушака. — „Дуње" (дуње), којих има-
ше нема много, употребљавају се као сушене за „ошаф". —
Има још помало „вишње" (вишања), „черешње" (трешања), „ве-
лике" (велих дудова), „црнице" (црних дудова), нешто „кајси-
је" (дивљих и питомих). Око села има „капинке" (шљива),
„дренке" (дренова), црвених или белих „глогиње", итд. Остале
неколико воћака сади се по баштама „љубенице" (љубенице), „ке-
тоње" (дуње), и нешто „крстаћуди" (крставаца). Око башта
или кукуруза или по градинама и пупким дворштима сади
се често „тиква шамбалске" (тикве) или биле тврдокоре тикве,
од којих се обе врсте употребљавају као чанирице. — Из шуме се
беру лешници, јагоде, малине („калинке"), итд.

Коврте и цвеће — гајили се одувек по градинама, нарочито
одређеним огрђеним местима која су најчешће у пупким дво-
штима, а реже код сва села. Градине су ограђене плетама, дрве-
ним плотовима, или зидом. Када су Дупљани живели још у
Горњем Селу, градине су им услед каменитог и неплодног тла
биле увек код села, најчешће око кућа крај којих је текла
вода за наводњавање, у околини садашњег села Дупљани. Ње ста-
ре градине биле су знатно веће од данашњих, што је произво-
ло и број задругара. По расположу који је у кућа, данашње се гра-

дине мало разликују од старих ; само су неки артикли уведени и то у последње време. У ушћарашњем делу данашње ограде налази се украсно уза самму кућу један оквир у виду леје засађен цвећем, који својим шареницом обавија као живица цео засађени простор око њега. Најчешће воће ако баштована јесу „шарки" (шарице), главна храна целога села. Има три врсте шарика : „Балкански" (Балкуре), „доњи штерски" (француске а.), и „француски штерски" (француске а.). Ова последње су мале и округле, црвене боје, необично лепе ; од њих се прави „штер" (цвет), а лева шарика. Ако су „француске" шарице нешто дуже и шиљате, онда их називају „бугарским", а бугарским шарицама. — Доста се гаје још и „домаћи" (пљешчани, аградански), који се употребљавају и као кисели и као слани. — Има такође врста „кромпира" (црног лука), „праза" (градинука), и „лука" (чешњака). — Много се гаје и „кртоли" (кромпири), којих има две врсте, летњих и зимских. Летњи су осетљиви, са танком опном, и њих има мало више ; а зимски су тамније боје, имају дебљу кору, и мање их има. — Од зеленог се сади „мајдонос" (першун), „терезек" (мирођија од шаргарепе, мрква), и „маке" (мака). Сви ови производи сади се баштама ; једини изузетак чини мало сађени „граф" (пасуљ). Он се сади као усходица по кукурузима. Како пасуљ пре сазрева од кукуруза, он се обере, простре по земљи, па се млаћењем ослобађа зрна од махуне. Овако и очишћен, грах се чува у врећама или „врећама" (тиловима).

Дуван се, по причању старијих, гајио пре неколико година, али је отада остављен, пошто је на том земљишту могао добро да успева. — Исто се тако не гаји ни „афјон" (опијум) ни друге индустриске биљке (осим кукуруза који се свуда гаји).

Цвеће се и данас највише гаји по двориштима, а врло ретко у „бакцама" (баштама). Најпознатије и једно од најстаријих цвећа јесте „босилак" (босиљак), који се и као зелен и као сув радо употребљава у многим јелима. Босиљком

зеленим се китс девојке и невесте, а сухи се стављао у Гарве да би било мирисало. Као свака Биљка, старчак Босиљка се вића скоро изнад сваких врата с унутрашње стране. Као-ће су азијата цвећа: „џунџуле", „зумбец", невен, која су са Босиљком доста опевана у песмама. Позната су, поред ових, још и ова цвећа: шевој, „Бонивал" (калилиџе) разне боје, „ружило" или „џиџева" (бела рада), „кадифе" (љубица), „ружа" (ружица), па онда још разне „шапке", „Гувезна", „лаурске-та", „американских цвећа", итд. Ова цвећа сачињавају сваки-ог повртња; а крај врте од ограде се исправљају својим танаким стаблом „вишња" (хладњача) која својим црве-нилом, мирисом и Биљном красе до касне јесени.

Овде-онде по путовима дворишта засади се поједи кореј јоргована. У дворима се кућама вића и „трандафил" (ружа), али је овај ретки јер многе жене верују да се ово-их — не само оно дивљих — скупљају „самовиле", које су о-пасне по људе. — Цвећу се редовно старају женски гла-ви куће, најчешће невесте и девојке. Цвеће се употреба-ва и као украс на телу или приликом посмртних обичаја и „задужбина" (задужница)

Кокотља. — Кокд вуне је једино средство које је служило за прављење ћилима, Била је кокотља („коноп"). Кокотља се сеја-ла некада у великој количини, али је данас умањена. Она се увек сејала с пролећа на њивама које су биле погод-не за наводњавање. Када поникло семе проклија, кокотља се „алеви", чисти од осталих трава. Ко се неколико пута окопа док кокотља не нарасте до пола метра. Од сетве па све до чупања, кокотља се мора свако предвечерја довољно напојити, земљиште мора бити увек влажно. Када сазри, кокотља се чупа, повеже у снопиће, и стави у „потило", дубоку, пространу и дугачку рупчагу напуњену водом као језеро, направљену пре чупања на неком месту у кућном дво-

ритту или на ливи. Притиснути и потопљени у овом „тоти-
лу", спутови конопље „кисну" у води шест недеља. Кад је до-
вољно отрезла, конопља се извади на сунце да се суши. Добро
осушена, она се узима у малим деловима у руку, да се сна-
жно маше и удара о какав пањ или камен. То се зове „ху-
кање", а алатке стабљике. После дебља „гукања", стабљика се
растаче на спатна влакна звана „спанат" и на дрвенаста
тврда звана „пузрна". Каснује се чешљањем на чешљевима и-
ли четкањем четком од гвоздених дивљег вепра, одвоји од
„спаната" „пузерна", те остану добри конци који се даље могу
прерађивати. „Спанат" савијен у алаети или пудељу („пој а -
смарку") жене стављају на „фурку" (аркулицу) да суку конац
„маљком", довезним ручним вретеном. („Умеће да је „гукаљ",
иначе конопљу после „мелицом", тешким каменом за мељење).

Сетивање сена. — Када су Зупљани живели у Горњем Селу,
њихове су ливаде биле доле крај Језера. Али када су се у новије
време сасвим преселили одатле и настанили се у Зупље-
ну, цело горњесеочко земљиште претворено је поглавито у ли-
ваде, а оне старе крај Језера биле су изоране и посејане усевима.
Али како је земљиште у Горњем Селу каменито и неплодно,
и поред воде која се бразда ма доводи чак из планине, ли-
ваде могу дати само једно сено. Ливаде се окосе око Зуховдана,
па тек до идуће године у исто време. Највише се цене ливаде
у ниској трави има детелине. Сено је утолико боље и укусније
уколико су траве ниже. Зато се и више цени други пут по-
кошено сено, тзв. „откос" (отава), од првог, обичног. Тај „от-
кос" највише даје овуда за вреле зиме. Покошена трава се
најпре на ливади осуши, па се после доноси кући и сложи у-
век слабије у стогове око високе мотике, у дворишту, на чијим
се горњим деловима ставља као заштитник од падавина нека
врста покривача од рогоже слаке.

Гајење перната живина. — На дан 1 априла 1931 било је у Дупенима 630 комада перната живина. У селу има највише кокоши, много мање „миски" (пурака), а најмање пема (или је то велика реткост) паловки или гусака. Паловке се у малошњем говору називају „роскама" („роски"), а гуске — „пашкама" („пашки"). Друге врсте живина нису гајене и познате у Дупенима. Живина се изводи на мајпаким што се кокоши или пурка у пролеће „насади" на десет до двадесет јаја из којих се после три недеље изведу младунци. Они се у почетку хране прженцима хлеба, а касније пшеницом, док их најзад не пусте да се сами хране по селу. Од живине се добијају јаја која се најчешће употребљавају за јело или као додатак разним производима од брашна. Наравно, живина се и коље, нарочито за време празника у пуспу.

Пчеларство — Пчеларство је некада било много развијеније привредна грана по селу. Ко пчак, може путе и данас имају по десетак и више „роја". Пчеле су смештене у „кошерама" (тарницама) изграђеним у виду куће од пепкова дрвета. Тарнице су покривене сламом од раски, а рупе сасвим испуњене блатом. Изнад продужене лопке под кошницом стоји обично коњске или волујске лубање, које гувају пчеле од ужа, „кошудимпта". У месецу мају пчеле се роје, па се ти ројеви хватају у нове кошнице премазане изнутра медом, при чему се матицу вике „ма — ати! ма — ати!" све док се рој не усели у тарницу. Мед се из кошнице вади у јесен. Када се узме кошница, па се заједно са медом и пчелама доспоси у хладну воду. После неког времена отресу се утонуле пчеле, а мед се сеце у крпице и ставља у лонац који се добро загрева да би се мед лакше одвојио из „воштина" (сата). Сат се чачком јоп неколико пута артијска рукама да се сав мед одвоји, па се добијене грудве „воштина" ставе у лонац у коме има мешпо воде. Загрејано добро, сате се истопи и восак остане на површини изнад

воде кад се ова охлади. Од добивена воска народ сам арави свеће. Мед који се извади из тирке не одеди се сав; један мали део остави се са сатеи као лек или за премазивање нових кошница арилиси хватања младих пчела.

Риболов и лов. — Рибарство је некада било јако развијено, а сада та привредна грана у Дупљаји не постоји. Некада када са је било, рибарство је било врло примитивно. Рибе су се ловиле у нарочито направљени кошевима исплетеним од лесова прута, тако да је риба могла лако да уђе у њ, али тешко да изиђе натрат кроз исту рупу. Привезани кошеви за обалу ноћиште остављани су биши преко ноћи у језеру, а сутрадан извлачени на обалу. Како је обично било ловити таквих кошева, за једну ноћ је могло бити много риба ухваћено. Познате су биле и неке врсте чамаца који су били од једног великог дрвета, од буке, издубљеног као корито. Иако су биши врло нестабилни, ови су чамци могли да послуже за мање потребе. Али ова грана је одавно пропала, и сада се само баве сало дупљански суседи Ракоташи.

VI. Домаћи живот

НАРОДНИ МУЗЕЈ
АРХИВ

Живот данашњих Дупљана, и поред толико мањих годи-
на, није се много промењао. Из наоверљивости према свако-
новом утицају, следбеници старога живота, захваљујући само
старијим женама, предавали су покољењу исте погледе на жи-
вот и свет, и тако су до данашњице одржане неке биткено-
сне из далеке прошлости. Када су у Горњем Селу живели Со-
лом задружним животом, живот у кући је био врло прост. У
то време људи су спавали на „рогозима" који су били ис-
плетени од сламе. За „рогозе" је употребљавана „ржаница",
слама од раних, од које су се плели дугачке „јонке" (ужад) у
виду плетенице на коси. „Јонке" су после сађене и проши-
ване конопцем од конопље. Узглавници су били дугласти и високи,
напуњени од платна од конопље и испуњени „ржаницом". Ко-
врх „рогозе" су простирали неку тканину („веленце") од вуне или
кострети („черга"). На таквој постељи могло је онолико спа-
ва једне породице колико је глава могао да прими тродел
узглавник. Сви су били покривени онда једним „велендетом" и-
ли тепихом и само најпотребније. — У данашње време многе спа-
ће имају исту уредбу. И данас се врх „рогозе" постављене
уза зида простре „велендето", исткана простирка од вуне, ста-
ви врх зида „черџија" (узглавник) од вуне ткане најчешће
„ржаницом", па се сви спавају покрију „ћебетом", тешким
вунастим покривачем од вуне или кострети. Као што се ви-
ди, остале су ствари остале готово непромењене. Исто у по-
следње време су поједине породице утицајем фадова у нечему од-
макле: почеле су да купују „европејске" рогозе (тј. не од ро-
гози), — на четири дрвљана која су поново ставили даса-
ка и направили кревет, — многи су уместо тешких и
скупих домаћих „ћебетина" купили јоргане за покривање,
а „ћебетине" су употребили као простирач врх рогозе. — И
мушкарци и жене одлазе на спавање сада — као што су
то чинили и некада — са целокупним оделом; једино су му-
шкарци увек скидали опанке (јер су их врло цене године поси-

ми), а жене понекад, само зими (јер су само тада биле обу-
вене), да их остављали крај ватре да се осуше. Жене, на
пример, које су мање увек боље, дају на њихов понашање
много како су биле одевене у то доба. На славама се у сва-
ко доба године одлази доста рано; само се понекад за време
дугих зимских ноћи уми празника остане дуже на разговору. Нај-
пре легају деца, па одрасли људи, а после њих тек одлазе
на стављање најстарији мушкеви. За овим одлазе старији жене,
па тек онда старији синови са својим женама! Уопште,
само у изузетном случају жене бољести могао је неко од жен-
ских чланова куће остати на стављању при музикарању. Она о-
даја где легне домаћин и његова жена (а то је најчешће она
соба где се преко дана седи, одмара, и спава), била је за време
зиме загрејана од отњишта и од димњака суседних; само је та
стављајућа била хладна и више влажна. Сви остали чланови
стављају у хладним просторијама, — женски на једном, мушки-
ма на другом месту (или, боље, у одаји). Деца су увек била са ро-
дитељима. Пре сваког легања, старији и одрасли се прекрсте;
а невесте које имају деду ту што изговоре и неколике кратке
молитве Богородици и Богу. Чим најмање једно запева, одмах
и устану. Прво то узме невеста, па жена домаћинова; оне
узму ватру. После њих устају мушкеви, прво млађи па ста-
рији. Док се они спреме, жене им сапрљану храну ставе у
торбице које мушкеви носе са собом на рад и мало ручају.
Пре поласка на посао узимање не једу, сем ако то не узме
жена, и то на тај начин што дођу залогај хлеба да их легне
на наште срце не „разбије кукавица". На рад иду веома
рано. Ако иду на орање за време топлих дана, онда мушкар-
ци устану „со рамење", онда када је на хоризонту сазве-
жђе Орион. Ако ли иду на други какав позни рад, онда
одлазе из куће у оно време „када поћиру звезде да се гасе". На
позне радове одлази обично невеста, а домаћинова жена остаје

---

1) Ред је, као што, о задруги домаћинској кућици; а то важи и за старе који су
живели у једној просторији.

код куће да сачува ђело и да чува одрасну децу. Некада, наравно, када су пољски радови у јеку, одлазе сви на поље. У том случају једна од жена (најчешће невеста ако има беба, па и му треба да носи тако), почне уредно постељине ствари, направи ручак за све, па онда то после сваћува на њиву. Исто и та жена предвече рани да сакупи остатке за вечеру. Ако то ради невеста која има беба, никада неће поћи са дететом у колевци пре ~~у~~ сунца ~~на не~~ ~~Ду~~ (а мора да носи ради дојења и зна са собом), ју се тада јављају „вештице" (зле духови) који могу дете одмах разболети.

На чистоћу се не обраћа велика пажња. Ујутру се рано кад умивају, или ако то раније, онда само оно што се поквасе водом. Кућне уснице и зуба четкицом ретко чешће или чешће чешкано. Што се тиче чистоће тела, и на то се не обраћа пажња. Сматра се да се тлава опере топлом водом једаред или двапут недељно, и то обично пре неког празника или свечаности, и тада се и чешљају и плету косе у женскиња. Ово најчешће раде млади људи, момци и девојке; а старији и старице, ретко када. Неки су моји људи искрено казали да се од рођења нису никад окупали. О појединим празницима се умивају пре чишћу у чисто одело, чисто рубље, који носе по неколико недеља на себи. Као последица недовољна мара за чистоћу лица јавља се и нечистоћа домова. Ко собама се за време јављења ауји и даља нечистоћа на сваком кораку. Нечистоћа домова ји и услед тога што су многе собе на голој земљи, а обућа се пре улаза у њих не отреса од нечистоће. Рубље који се скида, пере се понедељком, уторком, средом и суботом, ако тада није неки празник у који се сељани не раде и друге сличне недеље. Четвртком, петком и недељом никада не перу рубље. Рубље се пере на реци поред које се заложи ватра и у котлу загреје вода. Ту се рубље прокува, опере домаћим сапуном, и „испави" (испере) текућом водом. Тако се исто на реци беле платно, пере вуна и коприва, чисте покривачи и застирке.

Обедује се три пута дневно: о ручку, ужини и вечери. Како се време рачуна по турском, тј. по сунчаном дану, ручак „а ла фрања", „ручак" је око 4 сата (тј. око 10), ужина је око 9 сати (тј. око 15), а вечера је око 2 сата ноћу (тј. око 20 сати) Кријком сваког обеда, најстарији мушки чланови породице и-ли гости седну „на чело" постављене „софре", а остали поред њих с обе стране, сви на дрвеним троношцима. Ако је софра мала, онда поседају само мушкарци, а за то време жене служе оне по трпезе. Обичај редовно прави ручак пре јела напуштен је, али се то обавља по свакој жељи. На софру се износе исти јела за ручак као и за ужину; само је јело за вечеру другчије и боље састављено, јер се тада сви чланови кућу на окупу после дневног рада. Пре започета обеда слуге се свим ракијом из „баурчета" (плоске) које кружи од једног до другог надесно, пиће по не палево. Пре сваког напијања поздравља се овако, и сто пити најпре онај или домаћин хоће се „баурче" прво кружи: „Ај здравје Госпо да дај! Сите радости!" а остали одговоре „Ами". Домаћин тада насече доста кришака хлеба („трошници"; дем.ј. „трошнице") и стави испред сваког. Кад се престане са ракијом, домаћин каже „Ај радости со здравје", на што се сви прекрсте и кажу „ами", па онда отпочне обед. За време јела пије се често вино које се сипа у једну „чешу" (чашу) из које сви редом пију, али следећи пут никад пити док претходни не попије сав садржај. Ако неко у породици престане вино пре новог, онда се, наравно, слуге водом из једног „бардачета". Вода се захвата увек равно изутру. Кад се гост налази на обеду, сви те упутства једу све дотле док се он добро не наједе; никада нећеш пити из куће пре престати са јелом од госта, да не би и овај тако учинио пре но што се добро наједе. Када се мушкарци наједу и отпочну разговор, невеста одмах диже софру, уреди све, а одмах затим креће по земљи металом да покупи крвице, које је не ваља згазити. Док мушкарци разговарају, жене обедују

око софре и једу исша јела. Јела која нису шако карбасша једу се без „лајди" (лажица) или виљушака, већ се „касајима" (залогајима) узмаче у јело руком. Карошшог одмора шреба да-на нема, сем малог разговора после јела, или после шога за време јаких подневних жега.

О посебним стварима као саставним деловима ансамбла, говорено је раније; овде ће се поменути остали делови инвентара, тј. разне ствари у којима се чувају намирнице и друге потрепштине, и посуде.

Дрво, грубље и посебне ствари чувају се у „кофресима". Жито се сеје „решетом" (решетом), а чува се у „амбару"; брашно се сеје ситом, а чува у „пошивама" (платнама). Хлеб се меси у „коританама", коритима од издубљеног дебла, тесто се стружа „истругом" (стругачом). Хлеб се пече најчешће у тзв. „котаницама" покривеш „цедилом", ужетом и другачијим вунетим покривачем. Хлеб се пече у „црепињи" покривеној „сачем", која се поставља на „трпезијцу" (троножац). Јела се сипају на „блюду", супа у чинију; „питуле" се пеку на загрејаној „питуларници", округлој плочи од печене земље. Грожђе се муља у „вадалишку", вино се чува у „бочицама" или „бочетима". У „кадама" се чува „расол" (кисео купус), у „качицама" („кад", мн. „качица"). Велика количина ракије чува се у „бидонцима" од стакла, количина од око 15 ока у „варуљетима", а мање количине у „шишетима", боцама. „Копаница која служи за дојење стоке зове се „корито", а за хранење свиња и оваца „коританица". „Стомна" (крчаг), „бардак" или „бардаче" (крчази са „цифунетом", сиском) и „крождир" (мали суд са сиском за дојење јагњади са медом или млеком), све је то од земље и служи за течности, а чува се у „стомнарнику", дрвеној полици у виду конзоле. „Вуне" су пуловери са две рукаве, а „холожек" са тек, али је знатно мањи. Воду се за кување и друге потребе доноси у „котлетима" („котао" — котао), из бунара се вади „ко'ом" (ко'а — ведро), из ове руке „чешком", ужетом. Од бакра су још „котлића" (котлићи), „бунови", „бунчића", „лаве" (тањири), „тепсије", и „бакрени тенцерића" у којима се пуваду масна јела. „Грнци" (лонци) од земље служе за кување посног јела. „Мисур" је здела земљана, а „тањира" дрвена. „Зделице" (заступе) и „точница" са „точком" (дрвени хаван с истог таквим штапом) су од дрвета. У „картету" (буклији) се чува

вино, а у „кабао" (кабао) се тако муже. Округли и високи суд од „брезе" зове се „калешица", а мањи исти „калешице". „Брезани" суд за пуваше гајда зове се „гајалник", за пуваше кафе — „џезве" (кафица), „брезани" тањири се зову „тавли", а тањирић „тањића"; ако су од бакра и вети, они су „сачи", мањи — „сачића". Лиган се зове „шиша"; капа „шешир". „Мајци" (кожице) су од јагњета, „вилушке" од петлова; и једе и друге се пуварју у „пајкарушку". „Тегало" је широка посуда која служи за „тегалење", разастане жара у „фурни" (шкарпини): што је жарав. На такву посуду се стави „тепсија", која се скупља тако из шкарпине. Со се пува у „сокарпину"; вода и вино се пију из „чаша" (чаша), а ракија обично из „чашића" (чашица). Кафа се пије из „филџана". — Има три врсте посуде: „традиски", за „летње" дворишта, — „порчливи", за употребу на пољу, — и „путски", посуде из варош путује, „европејски". Предмети за задушивање жеже се у „сетсцама" (шпурким и алписким коларицама) или у „шпиричкама" и „кошницама" (коларицама дрвеним, са дрижком за носење). — „Сврдел" (сврдао), пила, сикира, „скитач" (исеч „тесла"), „шајка" или „брут" (исеч), „чекан" (бат) или „чекиће" (чекић), „ренде", итд., — све су то столарске потребштине.

НАЦИОНАЛЕН АРХИВ

VIII. Зема и шума.

Крајем у Дубоким има главних балканских производа и доста животиња за месо, тако се још справљају врло прости и уз ато су једноставна. Како им је тако драго, месо једу ретко, и то само за веће празнике у року.

Од брашна разних житарица (кукуруза, раже, и пшенице) прави се најпре хлеб. Најчешћи и најпознатији хлеб којим се прехрањује цело становништво зове се „мешан", зато што је мешен од кукурузног и ражног, са мањом додатком пшеничног брашна. Од ове мешавине меси се једанпут недељно, најчешће понедељком, око двадесет „пшеница" (хлебова) који се пеку у пекарницама, а да се чувају у „котаницама" покривени „цедилима"; да се пре времена не би осушили. Од кукурузног брашна прави се „фкотељ" (качамак) који се на ватри кува с машћу, или се у тепсијама пече као погача у пекарници (рерна). О ражном брашну се по сиромашнијим кућама меси хлеб. Од „чистог", пшеничног брашна прави се хлеб само за свечености, о празницима или задушницама. Тај се хлеб најчешће пече у запрежним чуретима покривеним „сачем" поврх кога се стави жар и остао. Ови се хлебови, звани погачама, пеку и у тепсијама испод којих се стави жар и пепео, а одозго се прекрију сачевима. Понекад се, даноко, и погаче пеку у пекарници. Најомиљенија погача која се меси о слави, свадби, крштењу и задушницама, јест са „мајом". Маја је заправо изувени слапутак („слапчук") аранџин добро прокуваном водом и остављен са водом у „фишеку" (лончићу од земље). Ово се све ради у тајности, да нико не види, а филе се мора пре тога ракијом опрати. Кад се кашаста садржина прошла и покрије пољупцем, стави се филе крај ватре, заклоњено иза нечега да га нико не може видети. Кад „маја" стаса, сипа се у брашно, па се замеси тесто. Тесто се после сакрије на топлом месту у „котаници" или пајвама, па се нешто касније размеси и пече. „Маја" се, вели, јако може „погрешити"

(уретк), ме се стога од свакојег жа сирака, штит се пак ка-
жује права истина иконе који стаја шта се налази у „фи-
лиу". Од пшеничног брашна се још месе „литургији" или „ан-
тидори"(славски колачи), „просфоре"(просфоре) и „пасалиња", по-
сећене без квасца. Када се сви ови хлебови („пшеници", „ра-
жници", погаче и др.) охуше, од њих се прави прженем ситног
хлеба у масти „пекара". Од пшеничног се брашна прави и „ма-
халo"(каша), јело које се прави на тај начин што се у тиг-
њу прапржи ље румењака брашно у масти, па се онда скуха
њеј топлом водом, прошећа, асоли, зачини, и
ставља на софру као јело. Од оваквог брашна праве се још и
„питуљи" који су у виду кора као палачинке. Од хитака овога
који се у котлићу направи, сипа се кашика по кашика по
„питуларишту" испод које је добра ватра. Кад се „питуља" ис-
окрене и с друге стране, скида се и ставља у тањир, па
се тиу прелазку машћу. Од истог теста се праве у тигњу на
масти и „мали питуљи" у облику лепиња, крофни. Од „гистог"
брашна месе се и „зелници", „тикварници" и „пеива". Прва два
се праве на тај начин што се довре једно дебело „сукање" ко-
ре „сукалом"(оклагијом) стави прженик праз лук, „зеље"(пу-
пус), кромпире са јајима, или кувана тиква, па се све ово ис-
крије још једном дебелом кором. Крајеви се увате и увију у
„витке", па се тио све са тепсијом ставља под сач да се пе-
че. „Зелници" и „тикварници" могу бити и посни и масни. „Пе-
чиво" ј уставарт нека врста пите или бурека. Испод сваке
такве разувучене коре „сукалом" стави се урда или сиран сир,
па се тио све опет поврха машћу, и тако се настави даље.
Уколико су коре танке и многобројније, утолико је више ма-
сти сита, утолико ће „пеиво" бити укусније.

Од говрка се праве неколико врста јела. Некада је
било јако одомаћена „каурмиња", направљена кувањем ма-
рмса, кадмицама (ако их има) и нарочито праз лука. Ово
се прави и као пуна и масна. Једно врло старо јело

Јело је од кромпира и свиње куване у лонцу, и то је било увек добро. Али најадекватније јело у селу јесу паприкаше. Оне се употребљавају најчешће за јело или као печење на ражњу од жиже, па онда окупљени и испуњени са пријатељима, или као живе. Свако печење и пуњене паприке су главно јело у посту. У пиру, паприкама се додаје још, или се оне запржене са пашћу у тигању. Од паприка, пријатеља, „кромпира" (једног лука) прави се још и салата („меза"). — „Зеље" (купус) се такође често употребљава, чорбасто као јесен („јасон"). Као додатак, купус се употребљава за пуњене паприке у турској и кадсам. — Од „кртула" (кромпира) праве се јела с месом. Иначе кромпир се једе и као печен у супрети или као куван. — „Домати" (патлиџани) се једу сирови као засебно јело, или као додаци другим јелима. — Лук, свиње, печурке, и много других поврћа, поред тога што служе као додаци јелима, употребљавају се и сами као јело: и чешњак и кромпир често се једу живи, свиње се пеку или кувају, печурке се пеку са сољу на жару, итд. — Некада је врло познато јело било од хранљивих зрна која су била после кувања туцана, па се добивена бела тестаста јела као тесто јело.

Јела од варива су такође врло позната. Зими се највише употребљава „фасуљ" (пасуљ), а лети исто тако „бранија", млади шарени грах у махунама, и „бакла" (боб) док је у зеленим махунама. Лешто се исто употребљава и „лешта" (леша, сочиво) прекоо зиме (вала зато што се код њих не рађа, па је морају куповати). Сва се варива кувају без соли у води, али се ставе неколико паприка и која глава црног лука. Кад се вариво искува, када се зрневље, паприке и кромпир све заједно пустели и најзад посоли. Варива се највише једу за време поста, или средом и петком, када се такође пости, и реже се кувају са пашћу.

Од млечних производа употребљавају се за јело „качкаваљ" (тврдо млеко), „бијела" (плавица), „сирење" (сир), „мас" (ма-

слау), „уда", нар. „благо" (слатко) млеко се нарочито даје деци, ре-
ђе осталима.

Месо се справља на највише начина. Свако јело у коме има меса, масти, или које је кувано или пржено, зове се „манца". Иако и „манце" праве са разном садржином, нпак им је име исто.

Најпознатија „манца" у нас јесте „печено" (тј. месо) које се пече на жару, ражњу или у тепсијама. Нарочито се пече свињско и овчје, а ређе јагње или козје месо (праве, и све ово доста рећко). — Од меса се најчешће праве „луканице" (кобасице). Оне се обично праве од свињског меса и свињских црева. Месо и сланина се ставе на даску, па се „сатуре" добро иситне. Овоме се потом дода ситан бели лук (ако кога су и ране дигле), белог љутих црвених „френсих" паприка, и „црн пипер" (бибер). Измешано добро, ова се маса ставља у напувена сува црева кроз „иглу" (левак). „Луканице" се после повешају по мало од таванице да се суше. — Јела од меса су ова. „Манца со кртули" се прави на тај начин што се месо исече на комаде и стави у „тенџере" са растопљеном машћу (ако месо није сало масно). После овога се редом додају црни лук и паприке, које се иситне, па се онда прелију водом и остави мало време да проври, и потом се дода кромпир исечен у кришке. Кад се скува и посоли, ставља се на сто као јело. Исто се овако прави и „манца со фис" (са пиринчем уместо кромпира), и „манца со граф" (са пасуљем као главним додатком); ово јело се најчешће прави са пастрмом, реже са димљеним месом). Од свињетина меса прави се једно изузетно јело „со зеље" (с купусом), потпуно исто као претходна јела с истим додацима. Од ноџу, ушију и глава заклане животиње прави се „пиштија" (или „пага") на тај начин што се све ово скува с водом у „тенџерету", па се тој води дода ситна чешњака, соли и сирћета („киселине"), и остави се да се охлади. — Месо пржене живине пред тога што се спреми на све исте начине као горе, само најчешће с кромпирима и

пиринчем, справља се и као „макало", каша са луком и сиртетом. Од овакво меса прави се и супа. У шерпу с водом ставе се делови меса заједно са ситним луком и пиринчем. Кад се то све скува, суши се дода со, сирће, пиперац и бели лук, а врло ретко се деси да стави и једно јаје. — Јела од дивљачи се после једнако справљају са оним од живине, али се најчешће прави „макало" и супа. — Рибе се најчешће једу као пржене на уљу. Прави се и јело на тај начин што се у тесту једна стави арапска на уљу испржени ситни лук, а поврх ове цела риба или делови ње (ако је велика), и све се то мало „пастете" у пекарници или под сачем. Од икре се прави и гргеч. — „Кофуи" (једн.: „пошок"), ако пужеви, нарочито се једу у јесен или у пролеће. Они се справљају или као рибе с „кромпиром", или са кестењима. Справљају се заједно са кестењима.

Јаја се једу као кувана или пржена (кајгана; у њу се понекад дода сир), ретко као додаци другим јелима сем „зелника" и супе.

Воће се једе најрадије као пресно, а поникад и као печено и кувано (нарочито за храњење деце). Имале се највише суши за зиму. — Поред тога што се употребљава за вино и јело, од грожђа се још кува нека врста пекмеза којима се често на посети служе.

Од жита се једино као јело употребљава кукуруз. Поред тога што се млади клипови пеку и кувају, кукуруз се пува и као стар, у зрну, у земљаним лонцима. Од нарочито одабраних зрна праве се „пуканци" (кокице) баш онако зрна у ватру или грејачем у решетку. Пшеница се баш као јело не употребљава; ма се једино кува као жито о славама и задушницама. — Непродати мед који се гува под кубе, више служи као лек но као јело.

За зимницу се спремају многи производи. На прво место долазе разна жита и брашна. Од брашнених производа, и то само од пшеничног брашна, праве се „рокнице". Од замешена теста у које се стављају два-три јајета направе се „су-

колош" (оклашјок) кое, кој се излажу сунчевој светлости да се осуше на простртим каршавима. Кад се осуше, кое потопају у ситне делове „реснице", кој се за време зиме пувају у води с машћу. Од брашна се још прави за зиму и „тарана" на тај начин што се овакво тесто руками чистим на мале лоптице и дувиде. И „тарана" се пува као „реснице". — Од лобрта се справљају лазање на два главна начина: или се у њима прекоси суше, и тада служе као додаци јелима, или се одмах праве неколико врста тестенаста. Да се обичне дугачке лазање ставе у кипућу воду са сољу, бабуре се туку, подевају ребаним кутусом помешаним са тестом или „керкезом", нарочитим ситом. Сем лазања у исту кипућу стављају се и зелени лаптићани, мали храсташући, мале зелене дивље („аспончића", „коријандрића"), главице кутуса. — Заслађено се у кипућу ставља кутус у обичну воду са сољу („расол"), кој се вода, уасо („уасонница"), употребљава као храна у посту. Од оваква кутуса се праве многа јела (као, на пример, издробљени и пржени са уљем) или се обично издробљени једе са хлебом. — Црни и бели лук се сушу у „венце" и зими се употребе или као јело (бели лук) или као додаци јелима. — Тиквице и кромпири се такође пувају за зимницу. Исто тако и пасуљ. Кестењи се за зиму суше летос, па се додају јелима.

Од млечних производа најпре се спрема за ову сврху сир и умерено кисело млеко које се пува у кутовима, а нарочито „мас" „пресна" (маслац) или „топена" (топљена).

Од меса се врло много оставља за зимницу. На прво место долази пастрма од телади, оваца, коза и свиња, па онда кобасице. Месо се још пува као поврће у казанима, па се пре сваке употребе остави неко време да се отсоли у води. — И ситна риба служи за зимницу. Маринаде и осушене, ове рибе зване „цирои" или „цирожчића" справљају се као и друга ситна риба као јело с уљем или машћу, или се прелију топлом водом и оставе у њој, једу са хлебом. — Све ово вода

~~[illegible]~~ као што су дуње, јабуке, крушке, шљиве, суши се преко лета у авлијама, па се од њега прави „ошаф" (компот)

Сва у почетку набројана јела која се праве без меса, и све врсте печена или кувана меса, народу су познате, од њихову казиваљу, још из старине. Најчешће се спрема „кајмаљ", затим за сва друга јела од паприка, најчешће она пуњавица „тиквом", — као и телећег добивена од њихових крава. Рибу, много су јела са месом, а најчешће сушу, упознали Дупљани из вароши, на пијаци итд. Чак, сва ова јелиџе прилично јела ни издалека нису остала онаква каква су по традовима. Сва се јела праве по једном обрасцу, у овом случаљ по паприкашу, „јанији".

Друга најчешће јела нису позната; али ова набројана, најчешће она простија, позната су свакој породици. — Кастрирка се храна најчешће састоји од хлеба „мешаног" или јачког, сира, туцаних или обичних паприка, и лети од младог „лука" или „праза".

Како су Дупљани на месту где нема много изворске воде, ју једина „сеоска чешма" која се налази насред села чији довозе за све становнике, скоро свака кућа је изградила у своме дворишту бунаре. Воде са тих бунара су „лошке" (лаке) и добре за пиће. Ова вода се код куће чува у „стомнама" и „бардацима" из чијих се грлића или сисака удобно пије у свако доба; стога је „стомна" у народу „сестра која сваки пуни у уста". Иста ова бунарска вода употребљава се и за кување осталих јела; само се за кафу захвата вода са чесме, јер се у тој води која је лакша од бунарске, лакше скува. Само се за фине употребљава рома вода. — Пиће које се употребљава при сваком оброку, у свечаним приликама, или за време напорног рада, јесте ракија. Она може бити „мешка" или „љутка" (љутица) по јачини, а по врсти „комињача" (коњовица), „сливовица" (шљивовица), од „дренки" (дренјака), итд. Боље врсте ракија се фрљу и заслађују шећером или медом, и оне се служе после

свадбе као „лаће ракије". — Друго, веома омиљено и познато пиће јесте вино. Има три врсте вина: бело, црвено, и ружо. Вино може бити „голо" (без драждине) и „со кожицом", а уз то слабо (танко) или јако (дебело). Вино се пије за време ручка и вечере, и то умерено. — Од „свиснутог" (ускислога) вина добија се „киселина" (сирће). — И ракија и вино служе народу као лекови; али о томе у једној од следећих слава.

Од средстава за уживање треба напоменути „пушење" (дуван) и жвоће врсте „дурнаш" (дуванџије) који употребљавају старци. Цигарете и дуван пале се кресивом које се састоји од „секала" (оштрила), кремена или „белутарка" (белутка), и „секаља" (од „секаљ"), тј. трупца.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
А Р Х И В

IX. Остраји

а) Верски остраји

б) Другштвени остраји

а) Као главови шездесе велике задруге славенске, ма да су кроз свој живот биле изложене разним тешким утицајима, преци данашњих Дупљака предали су свом потомству битно наше обичаје нашег народа као својина, о чему најбоље сведоче појединци обичаји и начини живота.

Стари наш народни обичај <u>славе</u> или крсног имена остао је до данашњега дана у Дупљана и околини. Захваљујући само народној свести, преко су тешких утицаја ломили над овим крајевима неко време, ипак особито овога дана добро су се очували. Славу у Дупљана и целој околини називају речју „ден". На три дана пре „дена" доносе колач у цркву свештенику да га освети водицу у „крштаоници", наручују за то предвиђеном сакралном суду у виду чекања са дршком на коме је крстић. Чишћење и друге црквене припреме урађене су, уколико је то могуће, још пре парохова доласка. За славу се обично јагње теле или јаре, или прасе ако је зима. Тада се још месе погаче од пшеничног брашна „пшива", сирела воће, итд. Уочи „дена" меси се „литурџије" или „просфоре", сипа се пшеница и стави у тањир. Један од ових колача („литурџија" или „просфора") носи се истога дана у цркву на вечерњу заједно са житом где свештеник благосиља хлеб и жито за славу после службе Божје. Колач под краје служба, изнад тањира са житом гори свећица сваког. Код куће: од почетка вечерње уочи „дена", па све до следећег дана од славе, гори кандило. На дан славе одазивају се у госте најближи рођаци са речима „да дођете да дођете вечер на гостење за ден." Некада се позивање вршило пригодама, а сада се то ређе чини. Уочи славе пада доста гозби, има повише јестива и пића. Пошто осведоче сто сва сви гости, уступају се редом, почев од домаћина па све до детића, сви пружају са здравицама и поздрављају овим речима: „Добро ми дође, [рецимо] Стипо! Ка' са стрина? Ка'о ти је Стојуја? Ка'о ти са децом?" а за то време гости или гошћа одговоре на ова питања овако: „Добро ве

најдоф, — арно, 'сталај Богу, — арно, 'сталај Богу, — сиае удајна". Код гости ово сврши, укућани му на крају одговори: „Ала' вер-сан (дај, Боже)". Од једног се после овог прелази на другог, итд. Ово изговарање може вечера дуго нарочито ако су изванредни домаћини у великом броју. Кад сврше оздравити, посједају мушкарци из дотичне куће са гостима, а све служе ракијом из алоске, која кружи увек надесно, почев од најстаријег госта, и мезете се сиром, киселим млеком, паприком, итд. Приликом сваког опхођења појединца овако наздрављају: „Ај за добро! Употреби да помоћи!" а остали сви одговоре „Амин!" На вечери се умјесто изнатих „пешчица" једу погаче. Домаћице доносе тада јела, „печено" и „манџу", а од пића вино. Домаћи људи свакога да једе и пије за сваког вина. Кад се добро наједу и напију сви, жене брже-боже распреме сто, а остане само вино и нешто печења, па одмах почиње по обичају мрвице, а разговор се даље наставља уз разне песме. Кад дође време за одлазак, упућани „про'оде" (опраштање) гости (ако су овог изистог села) до пућних врата са речима: „Здравo-живо на дечице! Итд., а као одговор добијају: 'Сталај ви! И в годину со здравје!" Они који станују у другом селу, остају и преноће код домаћина, па тек сутра по дану крећу кући. На сам дан славе улазе у двориште домаћина тихо добе у руци и у котарици понесе понеде погаче од мајке, јабуке, житто, месо, цвеће, и много пића још, и то раздаје људима у порти. После служење божје долазе сусједи и други пријатељи на честитање. Након неколико тренутака после седања, гости поздрављају на овај начин: „Добре ми дојде, Петре! Ка' осуна [ју ји јутро]? Ка'о ти ји Петрија? Ка'о ти са децитце?" а одговор и све остало је исто као што је горе речено. Поред ракије и мезелука служи се још и вино и „мисир" (бомбоне), а попијају и кава. Гости долазе целога дана. На самом „дечу" се о руку или вечери не одива нико, ни сродства. Сутрадан, на литерицу долазе нарочито жене из суседства. Кад и овај дан прође, слава је завршена, и свагдашњи домаћи и пољски

радови опасну.

Поред ове славе постоје породице прослављају још једну. Ако, рецимо, славе зимску Св. Николу, они је прослављају и летњу. Али за тај „мал дан" се не позивају рођаци у госте, нити им доносе знаници; тада се само однесе хлеб и жито у цркву на благослов, и поред тога под кућу се опет пали кандило које пред иконом гори све док „мал дан" не прође. — Поред ова „мала дана" појединих породица има и једни заједнички „дан" за читаво село; то је онима сеоска слава. Када се исто као и код главног кућног славе стрела, позивају гости, долазе познаници, и све се то бавља као што је поменуто о слави. Али тада је свеченије у селу: на „пољану" напред села излази и младо и старо, ту се свира, пева и игра од јутра до предвечерја, — цело је село на ногама. Јутници прослављају свој славу на дан Св. Архангела Михаила

Све ове свечености, по казивању многих Јутеница, обављају се и сада као што су се и некада обављале; разлика је само у томе, веле они, што се сада понегде посећују и слатким уместо као некада само „овоћ" (воће).

Поред ових слава прославља се још и мања слава, „име" (имендан). За тај дан се не пости ни хлеб у цркву, нити се позивају рођаци или пријатељи на вечеру, већ сваки има за дужност да тога дана посети онога коме је „име". Имендан се прославља само за мушкарце, никако за жене, и он траје само један дан. Иначе се исти предмети послужују као и дању о слави.

О Божићу су такође велике свечености. Почетак се о „бадњаку" (бадњем дану) одржао стари обичај поседања. Ја неколико дана раније младићи исеку један или две руте у селу и ту ложе ноћу „бадњака" ватру и весели се око ње. Радознали младићи хоће тада око ватре да чавркају из свог гла реченицу: „Берјите се(*), комедари, да берите суви дрва, — суви дрва јо'орои, јо'орои — котачки! Коледа! Коледа!...

Када се сакупе у већем броју, коледари, снабдевени торбама или бугарама и са торбом о рамену, иду од куће до куће, закуцају на врата и вичу: „О—о! Коледа! Коледа!" Један од њих носи у канти нешто жарја с огњишта, а сви остали још по неколико свежњева ражене сламе. Ако у кући где се закуца има која невеста, онда је ред да она изиђе и понесе враћа, пуваних кромпира, пуваног кукуруза у зрну, жестења, итд., и пред свега тога врежене сламе. Кад им врата отвори, невеста баци сламу на земљу, а „коледари" је ногама растуре, да би се укућанима лепо стлали. Затим сви напрегну око невесте и лагано је ударају отстрага торбама, а један од „коледара" натопи „ражањ" и боље удара невесту. Ово се чини зато да невеста добије мушко дете, па им и зато пред њих памучницу невеста баје још и покоји динар. Ово коледање почне од поноћи, а доцније се седи и весели око руке и огњишта. Кад се остали по поноћи уклоне по кућама, један од њихових остаје да чува огњиште да ми не би ови из другог огњишта покрали дрва. Сутрадан на сам Бадњи дан, коледари поново обилазе кућу, а остало као је по добро. На Бадњи дан се опоноћи са месом рибе; а на Бадњи вечер, и опште се опходи „Рождество Христово" у цркви, сви се врате својим кућама и обрсе се вратиће печеним на жару или врежених на масти. Неке неког времена, око 10 сати, пуца се од ове стрељане рибе на улу. За три дана у селу има весеља, музике, песама, игара, итд. О Божићу долази оду и мајци невеста са својим мужем, а долазе и други рођаци и пријатељи на честитање. Првога дана одлази се на имендан онима који је име Христо; другога има са именом Јосиф; а трећег онима с именом Стево. После трећег дана, као и после сваког празника, отпочиње свакодневни послови.

О <u>Новој години</u> („Василици") постоје исти обичаји сличан они Бадњег дана. Када се ~~ујутро~~ иде рано ујутру по кућама, пуца шпатовима и виче: „О—о! Сурo—о!"

или ова ова песма[1]: „Е добра суровица! — Берјите се су-
рокари — За зерме суви дрва, — Суви дрва јо'орои, — Јо'о-
рои — копаикои! Суро — а!" Разлика је између „коледара" и „су-
ровара" у томе што први могу бити момци и млади женс-
ки људи, а други најчешће деца, реде момци. — На „Василици"
се узму онолико зрна кукуруза за кокице колико је глава у
породици. Домаћин узима и баца једно по једно зрно наиме-
но једном хламу, у „тиху" (супрет) и каже: „За скоки Госто
како елем арнајак!" Ако после ових реси кукурузно зрно тук-
не и скочи, онда ће лице коме је зрно било наименено бити здра-
во и срећно преко целе године. Истуцана зрна се касније дају
воловима да поједу, да би и они били преко целе године здрави.
Поред тога, о Новој години се по дигају коју обуће и мести-
ме („пемива").

О Богојављењу („Водицама") постоји један занимљив оби-
чај. Када се после службе Божје крене поворка с иконама и
крстовима ка води где ће се бацити крст, крстоноше иду
и гласно изговарају реченицу: „Кустим хреваме, Бога молиме
да са роди вино, жито, бела пченица, и мошки деца!" Кад
се дође до воде, обично на језеро, крст се баци у воду, а не-
колико младића се устреме по њега у воду да га нађу и
изваде. Чим се пресвуче, онај који је извадио крст иде
на чело поворке од куће до куће и добија разне дарове. Да-
рови од платана или сукна остају за цркву, а јаја, месо,
сланина, за онога који је извадио крст. Кад су обишли све
куће, врати се у цркву, обично тргнути око вас, остави мно-
ге и крстове, па пођу на ручак. После ручка настаје народ-
но весеље на погодном месту за то. Оно што је карактеристично за-
нимљиво, то је весеље које приреде млади женски људи којима
је у тону години родио синчић. Они се сакупе и пођу поред
какве воде и отпочну следећи обичај. Сврха овог обичаја је
у томе да неко од њих на неки начин набави што више ви-
на које ће сви пити. Један од другарица виче: „Штукајте

1) Следећи четири стиховне сплавају стихове.

[слушајте], Ѕрата! Јас таквом [обавом да ћу купити, узети] тери оха вино да са фрли [рецимо] Јоше во вода!" Ѓај Јоше, сада, да не би био Јален у води од другова, већа да ће дати и неки та само да се неко други Јаци место њега. Ѓај други опет довиси колишину само да он не буде Јален. Итд. Дели ли се кашто да неко не пристане на повишење или на одређену колишину вина, одмах га зграбе сви другови и онако обучена спасита Јаце у воду. Али се ово реѕе дешава, јер сваки више воли, да и највећи шкртац, да у надметању с вишом већа и више него да се Јали у воду изврше рутину пред целим селом. Када се сви сложе да је довољно дао онај који је одређен, онда се довуку у његову кућу и потпуно скуте све одвојено вино. — Други обичај који се обавља истога дана пре одласка до воде за Јацање крста, састоји се у надметању с узлом: они који највише завештају тога цркви, они ће носити иконе и крстове до воде, по селу, и око цркве са целом поворком. — О „Водицама" (ми) ће један други, претежно женски обичај. На неколико дана раније чује се клама од раније, па се од ње направи спотиљ. У њега се закачи срп, прикачи „жетон" (палица код јарма), привеже око њега Ѓосилак, свеће, претпи, и парче сланине завијене у крпицу. Ѓо траје служба Божја, за то време све ово, звано „Петра-јоница", стоји уза црквени зид. Када поворка крене из цркве ка води за Јацање крста, жене пренесу ове „јонице" до тог места и поставе их усправно у плитак. Након свршена вершог обреда, „јонице" се вади из воде и носе кућама. Делови те „јонице" и после употребљавају као средства за разбијање урочних појединих Ѓолести, нарочито урока. — О Богојављењу се, поред овога, захвата и вода са места где крст Ѓио Ѓачен, и она се употребљава, као „крстена вода", за лечење појединих Ѓолести или за умивање новорођенчета.

О <u>Св. Трифуну</u>, као што је раније поменуто, има један обичај и свечаност на винограду. Од слане оне „јонице" са

„Водица" направе се три мале „јочке" (ужета) од по шест-седам сламки у свакој, и њима се у цркви дан одмах после Св. Атанасија завлаче три чворка (у средини винограда), пошто се пре тога испрскају ове сламнате привезане уз „Петра-јачку". (Таквим „јочкама" истога дана и на истим таким возовима и воћке). О Св. Трифуну пођу Жупару свештани и њихови пријатељи у виноград, понесу ђевења, тогаче, и повише вина. Домаћин окрене сва три чокота везана „јочкама", ареније их вином, па каже: „Вака да са турај [ареније] в годину виноград!" После овога сви редом летну по земљи, проваљају се неко време, и кажеу: „Као што са трчалане није, така грожђе да са трчала!" После се прилази ружу на коме се доје тиче, тако да се мисли на Св. Трифуна тијаницу ватре тијани кући.

О Задушницама (2 дана уочи) се „литургије", просфоре, колаче, кува се жито, кувају јаја, набере цвеће, спреми ракија, вино и воће. На сам дан ујутру све се ово положе у коларицу, па се за време службе кува у цркви, а после се ставља на гроб. На камару се постави жито, чаша вина и просфора. Када свештеник отпева своје молитве и пређе код вином, онда се сви ови предмети из коларице дају осталима за душу. — Исто се овакве задушнице („задушнице") у пости цркви славају о Духовима, када се пред свет овог дају за душу и „Ђурђиља" (крпази) окићени цвећем и трешњама. — О црквеној или манастирској слави, као и о задушницама, поче се исте ствари, само што хлеб и жито свештеник о задушницама не благосиља, већ ове коларице стоји неко време у цркви крај олтара. Поред тога, на дан славе се поче и разне поклоне: платно, рубље, гаће, уље за богомољу, итд. Уље се одмах задржи за цркву, а остале поклоне продају црквењаци народу у пости надметањем. Онај ко највише нова да за неку ствар, њему се она да са речима: „Ај да ти помози!" Поред тога, о ус-

кварј или манастирској слави се богослове пасуљ свеком уна-
шоко, и то се чини уоči празника или рано ујутру на сам дан.
(В. о томе Гл. етногр. музеја, св. 7, 8, 9)

Месне покладе се (ствари) свлаче (уоči) сама дана. Када се,
наравно, последњи аути једу месопусни производи до Ускрса. Те ве-
чери бивај је до младини, познаници, и родаци одлазе стари-
јима после вечере на „проштајне". Пошто се поздраве на овој
увијарији пали сви редом, онда почетници прилазе редом свима
старијим од њих укућанима, руку ју се с њима, пољубе им руку,
и изговоре ове реči: „Проштај, стрико [или друго родбинско или
хришћанско име]!" Када (домаћини) старији одговарају свакоме: „Прости
да си и од мене и од Бога и от Христоса! На Васкрс со здравје!"
Ма колико да је неко љут на другога, кад му завапећи млађи
дође ове речи и тражи опроштај, сваки старији ће примити
његову молбу и опростити му све што је дотле било.

Као и на другим местима, тако и у Гуцима, о
Белим покладама се престаје с белим мрсом. Када се сви укући
тога дана окупе на вечери, не ваља шишо да јелене. Ако ко-
коке дође, онда му остали расторе кошуљу од уши до доле, а
за казну мора сам одмах да је закрпи.

На Чисти понедељак се све посуде и средства за кување
хлеба иду. „испоске", опусте од масти топлом водом и пепе-
лом. Када постоји и други бивај да се држи „трипир", пот-
пуно уздржавање од јела и пића за три дана. Ко суботева
изласка на сами Чисти понедељак, када почне пост, „трипир-
ција" се прошено пређе, па сва три дана проводи у лежању или
стављању. Ко истеку рока, „трипирција" пође купана у цркву и
(његова мајка)
врада тамо за душу многе ствари. Кад се врати, госпу доно-
а родаци и пријатељи уђу тек ујелу и пићу од којих се
тада пређе и пати. „Трипирције" су готово увек женска ли-
ца, а сасвим ретко мушка.

Уоči Крвавог марша по старом календару праве жене од
јела и црвена вуненог конца врсте које младенце а и многи од-

расли носе по душе, руку и, реже, ногу: то су тако звали „мартинке". „Мартинке" се носе све док не добију ласте; а над добију, онда се „мартинке" скидају и бацају на грање ког дрвета где која ласта стане. Том се приликом изговоре ове речи: „Ластовице, фаћанчице! на ти бело и црвено, дај ми сиво и зелено!" — Увече се истога дана увијају раније; а потом фрљају мало ори, кобију по двориштву или вам чега и покуте сламчице и „рошке" (сувараке), те их вичући „тиу, тиу...!" бацају у ватру да горе. Ко се ради да би се вели ликити

Уочи Тодорице носи се на вечеру сем ораха, бока, итд., још и пувана пшеница, нељушена и без сраха. За време службе Божје ова пшеница стоји у тањиру крај олтара; а кад служба престане, неке узимају прекрсте ако прекрсте пшенице и бацају је увијеко по цркви на људе. Младићи и девојке, окупљене тога дана у цркви, скупљају зрневље са тла и носе кућама својим, па га стављају под узглавник. Кад легну и заспе, морају ућутати свога будућег бračног друга. Ово се необично много вољи да ће се обистинити.

На Лазареву суботу се иде у цркву. По свршетку службе свештеник даје народу поред нафоре још и по фаћицу вруће. На тај дан долазе Цигани из Реска, преобучени у „лазарке", да певају и играју ма за какве дарове. „Лазарке" су, по казивању старица, некада биле и наше девојчице, али се данас „лазарке" сматрају „туђском работом".

О Цветима и Благовестима је обичај да се једу рибе.

Целе недеље пре „Великдана" (Ускрса) иде се у цркву на „вечерње", а нарочито о Великом петку, када се читају „дванаесте вечерњи". На Велики четвртак неке обоје „јаконом" (варзуном) три црвена јаја, а остала се боје сутрадан. Једно јаје од свих тринаест остави се на прозор куће, да дочека Ускрс; друго се на први дан Ускрса однесе у виноград и закопа насред њега, да би се тако родило грожђе црвено и крупно као јаје; а треће се чува за Духовдан. На „Велики петак" се осталим боје јаја

ароторљају деца и девојчице по обућама, да ће бити здрава и
и румена. На Велику суботу се иде на целиваше у цркву. Исте
вечери се иде опет поново у цркву на „Ристос Вајскрс", па се ари по-
вратку одатле лоћиње код куће мало вина па млека. На сва
три дана Ускрса има на лепшем месту у селу весеља, сви-
рања, игранка и др. Тад игра и мушко и женско, као на сеоској
слави, али одвојено једни, одвојено други. Ово веселе се одмах ло-
сле прве дана прекида, па наставу свагдан лолови.

Уоči Ђурђевдана брдовим фамилијама се кити врата и
прозори, а грање од зове („Ђоја") ставља се испред кућног
прага пред вратима. Покрај зовина грања остави се зала-
гана сушена говеђа балега („летешка") која дуго дими пред вра-
тима. На сам празник ујутру, пре но што почне играчка и
весеље, у свакој се кући мери тканица људи. Приликом мерења
сваки узима оно јаје које је било с осталим двама одвојено на Ве-
лики петак, и стави у недра или уста, а уз то још и здра-
вац или „врашицу" (врашић, повратић). Јаје се узима зато да
свако који се мери буде румен, — здравац, да буде здрав, — а
„врашица", да му се поврати младост и свежина. После мерења
младеж одлази да се „крља" на „крљајкама" (љуљашкама) које
су направљене на гранама каквог дрвета или на гредама изнад
врата. На засебним местима, девојке или момци певају о себи
разне песме о будућим мужевима, а момци опет о будућим
женама. На Ђурђевдан се крупна стока истера напред села, где
их сачекују „тимаре". Тога се дана овце и кози потстрижу ма-
ло, па се тек после месец дана се шишају. Кастрири истога
дана праве у лоћу качаму са млеком и сиром.

О Св. Ђурђији се држала један занимљив обичај. Један од
ућутака, изабере женско лице, узима хлеб или тепсију, па
иде у то каквим предметом и улазећи у сва кућна просто-
рија, вели: „Бегајте слуфци што и' грызите кокошке! ето
ђурђовданата, ће ви изиђи ушиће!" То се до три пута из-
говори у свакој просторији уз сталну љубазну.

Има још неколико обичаја, поред оних већ поменутих и главнијих, о којим празницима. О Ивањдану се иде у поље и беру лековите траве и биље, као и неке за лепе-ње сувља. — О Преображењу се носи грожђе у цркву, где се раздаје у порти за душу, па се тек онда узима за јело. — О Великој госпојини се иде у манастир Св. Арханђела који је подоцнак Душан, односно Горњег Села, јер и тада слави своју крсну славу. — На Митровдан се плата „ак" чобанима и другим момцима, или неком другом повремену. — О Варвари се праве „питуље", сличне крофнама или палачинкама по облику. — И тако даље.

Више пута се дешава да се приликом велике суше, или када нападну тешке епидемије, сакупе сељани на гомилу са дечијом, па иду иконе и крстове по селу и пољу, молећи бога „да завргне ситна роса, да повади вериге", или да престане напасти од епидемија. Тај се обичај зове „покрсти".

Поред ових обичаја „лазарски" који је сада само „ручна работа", познат је и обичај <u>додола</u> — „војвођански". „Војводање" су некада биле и плаће невесте, а сада је тај обичај код младих сиромашних девојака. Када настану велике суше, девојчице набаве јовина фино с лишћем, па се густо исалотеним фарбом оките од главе до пете. Овако одевене, девојке иду од куће до куће и певају ову песму: „Вај, вај, Додоле! Да завргне ситна роса, да повади вериге!" по неколико пута. Домаћице их тада прогате водом а онда мало изнад глава, па им дају некакав дар у намирницама, нпр. сира, хлеба, воћа, хлеба, итд.

5) Жене по многим нашим селима - која живе од земљорадничких производа, имају ли за време вршидбе тежи послове од рада. То је, наравно, последица саме сврхе сваштевине од рада. Тако је и у Дупљанима. Тамо само бракова по тим селима. Тако је и у Дупљанима. Тамо се сину не узима невеста, која понекад може бити мање вештија од

мужа, ради његових интимних супружанских односа, већ више ради потребе једне добре раднице у кући. Радети тако стално, дешавало се, као што су ми неки људи казали, да се жена породи од штога ће вредела за време пољског рада. Али је ово једна усамљена случај.

Када се „тешка" жена налази код куће и осети физиолошке последице ће порођаја, она се удаљи од свих укућана и оде у другу собу, и ту нико не сме да уђе за неко време, сем „баба" (бабице) кој породиља позива у тешким случајевима. Иначе „баба се позива тек после порођаја; она опра новорођенче у хладној води, повије „пеленама" (повојима), па јави осталим укућанима какво је дете. Дете се после повијања не ставља одмах у колевку, јер то, како народ верује, не ваља. После порођаја баба се сеоском пароху са „бадретом" (пљоском) ракије, и од њега се замоли мало „крштене воде" (водице). Том водом пре ће дана од порођаја отере жена своје дете и сеје, па се дете повије повим повојима, а жена се преобуче у ново рубље. До шесте недеље жена се зове „леонка" и никако не излази из куће, а детиње лице се никоме не показује. Не само то; за то време „леонка" пази да се кува да не види стока ни какву светлост нити ватру после заласка сунчева, па ни месечеву светлост, јер овакву жену могу ове светлости, нарочито месечина, да „погуде" (урекну), па ће услед тога пресушити млеко. Стога се (врсте) у којој су жена и дете, које је такође нарочито јако изложено „погуђивању" (урицању), добро застру завесама, тако да нико сасвим не може видети дете или жену, нити да ова може нешто видети ван куће. Да се дете не би уплашило, мајка му увек за шест недеља утискује прстом по четири пута од праха спаљеног угљевља, једну на челу, две на образима, и једну на бради, што претставља крст. Ово се уради одмах после првог купања, јер се дете тада лако може уплашити и од мајке ако је она „погуђлива" (урокљива). У соби

од ње деце могу се пустити само блиске рођаке које њему уро-
кове. Ако зажеле да му откључ лице и да га виде, онда
ни то уради морају тако рећи „машала" и назвати га као
тако других детета „кукале" (пашче), „ујеџе", итд. За време од
шест недеља „лежиса" мора да устаје у зору са разбарушеном
косом и недотерана, па да иде на поток да се умива,
да се три пута напије од те воде, и да се три пута попрска
водом у недра. Ако овако уради, од „погледишта" (урока) неће
бити ни трага, а млека ће имати у изобиљу. После шесте
недеље одлази мајка у цркву да „узме молитву" заједно са
дететом, које носи бабица. Ово остави повијено дете пе-
ред олтара на прострто ћилимче. Када га свештеник
дигне са пода, удари га полако главом по један пут о
сва троја врата на олтару, уђе у олтар, и пошто
три пута с дететом обиђе око стола, изиђе га и оста-
ви на застирку где је и било. Бабица тада диже дете, а не-
веста стане под епитрахиљ свештеников и слуша молитве ко-
је му овај чита. Пред одлазак из цркве, после свршетка ове обреда,
невеста пољуби мајке свештенику руку, па свима осталим оче-
канима. Затим се три пута поклони и прекрсти пред олта-
ром, па одлази кући са целом поворком. После ове „молитве"
жена се не зове више „лежиса", а дете се отсада па све док
не одрасте ставља у „крошњу" (колевку).

На неколико дана после порођаја иде се „лежи" на „по-
лојницу" (у повојницу). Тада жене пароћно носе кафе, „ти-
туле", ђаџуке, јаја, ораше, и вина или ракије. Сви се ови
дарови дају мајци са разним благословима за њено и дети-
ће здравље. Дарови се дају са жељом да мајци не усахне млеко.
Од свих ових ствари треба да окуси невеста, па тек онда
остали укућани. Гошће које ово доносе служе се од невесте ра-
кијом (пиксаћо вином), кафом, итд. На одласку, жене оста-
вљају нешто новца на детиње повоје.

После „молитве", на један дан пре крштења, тј у суботу, пеку се рано три погаче од „чистог" брашна. Са по једном погачом и буклијом („каравелом") иде „кажи се" (позове се) и парох и кум с овим речима: „Да дођеш да дођу вече да са гостима за малобоно", а и један и други почто узму „погаче" (позивнице) одговоре оном који их је позивао: „Фала, нека ви је живо!" Сутрадан ујутру, пре тога позвана бабица узима дете са зидом и иде заједно са невестином свекрвом и њеним рођацима у цркву. Ово сврши служење Божје долази кум, носећи са собом било донато платно као дар детету. Пре но што свештеник после службе приступи тајном крштењу и миропомазању, невестина свекрва га дарује сапуном и махрамицом чиме ће се након обреда умити и обрисати. За време обреда кум држи у наручју и изговара оне познате речи које му свештеник казује. Кад у потпуну крштења до кум име детету (а име се даје по оном позната тиудом свецу пре кога се дете родило), нека девојчица брже-боље отрчи до невестине куће и, не казујући никоме ништа, јави мајци детиње име, за што је ова дарује новцем. Ко свршеном крштењу бабица увије дете и посади га у зибку. Тада свештеник, кум, кума (жена или мајка кумова) и остали присутници оду невестиној кући заједно са бабицом која држи дете. Свештеник, кум, рођаци и остали пријатељи долазе у собу и седају на столице. За то време бабица одлази се и стави дете на постељу, па га увије и стави у колевку на једном крају собе. Они који нису позвани на ручак приликом одласка остављају на дечије груди поклоно новца, поздраве се са свима, мајци и њеном мужу пожеле да им Бог да дете другог пола, њиховој кући — да до године крсти дете женског пола, па најзад оду. Пред позване госте се постави софра или сто, па се ту фриреди велика гозба јер је дете мушко. За мушко дете о овој свечености богатији родитељи понекад и више закоље. После свршеног ручка, у ве-

нему пред одлазак, отац мајчиној алати свештенику (арема опоме народном „Ђаконском Ђаконово, сирчето со пари") за обред крштења, па да харач и „Ђаурче" (пљоску) ракије (а не вина). Кум, поме је у цркви дата само махрамица, добија сад отац тогау, харач, још једну махрамицу, сапуи и „Ђаурче" ракије. (Вино се никако не даје док мајка доји дете, јер јој може млеко усахнути). То се исто, само без тогаче, да и кумци. Затим сви оду и поседе здравља и мајци и детету.

После четрдесетог дана од рођења дете се отпрема, али га мајка опет заштићава од урока. Она му тада набави будак од модрикастих „мокиста", стаклених „перла" које се стављају на коњске опремање. Будаку се додаје средња десна нога од крастаче, један или два зуба од вепра, један чешаљ салоњикла и (једница) глушка, „живо сребро" (жива) стављено у тегличицу дуљу око три сантиметра, обавијену гласом да не испадне метал, и једна мала троугласта „ајмалија" чије је „кишје" (написани папир) написао хоџа. — Има још много других заштитних средстава и за људе и за животиње; али о њима овде нете бити речи, већ касније засебно.

Све док деца не одрасту, док не наврше десету годину, (женској) разлика између њих и младенки је у томе што се младенци хватале не плете косу и не покрива махрамом. Тек када им мајке почну плести „кошлика" (плетенице) и почну везивати „шалије" (махраме), одонда се рачуна да је девојчица одрасла. Мушкарцима се као знак за прелаз из детињства у делатност сада означава тиме што им се после дванаесте године обуку бељеће; а никада тога није било, већ су им обележили мања мушка одела. Али ни код девојака ни код момака овај прелаз није праћен никаквим нарочитим свечаностима као по другим местима.

Што се тиче љубавних односа између момака и девојака, они се састоје само у овоме. Ако момак „бендиса", заволи коју девојку, он тој своју наклоности прима [illegible]

срела њој изражава тиме што ће јој давати разне поклоне који он купи, а девојка му на то такође узвраћа другим сличним поклонима. Али ни девојка ни момак не приме ове дарове један од другог, већ се то ради преко „посредника" (посредника). О другим љубавним односима с њима се данас срећно, тамо нема ни помена. Никада се не дешава да се момак и девојка ружкају на улици, не само из страха од родитеља, но и од цела села; јер довољно је само једно женско око да их опази, па да сваке о томе дође гласа најстарији чуда. Зато се те сеоске љубави свршавају браком, па било на који начин, да ли с пристанком родитеља или без тога. Ако се виков а љубав и жеља за браком развије о назору њихових родитеља, дешава се у већини овакве крађу да девојка одвести момку. Сто та ма треба згодно време да некако украде од мајке свој „ру-ву" или „прохење" и да потајно однесе у кућу посредникову, па одавде после у кућу момкову. Ако јој то никако не полази за руком, девојка одвести, како се тамо каже, и „гола", тј. без икакве спреме. У многим нашим крајевима дешава се да „бегалку" (одвојицу) момкови родитељи врате опет својој кући, ако је то учинио син без родитељева знања. Али како свака поштена кућа у овим крајевима воли да има што више чланова за рад, они је увек добро дошли баш и за то што се тада за девојку не плаћа новац. Последица бекства је увек скоро та да се отац девојке наљути на њу, па јој не воли да дође ни на свадбу. Но у сму се лако нађу посредници који настоје да измире обе стране, па да отац да бегунцу „руву", а да му зетов отац да за девојку неколико десетина златника. Када, наравно, добију младенци на „проштајање" и мре Месних поклона.

Али ма како да се све учини да се дође до брака, главно је то да се у селу необично много воде родитељи да нису будући сударужници неки далеки „сој", рођаци. Ако су рођаци, ма били и врло далеки, неће међу њима бити брака

не само зато што то не би желели родитељи, но зато не би ни сами кандидати ушли, јер се боје да ће им одрод бити или бежати од задавице или сакат. Због овога се најчешће дешава да се момак жени девојком из другог села о којој ништа не зна.

За склапање брачног уговора постоје нарочито способни људи, познати са тих ствари: то су „старојчићи" (изводачи). „Старојчић" добе обу момкову као на разговор, и тобоже нехотице почне хвалити када види здрава и стасала домаћинства девојка за жениду, да ће познаје њену добру и здраву девојку која би младићу добро одговарала. Ако се „старојчићеве" речи прихвате и одобре од момкових родитеља, овај одређених одмах добе и обу оне девојке о којој је било реч. Ако и девојчини родитељи пристану на то, онда „старојчић" узима један златник од обе момкова и даје га девојчину обу као „капару" (кауцију). Кад се да „капара", док посредника тамо код куће, девојка брже-боље направи три „чуфке", три хитнице од босиљка, па поред овог да „старојчићу" при одласку још „две рала" (два пара) гаћица, један пар „чарапица", и једну „шалчу". Једну хитницу босиљка и пар гаћица да старојчић будућем младожењи, другу хитницу и пар гаћица да обу момкову, а трећу хитницу, „чарапице" и „шалчу" да мајци момковој. После неколико дана опет добе „старојчић" кући девојчиној заједно с оцем и мајком момковом који са собом понесу „шишане" (знаменье), тј. дарове од момка: један „костек" (појас) сребрн, такође, један пар златних „обећица" (обруча, обоице) од злата, и обућу. Мајка момкова понесе „чусаре" (вунена капутића) са „лисичкама", чарапе, „шулу", „потрмену" (свилену) шалчу, „чуту" (прегачу), „ресочку" (врста женског капутића овчијег ресама), а такође и „бовак" (тј. памучни конци за ткање) и „вопну" (вуну), да од тога (тј. старојчић и отац и мајка младожењи) направи појас гаћице и чарапе. Те вечери ови троје отпутују се с оцем и мајком девојке о новцу. Али ако је девојка „чесна" (чедна, — то је први услов за брак), здрава, „чаворна" (радна)

и „старијешина" (добре нарави), тешкоћа око погађања „људског жеље" се лако избегне. Када погоде колико ће златника дати момков отац за девојку, онда се сви ови покрети дарови од момка и његове мајке предају девојци, а ова, сада већ „свршеница" (вереница), пољуби свима руку и одлази. Када се „свршикови" родитељи договоре са „свршеницом" када ће бити „брак", тј. свадбене свечаности. При одласку из вереничке куће, ова да „стрјижку" за његову дужност један златник и пар обуће и чарапа. — Ово је углавном све о свечаности „стрижа" (вереде), без икаква велика весеља или позивања гостију.

Пре одређеног дана за свадбу, у атак обично „каже" (позивају) вереникови родитељи на свечаност све рођаке и пријатеље. Они који су у истом месту, позивају се буквално („картом") вика. Позивање врше два изабрана „побратима" (рођака девера) на тај начин што иду у сваку одређену кућу и позванима дају да се напишу вина из „картета". Ако се деси да се у делокругу једног „крсна" дужан је да „карте" напуни вином, да би „побратими" после могли наставити позивање других људи. Овај се обичај некада редовно обављао о оваквим приликама, а сада се то ријетко ради. Уместо овога, сада је обичније да се позивање врши „писаљкама", плочицама без квасца, које се зато напишу пастиром. Ако се позивају куће које су у другом селу, онда се то ради „картом" и писаљкама, каже се приликом давања: „Да дођете да дођете на брако да са гостима", а они одговарају: „Стојај ви, да ви са здравља!" Истога дана, у петак, родитељи младих закољу по једно теле (понекад и вола) или крмака, које потом с „мајом" од белог брашна испод којих се справе различите врсте пекива. Од заклане животиње се справе разна јела са кромпиром, купусом и др., затим напоље се справи печење. У суботу увече сва свечаност је код вереника. Ту су позвани и свирали са „тапанима", „гемишима", „фрулама"

(бубњевима, виолинама, кларинетима); ту се игра и пева, весели и пије. Када свирач први пут удари у дворишту, изађе мајка вереникова са ситом на глави и пагачом у руци. У руци „карте" с вином. А кад отпочне свирка, ова пођоше три круга у дворишту, прескачући вино из „картета". Када се с овим сврши, после мале ужине настаје вечера која се састоји од јела са месом, вина, итд. После мале ужине након вечере, многи се разиђу, а десетак одабраних „старојшинара" (сватова) иду са свирачима веренци. Ђе по што ови стигну тамо, у вереничину кућу стигну на коњима „старији" (власници) и јаве долазак сватова, па се одмах ухвате овима усијерит и скупа с њима отпочво на вереничиним родитељима. Сваки од ових десетак људи, поред других пријатеља вереничиних родитеља који тада долазе, сваки од ових носи по једну пагачу за веренцу, а од поклона неко да ланету, неко теле, неко јагње, итд. Веренца тада даје „ујарцима" по једну махрамицу коју ови везу за отављање коња. (Овакви се поклони исте вечери доносе и веренику, само што се овоме још дају и кошуље, „шесуни" (врста женских капута), махраме, итд. све што ће носити госпођа будућа невеста). Кад и ово весеље прође, ови сватови се ухвате око поноћи веренику и јаве му шта је све тамо било. Многи од ових остану уле ноћи код веренице да му се сутрадан у недељу нађу ови људи.

У недељу ујутру дођу рано ови „побратими", обиђу будући зета, поцмичају га, поливају му воде да опере славу, — ђипут ови ритма, дотерају га „као зета". Када се ујутру саставе и остали сватови, пођу сви скупа са свирачима по веренцу. Када и вереник пође с овима, мајка га поцкропи вином по лицу, да се не „почуди". Ако је село далеко, онда се веренцу иде на коњима. На челу поворке иде „кум" (вођа) који држи пагаче и два пара хљеба за родитеље веренчине, носи и шиша на чијем је врху закођена црвена јабука и китњасте тробојне заставе црвена и бела махрама. Кад још ови нису на по пута, „ујарцији" одјезде брзо до куће веренчиних родитеља, јаве долазак сватова, и предаду од

верника „карте" вика, за што им вереница опет да одиђу на хараницу коју ови арибеску зовима за отављање или „арише" (рибе). Исто таквом брзином сасвим се увуче натраг са веренковој говори, придружи се њима, и ушући сви веренички пуки. Када говорка у пуку уђе, после уобичајених поздрава са свима, верник дарі вереници цвећу јабуку онитену ковцем, па сви седају по одаји: на челу су „сват" и „свата" (отац и мајка верника), њихов син са „братимима", и кум. Када се одави и ово испитивање будућих супружника. После тога сви излазе из одаје у двориште где свирају свирачи („халиџе", „халгацији"). Тек сада настају разне шале које девојке и младићи упућују веренику. Ову називају из шале ашјанцом „шаштарком" (ако су баш такве), „вошкарем" (у-шљивцем), каку му да је „недригем" (недрујан), „доламата" („дугачак", висок), — иако је он устварн све супротно томе, и, да-како, дотеран — као се тако каже — „као зет". Тада „кум" предаје ону погачу од вереникове мајке трима девојкама, другарицама веренициним, од којих једна „завтра" ту погачу, тј. отприке сва кољо с погачом на глави. Која нете бити никада „завтрашња", кољо нете успети погетити ако пуки не да за то „бакшиша" девојкама. Тек када пуки да нешто динара кила, онда она с погачом поведе кољо са другим двема девојкама и запевају задо шаљиву песму о тагаи вереникове мајке: „Мори свате ђаволе, сливао ти је пагатна, ни месна ни печена!" Поштто на овај начин уђе три круга у дворишту, девојкама прилази кум и „сват" (тј. отац веренников), па заједно сви сломе погачу и фаде комаде. Ако више узраде девојке, онда се верује да ће вереница бити срећнија, а ако по више узме кум и „сват", онда ће вереник бити срећнији. После овога доводе веренику неке другарице пред будућег свекра коме она пољуби руку, а овај јој тада ^за^ чудесну дукате свиле и стави на руку прстен. Девојке је после овог начина одведу у собу. Док се ово све овако обавља у једном делу дворишта, док свирачи почиву спремају се играју спремају столови за ручак састав

леи од јечма и другога ража и пива. Када је то све остављено за ручак, узму два свата (одреди будућих супружника) другу недељу пође мисла вереничина мајка, и, пошто се попуде обоје у уста, преломе је на комаде и ставе на столове за јело. За сто седају по старешинству вереников отац, кум, вереничин отац, верених, „добратими", и остали позвани мушкарци, а жене и вереница ручају у некој соби, не у дворишту с мушкарцима. Када се ручак заврши и столови растреме, жене излазе са вереницом у двориште где се за столовима још једе и пије, и где свирачи настављају свој свирку. Када се на сто стави још једна јела печена и опет не још и повела чаша у којој има нешто вина и соли. У ову чашу стављају новце скоро сви присутни и кажу куму и „сватовима" који су увек стола: „Да ви са здравља!" а одговор добију „амин". Кроз свег овог, око једанаест сати пре подне, вереница излази са верених и „добратимима" „на строј" (јер се уреде), па стане прво верених, па „добратими", па тек онда вереница. Кад овако изиђу и стану „на строј", онда сви присутни „узимају здравље" с вереницом и „добратимима". Наравно, они тада не одлазе; ред је само да се с овима, а нарочито са вереницом, рукују, да би им том приликом (младенци) дали разне дарове. После сваког руковања с одређеним лицима из неве и вереникове родбине, вереници пружи сваког у руку и да коме чарапе, коме махрамуџу; а кад на ред дође њен отац, она му до кошуљу. Кад је и с овим готово, одлази се у цркву на венчање (и то у цркву оног села одакле је верених). Оне три девојке које су пре ручка „замирале пољу", обуку одела која је вереница спремила за себе као „руву", па одлазе у цркву с осталом поворком у цркву. Једна од њих понесе пољу „карте" (буклију) вина, и тањир „шећера" (бомбона); друга неки будући и хлеб; а трећа сапун за свештеника и кума и крпу за прање руку. Када свештеник обави венчање, па пошто младенци, кум, добратими и остали присутни целивају јеванђеље и остале нешто новца за цркву, свештеник отпусти пароле пољу, пошто неки чашу вином, узме шест бомбона, па све то да обојима на три

пута да оде и дође. Исто се овакве три ствари, али само по једанпут, дају и куму и „побратимима". Из цркве се одмах одатле одлази насред села или негде на пољану где је згодно за играње. Ту се постави столови за поноћни ручак у 14 сати. На столовима има меса, вина, ракије, фрака, воћа, бомбона, итд. Све ово сада доносе из својих кућа рођаци младожење. Млади пар дође[1] крај стола на чијем се челу сад налази свештеник, па кум и родитељи њихови, и ту остану неколико да „говоре" или да „дремљу" око „побратима" (девера). За то време кум простре по столу мараму на коју прво он стави десетак динара. Онда ће да почну сви рођаци и присутници давати новце: ближи рођаци, како ко, дају по златник, пола златника, „керец" (ситнија), стотинку, а остали по десет или још мање динара. Свекар младин нпр. дâ један златник. Када се ово сврши, кум покупи новац па га каснији преда младој. После овога, на крају ручка бубњева отпочне играчка. Коло повуку најпре „побратими", па младожења, и тек онда млада, а после њих ко како може. Ово ужине, после поноћних свечаности ван куће, младенци одлазе својој кући. Поред главних врата постави је јарам испод кога прођу младенци и сва братства. Кад млади уђу у двориште, најпре младожење три пута обиђе око њих, почто их већ на улазку опуши девојчица „фриса" (сирмица). Јарам се ставља зато да будући супружници у животу иду заједно и сложно, а сирмач је за то да су им међусобни односи „чисти као фрис". У дворишту обоје мало одморе, па свекрва обеси младој о врат торбу с орасима, одведе је на њиве и дâ јој ситно с динаром у њему да три пута просеје. Торба са орасима већа јој се зато да буде увек са хлебом, — ситно зато да буде сита, „дуфлија" као ситно и штедљива (да паре не расипа, као што динар кроз ситно не може испасти). Одавде одоше у собу где ће живети са младожењом, и тај јој кум скине поменуте ствари, затим преведу и вежу што их као млада носи од јутра. Зато

---

1) Када младожења, како се мало каже, изводи младу „на вода" (иако нема воде).

му невеста пољуби руку, а тим јој да десет динара. — Поспо-
ђе још и други шаљиви обичаји: пошле, пре или после вечере на-
терају младожењу да се попне на тикву и да ту „тобе", да сто-
ји на њој неповређен. Затим узимају ту тикву, избуше јој пома-
ло с обеју страна, на горњем делу подводу упалене свеће, — или се
уместо свећа упали гаса [кодиљка] и закваси — остави ■ стављена у ру-
ку; — па му све то ставе на главу. Овако натоварена, младоже-
њу терају да игра, али да му тиква не падне с главе. Наравно, ма-
да му то скида и пред њега навалмивања свирају да то не чини. Свекрви
вешају о врат неке црвених сувих патрика или воћуњска звона,
а све јој што скида млада. Пред сам обичај са ситом, [са] свекрвом
се приређују још и друге шале. Њој се узима „шалиџа" са главе,
закваси ракијом, па се запали; али она, наравно, не сагори. За-
тим ових шала, ако не следује вечера, весеље се продужује све
до јутра. Док се остали у дворишту веселе на разне начине,
има једна група која највише скреће пажње. Око стола неког
богатог вина налази се десетак људи и младића који воле да
пију и који више могу подићи пића, а да се теже опију. Међу
собом изаберу најстаријег који ће свакоме редом спитати пића и
који ће надгледати да све. Тај човек зове се „домаћин". Пре но што
„домаћин" узме чашу и напуни је вином, један од друштва пита:
„Чија ти је здравица, домаћин? а „домаћин" одговори пошто испи
у чашу вина: — „Здравица је на [рођено] Васиља.

„Ова је твоја здравица.

„Здрав ми си, жив ми си!

„Пиј а, Васиљ, пиј а,

„Ође напојница!"

Кад ово изговори, даје чашу одређеном лицу које одмах испија садр-
жину. Када „домаћин" опет пуни чашу за другога и да му је
с истим речима. Ово се тако наставља све док се сви не опију.
За то време отац младожење стално доноси вина и пуни праз-
не боце или судове.

Док се овде у дворишту пије и весели, око поноћи се мла-

девојку довуку у своју собу. (У старо време, тако су ми рекли старци у Дупљама, ius primae noctis је имао свештеник*), а не муж). После неког времена ако бабица и мајка младожење утврде да је невеста била чедна, ударе бубњеви јој ве-ком жестином, а весеље достиже веки замах. За сутрадан у подне дођу се сви рођаци и пријатељи на чашћење „благом ра-кијом", ракијом куваном са шећером или медом. Истога дана се позивају и кум и побратими и друга својта на ручак, па и тада свирају свирачи. — Али ако се утврди да невеста није била чедна, одмах после прве вести престане свирање, нестане весеља, а „сродници", кум, „побратими", и многи други и без икакве речи напусте кућу весеља. Уместо „благе ракије", сада се младожењин отац поштара да нађе мађарца из суседства. На рђаво оседланој животињи, рано у зору несуђена сватова на-пусти у хрватски неких људи дом човека с којим се пре неколи-ко сати веселила. — Тако су се обављали ови ретки и нежеље-ни случајеви некада када су бегови у својој области били у-зрочници оних невоља. Ако младожењина породица неће да обја-ву ствар свима, да не би било многих распредања по селу, онда се одмах позивају невестини родитељи и од њих се тражи или да врате сав новац дат за девојку или до се још дода нови зла-тник, или ће се невеста отерати. Не желећи да ништава поро-ди-ца буде предмет разговора, ако само на то пристане и младо-жења, невестини родитељи прихвате сваки предлог родитеља мла-дожење. Сретом, морао је у овоме селу на великој висини, па одав-но нису познати овакви случајеви.

На недељу дана после „буна", ако није било никаквих непријатности, иде се невестиним родитељима „на виђе", на ру-виче. Ни отац а нарочито по некоме у петак јавуси и буклију ви-ном и позива „сватa" (пријатеља), „свату", зета и његову жену, „ку-ма и „побратиме, као и друге најближе рођаке. Сви ови дођу у суботу увече на вечеру и весеље. Ако је невестина кућа у дру-гом селу, онда сви ови из зетова села преноћавају тамо, па у

*) Али то вођа није било дело наших свештеника.

недељу после ручка одлазе. У недељу ујутру сарућници иду у цркву, а одавде иду у посету младинским родацима, па се после ручка сви вуку својим кућама. „На видје" се после долази тек о Божићу, и то на други дан увече. И тада се приређује исте игре с јелом и питем као и при првом одласку. Последњи пут се иде о Петровдану, а после рећи ћу када. Ако ко буде, прича обично о сеоским славама, крсним именима, или о великим празницима, када се иде и обилне посете.

Посмртни обичаји — Чим се неко разболи, одмах га почну да сматрају за сигурно да ће умрети. Ако неко дуго болује, онда се каже да ће дуго умирати. Ако неко тешко умире, па и напрасно, упале му одмах три свеће и кандило. Одмах после овога мртваца скину одело, окупају га, обрију ако је мушкарац, очешљају, па га обуку у чисто, прано одело, или у ново ако га имају. Дугмад на одећу и рубљу, узице и врпце на обући никада се у овом случају не завезују. Потом се мртвац положи на простирку испод које је на земљи рогозина. Кад се ово све уради, упале се три свеће и ставе му се уз главе. Потом му на груди ставе икону свеца кога прослављају. Поклад се дешава да се умрлом стави на груди сат ако је био „чифчија" (земљорадник), „сиромах" (сиромах) ако је био занат или дрвља, итд. У изнурене руке му ставе осветљену свећу од воска звану „лампа". Ако је мртвац претерано увео, уколико потпуно се не клати, јер кажу да то не ваља за живе укућане. Поред тога, у соби крај тела увек остаје једна особа која пази да неко мртваца не среће нешто, нарочито отац или мајка или деца, јер се верује да ће се повампирити („повампирити"). Тек сутрадан одмах након износа сузбијева, наређења почну. Мајка и сестре клече поред сандука: мртваца с једне стране, а то исто и са друге стране рођаци се једна за другом рођаке, пријатељице или познанице. Ова жена поред свећа доноси још и цвећа и једну јабуку. Свеће који се до-

несу не тале се одмах; оне се одвесу у цркву, па се од њих узима и тале на гробу до четрдесетог дана. Свештеник који је још мртва обавештен, долази пре тодне да изврши опело. После овога, жене покупе све свеће заседно, па онда и остале друге ствари стављене на телу и око њега. Четири мушкарца дигну покојника заједно со простирком и ставе га у напрегнуте кросите „тир" (ковчег). Кад ногу тада ставе све оне ствари које су жене донеле, сем свећа. Из куће се са свештеником, крстовима и холивом иа челу иде у цркву, а за четири говеда напред иде ковчег с покојником. Када у цркви свештеник очита молитве за душе умрлога, приступа се целивању. Затим се ковчег износи, и после једног краћег опела над гробом, спушта се у рупу. Кад свештеник баци грудвицу земље на покојника, уме тад одмах и сви остали, почто пре тога покуде грудвицу. Из куће се раније несу у потарицама („ситсиках") комади леба, сир, вино, ракија, и пшеница кувана. Ако је у времену поста, онда се уместо мрса носи постан фах, маслине, рибе, итд. Ово се све након укопа раздаје на гробу, у порти црквеној; и кад се то сврши, многи се људи враћају у кућу ожалошћених, па сваки опере руке у води која се налази у посуди иза врата на улазу. Кад ово уради, тек у собу где је постављено за ручо. Од мрсних јела прави се најчешће месо с купусом, а од постних фах с уљем или без њега, или пиринач са црним луком, с уљем. У овом случају софра се не ставља, нити се седа за сточе[redacted], већ се тек један велики тањир или „мисир" ставља усред сваке куће која скрштених ногу седи на поду и узима прстима изалогаје ма од јела. Када се укућани не употребљавају писаћа потпна средства при јелу, а напросто не мешала. После једа сви присутни тешке ожалошћене на свој начин, па онда одлазе својим кућама. Из куће се одлази а да се нико не руку је с укућанима, нити се пере руке после јела.

Сутрадан по погреб даје се „трећи дан", продивни помен.

После рутарње службе у цркви долази свештеник на гроб, одржи опело, па се након тога раздају исте хлеб као и о погребу. Исти обичаји постоје и о деветодневници, четрдесетодневници, полугодишњици и трогодишњици. До четрдесетог дана на гроб се иде сваког јутра и сваке вечери; а после овога све до треће године само о задушницама, када се гроб прелива вином, о Божићу, Ускрсу, и о црквеној слави, итд. Свеће се стављају најчешће у цркви, а у „капари" гроба реже или врло мало. Нема никаквих нарочитих обичаја о погребу међу одраслим мушким и женским и међу децом.

Жалост се означава тиме што се одмах по пенушању спрати стави изнад врата црна шамија која стоји до шесте недеље. Старији мушкарци у знак жалости пуштају браду коју не бричу до четрдесетодневнице; а жене се забадају црним шамијама и носе малу црну траку око гела. Деци се ритко шта ставља као знак за жалост; само се понекад одраслије девојчице повезују такође црним шамијама око глава. Жене се за четрдесет дана уопште не чешљају и никако не дотерују.

Гробови у које се покопавају мртваци копају се око једног метра у дубини, нешто преко пола у ширини, а мање од два у дужини. Гробови се увек копају у правцу од истока ка западу, тако да је глава покојникова на западној страни са „попедом" на сунчево зађање, а ноге на источној. Када се мртваци покопа, онда се изнад рупе направи само хумка, а чело главе се подиже од тврдих плочастијих камена камена у облику слова „П"(П) у којој се пале свеће. Врло се ипак праве гробови, а уз то се праве и прости изравњени крстови од дрвета. Ни на којим од ових двеју врста споменика нема натписа; то се само чини у последње време на нешто богатије изрезбареним дрвеним крстовима и на споменицима од мермера. (У Дувнима је само један мермерни споменик, и то у виду малог обелиска). У гробове се три треће године ни у ком случају не

могу сахранити другим мртваци.

Што се тиче правних народних обичаја, ових има више врста; неки су од њих поменути досада код главе о друштвеном животу, а неки ће се овде описати. Као што је већ речено, дужности старешине у задругу или оца у породици састоје се у томе што он управља над свима пословима, одређује ко ће према својој способности шта радити. Он управља целим имањем. Ако га остали чланови не слушају и не поштују, он их може отерати из куће, разбаштинити, и не дати им баш ништа од покућства. Зато и жена и деца морају у свакој слу-чају бити послушни према старијем, и само таквом послушношћу и добрим и мирним животом у заједници може се добити наслеђство, које увек припада, иначе, свима синовима. Ако неко нема својих синова, а не воли из куда ових узрока да његово имање разграбе мо и његови блиски рођаци, онда он усваја децу из других поро-дица. Дечија прва дужност је да своје нове родитеље храни у њихо-вој старости. Деца се усинове још ако им родитељи умру, да остану незбринута. Усвојена деца имају, осим тога, сва права на наследство као и рођена. Дешава се да се такви сироти у-своје и поред тога што усвојитељи имају деце. У том случају о-ва деца немају права на наследство, а уживају сва остала пра-ва као и остала деца, све док се не ожене.

Женидба чланова врши се по старешинству; али се изузетно не може догодити ни дозволити да се млађи ожени пре удаје старији кћери. Овакви случај је још увек потпуно.

Да посаветују децу, а нарочито на погледу жену, сре-ду се у селу са презрењем. О таквој деци се стара му мајке (ако у-опште дозволе да га одгаје). Напротив, у новије време ту се при-мећују и занатске одредбе. Некада се у овоме нису видела само кривица у жени, па је зато да не би свалу кривицу и доне-сиоци сама смисла, прибегавало женидба „помоћавању" (подвлачу)

Ако услед каквог несклада међу задругарима дође до деобе,

ово се обавља на овај начин. Цело се имање неизмерено, сем куће, одели на онолико делова колико има задругара. Дебу сада врши неко лице из села „со ждребе", бацањем „ждрела", пошто. Пошто се дела обави, остаје се на фрашцу „сипри" (мрвице), и то по крајевима и срединама бразда. „Сипри" се обично закопају врло дубоко. Сваки ђеспигар узима за себе један „пишан" (знак), а сви предаду то неколе трећем човеку, обично витезићу и правнику у селу. Он тада на зидарски који је чуо „пишао", одреди за сваког одређено земљиште или друго ишта. Овако се исподели и са стоком. А остале намирнице се деле нарочитим мерама, „шишицима", вревама, стоговима (за сено и сламу) итд.

Заједнички задружни производи могу се продавати; може се продавати и земљиште и стока; а пред свет овога може бити и разменьивање производа, трампа. Најчешће се дешава да се за један производ узима у замену према потреби други. Ако нема довољно сена, он ће од другога добити, рецимо, шенице. — Ако се продају разни производи, онда се то чини за новац, и то увек златан. Приликом сваког уговора о купљеним или продаји даје се увек као гаранција за одређене роби „капара". Капара је уговори о купопродаји покретних артикала, као што су земљишта, куће, стока, итд., врши се пред сведоцима, нарочито пред најпоштенијим људима, не пред „јаланџи шаштима". Ако онај који да капару коснији одустане, ако се „поштима", онда пропада капара.

Ако пак неко жели да узајми новац, онда се пред сведоцима довољно да ће повериоцу рецимо за сто наполеона дати на крају године сто педесет или више. Овакво давање новца уз интерес назива се „фаиде". У Дубетинима су позната само две-три куће „фаидаџија". Код овога новац се може узети у залогу за покретнину. Ко жели пред сведоцима, у зарилаг добије жељени новац, али му да „реик" (у залогу) кућу, њиву или виноград за одређено време. Ако истекне рок уговори за враћање дуга, залога пропада, на основу писаца фи-

оштих свадова, зајмодавцу. — Кодајлије су у селу такође познате. Поред појединих предмета који се зајме, нарочито је познато замењивање радне снаге. Тако онај који нема волове и ралo иде неколе другоме на орање, за што му после овај други, редило, дође на копање бунара или на друге радове које може урадити. Зато је најбољи пример мова, која је и у овом селу позната. О мови се сакупе сви одвани у дому оног пријатеља коме помоћи у раду. Домаћин за то навади оруђа за рад, нареди да се спреми ручак, најчешће „зелник", па се мове на посао. Ту се пред песама и другим шала у разговору ради до смирају, па се онда вуче натраг домаћину, који их опет угости и вогорли.

Кокоши се такође дају, нарочито приликом крсних свечаности, и они се никошто не смеју узети натраг.

Ако когод наће изгубљену ствар, он на ту гледа као на своју, и ретко ће је када пријавити и вратити оном коме припада.

На крађу и крадљивце увек се претоли показује. Ухваћено на делу, крадљивца каскивају на тај начин што му голо тела повешају у шизама све оне предмете које је украо или покушао да краде. Овако опитома, крадљивцо терају кувари по целом селу да га свако гледа и, ако ли други људи од власти по целом селу да га свако гледа и, како они кажу, алуџе. Поред овога, паравио, дешава се да ухваћена крадљивца ~~истуку~~ истреснују. Ако је крадљивац ухваћен у виногради, онда он добије свој „као пас в ледје".

Заклетве се у народу најчешће врше за децу. Када неко каже „жими децата" или, редило, „жими Митрета" (име његова сина), онда му треба све поверовати. Отац и мајка се увек кад хоће да потврде истинитост у говору, куну својом децом, најчешће мушком. Девојка се скоро увек куну браћом. Поред свега овог, куну се кућу и хлебом, сунцем, Христом, богом, оцем, мајком, додајући испред свако свето реч „жими". Некада су се старији људи који су носили брчове заклињали својим „мустацима".

онај који је хтео да докаже да је прав у нечему, ал Ли рекао: „Ако јас не го стофиф тоа, све вака [да покажујући на Ерто-ве, замахне као да их сиче и баца] ќе и' фрча овије ф ќе-нф!" — и њихово је веровање. Чинити увреду некоме за Ертеве, исто је што и чинити му увреду за жену или децу.

Када се зида кућа и постави темељ управо, онда се коњ прав или која друга животиња баш кад сатиру темељац, тако да сва крв потече по њему. Поред овога, у темељ се баца и новац, ма био он златан, сребрн или никлен. А када се кући дође кров, онда сељани, пријатељи домаћинови, дају зидарима разне дарове, најчешће колаче, махраме, „ругиња" (шитштани покрети), рубља, итд. Све ове дарове радници привежу над слеменом да се лепршају. После сваког дара пење се на врх крова један зидар и држећи дар изнад главе високо, почне да виче: „Ово дућанци [или ма који други дариваоци] дава ова [ручно] кошуља за мајсторите. Тошто да го поживи! да му је живо потајата! да му со живи децуте!" и на крају дође шамиво: „Кој дава Серикатверсам, кој не дава ќеневерикатверсам!" Све довикнувши скоче на крају радници поделе међу собом.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

X. Народна знања и веровања

Пошто је шаљошњи народ јако побожан, он верује да је човека створио Бог и да брига томе он управља говечијим животом. Како они веле, у почетку су сви били хришћани; Турака (тј. муслимана) није било. Турчин је постао на тај начин што је неки човек силовао своју рођену мајку. Ова га је онда проклела, те је тако постао Турчин од чега воде порекло сви данашњи Турци.

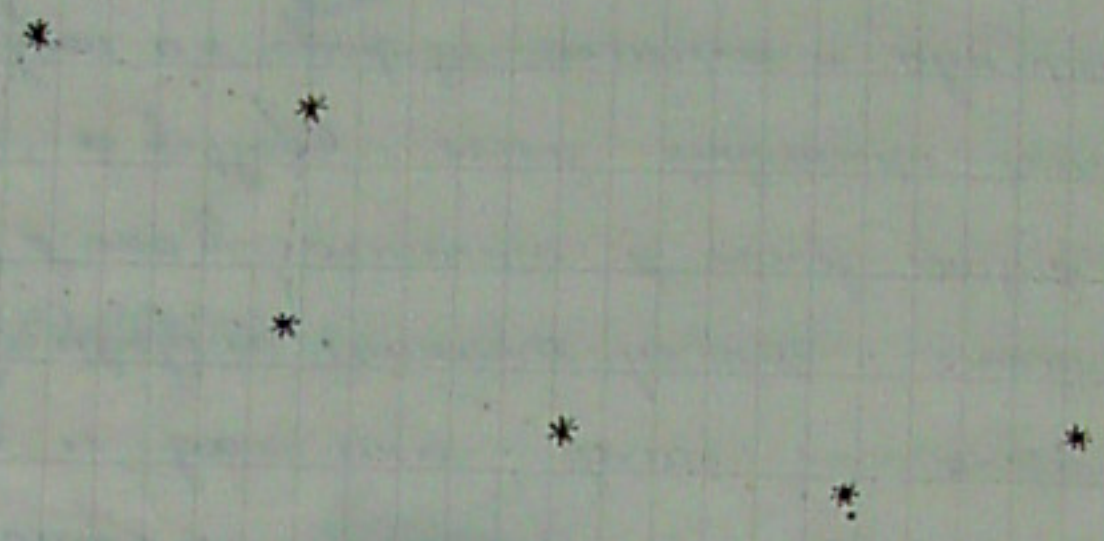
Када је Бог створио земљу, она је била сва равна. Кад је Христос ускрснуо и пошао из гроба ка небу, дигли су се и остали с њим велике просторије земље. Обазрев се, Христос је наредио да се стане, и дизање земље је престало. Тако је и данас остао видан знак у томе: то су планине и брда. — Земљу држе два бивола која непомично стоје; али кад и најмање мрдну, тад и увек се, онда ми горе осећамо земљотрес.

Сунце је живо биће, и као такво има и своју мајку. Оно се после посведневног пута увече враћа у кућу своје мајке на спаваће. Али како је оно топло, мајка се од њега увек горко, да је не изгори. Док сунце спава, траје ноћ; а кад се пробуди, ноћи ће дан.

Ево како народ објашњава узрок месечеву бледилу. Сунце и месец притирали се о превласт. У тој претпоруци дошло је до свађе, па и до туче. Сунце, зграбив балчу која му је била најближа, удари свога противника; и откада је месец врлав и стално бледи и мање сија.

Звезде су по њихову веровању бачва кашичица, и свих има толико на небу колико буде на земљи. Ако се неко од њих кашичица угаси, онда је то знак да је умро онај којега је та кашичица била. — Од звезданих дана има деца која се народ називају „Ралици" („ралки", „ралци") су свакако — судећи по описивању сељана — звезде из дана Орион. Кад се „ралице" појаве, тада се иде на оране. — Сазвежђе Влашића познато је још под именом „квачка" (квочка). Ако се деси да Влашићи буду на небу одмах након заласка сунца на дан Свих Мика (тј. претеча

АРХИВ



Цртеж 16

„Касиси аранџи"

дана у Божићном посту), тада ће бити зима топлија. — По народном веровању, Велика кола на небу (или како их у селу називају „Косачки аранџији") остала су овако. Кочу који је имао два добра вола здру крадљивци и украду му оба. Коча, који је добар и гостољубив човек, дође се са женом (која је у напредној нади) и слугом да траже волове. Сасвим се бог на остао, па читавом ноћном тражење кочу и остали крадљивце и волове. А да би то (као и оно у врли о украдени кумовој слами) остало у успомени као опомена за сваког крадљивца, бог је сва та лица и оба вола срео на небо и нарезао овим редом": напред два вола, иза њих два коњова, потом кочу, па кочадија са дрљачом у чарапу, и најзад слуга. Због ова је ово сазвежђе добило име „Косачки аранџији". — „Губи-карван" је свакако планета Јупитер. Она је добила то своје име овако. Пошли су неки власи („саракаланци") са својим каравано у фод на пазар. Они су пошли још пре поноћи, јер су на видику видели сјајну „звезду" за коју су мислили да је „Даница" (Венера). Но уместо дана, који је имао да дође одмах после тог времена са појавом „Данице", њих је ухватила још ноћ, тако да су им коњи залутали по шуми у планини пре него које су прелазили. Крадљивци коње, залутају у планини и сви луди. Тако је та „звезда" прозвана у народу „Губи-карван", и о њој постоје следећи стихови: —

„Звездо Данице, карван убице!
„Што го заћуди карванџи Митре, —
„Карванџи Митре со триста а коњи
„Сите товарни алои вајџа, —
„Алои вајџа, свита и копрца?"

И у животињама народ гледа сапутнике са душом који мисле, осећају, и говоре својим језиком.

Има разних веровања о томе како су постале поједине животиње. Пас је, на пример, постао овако. Седео је неки пастир поред два камена на планини, сав тужан, и чувао стадо оваца.

*) Видети прилог 16.

Видевши га забринутога, Бог му се јави, одмах и упита га зашто је невесео. Пастир му рече да је тажан јер не зна шта да ради и како да добије одгу кући, јер му је један вук одједанпут појео најбољег овна. Тада му Бог рече: „Ја ћу ти створити два животиње које ће ти стадо најбоље чувати од звирова. Али обећај да се нећеш никада пожурити на њих нити да им на каво подвикнеш!" Када Бог одмах двоје коленима, дувне у њих, и тако постадоше два аса, од којих једног направи беле, а другог Гриве. Као што су тек седели до овчара, отадише у далини вука како се приближава стаду, и одмах прво пут залајаше, скочише и устремише се на њега. Пастир, који дотле није никад чуо лавеж паса, препаде се јако, и, не помишљајући на завет Богу, рече уплашено псима: „У! да здесмаш!" Али чим је то рекао, Бог га одмах претвори у „овчарску птицу" (ваљда, судећи по опису, у зебу). И сада овај овчар претворен у птицу, жалећи за својим стадом и псима, лети увек са њима поред потока или по дрвећу где се они одмарају. — Тако је поред паса почела и (вероватно) зеба, „овчарско вуче".

„Желка" (кћерка) је почела овако. Крстионик је јео о руку колач који је украо куму. Кум једаред уђоше у његову кућу, да га почасти. Како га је кум затекао на руку, крстионик сакри колач на груди рукавског сукња, да не би гости видео шта овај једе. Бог се пожури за овакво погрешно крстиониково, и претвори колач у кћерку.

Народ одређује дану време по сунцу и његовој сенци, а ноћу по ким по звездама, месецу (и астеризма). — Дан се дели на неколико делова: од сунчева рађања до 10 сати (тј. до ручка) јесте „утро", — после „утра" настаје „ручак", — затим око подне је „предаждина" или „средње доба", — још касније око 16 сати је „ужина", — а после ужине, тј. после отпадања вечерњих звона, почиње „вечера". Ноћ почне чим зађе сунце. Када настаје „ноћ". После 21 сата су „глуви доба", око поноћи је „среде ноћи" или „поноћ", око три сата је „зора", и најзад пре сунчева изласка — „о-

сување".

Дани се зову овако редом: „недела", „пон(е)делник", „торник", среда, „четврток", „петок", „субота". Време од седам дана назива се „недела".

О многим месецима каже народ да ји одавно знао, и да ји и по њима дели године на делове. Месец ји одређивао по важнијим празницима или по пољским радовима; а понекад ји то време рачунао од „новине" (млаза) до „новик". Месеци се овако зову: „кољожак" (јануар), „сечко" (фебруар), „марта", април, мај, „црвеник" (јун), „жетвар" (јул), „гумнар" (август), „крстоф" (септембар), „митроф" (октобар), „мисиндан" (новембар), и „никуљ" или „јадар" (децембар). Иначе, народ дели годину најчешће на два дела: од Ђурђевдана до Митровдана, и обратно. Поред тога, и ова два дела дели се међу собом на мање делове по празницима, нарочито оним појединим који се у њима налазе. У селу се, устварн, и никад (или врло ретко) не каже у ком се месецу ради нешто, но око кога празника.

Бележење броjева у Дубници као се и данданас, као и некада, на дрвеним рабошима. Рабош се састоји од два дела: од „тиле", које узима и чува кутлач, и „кваке", коју чува продавац. Кад се „тиле" и „кваке" прикључе међу собом, онда се добије округли штапић на чијем се крајеви урезују цртице једним потезом на оба дела. На овај начин није могао ни дужник ни поверилац да подвале један другоме или „натешку" нешто више. Кад се рабош исцепа, замењује се новим.

О своме народу људи из оба краја знају доста. Они знају за Грке, за „Арбанасе" (Хрвате), и знају да су сви „Славјани" и да су браћа. Од туђих народа најбоље знају Турке. Они за њих нису само они који су из Анадола, већ за њих је и Арбанас Турчин. Знају за то и за Грке, своје дањашње суседе. И последњих ратова дознали су и за „Немце" (Немце), „Талијане", „Француске" (Француске), „Арапе" (Арапе), а много пре рата, у другој половини 19 века, знали су већ за „Бугаре" (Бугаре). Према туђинцима, нарочито и једно према другима, осећа

ним тиховим сусидима „Курдима" (тј. Курдима и Арбанасима), брло рђаво су расположени, и много их мрзе због тихова „каштелства".

Лекарство — Народ у Дубечима и целој приморској околини нема познато откада своје болести сам. Врела ариради болести дају се разни лисови, напици, или се прилази бајању. Најбише су некада народни лекари били попови који су не само молитвима, но и разним другим средствима лечили болести. Сада, међутим, лекари су покајнике старије жене, ређе стари, а од попова се само један или два нађу у Дубечима. Има разних лисова за разне болести; а овде ће се поменути главнији.

Градавиџе на рукама се лече ако се у недељу изјутра сунчева изласка опере руке у води која се накупила од кише у рупи неког камена у пољу. Кад се то учини, изговоре се три пута ове речи: „Као што вода одлази од камен, тако да вода одлази од месо"

Кад змија уједе, ма на ком месту то било, треба место одмах добро испрати хладном водом и трљати га песком. После овога се узме жива жаба, исцепа се, па се боде ситним шкером, и стави на уједено место. Ако је уједа по прстима ноту или руку, онда се прст ставља у кларин отвор кокоши. Верује се да ће кокош извући отров, али и она ће умрети одмах. Докле год кокоши умиру, знати да сав отров још извуче.

Ако неког боле очи, ако су му сасвим крваве, онда их треба сваког јутра да пере сопственом мокраћом. — Исто тако је добро средство млеко од жене која још била дуже времена у сполним односима са мужем. — Употребљавају се још и ова средства. Узме се мед са сапом, па се то стави на отворено око и држи доле док се може издржати. Или се узме истопљено восковце на леви, ареџи сирћетом и боде шкером, па се стави на око и држи неко време. Ситно истуцани „небо-шкер" (жути, у кристалима) насути у око са мешавом старог повећка, такође је средство које ће да „пресече болжу".

Уховоља се лечи стављањем у ушни канал водице са бојављења, или мастила „мрављака". Добар је лек и загрејани зејтин који привезати.

Главобоља се лечи на тај начин што се жуманце од пилећег јајета стави на чело и привеже махрама около. — Употребљава се још и исцеђени црни лук коме се дода уља и сирћета, па се исто тако завеже око чела.

Кашаљ се лечи пијењем ракије која је кувана са белим луком. — Затим се болеснику препоручује као добар лек да се опрне „ложицом" и да се кадипсе изнад паре кувана кима.

Грозницу лечи пијењем чаја од „смиља" (смиља). Даје се још и исцеђени црни лук завијан са сирћетом којим се болесник добро испрља, па лепи да се грознући.

Ако се неко удари печем, онда на натиљену модрицу треба ставити исцеђена црног лука потопљена ракијом и сољу. — Исто се тако употребљава стуцана коприва или исцеђени кромпир с додатком уља и соли. — Али ако је удар нешто јак, пр. услед пада са висине, а повреда у грудима, па од тога болесник пропљује крв, онда се узима нека трава по имену „питомо набрзо", узбрана у мају, скува се као чај и даје болеснику два пута дневно као пиће. А сама трава која је остала у суду, стави се још врућа на болесникове груди; „набрзо" ће, као каишу, да „истрга", извуче сву крв која ће вала.

Трбобоља се лечи на тај начин што се пије течност која се добива кресовањем траве зване „набрзо диво".

Најбољи лек против грознице („жеге") је пити вино у коме се повише времена налази маслачка жива ухваћена риба.

Од „пливица" (? тифуса; ? запаљења плућа) се деца и одрасли лече на различите начине. Обољело дете одма се хоће што у лицу „похлади" (повлади) а у телу прегрејани. Болесника треба окупати у млакој води помешаној с ракијом и зејтином. Окупано се дете тада завије пеленама које су добро уситњеном, загрејаном и печеном на ватри мекиши од магарца, мазге или коња („фушкија"). Када се грознући, дете ће одувећати. Одувећи се познаје да су обољели

од „клистира" по томе што су „бабуњасти", подбули у лицу. Болесника треба покрити по читаву телу ораховим листићем, па га завити добрим покривачем, а на шабанима ногу и рамењима ставити му по једну опеку („тулу") вреливу врелом водом. Кад се добро прозноји, болесник ће оздравити. Исти се овај начин лечења врши и код назеба.

„Заушке" (отечени крајници) лече се код деце (која једино добијају) тиме што се загрејани екскременти од одојчета помешају са шећером и завежу око душе махрамом. Уместо дечјих екскремената може да се узме балега од вола која се загреје и помеша са шећером и машћу, па се све то још топло завеже око гуше. Као лек се још употребљава и жута кокошија чесмуљ која се стави на плаву хартијицу и залепи на отечено место. — „Заушке" се могу добити и ако се неко руком ухвати за душу. Зато се после сваког хватања хуке у руку да не би лице оболело од „заушке".

Ако болесник има у цревима паразите, глисте и др., када му се даје да поједе мало шећера, то му се потом махрама напоје ракијом и посута шећером стави на стомак. Болесник тада лепше да се добро прозноји.

„Офтика" (сушица) се лечи тиме што се болеснику даје само крављи млеко, јаја, и пресне погачице „кукалиња". Од воћа сме да једе само бело грожђе. Поред тога, болесник треба да иде на бању, да мало спава с овцама на бубрешту, и да пије хладне планинске воде. Добар је лек давати болеснику чај од коприва са цветом, суших у пољу.

Један од најчешћих узрока разних болестима јесте урок („почудиште"). Урицање („почудвање") се може спречити на разне начине ако се на време употребе заштитна средства. Поред оних средстава која су поменута о повређењу у одељку о обичајима, овде ће се навести још неколика.

Да се дете не би уреко („почудило"), мајка увек пре дојења детета љуби на шаку, па размаже детету око гуше,

чела и уста. А када га кафоји, натрља га по лицу рукојом, „олиџе" га, како се само каже.

Ако се дете урекне, тојест по томе што му се неса да стави кајсије, или по томе што заблуди, што често плаче и бољави се, итд. У том случају детету се баје, и то на овај начин. Бајалица узме (два-три) крушчића соли у руку, па њима направи крст у ваздуху испред чела, дува и баци „погубљеној детету, и изговори ове речи, поштено се прекрстивши: „Христе, Богородице, Христо, и сите светитељи! Од [рушило] Стево коските и жиља, го врка лошото да си ој то зелени трева, студени воде, кај петел не пеј, кај кокошка не граи, кај секира не сечи. Кој го погуди, кој очи фрли во него, да му изуне очите [illegible], да му пукне очите!" После овога „бајачка" протрља или, како они кажу, „умиј" лице детенце оним крушчића соли. Након овога, половина соли се баци у ватру; па кад се пуше, бајалица каже: „Така да му изуше очите на тој што га погуди!" Други део соли баци у двориште. Док се ово обавља, бајалица од почетка до краја стално зева, дува, и шапуће још нешто.

Друго средство против урока код деце, које се пође по томе што до шест недеља од рођења стално плаче, јест аровлачење испод прозора ужат мушког магарца. Ово аровлачење обавља Рома, која се нарочито за то позива из другог села (Макоџа, Куша, Хрвата, итд.), или сама мајка тобе Роми с дететом. Док Рома три пута провуче дете на овај начин, његова мајка држи магарца за уши.

За заштиту од урока ставља се детету у младенчи на чело „жалка" (школка) стојећа воском за аралем косе. Кад одрасте, детету се већа школка обеси као брдан о врат. Или се иде свештенику или хоџи (али тако да они буду затечени на авлији, не у дому), па се од њих заштите да напишу „ајмалију", „книце" (запис на хартији), од чега се дете неће урећи никада. — Добро заштитно средство од урока је уље од змије зве-

чарке који се носи на кожу о врату.

Урекнути човек може одмах да се излечи ако узме од онога који је био узрок уроку „кишан", знак у виду предмета који је припадао „почудливом" човеку или неком таквој жени, па га носи са собом.

Кореј људи, урекнути се може сваки предмет или животиња која припада некоме човеку, што је његово својина. Од животиња се не може урекнути једино магарац зато што он дуже живе и шпад предњих ногу има две уске линије које међу собом граде крст који га штити од злих очију. Кад је крст дао магарцу сам Христос онде јахаше кроз Јерусалим. Урекнута животиња се одма полеже што јој се падне трбух.

Најчешће се могу урекнути од животиња стоке или отеле не краве и њихова шпад. Да би се то спречило, краву не пре да пуштати из стаје, да је не би видело урокљиво лице, све док јој се не купи катанац. У овај катанац се стрпа мало млека из вимена краве, па се однесе хоџи да отпева молитву против урока. Кад му отпева молитву, хоџа затвори катанац, и као такав обеси се крави о врат или се вакне око рогова ако их има, — и крава се после сме пуштати без бојазни да ће је неко урекнути. — Урекнута крава одваја се по томе што даје врло мало млека. Као лек против тога дају се крави „трице" (мекиње) замешене топлим млеком. Ово се све меша напољу пре кашикама с обема рукама. Када се крава врати са паше, да јој се ово да поједе, али да то нико не види. У тешким случајевима, за краву се истуца жива жаба, помеша са мозгом од питана магарца, па јој се свеже замеси с мекињама.

Ако се коњ урекне, онда му се зацрне једно уво, па се по њему удара штапом и каже: „Изађи по худшине!" После овога коњ се ужури и отпи у трку кроз сеоске сокаке. Сви овога постоји и један други начин лечења од урока: узме се кора сопственика овога коња, па се три пута провуче испод трбуха с десна налево. Урекнутој кокоји се такође даје уместо воде мократа

(или му се од ове сила у назубе) од старих људи или жена који су одавна прекинули с нашим браним односима.

Има још једна врста болести које се добијају од злих очију или злих духова. Од злих очију се добија и једна нарочита болест звана у народу „кукавица". Од ове болести обољело лице је бледо, подбулих очију, нерасположено, без воље за јелом. Када леже поленушке, болеснику се тада појави на трбуху око пупка неко испупчење „у виду рибе". Као добар лек служе оне свеће и срп који су били прикачени уз „јаичну" о Богојављењу. Болесник се положи полеђушке, па се онда „кукавица" пеге („цеже") пламеном свећа у виду крста изнад болеснике, после чега „кукавица" „пуца", у знак да је болест излечена. Ово палење се врши средом, петком и суботом; шикада више. Ако је болест теже природе, онда се обољело место пече оним српом са „Водицâ". Кад се „кукавица" пеге српом, онда се овај загреје у ватри. Било да се лечење врши свећом или српом, она која то обавља прекрсти се и изговори ове речи: „Христе, Богородице, Пречисто, и сите светитељи, бе молам да му помогнете болеснога на [рецимо] Лазора!" и верује се да ће болест проћи. — Уместо свећа овог, на обољело место се ставља и топла свињска маст.

„Сениште" (мора) се јавља човеку у сну, да га тера, притиска, гуши. Уста краја лежашега мокрагом од биволице и обеси поред главе више постеље, добар је лек против „сеништа". — Да „сениште" не дође, пришивају се у тело три чешља из топове кадионице и носе се увек, и дању и ноћу.

„Уши" или „уваи" (око Крилета „нави", у множ.) је болест изазвана злим духовима. Последица усељавања тих духова у човечије тело огледа се најчешће као падавица („та'а да е в земја", „го арифати"). Лек против ове болести је „увафска биљка", нека нарочита травка која се налази у околини Буајнице и Сившице, семена у јесењем броју. Та се трава утапа и пије неса болеснику од кога да удише чеш дим. „Уши" се лече још и кад

се утапали кокошији перје које иџи Било Балено на земљу, посипано са сухом пепелом од кокош, да се и ово аримоли код нас Болеснику.

Има још једна Болест која се у народу најчешће изједначује са Болешћу „уши": то је „од ветра" или „налетело" („налитало"). Од ове Болести најчешће Боле деца, реже одрасли. Оболело дете од ове Болести однеса се рано у недељу на неки посвећени извор, најчешће код цркве Св. Димитрија. Пре но што се вода употреби као лек, мора се у њу бацити какав новчић да би побегли зли духови ако их има. Потом мајка узиђе дете три пута, остави крај извора залогај хлеба, нисколико свећа, нешто новца, Бокалка, итд., да се врати кући с дететом. — За ову Болест је добар и овај лек. Треба ускостити неколе црног асталика и скувати га у води са сирћетом онако целог. Кад се то уради, покрије се котао Болесниковом кошуљом. Мајка тада даје детету мало од меса да окуси, а остало она поједе. Кости, перје, црева и нечистоћа у њима, све се то чува са водом. У суботу ујутру мајка понесе дете, котао с овом садржином, решето, и пође на неко раскршће. Ту се детету скине одело, па се изнад његове главе сипа ова течност кроз решето у којем су три кашике, један нож, један теслал и један чешаљ. Тако „уливена" детета мајка брзо обуче и обује, остави на раскршћу онај остатак од кости и др., па пође право кући, не обазирући се натрат, јер се Болест може лако натраг вратити. Идући кући, мајка изговори тричут ову реченицу: „Шо му зедофте на [решило] Најда, да му дојсите; што му дадофте, да му земите!" Овај обред треба да буде обављен без нечијег присуства; јер ако би ко видео, Болест би на њега прешла. Котао се при повратку баце на реци, па се напуни водом и понесе кући.

Многе друге Болести народ објашњава и тиме што мисли да му је неко од његових непријатеља, нарочито жена, Бацио чини, направио „мађију". И заиста, многе старе

жене се и баве тим карактерима, и то карактер ради људима, најчешће сарадницима који живе добро и у међусобној слози.

У народу постоје још и многа друга веровања о људима и другим створовима. — Карактер се много верује у снове. О њима се верује да се морају догодити на јаве најдаље за годину дана. — Има и таквих људи који карактер добро знају тумачити судбину по кобилици од кокоши. — Карактер се много верује у „вошире" (вукодлаке) и каракондуле, и о њихову постојању се много говори.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

XI. Говор; забаве

Филолози су називали говоре у овим крајевима западно-македонским, већим делом староштокавског говора. Што народно карактерише говор у овом селу, то је да се старословенски почни глас ѫ (он) изговара као „о", исто као што изговарају Словенци или Мијаци, те би се према томе и овај говор могао називати мијачким. На пример, реч „дуб" томо гласи „дот", — „рука", „рока", — „мугав", „моч" (мокар), — итд. Овакав начин говора налази се у целом том делу око Преспанског језера на југ од Дупнице. Многа села са истим живљем на фином ободрују, као Гурман, Рибе, Стрнско и друга, говоре на овај начин. Од Дупнице на северу овакав начин говора достиже све Кувајца и Ракоца. У овим се селима мешају два начина изговора старословенског гласа ѫ (он): једни изговарају као и у Дупници и даље на југ тај глас као „о" (нр.: „мока") а други као „а" (нр.: „пат"). Даље од ових села на северној страни имају стално у речима самогласник „а". Тако је у Брајчину, Штрбову и даље. Ове говоре назива сам народ македонским.

Када слушамо њихов говор, добијамо утисак да је изговор средње брзине, лаган, али никако отегнут. Штавише, има доста речи које се у нашим крајевима изговарају и брзо изговоре. Нпр. „јожичка" се изговара као „јончка" (жичка), — „донеси" као „доси", итд. Како се наш њихов говор у многим обличима и језичком склопу разликује од ових на југу наше државе, тешко је човеку који није проучавао те језичке особине наших говора да разуме целе изговорене реченице. Главни узрок том неразумевању је наглас, који је, мало, није тако далек од осталих наших народа. У њиховој говору постоји та особина да се многе речи спајају у изговору са предлогом и, упоредо с тим, самогласник прелази на тај предлог. Они кажу, на пример: „Ај д(а) одиме на̀ река, а̀рѐт чува". Не само то; има много сугласника који на крају речи или слогова, или пред другим сугласницима, прелазе у друге.

Сугласник „в" готово увек прелази у „ф" на поменутим местима. На пример у реченици: „Војдоф јас, ама виј по дефте кај Стојана Петкофски". Итд. Исто тако у платонским облицима са „х" на крају, реч довијају у изговору „ф" место „в". И тако даље. Ово ће се све најбоље видети из наведених примера на народном говору у следећој глави.

Прелиза у овом крају има доста народних песама, народ их рано када пева, јер нема баш много певачког дара. Песме створене у почетку нашега века за време ослободилачких борби против Турака, јасно сведоче да је народ имао песничког, стваралачког дара. Такав је случај и с осталим народним духовним творевинама.

Има песама различитих по дужини и садржини, али се оне само називају једном заједничком реч „песни". Има много „старозаконских" и космичких. Поред тих песама које се певају приликом разних свечаности, има и других младићких. Садржи по песмама који су ми познате, многе од њих имају доста лиризма и дивних стилских фигура. — Ево неколико таквих песама. —

I. Невесто моја мрки седиш,
Бела пченица трсеш,
Сиви волови ораш,
И на волови велиш:
„Гулови браћа дођ ли сте!
„Виј високо летате,
„Широка душа[1] гуљите.
„Да не видофте момчето?"
— „Невесто, младо, невесто,
„Видофме[2] ми го одисафме.
„На бела хула седиш
Со сиво жука[3] на рало,

---

1) „душа", тур. рч.: свет; окопина. — 2) Овај глаг. облик арев. сврш. врем. као: видолеф", „подналеф". — 3) „Жука": сук

„Бела кита држиш,
„Црно писмо пишеш,
„Со кутел' пари мериш,
„И за тебе думаш"

*

II. Кòлишаф, мајко, колишаф,
Колишаф село Дрено'о
Сè видоф, мајко, сè видоф,
Си видоф моите Дренофци:
На бела коња бјаашe,
Перчето му са вèеше
Како кòфило алашина,
Како џарок бориа[2].
Завај ме, мајко, за него,
Отиа ће бела по него
Со ресòчето на глаа,
Со плетàлето на душа,
Со везàлето пòд мишка —
Комаре лепе ф пазу'а.

*

III. Море вино гоно!
Ми арòдаде воло,
На братами бòбата,
На стрикани кòката!
Море гешо бурешо!
Ти са Бурeш[3] на мене,
Јас са Бура на тебе!
Кој те тебе тиjеше,
На буреште стиjèше,
Како куре виjèше!

---

1) Харотита мера до жито; мерач. — 2) Бур. — 3) Бутеш; арестеш

IV — „Дремка ми са дреми, мајко,
„На груш ли ми си"
— „Ако ти са дреми, синко,
„Бегај па спијај.
— „Соко ме на фатиа,
„Соко ли е земе:
„Соко ли го зеде
„Нашето гомшифге.
„Скопти на сон ли дојде
„Уб'о дрозенато.
„Оди, појди посакај го.
„Ако ти го даде —
„Ф пајтон[1] донесто;
„Ак' не ти го даде —
„Костој потлегајто."

*

V Скопти фуман ми дојде,
Во Костур ми го писале,
На Шаин-бега сарајо:
Дилче на пазар да оди.
Шо чула пуста Дилчејца,
Удрила раце од раце,
Срокала сонзи по лице:
„Как' д'оди Дилче на пазар!"
Слетнала в зимни керами,
Потопна чулпар[2] флорини,
На ли са коли на сарај,
На Шаин-бега сарајо: —
„Ево ви чулпар флорини —
„Дилче на пазар да н' оди!"

---

[1] Фустан. — [2] Торбата.

VI Бевар седи на тумбата [1],
Јана оди от бањата.
— „Моја Јано, бела Јано!
„Покрени си шар-шалија",
„Да ти видам твое лице!"
— „Е море бевар будала!
„Што да видиш моје лице?!
„Ќе ми се вишол пита за тисање? —
„Така ми е моје лице"
— „Мори Јано, бела Јано!
„Покрени си шар-шалија,
„Да ти видам твојте очи!"
— „Е море бевај будала!
„Што да видиш мојте очи?!
„Ќе ми се било на лозје то?
„Ќе ми се јало црно грозје? —
„Така ми со мојте очи!"
— „Мори Јано, бела Јано!
„Покрени си шар-шалија,
„Да ти видам твојте веѓи!"
— „Е море бевај будала!
„Ќе ми се вишол морски тињајци?! —
„Така ми со мојте веѓи!"

*

VII Ќе стиш, не дреми
Мо'и [2] Софијо, селфијо!
Надвор поп трепе,
Отиш ти со фале
Три лиша оскарт,
Мо'и калешо џуџуле!
Да ли ти со сеге
Твојто русо коче,

---

1) Црвишица. — 2) Шарена макрама. — 3) Мори

Мо'и Софијо, селфијо!
Да ли ти со носе
Долу дур во Корча,
Мо'и калпо цуцуле!
Да ли ти со суле
Крекнои[1] тслои,
Мо'и Софијо, селфијо!
Да ли ти со вије
Со тиј талбури,
Мо'и калпи цуцуле!
Тиј да ти свире,
А ти да им играш,
Мо'и Софијо, селфијо!

*

VIII Живје Белеф[2], Гердо,
Девет лиша буала.
Една пушка пука
Од гора зелена,
Та ио ли го удри
Најдобриј брпак.
Удрен брпак рече: —
„Ој леле до Бога!
„Носејте ма долу,
„Долу пот гората.
„Со сабјите фосо исекајте,
„Со арпите земја исфрлејте,
„Пат гла'ата чезма извадејте,
„Пат посете лоза посадејте,
„Пат срцето бајрак закалеје!
„Секој шофаолии
„Вода да са пати,
„Грозје да си једи,

---

1) Вилна пашке (жиже). — 2) В. стр. 109, напомену под „2)".

„Кой сенка да седи!"

*

IX. Ми излѝтнале гулаби
От Света Гора манастир.
Литале що ли литале
До среде морје длабоко,
До Мапулеја големја.
„Мапуле, море, големе,
„Ти си фалеш ветрои
„До ти превре големја!" —
„Гулаби, сиви, гулаби,
„Века са фале ветрои,
„Големја ќе ли превртве:
„Големја ли е Бакарна,
„Дирези ли са железни,
„Мачиште ли са сребрени!"

*

X. „Анѓелино моме, што си калѝтсано?
„Што си калутсано, што си насѝрдено?
„Ели та гла'а боли, ели полѝка?"
— „Ни гла'а ма боли ни полѝка,
„Кѝку сум си сама калутсана
„Ма мојата мајка и на мојо татко:
„Отиш не ма даде дека сама сакаф —
„Дека сама сакаф и тиче ма сака, —
„Кѝку мене даде на зенгина[1] кута,
„Ма зенгина кута, моме маленсаво.
„Јас ќа пошѝви ода, то ќо леле фреди
„И ли вика: мајко! леси ли купале!
„Јас на вода ода, то ао леле фреди
„И ли вика: мало! залеј ли Бардето!
„Јас не су ти мајка, мај да та отали!

---

1) Богата.

„Кучу ти су жена, желни да ми паснш!
„Желни да ми паснш ао каполенко поле!"

*

XI

Ја орам ода, ја Гоцо се моја:
Го дај Гоцо златен рало до са здробш —
Гоша да си дојда кај млада невеста.
Ја дрва ода, ја Гоцо се моја:
Го дај Гоцо златен секира до са здробш —
Гоша да си дојда кај млада невеста.

*

XII

Стани, Станке, стани, Герго моји!
Сонце та угреја.
Сонце та угреја, Станке моји!
Ја Белото лице.
Ја Белото лице, Станке моји!
Ја црните очи.
Стани, Станке, стани, Герго!
Гворои да метнш.
Гворои да метнш, Станке моји!
Стопои да редиш.
Стопои да редиш, Станке моји!
Стројници Ге фреде.
Стројници Ге фрои, Станке моји!
Кеве да те земе.
Кеве да те земе, Станке моји!
Миогу ја далеко.
Миогу ја далеко, Станке моји!
Крекну црно море.
Крекну црно море, Станке моји!
Крекну три станкиј.
Стани, Станке, стани, Герго моји!
Сонце та угреја.

Крижовчке, крижи, Васке, све се то назива једним именом „крижаски". „Крижаске" се највише чују приликом пуњења пужурузе или када се о празницима састану сељани на „топени" или у механи. Има врло различитих врста „крижаки по садржини. Али пошто нисам имао довољно времена да забележим свешше, ево само једне.

Како је св. Јован Крститељ изгубио главу.

„Си 'ођ)ел седиш Јо'н ако доле и застанал пред една дрижка да си набери дренки. Ама тога'а можеле глајте да са чува докај шо држи кѝсата. И тој си ја извади така и си ја клал на тријето от дренката. Ко некое време си ошол и си ја заборавил тата, и му текнало дури ќа дојде. Тогаа кога чуте дрвето отс среде кај дренката и си ја нашол. От тогаа го провѝкале Јо'н погубѐлија[1]."

Као и „крижаске", тако су и загонетке доста распрострањене у Дупљи и околини местима. Оне се исто тако говоре у времену доколице, приликом заједничког рада, итд. Најбоље их казују међу собом младићи. Иако се ове загонетке поклапају, ипак се чују у свакој прилици чешо дана, у дому и на улици.

Ево неколико загонетака („годелици") —

1. Сесоје риче[2] и плочуре. („Кофти", нижи на крстима).
2. Ко дои сољаник. (Џепови на одећу).
3. Една дрва пуна со гвожђима. (Уста и зуби)
4. Си) имам една дрва на ејк[3] дрижк сеј[4]. (Кецурса)
5. С' имам еден вол, само јај[5], само јај' слама, цела алевна ј' изеде, а летишка[6] ми и' остај. (Кош за сламу)
6. Мали маљчина, црни црњичка. (Мрави)
7. Вино и ракија в' една бочка да стоје и да не сѐ мешо. (Жуманце и белаше у јајету)
8. Два орли са Дује, Бели пени пушше. (Гребени са вуном)
9. Сиф скоч свиска, зелјата а стиска. (Сиг или лед)

---

1) Усековање главе Јована Крститеља. — 2) Јем. од „рита" (хрид). — 3) Један. — 4) Седи. — 5) Једе. 6) Балега

10. Сиф стои ао земја литта. („Калиџиџ")
11. С'имам едно нештто два") врви праа ни му са позива. (Бамаџ)
12. С'имам едно јуџе по фораџа") расиид. (Ткаиња, љубеница, диња)
13. Рогој коси, вол неје; самар коси, кон неје. („Кошак", тиџе).
14. Жакуној") деци по рити[са] качве, по мајка плаче. (Звоци на овцама)
15. Глуф пес ф планиа лаје. (Секира)
16. Урдиио[4]) меше по рит са пиркала. („Мола", маала)
17. Ја една котаиа јаде пет кози. (Кет шала на гаранама приликом плетења)
18. Едно кутиче полно со онди. (Сложво)
19. Имам едно кисроге[5]) со седум дупки. (Човеџ'а глава)
20. Озгора шво, одоа шво, среде ливада. (Зелник)
21. Дупка са кекори, дупчии са шопори. (Сат и уреџа)
22. Куса мекиа здреи тресеше. (Четка)
23. Курџе водо џиџеше, сабја муса тресеше (Јаше када ариликом сисава мрда репом)
24. Жуео Курџе., доо џуфџаре[6]). (Свраиа; аликса)
25. Колку звезди на нево, толку дупки на земјата. (Старошите)
26. Имам еден дедо со брадата в земја. (Краилиук у земљи)
27. С'имам едно магаре ушл[1]) коже шарено. (Јоик)
28. С'имам еден стар дедо со три влаиа в брада. (Трожаџ)
29. Дева ли јаџ месо, пошја са џули во фрџиче („Остеи")
30. Дева са крџи, пошја излетва. („Лоеш")
31. С'имам една сестра цврсто опшиана појас до појас, диала до дипла. (Бајва)
32. Лута пушка ф планиц лежи. (Сирће које се прави загревањем вина)

---

1) Куда; где. — 2) Уже. — 3) „Сарајалачка" (дуга). — 4) Од урде. — 5) Главица, уво. — 6) Мали старински џиџиток. — 7) Сасвим, доле.

Свирка. — Једна од најранијих познатих народних справа за свирање које се и данас много употребљавају, јесу „шупелке". „Шупелке" су заправо обичне свирале, без тиска и дворца с једне стране; оне су и с једне и с друге стране отворене, обично чеви од бочне арске или зове на којима се налазе осам рупа. — Сем „шупелке" познат је исто тако стара свирала „кавал". „Кавал" је направљен од тврдог дрвета „зеленике", цилиндрична је облика. На горњој страни налази се направљен тисак са дворцем. „Кавал" је, дакле, исто што и фрула, и увек је округла облика, а врло често достиже дужину и преко шездесет сантиметара. Поред тога има углавном десет или осам рупа, две на доњем делу, а шест или осам горе. „Кавале" и „шупелке" данас највише употребљавају пастири. Глас им је врло пријатан, нарочито кад је њихов звук у предвечерје помешан са звуцима звончића на стаду. — Поред ових двају инструмената употребљавају се и тајде, којих данас има много мање но некада. Тајдама се свира приликом разних свечаности, празника, црквених, кућних или сеоских слава. — У селу су данас познате „фрчке", кларинети, којима се најчешће свира о поменутим свечаним данима. Међу је познат само један човек који свира на „фрчети"; и он увеселава цело село у одређене дане.

Игре. — Разних игара има доста и разних врста. Поред оних којима се забављају девојчице, као што су „госте", „невесте", „ученице" итд., има и других, од којих су следеће неке игара и мушке и женске.

Једна од најзнатнијих игара је „тутама", игра са тиљцима, позната и на другим местима. — Друга је игра с оџасима („кафтицама"). Од броја играча зависи колико ће бити направљено „тула" или „кула" (кућа од по четири праха) на одређеној површини. Са једне линије одаље од праха гађају се куће орашцима („јокем", „бокем"), и сваки добије онолико кућа колико баци. Када сви бацу своје орашке у једну кућу, онда одатле први баца један

чији је орман најдаље од купа. — Играч затим игру зваху „мижмитур" (жмурке). Жмурац се одређује на овај начин. Један од сакупљених играча, обично најстаријих, изговара све речи, а затим после сваке трће речи прстом на играча редом надесно: „Ено руке, друго руке, шорѐмете, перѐмете, карѐјари, карѐтиши, тисалиса, тафта, кàлишуко, мижкутур." Онај на кога падне реч „мижкутур", изађи као „истребљен", и он неће жмурити. Последњи који остане „неистребљен", тај има да жмури. Он жмури крај зида и окрене играча њему све док се сви не сакрију или док овај онолико не изброји до двадесет. Први кога после овога види или пронађе, али тако да га до краја игре нико од сакривених играча не спречи и ухвати, тај први има да заузме његово место и да жмури. Сваког пронађена или виђена играча жмурац „плаши", тј. отера до места жмурења и ту остави и иђе даље да тражи. — „Пеља" се састоји у томе што један дан гађа све остале док не ухвати или додирне руком кога. Ударени затим наставља исто тако игру. — „Кутити калче" играју најмање осам. Сви остали стоје у полукругу, испред свих стоји „Башарија" који има у рукама калпак, а у њему пуно махрама завезану на једном углу у чвор. Кад отпочне игра, играчи пруже обе руке напријед длановима, а „Башарија" узме калпак испод ивице обруч шака и као по у спасану с кутијама и кутијама завуче своју руку и свали од играча редом. Кад неког ударе неколико пута да би заварао трећи остали играче, тј. да мисли да њих (сем једног играча и „Башарије") не зна код кога се налази калпак. Када то сврши, „Башарија" пита једног код кога мисли калпак да погоди у кога је. Ако овај погоди, онда замењују сахарешину, „Башарију"; а ако не погоди, онда набеђени играч тражи да његова „Башарија" неколико пута удари оном марамом са чвором по длановима. И тако се игра и даље наставља.

Ове игре играју обично младеж мушко и женска; а следеће који ће се описати, играју само одрасли и дечаци или младићи.

„Звезда" или „репић" је игра иста као и „мачка и миш", само што уместо да „мачак" удара „мишa" махрамом, овде тапшају тепа и удара звезда капицом, и зову га ароматисано разврће ако се тај брзо не склони. — „Зосо" мађарица" се игра као и „струка кобила" у неким крајевима. Поштено се ма на који начин одреде две странке, онда комаду глогиње или парчета керамиде одреде ко ће бити „мађарица". Глогиња се са једне стране накваси ахурвакон, а с друге остане сува. Ако једна странка изабере „влажну" а друга „сувo" (или обрнуто), онда један од њих хитне у ваздух ову глогињу да се окрене као код игре с новцем „крупа — писмо" („pile ou face"). Ако глогиња после пада на земљу тако да влажну страну, онда подлеже она странка која је захтевала „сувo", која, према томе, није погодила оно што је желела. Поштo позову једног играча који ће „давати зоб" „мађарици", онда се један тако и ухвати за тело „давача зобi", „стопама мађарице", па смести главу између његових ногу. Тако се исто ухвати први играч потом и остали, али сместе главе између ногу претходног играча да им леђа буду са противничке стране хрпицом скакаља разбијене главе. Кад се „мађарица" овако образује, онда један од њих крене на њу, и ако први скочи онај који то може учинити најдаље, да би за остале мало стратишта било на крају места. Када сви скоче и ухвате „мађарицу", онда један „стопан" (сопственик) изброји лагано до десет. Ако је неко од скакаља недовољно ухваћен и падне, онда подлеже на исти начин његова странка. Ако су сви добро ухватили и одржали се док се не изброји до десет, онда се игра поновља и даље по истом. — „Зоп" (зоб) је игра која је слична „дотој мађарици"; али наместо да подлежи једна странка, овде то чини појединац. Ко ће да подлегне, одређује се овако. Један од играча узме калпак, завади руке иза леђа да нико не види у којој ће руци он бити, па пружи обе руке једном да погађа који је први викнуо „прв за земаљ". Ако овај погоди праву руку у којој није калпак, онда је „ис-

---

1) „Зок", „дога" — ђуп, ђупа (ђупчак, ђупчка).

трећем", а онај с калпаком тиови ту ствар са следећим. Онај код кога остане калпак на крају, тај подлеже. И овде постоји „спасан" који онаме који подлежи стави на лице мрљу која представља „зобник", да не би лако да гледа. Без икаква реда, сад ови остали ђуше један по један овог са „зобником". Ако овај погоди ко га је ђушио (али га не сме питати нигде зато да игра арнаута по одељу), онда се јашу „даје зоб", намиче „зобник", и он подлеже. — Друга једна занимљива игра састоји се у томе што. једна од подељених и пре тога са „суво — тљушка" одређених странака подлеже. Најстарији од оних који јашу затвори очи једном руком оне на коме се налази, изброји полако до десет, док у вис другу руку и јасно покаже неколико прстова, па после пита: „Колику је?" Ако овај не погоди колико је прста показао јахач, онда цела странка јахача премести удесно и ђуше на другог. И све ово иде тако док једанред онај „подлежал" не погоди број прстију; тада они који су јахали подлежу. Ова се игра зове „едно-две" (јер се у почетку броји: „едно", „две", итд до десет). — „Жуто петле" се састоји у томе што се једна странка налази у широко отвореном кругу, а друга ван њега. Један од оних ван круга уђе на једној нози у круг и појури све оне унутра. Они не смеју да изађу из круга, већ само од њега да беже у ограниченом простору. Ако овај скакући на једној нози додирне руком неког из круга, доцртује одмах изиђе напоље. Врха је игре у томе да они столашњи један по један ухвате све оне у кругу, али нико од столашњих не сме ући у круг двапут, већ на једној нози, морају дасле да „куцају". Када се похватају, онда ови унутра врше улогу столашњих. — „Фортуна" (уже) је игра између две странке. Странко на коју је пала коцка, ухвати се раме уз раме у кругу, сем најспаријег који је око њих. „Вардар" (чувар), тј. најстаријег од оних држи у руци дрвцу „фортуну", која је привезана за једног од његових играча. То уже му означава докле се може кретати око својих играча. Игра се састоји у томе

---

1) Негде се зове „жачак" или „как пармак" (колико прста?)

што ови који су (ван) овог образованог круга од играча, покушавају да
ма с које стране уђају једног од својих противника, али та-
ко да то „вардар" не удари ухватом ниже доњаке руком
или ногом. Сва је вештина у томе да се неко поједе чу-
вару на леђа. У том случају лако је осталима да уђају о-
ве у кругу. Онај који уђаше неког у кругу, може с једног игра-
ча прелазити на другог; али ако стане на земљу, мора да
се пази до га чувар не види и удари. Ако чувар једне стран-
ке удари онога који покушавао да уђаше свога противника,
онда сви из његове странке образују на исти начин круг са
чуваром око њега, и игра се исто тако настављала. — Ве-
ома занимљива је и игра звана „Бз — з!" (зуц). Онај на кога
је пала лоптица подмести шаку окренуту длаком сасвим ис-
под пазуха друге руке, а ову другу руку приклони длаком на
образ. Остали његови другови са (с времена на време) ударе снажно ло
длану руке под пазухом, па вичу сви одједаред „Бз — з!" и
дижу руку увис. Ударени се окрене, и ако погоди по га је уда-
рио, постоји стане на његово место; а ако не погоди, о-
пет стави руке на исти начин и добија још снажних уда-
раца све док не погоди по га је ударио. — „Кленва" (клиса) се и-
гра на два начина. Један је кад се клис постави изнад ду-
гуљасте рупе на земљи, па се замахом подигнутога штапа
баци у даљину. Са места где је пао баца га један од игра-
ча на штап постављен водоравно насред рупе, трудећи се да
га погоди. Ако га не погоди, онда се клис стави једном полови-
ном у рупу, па се штапом удари на ону другу половину која
је ван рупе и која стоји под оштрим углом са тлом. Кад сла-
ба ударца клис отскочи, па се још једаред док је клис у ва-
здуху снажно замахне и отера под ударцем далеко. Играч
има право да удари још два пута клис и да га тера. Са
тог места куда га је дотерао после трећег ударца, играч
броји колико штапова има до рупе, па број замиш-
љених у кругу на земљи у виду оштрих и упоредних урезина

зваших „голина". Игра се предаје другоме ако играч достигне одређени број штапова договором, или у случајевима ако после хватања клиса остали играчи ухвате тај предмет, или још ако приликом гађања погоди постављени штап иза руком. А када се почне ударањем са руке, онда се игра преда ако противник ухвати клис након ударца штапом, или ако га невешти играч одбаци од руке да дужину веће од штапа којим се клис игра. Други начин „клење" је у томе што се клис који се држи у једној руци над рупом отпусти и одмах удари штапом из друге руке. Са места где је пао, бацају остали играчи на рупу коју овај брани штапом и одвоја клис баци у том правцу. И у овом начину предаје се игра ако после првог ударца буде клис ухваћен, или ако се клис баци крај руке на мањој даљини од дужине штапа. — Има још две главне игре, и оне се играју штаповима: једна је „котка", а друга „калакутканка". За „котку" је нужно мањих рупа око једне велике и дубље којима има играча, мање једне. Поред сваке рупе стоји играч са одговарајућим штапом чији се доњи крај налази у њој. Онај који је којом одређен да игра „котку" (а ова је најчешће од какве лимене кутије), баци је чешће даљине ка средишњој, великој рупи; а остали играчи, који су отпутили штапове око ове рупе, замахну тојагама и отерају „котку". Док су ови око средишње рупе, са штаповима ван својих места, овај са „котком" креће да свој штап стави у једну од ових привремено напуштених рупа. Ако у том успе, онда се направи квака уска, и њом не дозвоља пажњу на баченом предмету, већ сваки следа да свој штап стави у неку незаузету рупу. Када се све рупе заузму (сем, наравно, оне у средини која се никада не заузима), онај који и даља

забављају дечаци пастири на овај начин. Ухвати се штап око средине, па се неколико пута удари о земљу с оним савитљивијим крајем, и у тренутку када је то најзгодније, он се отпусти и хукне у правцу који му се да. То истоураде и остали играчи со својим штаповима. Онај који је штап најмање отерао, мора остале на леђима да пренесе од места где су њихови штапови, па све до линије одакле играо почиње.

Од игара који ми на коју сам наишао је „деветка" (или „дама"). Као што је многима познато, ову игру играју два противника са различитим по боји каменчићима. И један и други играч жели до свих девет камичака постави на слободна места за даље кретање, или да их натера тако да направи „ух", па да стави своја три камичка у један исти ред. — Позната је и једна врста игре за добит. Она се игра понајвише о Ускрсу када се игра с јајима. Сваки играч положи по једно јаје (а може и по више; то зависи од заједничког договора). Ако је рецимо пет играча и пет јајета, онда се на пет листића хартије напишу ови бројеви са збиром пет: једна кула, три једнице, и једна двојка. Ови се листићи савију да се не виде бројке, па се све то стави у капу, шешир, и проспе пред играче. Сваки од њих узима по једну хартијицу, и узима онолико јаја колико је на њој написано. Један од ови играча мора, дакле, да изгуби, један да добије, а тројица да добију свој улог.

Друге мушке младићке игре у којима се огледа њихова снага или вештина, реће су. Ређе је више познато код одраслијих; то нешто чешће долази. Али је управо тиме јако развијена игра бацања камена. Бацање с рамена се врши или из залета или с места; или се тако из кукова с замахом и каменом позади, протеже и баца преко неке напред. — Најчешће је онако скакање. Са повећим залетом скаче се „на три скока" (корака) или на један; или се без

заштре скале „тежину почиње", састављених ногу с места.

Игре у којој се обављају најгрубље о великим празницима, жетвеним свечаностима и о сл'авама. Све ове игре, изузев дечијих код деце, праћене су свирком са „шупељки", „кавала", гајда, или „фрулама" (кларинетима), а покашто све то уз фрулу „топана" (бубњева) малог облика. — У игри врло често онај који је „в сла'а на ората", који је поводоља, изводећи разне шаре по ваздуху махралом коју има у десној руци, истиче на мохове различите тискаве тежнике. „Ора" се играју на једном месту усред села, али се никада не хватају мушкарци и женске заједно; и једни и други имају своја засебна кола. Приликом игре постоји ред који се састоји у томе што се поводоља на своме месту не задржава дуго, већ након неколико добро изведених фигура прелази до „опашке" (завршке). Исто то уради касније и нове поводоље, па се тако скоро сви изређају за време једног подуже отсвираног кола. Има мало врста ора која се на селу играју. Поред „мушких" и „женских" кола која су лагана и брза, има и „ситних" и „брусаних" (веома ситних). Којекако је такође и арнаутско „тешко" ора. Жене које су прешавиле тридесету и ако још коју годину, не хватају се у коло, јер сматрају да су то само младићке лудорије, а за удату особу то је срамота играти тако јавно насред села. Оне се могу ухватити у коло и играти само кад су весеља у њиховој кући, када се и старице натерају „адета" ради да потрају. Од деце се једино девојчице хватају у кола женска.

Многе друге забаве које су нарочито познате и уграђене по другим нашим крајевима, овде су врло ретке. То је, наравно, везано са нарочитим схватањем самога народа који, рецимо, у жилама или другим скупштинама показује сасвим „недоматинство" у дотичној особи. Једино што је у Дутсима и читавом овом крају познато, то је „посе-док", нека врста посла. Али тај „поседок" има сасвим

другій карактер ; тада се , нарочито пре неколико дана од свадбе , када су послови око приређења за једну велику свеганост врло биласти , тада се одиваю робаке само зарад, шиваво то ради неких нарочитих забава и увеселавања. — Ни о накладама када а у скоро свима осталим местима бавьаю занимљиве свеганости , у Дуранима нема шиета. Једино о младеом увеселава о Турневдаму када се лула. — О другим забавама не би се могло рећи шшта више.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
А Р Х И В

XII. Дожа радиности и пошта

У сваком нашем насељу, ма колико да је оно одмакло својом културом, мора да има радова који се обављају у кући, и који, према томе, подмирују баш битне кућне потребе. Као домаћа радиност овде на прво место долази прерађивање разних индустриских биљака или прерађивање вуне и костреши. Од ових сировина прерађених даним радовима на разним стравама, народ добија оно што му је најпотребније за заштиту тела: што је одело и покриће постеље стварн.

У једном од ранијих одељака код Привреде говорено је како се прерађује конопља у конце од којих се касније израђују појединн делови одела. Коментуто је било, даље, да ли су се гајиле још који индустриске биљке.

Пре неколико десетина или више година, када се у селу није знало ни за какве фабриске производе, народ је све своје домаће потребе израђивао у својој кући. Најпотребнији и најпотребнији производи којима су се прерађевинама одевали, биле су вуна, кострет, и конопља. Вуна се, као што је познато, два пута у години стриже: први пут се овце стрижу у марту, а други пут се сасвим остригу у мају. Прерађена вуна од првог стрита употребљава се искључиво за плетење гарата, „халаца" и „чарапина"; а од остале вуне праве се сви остали производи за одевање или покривање.

Остригнута вуна се ставља у „коритце" (корита), па се пређе врелом водом. Када се из вуне извади сва нечистоћа, нарочито „серј" (сирће), и добро испере у неколико вода, онда се оставља на траву или рогуше да се на сунцу просуши и осуши. Осушена вуна се касније чеше кучама, па се даље прерађује. Тада су готово сваког повечерја запослена сва женска лица из породице, „чешљањем" (чешљањем) вуне. Кад се вуна добро исчешља рукама, онда се прерађује ручним вретенима, „вретенима наруче". Оваквим вретенањем добијају се кудељице („кодели") са дужим влакном, и од њих се после преде конац за „основу", односно за ткање. Она истишња („дробљија") вуна звана „шпин",

која остаје на грубим влакнима, помеша се са другом кратком, па се све то преда на повећим покретним преслицама који имају краће, танке и савијене зупце. Од ове вуне увијају „кодеље" од којих се прерађују чарапе за „јотак" (утак). Добивене „кодеље" стављају се на „фурку" (преслицу) која стоји поводом између појаса и одела, па се помоћу вретена са „прешлетом" (пршљеном) вуна и упреда чак у разне дебљине. Овај чак се после навије на „навијку" (мотовило), па се навијено „предено" (кашура) стави на „витељку" (витлите) и одатле навија у „клопко" (клупко). „Клопка" се потом стави у котао и прелије врућом водом зато да се чарапе не би кидале. Након овога се у зид или на земљу повеже неколико редова колаца око којих се навијају („снове") чарапе од клупчића које вуне намењене за основу. Овако добивена основа сада се навија на „кросно", вратило разбоја. — Чарапе од оне ситније вуне одрезане за утак одвијају се са вретена на мотовило, па се одавде кашура стави на витлите и даље се преко „родаја" (чикрга) и летке на цеви навијају цеви кануром која служи као утак у тканју. Кад се основа провуче кроз „шиште" (жице) од разбоја и даље кроз брдо, па веже за друго „кросно" (вратило), онда се затезањем правац зев кроз који се час лево час десно протура „сабља" (чунак) (или у неком случају потка) са „јотком". Кад се тканје заврши, добија се врло чврсти и дебео бели шајак, ако је вуна била сва бела и добро изабрана. Овај шајак се потом чачи у „валејце" (ваљавице) по другим селима, као, нпр., Дахову крај Битоља или Јашковцу крај Ресна. Тек када се овако изваља, почињу се правити одела.

Овако се тканју и тешки покривачи „чожници". Само што се код ових поред провирања самог „јотка" додају и крајни) чворови од претходне вуне. Кад се ово изваља, онда се вунени чворови растегну и добија се чврста вуновста површина.

„Кожина" (кожуре) се фарбају на исти начин као и ву-

на. Израђени предмети од „кошне" употребљавају се само као простирке („черге") по прљавим собама, или се од њих праве врећe.

Као што се израђује вуна и костреш, тако се некада радило скоро исто са конопљом када се од ње израђивало рубље. Али када је гајење конопље престало, онда су становници почели из вароши куповати „бобок" (памук), а најчешће готове памучне конце од којих и данданас праве своје рубље. Уместо онога што су ран од конопље ранели и ковали ушак и основак, сада се купи готов „бобок-јорган" и „бобок-осно'а", па се све то навуче и намота на предмете с којима ће се ткати. Ткање оно ткања конопљаних и памучних производа потпуно је једнако с оним око ткања вуненог сукна. Разлика је у томе само што се вунени предмети (сем простирака жених) ципељају, а ова платна од конопље или памука беле се на сунцу, пошто се пре тога оперу у води са вапненом балегом. Тек овако обељено платно употребљава се за шивење рубља. Платно које се данас ће од памучних конаца, може бо буде прошарано (нарочито ако служи за дане рубље или за убruse) и концима других боја, најчешће црвеним, модрим или жестичастим. Када се овако обојени конци сноју у основак с осталим белим концима или се навоју неви за ушак, па се провлачи кудас час са белим, час с обојеним концем по жељи ткаље.

Раније је боје појединих домаћих израђевина вршено овим средствима која су и данданас одржана у неколикo. Скувани зелени орахове љуске у води служе као изврсно средство за бојење „алаве"[1], тј. жестичасте или каквог боје. Кувањем јасенових кора у води којој се дода „троска", сваки ушаљ, добија се црна боја. Оваква се боја добија још кад се у воду стави кора дивље јабуке звана „слешка", па се то

---

[1] Овај је појам народ погрешно примио са својим значењем.

заједно са „шиклама" (од којих се прави „кара-боја") загрева на ватри. — Све се ове материје и средства за бојење од природних производа и данас употребљавају не само зато што их то мање стаје, но и зато што тканина обојена једним од ових средстава никада не добледи од сунца или прања.

Поред ове врсте бојења познат је и овај начин. Кад се после дужег времена накупи у „ђуги" (тегли) довољно мокраће, онда се ова сипа у котао и загрева на ватри. Кад се ова довољно загреје и проклуља, у течност се сипа „сина" (модра) или зелена боја (ове се добро примају) за одговарајућу врсту тканине (тј. за вуну или памучну). У обојену течност стави се сада предмет за бојење, па део тај садржај поново сипа у „ђуги" који се добро зато покрије, и све се ово закопа у стајско ђубре. Колико ту остане око три недеље, „ђуги" се вади, а обојени предмети добро прођеру чистом водом. Мало је као да је непријатан овај посао, али се на овај начин такође неће изгубити боја с обојеног предмета. — Поредо-вих десета поменутих начина, данас се, наравно, зна и за друга бојења разним анилинским бојама; али се то ретко чи-ни зато што су ти одела израђена само од беле и сиве тканине.

*

Све су ове послове зо традиционално вуне, косиреши и конопље обављале домаћицу жене; једино су нешто мало у-дела имали мушкарци код израде конопље. Жене обављају и данас сав посао зо израде памучних творевина које су у селу отпоро познате. А све остале радове зо ткања, бојења и шивења обављале су жене. У ђутешима су зо по-штена наша столећа биле сâме жене шиваље за целокуп-но мушко и женско одело. — На основи неколико добрих по-датака које сам добио од старијих људи и жена, овде ћу покушати да реконструишем некадашњу ношњу коју су изра-ђивале жене.

Општа карактеристика тог старог одела би-ла је у томе што су и рубље и хаљеци били бели: рубље од конопљаног платна, а хаљеци од белога шајка. Пошто су Дуђени доста високо над морем и у котлинској бли-зини платна, хлимски услови су били такви због којих се народ добро одевао у прошлости, као што то чини и у садашњости. Разлике у одећи није никада било између богата-ша и сиромаха: једно је могло бити само новије, а друго старије и доста закрпљено. Исти је овакав случај и са празничним и свакодневним оделом, као и са зимским и летњим ушколико.

Мушко одело имало је ове делове. Од доњег рубља носиле су гуњаке тако до чланака, са узицама на крају. Они су били врло просто израђени и имали су отвор сред-а. Кретезали су се ушкуром („пашчиком") направљеним од истог платна. Кошуље су биле такође невешто скројене, дуга-ке до бедара и доста широке. Сред-а су биле расцепље-не од грла до струка и без икакве орнаменте. Ова доња кошуља била је потпасана тканом. Изнад овог доњег ру-бља носила се друга кошуља од истог платна. Она је би-ла доста широка и дугачка до колена. И горње и доње кошуље су биле просте израде. Рукави су били под правим углом причвршћени на правоугаоним делу горње кошуље, а на крајима и око врата нису имали никаквих украса. Разли-ка између ових двеју кошуља била је у томе што је горња ко-шуља имала шире рукаве као мантије у попова и што је била дужа од доње. Поврх ове кошуље носила се бела вунена „турђија" која је била без рукава, просто сашивена од три дела, и дугачка до потколена. „Турђије" су често биле опле-тене црним вуненим гајтанима. Оне су се стезале око ре-мењом (каишем). „Турђије" нису биле изнутра ничим обложе-не, а нису имале ни џепова. — На ногама су носили дебеле вунене чарапе беле боје, а поврх ових су обували опанке ко-

је су биле најчешће од свињске, реже од говеђе коже или од коже других товарних животиња. Опанци су прављени од дебље сушене коже, са дршком стопала. Они су се прите-кланка по све око целе ноге до врха, каратке и гаће су биле покривене шајачким потавицама беле боје које су се зва-ле „клашњи". „Клашњи" су биле високе, закопчавали су се по целој дужини „копчама" (копчицама од жице), или сакле-пљене металним „астљашкама" (дугмадима) пупчаста или округла облика. И ове су као и турције најчешће биле о-кићене уским тајтанима. За ће ви падати, „клашњи" су би-ле узицама везивани на горњем делу њиховој. — Према ка-зивању многих старица, у дугинима (односно Горњој Сеоу) су се носили фесови, који су се, изгледа, једини од поште куповали. Фесове су носили само старији људи или ожењена лица, а младићи и деца уопште нису тиким покривали главу. — Чарапе су плели људи за време топлих летњих да-на. Зими, међутим, они су испод доње кошуље носили „фа-нелу" која је била ручно исплетена од беле вуне, налик на ко-шуљу по облику, али у дужини као пуловери. Тада су испод турције стављали „џамадане" који су били без рукава, а направљ-ени од истог платна шајка као и остало горње одело. Зими су, по-ред обуће, обували поврх чарапа и „обојала", која су била направљ-ена као чарапе од беле шајка. У опанке су стављали сламе којом су се заштитавали од влаге и хладноће. Многи су, уз то, за време јаких зима носили и кожухе.

Ова ношња је после неког времена почела да се мења у појединим деловима. Тако су се поред „клашана" поче-ле да јављају и беле бербе отпочеле понегде уским тајта-нима; а дугачке кошуље које су се носиле испод турције, та-кође су почеле с овим да се губе. Наравно, ни „клашњи" ни те кошуље нису сасвим нестале; много је тих делова најстари-ји пошле и данас сачувано, само не у белој боји, под стари-

јих људи, који кажу да су некада носили сви такви одела, и стари и млади.

Ређашња женска ношња била је много лепша од данашње. Али разлика у самом шивењу осредњих делова одела није остала, сем оних украса.

Жене су на глави носиле неку врсту белих мајаних капица које су се на глави држале једном траком испод браде. За ово „капче" или „ресоче" било је пришивен „дуљбен" који је био накићан и украшен разноврсним ситним „монистама" (перлама) и „циклама" (шљокицама) и завалеи на леђима. Исто тако украшена је била и она трака која се спуштала с обеју страна лица и држала оно браде као „капче" („ресоче"). Уместо овако наведене капице код млађих, старије су жене имале ужак ремен, кожни каиш. Кроз сачињене косе која се плела у „кодлета" (плетенице), додаване су косе „плетенке" израђене од косе или вуне. Ове „плетенке" су биле на крају проширене и направљене као рес у виду двеју метлица. Оне су биле украшене новцем од сребра, и биле су привезане на задњем делу за појас, да не би приликом сапињања падале напред. Покривена „ресоетом" и „дуљбеном", сачињена коса се није уопште могла видети. — Дугачке кошуље које су се носиле повр доњокошуља биле су, такође као и мушке, од конопље. Али су женске кошуље биле украшене разним ствапима. На „пргамсама" (манжетама) од рукава су биле украшене црвеном „свилом" (свилом, гајтаном), а око ње су биле сашивене разноврсна „монистра", „цикве" и извезена „телом" (срмом). Кроз рукава, кошуље су биле украшене и на полама на овај начин. Ивице кошуље биле су опточене „кикламама" (чипкама) које су израђиване од обојена вуненог конца. Изнад свакве кошуље жене су носиле неку врсту белих сукнених катута званих „шеџума". „Шеџум" је био састављен од четири дела: од две „доле", рукава, и једних „плећа". Доле су биле од плећа разноврсне од појаса напиасе, а њихови рубови, ка-

о и рубови дела „шесуна" сем ивица рукава, биле су поруб-
ьене белим ресама, а покашто и црним. Шесун је имао по-
вид шанког појаса, „мокитама", шлокама, срмом и
покојим сребрним повуцем. На рукавима који су били дуги-
ки до лакаша, било је маништа („арчаки") које су тако-
ђе биле украшене поменутим стварима. На грудима се ши-
су ни кошуље ни „шесуни" закопчавали нити су се шарали.
Ко је чишено зашто што се на грудима носило „краче", не-
ка врста грудњака, које је било од конопљана платна и
богато оквезено и навезено. Оно је било двема тракама
везано за врат. Коврх „шесуна" је било опасивано дугачки и тан-
ки црни вунени појас. Појаси су плетени поступ плетеница
од три дела вунених конаца, и били су у дужини око два-
десет метара. Појас се опасивао по тај начин што се
један његов крај прикачи о зид, па се други обавија око
половине окретањем у круг. Овим појасом су биле прив-
ијане одади плетенице; а средина је била потпасана „крпе".
Изнад „шесуна" почело је „кусаче" које је било без рукава и
тако направљено да се не може закопчати. „Кусаче" је
такође било обложено „јапратом", јакетом какви се ву-
ку. Око појаса је средина опасивана „крпа" (крпала) ко-
ја је била од беле шајка, а на доњој ивици украшена цр-
ним ресама. На рукама су се исад кошуље носиле „нару-
чица", вунени плетени штитници лакаша. Исад ових поче-
ле су на рукама „белезице" (фиксе) било од метала или ге-
лунида. На ногама су се летње носиле „калци", штитна-
ци девојачки, плетени од вунених конаца, и они су били
вунени чарапе плетене исад колена. „Калци" су били пле-
тени у две боје. Летње су жене ишле боље све док не би захла-
дило. Зими су уместо „калаца" обували биле вунене карате,
какође прошаране другом бојом, и према њих остаје исто из-
ређење као и код мушкараца. — Поред овога, свако је жена

носила по један ножни привезан ланцем, баџом или ремењ-ја чна махрама која је вирила једним својим крајем напољу.

Авако су се отприлике одевале жене у Горњем Селу, пасељу од кога је постало село Дупљеи. Девојчице до десете одевале су се просшије: ане су од горњих халина шиле кошуљу дуљу, „шиљке" и „фуљу". Лети су такође шиле бо-се, а зими би добиле чарапе и опанке. Кад не би пале све док не одрасту. — Дечаци су шили боси и само до кошуља-ма и гаћама лети, а зими су и они добили „шајкача", шили чарапе и опанке.

Још док се сви нису преселили у Дупљеи, изгледа је би-ла ш употребе кошуља, па се нашесто не почне куповати памучна чаја за шиваше доброг рубља. Иако од новог мате-ријала, горње женске кошуље су биле отпоч на истим нашим ша-ране разним предметима све до 1903 године, до „востанића" (устанка). Од тога времена престаје да ошекује нашин ша-рања и везења појединих делова, а одело почне све, сем памучног рубља, да се боји црно. Кошуља је проширена (ка-ко се каже у тој околини) за време хајдучовања наших људи против Турака. Не зна се којим поводом, али они су наредили народу да се више не смеју носити о-дела од бела шајка, него да се све то боји црно. Од тог времена у Дупљеним имамо кошуљу коју се, ако та-ко могу рећи, не разликује много по крој, већ само по боји.

Данас се у Дупљеним може још само код ста-раца наћи понеки халетак од старије кошуље. Тако се могу наћи још „турџије" или „клашне", али само црно о-бојених, никако белих.

Данашње мушко народно одело је умногоме промењено. Преко доњег рубља обично носе „чамадане" или „елеке" (прслуке), а над овима имају „палта", капуте са

циповима. Уместо „клашана" сада носе „бебе" који се надвлаче или држе укуром или ременом. Они су дуги ма на доњем делу ногавица. Сва су ова одела од уродила сале саме жене у селу, а сада се ово одело даје у обличја места на шивење тегзијама. Уместо феса сада носе или мање шубаре или „кутесе" капе. Остали који су се некада носили у свакој прилици, сада се носе само за време рада у пољу. Уместо њих сада се носе „конфуре", алписа и шиљата обућа која се прилично нарочитом металном зупчастом копчом.

Женска ношња се у погледу неких мало промењила. Уместо „ресочета" („капета") сада се једино носе шалији, најчешће црне боје, а само невесте и млађе жене носе беле „дуђене". А што се тиче оних летих украса на појасима и рукавима кошуља, све је то нестало. Остале су само чипке на рубовима њиховим који су сада крупнији по облику. Ране су се „шугри" израђивали много простије, али су се украшавали, а сада им тегзије праве добре струкове и добар облик, већ ране по рубовима, али без некавих шара. Уместо белих „кусагета" сада су исто таква али црне боје. Само су „карушка" и уопштено гарните остале исте по боји. Појаси су по облику и боји такође исти, али су сада доста ужани. „Фути" (чарапе) су сада скоро црне, са црним ресама на доњој ивици. „Кутче" (чудњак) је промењено: уместо старог дивног кашарана и оивичена, сада је опо замењено обичном „басмом" или кадифом. Ђердане, сада много мање жене, а нарочито млађе, носе под сувом једну навезену крпу привезану о врату узицама по имену „душнице", која умногоме потсећа на старо добро навезено „крпче". На ногама се и данас носе „калци", али су сада најчешће црне боје, погдегде прошарани каквим ша-

ремим комцима. И у данашње време ови се коси само ле-ти изнад босих ногу.

Као што је већ речено, нарочите разлике између свакодневног („делничког") и празничног („недељног") одела, нема. Недељом или празником се само обују чисте или нова одела, а на ногама се носе „кондуре". Поред тога, уз одело се у овим случајевима прикаче разни украси, најчешће цвеће. Девојке се дичу цвећа на „грчаљкама" (машнама) „шајка" или „шамијама" на глави оките још и покојом металном током по шајку или „белезицама" (огрлицама) по рукама.

Жена се и данашњи мало одевају: она су летњи боса, без чарапа, само са једном дужом кошуљицом и црним „шегуле-том" поврх ње. Зими ипак обују и каљаче, чарапе и опанке, а понекад и гете.

Од делова на данашњој женској ношњи путују се „Јасне" и кадива за фудуљаке, шамије и „дуљбени" за везивање и завијање коса и лица (ово важи за старије жене), и обућа. Иначе се шајак, платно (за које се купује платно) и све друге ткане вунене ствари израђују код куће. Шајак се тек после дају терзијама за шивење „шегуна", „кусагета", капута и бељи. Мушкарци купују само капе и обућу.

Овде, наравно, нећу бити нарочито реч о томе да мушкарци постепено напуштају народну ношњу и одевају се „европејским" или „америчанским" (ово вреди за пословаре који су били у Америци) оделом, купују готове кошуље и мајице.

Некада у Јутешима нико није бријао браду на пољу косе, бради и брковима. Тако је и данас код старих људи. Данас се само младићи („грчки") једаред недељно обрију, на два месеца „кошцама" депилишу. Старији од њих се месечно једанпут обрију, а ретко кад једаред у три или четири месеца депилишу.

АРХИВ

XIII. Телесне особине

У Дупетима се најчешће јављају суховави типови људи, и сви су скоро средњега раста. У њих тела су углавном бледе боје, а на лицу нешто затвореније.

Дужина је најчешће зеленкасте или сивкасте боје, а око ње се у сужном облику налази не баш тако изразито бела беоњача. Ока стоје право према стожастим очним удубинама, и нису нимало истакнуте напред; мишићи (мишићна) подоста људи код којих су очне дупље нешто мало увучене, али дупља никад није тако изразита.

Коса на глави је готово у свих људи руса или нешто затворенија, отворено смеђа. Она није тако густа, али је доста отпора и права. — Брада (која се ретко носи) и брчови су готово исте боје или нешто тамније од косе. Некада су брчове носили доста дугачке, али се сада најчешће носе кратки. Изузетак чине само свештеници и неки старији људи који имају густије и дуже брчове.

Глава је одвела ка потиљку округла и правилна. Облик лубање је углавном мезоцефалан, дужина главе је нешто већа од њене ширине. Лице је средње дужине, али није ни „крупнообразно" ни „дугообразно", као што они кажу, већ ни тупо и округло, ни сасвим мршаво и дуго с оштрим образима. Јагодичне кости су средње истакнуте. Нос је у корену средње ширине, умерено висок и дугачак, а по горњој ивици је мало издигнут и савијен. Ноздрве су обично ширине. — Вилице су код већине људи обично развијене, предњи део доње вилице је већином угласт; али ове вилице стоје углавном рідја на другу својим средњим деловима. Зуби су усађени право, но велики су нешто већи од нормалних, доста збијени, жуте боје, али врло здрави. — Уши су средње величине и не баш тако прилубљене уз главу. — Потиљак је скоро сасвим заобљен или помало испупчен. Чело је доста високо и широко и захвата велики угао с основном

јавши, привлачећи се кашто правом улу.

Груди су прилично широке; тобово код свих равномерно развијених људи овим прелаша осамдесет сантиметара; али нису никада јатно и јасно истуцене.

Руке и ноге су средње развијене у зглобима, али имају широке и круте шаке и исто таква стопала. Мишићи на удовима су довољно развијени, и најчешће су жилави. Жилави и отпорни у свему, они су телесно веома снажни и чврсти. Један здрав човек може да подноси и преноси јакове напорне животом у планини од осамдесет ока.

Плодност код народа у овом крају је прилично велика. Има породица који имају и преко седам чланова порода. Од рођене деце мали број умире, и то најчешће у најмлађим годинама. Услед недовољних познавања здравствених прописа, врло често се деца заразе или прехладе, а како народ употребљава и врло чудне и нечисте лекове), догоди се да после тога деца умру. По нама, она која остану у здрава и одрасту, могу да досегну и старости од преко шездесет година. Старији људи или жене од седамдесет и пет година су врло ретки. Од силног свакодневног рада за време свакојаких годишњих доба, изгуре се врло рано ови мале врло здрави и отпорни људи.

АРХИВ

XIV. Душевне особине

Дулесци су познати као људи који су врло мало примили туђег утицаја, ма да им је прошлост тако налагала да сваког часа падну у искушење и приме многе ствари. И поред одлучног отпора својственог Словенима, они, дакле, ипак су остали онакви какви су били много раније, нарочито ово важи за мушкарце.

Народ у овом селу је на први поглед више одбојан и нарочито тајновит. Он воли више до говори озбиљне ствари, да расправља о савременим стварима и стању у његовој околини, о радовима који га очекују, и нерадо се упушта, нарочито кад је са човеком тога не познаје, у дометње свог лишења које се односи на другога. Али тек доцније, после неколико часака пријатељског и братског разговора, открије се сва душа ових људи: они се ослободе, говоре без устезања, разведре се скоро исто онако као што су на заједничким свечаностима. Но то расположење није стално: кад се сиђу ретури и сваки оде куги, тако нешто више весеља; ту се одмах започну чудне ствари и бајке или други одвојни разговори.

У селу има врло бистрих младића и људи, али се тако ретко ко школује. Томе је, свакако, крива немаштина. Ко казивању учитеља у том селу, деца теже схватају читање које садржи неке апстракције. Насупрот овима, старији су људи веома досетљиви, говоре доста резоновито и разложно о свакој ствари.

Што се тиче узајамног односа и понашања, они су у томе веома пажљиви и пријатељски расположени према сваком хришћанину. Врло се много интересују да дознају о сваком човеку који иде из њихове „душе" (околине; народа), шта је и ко је, и много се о томе међусобно расприча. Тек кад добро дознају ко је, тек онда се упуштају у прискије разговоре. Што нарочито карактерише овај народ, то је велико осећање гостопримства: ма у које доба дође човек у њихову кућу, они ће га добро примити, угостити, дати му конак, и

отпратити га до краја села са жељама топлог виђења. Није уопште тешко да је неко у целој кући остао неопажен свим оним нарочитим што имају. Код њих не постоји ни правило у изреци „мила гостио за три дана доста"; напротив, мила је много драже да им неко остане у гостима код куће и више дана. И односи између другова су врло добри. Другови се међу собом називају као браћа, иду заједно на свако место када су слободни од рада, и радо би се жртвовали један за другога. На основи оваква другољубља постекло је и побратимство које се склапа пред свештеником између два младића и једне девојке, с обавезама да ће се међусобно помагати као браћа и сестра у сваком погледу. — Са суседима су такође добри или бар желе да остану у добрим односима. И у овом случају суседска дужности се састоје у међусобном помагању у невољама или у разним тежим ситуацијама тешких тренутака. — Односи између чланова једне куће увек су добри са члановима друге. То се врло добро огледа у поздравима који се обављају у свакој прилици када се први пут виде два лица. Ујутру се поздрављају овим речима: „Добр' утро! ка' осуда? ка'о чиниш?" — одан: „Добар дан! ка' ојш [како си]? како сти са децитс?" — и тако даље све док не дознају о здрављу свих укућана. Увече се поздрављају као и код јутра, само се уместо „добр' утро! ка' осуда?" каже „добро вечр! ка' са стежка?" итд. О поздравима при јелу и другим сличним приликама говорено је раније. Ако су појединци у непосредној близини, они се, наравно, срдачно рукују поред ових речи. Само се руковање између мушкараца и жена обавља рез обавља, или ако се дави, онда се то чини само лаганим и кратким додиром прстију, нипошто целом шаком и јачим руковањем. — Између укућана се могу догодити поткадкад и свађе, било тио између оца и сина, снахе и свекрве, или између јетрва. У свади они врлину, тек прекратка поткадну велику жестину, и ако свађа није узела велики мах и до-

Била своју последицу, касније се стишају. Ако се у свађи не покори млађи старијем, онда долази ретко када до мирења. Иначе за мирење постоји нарочито одређени дан када млађи долазе старијима и питају од њих опроштај: ако ј„опроштајке" уочи Месних поклада. Свађе између суседа и пријатеља могу да се појаве само у том случају ако се неки интереси окрње или нанесе каква увреда. — И туче се могу десити, нарочито кад кога ухвате у крађи. Иначе, без икаква узрока, ако неки човек неког жестоко, туче се, наравно, неће никада десити. — Псовке нису тако многе тешке, јер се у селу сматра за велику срамоту и увреду псовати некога. Псовке се најчешће чују код мушкараца, и то приликом свађе, више код младих но одраслих. Најчешће се само чују „крв", „мртви", па тек онда „живи" и друго. Куну се у знак потврде каквог „котла" (котле). Клетве су нарочито познате код жена. Најобичније су ове: „Ама да ти ја!" — „Ајр да не видиш!" — „Арал да ти је!". Поред ових има и других које употребљавају мушкарци. — Нађу у Дутшима у погледу поштења чији данас у свакој заједници високи. Иако у појединим случајевима, на пример приликом пљачке, има поверења, у народу се врло често дешавају — судећи по извештајима добивеним и из народа и из вештине — крађе. Има крадљиваца и у мушким и у женским особама. Нарочито од њих страдају виногради и друга воћа. — И потере се често дешавају, ако сопственици не ограде или чувају своје ливаде или њиве. — Да се непријатељу или завађеној човеку освети, многи му људи запале сламу, нарочито ако је она ван села. Постоји и изрека која се употребљава приликом пљачке: „Ће ти а запала кућата!" али су овакве појаве ретке.

Поштовање младих према старијима увек се испољује по људима међу, а тако и често изражава и према старешинама. У највише случајева, ово поштовање према

сапрезницама није стално, већ повремено, из страха од казне; јер саме сапрезнице, нарочито поједи млађи чланови, не поступају баш похвално према народу у целому.

И мушкиње и женскиње је веома ограничена власт, и ни једни ни друге не воле да бестидне. Морални живот је у Дутеница на високом степену, те се стога ретке не дешавају никакви морални изгреди ни код младића, а нарочито никако код девојака или жених и удатих особа. Ако би се то икада догодило, народ би то житао као највећу срамоту и за мушкарца и за женску, без разлике да ли је то било између момака и девојака или између жених и удатих лица. Стога се у селу и највише обраћа пажња на седелке, поштење и честитост свију младића, а нарочито девојака; зато се и никад не дешавају ванбрачни порођаји нити другога рода велика неверства.

Дутеници су нарочито побожни људи. Они се сваког јутра после устајања, пре сваког поласка на рад, пре и после сваког обеда, и пре спавања, — они се увек крсте и моле богу. Иако је данас и у њихове крајеве продрло површно, нарочито према своме пароху, народ редовно одлази у цркву и манастир, поштује бога и све свештенике, па било већ или мање, и великом срамотом држи оцоватити ова лица. Од особите је важности напоменути да Дутеници држе ревносно све велике и мале поклонове и ако ће једу никада мрса средом или петком.

Народ у овом крају је неуморно вредан и радин; а то се најбоље може видети у томе што је он сваког доброг дана у пољу на раду, што жање и ври, што ора и копа. Када му време не дозвољава да може на поље на рад, он тада поправља алатке, зида или лепи зидове, поправи покварено; јер је у народу срамотно седети крај жена у кући и ништа не радити. Свакако да је услед претераног и стал-

ног рада замамарена чистота домова и људи.

Народна свест је доста будна и више је развијена у свеславенском духу; они се увек више боље стране и јасно осећају да су главови једне велике и моћне славенске заједнице, а у првом реду руссославенске. Али најчешће се народ у говору служи својим покрајинским именом Македонаца, кад је у питању опредељење у ужем смислу. Оно што их, по њихову мишљењу, одваја од осталих људи, то је вера. Њу народ сматра као један од најважнијих доказа за једнакост и братство; зато су код њих народност и вера два сасвим разлитита појма. Узгред буди речено, они не сматрају Славенима никада наше људе муслиманске вере; чим неко носи фес и „пиштољ" и има друге муслиманске знаке, тада он говори исто као и они, за њих тај није Словен: он је Турчин. Они, према томе, мисле да у једном народу као што је наш, мора бити једна вера, морају бити сви „рисјани", што најчешће значи православни.

Код свег овог, Дупљани су веома шпедљиви, скромни и задовољни с малим. Код велике побожности, они су много сујеверни, пуни разних празноверица. — Али зато немају много укуса и смисла за организацију.

85/Д,145

Садржај

Увод Стр. 1

I Положај места које се описује „ 3

II. Кореље и старина становништва „ 4

III. Кућа и остале зграде „ 12

IV. Друштвени живот „ 23

V. Привреда „ 33

VI. Домаћи животи „ 50

VII. Покућство „ 55

VIII. Јело и пића „ 57

IX. Обичаји „ 65

X. Народна знања и веровања „ 96

XI. Говор и забаве „ 108

XII. Домаћа радиности и кућна „ 127

XIII. Телесне особине „ 138

XIV. Душевне особине „ 140

АЕ 85/I, 1а-85. 1а

Филозофски Факултет
Бр. 10514.
4 јануара 1934 године
Београд.

Господину Пр[illegible] Вукићу и Ј. Ердељановићу
проф. Универзитета.

Част ми је доставити Вам овогодишњи темат „Дрвни дупећи
пад инсекта" „Брејак"
с молбом да извољите поднети реферат Факултету за прву наредну факултетску
седницу.

Декан
Филозофског Факултета,