

средњевековне зетске властеле. Радојичићи су из Мораче. Мугоши су изгледа из Арбаније, док су по Г. Јовану Ердџановићу они влашког порекла, и пре него су се населили у Љешкопољу и Подгорици живели су у Пиперима. Максимовићи су из Роваца. Кнежевићи и Брајовићи су из Бјелопавлића. Кнежевићи су неко време живели у Дајбабима, па су неки доцније прешли у Подгорицу. Милоњићи су из Велестова; кажу да воде порекло од бана Милутина, који је још као дечко због милости назван Милоња. Стајкићи су старином из Љешанске нахије, али су неко време становали у Зети. Вуковићи и Секулићи су из Комана. Колорогићи, Мишуревевићи, Рогошићи и Радуловићи су старином из Чева. Колорогићи, Мишуревевићи и Рогошићи живели су у Дајбабама, одакле су се неки преселили у Подгорицу. Једни Радуловићи дошли су пре, а други после ослобођења Подгорице од Турака; неко време живели су у Команима.

Правих турских породица има три; оне су дошле из Азије пошто су Турци освојали Подгорицу. То су: Азгановићи, Ахматовићи и Хациасановићи. Остали муслимани су из разних крајева Црне Горе и Арбаније. Из старе Црне Горе су: Калуђерчевићи, Секнићи, Хајдарагићи, Ацагићи, Османагићи, Коскићи, Рамадановићи, Абдемеровићи, Покрклићи, Челебићи, Ђурбузовићи, Серакићи, Џаковићи и др.; из Зете су: Абдагићи, Дервишевићи, Јакуповићи, Лукачевићи, Ракићи, Смаилагићи, Хокетићи, Хусенагићи, Стринићи, Пашовићи, Пашићи, Физлићи, Шабанагићи и Мухамедовићи; из Жабљака су: Крепоњићи, Омерћехићи, Перкочевевићи, Пиранићи и Османџаићи; из Затријепча су: Абазовићи, Адемовевићи, Гоковићи, Грађевићи и Оручевевићи; из Куча су: Хајдаркучевевићи (који се деле на мање родове: Беговиће, Враниће, Користовиће, Рухониће и Селхановиће), Ђурђевићи, Ораовци, Главатовићи, Шаркићи, Аровићи, Аловићи, Ђетковићи, Братовићи, Турковићи, Кркановићи, Јеврићи, Џафераџовићи, Аџимуховићи, Капаџићи, Марићи, Рамовићи и Шаовићи; из Пипера су: Аливодићи, Капићи, Крпулевићи, Љумановићи, Кинковићи и Прашљивићи; из Бјелопавлића су: Аверићи, Алибалићи, Кахићи, Керовићи, Реџовићи, Баштићи, Јахићи и Каписазовићи; из Спужа су: Галичићи, Међикукићи, Оџићи и Усеновићи; из Роваца су Казамановићи; из Никшића су Мушовићи и Феризовићи; из Љешкопоља су Тукићи; из Црмнице су Бибезићи, и из Погора су Муџаџевевићи; из Арбаније (Груда, Хота, Диноше и Шаља) су: Мерулићи, Кркановићи, Адровићи, Мустагрудићи, Ђечевићи, Малевевићи, Лекићи, Дековићи, Абдовићи, Аџиусеновићи, Ачковићи, Лединићи, Метхаџовићи, Јусићи, Смаковићи, Тузовићи, Тајкићи, Водопићи, Таљановићи, Ђерићи, Буразеровићи, Зинхасовићи, Ђелебичићи, Адемовевићи, Јусуфрамићи, Лачевевићи, Реџићи, Кунићи, Мандићи и Ефовићи; и из Херцеговине су Делалићи, а из Босне Салагићи.

Главну масу подгоричког становништва чине Срби из Црне Горе, док су остало досељеници из Арбаније, Херцеговине, Србије, Далмације, Турске и Босне.

Илија Радуловић

## О КУЛТУРИ ПИРИНЧА У КОЧАНСКОМ ПОЉУ

Кочанско Поље лежи око средњег тока Брегалнице. У Брегалницу, у Кочанском Пољу, утичу с десне стране Оризарска, Кочанска и Злетовска Река, а с леве стране Осојница и Зрновска Река. Апсолутна висина поља је 300 до 400 м. Оно је нагнуто са Северистока ка Југо-

западу. У том је правцу отворено и изложено топлим утицајима, који долазе уз долину Вардара. Затворено је према Југоистоку и Североистоку. Из дна поља дижу се најпре ниже падине, а изнад њих су на Југоистоку Плачкавица, на Истоку Голак, и на Североистоку Осоговске Планине.

Брегалница долази из шумовите области Малеша, протиче кроз Пијанец, и у Кочанском Пољу прима са околних планина многе притоке; из овог поља Брегалница истиче као већа река.

Њене притоке носе плодне наносе. Дно Кочанског Поља је овим наносима уравњено, те је згодно за вештачко наводњавање. И Брегалница и њене притоке разведене су по целом пољу у многобројне канале („ваде“).

Кочанско Поље је једна од најплоднијих котлина у Јужној Србији. На странама котлине и на вишим терасама успева сува култура: пшеница, просо, дуван и афион, а у равни котлине, где је могуће наводњавање, развијена је влажна култура, чији је главни претствник ориз. Поред тога гаје се још, као влажна култура: кукуруз, бостан и поврће. Код овако повољних услова за влажну културу свакако да је Кочанско Поље било једна од првих области где се почео гајити ориз; изгледа да је то настало тек са доласком Турака. Прва култура ориза у Кочанском Пољу вероватно је почела у селу Оризару.

Цело дно поља је под оризиштима. Из Брегалнице и њених притока вода је разведена многобројним вадама по оризницама, а у овима кроз „тирове“ отиче из једне парцеле у другу.

Оризница је подељена у већи број парцела, које се зову „парчиња“; оне су обично четвороугаоног облика. Између „парчиња“ су ниске земљане пречаге, које се називају „тирови“. На њима су горњи и доњи пропуст („врата“), кроз која се вода пушта у „парче“, и испушта из њега. У почетку оризнице праве се мале парцеле, јер би вода долазећи већом брзином, и носећи много песка и муља, нашкодила биљци. Улазећи и задржавајући се у малим парцелама, вода успорава кретање и талози песак.

Мањи јаз, који се одваја од главног, зове се „маторник“ зато што њим иде „матна вода“. Та мутна вода, коју доноси маторник, од велике је користи, јер доноси хранљиви муљ. Кад једно оризиште добије мутну воду, његов маторник се затвара, како би мутна вода отишла другом оризишту.

У јесен се пуштају овце да проведу неколико ноћи на оризишту, и нагноје га. Ко нема довољно својих оваца, или их уопште нема, плаћа сопственицима оваца да преноће неколико ноћи на његовој њиви.

У јако подводним крајевима мора се стално сејати пиринач, али се тиме оризишта испосте и дају бар за четвртину приноса мање.

Изузевши ове стално подводне њиве, у осталим деловима Кочанског Поља сеје се једне године кукуруз, пасуљ или бостан, друге пшеница или јечам, и тек треће пиринач. Пиринач се сеје обично по две године узастопце. У Кочанском Пољу се држи пиринач у топлој, устајалој, води да исклија, па се онда сеје, јер се боље хвата за земљу, док се непроклијан скупља у гомиле.

У јесен се оризница плитко узоре, у пролеће се два пута оре ралом, и тада се направе парцеле. Орање и сејање се врше у другој половини априла и првој половини маја. Кад хоће да се сеје, пусти се вода у парцеле. Семе треба да се баца у мутну воду, коју сељаци нарочито замуће; по води газе људи или стока, а најбоље се узмићи вода грањем које стока вуче као дрљачу. Семе пада на дно, а преко њега се сталози муљ, и учврсти га за земљу. Поврх муља остаје вода за све

време вегетационе периоде. Она мора бити висока 10 до 15 сантиметара; ако је нижа расту из земље и многе траве.

Један хектар могу да засеју два човека за дан. За један хектар потребно је семена 150 до 200 кг. Примитивним начином сејања растура се око 25%; модеран начин сејања није још уведен.

Ако се није сејало исклијалим семеном, клијање настаје после 20 дана.

Заједно са пиринчем јављају се многе траве, нарочито дивље просо, које је врло слично пиринчу, док се не јави клас. Због тога се мора плевити, обично два пута. Прво плевљење се врши 20 до 30 дана после сејања, око младог Светог Николе, а друго око Петровдана. По нека се оризница мора и по трећи пут плевити. Пред плевљење вода се испусти, да се биљка боље укорени и да се коров лакше почупа. Ова периода без воде траје неколико дана, највише десет. Ако је време топло, ова је периода краћа. Али се негде вода не испушта ни за време плевљења.

Вегетациона периода траје 120 до 150 дана: код „брзице“ је краћа, а код „старог семена“ дужа. За све то време ориз је под водом, сем испуштања пред жетву на 4 до 5 дана. Воду у оризнице пуштају суседи „со ред“, по споразуму. Зна се кад један „оризар“ пушта, затим други и тд. Воду из јазова не сме нико да употреби за какву другу културу на пр. баште, осим ако је воде у изобиљу, те преостаје. Нема закона који то забрањује, али је тако од старине остало, и сви то поштују.

Жетва „брзице“ почиње крајем августа, а „старог семена“ крајем септембра. Пиринач се жање као и остала стрмна жита, српом или косом. Везује се у снопове и носи на гумна. Врше се такође као и остала стрмна жита, коњима. Многи вршу у триви (не на обичним гумнима, где је сва трава посечена и земља добро набијена) да не би зрно изгубило „лице“. Кад се одвоји зрно од класа, добија се неољуштен пиринач који се зове „ечмен“ или „ечмик“; он је сличан јечму. Кад се „ечмен“ ољушти тј. одвоји од кошуљице, онда се добије „ориз“. Љуштење се врши у „динковима“, а у новије време у фабрици у Кочанима. Динкова има готово у свим воденицама у области културе ориза, и они су врло примитивни. Динк се састоји из „кутлице“ (карличастог удубљења у камену, које има у пречнику до 1 м, а у дубину до  $\frac{1}{2}$  метра) и „копача“ једног маља од дрвета или камена. Копач је причвршћен за греду, чији је други крај слободан и удешен за покретање помоћу водене снаге.

Неољуштен пиринач се наспе у кутлицу и, копач, дижући се и спуштајући, удара у „ечмен“. Може бити и по два копача, који се наизменично дижу и спуштају. Ако је копач камен, он брже „бије“ (љушти), али се тада зрно и више ломи. За време „бијења“ „ечмен“ се неколико пута промеша лопатом, а кад је кошуљица испуцала, и одваја се од зрна, вади се. У динковима мора бити нарочити „мајстор“ који се разуме у том послу. „Ечмен“ избијен ставља се у ветрењаче, где се одвоји зрно од певе, и добије чист ориз.

У Кочанима љуштење се врши у фабрици. Да се од „ечмена“ добије чисто зрно, он мора да прође кроз многа решета и сита. Овде се пиринач и „глазира“ и то на тај начин што се чист, ољуштен пиринач стави у раствор који се састоји од уља („сирупа“) и „талкума“. На 100 кг пиринча метне се по  $1\frac{1}{2}$  кг сирупа и талкума, и дода се вода. Овај се раствор справи у kazanу, саспе се пиринач унутра, и казан се

окреће  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  сата. Пиринач се тада извади као готов, глазиран. Фабрика ради дневно по 12 сати, и може да ољушти 4 до 5 хиљада кг пиринча.

Један хектар даје просечно 2000 до 2500 кг пиринча, а кад добро роди и 3000 кг. Кочанско Поље даје годишње 3 до 4 милиона кг пиринча.

Љубица Стефановић