

## О НАРОДНОЈ ХРАНИ У МАРИЈОВУ.

У расправи „Старинска српска јела и пића“, Др. С. Тројановић набраја<sup>1</sup> од чега све Срби пеку хлеб, па најзад у опште узима, да у свим српским земљама „месе такав хлеб какво жито сеју“. Ту долазе у обзир: пшеница, јечам, раж, овас, просо, кукуруз, сијерак, хељда, од чијег брашна наш народ справља хлеб. Готово се ништа не зна о употреби жира за јело код нашег народа. Једино што је Др. С. Тројановићу нешто познато о томе у Србији за време гладне 1813 године, када су сељаци „махом млели жир и пекли хлеб, па шта више ни жира није било довољно, који су испод снега скупљали, него су жировну брашну додавали и туцане хростове коре“. Ова напомена је све што се о хлебу од жира код нас досад знало.

После 1813 године као да се у Србији жировни хлеб ни у највећој невољи више није употребљавао. Јер у делу „Из Србије Кнеза Милоша“, Др. Тих. Р. Ђорђевић, говорећи о народној храни, наводи<sup>2</sup> хлеб од кукуруза и пшенице, и како је поред тога у народу још „био познат и хлеб од ражи, јечма, овса, хељде и проса, али се он још врло ретко, понекад само у невољи“.

Међутим, није то тако у свима српским земљама. У Јужној Србији, у изолованој и забаченој области *Маријово*, и данас је још сасвим добро познат *хлеб од жира*, за који тамошње становништво има и специјалан назив: „*желадов леб*“.

У планинској корутини Маријову, око клисурасте и кањонске долине Црне Реке, између Пелагоније и Тиквеша, код сановништва се још и данас задржао стари, патријархални начин живота, који се огледа како у материјалној тако и у духовној народној култури. А нарочито привредни и домаћи живот Маријоваца, поред других особина народног живота и обичаја, показује врло старе црте, које одводе и у веома далеку прошлост и примитивност.

<sup>1</sup> Сима Тројановић: Старинска српска јела и пића — Српски Етнографски Зборник, књ. II, 1896.

<sup>2</sup> Тихомир Р. Ђорђевић: Из Србије Кнеза Милоша, књ. I, Културне прилике од 1815—1839 год., Београд 1922.

Једна од најтипичнијих ових црта у животу Маријоваца јесте и употреба *желадовог хлеба*, којим су се сељаци у Маријову све до Великог Рата, не само за време гладних година исхрањивали, већ који је исто тако био и главна редовна храна сиромашнијег становништва, када је и иначе оскудна храна на измаку, обично још од средине зиме и све до нове летине. Ова употреба желадовог хлеба у Маријову, која представља један од најстаријих и најпримитивнијих начина људске исхране, у последње је време позната само још у неколико крајева на земљи.

Становници планинских, скоро искључиво сточарских села Маријова, као што су Вепрчани, Гуђаково, Галишта и др., имали су пре Великог Рата сваки свој „забел“,<sup>3</sup> у коме је главна шума била од „дабје“.<sup>4</sup> Маријовци из ових села причају, како у „турско“, па и у „прво српско“,<sup>5</sup> „свекоја кућа забел имаше“, а између ових су се увек знале „међе“, на које се нарочито пазило, исто толико колико и на међе између њива. Кад би нека задруга стасала до деобе, онда су нови „деленици“ између себе делили „забел“ на тај начин, што на новим међама помоћу секира „дрвје ће го забелаш“.<sup>6</sup> Маријовци су забеле оволико пазили због њихове „дабове шуме“, коју су у њима нарочито гајили, и због њенога богатог плода у *жиру*, који зову „желад“ (множ. „желади“). Док се у северним српским земљама место „желад“ каже „жир“,<sup>7</sup> дотле се у Црној Гори говори „желуд“ или „жельуд“,<sup>8</sup> такође у Хрватској „желуд“,<sup>9</sup> у руском „желудъ“ или „жолудъ“,<sup>10</sup> а на чешком „žalud“,<sup>11</sup> од старословенског „жиладъ“, (лат. *glans*).

Маријовски су забели „одвек“ рађали много „желади“. У Вепрчанима<sup>12</sup> сваки је домаћин брао из свога забела најмање по 1000 ока желади годишње, а многи и више, док је већи део желади остајао испод дабова у шуми за истеривање свиња. Један део обраних желади служио је за гојење по којег свињчета у „ћумезу“, такође и за делимичну зимску исхрану говеди, оваца и коза, а други се део чувао за

<sup>3</sup> У Тиквешу „браненик“, у Шумадији „забран“.

<sup>4</sup> Једн. „даб“-„дуб“, *храсић*-*Quercus*.

<sup>5</sup> Тако зову прву периоду ослобођења Јужне Србије, 1912—1915, а „друго српско“ је од поновног ослобођења 1918.

<sup>6</sup> „Забел“ је термин српских средњовековних споменика „забель или забѣль“, а исто тако данашњи маријовски начин омеђивања забела јесте српски средњовековни начин, који се види, на пр. из повеље Цара Уроша, којом наређује да „стариници“ у планини Кунаре, више Секирника у Струмичком Пољу, Хиландару „утешоу меѓу коуде имъ је приложило царство ми“. Ст. Новаковић: Законски Споменици, 1912, стр. 406, 437.

<sup>7</sup> „Жирь“, израз српских средњовековних споменика. *Ibid.*, стр. 639.

<sup>8</sup> Вук Ст. Караџић, Српски рјечник, 1898.

<sup>9</sup> *Jugoslavenska Akademija Znanošti i Umjetnosti: Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, Dio II, под „dub“, Dio III, под „hrast“.

<sup>10</sup> Брокгауз-Ефронъ: *Энциклопедическій словарь*, Г. XII, стр. 32, XXXII, стр. 445.

<sup>11</sup> L. Niederle, *Život starých Slovanů*, D I, sv. 1., стр. 194.

<sup>12</sup> Име села долази по гајењу вепрова, услед богатства у жиру.

„желадов хлеб“, који је служио за исхрану самих сељака. Маријовци кажу: „Од наше поле полошо, погладно нема“, па када би им и оно мало летине у житу омануло, или када би им недостаало хране, што је била редовна појава сваке зиме, онда су били сигурни, да ће их бар њихови забели исхранити. Још од средине зиме сиромашнији Маријовци јели су „желадов хлеб“. А кад би још по Маријову неродних година ударила и „гладија“, тада је „желадов леб“ био готово главна храна свега планинског становништва. Тако је било, на пр. за време глади 1894, а памте се још и многе друге гладне године.

Као и о осталој летини, Маријовци су се бринули и о брању „желаду“. Чим би под јесен стасали, желадни су брани и остављани да се добро осуше на сунцу, а затим су смештани у „сокнице“.<sup>13</sup> Онај део желадни, који би био намењен за људску исхрану, најпре се стављао у „вурна“, да би печењем изгубио опор или горак а задобио нешто пријатнији укус, а затим би га овако печена сељаци носили у „мелница“, да се самеле. Тако се добијало „желадово брашно“, које се месило као обично, пресно тесто, од кога се пекао „желадов леб“. Сироти Маријовци су и са овим лебом били задовољни, само да се исхране док не стаса нова летина, али ипак кажу: „Ама не може желадов леб да стане токма леб; ни се кисне, ни се пече, убаво да нарасне, ама ће се јади, од мака, од гладо“.

Маријовци су се прехрањивали желадовим хлебом све до Великог Рата, а тако донекле и у доба бугарске окупације 1915-1918 године, када су им Бугари, у близини војишта на Солунском Фронту, скоро све забеле са њиховом дабовом шумом посекали и уништили. Од тада се овај вајкидашњи начин исхране у Маријову губи и нестаје, тако, да се већ 1924 године, када сам први пут био у Маријову, ретко где још могло наићи на „желадов леб“. Маријовци још не могу да прежалe своје забеле, чији им се плод од вајкада у невољи сналазио и од глади их чувао, те се жале на „Бугарите“: „Тија много зијан ни направеа, сите забели ни исекоа и искорнаа, сето што имаше за јадејне ни поједоа, ама сите не расипаа“.

Исхрана становништва у Маријову желадовим хлебом одводи на једној страни и у веома далеку, средњевековну, па и класичну старину ових крајева, а на другој страни показује један од најпримитивнијих начина људске исхране, какав се ретко где још на земљи задржао. Као што је Dr. Wagler у монографији о храсту показао,<sup>14</sup> ово се дрво

<sup>13</sup> Овако зову *амбаре*, у Маријову зидане од камена, у виду мале куле. Назив „сокница“ имао сам прилике да чујем и у Бабуни. То је термин српских средње-вековних споменица. Тако је Краљ Милутин у Скопљу одредио: „И прѣдъ полатомъ Пиргъ хрѣптати да ѡсть сокница Светаго Георга Горга и побѣдоносца въ бранѣхъ.“ Са овим је у вези и дажбина „сокија“ у старој српској држави, непосредни порез у житу или новцу на кућу баштине. Ст. Новаковић: Законски споменици, стр. 613, 420, 466, 516, Јиречек-Радоњић: Историја Срба, св. II, 1923. стр. 51.

<sup>14</sup> Dr. Wagler: Die Elche in alter und neuer Zeit, Eine mythologisch- kultur-historische Studie, I Teil, Wurzeln 1891, стр. 34—36.

сматра као најстарије, чији је плод служио за људску исхрану. Према грчкој митологији, жир је пре увођења културе жита био искључива људска храна. А пошто је у овом средству за људску исхрану у Грчкој често владала и велика оскудица, то се жир, да би га више остајало за исхрану становништва, приносио на жртву боговима обично у савним малим количинама, док је толико више храстовог лишћа приношено на жртву. Стари су Грци опевали храст ради његовог плода као своју „мајку“ која их храни; сматрали су не само као штету, већ и за грех, посећи храст који рађа жир. Племену Аркађана, за које се веровало да је прво на свет настало, као што се опет храст сматрао за најстарију биљку, приписивали су се велики успеси у вештини справљања жира за људску храну. Као код наших Маријоваца сада, жир се и тамо још онда претходно пекао, да би му се горак укус ублажио.

У Аркадији су се у античко доба разликовале три врсте храста,<sup>15</sup> док су становници Ида знали и за пет врста, и све их према укусу жира за јело нарочито класификовали.<sup>16</sup> А у Аркадији, и у још неким крајевима Грчке, сељаци и сада једу печени, некад и сирови жир; стога Аркађане у шали називају „жироједи“.<sup>17</sup> Слично Грчкој, и у класичној Македонији знало се за четири врсте храста.<sup>18</sup> Узима се као главна врста храста чији се жир јео *Quercus Aesculus*, коју неки сматрају само као подврсту *Qu. sessiliflora*, и која је била распрострањена на обали Мале Азије, у Грчкој, Тракији и Македонији.<sup>19</sup> Сем ове, има и других врста храстова чији се жир једе: у Грчкој и Македонији таква је средњеевропска врста *Quercus sessiliflora* Sal. (*Qu. robur* L.)<sup>20</sup>, у Македонији *Qu. sessilis* Ehrh.,<sup>21</sup> у Грчкој и Македонији медитеранске врсте *Qu. ilex* L., *Qu. Ballofa* Desf. и *Qu. Aegilops* L., од којих је последња врста нарочито укусног жира.<sup>22</sup> Иначе је у српској Македонији главна медитеранска врста храста *Quercus macedonica*,<sup>23</sup> а најраспрострањеније средњеевропске врсте су *Qu. sessiliflora* и *Qu. pedunculata*.<sup>24</sup>

Познато је даље, да се у доба Плинија и у Шпанији жир јео уз ручак.<sup>25</sup> Плиније разликује нарочите две врсте храста чији је жир сладак: „*quercus*“ и „*glans fagea*“, од којих је ова друга врста укуснијег плода.<sup>26</sup> А према Страбону, шпанско планинско становништво Лузитаније хранило се по две трећине године хлебом од жира, који се претходно сушио и у брашно млео.<sup>27</sup>

<sup>15</sup> Ibid. стр. 3. <sup>16</sup> Ibid. стр. 16. <sup>17</sup> Ibid. стр. 4. <sup>18</sup> Ibid. стр. 3. <sup>19</sup> Ibid. стр. 5. <sup>20</sup> Ibid. стр. 6—8.

<sup>21</sup> Dr. L. Schulze Jena: Makedonien, Jena 1927, стр. 42, 62.

<sup>22</sup> Dr. Wagler, op. cit., стр. 5—6.

<sup>23</sup> Н. Кошанин: Геолошки и географски моменти у развију флоре Јужне Србије — Зборник Цвијићу, 1924, стр. 595—596.

<sup>24</sup> Д-р П. Ђорђевић: Природњачке белешке о Вардарској Србији — Гласник Срп. Географског Друштва, св. 3/4, 1914, стр. 249.

<sup>25</sup> Dr. Wagler, op. cit. стр. 35. <sup>26</sup> Ibid. стр. 16. <sup>27</sup> Ibid. стр. 35.

Дакле, код наших Маријоваца, насељених у области старе Македоније, где је још у античко доба било грчких културних утицаја, а где и из римске периоде има знатних културних трагова, као да у справљању желадовог хлеба налазимо усредсређена и искуства грчке античке периоде, која су у претходном печењу жира пре јела ради ублажавања горког укуса, и искуства римске периоде, која су у претходном сушењу жира и млевењу у брашно, од кога се хлеб пекао.

Али и поред ових веза у начину справљања маријовског желадовог хлеба са искуствима античких народа, чији су културни утицаји обухватили и ову област, и који су ту од досељеног словенског становништва делимично наслеђени, ипак се не би могло тврдити, да словенски досељеници пре доласка у ову област нису знали за употребу жира и за људску храну, и да нису имали никаквих искустава о справљању хлеба од жира. Истина, у делу L. Niederle-а о животу старих Словена,<sup>28</sup> спомиње се само хлеб од разних врста жита (просо, пшеница, пиро, раж, јечам и оvas), а не наводе се никакви поуздани подаци и о томе, да ли су и Словени, слично Германима и неким другим европским народима, употребљавали „žaludy“ за храну. Једино што је у околини Берлина нађен печени жир, који је, дакле, био намењен за људску храну, и, мада је из т.зв. лужичког доба, ипак је несигурно, да ли припада Полапским Словенима. Али нам је познато да Руси, неродних година и за време глади, поред других сурогата, и сада употребљавају и „желудь“ за справљање хлеба.<sup>29</sup> Поред тога, обране и лако просушене желуде дају као крму, заједно са сеном, овновима и воловима, последњим добро просушене и у брашно самлевене. А кокошкама, да би боље носиле јаја, од желудовог брашна пеку мале хлебове, које им дају у води расквашене.<sup>30</sup> Оваква употреба жира и за људску храну и за сточну храну код Руса, слично употреби код нас у Маријову, показује да и једно и друго у првобитној основи може бити и искуство старих Словена, као што је и сама реч „желад“, „желуд“ (срп.-хрв.), „жалуд“ (чес.), „желуд“ или „жолуд“ (рус.), у исто време и општесловенска реч („желѣдь“). Изгледа, ипак, да је претходно печење жира пре млевења у брашно ради печења хлеба, дакле двогубо печење ради побољшања укуса, карактеристично за наше Маријово, још старије искуство, које су овамо досељени Словени примили од староседелачког грчко-романског становништва.

О употреби жира за људску храну код нашег народа у Средњем Веку нема никаквих података, Али пошто се жир код Маријоваца и све досад употребљавао за печење хлеба, то ће бити несумњиво, да је у Средњем Веку — када су храстове шуме и забели били далеко више распрострањени, и када су економске и саобраћајне прилике биле на далеко нижем ступњу него сада — код нашег народа његова

<sup>28</sup> L. Niederle: *Život starých Slovanů*, D. I, sv. 1., стр. 194.

<sup>29</sup> Брокгауз-Ефронъ, *op. cit.* Т. XXXVII, стр. 445.

<sup>30</sup> *Ibid.* Т. XII, стр. 32.

и таква употреба била много више раширена. Законске одредбе наших средњевековних владара наређивале су редовно прибирање у народу дажбина од „жировнине“ или „жировнице“,<sup>31</sup> и то тако, да је једна половина обраног жира ишла владару као производни данак, а друга половина остављана сопственику земље; овоме данку на жир сличан је „glandaticum“ старих Лангобарда.<sup>32</sup> Дубровчани су у својој области строго забрањивали сечу дубова који рађају жир, а код Стона је било забрањено да једно село попасе или покупи жир неке друге општине.<sup>33</sup> Из овога се види, да је жир као храна, делом сточна, а свакако делом и људска, код нас имао у оно доба велики значај за становништво. А у Средњем Веку је у Немачкој, у доба невоље, као за време Тридесетогодишњег Рата, жир имао значаја за исхрану становништва: онда се и тамо жировно брашно употребљавало за справљање хлеба, и то помешано са обичним хлебним брашном.<sup>34</sup>

У данашње време, сем употребе желадовог хлеба код нас у Маријову и код Руса, и поред још старих грчких жиरोјета у Аркадији, познато нам је још, да се и у Норвешкој и сада брашно од жира меша са хлебним брашном, а у Северној Америци, у Калифорнији, још постоји једно племе Индијанаца, које се поглавито жиром храни.<sup>35</sup> Ово су последњи остаци једног од најстаријих и најпримитивнијих начина људске исхране, засноване на скупљачкој економији, која је искоришћавала готове природне дарове.

Д-р Војислав С. Радовановић.

#### RÉSUMÉ

#### SUR LES ALIMENTS POPULAIRES DANS LE MARIOVO

Jusqu' à présent, on ne savait presque rien du pain fait de gland du chêne dans les pays serbes, exception faite de la famine en Serbie pendant 1813. L'auteur a eu l'occasion de constater que dans la région isolée et patriarcale de Mariovo, sur la Crna Reka (Serbie du Sud) la population s'occupant principalement de l'élevage, se nourrissait jusqu' à présent avec du pain fait de gland du chêne, et cela non seulement pendant les années de famine mais même normalement, toutes les années, depuis la moitié de l'hiver jusqu' à la nouvelle récolte. On cultivait le chêne (*Quercus*) dont on cueillait le gland. Une partie du gland récolté on employait comme nourriture des bestiaux (porcs, boeufs, moutons et chèvres), et l'autre partie, à l'exemple des anciens habitants de l'Arcadie, on faisait cuire dans le four à pain pour en faire disparaître le goût amer. On faisait moulin

<sup>31</sup> Ст. Новаковић: Законски споменици, стр. 452, 466, 516.

<sup>32</sup> Жиречек-Радоњић: Историја Срба, св. II, стр. 51, св. III, стр. 252.

<sup>33</sup> Ibid. св. 3, стр. 178.

<sup>34</sup> Dr. Wagler, op. cit., стр. 35.

<sup>35</sup> Ibidem.

ensuite ce gland dans les moulins pour obtenir de la farine dont on préparait le pain nommé „želadov leb“ (pain de gland).

Un pareil emploi du gland de chêne rappelle celui qui existait dans l'antique Grèce, et probablement en Macédoine. D'après les écrits de Pline et de Strabon, cet emploi existait également en Espagne, surtout dans la région montagneuse de Lusitanie où l'on faisait sécher le gland et le moudre pour obtenir la farine et pour en préparer le pain.

Bien que L. Niederle, dans son ouvrage sur la vie des anciens Slaves, ne parle rien de cette sorte de pain, ce mode d'alimentation conservé dans la région de Mariovo, tirerait en partie son origine de l'expérience des anciens Slaves. Il en serait de même qu'avec le nom qu'on donne au gland de chêne chez les différents peuples Slaves et qui tire son origine de l'ancien mot slave „желѣдь“. Chez nous, comme chez les Russes, on emploie même aujourd'hui le pain de gland, mais sans une cuisson préalable du gland; cette dernière opération, employée dans le Mariovo, serait de l'origine antique grecque, et que les Slaves en venant dans notre péninsule, auraient prise de l'ancienne population romaine et grecque. L'emploi du gland de chêne comme aliment chez les Serbes du Moyen Age, analogue à celui des Allemands, n'est nulle part mentionné, mais il est probable qu'il était, à cette époque, chez les Serbes bien plus répandu, comme il l'est aujourd'hui dans la région de Mariovo. En effet, il existait au Moyen Age dans le peuple Serbe des impôts élevés et sévères (comme le glandaticum des Longobardes) et des règlements spéciaux relatifs à la récolte du gland.

A l'époque actuelle, — abstraction faite de l'emploi du gland comme aliment humain chez les Serbes dans le Mariovo, chez les Russes, chez les Grecs de l'Arcadie qui emploient encore le mode antique, et chez les Norvégiens, — ce mode primitif de l'alimentation est connu même hors de l'Europe, en Amérique du Nord, dans une tribu des Peaux-Rouges de Californie. Ce sont les derniers restes du mode le plus ancien et le plus primitif de l'alimentation humaine, basé sur l'emploi et la récolte des produits tels quels de la nature.

Vojislav S. Radovanović.