

Арсеније Тодоровић*, Пирот
Arsenije Todorović, Pirot

**Ентитети пољопривредне производње и културе
исхране пиротског краја у часопису „Тежак“
од 1869. до 1941. године**

**Entities of agricultural production and food culture of
the region of Pirot in the magazine „Težak“
from 1869 to 1941**

***Сажетак:** Часопис „Тежак“ је у издању Српској пољопривредној друштва од 1869. до 1941. представљао научно-стручно и научно-популарно штиво из области пољопривреде, воћења домаћинства, кулинарства, где су аутори објављивали своје радове засноване, углавном, на пириотским прикуљањима подашака, а један део текстових обухвата и пиротски крај. Сиварајући теоријску основу за биотан семенити материјално наслеђе пиротског краја – асирохериологију, један део истраживања представља преглед до сада објављеног материјала, чији је веома важан део чине чланци поменутог часописа. У периоду од 1880. до 1940. објављено је девет чланака који пружају информације различитог карактера што представља важан теоријски аспект изучавања традиције пољопривреде и локалне културе исхране. У чланцима су објављиване прилике у пољопривредној производњи у пиротском крају по ослобођењу од Турака, обичаји бачијања и производње качкаваља, манура и бијеног сира, описане су типичне сорте воћа и житарица, приноси, навике сељака и садашњи актуелни проблеми различитог карактера.*

***Кључне речи:** Пирот, Тежак, пољопривреда, бачија, качкаваљ, манур, асирма, исхрана, асирохериологија*

* arsenije.todorovic@gmail.com

Abstract: *The “Težak” magazine, published by the Serbian Agricultural Society from 1869 to 1941, was a scientific, professional and popular science literature considering the field of agriculture, housekeeping and culinary art, where authors used to publish their field data collection based papers and where one part of entire articles included Pirot region as well. Creating a theoretical basis for the important segment of intangible heritage of Pirot region – the gastroheritology, one part of the research represents a review of already published material, which’s very important part are articles of the aforementioned magazine. Between 1880. and 1940, nine different-approach articles were published, all of them representing an important theoretical aspect in traditional agriculture and local food culture research. Agricultural production circumstances in Pirot region after liberation from the Turks are depicted in the articles as well as pasturing and the kachkavalj producing practice, manouri and beaten cheese, typical varieties of fruit and cereals and their yields, peasant habits and, at that time, problems of various kinds.*

Keywords: *Pirot, Težak, agriculture, bachija, kachkavalj, manouri cheese, pastrami, nutrition, gastroheritology*

УВОД

Стварајући теоријску основу за локално гастрономско наслеђе пиротског краја, један од основних приступа представља анализа досадашњих писаних извора локалних аутора и аутора који су боравили у овом крају у циљу прикупљања грађе за своје чланке или публикације. Прекурсор гастрономским разматрањима представља анализа пољопривредних прилика, јер пољопривреда непосредно утиче на производњу намирница а њен степен развоја диференцира њихов квалитет и те две релације су узрочно-последично повезане. Записи те врсте су веома важни јер представљају увид у традицију и праксу у периоду формирања аутохтоних пољопривредних и гастро ентитета, који су, сведоци смо, претрпели знатне измене до данашњих дана те их је у изворном облику готово немогуће пронаћи иако се, понеки, истим именима називају и стављају на тржиште.

Аутори који су боравили у пиротском крају и бавили се локалном пољопривредом, описивали земљиште, усеве и начине производње одређених производа, своје чланке су, већином, објављивали у часопису „Тежак“ који је издавало Српско пољопривредно друштво, са прекидима, од 1869. до 1941. године. Ти чланци садр-

же веома значајне податке који су засновани на теренском прикупљању података и њихов највећи део се односи на млекарство са припадајућим млечним производима на којима је била заснована тадашња трговина и значајан део сточарства. Одређени чланци су свеобухватни и врло детаљни и у њима се описују све заступљене гране пољопривреде, воћарске и ратарске културе и њихови приноси као и начин узгоја и заступљеност крупне и ситне стоке, млечни производи и начин њихове производње, поједина јела и прилике о којима су припремана, а мањи чланци у оквиру дописа или извештаја представљају преглед актуелних догађаја пољопривредне тематике у пиротском крају у периоду издавања самог часописа. Чланци овог часописа представљају подесну грађу за гастрохеритолошка и историјско-пољопривредна разматрања.

ЧЛАНЦИ ЧАСОПИСА „ТЕЖАК“ ОД 1869. ДО 1941. ГОДИНЕ

У часопису „Тежак“ објављени су важни чланци који се односе углавном на сточарство пиротског краја (са акцентом на овчарство и уопште сточарство у планинским пределима), затим чланци у којима се разматра општа пољопривреда, узгајање винове лозе и производња вина (без детаљних поступака саме производње већ анализа квалитета шире и вина), као и посебни, краћи чланци у облику дописа којим је Српско пољопривредно друштво извештавано о одређеним променама или догађајима у пиротском крају.

Већ 1880. године, појављује се први чланак који се непосредно и искључиво односи на привреду пиротског краја, под називом „Привреда у округу пиротском“. Чланак је, по свему судећи, написан у неколико наставака а сачувана су само прва три. У првом и другом наставку аутор се бави ратарством, док у трећем прелази на сточарство. Поглавља су следеће садржине:

- *О райтарсџеву*, где аутор наводи да је то „најраспрострањенија радња у овоме крају која је гладне Турке нахранила и чинила их у ситости њиховој беснима“, притом наводећи чиме ће се бавити кроз наредне поднаслов:
- *Оруђа* представља први поднаслов поглавља о ратарству где су наведени називи делова оруђа којим је вршено орање у пиротском крају: ралица се састојала из

илазице (потплате), *брце* (део који повезује гредeљ и ручицу са плазицом) а гредeљ се називао *ојшишће*; *уши* представљају ракљасто дрво које је предњим крајем заковано за *илазицу* а *ивјало* је служило да поткопану земљу превали на једну страну; *раоник* аутор наводи да је углавном од кованог гвожђа и да „изгледа као иступљени ашов спреда“ и на крају се наводи *брана* која је иста као и у осталим крајевима земље (Шокорац, 1880а, стр. 435).

- *О орању* – аутор наводи да се орање изводи одмах после жетве и да о „дубини орања ни спомена нема јер је ралица (га) која управо чепрка земљу“ те да се изводи два пута, једном с јесени и други пут с пролећа пре сетве.
- *О ђубрењу* – ауторов приступ је врло критички на стројен јер, сасвим оправдано, примећује да „о каквоћи ђубрета нема се израза јер ово тако драгоцено благо за земљоделца пропада и док се не извезе на њиве готово сву вредност изгуби; ђубре је увек изложено упливу топлоте и кише која га нарочито упропашћује одузимајући му вредност; (...) ђубре је од свију врста стоке“ (Шокорац, 1880а, стр. 435-436).
- *О ујару* – аутор наводи да то представља беспотребно тумарање и могло би се избећи када би се више пажње посветило ђубрету. „Угарење се састоји у томе што се земља никако не дира од жетве до Ђурђева дана идуће године када се пооре, па други пут после Петровдана и трећи пут после жетве“ (Шокорац, 1880а, стр. 436).
- *О земљи* представља поднаслов различите садржине, где се спорадично говори о врстама земљишта (црница – црна, белица – бела, комсаљ или млака – црвена), затим о пшеници, коровима и коначно жетви где је описана „паламарка“, нарочито помагало које се навлачило на леву руку и којим би се захватили снопови при жетви српом. Аутор затим описује вршидбу коњима, вејање жита на ветру и прелази на *сијину њроју* или просо које је још тада потиснуто премда је било заступљено за време Турака јер се од њега припремала

боза. Интересантна појединост проналази се у чињеници да су просо Черкези користили за мешање хлеба у смеси са кукурузним брашном (Шокорац, 1880б, стр. 451). У наставку следи опис брања кукуруза и његовог „комишања“ на „седељки“, а тај посао се изводио после бербе винограда. Конопља, како аутор наводи, гајила се само за домаћу употребу. Сасвим концизно а притом довољно детаљно аутор описује начин и време сејања конопље, брање (чупање) *белојке* и *семенојке* и коначно њено мочање и на крају одвајање влакана од стабљике (Шокорац, 1880б, стр. 452).

– *О сѝочарсѝву* представља друго поглавље у којем аутор наводи да тамо где због земљишта не успева ратарство, сточарство заузима већи проценат и то се односи на планинске крајеве. Издваја се пет подналова и то: говедарство, овчарство, козарство, свињарство и коњарство.

– *Говедарсѝво* као поднаслов износи појединости о немару према стеоној крави, на несмотреност приликом парења у смислу развијености и здравља приплодног бика мада мештани обраћају пажњу на боју и радије узимају сивог но црног. Чувању се не придаје никаква пажња, говеда се зими чувају код куће у кошарама или на појатама, а лети се напасају по ливадама и шумама. Још један значајан навод је тај да су се у Нишавској долини држали биволи, пошто им је терен погодовао због баровитих места (Шокорац, 1880в, стр. 466).

– *Овчарсѝво* је значајније за пиротски крај и овде аутор примећује да се „сјагњеним“ овцама придаје више пажње но „јаловим“ те да им се поред сена полаже и трице (мекиње) помешано са овсом и сољу коју „на 50 брава троше 50 драма“¹ У наставку се објашњава обележавање оваца, а поднаслов се завршава објашњењем предупредивања овчијих болести – богиња, пролива и шуге.

¹ Драм је стара мера за тежину у вредности четиристотог дела оке, а ока је тежила 1.28 кг.

- *Козарсџиво* је поглавље које почиње тврдњом да коза у планинским крајевима има много више него оваца. Ништа даље аутор не наводи до да се све исто што за овце односи и на козе.
- *Свињарсџиво*: „Што би се имало казати за ову врсту домаће стоке то је да као нека дивљач и страшило изгледа (...) нема снаге и масти; плодна је, може се рећи, јер опраси 6-7-8 прасаца, али и та плодност бар да даје какву стоку, но никакву. Хране је лети на пашњаке а зими код куће са кукурузом; нега се никаква не указује. Прасцима дају цибре ракицијске, сплачине и уопште све могуће кухињске отпатке. Не држе их у свињцима већ тумарају којекуда, ждерићи све што нађу, па шта више завлаче се и у нужнике (...) те онда није ни чудо што свиње постају грумуљичаве (бобичаве) због чега се код људи развија пантљичара“ (Шокорац, 1880в, стр. 468).
- *Коњарсџиво* као закључни поднаслов приказује сличне критичке осврте на исхрану и негу коња уз напомену да су веома издржљиви и да „са 140 ока натоварен може ићи куд год оће по ма каквим врлетима и по 3-4 дана хода“ (Шокорац, 1880в, стр. 468).

Овим разматрањима следи чланак од четири наставка из 1885. године под називом „Прикупљање података о стању пољопривреде у округу пиротском“ аутора Светислава М. Стојановића. Материјал је врло детаљан а у првом наставку (1885а, стр. 580-589) описани су следећи ентитети:

- општи приказ тадашњих сељака, њихове карактерне црте, вредноћу и приврженост „адету“² што их у одређеној мери спутава да своју вредноћу отелотворе већим приносима првенствено у ратарству. У низу примедби на рачун адета, издваја се следећа: „Зар се може и сме рећи оном сељаку да је лењ, који не зна да више пута окопавани кукуруз боље напредује а тим и већи доходак даје? И овде се не сме казати. Он уколико не зна за овакву тајну, утолико више не може да се отресе и курталише оне традиције – оног наслеђа од оца

² *Адеи* у пиротском говору значи обичај, уобичајени поступак.

добивеног који не сме да се удаљи од рада осталих сељака, јер је то „адет“ и он га мора поштовати све дотле док се не разувери и не добије сигурног обавештења и уверења да два или три пута окопавани кукуруз даје већи доходак но иначе“ (Стојановић, 1885а, стр. 582)

- *Раџарсиџо*: посматрајући Нишавски, Лужнички и Белопаланачки срез, аутор наводи врсте земљишта карактеристичне за сваки од њих, наводећи да је дубина земље у планинским крајевима од 5 до 10, а у равничарским 15-22-40 центиметара. Наводи такође и биљке односно корове заступљене на појединим земљиштима: брдску детелину (*Trifolium montanum*), црвену детелину (*Trifolium repens*), кичицу (*Erythraea centaurium*) и мајчину душицу (*Thymus serpyllum*) на лапорачи; женетрга (*Cichorium intybus*), иванско цвеће (*Galium verum*), паламиду (*Cirsium arvense*), овсак (*Bromus vecalimus*), слачицу (*Brassica nigra*), спориш (*Achilea millefolium*) и коњски босиљак (*Mentha sylvestris*) на пескови-тој иловачи (Стојановић, 1885а, стр. 584).

У наставку, Стојановић описује ралицу на сасвим сличан начин као и претходни аутор, по деловима карактеристичним за тај склоп. Ни овде не изостају критике на рачун квалитета орања: „Што се тиче каквоће орања, то је напред казано, да ралицом орати ништа друго не значи до – чепкати и дрљати земљу“ (Стојановић, 1885а, стр. 588). Ово поглавље се завршава поднасловом о ђубрењу, где се појединости изнешене у претходном раду такође понављају, односећи се на недовољну количину и квалитет ђубрета па се иста надомешта угарењем.

У другом наставку, Стојановић (1885б, стр. 647-650) наводи и објашњава *сиџрмине*, односно ратарске културе: пшеницу „ози-мицу“ или „јесењу“ која се налази као црвена и бела – „рапсал“, њену жетву, вршу и на крају вејање, као и „јарицу“ пшеницу, јечам, овас, раж, крупник (спелта) и ситну проју тј. просо. Наводи проширени детаљима су сасвим слични наводима претходног аутора из 1880. године.

Код *окојавина*, Стојановић (1885б, стр. 650-651) наводи одакле кукурузу назив „царевица“ и поред објашњења активности везаних за обраду кукуруза помиње још и дуван и наут.

За разлику од претходног аутора, у поглављу о сточарству Стојановић наводи да се од стоке највише гаје овце, потом козе, говеда, свиње и на крају коњи. Млечност оваца је процењена на 30 до 40 ока а „млеко је густо што има смисла јер пасу махом по планинским пашњацима“ (1885б, стр. 653). У оквиру истог чланка постоје и писани трагови о Димитрију Дроси, представнику Црновунаца који је по свом запату оваца и уносној трговини качкаваљем био водећи од свих бачијара. Описи говеда и свиња које даје Стојановић сасвим се подударају са већ изнетим тврдњама претходног аутора.

У броју 11, Стојановић (1885в) приказује стање у пчеларству, воћарству и виноградарству – „винодељству“ (стр. 725-730). Од посебног су значаја описи сорти шљива (ситница, црница, босанци, тргоњ, белица и мацарка) које је аутор сасвим коректно описао. Шљивама следе описи крушки (јечменика, крушљак, благуновац, орљанка), а опис прилика у воћарству завршава са јабукама, које не наводи по сортама.

Поглед у сорте винове лозе је врло значајан јер се још на свега једном месту у целокупном опсегу часописа „Тежак“ оне помињу. Стојановић (1885в), детаљно их описујући као и воће, наводи сорте винове лозе: крупни зачин, пловдина, ситна белина, крупна белина, пармак и гарван (стр. 727-728), па наставља описом послова у виноградима – сађење, резидба, ђубрење, окопавање. Интересантан је навод да је само једном у околини Пирота виђено орезивање с јесени, иначе се то никада не ради у овом крају „јер није адет“ (стр. 729).

Пошто је у одређеним изворима пиротски крај окарактерисан као доста прљав, нарочито пред крај владавине Турака, значајни су наводи да се посвећивала одређена пажња одржавању чистоће винских судова, што поменути аутор објашњава у наставку овог поглавља. Руј, орахово лишће и босиљак, сваки засебно, укувани, представљали су средства за прање винских судова, поред сумпорисања и кађења тамјаном. Начин производње вина само укратко објашњава, притом осврћући се на кварове које мештани лече сасвим примитивно, убацујући врело камење, остављајући га да се претвори у сирће, ветрећи га само отворивши суд на неколико дана или додајући „белу земљу“.

Најзначајније поглавље овог аутора представља оно о *бачијању*. Аутор прво износи предности оваквог удруживања сточара у погледу обједињене обраде млека и добијања стандарднијих производа и истовременог ђубрења њива. Затим износи појединости организације бачије, који су њени најосновнији делови (комарник, јегрек, посуђе – каце, ведра, бућкалица, бакрачи, со), помиње „диц“ као основну меру за одмеравање млека на бачијама и објашњава начин припреме сиришта (Стојановић, 1885г, стр. 787-788).

Описујући млечне производе који се добијају на бачијама, издваја „бијено сирење“ за које наводи да „одлика оваквог сира готово је ништавна, јер: једно је тврд као камен, друго слан до зла бога, а треће сув и најзад, четврто, без икаквог укуса; право рећи то није сир и ништа више но *трудова креча*“ (Стојановић, 1885г, стр. 787).

Основни смисао бачија је била производња качкаваља па се аутор посебно бави његовом производњом у предстојећем излагању. Описавши начин израде саме баскије, наводи да се она ставља у калупе од буковог дрвета, који су заправо само обручи у пречнику око 25 и висине 3 центиметара, а приликом стављања „сираца“ умеће се дашчица са подацима произвођача. Описујући сољење, наводи да се качкаваљ солио седам до осам пута ако је кишно време односно шест до седам пута ако је топло. Ови подаци се односе на бачију „Говешка пољана“ Димитрија Дросе коју је аутор том приликом посетио.

Коначно, описавши кречане и угљаре у којима су се производили креч и ђумур, аутор наводи и то да су мештани села Кијевац копали гороцвет за припрему салепе, који је био јако тражен у доба Турака. Та уносна и добро плаћена активност забрањена је због претераног прекопавања ливада (1885г, стр. 792).

Године 1894. појављује се чланак „Бачијање“ аутора Љубомира Балтића који сасвим теоријски описује активности на бачији, производе који се добијају и користи одређене записе Симе Тројановића у погледу организације бачије (иако литературних навода нема). Балтић наводи и нека „јела“ односно производе којима се послужују пролазници или посетиоци бачије – белмуж и овченик (који се назива и студеник) (1894, стр. 388-389).

Светозар Гавриловић у чланку „Овце у Југоисточној Србији“ наводи да се месо најбољих и добро ухрањених овнова гулијанског

типа оваца користи за *йасирму* (1905а, стр. 222). У истом чланку се помиње и сир *манур*, који је сасвим потиснут и заборављен до данашњих дана: „Овчарство овога краја чувено са производње бела смока: сира качкаваља, *манура* и масла за трговину“ (1905а, стр. 221). У оквиру посете пиротским бачијама 1901. године аутор износи своје утиске о мануру: „На Тупанцу горе први пут сам окусио српски најмаснији сир: *манур*, који је особито укусан и гради се у виду овеће збијене лопте. Манур се извози у Турску и гради се само по поруцбини. Граде га Црновунци. За манур се прво млеко подсири, па му се дода и друго. Разбијена вурда у млеку се опет подсири. Онда се усали, па се вари. Утегнута у цедилу суши се на сунцу, потом доцније се настави сушење извађеног сирца (лопте) из цедила. Сир је особито масан и од сласти отужан. Свеж особито. Не може га се много јести“ (1905б, стр. 230).

Александар Г. Јовановић, професор сточарске школе, у чланку из 1909. године који је издат као додатак 14. и 15. броју, објашњава неке појединости везане за квалитет млечних производа од овчег млека са пиротских бачија. У свом „Извештају господину Министру народне привреде о путовању у пиротски округ ради изучавања начина израде качкаваља“ наводи како је качкаваљ пречника 27 и дебљине 6 центиметара и тежи између 3 и 4 килограма. Јовановић веома детаљно описује начин производње качкаваља од (искључиво) овчијег млека на пиротским бачијама, њихов инвентар, начин сољења и време сазревања и на крају износи податке мерења одређених параметара квалитета. Сиреви су се сматрали зрелим после осмог сољења а сиреве које је поводом својих испитивања узорковао су били између петог и осмог сољења. Качкаваљ из Барје Чифлика је садржао 34,40%, из Крупца 33,76% и из Дивљана 30,39% масноће, а просечно су пиротски качкаваљи садржали 31,71% масноће. Важна је напомена о свеукупном квалитету сирева, где наводи да су „сирци били углавном без непријатног укуса, да су старији сирци углавном пресољени и да се ужегнутост јавља тек касније, код „прекупаца“ који сиреве чувају у крајње неподесним локалима“ (Јовановић, 1909, стр. 6). Поред описа израде качкаваља, навео је начине добијања масла, вурде и сурутке те изнео податке квалитета за масло и сурутку (Јовановић, 1909, стр. 6).

На основу чланка Михајла П. Видановића из 1924. године може се завирити и у квалитет тадашње шире и вина који нам износи за 1922. и 1923. годину. По Клостернајбуршком широмеру, за 1922. годину зачинак има 18%, црвена пловдина 19%, прокупац и црна пловдина имају 20%, а багрини 22,5% шећера, а незнатно одступање резултата важи и за наредну годину – зачинак је пао на 16%, црвена пловдина на 18%, док је прокупцу проценат шећера скочио на 21%. Аутор даље наводи процентуалне вредности шећера за поменуте године и за смедеревку, султанију, шаслу белу и скадарку, италијански и рајнски ризлинг, алеканте буше, хамбург и португизац (1924, стр. 5-6).

По Малигановом ебулоскопу наводи да је вино 1922. године од пловдине и прокупца (по пола) садржало 11,5%, а од хамбуршке тамњанике 13% алкохола. Мерење обављено наредне, 1923. године дало је 11,9% за вино од прокупца и пловдине, односно 13,4% алкохола од ризлинга. Пред крај овог приказа, аутор наводи и податак из 1892. године доктора Марка Т. Лека да су „старе, домаће, некалемљене лозе имале 11,03% алкохола у пиротским винима“ (1924, стр. 6).

У Пироту је 28. и 29. августа 1930. године одржана сточарско-живинарска, пчеларска и ћилимарска изложба у организацији Пиротске пољопривредне подружине, општине Пирот и Српског пољопривредног друштва, о чему је такође написан чланак у часопису „Тежак“ за 1930. годину, аутора Саве М. Ратковића (стр. 687-690). По тадашњој статистици пиротски крај је имао око 17.000 говеда сивоалпијског типа која су укрштена са бернском, сименталском и монтафонском расом; коња је било око 7.500 грла брдског типа који је укрштан са арабљанима. Свиња је било око 31.000, чистокрвних јоркшираца, беркшираца, шумадинке и мелеза. Коза је било око 16.000 грла са одређеним процентом чистокрвних санских коза. Плимут рок и бели легхорн су биле најзаступљеније врсте живине које је било око 160.000. На овој изложби, пиротски произвођачи качкаваља изнели су проблем продаје иако су изложени примерци били достојног квалитета. Наводећи проблем са продајом, произвођачи су истакли да имају повеће количине на лагеру и изразили су наду да ће војска откупити извесну количину за време својих вежби и маневара (стр. 690).

Јован Ј. Алексић, 1932. године у чланку из два дела „Млекарење на Старој планини у прошлости, садашњости и будућности“ износи да се „обим производње проширио на штету каквоће и ми видимо производњу качкаваља у великом опсегу од крављег млека у Банату и другим крајевима, где услови за израду истог ни најмање нису испуњени јер није, како је речено, млеко једини услов за израду качкаваља“ (1932а, стр. 200). Аутор наставља да је скуп услова потребан за производњу качкаваља како би он носио тај назив и како тих услова у Војводини засигурно нема. Примећује аномалије домаћег тржишта које радије прихвата увозне артикле а није привикнуто на домаће вредности, чему претходе шпекулације са увозним артиклима. Године између два светска рата су донеле низ промена, између осталог и то да Црновунаца није више било на старопланинским бачијама, те аутор наслућује кризу у производњи качкаваља наводећи да су ипак остала, мада сумњива, тржишта источних земаља за пиротски качкаваљ (Турска и Египат). Даље, кроз чланак, аутор наводи како су бачије некада биле организоване, затим наводи термилошке одреднице и закључује да је (Балкански) рат показао да је качкаваљ одлично средство за снабдевање војске а тиме се подстакла и његова производња (Алексић, 1932б, стр. 240).

Чланак се завршава констатацијом да се начин млекарења на Старој планини мењао од примитивног ка савршенијем прошаваши кроз четири фазе: бачијарски, трговачко-закупачки (ћесимски), трговачко-млекарски и трговачко-млекарско-задружни начин (стр. 241).

Пре практичног суспендовања издавања часописа „Тежак“, 1940. године се појављује чланак о гостушкој овци аутора Миодрага Ј. Марјановића којим се описује ова врста овце чије је млеко веома масно и служи искључиво за израду качкаваља (1940, стр. 631).

ЗАКЉУЧАК

Наведени чланци представљају за своје време научне и научно-популарне чланке који су у једном озбиљном часопису објављивани са претензијом ка побољшању услова пољопривредне производње и евентуалне стандардизације њених производа. Прилагођавајући се новим условима после престанка дуге турске владавине, заде-

шен Балканским ратовима и Првим светским ратом, пиротски крај је подносио озбиљне жртве и на бојном пољу и у свакодневном животу, борећи се да одржи свој идентитет и помогне својој земљи. Прихватао је тековине и других култура на којима је засновао неке производе који га у данашњем, пост-револуционарном и дигиталном добу и даље диференцирају од осталих крајева наше земље. У периоду који је краћи од једног века, у пиротском крају су потпуно заборављени пастрма и манур, иако су знатне количине ових производа биле заступљене на домаћим и иностраним тржиштима. Износећи преглед чланака чија је тема директно или индиректно повезана са културом исхране становништва пиротског краја као и њеним прекурсором – пољопривредом, потребно је увидети да су за пиротски крај, осим данас заступљених производа углавном из групе сирева, били карактеристични производи који су етимолошки карактеристични и за друге државе и народе а који су се, услед разних геополитичких и демографских прожимања, са успехом производили у пиротском крају и као такви доприносили његовом идентитету, чему сведоче и друге статистичке и етнолошке белешке.

ЛИТЕРАТУРА

- Алексић, Ј. Ј. (1932а). Млекарeње на Старој планини у прошлости, садашњости и будућности. *Тежак*, 5, 200-203.
- Алексић, Ј. Ј. (1932б). Млекарeње на Старој планини у прошлости, садашњости и будућности. *Тежак*, 6, 240-243.
- Балтић, Љ. (1894). Бачијање. *Тежак*, 45-46, 388-389.
- Гавриловић, С. Љ. (1905а). Овце у југоисточној Србији. *Тежак*, 28, 221-223.
- Гавриловић, С. Љ. (1905б). Овце у југоисточној Србији. *Тежак*, 29-30, 228-230.
- Јовановић, А. Г. (1909). Извештај господину Министру народне привреде о путовању у пиротски округ ради изучавања начина израде качкаваља. *Тежак*, 14-15 (*годинак*), 1-7.
- Марјановић, М. Л. (1940). Гостушка овца. *Тежак*, 20, 630-632.
- Ратковић, С. М. (1930). Изложба у Пироту. *Тежак*, 19, 687-690.

- Стојановић, С. М. (1885а). Прикупљање података о стању пољопривреде у округу пиротском. *Тежак*, 9, 580-589.
- Стојановић, С. М. (1885б). Прикупљање података о стању пољопривреде у округу пиротском. *Тежак*, 10, 647-657.
- Стојановић, С. М. (1885в). Прикупљање података о стању пољопривреде у округу пиротском. *Тежак*, 11, 723-730.
- Стојановић, С. М. (1885г). Прикупљање података о стању пољопривреде у округу пиротском. *Тежак*, 12, 783-792.
- Шокорац, Ж. А. (1880а). Привреда у округу пиротском. *Тежак*, 44, 434-436.
- Шокорац, Ж. А. (1880б). Привреда у округу пиротском. *Тежак*, 45-46, 450-452.
- Шокорац, Ж. А. (1880в). Привреда у округу пиротском. *Тежак*, 47-48, 465-468.
- Видановић, М. П. (1924). Ши́ра у пиротским виноградима. *Тежак*, 14, 5-6.

Примљено/ Received on 21.09.2021.

Ревидирано/ Revised on 02.10.2021.

Прихваћено/ Accepted on 06.10.2021.