

ШАРЛАГАНЦИЈЕ У ВЕЛЕСУ.

I.

Шарлаганцијама се у Јужној Србији зову занатлије које прерађују маково и сусамово семе. Главни производ у овоме занату је *шарлаган*, уље од макова или сусамова семена. По томе се и његови произвађачи зову шарлаганције, занат шарлаганцијски, а радионице тих занатлија зову се *шарлаганцинице*¹⁾.

Шарлаганција има само у оним крајевима Јужне Србије у којима успевају мак и сусам. Данас је производња шарлагана врло раширена и већ се почела претварати у фабрички рад.

Овај је занат *йрениш* у наше крајеве заједно с културом поменутих биљака. Донет је из Солуна, али је несумњиво пореклом из Азије, као и биљке од којих се производи. Као што ће се видети, и терминологија овога заната већином је турска, иако га раде код нас само хришћани. То такођер упућује на његово порекло с истока. Иако у наше земље није донет тако давно, овај је занат врло стар. То се види и по томе што се у овом занату искоришћује све, тако да не пропада ни најмања количина сировине ни енергије, јер се искористе и талог и ћоспе, па и заостала топлота у пећи после дневног рада.

Чика Гиго, Грк по рођењу, прича да је св. Спиридон изумио овај занат. Св. Спиридон, кад је почео да ради, знао је све осим једнога: није знао шта треба урадити да се *йусџи масло* из казана. Кад је видео како му тахан у казану никако не пушта масло, застане с мешањем и почне плакати. Тако му сузе пану у казан. Од тих суза почне му се мало пуштати, и њему олакша мешање. На тај начин се досетио да у тахан треба додати какву течност. Пошто је додао масла, казан му је био готов. Стога шарлаганције славе св. Спиридона као свог заштитника; он је и велешким шарлаганцијама *занай-оџи*.

Чика Гиго много верује у тог заштитника свог заната и његовој чудотворној моћи приписује овај случај: — Шарлаганције из Шарлаганциског Друштва разговарали у очи св. Спиридона да ли ће тог дана радити или не. Већина нису хтели, али је један од њих хтео да се ради и он је остао дежуран те ноћи у фабрици. У току ноћи, пошто су изишли први казани, десило се те су две пресе пукле, а трећа, својина Гигова, издала је — није ишла ни напред ни назад.

У нашим крајевима шарлаган се првобитно цедио само из сусама, и то само из домаћег. Култура мака почела је у прошлом веку, а напредује нарочито од

¹⁾ Занимљива судбина шарлаганциског заната у Велесу потакла ме је у првом реду да опишем овај занат пре него неки други. Затим, у нашој књижевности овај се занат мало где и помиње, а нема нигде његова описа ни историје. Шарлаганцијски се занат не помиње ни у списку скопског еснафа од М. М. Веселиновића (Еснафи у Скопљу. Годишњица Н. Чупића, XV, стр. 223—242), који је, до сада, најпотпунији списак јужносрбијанских заната.

Занат сам описивао по штампаним упуствима г. Тих. Р. Ђорђевића (Упуство за прикупљање градива о занатима и еснафима у српским земљама. Београд 1913). Г. Гиго Аргировић и син му Вељко дали су ми највећи број података; знатне су ми услуге учинили и г. г. Трајан Зиковић, индустријалац, и Милан Гајдовић, предузимач; свима нека је срдачна хвала.

како је изграђена железница долином Вардара (1873). Како се ширила и повећавала производња *афијона* (макове смоле, мака), тако се ширио и напредовао и шарлаганџиски занат. Тај се занат ширио од Солуна на север, уз долину Вардара. Варош Кавадар представља важну етапу у ширењу овога заната по нашој земљи, јер је занат одавде преношен у друга места. Данас се овај занат ради (или га је доскоро било) у овим местима: Кавадар, Велес, Штип, Злетово, Кочане, Куманово, Валандово, Дојран, Струмица, Неготино, Ћевђелија¹⁾.

У Велесу сада само још један шарлаганџија производи шарлаган и тахан занатским радом. То је Гиго Аргировић, који ме је тачно упознао с историјом свога заната у Велесу. Остали раде фабрички.

Први шарлаганџија у Велесу био је Гигов отац, покојни Аргир Џамбасос, Грк родом из села Колићије у Солунском, један сат далеко од Солуна. Аргир је наследио занат од оца, а овај од даљих предака. Из Солуна је Аргир дошао у Кавадар, а одавде је прешао у Неготино, где је остао неколико година. Имао је четири сина, од којих Гиго беше најмлађи, и једну ћерку. У Неготину је удао ћерку за Илију Кртића, Велешанина, који је у Неготину био учитељ, и после неког времена вратио се у Велес. Кад се Аргиров најмлађи син шестомесечни Гиго разболео, отац га донесе у Велес своме шураку Грку доктору Харитону, да га прегледа. Дошавши тако у Велес, Аргир је стално остао у Велесу, и ту, са својим зетом Илијом, отворио прву шарлаганџиницу. Гигу је сада 69 година; према томе, та је шарлаганџиница отворена 1859 или 1860 године. Пошто није био задовољан заједничким радом са зетом, Аргир се доцније одвојио и самостално радио. После су и други, који су имали капитала, отварали шарлаганџинице, преотимајући раднике један од другог. Петар Зик ишао је у Битољ ради усавршавања у занату.

После неколико година рада у Велесу, Аргир је изгубио имање и отишао у Штип да, под старе дане, ради код Пенишлија, који су помоћу његова искуства отворили шарлаганџиницу. Тако је он пренео занат у Штип, а син му Гиго, који је већ млад био мајстор, у Злетово, Кочане и Скопље. Доцније се Гиго вратио у Велес и радио као мајстор код зета Кртића. Пре неких 40 година отворио је своју радионицу и у њој ради и сада.

У току последњих деценија било је отворено у Велесу неколико примитивних шарлаганџиница. Пред светски рат су постојале ове шарлаганџинице: Гига Аргировића, Петра Миновића, Панчета Пешевића, Илије Кртића, Лукаретића, Оровчанаца и Милана Војницалије. За време рата, кад су остали занати били стали, а потражња масла била велика, број шарлаганџија је порастао. Пада у очи, да су се шарлаганџиском занату нарочито одавали столари, који су са шарлаганџијама имали највише веза, јер су им они израђивали све справе. Тако су и пок. Петар Зик, Мирче Хаџи Саздовић и браћа Гајдовци првобитно били столари. Пошто их је ипак било мало, нису имали свога еснафа нити су били чланови ког другог еснафа. Међу собом су водили велику конкуренцију и један другоме преотимали раднике. Слагали су се међу собом само у једноме: заједнички су прослављали свој *занџиџиш*, еснафску славу, св. Спиридона. Само су се хришћани бавили овим занатом. Стога ни радионице нису биле на окупу, него растурене по граду с обе стране Вардара.

Сразмерно врло рано јавила се у Велесу тежња да се занат модернизује, да се повећа и појевтини производња увођењем модерних машина. Браћа Ћоревећи (један је од њих давно убијен а други живи у Бугарској) почели су први употребљавати модерне машине за производњу шарлагана. После је Илија Кртић купио те машине од њих. Фабрика Илије Кртића основана је око 1888; та фабрика и сада ради, али само с времена на време. У исто време подигнута је и друга. Пок. Петар Зиковић, који је најпре био столар, па се одао производњи шарлагана на примитиван начин, набавио је такође модерне машине; разлог томе била је утакмица с Кртићем. Из Битоља је набавио гвоздене пресе

¹⁾ За време последњег рата биле су и две шарлаганџинице у Скопљу.

за цеђење уља¹⁾; док их је превукао у Велес, требале су му три године. Ова је фабрика 1906 проширена с великим млином. Трећа по реду оснивања је фабрика Ђоше Органџијевића, основана 1923 године. Ова је најмодерније уређена, и има највећи капацитет.

Пред све већом конкуренцијом ових фабрика, морале су и занатлије попустити. Немајући сваки за се довољно капитала да би своју примитивну радионицу претворили у модерну, а да би се ипак одржали, они су се удружили и основали Велешко Шарлаганџиско Друштво, које је подигло фабрику 1925 године, и тако се обезбедили. Чланови су тога друштва: Борис Кртић, Ђошо Голестојановић, Панче Бондић, Милан и Крум Гајдовићи, Тодор Рушковић, Ордан Поп-Андовић, Тодор Мартулкивић, Ордан Трајковић, Асен Кртић и Петре Миновић. Сви су они раније имали примитивне радионице. С почетка био је чланом друштва и Гиго Аргировић, па је иступио и продужио рад у својој шарлаганџиници. Готово сваки акционар друштва има још по неку дужност у фабрици.

Фабрике раде у току целе године и не ограничавају се само на прерађивање сировина што их могу набавити из наших крајева, него добављају сусам и из других земаља, нарочито из Турске, Палестине, Кине („кинезако“) и Месопотамије; најбољи је из Турске. Осим тога, фабрички производи су добили и много већу потрошачку област: Београд и Загреб су врло велики потрошачи овога уља.

Као што се види, шарлаганџиском занату у Велесу избројани су дани, а несумњиво је да неће бити поштеђен ни у другим местима. — Фабрика је и ту преотела мах.

II.

Шарлаганџиски занат спада у занате који раде за пијацу. Шарлаганџије продају своје производе на дућану, са стоваришта, у току целе године; продају „парабућук и топтан“ (на мало и на велико). Раније, док их је било више, разносили су тахан и шарлаган по другим местима. Аргир је н. пр. носио лично. Кад је саграђена железница долином Вардара, седамдесетих година прошлога века, носили су шарлаган до Скопља, а скопски су га трговци пре-продавали даље.

Поред тога што се шарлаган продаје за новац, врши се *џирамџа* или *мењење*. Сељани доносе „семе“ *да го мене*; уобичајено је да се за три оке семена даје једна ока шарлагана.

За време рата, по мањим шарлаганџиницама у Тиквешу давано је семе за израду на ујам; сопственик семена добивао је шарлаган од свога семена.

Шарлаган се ради сезонски. Семе се бере у јуну и јулу, у августу долази на трг, и шарлаганџије га купују и прерађују отприлике до Ускрса; од маја месеца па до почетка следеће сезоне продаје се израђено, скупља вересија и прибере капитал за следећу сезону. Прекид у раду који траје цело лето настаје с тога што би се ђоспе преко лета поквариле (фабрике раде преко целе године), а не би се могле ни продати, и да се то не деси треба сву набављену количину семена прерадити пре него наступе велике врућине. Рад траје према томе колико има „*сџока*“ (сировине, робе). Било је година, када се је радило и дан и ноћ, на две смене.

Главни производ овога заната је *шарлаган*, уље од макова или сусамова семена²⁾, затим *бели* и *црни џахан*, ољуштени сусам и *ђосје*. Тахан и ољуштени сусам продаје се алвацијама за прављење *џахан-халве* и шећерки од сусамова семена; ољуштено семе купују и пекари, ради посипања по ђеврецима. *Ђосје* се продају за исхрану стоке; због знатне количине беланчевина што их садрже у себи, врло су хранљиве за стоку.

¹⁾ У Битољу је до пре 40—50 година цеђен *безир* (фирнаја) од конопљиног семена; цеђен је на сличан начин као и шарлаган.

²⁾ Општи је назив за уља *масло*, па се овим називом зове и шарлаган кад је немогућ неспоразум; обично уље од маслина зову *вејшин*.

Цене ових производа мењају се у току година, — висина зависи од жетве и потражње — али се не мења однос између цена непрерађеног семена и шарлагана, који је увек отприлике 3:1.

Пре 28 година „масло“ је продавано у Велесу по $4\frac{1}{2}$ до 5 гроша. Године 1926 маково семе је било по 6 Дин. ока, а 1927 маково семе 9 до 9.50, а сусам 10.50 до 12 Дин. Овогодишње (1928) су цене шарлаганџијских производа (код Гига) ове: шарлаган по 26, бели тахан по 21, црни тахан по 18.50 до 19, сусам за ђевреке по 20 и ђоспе по 2.40 Динара.

Шарлаган се највише троши у Велесу и другим местима Јужне Србије, а Сарајево је главни потрошач тахана.

III.

Кад се ради у шарлаганџиници потпуно, онда мора бити по неколико радника, најмање четири, не рачунајући тераче-ћираџије. Целокупно особље се зове уопште *арџи* или *радници*. Ти су арџати сви Велешани, који раде у шарлаганџиницама за време сезоне, а преко лета или иначе кад немају посла, баве се другим пословима код куће или у пољу.

У занату је проведена подела рада и поједине послове раде нарочити радници, али није било тачно одређено колико ће ко бити на једном послу па да пређе на други; уопште није било оног реда и правила по којима се у другим занатима ишло од шегрта до мајстора.

Ајлакчи је почетник у шарлаганџиском занату и одговара у свему шегрту или чираку у другим занатима. Он је и по годинама најмлађи, дечак или младих. Реч ајлакчи је турска и значи дневничар.

Ајлакчија нема нарочито одређеног посла, него трчи гдегод затреба и ради штогод му се нареди. Тако ајлакчија сеје семе и кваси нобет што ће се пећи у фуруни, мери семе кад га продавци дотерају или робу продану муштеријама, помаже при товарењу и растоваривању, уопште послужује и трчкара. За то време, обично 2—3 године, ајлакчија је видео како се ради око казана, те после тога времена може бити и *казанџија*. „Калфа ће стана, кога казан ће тера.“ При томе није било никаквог производства ни обичаја; до производства би обично дошло тако да би неки други мајстор узео за казанџију чијег ајлакчију, или пак чијег казанџију себи за *пешереџију*; то се је нарочито често дешавало при отварању нових радња. Ајлакчија је раније био плаћен до 100 пара дневно, а сада око 30 динара. Плата радника зове се *ђунлук*.

Казанџијама су бивали одраслији момци. Дужност казанџијина је варити тахан у казану, да се пусти масло, те се зато и зове казанџијом. Добар казанџија може вршити сваки посао у радионици. Кад има у радионици више искусних казанџија, они врло лако свршавају све послове. Казанџијски рад је врло напоран, и зато су раније били плаћени $4-4\frac{1}{2}$ гроша, више него ли калфе код других заната, а сада око 45 Дин. Ко је био дуго казанџија може, кад му искрсне прилика, постати пешереџијом, јер је за време рада код казана видео шта ради пешереџија а неки пут га и заменио.

Пешереџи или *пешереџи* је код пећи; он пече семе. И ова је реч турска и значи „пекар“. Зато сада овога радника зову и пекаром. Да се буде пишереџијом, треба имати доста искуства. Стога су пешереџије махом старији људи и најбоље су плаћени. Раније су имали надницу од 6—7 гроша а сада око 45 Дин. Пишереџи је исто што и мајстор код других заната; ако има довољно капитала, способан је да сам отвори радионицу.

Сопственк радионице треба да је прави *мајџџорџи*; само се он онда зове *шарлаганџи*.

Помоћно особље у занату су *бељачи* и *солачи*. Бељачи или чукачи љуште, а солачи перу и чисте сусамово семе. Плаћени су као и казанџије. Потребни су само кад се ради са сусамом.

Кад се ради тахан, онда су потребни још један или више *ћерача* или *ћираџија* (кириџија), који ће на магарџима гонити печено семе у воденице а догонити га одатле као тахан; њима се сада плаћа по 10 Динара на сто ока.

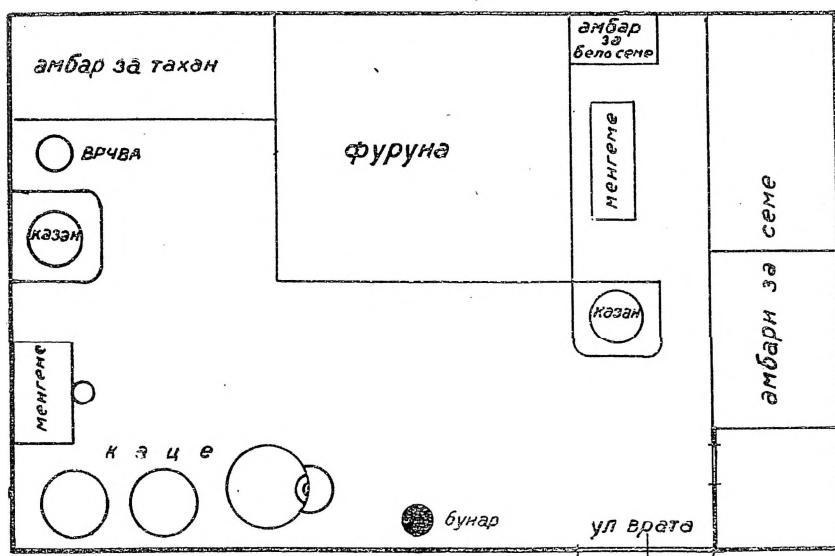
Сви се ови радници узимају по потреби и погађају на надницу. Радно време зависило би од висине наднице. Обично се почињало радити у радионици чим сване, зими у 3 сата из јутра, да би се могло стићи, а радионица би се затварала кад се смркне. Кад би било много посла, радило би се и дан и ноћ, на две смене.

Иако је рад врло монотон и стереотипан, ипак није и живот такав у радионици. Радници се међу собом шале, дирају један другог, и у тим шалама учествују и саме шарлаганџије. Али и овде, можда више него у другим занатима, рђави радници исмевају добре и настоје да им напакосте сплеткама и сл.

До пре двадесет година, сви су радници били на стану и храни код мајстора, т. ј. спавали су у радионици и дужност им је била, поред дневног рада у радионици, да пазе и на коње. Само суботом увече ишли би својим кућама. Раније су се радници узимали и погађали обично за време од Крстова или Митрова до Ђурђевог дана; за то време радници би изузимали по нешто новца од послодавца, а о Ђурђеву дану би примили остатак. Штета што би је учинили радници (разбили штогод, просули масло и сл.) ишла је обично на рачун самога газде. Сада се радницима ђунлук исплићује сваке суботе.

IV.

Радионица Гиџа Аргировића налази се крај житног трга, на левој обали Потека, леве Вардарове притоке. Радионица је с поља ниска и неугледна; пространа је 9×12 м. У њу се улази кроз врло широко двокрилна врата. (Сл. 1.)



Сл. 1. — Радионица шарлагана у Велесу.

Десно од уласка у радионицу је мала канцеларија; а за њом одмах падају у очи: амбари, фуруна, казани и менгеме (пресе). Цео простор између канцеларије и супротног зида употребљен је за амбар, у који се сипа сирово или печено семе. Зидови радионице чине три зида амбара; четврти зид чини преграда од дасака висока $1\frac{1}{4}$ м. Амбар има патос од дасака и преграђен је на два одељења.

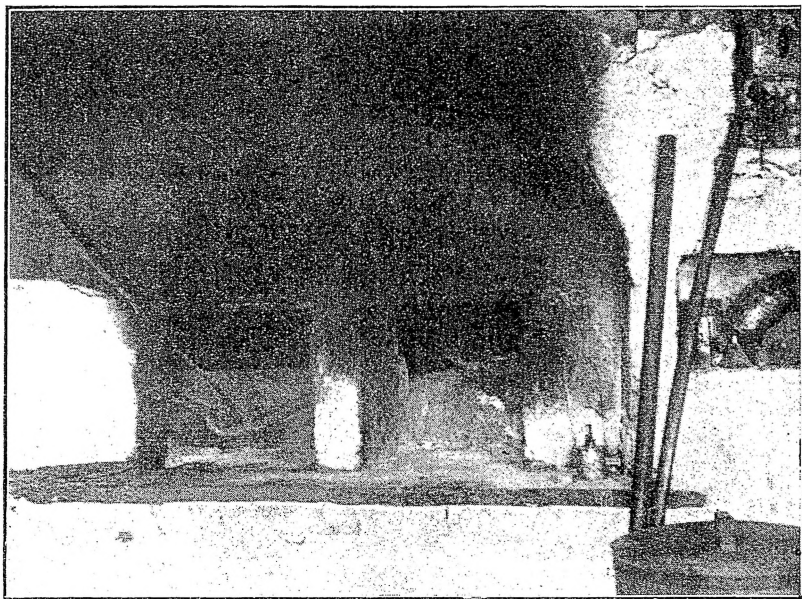
Између овога амбара и фуруне је други амбар, управо велик сандук, стављен на камење. Дугачак је 2 м, широк 1 м, а висок 0.8 м. Ту се чува печено бело семе.

Трећи амбар је у ћошку између фуруне и горњег попречног зида. Издигнут је изнад земље око 40 см. Изнутра је обложен лимом, да не би пропуштао течност. Дуг је око $3\frac{1}{2}$ м, висок (без постоља) $1\frac{1}{4}$, и широк 2 м. У

овом се амбару држи тахан. Тахан се вади и сипа у амбар одозго, те је за то поред амбара мала покретна лествичка.

Тахан се сипа у амбар или вади петролеумским кантама, које уопште имају врло разноврсну примену и употребу у шарлаганџиници, због своје подесности, познате запремине и јефтиноће.

Положај фуруне представљен је на горњој скици. Она је уз дужи зид. Дугачка је и дубока по $3\frac{1}{2} m$, а висока је преко $2 m$. У основи се не разликује много од пекарске пећи; грађена је по истом принципу и од истог материјала, али је удешена за шарлаганџиске потребе. Ватра се ложи само у једном делу. Фуруна има с поља два отвора. (Сл. 2.) Унутрашњост је полукружна. Између отвора полази једна преграда од туле (опека), али не иде право к полукружном оквиру него у косо на десно. Та је преграда висока око $25 cm$, зове



Сл. 2. — Шарлаганџиска пећ.

се *оро*, и дели унутрашњост на два неједнака дела. Десни, мањи део је *огњиште*; ту се ложи ватра. Огњиште је патосано набијеном земљом. У оном већем делу дуж лучног зида иде оквир од камених плоча, почев од ора па до предњег зида; ту се венац зове *колџук*; он спречава рушење и кварење зида ђелберијом. Овај већи део фуруне патосан је каменим плочама, по којима се разастре семе ради печења.

Десно и лево од отвора фуруне има по једна ниша у зиду, *камарка*, за остављање разних ситница; једна таква камарка види се и на слици. Фуруна се с поља затвара маленим *каџима*.

Ватра се на огњишту гура (жара) *канђом*. Канђа је дуга дрвена мотка са кратком гвозденом виљушком с два *зуба* или *чајала*. Она је, с мотком, дуга око $2 m$.

Семе се баца у фуруну *кабром*. *Кабра* је округао суд с пречником од $60 cm$. Дно му је од тенећета а оквир од дрвета; оквир је висок око $10 cm$.

Кад се пече, семе се мора мешати. Меша се помоћу једне врсте гвоздене лопате насађене на мотку. Та лопата се зове турском речи *ђелбери*, коју изговарају као *ђилберија* или *ђелберија*. Ђелберија је од гвозђа, дугачка око $1\frac{1}{2} m$; то је штап који је на једној страни савијен и претворен у лопату с полукружном горњом а равном доњом ивицом; на другој страни те ђелберије је широк прстен, потребан да се ђелберија може насадити на мотку, *сарак*, дугу око $2\frac{1}{2} m$, тако да је ђелберија дуга у свему $4 m$.

Пошто је та ђелберија тешка и незграпна усађено је у попречне стране отвора од пећи једно савијено дрво, тако да се слободно може окретати. То

је *лигра*. На ту се лигру наслања ђелберија кад се меша семе, и тако знатно олакшава рад (в. сл. 2). Кад се не меша, гвоздени део ђелберије наслони се на фуруну а горњи крај мотке се окачи о дрвен *крси*, који виси прикован за таван.

Семе се вади, згрће из пећи помоћу две дашчице које немају нарочитог имена. Те су дашчице у облику кружног одсечка, обично од буретовог дна. При раду с њима, радник их држи рукама за горњи кружни део.

Бели сусам, пошто се испече, мора се разастрти на тарабу да се охлади и испари. *Тараба* је плитак дрвени сандук, дуг и широк по 2м, а дубок око 20см.

Лигра и ђилберија су представљене на сл. 2.



Сл. 3. — Казан за прављење шарлагана.

У Гиговој су радионици два *казана*: један до фуруне а други између трећег амбара и гвоздене пресе, и на том се обично ради. Казан је бакрени суд у облику полулопте, дебеле 3см. У пречнику има око 1м, а дубок је око 60см. Тај је казан набављен из Солуна. Он је потпуно узидан, све до ивице, али тако да се испод казана може ватра ложити. Дим од ватре спроводи се кроз један вертикалан чунак до изнад казана, а онда иде кроз отворе у крову радионице. (Сл. 3.)

Уз казан мора бити неколико алатки. Пре свега дугачка обична дрвена *лојџа*, којом се меша тахан. Затим гвоздена *сџрушка* дуга око 15см, којом се струже тахан што се ухвати по казану и нечистоћа што падне по њему. Струшка има облик кружног исечка с дршком, чији је горњи крај нешто завијен да се може згодно окачити.

Кобле служи за претурање превареног тахана из казана у пресу. Кобле (каблић) је дрвено и има једну ручицу. Оно се наслони на казан, а тахан се црпе лименом *машџрајом* и сипа у кобле. Маштрапа има облик лончета (прикраћене купе).

При варењу, тахан издаје пену, коју треба уклонити. Томе служи *чајчак*; то је лимена кашика, избушена по дну и странама, с дугачком дршком.

Напоследку, кратко *мејличе* (метлица) служи да се казан, пошто се исцрпи, добро измете и очисти.

Раније је из воденог тахана цеђен шарлаган помоћу *менгеме* (пресе), чији су сви делови били од дрвета. Код Гига стоји и сада једна таква преса, али

је нешто преиначена. (Сл. 4.) Осим те, код њега је и једна модерна гвоздена преса набављена из Солуна. Делови су код обеју исти. Оквир пресе зове се *менеме* и служи за држање *фитиља*; дрвени фитиљ замењен је гвозденим фитиљем.

Између усправно пободених директа пресе (дрвене или гвоздене) је лимена *шава*, квадратног облика, која стоји на подлози од чврстих дасака, раније од камена. С предње стране је дно таве пробушено и направљена *чесмица*, кроз коју ће цурити уље из таве у кобле.

На тави је *кош*. Кош је у хоризонталном пресеку кружан и начињен од дрвених мало растављених ребара, да између њих може пролазити уље; ребра су учвршћена гвозденим обручима. У кошу је *мушаф*, који је ретко ткан (од козине), да се масло лакше цеди. Пошто се тахан стави у мутаф и озго прекрије његовим крајевима, по мутафу се ставе *баскије*.

Баскије су полукружне од дрвета; на свакој је по једна *алка*, да се могу лако подићи кад треба; кад су у кошу, растављене су међусобно за $\frac{1}{2}$ *ст*. Да се не би искривиле под притиском фитиља, односно да би се добио једнак притисак стезањем фитиља, изнад тих двеју баскија ставља се *трећа*, квадратног облика.

Фитиљ се уврће, стеже, помоћу *кол-а*; на фитиљу су три рупе. У рупу се стави *кол*, клин од тврђег гвожђа дуг око 30 *ст*. На крај кола обеси се гвоздена *алка* и кроз алку се провлачи *лос* или *манџала*, обична дрвена полука, или танка *ћускија*, гвоздена полука, већ према томе с коликом је снагом потребно стезати.

У старој дрвеној преси кош је био четвртаст; имао је димензије, од прилике, 60 × 60 *ст*. И баскије беху стога квадратне: најпре је стављана једна баскија од букова дрвета, дебела до 20 *ст*, а преко ње је стављана једна мања. Испод таквог коша, а на тави, је била *скара*, да би се масло лакше цедило. Скару чине три даске, избушене већим рупама, а приковане на неколико (седам) попречних летава.

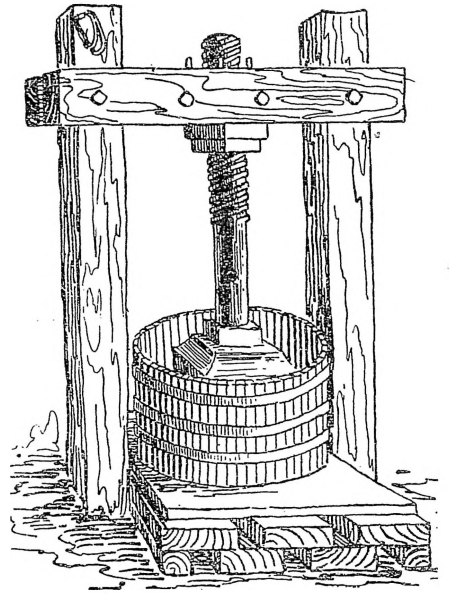
У једном углу радионице су три *каце* за *солење* и *мијење* семена.

Две су од тих *каца* сасвим обичне *каце* средње величине. Трећа је ниска (70 *ст*), а нешто шири од осталих и служи за *мијење*. Дно јој је пробушено али уз сами оквир. Та је *дујка* заграђена полукружним лименим *решетом*, које се може извадити; решето се употребљава само кад се *мије* бели сусам. То је парче лима, ситно избушено, полукружно савијено тако да опкољава својом угнутом страном *дујку* и онда је приковано за ребра *каце*. Високо је готово као и *каца*. Дупка се затвара дугачким дрвеним чепом чија је дужина већа од дубине *каце*. Ова *каца* је тако намештена, да јој рупа у дну стоји изнад једне мање *качице*, која је целом дужином у земљи, а само јој се један део површине види испод ове велике *каце*.

Кал, што остане од сусама, сипа се из *каце* у кошеве од прућа који се носе у магацин да се оcede над дрвеним коритом, *возалницом*.

Од осталог алата важнији су још *чукови* или *шокмаци*, велики дрвени чекићи, којим се љушти сусамово семе. Ти су чекићи у облику прикраћене купе с дршком, усађеном под нешто већим од правога угла у тањи крај саме купе. Дршка је дуга око 80 *ст*.

Семе се чука на *чергама* (врећама). Осим тога има много ситног алата, у који спадају: чекићи, клешта, маше, лампе, секире, тесла, кантице с маслом за мазање машина, алат за лемљење петролејских канти и сл.



Сл. 4. — Стара преса.

До радионице је велик магазин у ком су дрва, канте с маслом, непотребни алат, ђоспе, кошеви с калом и друго.

V.

Старија је производња шарлагана од сусамова семена; рад са сусамом је сложенији, а поред тога и његова је употреба разноврснија. По обавештењима што сам их добио у Велесу, велешке шарлаганџије радиле су на исти начин као кавадарске и други.

Било да ће се правити уље или само тахан за халву или сусам за пекаре, семе треба да се пече, а за печење га треба спремити. Спремање је различито, већ према томе, које је семе, маково или сусамово, а код сусамовог семена различито је спремање за бели и црни тахан.

И код мака и код сусама разликује се *џојако* и *џослабо* семе; што је семе крупније, даће већи проценат шарлагана.

Маково се семе најпре *сеје* на машину сличну машинама за чишћење жита, да се очисти од плевe; раније је то рађено помоћу обичног сита. Прашина што се диже кад се то ради или претреса живо маково семе из врећа у амбаре, дражи толико слузокожу у носу и грлу да се пљује крв.

Пошто се маково семе очисти од плевe, онда се *соли*; соли се да шарлаган добије пријатан мирис и да може дуго стајати а да се не поквари. *Солење* се врши на овај начин. У вече, уочи дана кад ће се солити, напуни се једна каца водом и у воду стави 10—15 ока соли, да се со преко ноћи истопи. У другој каци је (у оној што има рупу на дну) 80—100 ока семена, према томе колико ће моћи пећ да прими. Сутрадан се у кацу са семеном саспе неколико канти слане воде, тако да вода буде за 4—5 прста изнад семена. Дупка је при том затворена чепом начињеним од метлице. Како се сипа вода се одмах цеди кроз метлицу у подметнуту качицу, па се враћа у прву кацу. Да се семе боље топи, мора се мешати.

Рад са сусамом је тежи и сложенији. Ако ће се од сусама правити *бели џахан* за алвације, онда се овако спрема за печење: Најпре га треба ољуштити. Количина од 225—250 ока сусамова семена, без обзира на чистоћу му, саспе се у две каце, по пола. У сваку кацу наспе се по пола петрол. канте просејана пепела и добро измеша са семеном. По том се у каце налије чиста вода да потопаи сво семе. Семе остане тако у кацама преко ноћи да добро искисне; пепео изгризе спољну љуску што је има сусамово семе те се семе лакше љушти.

Сутрадан *чукачи* ће да *чукају* то семе на три пута, јер та количина садржи три *нобеџа*. Најпре се извади једна трећина семена, око 75 ока, и простре се по здравој *черш* (врећи), која има у квадрат по 2 метра. Два чукача чукају, ударају, то семе дрвеним токмацима или чуковима, све док љуска сасвим не отпадне. Пошто се ољушти прва трећина, предаје се солачу да га соли и мије, а онда се чука друга, па трећа трећина семена.

Солење и мијење може да врши и један човек сам. Од једне черге или нубета напуне се четири вреће, па се семе чисти из једне по једне вреће. Најпре се саспе семе из једне вреће у кацу (чије је дно читаво) са сланом водом. У тој води семе остаје око 10 минута. За то време сва нечистоћа падне на дно каце а чисто семе остане на површини. Чисто се семе онда покупи ретким ситом које има две ручице, па се пребаци у другу кацу са дупком. Ту се после пребаци сољено семе из друге, треће и четврте вреће, — цео нубет.

Поменута слана вода треба да је врло слана. У њој мора бити толико густ раствор соли, да не може потонути боца с пола оке олова; ако боца плива, вода је спремна за чишћење семена.

Затим се бео сусам мије три пута. Мије се у оној каци с пробушеним дном. Мије се тако да се озго на семе сипа чиста вода и семе меша, да се добро опере. Мијење траје неколико минута. Онда се чеп подигне, да би отекла та вода, па се мије други и трећи пут. После трећег мијења, семе се остави

да се сасвим оцеди и да у каци сачека док буде фуруна слободна, па да се пече, а употребљена се вода испушта кроз канал.

Док се семе цеди у каци са пробушеним дном, чиста слана вода из прве каце пребаци се у нарочито за то спремљену кацу, да би се могао извадити кал или *баџак*, нечистоћа. Када се извади кал, слана се вода понова враћа у ову кацу, за солење другог нобета. Пошто је солењем првог нобета вода нешто *облагнила* додаје јој се мало соли.

Кал или батак од сусама баца се у *кошеве* плетене од прућа. Ти се кошеви онда носе и оставе изнад *возалнице*, да се исцеди и оно мало слане воде што је у калу. Вода се поново употреби, а батак се баца. Пошто је слан, стока га радо лиже.

Ако се спрема сусам за црни тахан (за халву), онда се семе не љушти, него се само соли и мије један или два пута, на исти начин као и за бели тахан.

Ако се спрема сусам за шарлаган, не љушти се. Само се соли, да се очисти од земље и *фире* (плеве) а не мије се никако.

Осољено маково семе баца се у фуруну да се *йече*. На огњишту гори ватра, а пешереџија одржава ватру и меша семе. Трајање печења зависи од ватре; маково семе пече се обично 2 сата, али ако је ватра добра може и са $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ сата. За један дан може се испећи шест фуруна макова семена. Да би се искористила топлота што заостане у фуруни после дневног рада, у вече се стави у фуруну обична количина (један нобет) маковог семена, и то се семе у пола испече преко ноћи и без ватре; ујутру се наложи ватра и семе се допече за $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ сата.

Маково семе је печено онда кад се чује да пуккета кад се принесе уху.

Ако ће се семе одмах млети, испече се до краја. Ако је потребно да се спреми већа количина семена за воденицу, јер је воденица у стању да за дан самеље много више семена него што се може за дан испећи, онда се семе не испече до краја, јер ће се стојећи у амбару дотерати до краја услед притиска.

Нељуштен сусам за шарлаган пече се мање од макова семена, свега $1\frac{1}{2}$ сат. Готов је, кад се може међу прстима смрвити.

Бели сусам за тахан пече се на тихој ватри 4— $4\frac{1}{2}$ сата: пече се два сата на ватри и онда се ватра извади те се пржи на топлоти загрејане пећи, јер би иначе сусам изгорео и не би цео нобет био једнако бео. Према томе, у једној фуруни се дневно може пећи само три пута бели сусам.

Сусам одређен за ђевреке и послатице, а купују га и жене за прављење једне пите, вади се један сат пре него ли сусам што ће се млети у тахан; тај сусам, пошто се охлади, готов је за продају.

Пошто је сусамово семе испечено радник га вади помоћу ђилберије. Кад се ради бели сусам, у пећи не сме остати ни једно зрно. Стога радник улази у фуруну и потпуно је очисти описаним дашчицама. Ово није потребно кад се вади маково семе или црни сусам.

Бели сусам, било за тахан или за ђевреке, пошто се испече, мора се ра-застрти на тарабу да се испари и охлади. Семе се на тараби меша с времена на време, док не буде готова друга фуруна, па се онда саспе у врећу или у амбар.

Печено семе треба да се *меље*. Раније су га саме шарлаганџије млеле. Млели су га воденичним камењем које су окретали коњи. Тако је рађено у примитивним шарлаганџиницама у Велесу до пре 20 година, и тако се и сада ради у Кавадару и Неготину. Пред Гиговом радионицом стоји и сада воденички камен као успомена. С једним коњем могло се самлети за шест сати шездесет ока и то на два пута: тридесет ока за три сата изјутра, а тридесет у вече. Та количина се зове *нобеј* или *нубеј*, и служи код шарлаганџије као мера, па се тај израз и сада употребљава у Гиговој радионици.

А да би се израдило за један дан више нубета, мењани су коњи, или би се радило с два камена.

Од пре 20 година семе се шаље у воденице да се меље. Ујам износи по четири гроша од оке макова семена, 1—1.50 Дин. од оке сусама, јер се сусам

меље *ѿоѿанко*, и јер камен који дневно самеље 600 ока макова семена не може самлети више од 200 ока белог сусама.

Од самлевоног семена постаје *ѿахан*. Тахан од макова семена и од црног сусама изгледа као каша, и може се товарити у отворене канте. Од овог тахана ће се цедити уље. Тахан од белог сусама је бела течност, и зато се, како излази испод воденичног камена, спроводи у петролејске канте, које се после залеме, и тај се тахан продаје онда алвацијама за прављење беле алве. Продаје се и црни тахан за црну алву.

Тириџије гоне семе у воденицу и догоне тахан. Тахан за уље, сасипа се у оковани амбар и чека на ред да се вари у казану.

Кад се *ради казан*, стави се у казан, од прилике, 40 ока тахана ком се дода 15—20 ока воде да би се могло лакше мешати. Према томе, у казану ће бити 55—60 ока тахана и воде. Тахан треба да се вари два сата; што је јача ватра пре ће бити готово. Док је „казан“ на ватри, стално се мора мешати. Сусамов тахан треба да ври у казану по три сата: дневно се могу израдити три казана сусамова а четири макова тахана.

С почетка је мешање врло тешко, јер је тахан густ. Отприлике после $\frac{3}{4}$ сата кувања маковог тахана (после $1\frac{1}{2}$ код сусамовог), тахану се додају две канте *маје* (26 ока) и то се саспе у четири маха, у размацима од 10—15 минута. *Маја* је чисто масло а сипа се у тахан да и тахан пусти своје масло, јер без тога не може. Пошто се дода тахан, онда се пусти тахан да ври пола сата. Кад се додаје маја, и кад тахан ври, на њему је пена дебела по три прста. Кад се ова пена почне џепати и губити, значи да је тахан довољно варен. Затим се тахан мало охлади у казану, за време од 5—10 минута; односно остаје у казану још толико колико је потребно да се преса потпуно ослободи и спреми за тај тахан.

Пошто се варени тахан охлади, маштрапом се црпе из казана у кобле и онда носи у пресу. Сипа се у мутаф у кошу. Ослобођено масло одмах почне тећи кроз мутаф и ребра од коша на таву, а с таве кроз чесмицу се салива у подметнуто кобле или други суд. А да би се исцедило сво масло, треба га притискати. Први пут се преса стеже гвозденом *ђускијом*. У току прве $\frac{3}{4}$ или једног целог сата, потребан је велик притисак, и зато по 2—3 човека уврћу фитиљ лосом. После тога, масло се помало цеди без притискања; једино ако се примети да је менгеле попустило онда се притегне. Тако стоји док не буде готов други казан. Тада се масло уклони, а преса се отвори и из ње извади велик *калуј ђосја*. Од масла што се добије од једног казана одбије се одмах она количина што је унета за време варења као маја. Један казан даје око 15—16 ока масла и око 40 ока *ђоспа*. Толико је обично тежак један калуп. Маково семе даје 36—38%, а сусамово 40—42% масла; у фабрици се сировине и боље искористе.

Воспе су ситан прах који се је под великим притиском укалупио. Тај се калуп може лако разбити и смрвити. Воспе се продају, и њима се храни стока. Воспе не могу остати на великој врућини, јер се кваре. То је један разлог што примитивне шарлаганџије морају да израде сву количину сировине док не почне лето; други је разлог тај што се у лето *ђоспе* и не могу продати, јер стока има тада паше. Ако се ипак деси да се не потроше *ђоспе*, било због тога што нова сезона наступи раније или да се уопште не продају, њихово се кварење спречава на овај начин: Воспе које стоје у великим калупима разбију се и иситне, те се пеку 2—3 дана на сунцу, да се не би трошила дрва. Онда се стрпају у џакове и оставе да стоје на сухоме месту. Следеће зиме, уз нове *ђоспе* продају се и ове старе. А да би се искористило и то што су *ђоспе* изгубиле на тежини, испаравањем сушећи, пред продају им се дода воде и та се вода добро измеша са *ђоспама*. — Разуме се, муштерије то не знају.

Испечено масло треба да стоји 4—5 дана да се очисти од талога који се слегне. Масло од сусама раније се очисти и талог се пре спусти него код масла од макова семена. Па и пошто се издвоји први талог, масло се и даље, стојећи, прочишћава и талог пада. Што дуже стоји масло постаје све чистије, жуће и *дебље*.

Ни тај се талог од масла не баца. Кад се скупи већа количина талогa, вари се у казану на врло тихој ватри. Варeње траје 3—4 сата. С почетка ово масло даје велику црну пену, која доцније постаје све бeља и тања. Кад нестане пене, у казану је црвенкасто масло. То се масло преручи онда у суд у ком је и било, и ту се охлади и само од себе узмути. После се сâмо прочисти таложењем. Масло се употреби као и обично, а талог, који је врло густ, скупи се, јер у њему још има масла. Кад се скупи доста тога талогa и кад се имадне времена на располагању, стави се у пресу добар чист мутаф и кроз њега цеди тај талог без притискивања. Кад у мутафу остане већ сасвим густа маса, преса се стеже по мало, за пола круга на дан, у току од 2—3 недеље. Маса што после овога цеђења остане продаје се и употребљава се за затварање црвоточина у бурадима и кацама и за превлачење рубова на ретко тканим врећама: жице одебљају и смање се шупљине, те жито не испада. Ова се маса нарочито употребљава и као огрев место дрва. — Да се испече једна фуруна семена довољно је 10—15кг ове масе, а 5—7 да се свари казан.

Миленко С. Филиповић.

RÉSUMÉ.

LA FABRICATION DE L'HUILE D'OEILLETTE À VÊLÈS.

Le Dr. *Milenko S. Filipović*, professeur au lycée de Vêlès, expose dans cet article l'histoire et les procédés primitifs de la fabrication de l'huile d'oeillette, tirée de la graine de pavot et de sésame.

La production de l'oeillette en Serbie est assez considérable, mais elle s'industrialise déjà. L'antique procédé primitif n'existe presque plus à Vêlès; on n'en trouve que de rares vestiges. — M. Filipović prouve l'origine asiatique de ce métier, et montre qu'aujourd'hui encore la terminologie en est toute turque, bien que les artisans en question soient serbes pour la plupart. L'oeillette, d'abord obtenue du sésame seulement, a été tirée aussi du pavot à partir du XIX^e siècle, époque à laquelle la culture du pavot, nécessaire à la production de l'opium, s'est répandue en Serbie du Sud.
