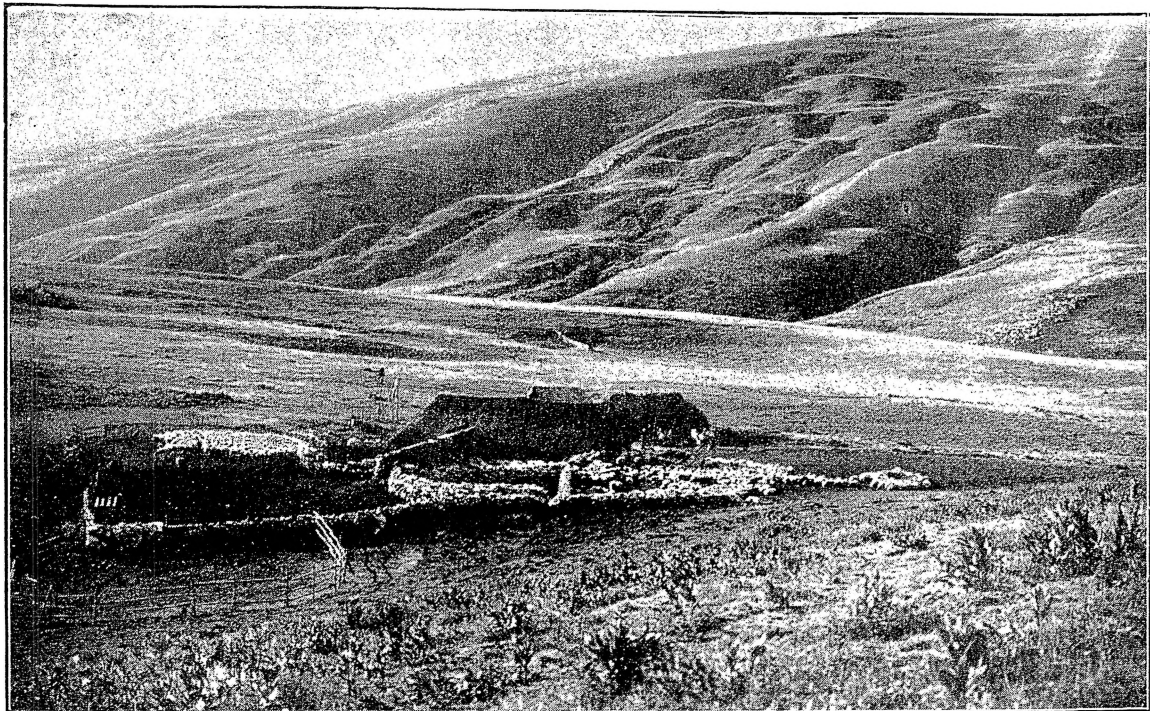


НОВИ ПРИЛОЗИ РАДУ С. МИЛОСАВЉЕВИЋА: „БАЧИЈАЊЕ НА ШАР-ПЛАНИНИ“.

У Гласнику Скопског Научног Друштва, књ. III, Одељење Друштвених Наука св. 1., г. Сава Милосављевић је описао бачијање на Шар-Планини. Ја сам обилазио ову планину у лето 1927 и 1928 г., први пут на излету Скопског Планинског Друштва, а други пут са г. проф. Петром С. Јовановићем, који је вршио геоморфолошка и антропогеографска проматрања по овом пределу. Прву пут сам узгред проматрао сточарска насеља око врха Љуботена, а други



Сл. 1. — Бачило у Идризовој Рупи на Шар-Планини.

пут, имајући доста времена, прикупио сам неке податке о сточарству југозападног дела Шаре. Из тих својих проматрања износим овде оне податке, којих нема у раду г. Милосављевића, да би са овим напоменама и допунама проучавање сточарства на Шар-Планини било потпуније.

Г. С. Милосављевић убраја у висове Шаре и Кораб (стр. 209), који не улази у Шарски масив, већ чини сасвим засебну планину. Говорећи о капацитету шарских пашњака износи, да је број оваца на Шари, првих година после ослобођења од 1918 год., достигао цифру од једва 10 до 15 хиљада (стр. 210). Међутим, према доста поузданим статистичким подацима из 1928 године,¹⁾ на Шари и њеним огранцима има око 150 хиљада оваца, до 1500 коза, око 7000 говеда и до 1500 коња, који по бачилима служе за транспортни рад. Даље г. Милосављевић каже, да због оскудице у чистим и пространим појилима, због опасности од јаког сунца и нечистоће, бачијање се изводи искључиво у шумама (стр. 210). Ово није сасвим тачно. Стварно је, да на северним и североисточним падинама Љуботена и на југоистоку од планинског венца Љуботен—Језерска Чука, већина бачила је у шумама или близу њих. Такав положај карактеристичан је само за североисточни део Шаре. А у осталим високим

¹⁾ Захваљујући г. Густаву Штајнфелду, жандармеријском потпуковнику, које је он прикупио преко општина и жандармеријских станица.

пределима Шаре, бачила су високо изнад шумске зоне, те је потребно више часова да се донесе дрво за гориво и грађа за подизање стаја. Велики је број таквих бачила на високим и голим заравнима, као: Таф-Кадис, Шутман, В. Смрека, М. Смрека, Идризова Рупа (сл. 1.) и многа друга. Г. Милосављевић је описао стварање бачила, али није дао слике њихове. Стога овде прилажем две фотографије са бачила на Шар-Планини и Сухој Гори (сл. 2.). Г. Милосављевић каже, да се стока враћа и на планину из питоме и топле равнице око Елбасана и Тиране (стр. 212). Шарпланински су сточари збиља до пре 30—35 година ишли у Албанију, али због доста топле климе, мочварног земљишта, рђаве воде и метиља, већ и раније су престајали тамо ићи; а од повлачења арбанашке границе, то је скоро и онемогућено. Стока се и у ранија времена терала на југ (Солунска Кампања, Јенице-Пазар, Гуменце, Платија), а тек не-



Сл. 2. — Мужа оваца на Влаковском Бачилу (Суха Гора).

знатан део стоке остајао је у нашим топлим областима (Прилеп, Штип). После Великог Рата ретко је који сточар ишао на стара зимовишта, која су остала под Грчком и Албанијом, већ су остајали у нашим топлијим и питомијим пределима, највише у жупнијим и топлијим местима Горње Мораве, Прилепа, Скопља, Овчег Поља и Ћевђелије. У Горњој Морави стока пасе између села Витине, Ћерекара, Д. Будриге и Радивојца, дакле у средишту њеном.¹⁾ Затим писац каже, да се у неким крајевима, око Пирота и Врање, израђује качкаваљ (стр. 228). Међутим, качкаваљ се прави и на више планина Јужне Србије: Шар Планина, Бистра (Галичник), Суха Гора (Влаковско Бачило), Јакупица (Салаково Бачило, Крапа), и у Рожајским планинама, северозападно изнад Пећи.

Географски опис Шар-Планине, у вези са сточарством, код г. Милосављевића непотпуно је изведен, а прављење качкаваља није ни додирнуто. Главни ми је циљ, да овде и једно и друго изнесем по мојим испитивањима.

Шар-Планина чини једну целину са јасним границама. Морфолошки се може поделити у два дела: на североисточни и југозападни део. Североисточни део Шаре представља оштар гребен, скоро праволинијског правца, од врха Љуботена на северу па све до Кара-Николе на југу. На неким местима овај

¹⁾ Ове податке сам добио од г. Атанасија К. Урошевића, асистента Филозофског Факултета у Скопљу, који је вршио антропогеографска испитивања Горње Мораве год. 1923—25.

је гребен толико оштар, да се са њега виде две супротне падине. Овај део има читав низ висова, који чине гребен правца СИ—ЈЗ. Средња им је висина око 2.500 м. Реке су дубоким долинама јако разбиле стране планине, а између њих су сасвим оштри гребени. Долине су дубоке и уске. Ово чини терен често непроходним, те је за сточарство мање повољан. Од путева су заступљене једино коњске стазе. Саобраћај је врло тежак. Под пашњацима, према планиметријском израчунавању, налази се око 120 км. Овај североисточни део спомињем, да бих дао јаснију слику терена, задржавајући се више на југозападном делу, који се наставља од Кара-Николе.

Југозападни део Шаре изгледа друкчије: много је пространији, а тим и повољнији за сточарство. Под пашњацима има око 430 км, т. ј. три и по пута више него ли у северном делу. Сâм терен је много блажи. Идући од Кара-



Сл. 3. — Магацини за израду качкаваља на бачилу Идризова Рупа.

Николе на југ, пружа се читав низ врхова правцем С.—Ј., средње висине 2500 м; на истоку од овога су и највећи врхови, а то је Турчин-Планина са котом 2702 м и другим вишим врхом око 2765 м.¹⁾ Идући од Турчин-Планине наилазимо на венац правца СИ—ЈЗ, који је састављен од следећих планина: Чубричева (2533), Борислајец (2662), Рудока, Враца (2452), Ђаф-Кадис (2153). На планинским странама има безброј мањих и већих заравни, на којима пасу овце. Најглавније су: Језеро, Крвашије, Карабунар, Смрека, Војводина, Шутман, Луково Поље и многе др. На западу се Шар-Планина везује са Корабом, а на југу са Бистром.

Због обиља воде и пашњака омогућено је на Шари сточарство, које зависи од геолошког састава и климе.

Подлога Шаре састоји се од кристаластих шкриљаца, местимице се јављају кречњаци, па чак и еруптивне стене. А пошто су вододржливе стене на Шари више заступљене, хидрографија је овде јако развијена. Има свуда извора, који хране потоке и реке. Реке су младе, пуне снаге, те јако еродирају. У пролеће, кад реке почну примати воду од топљења снега, а нарочито приликом великих киша, оне јако набујају и носе огромну количину шљунка и читаве блокове. Некад падне снег у октобру и не отапа се све до априла. Као последица

¹⁾ Овај врх котом није забележен, него је израчунат по изохипсама.

гласијације, у високим пределима Шар-Планине има и језера, која служе овчарима за купање и појење стоке. Покојни проф. Риста Николић при свом испитивању Шар-Планине описивао је та језера. По њему на Шари има око 25 језера у старим цирковима.¹⁾ Гласијација је захватила велики део Шаре, те је оставила огромну количину моренског материјала, који је на таложан на више места и чини најбоље земљиште за шарске пашњаке.



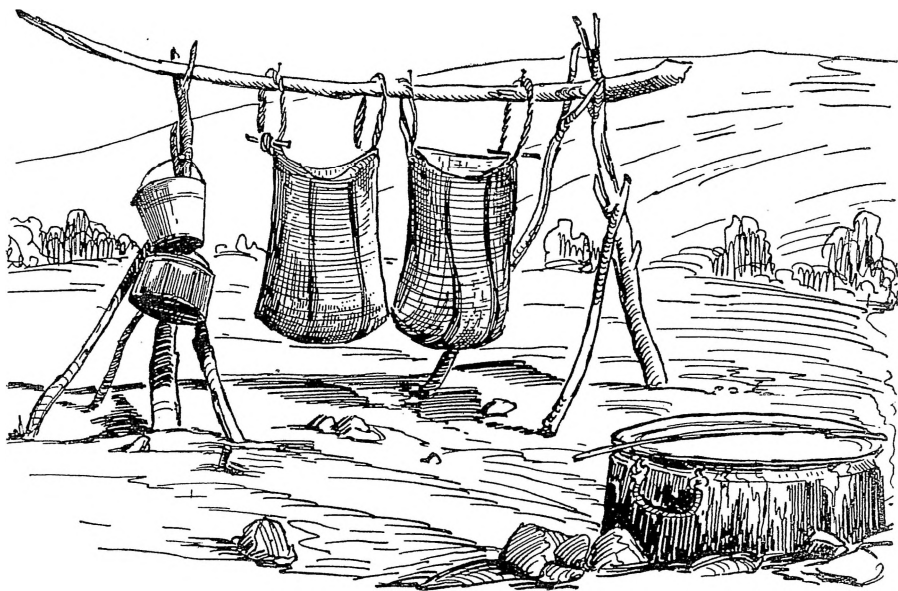
Сл. 4. — Суд за мерење млека, од 40 кг. (Идризова Рупа.)

У високим деловима Шаре клима је оштра — планинска. Време је променљиво. Изненада, усред дана, наиђу облаци и удари киша. Ту магле бивају тако густе, да се на пет корака ништа не може видети. Том приликом повећава се број пастира и то троструко, ради бољег чувања стоке. Од ветрова је од значаја „Беломорац“ — југозападни ветар, који је топао и доноси кишу; дува са Кораба, и то највише између Петров-дана и Св. Илије, када топи планински снег. Ладан је и јак северозападни ветар, а најјачи је „Север“. Он дува највише у јесен, кад је стока ошишана, те стога чобани терају стоку „доле“ у заклонита места, док ветар не престане. Ветрови, нарочито јесенски, врло су јаки, те често скидају и кров са колиба.

Вегетација се може поделити на зоне, а оне зависе од надморске висине и других фито-географских фактора. Око река и села има ли-

вада и њива, које су засејане културним биљкама. Поглавито се сеје пшеница, раж, јечам и овас. Ова се зона простире све до 1000 м. У овој зони налазе

се и стална сеоска насеља. О воћарству се не може говорити, пошто га има слабо, и то у жупнијим селима. Једино питоми кестен пење се до великих висина, а успева на кристалистим шкриљцима. Од 1000 м до 1600 м настаје зона шума. Не само на северним, као што је г. Милосављевић изнео, него и на северо-источним



Сл. 5. — Казан за прављење урде. На сохама цакови са урдом, Влковско Бачило.

падинама Шаре има шуме, која силази до подножја, и то скоро до Тетова. А од Тетова, идући према југозападу, доња граница шуме све се више пење. Стране овог, југозападног дела Шаре не обилују шумом.

¹⁾ Гласијација Шар-Планине и Кораба, Глас Срп. Кр. Акад. LXXXVII стр. 95.

Општи је изглед доста сиромашан. На источним падинама има шуме с десне стране Тетовске Бистрице, око Ломнице, Г. Јеловца и у потоку повише села Врутока. Овде су више заступљени четинари и букова шума. На јужној страни, има је на Кожуху, а са западне, око Нићипура, Орђуше, Плава, Заплужја, Манастирице. Доња граница шумске зоне на западу не силази испод 1000 м. Од 1600 м надморске вис. настаје зона пашњака, и тек се у овој зони подижу бачила. Има случајева, да се бачила подижу на нижим висинама: Добродолска Бачила (1500); бачила на северној страни Љуботена силазе чак и до 1400 м.

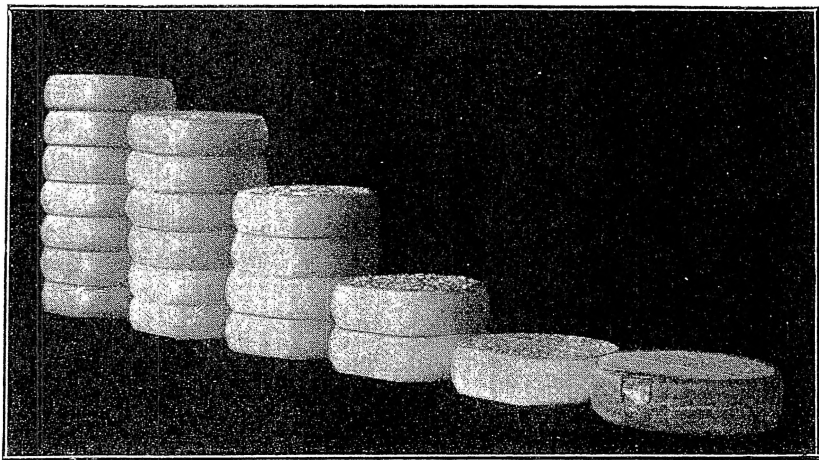
Повољног земљишта за земљорадњу на Шар-Планини има врло мало; ко нема стоке не може се исхранити, те је принуђен да иде у гурбет (печалбу). Скоро сва планинска села преко зиме остају без мушараца, јер сви снажни и здрави људи, који не оду са стоком на зимовиште, иду на рад по варошима, а код куће остају само жене, немоћни старци и деца.

Г. Милосављевић је у свом чланку приказао стварање бачила, живот на њима, зграде и судове на бачијама, прераду млека, овче болести и њихово лечење. У допуну горњег, додајем још један податак, који је у вези са стварањем бачила, а затим износим проматрања о прављењу качкаваља.

Сваки ћаја с јесени пријављује се Шумској Управи у Скопљу, да ће идущег лета дотерати стоку на означено место планине; том приликом плати Управи унапред део новца за искоришћавање пашњака. За летњу пашу на Шари плаћа се по 10 дин. од овце и по 5 дин. од јагњета за целу сезону. За зимска паша у топлијим котлинама Јужне Србије плаћа се од 20—40 дин. од брера,

и то по споразуму, а зависи од богатства пашњака на коме ће стока презимити.

Прављење качкаваља¹⁾ врши се више у југозападном делу Шар-Планине. Сточари имају нарочите магацине за израду качкаваља (сл. 3.), а изводи се на следећи начин: Измужено млеко најпре се измери, па се успе у велику кацу, покривену са 10—12 ланени цедиљака, да се добро процеди



Сл. 7. — Сољење качкаваља. Десно качкаваљ у калуцу.

(сл. 4.), затим сипају сириште (мају), измешају крстачем, покрију кацу цедиљком и оставе млеко да се подсири. Кроз пола сата подсирено млеко се добро разбије крстачем, а директно на млеко метне се цедиљка, и на тај се начин одвоји сир од сурутке, коју исцрпу и ставе у сепаратор за даљу прераду.

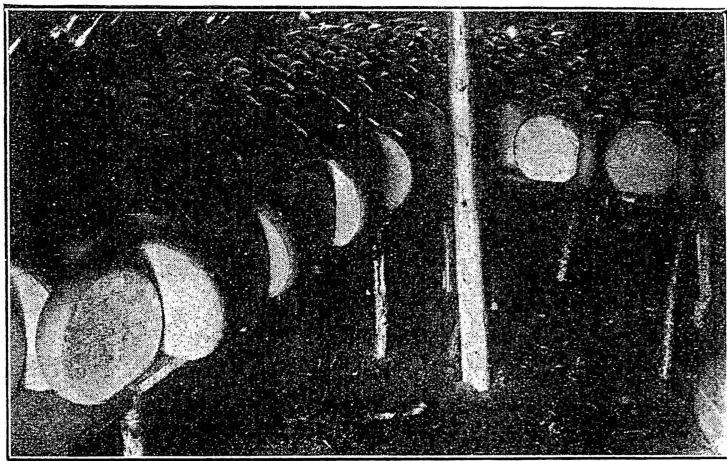


Сл. 6. — Спремање младог сира за качкаваљ. Идризова Рупа.

¹⁾ Објашњену терминологију бачилског алата види у раду г. С. Милосављевића.

(Бачила, која немају сепаратор, одвајају кајмак од сурутке на начин који је описао г. Милосављевић). У сепаратору одваја се кајмак (милерам), од којег се прави масло (путер), а од сурутке добијају урду (сл. 5.). Израђено масло највише се продаје у Солуну, а урда се троши на тетовској и гостиварској пијаци.

Сир, који остаје у кади, извади се и завијен у цедиљку стави под пресу под којом остане 5 сати; пресу замењује дрвена плоча, на коју стављају више камења, тешких 100—120кг. Затим се преса скида, а сир остаје завијен у цедиљки још 6 сати „док не дође на мају“. Потом се ситно изреже и баца у нарочиту корпу (сл. 6.), која се заједно са изрезаним сиром метне у казан са врућом водом. Вода не сме бити много врућа (мајстор одређује температуру на тај начин, што стави руку у загрејану воду). Кад је сир у води, фичур га преда бачу. Измесити тесто (сир) велика је вештина; од тога зависи квалитет качкаваља. Зато се за бача узима вешт човек, који зна добро тај посао. Нај-



Сл. 8. — Сушење качкаваља. Идризова Рупа.

више сам сретао мајсторе из Пирота. Бач ово тесто меси на тезги. — Кад сврши посао расече тесто на одређене делове и стави их у калуп, који даје форму качкаваљу, и на једној страни утисне жиг „SHAR“ или неки други назив или шару. Свако парче младог качкаваља у калупу се преврће дотле, док се тесто не захлади. Тесто стоји у калупу 8 сати, потом се вади и соли у магацину. Млад качкаваљ одозго се посоли; после 2—3 дана, кад се со упије, соли се по други пут, при чему ставе два круга један на други. Качкаваљ, који је осољен седам пута има седам кругова (сл. 7.); то је крајња количина поређаних кругова. Круг качкаваља мора да се соли 10—12 пута. Кад качкаваљ не прима више соли, он се најпре опере у млакој води четком (по вароши таква четка служи за рибање патоса), а затим у хладној, и остави да се исцеди (сл. 8.). — Ту стоји 6 дана, да се исуши, после чега је качкаваљ готов.

Од 100 ока млека излази 16 ока качкаваља, 1 ока масла и 5 ока урде; а свака овца даје сезонски просечно 15—16 ока млека. Кад време захлади, качкаваљ се пакује у џакове, који садрже 14 кругова; ови се џакови добро вежу, и на коњима експедују, најпре у Гостивар или Тетово, где их чувају у нарочитим магацинима. Приликом извоза у иностранство, џакови се стављају у дрвене сандуке, да се не би качкаваљ уз пут покварио. Качкаваљ не трпи врућину, те стоји у магацинима и чека на повољно време за транспорт. Поред његове потрошње у нашој држави, качкаваљ се највише извози у Солун, а последњих година и у Америку (Њу-Јорк).

Борис Н. Шћора.