

Грађа

Гордана Пајић

23bobita@gmail.com

Најновија истраживања старих заната у Ваљевоу

Апстракт:

Након краћег прегледа развоја занатске делатности у Ваљевоу, у раду се говори о значају и начину на који Ваљевски музеј баштини занате као сегмент нематеријалног културног наслеђа. Најновије истраживање старих заната један је од начина да се они сачувају. У овом раду су представљени казанцијски и пекарски занат.

Кључне речи:

музеј, ново истраживање, казанције, пекари

Увод

Народни музеј Ваљево је, од свог оснивања, у Етнолошкој збирци баштини предмете традиционалних занатских вештина овог краја. Досадашњи начин заштите огледао се у бележењу грађе о занатима и занатлијама и прикупљању предмета (докумената, алата и фотографија) за музејски фонд. Начини презентације су били у оквиру сталних музејских поставки и изложби аквизиција. У претходној деценији, Народни музеј Ваљево је учинио извесне искорак у презентацији својих збирки у форми тематских изложби, нове сталне поставке и креативних радионица. У овим активностима Музеја, етнолошка збирка има запажено место, па тако и збирке, подзбирке и колекције традиционалних занатских вештина.

Поштујући принципе заштите нематеријалног културног наслеђа и захтеве у вези са одрживошћу заната, етнолог и фотограф Народног музеја Ваљево, почели су истраживање *живих старих заната у Ваљевоу* и, током 2012. и 2013. године, прикупили грађу о *казанцијском, пекарском, воскарском, грнчарском занату*.

Историјски аспекти

Занатска делатност у ваљевском крају интензивније се почела развијати након доношења Еснафске уредбе 1847. године, која регулише односе у овој делатности, као што је учење заната, удруживање занатлија, односи градских и сеоских занатлија. У Ваљевоу 1849. године, оснивају се и први мешовити еснафи: трговачко-терзијско-аба-

цијски, ковачко–пушкарски и други. Занати су у прошлости представљали живу привредну грану која је пратила све друштвене токове, па су, тако, одређени занати настајали, јачали или, пак, нестајали, а занатлије су били уважени грађани.

Стари занати, као што су абацијски, терзијски, ћурчијски, егзистирали су паралелно са новим, као што су кројачки, лицидерски, снајдерски, берберски, обућарски, фотографски. Оријентални називи неких заната полако излазе из употребе и уместо екмекџија користи се израз пекар или хлеббар, а умето чаругџија – опанчар.

Жива зантска делатност Ваљева, прекинута је вихором Првог светског рата, а њен опоравак уследио је од друге деценије 20. века. Између два светска рата, Ваљево је било веома жив занатски центар, како по разноврсности заната, тако и по броју занатлија.

Занатска делатност након Другог светског рата била је у великој кризи због разарања земље, страдања занатлија, сиромаштва становништва. Нови друштвени поредак условио је, пре свега, да се занатска делатност обавља у оквиру друштвених и самосталних делатности, а у деценијама које су следиле доносили су се и бројни законски прописи који су регулисали све аспекте деловања ове важне привредне гране.

Опоравак и опстанак самосталних занатлија, а пре свега оних који су се бавили традиционалним занатима, био је веома тежак. На то су, поред поменутих услова, утицали и појава нових заната и услужних делатности, али и јачање индустрије и промене у свеукупном начину живота људи.

На основу Закона о занатству НР Србује, у Ваљеву се оснива Занатска комора среза Ваљево, која делује у периоду 1950-1962. година и која је имала задатак да се стара о унапређењу занатства и квалитету занатских производа на својој територији, брине о стручном усавршавању занатлија и друго. Према прописима, занатлије су имале обавезу да буду чланови Коморе. Бројна документација о раду Коморе данас се чува у у Историјском архиву Ваљево, а захваљујући тој грађи, сазнајемо много о: бројном стању занатских радњи и занатлија, разноврсности заната, начину учења заната, полагању мајсторских испита, прописима о организовању посла и радног времена, порезима, друштвеној ангажованости занатлија, организовању занатлија у културним и спортским активностима града, међусобној занатлијској солидарности, сарадњи ваљевских занатлија и сличних удружења у тадашњој Југославији и слично.

Од средине 20. века, стручно усавршавање занатлија обављало се на вишемесечним курсевима или се похађала Занатлијска школа¹, у којој се занат учио кроз теоријску и практичну наставу. Приликом ступања на занат, био је обавезан *Уговор о учењу заната*, који је склапан између ученика и послодавца (мајстора или школе).

Теренско истраживање

Заштита и презентација традиционалних занатских вештина, као сегмента нематеријалног културног наслеђа, све је присутнија у програмским активностима Народног музеја Ваљево. Полазећи од postoјећих сазнања (литературе, архивске грађе и грађе у Стручном архиву музеја), планиран је пројекат *Истраживање живих традиционалних заната у Ваљевоу*², који ће се обављати у неколико фаза, а предмет истраживања су стари занати који су још увек „живи“, као што су: казанцијски, воскарски, пекарски, обућарски, грнчарски, лимберски и сапунцијски.

Након увида у историјске аспекта сваког од ових заната, приступило се теренском раду што је подразумевало бележење основних података о занату и мајстору, учењу заната, фотографисање и снимање видео материјала током процеса рада.³ У овом раду представићемо само два заната.

Казанцијски занат

Прве казанције у Ваљевоу јављају се непосредно по доношењу Еснафске уредбе (1847) и долазиле су од Ужица. Деловали су у оквиру ковачко-поткивачког еснафа и, у пописима занатлија у другој половини 19. века и почетком 20. века, помињу се као казанције. Казани за ракију, као основни производ овог заната, најбоље су се продавали на чувеном ваљевском вашару о Илиндану. Овај занат се учио код старијих мајстора, али и у Школи ученика у привреди у Ваљевоу, као двогодишњи занат у оквиру металске струке. Почетком осамдесетих година 20. века, у граду је било шест казанција, а данас се активно овим занатом баве двојица мајстора који казане израђују ручно и један који ради машински.

¹ Непосредно после Другог светског рата, школа је једно време била смештена у згради у којој је данас Народни музеј Ваљево, а у складу са бројним школским реформама, више пута је мењала назив.

² Истраживање живих традиционалних заната у Ваљевоу (бр.дел. 32/24.1.2013)

³ Извештаји са терена, Народног музеја Ваљево, бр. дел. 66/11.2.2013; 66/1/11.2.2013; 72/13.2.2013; 119/13.3.2013;

Ваљевске казанције су израђивали мале казане „чучавце“, велике покретне казане „лампеке“, а данас, поред „лампека“, израђују и „викенд казане“, фуруне за топлење масти, фуруне за казане, казане са превртачем на воду, казане са мешалицом, котлиће и цезве за кафу.

Данас у Ваљеву раде два мајстора који се овим занатом баве на традиционални начин, поштујући пре свега ручну израду предмета од бакра.

1) Ранислав Радовановић (1957. Годичево, Косјерић) је завршио машинбраварски занат, а казанцијским занатом је почео да се бави код брата у Кнез Михаиловој улици 9, у Ваљеву. Од 1987. године, преселио се са сопственом казанцијском радионицом у приградско насеље Горић. У њиховој казанцијској радионици, израђују се следећи производи: три модела казана за ракију (на воду, на лепљење, са мешалицом), мањи, тзв. „викенд казани“ за ракију, фуруна за топлење масти, фуруна за казан, котлићи, цезве за кафу.

Ранислав се, током свог рада, посебно специјализовао за технику *пердашења*, која се изводила на капку казана – посебним начином ударања остају ситна удубљења, тачке, које се понављају у концентричним круговима. На тај начин се украшава капак. Данас му у овом послу све више помаже син Ненад.

2) Радисав Грујић (1952. Годичево, Косјерић) дошао је у Ваљево по наговору казанције Селка Радовановића, који је из његовог краја. Занат је учио две године (1967/69) у Школи ученика у привреди (данашња Техничка школа у Ваљеву). То је била металска струка са комбинованим занатима, а један од њих био је казанцијски. Занат се једну годину учио теоријски, а затим практично. Практично учење заната обавио је код мајстора Драгише Секулића.

Након изученог заната, радио је шест година код мајстора Павла Тебила, а после тога, Радисав отвара сопствену радионицу (1982) у оквиру домаћинства. Овај мајстор израђује: казане са решетком и са мешалицом, ораније од бакра и прохрома, котлиће, а врши и поправке и калаисање. Радисав ради по наруџбини, а данас му у послу помаже син.

Казанцијске радионице имају три целине: „прљаво одељење“, где је ковачка ватра и велика посуда са сумпорном киселином; радионица за бакар; и браварско-лимарска радионица. Материјал који се користи за израду казанцијских производа је, пре свега, бакар (који се набавља у таблама и цевима), а у процесу рада користи се ручни алат: дрвени чекићи (разних величина, који се користе за пупчење или избијање), маказе за сечење бакра (различитих облика у зависности да ли се бакар реже равно или криво), циција (за пердашење капка, то је завршна фаза у изради казана и означена је и као украшавање), мулија (на којој, се уз помоћ дрвених чекића, обавља „скупљање“ посуде, а могу се постављати и нитне), наковањ (на којем се кују ужарени ме-

тални предмети уз помоћ чекића), чекићи, бушилице. Машине које се користе у производњи казана су: машина за савијање лула, сит машина за прављење жлебова, машина за друковање (на којој се налази дрвени модел за решетку казана) и машина за штанцовање – бушење рупа на тулајки. У процесу рада, незаобилазна је и ковачка ватра.

Пекарски занат

Један од првих еснафа у Ваљево био је екмекцијско-бакалски, основан 1849. године. Турски назив за пекара је екмекција. У 19. Веку, овај занат се појављује и под називом симицијски и хлебарски, а производњом хлеба бавиле су се и кафеџије. Овим занатом су се примарно бавили у граду, а у селима се хлеб пекао у оквиру домаћинства.

Пекарске радње су биле приземне зградице са великом оцаком. Са уличне стране су били излози са дрвеним капцима који су се отварали ка улици и на њих се стављао хлеб за продају. Хлеб се пекао у зиданим, тзв. „турским пећима“. Хлеб се некад месио у дрвеном текмету. Тесто се одлагало да одстоји у дрвеним калупима – пинокот, а дрвеном лопатом се убацивало у фуруну да се пече. Ово је био веома тежак занат јер је захтевао даноноћни рад. Осим продаје у радњама, све до средине 20. века, била је позната и улична продаја хлеба у ваљевској чаршији Тешњар, а носио се у плетеним корпама.

Пекари су, међу разноврсним ваљевским занатлијама, увек били међу бројнијима. Израђивали су хлеб, лепиње и пециво (кифле, земичке, переце, ђевреке). Данас су пекари и пекарске радње у Ваљево веома бројни, али само један међу њима израђује хлеб и пециво на стари начин.

Милун Савић (1939. Брајковић, Косјерић.) је, 1953. године, отишао у Бачку Паланку да учи пекарски занат. Учење заната подразумевало је похађање школе и практичне наставе, периодично. Био је прво ученик, а онда калфа (полагао је испит у пекари у Пачиру, код мајстора код којег је и учио занат, и морао је ручно да припреми хлеб и пециво), а онда је положио за мајстора. Након учења заната, радио је у Ловћенцу, Бачкој Тополи, Суботици и Бачкој Паланци, све до 1956. године. Потом, одлази у Шабац, а 1958. године, долази у Ваљево и ради као пекар. По повратку из војске, запослио се као пекар код Љубе Остојића, у Ваљево. После неколико година, напушта пекарски занат и враћа му се 1968. године, отварајући сопствену радњу на Брђанима, коју, 1977. године, пресељава у Тешњар, где се и данас налази. У послу, мајстору већ годинама помаже кћерка.

Ручна производња хлеба и пецива почиње одмах након поноћи и сви послови су веома синхронизовани. Увече, мајстор прво замеси тесто за бурек, тзв. “мртво тесто“, јер је то тесто без квасца и мора да одстоји. После поноћи, мајстор „отвара“ тесто, развучи га и прави бурек. Потом се, уз помоћ дрвеног сита, просеје брашно за хлеб. Онда

се, у великој „турској пећи“, наложи ватра, а за ложење се користе само дрва. Тесто за хлеб се меси у „кибли“ (марка Gorica). Тесто за хлеб чини: брашно (омер зависи од количине хлеба која се меси), со, квасац и вода. “Кибла“ је једина машина коју покреће електрична енергија и она меси 20 до 25 минута (некада се то радило ручно), онда се премеси и стоји још 10 минута, а потом се тесто сече – „штецује“ (то се ради ручно, са две шаке), ставља на вагу и размеарава жељена количина (у зависности од тога који се хлеб прави). Размеарено тесто се „вирка“ – праве се лоптице које стоје десетак минута и онда се праве векне различите величине (мале, од 500 гр и од килограм). Векне се ређају у дрвене сандуке, у које се ставља платно као подлога и са њим се раздвајају векнице. Сандуци се пресложе тако да они у које су прво стављене векне дођу на врх и потом се ређају један на други. Врх се покрије. Тесто тако стоји 30-40 минута, а након тога се, дрвеном лопатом, векнице стављају у пећ. Пећ се затвори и хлеб се пече 11-13 минута.

Да би се пећ загрејала треба пола сата. Жар се, кроз решетку, онда ижара, а после, великом мотком на којој је крпа која се кваси у кофи са водом, мајстор очисти пећ, пре него што крене да ставља лепиње, хлеб и друго пециво. Колико је пећ загрејана одређује уређај пирометар, али у већој мери искуство мајстора.

У пећ се прво стављају лепиње, а кад оне буду готове (то траје само неколико минута), стављају се векне хлеба. Пун капацитет ове пећи, чија је ширина 2,20 м и дубина 4,5 м, износи 200 кг хлеба.

Производња хлеба и пецива у овој пекарској радионици највећим делом је ручна. Постоји већа „кибла“, у којој се меси тесто за хлеб, и мања, у којој се меси тесто за пециво. Њих покреће електрична енергија, а од алата се користи оклагија за развијање теста за пециво, вага за размеаравање теста и дрвене лопате различитих величина за стављање векни и лепиња у пећ и вађење из ње. Производи ове пекарске радње продају се искључиво у самој радњи, а то су: хлеб (само бели у три величине), погаче (мале, велике и сечене), бурек (са сиром и месом, тако да никад није постан), пециво (обичне кифле, перече, ђеврек, плетеница), пите (са сиром, месом, јабуком, маком и шунком и качкавалем), пројице (у које иде брашно, вода, со и кајмак), ванилице и славски колачи по наруџбини.

Закључак

Стари занати у Ваљеву углавном нестају, а само мали број одолева захтевима савременог времена. Због тога је све значајнија улога музеја у документовању традиционалних занатских вештина. Теренска истраживања које је Ваљевски музеј започео крајем 2012. и наставио 2013. године створили су значајну базу података (писана грађа,

фотографије и видео записи) о казанцијском, пекарском, воскарском и абацијском занату.

Литература:

Ранковић, Здравко (ур.). 1987. *Занатство у ваљевском крају и друге самосталне привредне делатности*. Ваљево: Опште удружење радних људи и њихових задруга; Удружење самосталних занатлија, угоститеља и ауто-превозника Ваљево; Општа занатска задруга „Занат-промет“ Ваљево.

Стојковић, Драгана 2005. Од фурунције до пекаре, *Гласник Етнографског музеја* 69: 111-132

Томић, Алекса (ур.) 2004. *Водич МИА Ваљево, Занатска комора среза Ваљево-Ваљево (1950-1962)*. Ваљево: Међуопштински историјски архив.

Теранић, Зорица 2011. *Живот старе чаршије – Тешњар у Ваљеву*. Ваљево: Завод за заштиту споменика културе Ваљево.

Фото прилози:



Фотографија 1- казанција Ранислав Радовановић



Фотографија 2 – казанџија Радислав Грујић



Фотографија 3 – пекар Милун Савић

Gordana Pajić

Newest research into old crafts in Valjevo

After a short overview of the development of crafts in Valjevo, the paper details the ways in which the Valjevo museum works to preserve old crafts as a segment of intangible cultural heritage. Newest research into old crafts is one of the ways to preserve them. The crafts of coppersmith and baker are presented in this paper.

Key words: museum, new research, coppersmiths, bakers