



Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Serbia



„Folklore in cross-border region - key to European cultural identity”
NO CB007.2.13.173



ФОЛКЛОР, ОБРЕДИ И ТРАДИЦИЈА

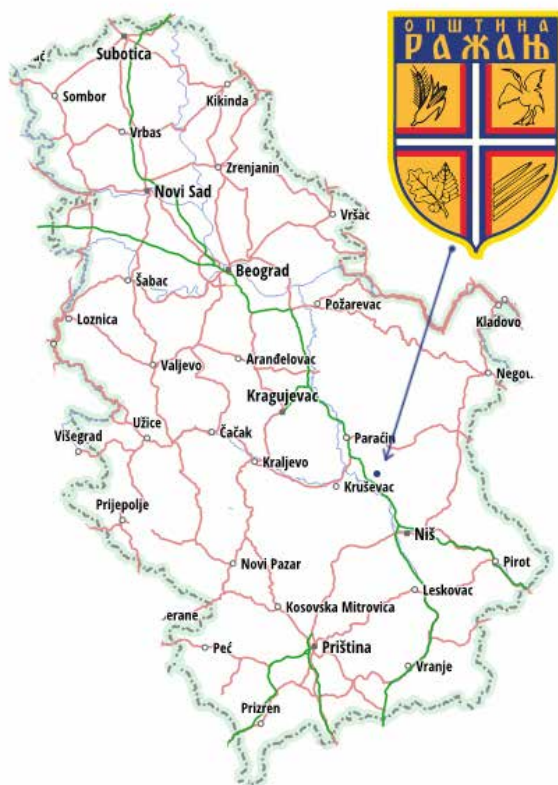


Овај пројекат суфинансира Европска унија кроз Интеррег-ИПА
Програм прекограничне сарадње Бугарска - Србија



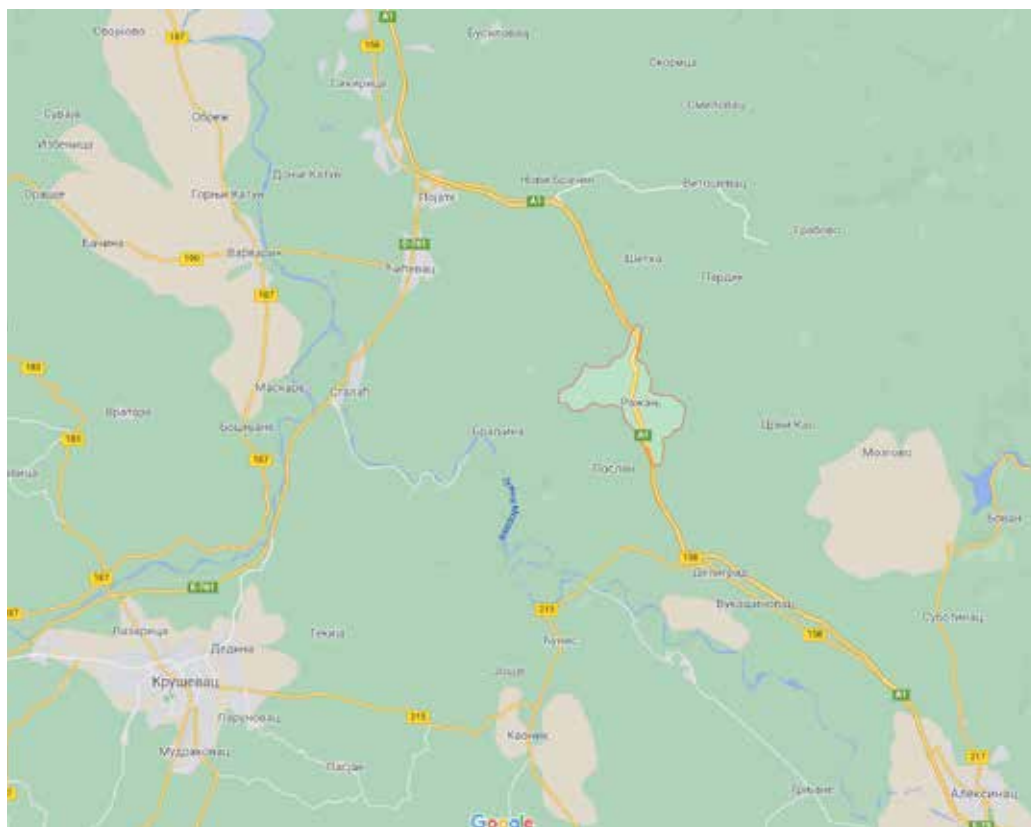
**”Традиција је повезати данас
оно што је било јуче, са оним
што ће доћи”**

Општина Ражањ се налази у југоисточној Србији и припада Нишавском округу. Простире се на површини од 289 километара квадратних. Општина Ражањ има јако повољан географски положај. Налази се на раскршћу Балканске и Карпатске Србије и Великог и Јужног Поморавља (планина Буковик изнад седишта општине представља чвориште). Припада Нишавском округу и окружена је општинама: Крушевац, Ћићевац, Алексинац, Сокобања, Бољевац и Параћин са којима је, релативно добро, повезују три регионална путна правца.



Њеном територијом пролази најзначајнија републичка друмска саобраћајница Коридор 10, аутопут Београд – Ниш. Ражањ се налази на 55 км од Ниша према Београду, на надморској висини од 264 м. Железничке станице Браљина и Ђунис на прузи Београд – Ниш, налазе се западно од Ражања, удаљене 10-так километара. Најближи, Нишки аеродром се налази на око 50 километара од подручја општине Ражањ.

Дужина путева је око 102 км од чега су 92 км путеви са асфалтном подлогом. Веза Општине са окружењем остварује се са преко 38км регионалних путева а друмске комуникације употпуњује и 64км локалних путева унутар општине Ражањ.



ГЕОГРАФСКИ ПОЛОЖАЈ

РЕЉЕФ



Рељеф је заталасан, из долине Јужне Мораве прелази у подгорине Кучајских планина, Ртња, Озрена, Буковика са највишом тачком општине (Букова глава 894 м, познат и као Букова пољана) и превојем Мечке. Претежни део територије има равничарски карактер. Рељеф територије општине формиран је под динамичним утицајем тектонских покрета. Овај предео чине стене стваране на копну и у мору у свим геолошким раздобљима.

Основне црте у морфологији овог простора чини поморавље, побрђе и венац Послонских и Буковичких планина. У тим оквирима се могу издвојити три различите целине, са интересантним долињским, брежуљкастим и планинским рељефом. Долински појас, обухвата

алувијалну равну Јужне Мораве и њених притока са средњом надморском висином од 150м. Побрђе, чини прелазни појас од долињског ка планинском ободу просечне надморске висине од 350м. Планински појас, који се наслања на претходни и простире се на истоку до планине Буковика (893м) а на западу до Послонских планина.

На територији општине нису вршена детаљна истраживања минералних сировина са аспекта билансирања резерви, делимичним истражним радовима идентификоване су следеће минералне сировине: кварцни песак (у пределу Послонских планина), графит (у пределу Горуновог потока), руда антимона и бакра (слив реке Крћеве).



КЛИМА

За сагледавање климе потребно је издвојити две целине: подручје које се пружа од Јужне Мораве према планинским деловима и клима на планинским подручјима.

Средња годишња температура у долини Јужне Мораве износи 11 степени. Најхладнији је месец јануар са средњом температуром од -8, а најтоплији је јул са 22 степена. Средња годишња вредност влажности ваздуха у Моравској котлини износи 76,2%. Средња годишња количина падавина износи 650мм. Највише падавина је у мају, јуну и у јесењим месецима, а најмања у фебруару и марту.



ФЛОРА И ФАУНА



Шуме и шумско земљиште чине 34% укупне територије општине Ражањ. У структури шума највећи део чине састојине лишћара и то: храст китњак, бели граб и буква а присутни су у знатном обиму цер, бели и црни јасен, липа, јова, бела врба, ива и багрем. Од најзаступљенијих четионара су јела, смрча и бор. Значај овог ресурса увећан је богатством пратећих шумских плодова: вргањ, лисичарка, шипурак,

купина, лековито биље као и разноврсном и бројном дивљачи.

Скоро 13.000 ха се налази под шумама. У општини се налазе три комерцијална ловишта: Варница, Велика Река и Буковик. Имајући у виду повољне природне услове, заступљеност животињских врста је веома изражена и разноврсна. Стално су настањене или се повремено појављују следеће врсте: срна, дивља свиња, зец,

веверица, пух, јазавац, куна, видра, твор, лисица, вук, шакал, дивља мачка, фазан, гугутка, грлица, дивљи голуб, јаребица, препелица, дивља гуска, дивља патка, чапља, рода, барски петао, барска кока, креја, гачац, врана, сврака, ронац, гњурац, шумска шљука, детлић и птице певачице.

Јужна Морава је у овом делу богата рибом, што погодује развоју риболовачких активности.





Демографска кретања општине Ражањ карактерише константна миграција и релативно интензивна миграција и погоршање виталних карактеристика становништва. На површини од 289км квадратних живи 9 150 становника, или 32 становника на километру квадратном (попис становништва из 2012.године). Постоји негативни природни прираштај и износи -17,6 на 1 000 становника.



СТАНОВНИШТВО

ПРИЧЕ И ПРЕДАЊА О ПОСТАНКУ РАЖЊА

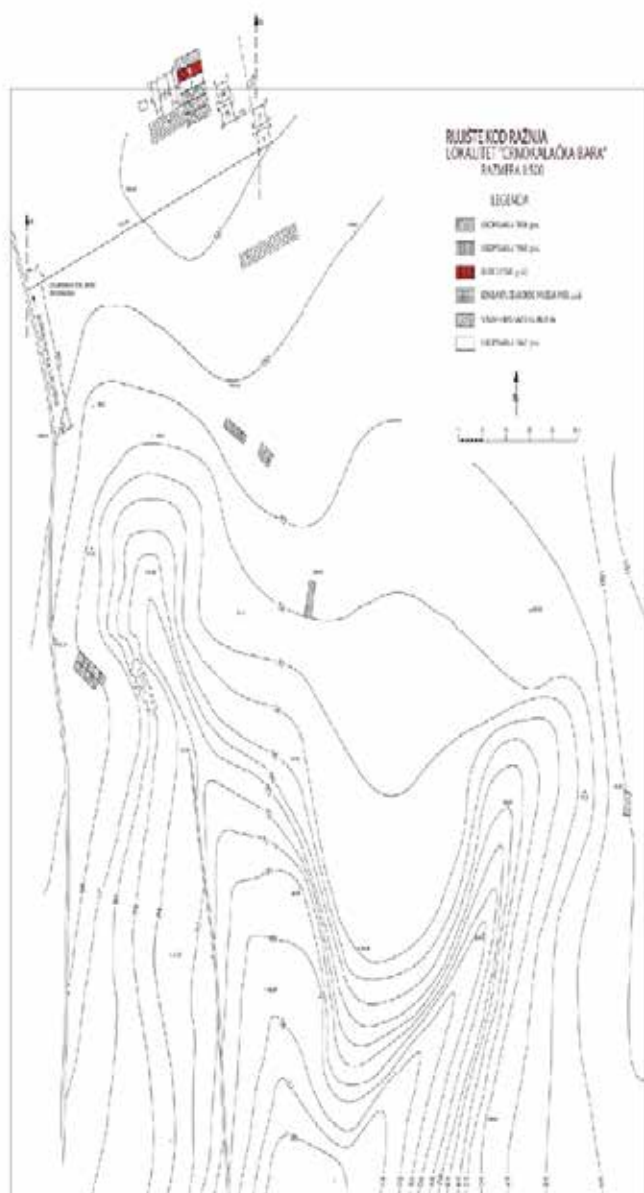
Повољан географски положај општине Ражањ учинио је да се насеобински живот овде зачне врло рано. Бројни археолошки локалитети говоре томе у прилог. Најстарија сведочанства припадају времену првих седентарних заједница које су се bavиле пољопривредом и сточарством пре око 7000 година. Има их на више локација, а међу њима је свакако најбоље истражена, па тиме најпознатија, Црнокалачка бара, на граници села



a



b



Рујиште и Црни Као.

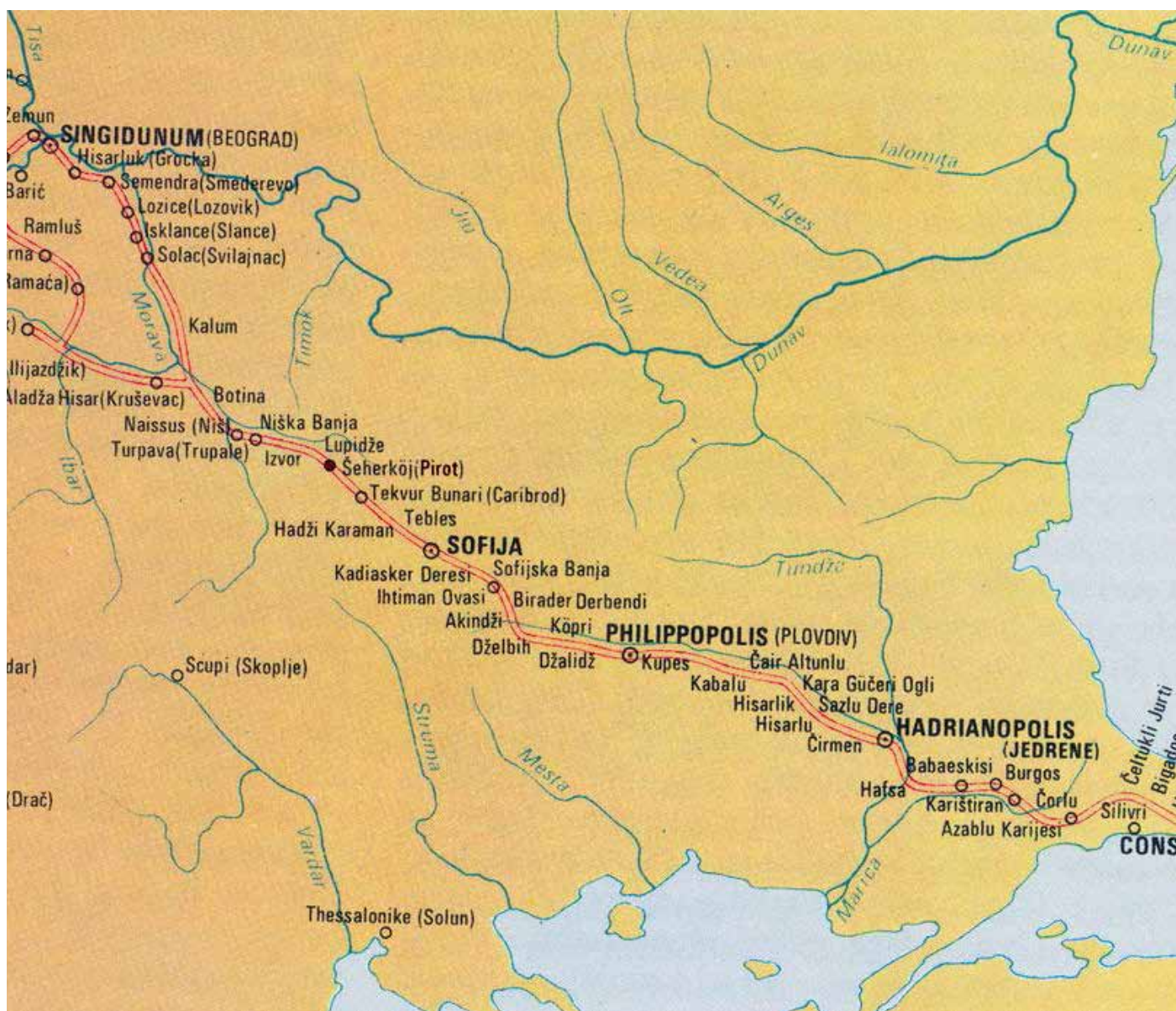
Живот се од тада наставља у континуитету, па готово да нема села на територији општине Ражањ у чијем атару нису пронађена сведочанства живљења током винчанске културе, бронзаног и/



ПРИЧЕ И ПРЕДАЊА О ПОСТАНКУ РАЖЊА

или гвозденог доба.

Освајањем Централног Балкана, Римљани су искористили већ постојеће, природне путне правце, који су били у употреби и током праисторије, и унапредили их, мада су неретко пробијали и сасвим нове трасе. У почетку је грађена мрежа војних путева, такозвана *Via militaris*, погодна за лакши транспорт робе и брже кретање људства. Након стабилизације римске доминације на Балкану и



формирања провинција, војни путеви прерасли су у јавне путеве, познате као *Via publica*.

Један од најважнијих римских путева на Балкану представљао је најкраћу природну везу Европе са оријентом, повезујући Сингидунум (Београд), Виминацијум (Стари Костолац), Наисус (Ниш), Сердику (Софију) и Константинопољ (Цариград, данас Истанбул). Овај пут је пролазио кроз садашњу општину Ражањ, користећи тако природне погодности Ражањске преседлине и превоја Мечка, а

ПРИЧЕ И ПРЕДАЊА О ПОСТАНКУ РАЖЊА



њена тачна локација, имајући у виду да је код Прокопија из Цезареје, за кога Петар Петровић каже да се приликом набрајања кастела држи одређеног правца и редоследа и то од севера ка југу, Арсена лоцирана северно од Дасманиса (Praesidium Dasmini), од кога је удаљена толико да се између њих налази чак 12 станица. Будући да се Praesidium Dasmini лоцира у Новом Брачину, који је северно од Ражња, готово је сасвим извесно да се Арсена није могла налазити на месту данашњег Ражња.

Када је о средњовековном периоду реч, овај путни правац, и са њим повезана насељена мест на територији данашње општине Ражањ, задржали су свој значај, мада археолошки налази још увек то не потврђују у очекиваној мери.

Да се траса Цариградског друма углавном поклапала са трасом римског пута потврђују средњовековни итинерари, турски дефтери и сведочанства путописаца. Поуздано је утврђено да су се на самој траси овог пута налазиле и претходно помињане путне станице. То доказују и сведочења Ристе Прендића, родом из Алексинца,



заобилазећи Сталаћку клисуру и Послонске планине.

На његовој траси, у оквиру територији данашње општине Ражањ, регистроване се две путне станице: утврђено насеље – Praesidium Dasmini (Нови Брачин), са касноантичком некрополом у близини и свратиште – Mutatio Sametas (Ражањ), са насељем и некрополом из 4. века.

О важности овог пута и фреквентности његове употребе речито говоре бројни археолошки налази међу којима су и миљоказ из села Брачин, остава античког новца на локалитету Црнокаљачка бара, и мермерна икона са представом Митре из Рујишта, која се данас чува у Народном музеју Ниш.

Иако се у литератури Ражањ често идентификује као античка Арсена, мало је вероватно да је то

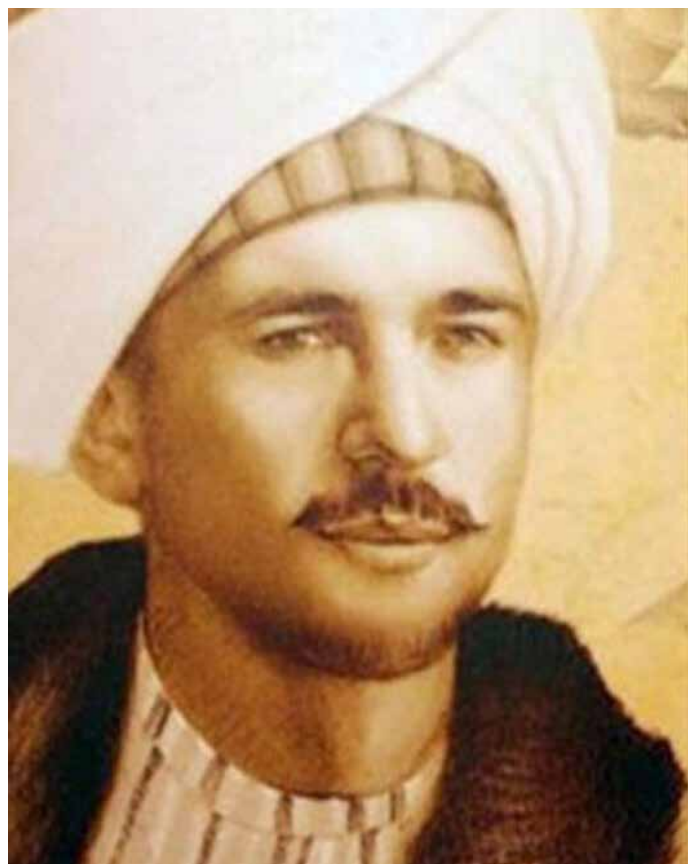
ПРИЧЕ И ПРЕДАЊА О ПОСТАНКУ РАЖЊА

који је био лични татарин (писмоноша) кнеза Милоша.

По његовим речима пут од Јагодине до Ражња трајао је десет сати, исто колико и пут од Ражња до Ниша.

Према Феликсу Каницу, путописцу и истраживачу, надбискуп Веранције је 1553, путујући кроз Србију као пратилац царске депутације Сулејману I, видео код Ражња јасне трагове Трајановог пута, док Герлах бележи, двадесетак година касније, да су Ражањци били у царској милости пошто су неком приликом

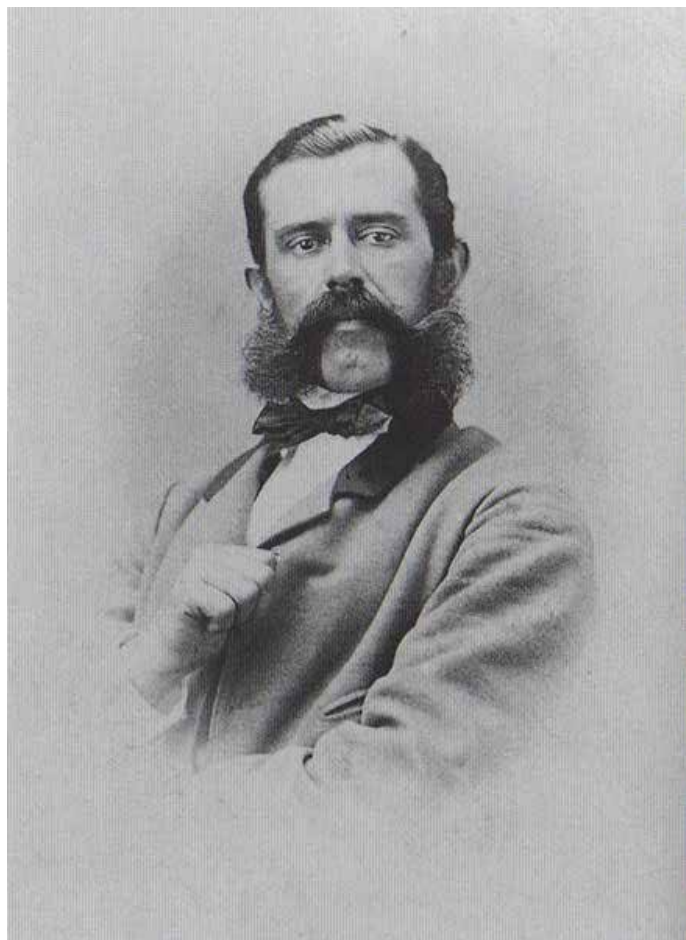
у пролеће 1663, описује га као паланку коју је освојио и изградио Сулејман-хан „на доловитом, бреговитом и врло шумовитом терену“, а друмове



који воде овом граду као врло несигурне, на којима вребају хајдуци.

Као типичну турску касабу видео га је средином 19. века већ помињани Феликс Каниц који каже: „И мада је Ражањ већ добио разне уреде, добру школу и цркву, која је изграђена 1840, он још има изразит оријентални изглед и између чатрља и ћепенака ретко се види по нека модерна зграда (...) Ражањ је почео да губи значај с напредовањем Алексинца који је 1833. постао гранична и карантинска варош.“ Године 1872, 26. септембра, Ражањ стиче статус варошице у, сада већ развијеној, Кнежевини Србији.

О животу тог времена у селима у околини Ражња не знамо готово ништа. Може се претпоставити да се он није разликовао од уопштене слике српског села средине 19. века.



караван са поклонима султану спасли од разбојника.

Један век касније Евлија Челебија, који је два пута боравио у Ражњу, у пролеће 1660. и

НАЗИВ РАЖАЊ

Једна од легенди каже да су се становници ове варошице штитили од најезде Турака зашиљеним кољима који су личили на ражњеве те одатле и назив Ражањ, а по другој причи верује се да назив Ражањ потиче од назива Рожањ, највише тачке планине Буковик (893м). Београдски историчар Јован Ђорђевић тврди пак да је Ражањ добио име по птици мочварици- ЦРНИ ИБИС, у нашем преводу ражањ, која се налази на грбу Општине.



Фрула је најтипичнији и најраспрострањенији дувачки инструмент у музичкој пракси Србије. Иако се у новије време популарно именује као фрула, овај инструмент познат је под старијим

праксе у Србији, допринело је не само лако овладавање извођачким вештинама, већ и могућности широког коришћења - као пастирски инструмента, али је и део разноврсних народних



називима. У областима западне и централне Србије инструмент је познат и као свирала или свиројка и свиралче или свирајче, сагласно

празновања и окупљања, као пратња песми и игри. Подршку свирању на фрули дају и градитељи инструмената који, као појединци



већим или мањим димензијама инструмента, док га у традицији источних и јужних српских крајева знају као дудук и дудуче. Широкој распрострањености и великој популарности фрулашке

или у оквиру специјализованих радионица, чувају занатске вештине израде фруле. Још у средњовековној Србији свирач који свира на свирали називао се свирац или свиралник,

и ти називи су се доводили у везу искључиво са свиралом (фрулом, флаутом). Сви свирачи у то време били су скомраси (путујући музичари) и требало је да забаве присутне. Црква овај инструмент није подржавала, нити је било одобравано плесање и певање.



Зато су доношене забране свирања свирале, као и свих видова световне забаве, а свирале су се (пored гусала) сматрале средством „ђаволске обмане”.

У многим крајевима Србије на фрули и двојницама свирали су пастири чувајући своја стада. Фрула се користи и дан-данас као народни инструмент. Фрулашка пракса, као домен усмених традиција и израза, односно извођачких уметности, присутна је међу становништвом на целој територији Србије.

У народној музичкој пракси одувек су постојали ансамбли различитог састава. Код старијих састава ансамбли су имали два до три извођача, а у 20. веку јављају се сложенији ансамбли, по узору на европске, који имају већи број извођача. У Србији су најпопуларнији дувачки ансамбли, који се деле на лимене (тзв. блех) дувачке и фрулашке. Фрулашки ансамбли су најчешћи у североисточној Србији. Сачињава их три до четири фрулаша, који свирају фруле различите величине, уз обавезну ритмичку пратњу,

најчешће бубња. Карактеристична свирка за ове анасамбле је у паралелним октавама.

Колико је овај инструмент популаран и колико се фрулашка традиција до данас очувала у Србији најбоље сведоче бројне манифестације посвећене фрули (село Јагњило код Младеновца), Дани Саве Јеремића (Ражањ), сабори фрулаша (Лелић код Ваљева, Прислоница код Чачка), такмичења фрулаша (село Иђош код Кикинде), Фрула фест (Крушевац).

Међу најпознатијим фрулашима у Србији је и Сава Јеремић који је пореклом из општине Ражањ, село Послон. Сабор фрулаша и изворног народног стваралаштва „Дани Саве Јеремића“ одржава се у првој половини месеца јула у Ражњу у част Саве Јеремића, рођеног у Послону недалеко од Ражња а датум се одређује по успеху Саве Јеремића на светском фестивалу фолклора у Ланголену у Енглеској, када је у категорији учесника инструменталиста на народним инструментима 6.јула 1953.године Сава Јеремић освојио прво место. Зато се данас Ражањ назива Фрулашком Републиком.



СТАРИ ЗАНАТИ

У Општини Ражањ одржао се занат Ражањско црепуљарство, данас уписан у Национални регистар нематеријалног културног наслеђа Републике Србије. Процес израде црепуља у Рујишту код Ражња неизмењен

извори сировина, односно мајдани две основне компоненте – тамне и компактне глине лулавице и растреситог црепуљарског песка, као и беле глине која се ређе користи. У њиховој непосредној близини црепуљари су подизали скромне

пећ за печење црепуља. Сам бурдељ, осим што је служио за складиштење готових црепуља и чување алата, имао је и просторију у којој су се црепуље сушиле и димиле пре печења. Црепуљарском брду једино је недостајала вода, а она је



опстаје дуже од два века. О томе сведоче, с једне страни казивања црепуљара, а с друге, архаичност технолошког поступ и једноставност и скроман асортиман алата који се при раду користи.

У прошлости, цео процес се одвијао на Црепуљарском брду, које се налази у оквиру села Рујиште, на коме се налазе

кућице од плетера и лепа, првобитно прекривене сламом, а касније црепом, такозване бурдеље. Уз бурдељ су се формирали калник или каник – благо удубљење у земљи у коме су се састојци мешали и газили док се не сједине у компактну масу, гумно – раван простор на коме су се црепуље формирале и фуруна – импровизирана

доношена из Рујишке реке, која тече подно брда. Место на коме су водухватали звало се Љубин јаз, а проблем се појављивао када би река пресушила. Тада је вода доношена из села.

Данас је Црепуљарско брдо сасвим опустело, а црепуљари сировине које на њему ископају носе у своје радионице где их обрађују.

СТАРИ ЗАНАТИ



Сам процес израде црепуља, као и одабир састојака који ће чинити глинену масу за израду црепуља, донекле варира од црепуљара до црепуљара. Пошто би основне сировине – лулавица и црепуљарски песак биле уситњене и ослобођене нечистоћа, црепуљари добро осушене компоненте мешају у односу који ће зависити од њиховог квалитета, који се мења садубином са које су узете. Сваки црепуљар тај однос процењује искуствено, али је најчешћи 2:1 у корист црепуљарског песка. Прво се осушена лулавица у канику налива водом и оставља да произведе хемијску реакцију, сличну оној када се гаси креч, што се манифестује појавом мехурића на површини. Ова реакција траје око десет минута, али глина треба да остане натопљена три до четири сата,

па и дуже. Црепуљарски песак или већ окружује лулавицу пре квашења или јој се накнадно додаје, а око те смесе се стави струганка – одпаци од стругања црепуље, која се додаје по потреби и/или бела глина која се повремено користи у малим количинама. На једна колица глине илу само 1-2 лопате беле глине, која се обично проналази у лежиштима испод лулавице. Вода се при овом процесу додаје у количини потребној да се постигне конзистенција масе неопходна за моделовање црепуља.

Оне се потом газе босим ногама док се у потпуности не сједине, а маса престане да се лепи за ноге. Припремљена глина, која је одлежала до следећег јутра, не може дуго да стоји јер на тај начин губи неопходна својства, па се увек припрема

количина планирана за одређен број црепуља. Глина се, да се не би осушила, у прошлости покривала бурјаном, а данас пластиком, која ће јој обезбедити влажност.

Пошто гумно добро очисти црепуљарском грабуљом и са њега уклони све нечистоће, црепуљар приступа моделовању црепуље и то искључиво ручно, без употребе алата, тако што глинену масу у облику дебље погаче постепено притиска песницом, одозго на доле, чиме шири њен обим. Вишак глине одстрањује, а потом формира и заобљава обод и уједначава дно, уз непрестано квашење руку водом.

Готову црепуљу, којој је претходно прстом пробушио рупу на средини ако је намењена искључиво печењу хлеба, оставља на месту на коме је

СТАРИ ЗАНАТИ

направљена два до три дана да се просуши, прво на ваздуху, а потом и на сунцу, док не стекне потребну чврстину за

од комада дрвета из кога вири ексер (неки пут и два) у дужини од неколико милиметара, а која се зове зарезојла. У жљеб



даљу обраду, која подразумева стругање дна и његово заобљавање старом косом.

Након тога црепуљар калаише црепуљу тако што је накваси, поспе струганком – ситним остацима са претходно саструганих црепуља и енергично трља влажном грубом тканином, чиме се постиже уједначавање њене унутрашње и спољне површине.

Тако обрађеној црепуљи урезује жљеб са спољне стране, испод обода, алатком која се састоји

који настаје на тај начин, након печења црепуље утискује се жица.

Следећи корак је сушење и димљење црепуља на моткама високо уздигнутим од пода, у самом бурдељу, где се испод тихе ватре остављају неко време, а потом носе на таван. Овај процес траје 3-4 дана, док се потпуно не осуше и добију сиву боју. На тај начин се из њих одстрањују последњи молекули хемијски везане воде, након чега су спремне за печење.

Печење се обавља на такозваној фуруни – импровизованој конструкцији која се формира на једној врсти отвореног огњишта, које се налази у непосредној близини црепуљарске радионице. Фуруна је простор димензија приближно 5x2,5 m, с једне стране усечен у падину брда, са нивелисаном основом. Чини је оквир од облица високо калоричног дрвета, најбоље буковог, унутар кога се црепуље ређају вертикално, покривају грањем, кочањима и сувом травом. Конструкција се „затвара“ оштећеним црепуљама које нису за употребу или комадима поломљених црепуља и није трајна, мада ће се црепуље које формирају калоту фуруне употребити више пута.

Печење траје око 10 до 12 сати, заједно са вишечасовним



СТАРИ ЗАНАТИ

хлађењем, пре него што се конструкција растури, а још увек топле црепуље пређу у следећу, завршну фазу израде. Положај фуруне на потесу на коме је лоцирана и њена оријентација у односу на природно струјање ваздуха, од изузетне су важности. Од добро изабраног

се црепуља пепелом, односно утрљава јој се пепео са ломаче на којој се пекла, како би јој се затвориле све поре.

У Рујишту се одувек израђују само црепуље, јер глине са Црепуљарског брдани су погодне за израду керамичких посуда друге намене. Према казивању

каже „нема живе силе“ да се на њему направи црепуља.

Црепуље се данас израђују у три величине, од 36 до 52/55 cm у пречнику, са рупом у средини и без ње. Црепуље са рупом у средини традиционално су коришћене за печење хлеба, а рупа служи да би се загрејана



места за постављање фуруне зависи коначан исход процеса печења црепуља, односно њихов квалитет. На једној ватри може да се испече од неколико десетина, па и до 200 црепуља, у зависности од потреба, односно тренутних захтева тржишта.

По завршетку печења, фуруна се растура. Прохлађене црепуље се везују такозваном паљеном црепуљарском жицом, која црепуљу треба да држи да се не распадне уколико пукне. Потом

Војкана Радојевића, грнчар Обрад Крстић из Прокупља покушавао је да глинену масу од лулавице и црепуљарског песка која се користи за ражањске црепуље врти на ножном точку и да примени технолошки процес који је уобичајен за глеђосане грнчарске производе, али није успевао. Посуде су издржавале прво печење, али не и друго. Осим тога, сâм Радојевић је покушао да направи витло (гасно) за црепуље, али како

црепуља лакше скинула с ватре. Црепуље без рупе данас су популарније, јер се у њима, поред печења хлеба, могу спремати и различита традиционална јела. Ражањске црепуље продавале су се највише у самом Ражњу, на вашарима, преко трговаца у Алексинцу, Нишу, Прокупљу, Крушевцу, Параћину, Ђуприји, Деспотовцу, Петровцу, Бољевцу, Зајечару, Књажевцу и Сврљигу, али и по селима у ближој и даљој околини, углавном око

СТАРИ ЗАНАТИ

наведених градова, директно домаћинствима или преко сеоских задруга. На исток се ишло све до бугарске границе. Превозили су их рабације, често младићи из црепуљарских породица који се сами нису бавили изработом црепуља, али и други мештани, како из

свог рабацију с којим ради и који је добро знао захтеве тржишта на коме је продавао црепуље, чему су се црепуљари прилагођавали. Црепуље су дуго превожене воловским и коњским запрегама, потом у тракторским приколицама, а данас и камионима. Крхост

да се црепуље померају. Рабације су на путу остајале и по 7-8 дана, мада се дешавало да робу распродају и ја један дан, све у зависности од потражње и количине црепуља. Црепуље су продавали за паре, али и размењивали за пасуљ и жито. Сезона прављена црепуља



Рујишта, тако и из Црног Кала који су имали возачку дозволу, јер само црепуљари нису увек могли и да продају црепуље ван села. Према казивању Животија Мијалковића, из чувене црепуљарске породице Мојашевић, дневно су црепуљари, са Црепуљарског брда испоручивали рабацијама десеткола, што би подразумевало дневну продукцију од 1.000 до 1.200 црепуља. Пракса је била да сваки црепуљар има

црепуља и лоши путеви захтевали су пажљиво паковање. Обично се прво простирала слама, а црепуље се ређале насатице, раздвајане такође сламом. Међутим, по казивању Војкана Радојевића, слама се често померала, па су црепуље ипак ударале једна о другу, што је могло да их оштети. Зато је за паковање црепуља боље, сматра он, наквашено сено, које је обезбеђивало сигурнији транспорт, јер није дозвољавало

поклапала се са топлим временом, тако да је најчешће трајала од маја до августа или септембра. У јесен су често правили више тура да би имали преко зиме за продају уколико се укаже потреба.

Како рабације зими нису возиле, требало је у том, релативно кратком временском периоду, произвести довољан број црепуља, како би се задовољило тржиште, јер су и купци, знајући за сезоналност

СТАРИ ЗАНАТИ

производње црепуља, правили залихе.

Црепуље су од давнина биле главни и, може се слободно рећи, једини производ рујишких мајстора, будући да се уз њих помињу још само чибуци који су прављени у турско време и рекло би се да су их само Турци користили, будући да су по њиховом одласку црепуљари

горива за печење црепуља, али су ти ресурси, будући да нису обнављани готово нестали тридесетих година 20. века, тако да је и квалитет црепуља опао. Данас су и Црепуљарско брдо, које је све до деведесетих година прошлог века било голо, и друга брда око Рујишта поново обрасла шумом, па набавка горива, с обзиром на умерену

задужени за обрађивање земље, док су се други бавили израдом црепуља. Тамо где то није био случај, где је то био једини извор прихода, црепуљари су морали више да производе, па чак и када би зашли у позне године, те су повремено остајали и да преноће на Црепуљарском брду. Храна коју су им по правилу доносила деца, често само једном дневно јер се није имало за више, састојала се од бобове чорбе и чорбе од пасуља у котлајки, неког јела од кромпира и проје, што свакако није имало довољну калоријску вредност неопходну за тако тежак посао. Ипак, све до друге половине 20. века црепуљарство је још увек било исплативо.

Број црепуљара у Рујишту се постепено смањивао, до нестајања, односно док се рабације нису суочили са претњом да ће и сами остати без посла. Научили су да праве црепуље, вратили се занату својих предака и тако се круг затворио.

Оно што је карактеристично за ражањско црепуљарство, а што је реткост у занатској производњи је заједништво. Оно се огледа у чињеници да сви црепуљари и данас користе неколико мајдана који прате жилу глине, без обзира на чијој парцели се она налази. У прошлости, делили су и фуруне, а дешавало се и да су рабације опслуживале по неколико црепуљара.



престали да их праве. То се да закључити по томе што их и Петар Ж. Петровић 1936. године помиње у прошлом времену, наглашавајући да их је израђивао отац Јевта Петровића, Глигорија, али не и Јевто.

Према казивању црепуљара које је забележио Петар Ж. Петровић, до пред крај 19. века црепуљарски занат у Рујишту је цветао. Био је уз сточарство главно занимање мештана. Богатство шумом омогућавало је коришћење квалитетног

потражњу црепуља није упитна. Када се томе дода чињеница да се већ тада, а нарочито после Другог светског рата, захваљујући убрзаној индустријализацији земље, начин живота и у граду и на селу убрзано мења, не чуди податак да већ у време када је Петар Ж. Петровић посетио Рујиште, црепуљарство више није било главно занимање, већ узгредно, уз земљорадњу. То је, по речима Боривоја Станковића, био случај у многочланим породицама, где су једни били

О изградњи манастира Свети Роман постоје два народна предања. Прво предање помиње Нестора Синаиту и романа Синаиту који су познати само по њему. Ако се да веровати предању они су били рођена браћа и живели су на обронцима Мојсињских и Послонских планина. По легенди Нестор је подигао цркву Св. Нестор код Витковца, Роман је основао манастир Св.



Роман код Прасковча (Општина Ражањ).

По другом народном предању манастир беше обновљен за време кнеза Лазара. Предање вели: „ У оно време Цара Лазара, који живљахе овде близу у граду Крушевцу, па он, и ако је цар, имао је и држао стоку као и сви људи,



ПРЕДАЊЕ О ПОСТАНКУ МАНАСТИРА „СВЕТИ РОМАН“

ПРЕДАЊЕ О ПОСТАНКУ МАНАСТИРА „СВЕТИ РОМАН“



и као цар имао је највише. Та је царева стока пасла туда по планини Вепрњи и око манастира Св. Роман поред Мораве, па царев слуга чувајући стоку, заспи једног летњег дана крај оваца на једноме присоју у шумарку и усни да га позива неки глас да иде на гроб свечев и да га оправи. Идући сутра дан са стадом, наиђе на разрушену гробницу Св. Романа и сети се на свој јучерашњи сан, те се ту прекрсти и помоли Богу. После неколико дана оде тај овчар у Крушевац и исприча сан свом господару цару Лазару. Цар му даде подоста новца, те огради гробницу и уз њу подигну цркву св Романа. Ту је, веле, чувена и велика лађинија цара Лазара где му је становала и гарда-коњица“. Ово предање је забележено још 1837. године од комисије када је по заповести књаза Милоша пописивала манастире.

Извор: Оливера Думић, Небојша Ђокић, Миломир Стевић, Тиховања Романа Синаита или манастир Свети Роман, Ражањ 2006.



НАРОДНИ ОБРЕДИ, ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА

Како је према народном веровању читаво окружење прожето безличним вишим силама које управљају природом, било је неопходно утицати, било је потребно утицати на њихов однос како би животи појединаца и заједница протекли у најбољем реду.

Обичаје можемо поделити на оне који се спорадично појављују у животу појединца и периодичне који се циклично јављају сваке године у исто време и значајни су за читаву заједницу попут обичаја о крсној слави, Божићу, Ускрсу, Ђурђевдану итд.

ДОДОЛЕ

Обичај у који су сељаци највише полагали наде да ће призвати кишу. Ово је најбољи пример имитативне магије у коме учесници ритуала опонашају појаву коју желе да изазову. У додолама учествују девојчице између 12 и 16 година, обучене у рите а на глави носе венац од врбе, а на себи имају и лишће, цвеће тако да су целе прекривене зеленилом. Међусобом додају једна другој котао са водом у којој су гране. Како кога сретну прскају га оним гранама из котла са водом. Затим иду од куће до куће, прскају домаћине, играју и певају. Док оне играју и певају, домаћица куће износи суд са водом и сипа на додоле, а онда их дарује хлебом, сиром, јајима, сланином итд.



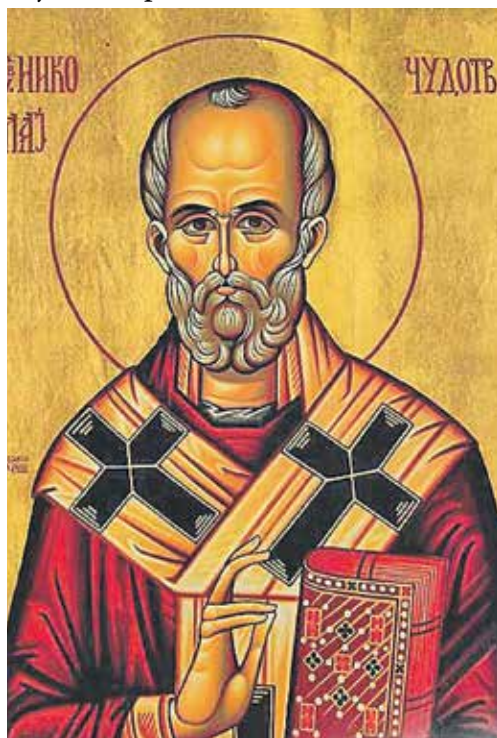
ЗАПИС

Дрвеће у традиционалној култури Срба заузима значајно место. Њима су се, у зависности од врсте, приписивале различите чудотворне моћи. Многа од њих су била обавијена различитим забранама. Све варијације своде се заправо на анимистичку представу који је наш човек имао о дрвећу тј. На веровању да дрвеће представља обитавалиште духова или душа. Поменућемо да је храст сматран за свето дрво (бадњак), а на пример орах за зло. Према веровању нашег народа дрво „запис“ је било заштитник целог села од временских непогода. Из тог разлога му се придавао велики значај. Сам култ записа кулминирао је за време сеоске славе- заветине. Тог дана, ово свето дрво кићено је цвећем и плодовима, а крст урезан у његову кору обнављан је и освећиван. Запис би тог дана постао прави сеоски храм. Под њим се вршио обред за призивање кише, а потом се у његовом хладу приређивао и колективни ручак. Запис је најчешће храстово или церово дрво; било је забрањено оскрнавити га, чак се ни суве гране нису уклањале. Ако се запис налазио усред њиве која се обрађује, читав један већи круг око њега се није орао. Сељаци су били поносни ако у својој њиви имају запис, јер се веровало да га може заштитити од града и осталих непогода.

Извор: Душан Бандић, Народна религија Срба у 100 појмова, Неолит- Београд, стр.57



У селу се највише слави светац као заштитник куће и породице Св.Никола, Св.Ђорђе, Св.Ранђел, Св.Јован итд. Један члан из куће на повечерије (вече у очи славе) позива у госте најближи род.



Сутра се узима кондир и позивају се родбина и пријатељи. У време када су се обичаји поштовали и људи су међусобно једне друге поштовали. Домаћин спрема печење, а домаћица спрема јело, питу и колаче. Они дочекују госте. Гости им честитају славу, грле се и љубе: „Срећна слава домаћине. Све ти здраво и весело било. Увек славио и код нас долазио“.



Седају за сто и бивају послужени, све по реду, слатком и водом па ракијом. Домаћин наздравља гостима: „Стиже слава у моју кућу. Нек су сви гости добродошли, здрави и весели били и нас позивали!“ Славски колач уноси домаћица са



белим пешкиром на послужавнику и флашом црвеног вина. Домаћин ставља свећу на колач и изговара: „У име оца и сина и светог духа“. Домаћица поред колача ставља неколико јабука, босиљак, кандило. Онда домаћин узима колач и кандило да освети колач, запали се тањан у кандилу, те окади све госте који су у његовој кући добродошли.



ОБИЧАЈИ КАД СЕ СЛАВИ КРСНА СЛАВА

ОБИЧАЈИ КАД СЕ СЛАВИ КРСНА СЛАВА

Ножем пресече славски колач. Прелива га црвеним вином, прекрсти се и изговара: „У име оца и сина и светог духа, амин“, а затим чита молитву Оче наш. Подели гостима по једну јабуку и грану босиљка. Гости босиљак ставе иза ува, а девојке и момци у џеп или ташну. Настављају са јелом и пићем и весељем.

Међутим, постоје посне и мрсне славе. Послна слава се пада у посне дане, па се од меса користи риба, замасти се зејтином.

Такви су наши православни обичаји.



НАРОДНИ ФОЛКЛОР И ПЕСНИШТВО

Није се много ових казивања сачувало и записало из Ражња и околине. Највише су запамћена она која се певају и изговарају у свадбеним обредима.



Дочаравање белина свадбених дарова које снаха дели:

Ој убава, убава девојко!
Што се бели брегу на планини?
Је л' је иње, ил' бело ковиље?
Је л' је овца од стадо остала?
Је л' купина бел цвет расцветала?
Је л' девојка бел дар растурила?
Није иње, ни бело ковиље,
није овца од стада остала,
ни купина бел цвет расцветала,
но девојка бел дар растурила.
Куму даје од злато кошуљу,
а старојки од злато чарапе,
дели дари свекру и свекрви.
Ој убава, убава девојко!



НАРОДНИ ФОЛКЛОР И ПЕСНИШТВО



У селима, у ближој и даљој околини, народно поетско стваралаштво истраживано је у знатно већој мери него у граду, али опет недовољно. Наилазимо на стихове који у погледу метафоричности, сажетости и магије звучности спадају, заиста, у врхунска песничка остварења на нашем језику.

Синоћ коњи не дођоше!

Ја Јенто,

ја Сенто,

јасан котал,

зелен лозан,

Три дни резни,

резни перо,

О каравиље!

Млад стојох, не вечерах,

но си свири у цивару.

Цивара ми одговара:

„Жени мене, моја мајко!“

Ја Јенто,

ја Сенто,

јасан котал,

зелен лозан!

Три дни резни,

резни перо,

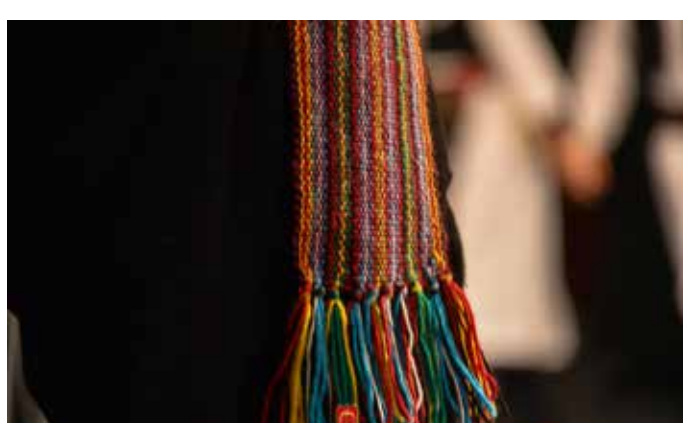
ој каравиље;



НАРОДНИ ФОЛКЛОР И ПЕСНИШТВО



НАРОДНИ ФОЛКЛОР И ПЕСНИШТВО







Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Serbia



Ова публикација је направљена уз помоћ средстава Европске уније кроз
Интеррег-ИПА Програм прекограничне сарадње Бугарска-Србија под бројем
СЦИ No 2014ТС1615СВ007. Јединствено одговорно лице за садржај ове публикације је општина Ражањ
и ни на који начин не може бити тумачен као став Европске уније или Управљачког тела програма.