

Данка Вишекруна

ИЗРАДА ПЕЋИ ОД БЛАТА У БЕГЕЧУ

Рад је настао на основу неколико разговора с Илијом Литричићем који је знао да прави једну од најстаријих и најједноставнијих врста пећи – простију, земљану или од блата: сламе уваљане у блато и обликоване у виду ваљака. Полагањем ваљака, једног изнад другог зидано је тело пећи, прекинуто на једном месту – тамо где су јој *устиа* или врата, тј. где се спаја (углављује) у преградни зид између собе (ту је пећ) и кухиње (из које се ложи).

Подножје пећи је тзв. *банак* од цигала, обично истурен, четвороугаони. Зидови, односно пећ (назив за њено тело којим је затворено ложиште), у облику је зарубљене пирамиде или стожасто (ово друго чешће), са завршетком у виду *шиице* (суженог ваљкастог дела, као шија, врат, у саставу које је, на самом врху, плочасто проширење истог назива – *шиица*).

Пећи од блата су наслеђени производи народног умећа. Најчешћу и незамењиву примену су имале унутар кућа народног војвођанског типа: загревале су собе, у њима се пекао хлеб, месо, кувала разна јела и др., а све за време хладних и дугих панонских зима.

Кључне речи: Мајстор Илија Литричић, пећ, ложење, банак, запећак

Увод

О прављењу *пећи од блатиа* разговарала сам са Илијом Литричићем, у неколико наврата, током 1987/88 године. Илија је рођен 1914. године и стално је настањен у Бегечу. Иако је по занату тесар, зна да прави и *пећи*, *пећке*, тј. *фуруне*, како *од блатиа*: са грађом, конструкцијом од *прућа*, *шрске*, *шачака*, *коља*, *леишава* или *кудељни сџабала*, тако и зидане, од *цијаља* – *џресни цијаља* или *черџића* и *сијиној*, *бибер цреја*. Научио је да зида и од *кајева* – *каје-*

ве њећи. Све их је – без обзира на материјал, конструкцију и облик – правио као самоук што у то време, пре Другог светског рата, али и касније, није био никакав изузетак, него, шта више, правило. Међу тим самоуким мајсторима било је зидара, са изученим зидарским занатом, или без њега. Највише је било Рома (Цигана) који су „крпили, подзиђивали, лепили куће земљане. Само се за пећи од кањева учио занат и стицала диплома пећкара“.

За прављење пећи Илија се заинтересовао још као дечкић. Најпре је само посматрао како то мајстори раде, а потом им је помагао: правио блато, доносио материјал, придржавао грађу итд. Поред осталих, радио је са зидарима Јанком Безеком и Николом Мутибарићем. Осамосталио се *пре војске (1935)*. Од тада, до шездесетих година XX века, док још нису биле „изишле из моде“, направио је двадесетак пећи: у Бегечу, Баноштру, Старом Футогу и другде. Највише зиданих – од црепа или *црејани*, од *цигаља* или *циљани* и од черпића. Од блата је направио само две-три, све са грађом од прућа. Али, како се без обзира на грађу фуруне од блата праве на сличан начин, сваку је могао направити. (На грађу, која је од једне врсте наведених материјала, „шта ко има то и мете, лепи се блато или се слажу ваљкови“ [ваљци]). Ипак, Илија је најчешће зидао фуруне од црепа и цигаља јер су, као модерније, потиснуле фуруне од блата. Тако је било све до шездесетих година XX века када су и једне и друге замењене неким од следећих пећи: *краљица њећи*, *ївоздена*, тј. *їучана фуруна*, *їоздерњача*, *їрїара*, *кањева њећ*, *нафїара* и *њећ на сїрују*. „За онога ко је имао гвоздену пећ говорило се: 'Има гвоздену фуруну. У, у, у тај се греје богато!'“

Осим Илије, у Бегечу је било још „десетак људи који су знали да направе лепу и квалитетну фуруну од блата. Али, у то време, сироман ни цигљу, ни черпић није могао да направи.“ Такав [сироман] је, неретко, сам себи крпио [правио] фуруну. Склепо би је како је знао. Главно да се на њу греје.

Мајстор се позивао да направи фуруну речима: „Ајде мајсторе, направи ми фуруну.“ Речи *фурунција* и *њећкар*, Илија је чуо да се у Бегечу употребљавају само за неког *ко је шкрїи*, *циција*; кад би рекли: „Не плаћа ни фурунцији лебац“, или: „Тај ни фурунцији лебац не плаћа“.

Кућа од земље, и пећ од земље

Куће у којима су грађене просте пећи припадају панонском, тј. војвођанском типу и распрострањене су по војвођанским селима, салашима и градским периферним крајевима (све ван центра сматрано је периферијом). Градску периферију настањивали су ратари, баштовани, занатлије, надничари..., они што у класном систему чине народ. Њихове куће, као и пећи, биле

су од земље. Једино што зидови пећи нису од *набијане земље* као код кућа – *набијача*. „Само [је] свака стога кућа у селу била назидана“, каже Илија.

Положајем (на дворишту, парцели) кућа од набоја је *дужна*; улици усмерена краћом, забатном страном (лицем), дужом (подужном граничном фасадом) је *на бразди, међи* са комшијом иза, позади куће. Тиме је главни, непосредни улаз у кућу (врата), увек са предње подужне стране, усмерен властитом дворишту. Просторије су распоређене по подужној оси, једна иза друге. У сваком случају, и када је кућа дводелна (од два одељења), и троделна (од три), прва просторија је увек соба, друга кујна. Код троделне или четвороделне, па и петоделне куће, иза кујне је стражња соба или штала, качара, шупа, према економском стању и потребама домаћинства.

Облици (модели) простих пећи

Обликом, али и грађевинским материјалом, просте – паорске пећи су у „четири ћошка – на шици или на шифонер“.

„Шифонер[ске] фуруне су мало господскије“. Зидане су од цигала, черпића или црепа. Тој групи припадају и каљеве пећи које су „већином Швабе имале. Једна од стотине код Срба. И то у граду. Не сећам се да је неко у Бегечу имао каљеву пећ“, каже мајстор.

Фуруне на шици, назване су тако по шици, врху, шиљку, *шиљајом завршејку*, односно сужењу у које се при врху „скупљају“, њихови зидови. Али, и сам тај сужени део – шица, најпосле „се заврши округлим или четвртастим проширењем, облика као чанак, погача или тањир“. Мајстори кажу да се тиме *шица доиради*: „Метеш на шици ко тањир. Или, фуруне иду у шиљак на који се, горе, мете округло“. Битно је истаћи да се је све то, заједно, шица!

„Шица, као и фуруна, направљена је од сламе и блата – ваљка, који се умота, завије и постави на врх. Може и од гомиле тврдог блата и сламе који се уваљају у лопту коју, потом, мајстор сабије са обе стране, да буде као погача.“

Старијем облику (моделу) фуруне на шици припада *фуруна кулача*. Изгледом је најближа правој, *ћросијој кулачи*, чија је основа кружна, *не на четири ћошка* као код новије. Проста кулача је у облику купе, као најстарије станиште, потом за привремени, сезонски боравак и најпосле једино као помоћни или смештајни простор за живину, сушење меса (пушница) и сл. Грађа прсте кулаче је *од ћрућа, кудељни сџабала (сџабала кудељаче, кудељшиине, кудељешине)*. За њу мајстор на месту будућег симса (испушта) у раменом делу, „оплете мало, не прикуца летву, као за новију кулачу“. Остале њене особине су да је *равна са земљом (нема банка – постоља)* и, свакако,

шиицаста на врху. Чак и у XX веку дешавало се, мада врло ретко, да „неко [онај ко је прави] остави шпицасто“, тврди Илија.

С временом фуруна на шицу, слична кулачама на сл. бр. 1, поприма изглед као на сл. бр. 2, 3 и 4, тј. завршава се у виду купе (пресечене или заравњене на врху) или зарубљене пирамиде. На таквој фуруни, гледано спреда (чела), уочавају се следећи делови: постоље (банак), тј. доњи део фуруне до (доњег) *симса*, затим (тај) симс, па горњи део преко симса или тзв. *кујола*. На самом врху куполе је (горњи) симс – оквир шице, тј. завршетак куполе који је – раван!

Фуруна на шицу је при врху знатно ужа од фуруне на шифонер. (Мада се и фуруна на шифонер при врху сужава, али скоро неприметно.) Од банка до рамена, где је мали банчић или симс (доњи симс на фурунама где постоји и горњи симс), не сужава се тако изразито као од рамена до врха. (Врх је ужи или шири, према моделу, облику, форми, мустри фуруне – старијем или млађем.)

Новије фуруне, грађене у XX веку, у Бачкој, без обзира на то да ли обликом кулаче или шифонерске, имале су „банак мало старији од фуруне“. Старији, у значењу шири, „напуштен 10, 15, 20 см, од [равних површина] зидова“.

Где су грађене и чему су служиле собне пећи

„Пећ је собна. Никада није грађена у кујни“. Али, ложена је из кујне! Ређе су врата пећи у ходнику, шупи или споља. Врата пећи су, дакле, углавном била у преградном зиду између кујне и собе. У соби, пећ је у једном крају, „нуз зид, нуза кујну“, али не „за врати[ма]“. Од комшијског зида удаљена је толико да га не греје, да се не хлади ни она (пећ) ни соба. То растојање између пећи и зида назива се *зајећ*, *зајећак*.

Сељачку фуруну су неки имали и у *леињој кујни*, под шупом или у дворишту (*авлији*, рекли би стари). Ако је у авлији, онда је „пољска фуруна негде у крају, даље од камара сламе. Служила је лети, највише за пећи лебац“.

У собним пећима зими, и кад је време хладније, печени су „лебац, лепиње, погаче, листане погаче, чесница, божићни колач, васиљница, колач за положника [плетеница], кромпирача, бундевара, погачице, гибаница, тј. штрудла са маком, сувим грожђем, пекмезом од дудова, пекмезом од апте итд.“.

„Лебац се месио недељно једаред, дваред. Јели су га мало стојећи [имућнији]. У лебу је било 10% житног брашна. Оно друго проја, кукурузно брашно. Бели кукуруз се више мећо у лебац. То је, 1920–1922 био лебац. А сиротиња, она је јела проју са утрвеном бундевом. Нисмо имали ни да је пошећеримо, ни да је помастимо“.

„У фуруну стане два, три већа леба [од 4 до 5 kg] или до шест лебова мањи [од 2 до 3 kg]“.

„У пећи су пекли месо, кромпир у тепсији, бундеву. У њој запеку шунке... Ту се и кувало – у лонцу земљаном пасуљ: навуче, нагрне жеравице около, до грића... И – запражимо. И – готов ручак! Тако се и сарма кувала“.

Од чега је зависно изглед и квалитет пећи

Облик и величину пећи одређивао је мајстор према величини просторије у којој је градио, материјалу којим је располагао и жељи наручиоца (муштерије). Квалитет је зависно не само од вештине онога који је правио него и од могућности (имовног стања) наручиоца (муштерије). Док се имућнијим „направе дебљи зидови, јер оће она [фуруна] да ороњава кад је тања, дотле сиромашнији људи воле да је тања, да се мање ложи огреве. Брже се угреје, али и брже одгоре кад је танка. Ипак, не мари, после 10 година свалимо је“, додају некадашњи корисници тањих фуруна.

Нерасполагање довољном количином или одређеном врстом материјала утицало је, значи, на квалитет пећи. „Требало је имати дрва за грађу, па да су права, па да су лепа. Свет се свакако довијо“.

Они који су пећ правили за себе, а томе нису били вешти, размишљали су: „Каква је да је. Нек није на мустру [лепог, стандардног облика и израде]. Главно је да не платим. Зидам сам, како знам“.

Израда

Алати

За прављење фуруна од блата користи се: „ашов [да ископа земљу], чекић, мистрија, водомер [либела], равна летвица [најкраћа 1 m], за ћошкове, симсове, затим метар дрвени, сандуче је ли кофа за блато [ако га газда нема мора мајстор понети своје], мотика с чим ће превртати, прекопати, израдити, прерадити блато“.

Материјал

Материјал за градњу обезбеђивао је газда (будући корисник). Неретко, и блато је правио. „Сваки човек је знао блато с плевом направити“, каже Илија. Управо с тога што су му помагали они за које је пећ правио: газда, његов син или неко други од укућана; „нико се није либио, ни жене“. Због тога, али и зато што прављење пећи Илији није било главно занимање, он није имао одређеног помоћника.

Највећи део материјала уграђиваног у фуруне од блата управо је блато. (Отуда и назив фуруне од блата.) Земља за прављење блата пажљиво се бира: „Већма да је глинена, жута земља. Не употребљава горњи слој, већ онај пола метера ниже. То је мртва земља, глина, полуглина. Копана је на пашњаку, поред неки вода [бара, ритова]; на ливади ди расте камилица – тамо је слагињава земља. Бегечани су глину копали на Старим лединама, док Илија тврди да је „најбоља сремска иловача па бачка шареница“. Ако је копана недалеко од места прављења фуруне, у дворишту или башти, онда је ту, у јами, прављено и блато. Ако је „копано даље, земља је доношена у двориште да се прави блато“.

Блато, тачније земља за блато, копа се ашовом, а *ragu* (прави) мотиком, лопатом и ногама. Мотиком се ситнило, „преметало да нема грудa. Кад се не изради грудaво је. Даље, уситњена земља се разгртала, на средини се правио као лавор [рупа] по којој се посипала плева и сипала вода – у средy [рупy]. Онда уђеш у сред рупе, па мотиком ваташ земљу унаоколо, редом, па бацаш на своје ноге и газиш“. Ако је време топло гази се босим ногама, ако није – чизмама. Потом, блато (лопатом) „приврће, приврће“ и дода, ако треба, још воде, плевe или земље. Кад се три, четири пута пребаци направи се *право блато!* „Оно спада с мотике, од њега мотика треба да је чиста“.

По блату, које се „оставља да престоји“, ако је у јами, „изручивала се вода. Тако се чувало. Могло је да се направи ко умка, која се мотиком заглади [испалира]“. То блато не стоји дуже од неколико сати, за разлику од блата у јами, које се не користи одмах: „стојало је макар један дан, да плева и блато заједно смекну, кисну. Одмекне плева, па кад се лепи [зид] – буде равнија фуруна. Сутрадан, блато се прекопавало, додавало се ако треба воде и плевe и са њим се могло радити. Само, боље је и да се после тога остави још један дан, јер право блато је кад ускисне, прокисне, кад се осећа, смрди. Ондак је добро радити са њим! Оно, зато што је одстојало, постаје као туткало. А фришко, ново се распада!“ Али, без обзира колико је блато добро *навек* су га пре употребе, у свакој фази рада са њим, прерађивали: прекопавали мотиком и додавали, по потреби, воде и плевe.

Прво се правило блато за зидање банка. „То је малтер блато или блатња-ви малтер. Без плевe је и не мора бити добро урађено“. (Може и с плевом, али нема потребе.) Блато с плевом уграђивано је (лепљен је костур пећи) и њиме се лепило (равнали су се зидови споља и изнутра). Илија је пећ лепио и изнутра!

До пећи се блато донесе у кофама или догура у колицима: „У колици се и преради. Или, у сандучету, кофи. За блатану фуруну, доста је два добра цака или две батаре плевe. [Батаре су велике округле корпе од прућа, са две ручке. У њима се преносио кукуруз, купус, паприка.] Најбоља је ситна житна, шенична плева. У недостатку ње, коришћена је зобна слама. Претходно се исецка сикирицом на пању, или се изломи, ако је добро осушена. Длака из коњских репова и грива и свињске чекиње, употребљавани су изузетно ретко“.

За прављење костура пећи, довољан је био „добар сноп прућа обима метерског ужета“, којим се веже, дужине до два метра. „Пруће је врбово или багреново. Најбоље је од дивљег багрена – багренац. Није смело да буде зелено, а требало је слабије [тање], да се лакше ради! Одсечу га добрим ножом, ваговом или косиром“. Побољша му се квалитет тако што се неколико дана пре употребе (шест до седам), „загрпа у шталско ђубре, да стоји док не омекша. Тако постаје мало мекано, мало сасушено.“ Може, у истом циљу, да га мајстор, непосредно пре коришћења, греје над ватром држећи у руци по двадесетак прUTOва – *једну жамљу*. „И, кад мало поцрни – добро је. Уместо тога, могао га је квасити па гурати у фуруну да се упари“.

Радови у зиду и зидање постоља, банка пећи

Ако се пећ гради на месту дотрајале, срушене пећи, онда се све што је остало од претходне, да се може искористити, користи. „Поправи се што је оронуто, изгорело“. Нпр. „канал у који се фуруна углави, оструже се мистријом или чекићом“, а постоље или банак, ако није сувише оштећен, не руши се. Само се патоше изнова. Али, када се пећ први пут прави, а не крпи, нити изнова гради на месту срушене (фуруне), онда је требало у преградном зиду између кухиње и собе направити тзв. *димњачки канал*. Исећи у зиду од набоја (дебљине је између 50 и 70 cm), „у кујни, канал све до тавана. Одуда, из собе, не сме да се провали.“ Мајстор га затвори. „Туд се међу цигље, насатице“. Потом, испод цуга, димњака, прави четвртасти отвор кроз који се пећ ложи и који се назива *уста или враћа пећи*. Испод је *банак*, звани и *пећурак, јароноша или пейелара*. „Ту се сручи жеравица, кад ватра утиња“. (Где се за пепелару не употребљава назив банак, банком се сматра једино постоље пећи, али ако је избочено. У противном, не каже се да га пећ има.)

Мајстор копа и у зиду собе, где ће пећ углавити. Ископа знатно ужи и плићи канал *фалц*, тј. уштемује место, дубине 5–6 cm. Копа помоћу какве сикирице, старог штемајзла или чекића. Пре углављивања пећи, у канал убаци блато, јер фуруна са свих страна мора бити *заднивена*.

Место зидања банка „означи се чим било: мете се даска па се мистријом, по земљи, запара“.

Банак је зидан целим циглама и – *на њо циљѣ* (дебљина зидова) малтером од чисте земље (чисто блато без плевѣ). Када се пећ *йрави унуџри* – *йодигже* у соби или летњој кујни где је подлога од патоса, онда се патос и потпатосница исеку. Банак се прави најчешће у лакат, са две стране, да један зид упире у зид до комшије, и да су постоље и запећак у истој равни. „Неизидани запећак је висине пода“. (У ствари сам под.)

Чим мајстор заврши зидање банка (тачније његовог оквира тј. два зида), онда му унутрашњост испуни земљом; „ма каквом, може и цигљаним шутом. Затим земљу убије, набије дрвеним маљем, да се не слеже, да то место буде чврсто“, па ради на патосању банка. За то је одабирао најравније цигле, које је „положено мећао и ређао зидарским слогом“, на подлогу од песка. „Песка се мете, тако, са шаке.“ Пазио је да се цигле међусобно добро споје. „То се уради фест и фино“, каже Илија. „Патос је морао да буде и мало укошен, мало нагнут ка димњаку, вратима пећи“. Разлика између највише и најниже тачке патоса износи до 5 см.

Прављење косиџура, зидање и леиљење

Костур (грађу) благане фуруне мајстор *склаџа* од претходно направљених (готових) страна, две бочне и једне челне. Прво на банак поставља бочне стране, облика правоугаоног трапеза, које *уџлављива* у зид и са њима спаја челну страну, на ћошковима везану кудељним канапом. „Ексера није било да се могло купити“. Све три стране прави од по две међусобно паралелне и хоризонталне летвице, с тим што је горња мало краћа, па за летвице спаја пруже, постављено „мало укусо, мало шрек“. Тиме је размак између прутева на доњој летвици 2 до 3 см, док је на горњој само око 1 см. Крајеви пружа прелазе ивицу доње летвице до 10 см, а горње од 60 до 70 см.

Мајстори који костур нису склапали од „готови страна“, забадали (задеввали) су прут по прут у подлогу у виду насипа од блата и плевѣ, или у ваљак од блата и сламе. Ако је од блата и плевѣ чвршће се замеси и причека се да се стегне. Доњи крајеви пружа зашиљени су косим зарезом.

Насип и ваљак, у пресеку су 10 до 15 см, и од ивица банка удаљени су најмање десетак центиметара.

Фуруна се зидала, лепила, свуда наоколо по доњој подлози и костуру (грађи) тј. арматури. Ако је мајстор лепио у три пута онда је налепи до половине доњег дела (изнад банка), затим до рамена, односно до горње летвице или доњег симса, под условом да је фуруна имала горњи симс. На крају налепи куполасти део.

У блато непосредно „пре уграђивања дода мало загашеног креча, да буде мало тврђе, да боље стеже“. Блато се доноси у амперу, у којем се пре употребе преради. Одатле се и захвата, рукама, које се стално квасе у другом амперу. Догоди ли се да блато на неким местима клизи. Та места се *окриѣ*,

опет блатом. „Да се блато боље сједини, да буде равније, површина фуруне се ишиба, мало, једним лаким прутитем. Потом се остави да се још више сједини, да мало свене, провене, да се блато стегне, забели“.

Фуруну, чији је „костур склопљен од три готове стране или направљен од једног по једног прута, тачке или нечег другог, мајстор затвара скупљањем“. Ако је и доњи и горњи део костура изједна направљен купи се на врху у купу: „супи, опаше, завеже канапом или жицом [шестицом]“ тако што се на једном крају канапа или жице направи петља кроз коју се провуче други крај канапа или жице ... Што више може да се супи тим боље, биће лепша. Да појаснимо: свака фуруна направљена лепљењем нема засебан костур у горњем, куполном делу, а скупља се тако што се на врх, између пружа, гурне рам, такође направљен од пружа, четвртаст, до којег се довлачи прут по прут. Неке прутеве мајстор веже за рам, неке одсече, јер мора да их прореди. Приликом купљења мајстору неко помаже.

Изнад места скупљања, на дужини од око 1 cm, пруже се равно одсече маказама за резање винограда.

Фуруна, као ова на фотографији, могла је да се заврши (затвори) и тако да јој се на врх положи мало јачи (дебљи) плех или костур од летвица и пружа. По њему се налепи блато и ставе два реда црепа, поређаног зидарским слогом, са смакнутих спојницама.

Након тога прављен је преостали део костура фуруне: запећак и зачеље куполе.

Запећак, *назапећ* или *банак*, на задњем је делу фуруне, са зачеља, до зида кухиње. Прави се тако што се с једне бочне стране, од зида у који је пећ углављена, на дужини од 20-ак cm, уз летвицу учвршћену с те стране фуруне, одсече пруже које се, потом, завеже за летвицу. На другој, паралелној страни, пруже се савије под углом од 90 степени, при чему се пази да не пукне. И оно је везивано за летвицу, а крајеви, који су пребачени и који прелазе ивицу летвице, одсечани. Ако костур фуруне није сав од претходно урађеног (припремљеног) пружа, добро је да оно бар држи запећак.

Запећак се заврши тако што се на место на којем се спаја са куполом, стави слој блата, затим парче колске шине и опет слој блата. Потом се по запећку поређају два реда црепа са слојем блата између и одозго. Цреп се ређа како је претходно наведено.

Обрада

Чим се фуруна мало просуши и очврсне, мајстор лепи зидове блатом, малко ређим него блато којим је лепљена грађа. *Прво блашо*, *јрви лей*, наноси рукама, друго мистријом. Кад се друго блато забели, онда потпали, нпр. сламу, да грађа фуруне *изгоре*. Онда лепи фуруну изнутра. Уноси воштану свећу, петролејку (лампу) или сијалицу, док му мистрију и ампер блата неко

дода. У блато за лепљење унутршњости умеша макар једну јеловну кашику соли.

Треће, спољашње лепљење је финално. Тада мајстор равна зидове и *доштерива симсове* (предњи, задњи и бочни) које је претходно извукао (налепио) блатом и плевом. Једном руком их је лепио, а другом, помоћу летве, придржавао. Летвом их је потом и *изравнавао*.

Неки мајстори, осим симса, правили су и друге *украсе (цифре)*, обично на ћошковима. Али, то није био чест случај.

Илија је лепио фуруну пет пута, мада, само када је правио лети. Тада се лакше и брже прави. Зими је лепио више од пет пута: пет пута споља и до три пута изнутра! А све, што се *лејило шанко!*

Фуруна од блата прави се у просеку три пута дуже него зидана. И кад је лепо, топло време, посао траје по пет, шест дана.

За све време рада на фуруни с блатом, блато, тј. фуруна, се сушила, односно *испаравала* и при том *киснула, смргила*.

Пећар или њеињар

Пећ је имала само један отвор, *усџа* или *враџа њећи*, на месту спајања с преградним, кухињским зидом. То су унутрашња врата. Паралелно с њима су *сџољна враџа, од димњака* – затварана фиксним, плеханим вратима (крилом), док су унутрашња затварана *њећаром, њеињаром*, који се „мећао по потреби“.

Петњар је од старог, мало јачег (дебљег) плеха, од блата и плевџе или од ваљака. Ваљци су од блата и сламе. Провлаче се између грађе; и они се на крају олепе. Петњар има дршку. Величина петњара одреди се према величини отвора који затвара. „Омериш бацу и према томе петњар правиш“. Петњар је имао улогу „да чува, да не иде топлота напоље“.

Поправка и одржавање пећи

Кад пећ од блата *изџоре, њреџоре*, што се у просеку догађа сваке друге, треће године, мајстор или неко од укућана уђе у њу, „обије оно огорело блато и ново налепи“. Обије чим било: мистријом, чекићом. Да обијена места боље прихвате ново блато, које је с плевом и мало креча, пре лепљења их попрска водом. Накваси метлицу или четку, па с њом... Крпљењем се пећи продужи век. Тања пећ има краћи век трајања. Осим тога, „сиромашнији људи воле да је тања, да се мање ложи огреве“.

Ако се пећ због дотрајалости не сруши, она, иначе, „прико 20 година и дуже може да траје“, и ако се на њеном месту подиже нова, поправљају се банкови – онај у зиду што се назива и пепељара и онај који је постоље пећи. Некад их једино треба изнова патосати, јер „патос од дуге употребе одгоре – испуцаду цигље“. Ограда, зид банка, називан и банком руши се само ако је знатно оштећен. Дакле, „поправљало се што је оронуто, изгорело“. Нпр. у зиду канал за одвод дима тј. димњак, оцак, цуг, како је све називан.

Фуруне су кречене исто као собе, најчешће у *бело*. Отуда и назив беле фуруне (пећи, пећке). „Зими их домаћице закречавају [крече] сваке или сваке друге недеље. Суботом урани газдарица или њена снаја, или ћи [ћерка], закречи фуруну, почисти, обрише ствари [кревете, сто, столице..], помаже земљани под [земљу], натре мало босиљка [утре га рукама] да соба замириши! [Никад нисмо били без босиљка, каже стари свет.] Затим, мете жеравице и тамјана у кадионицу и окади. Тако се за недељу спреми, да је чисто“.

* * *

Илија Литричић, рођен 1. августа 1914. преминуо је 16. августа 2002. год. у 88. години живота.

Summary

Danka Višekruna

STOVES OF MUD IN BEGEČ

The paper presents a narrative of master Ilija Litricic, the carpenter that I talked to on several occasions some ten years ago, on building stoves from mud. Like all the others who knew how to build simple stoves of mud (as well as those of bricks, adobe or tiles), except for glazed tile stoves, Ilija was self-taught, too. Such knowledge could not be acquired from a certified master: *there was no training for this trade*. It was believed that there was no such need, as, over the time, the technique of building the oldest type of stoves and its subsequent variants was not changed (advanced). The interested, therefore, only watched the process of work until a point in time when they would join a master as an apprentice. Not much later on, he himself would build them. It did not take long for Ilija to become independent – he was twenty, still a young man. By the sixties of the twentieth century, when those stoves stopped being built, he had made over twenty stoves, though most of those were not mud-built.

Mud-built stoves were the most typical representative of simple, rustic stoves. Those are also the oldest by the time of their origin. (It is possible that older than those are stoves made of stone

discovered during the archeological excavation?) Their structure, skeleton is most frequently made from wicker while rolls (of mud and straw) were used for walls.

The tools for stove building are scarce, simple, generalized: spade, shovel, hoe, trowel, batten, spirit level... The largest part of the work was not carried out with tools, but rather with bare hands, even feet (preparation of mud). While building a stove, if a master has no apprentice, he would engage a member of his household. The job was, therefore, not strictly professionalized. It could not even be so, as it belonged to that group of skills, discoveries that did not pass into a circle of the "chosen", i.e. special craftsmen. Moreover, there were men, as well as women who were so poor that they were forced to make any kind of mud-built stove personally so that they could ensure the source of heating, and the place to bake bread, cook and warm up food, heat water up, etc.

The oldest mud-built stoves had a shape of cone. This form was sustained at all times with certain changes stemming from the construction requirements. Because of this, they were previously also called *kulace* (turret-like), which was also the name of a type of a shack made of reed or a larder for corn.

By some thirty years ago, simple stoves were an inevitable part of domestic inventory in both villages and towns (except the capital city) in Vojvodina, and in houses made of earth (pack), that is, in rooms (front and/or back).

The stove has only one opening and that is a door in the partition (transversal) wall between kitchen and room, where the stove is imbedded, and opposite to this one is the outer door – an opening in the level of the kitchen wall. The reason for an outer door lies in a chimney channel that allows the smoke from the stove to escape outside.

In the wintertime, stoves are lit once or twice a day. Because of this, they were very economical and also due to materials used as fuel, and that they were made of, as well as the fact that they warmed a room up very quickly and retain warmth for a long time, etc. Those characteristics are of particular importance at times of economic and energy supplies crises, when fuel (wood, coal, oil, electric energy) is very expensive; today it is much more expensive than at the time of their mass destruction. Therefore, Ilija believes that simple stoves, not made of mud, but brick-built, will be built again. (They consume the most accessible and the cheapest fuel – *whatever: scraps, stubs of corn, briars, straw, reed, rush, twigs, weed, sunflower stalks, manure...*).



