

Јасмина Митровић

Нема да нема,
сам мож да несџане
(власоџиначки кџвар)





Која жена мржа чува она њему добар ручак кува.



Куварице злато моје тебе хвале јело твоје.

2581
392.8 (497.11)
641.5 (084.12)



Издавач: Народна библиотека „Десанка
Максимовић“ Власотинце

Уредник: Срба Такић

Предговор: Срба Такић и Наташа Живковић Ђокић

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

392.8(497.11)
930.85(497.11)
641.5(083.12)

МИТРОВИЋ, Јасмина, 1961-

Нема да нема, сам мож да нестане : (власотиначки кувар) / Јас-
мина Митровић

; [предговор Наташа Живковић Ђокић, Срба Такић]. - (2., измењено и
допуњено изд.).

- Власотинце : Народна библиотека "Десанка Максимовић", 2023
(Ниш : Nais Print).

- 55 стр. : илустр. ; 15 x 15 cm

Ауторкина слика. - Тираж 200. - Траг у времену: стр. 6. - Кад имало
много није, ал је свега било доста: стр. 6-7. - О аутору: стр. 70.

ISBN 978-86-88257-59-6

а) Народна јела - Власотинце б) Власотинце - Културна историја в) Ку-
варски рецепти

COBISS.SR-ID 121869833

Јасмина Митровић

**Нема да нема,
сам мож да несѣмане
(власоѣиначки кувар)**

(Друго, измењено и допуњено издање)

Власотинце, 2023.



Нема да нема, сам мож да несијане

САДРЖАЈ

Траг у времену - <i>Наташа Живковић Бокић</i>	6	Јагњећи сармал'к	35
Кад имало много није, ал је свега било доста - <i>Срба Такић</i>	6	Ловције	36
Кам' ги с'г онеј вињаге	9	Срнећи гулаш	37
Вињага	11	Риболовци	38
Стра лозје чува, а зор' прави домаћицу	14	Рибља чорба	39
Госпођа Агнеса	18	Гра (пасуљ)	40
Супа од кокошку	19	Препржен гра	41
Сармице од винов лис'	19	Гра с kobасице	41
Васина торта	20	Касапски ђувеч	44
Гројзобер	21	Подварак	45
Савкина гројзоберска јанија	22	Питије	46
Кафана куде Дуде	23	Голубари	47
Мајстор Чеда	25	Похован мозак	48
Пуздерке	27	Чкембићи	49
Мумурузница	29	Папазјанија	51
Сукана баница	30	'Лебац	54
Копривњак	31	Шненокле	55
Развукувана баница сас сирење	32	Комисброт	57
Фалење	33	Сарајевка	58
Берберница	34	Баба Радиње пуслице	61
		Тетка Живкини салчићи	66
		Слатко од гројзе	66
		О аутору	70

Инв.бр. 2581

Сигнатура 392.8 4

641.5 (084.12)



ТРАГ У ВРЕМЕНУ

Овај мини-кувар, написан са пуно емоција на призренско-тимочком дијалекту, представља типичан пример традиције и очувања како говора, тако и старих традиционалних јела са ових простора. Он није шаљив, како ће се можда неком читаоцу учинити, и не представља само промоцију традиционалних јела, већ се рецепти које садржи заиста могу спремат.

Постоје људи који живе само за себе, неки који се дају само породици и пријатељима, а постоји један, нажалост најмањи број, оних који себе несеквично поклањају свима: породици, пријатељима, свом месту. Једна таква госпођа, свестрана уметница, ауторка је рецепата овог куvara. Много би требало причати, а времена и папира је мало, само ћу додати и то да за ретке људе време не постоји, јер њихова књижевна, вајарска, ликовна и остала уметничка дела остају да живе вечно, такви људи за собом остављају траг у времену.

Наташа Живковић Ђокић

КАД ИМАЛО МНОГО НИЈЕ, АЛ ЈЕ СВЕТА БИЛО ДОСТА

„Ама, шта ви Власотинце! Ако за две године не буде онде и кифли и земичака да нисам који сам! Ви не знате како се овде гигантским кораком корача у цивилизацију! То су патриоте! Прости људи, али родољубиви да им пара нема. Дају се одушевити за све што је лепо, племенито и узвишено! Кремен Србенде!“ (Стеван Сремац, Путујуће друштво)

„У овоме идилском месту, где живот вредног житеља тече тихо, без шума и једнолико, где те сваки грађанин дочекује насмејана лица, без извештачених манира... становник је Власотинца... поштен, предусретљив, љубазан, насмејан, а опет озбиљан и пажљив.“ (Тихомир Р. Ђорђевић – Белешке о Власотинцу; Дела)

„Пети пук Дринске дивизије одмаршова за Власотинце, лепу и симпатичну варошицу. Становници необично љубазни и гостољубиви људи. Неко суво месо печено на жару беше наше најомиљеније мезе уз комињак. Сматра по четама беше недељно по једанпут и ништа се друго није радило, већ се само веселило и тило.“ (Живојин Мишић – Моје успомене, Српско-бугарски рат)

„Краљ стаде тик испред пекаре. Сиђе с кола да протегне ноге. Народ га велича, а Лака Грчки пред њим са послужењем – дугуљастим симитом, уздуж засеченим и премазаним јајетом. – Пекару, прекиде га краљ, прихватајући понуђени симит који се још пушио – једино вам сам Бог може платити за овакву доброту коју за моју дичну војску учинисте.“ (Михајло Поповски – Карађорђевићи против Карађорђевића)

Храна у савременом свету није само неопходност одржавања живота, она је начин и стил живљења. Људи се око столова не окупљају једино ради насушне потребе задовољавања глади, већ од обеда праве читаве ритуале, који треба да истакну слогу, заједништво, припадност, али и ситуираност, комфор и хедонизам. Све напред написано израженије је у паланкама, малим срединама у којима влада посебан дух, онај коме су „мирнији дани дражи“. И наше Власотинце се (односно ми који живимо у њему), попут других мањих градова, отима неминовностима глобализације, трудећи се да, можда најупечатљивије, кроз храну и пиће, уз окупљања око трпезе истакне своје посебности.

Са укусним ђаконијама разговор је смиренији, шале су веселије, душа се лакше отвара, тегобе се безболније савладавају. О томе сведочи и ова књижица Јасмине Митровић, чији наслов већ довољно казује – „Нема да нема, сам' мож' да нестане (власотиначки кувар)“. Писан изворним говором овог поднебља, „Власотиначки кувар“ нам казује животну свакодневицу Власотинчана који „не радећи другима оно што не желе њима да се ради“, налазе начина да се умиле, похвале, засвиде, додворе – како другачије и како лепше него путем хране.

Јасминине приче су топле, искрене, нежне, као и рецепти који иду уз њих. Читајући их душа се гости, а сећања се селе у неке давне, драже пределе „кад имало много није, ал је свега било доста“ – у идилично доба када је комшија био члан породице, када се гост радо примао, када је родитељ био светиња, а кум одмах иза Бога.

Осим практичних вредности које има, ова књижица Јасмине Митровић је драги сувенир који ће се показивати често, помињати радо, хвалити несебично, а чувати љубоморно. Попут лепих записа које су о Власотинцу оставили неки познати људи (неке од њих смо дали на почетку овог приказа), овај ће „кувар“ бити још једна похвала „посебном духу Власотинчана“.

Срба Такић

Нема да нема, сам мож да нестијане



КАМ' ТИ С'Т ОНЕЈ ВИЊАГЕ

Вињагу су стари Власотинчани наслеђували од деде, у сваки двор, куј, куде, садија је вињагу, неки ч'к и к'д се лојзе садило. Негували су гу, зборили с њума, туј негде би посадили и јабуку петровку и сваки двор је имаја туј слатку ладовину куде су уз поголем астал седели у летњи дани, куде су се делила имања, договарале веридбе и просидбе, а за свадбу, б'ш под туј вињагу, на тај астал младе девојке су расипувале цвеће из столњаци у који су га сабирале по комшилук и од које су плеле зелени венци к'д се девојка удавала, мом'к женија. Туј су свирили трубачи, веселило се.

Вињага је била место куде се лети ручувало, а цел двор би мирисаја на убаво једење. Под вињагу се и туговало, туј се ћутало... Теј вињаге китиле су двор, чувале тајне, китиле се с успомене од генерацију до генерацију, од зиму до пролет, од пролет до лето, од лето до јесен и такој све до данашњи дани, к'д ретко у куј двор мож' видиш вињагу – има ги у дворови, ал' некако уштуреле, ућутале, лојза ги има, ал' многи синови су заб'ра'или завет на татка, па су све распродали, а овија који чувају лојза и д'н-данас викају да на лојзе треба слуга и лојзе је господар, ал' у оној време од тај лојза ишколовали су се многи с'г паметни људи, који дођу у Власотинце, неки с'м прошетају поред кеј, неки поред лојзе које су продали да би отишли у голему чаршију... А овија што с'г слугују на лојзе, е, тој су домаћини, има ги, и вино им убаво, и лојза све под кон'ц, и вињаге у двор ш'пкају и вирају, па човеку просто буде милина к'д тој види.

Нема да нема, сам мож да нестијане



ВИЊАГА

*Паднуло сунце на вињагу
На онуј коју Милутин посади у двор
К'д му се роди син
Паднуло сунце на вињагу
На онуј под коју су јед'н петак
Девојке на астал расипувале цвеће
Појале песме
Плеле зелени венци
Да оките капију к'д Милутин жени сина
Паднуло сунце на вињагу
На онуј куде се коло вило
Вино из бурићи точило
Врљале капе од главе
К'д се Милутину роди унук
Паднуло сунце на вињагу
Под коју се ручувало
Причало
Под коју се плакало и радувало
Под коју се и ћутало...
Паднуло сунце на вињагу
На онуј која се уплела у јабуку петровку
Која гу држа да не падне
К'д олуја над Власотинце се стунти
К'д градушка све омлати*

К'д вој оголи лозу
Па се намучи да у пролет па буде убава
Паднуло сунце на вињагу
На онуј која се радувала на грозјобер
К'д су брали гројзе у лојза
А од њојно гројзе пра'или вино с'с слатку жицу
Паднуло сунце на вињагу
Окупало свако зрнце по гроздови
Паднуло сунце на вињагу
На онуј која самује у двор
Сас лозе уплетене у петровку која од'мно не рађа
Паднуло сунце на вињагу
на коју нема куј да се радује
Куј да гу обере, куј вино да напраји
куј тој вино да пије
Сви отидоше негде там'...
Паднуло сунце на вињагу
На онуј коју подјесен обере комшиче
Које прерипи тарабе, прегази дравуљину
Које се радује на гројзе
Које се укачи на петровку па ги избира гроздови
Онија који је сунце задојило
Који су најблаги
Који уста умришкају сас боју
Који се радују на његове руке

Паднуло сунце на вињагу
На онуј која самује
Која сама у двор ћути
Која се више не плаши од градушку
Не радује на пролет...
Која се радује на туј јесен и грозјобер
Која чека комшиче да се укачи у њума
Да обере тија гроздови сас сунце задојени...
И д'нске се тај вињага радује
Умотана у високу траву
Навалена на строшену кућу
Понек'д понеки к'прође човек
Врљи поглед на њума
А она онакој стара
Само сас понеки грозд
на вр'
Чека да комшиче прерипи плот
И умришка се од гројзе...

СТРА ЛОЈЗЕ ЧУВА, ЗОР' ПРАВИ ДОМАЋИЦУ

У оној време, к'д су се девојке спремале за удавање, бегени-сале момци по чаршију власотиначку, мене ми је литкала памет, неје ме тој занимало. Повише сам волела да у недељу отрчим на стадион, прогурам се кроз масу, без семке у кесицу, станем куде со-дацију куј је продаваја синалке у стаклена шишићи са затварање на федер, да навијам, викам људи да купују синалке, које су наређане у ко-рито напуњено сас големи парчићи лед, и такој зарадим једно шише, а навијала сам, викала, ударала се у главу к'д примимо гол, ал', ете, тој ми је била занимација.

Понек'д дом к'д се врнем, мајка накомстрешена викаше по мене, те како се ја никад нећу удадем, куј ће узне девојку која трчи по лопту, која је ко мушкаричина, која игра рукомет, која чита, која се, ете такој, сама по шуму маје и била је много забринута. А мене су ми увек убаво мирисале њојне сарме, па ђувеч сас димљено месо, па му-сака, а чорбице — е тој је била њојна чаролија за мене и мојега брата. Прајила је сас голему љубав банице, проју, палачинке и све оној што је к'д смо се доселили у Власотинце научила од Власотинчанке, ал' онеј старовремске које су знале ред и које су ишле у школу за домаћице.

Е, а к'д ме ошину љубав и к'д ми се све у главу заврте, к'д ми више утакмице несу биле занимљиве, к'д сам ишла на утакмице, ете такој, да ме виде људи сас момка, куј ми је купуваја синалке и семке у кесицу, куј ме је гледаја у вр'очи, а ја још учила које тој значи, т'д ми је почело буде јасно што се мајка љутила по мене. Такој ја, чини ми се, за једно лето од девојчурак, мушкарачу поче да се начињујем ко де-војка, бео решена да упишем и факултет, ал' љубав ме одведе у бел

комплет, па у Општину, па пред матичара, па судбоносно „да” значило је да с’г ја више несам девојчурак, већ жена. И такој, удадо се ја, а не знам ништа од кување, не знам која намирница с коју иде, не знам компири да љуштим, ма не знам ништа. А свекрва ми беше од онеј старе Власотинчанке, које преко целу недељу кувају, те овој, те оној, препржују, подгревају, а у недељу к’д направи руч’к, ондак се избања, тури напилотне на главу, обуче пењоар и гледа како ми једемо све што ни је спремила. Неје ред, помисли се, да она све готви, па реко’: „Мамо, дај да ја нешто напрајим,” а она ме погледа онакој под веће, стисну уста, па рече: „Еве, готви, ал’ како к’д б’ш ништа не знаш?” „Ђу се научим,” викам вој ја.

Ал’ неје она била таква па да ми каже које, к’д, кол’ко, како динстам, сецкам, турам у шерпу, него сам ја крапа њено знање такој што се прилепим ко крпељ уз њума к’д кува па гледам, па памтим и такој од тој гледање заволе и ја готвење, забраји на фудбал и синалке, на шуму, једино несам заб’равила да читам, и тој све стари њојни кувари који су били у њојну собу на комодицу од ора’ово дрво.

А к’д заволе да варим, месим ’лебац, развлачим и сучем банице, к’д напраји први пут Васину торту, па доби викање од свекрву што сам коца турила ораси, т’г поче да се занимам и да идем по чаршију куде старе Власотинчанке и да сабирам њини преписи за оној по које је Власотинце познато ко место куде живе мераклије, паралије и јешлије, који воле да изедеју убаво зготвено једење, које ондак напоје сас старо добро власотиначко винце. Идо, видо, записа, па се помисли — ма куј да је век, свако женско дете би требало, а исто и мушко, да знаје нешто од готвење, ал’ да не учи ко ја, него да има да прочита како је тој ишло у неко време, к’д је недеља била дан за окупљање по-

родице, к'д се четвртком ишло куде родбину, да се извиде људи, да се испричају, к'д су биле игранке куде се момци и девојке бегенисују, како је тој било, кво се тој и како готвило, па с'г ил' сам у праву, ил' сам, што викаше моја учитељица, промашила тему, ал', чини ми се, несам.

Не прича се за бабе да здравље на уста улази, такој су причале наше бабе док су ни нудкале с разне ђаконије направене на њин начин, за ч'с, а оно благо, благо да поблаго не мож' да буде. Власотинчани су праве мераклије и на једење и на пијење. Умеју да се добро заложје, да се рас'ладе с вино и сифон соду, ал' све тој пол'г'чке и натенане, никад и нигде не журе. Нек'д се је знало кво се и к'д спрема, куј купује које треба, куј меси, куј кува, а куј децу чува. С'г, нећу рекнем да неје такој, ал' се много које и заб'равило. Заб'равило се једење уз астал, с'г сви једу на послужавници, нешто што је спремено на брзину ил' купено успут у неку од онеј трафике које ги има на сваку ћошку. Домаћице више немају своји кувари, имају ги, ал' само сас записани рецепти и тој све некако модерно, а нек'д се јело ееее, много поубаво и поздраво.



ГОСПОЋА АГНЕСА

У чаршију власотиначку и д'нске се прича од госпођу Агнесу, за коју викају да је била најубава, најдотерана, коју су жене гледале испод око и завиделе вој на свилене чарапе и маркизетну 'аљину. Не с'м' што је била убава, него је много волела и да кува. Жене су гу оговарале, завиделе вој, биле љубоморне к'д она улегне у месару, а бркати месар ги све њи занемари, па намести лице с'с осмех и с умилни глас гу пита: „Д'н'с, госпођо, које ћемо, мељано ил' ситно сецкано месо, од плећку ил' мож' од бут?“ Несу верувале да она б'ш тол'ко убаво кува.

Госпођа Агнеса је знала за тој оговарање, па и у њу се пробуди неки инат, те ги јемпут, њи' две—три, из инат повикну на руч'к. А за руч'к је спремила мезе са свема сезонске салате, супу од кокошку и сармице у винов лис' од благо Васину тарту у коју иду много ораси да се не обрука. Угости ги она људски, ал' оне не мирују, него ће гу питују за рецеписи, те како ги пра'и, те прво ли ги пари с врел'ц воду, ил' како, те кокошка убаво сварена ко да је пиле, те Васина торта неје ко к'д гу Живка прави, а оне по Живкин рецепт праве, а све с'м затој што вој несу верувале да је она све тој спремила. Агнеса им изнесе њојну свеску с рецеписи и поче да им по ред казује које се како спрема.

СУПА ОД КОКОШКУ

1 малечка кокошка, 2–3 шаргарепе, корен целер, корен пашканат, малко мирођија, 1 кромпир и 1 главица црни лук.

„**К**окошку оперем, турим гу у лонац, сипем воду и турим зелениш, тој варим натенане. К’д се скува месо извадим, супу процедим и у њу напра’им овеј кнедле које ви се много свиђају, а несу тешке за правење, с’м треба имаш руку за њи да ти не испадну тврде. Умутим једно јајце, посолим га и полаг’чке додавам онај ситан гриз, оставим да малко постоји, да видим неје ли ретко и с кашичку ги вадим и пуштам у супу. Чим ги све истурам, искључим шпорет, поклопим да одстоју, сипем у чорбал’к, исецкам першун и тој је.”

САРМИЦЕ ОД ВИНОВ ЛИС’

600–700 г мешано млевено месо, 6 струка празилук, 2 главице зрел лук, 2 шољице ориз, 1 шољица зејтин, винов лис’куј се бере пре прво прскање лојзе, 1 кашика брашно, 1 јајце, алева паприка, сол, бибер и од зачини које си имате и волите.

„**Л**ук ситно, ситно исецкате, пржите да ви не загори, турите у тој месо, алеву паприку. Посолите, малко и бибер турите, стурите од шпорет и у тој искршите једно јајце, турите пиринач и умотујте сарме све да ви буду једнаке. Наређајте ги у земљано тавче, сипите воду и турите на шпорет да се полаг’чке крчкају. За тој време мож’ направите супу од кокошку. Нећу ве л’жем, кисело млеко сам купила куде Ашима, најубаво га прави, а сармице у винов лис’ не иду без кисело млеко.”

ВАСИНА ТОРТА

За Васину торту ви треба:

6 јајца, 6 кашике шићер, 6 кашике мељани ораси, 1 кашика брашно, 4 жутке и још 5 кашике шићер, 1 чаша млеко, 250 г мељани ораси, ал' ја турам 300, кора и сок од једну поморанџу, 2 ребалке чоколада за кување, 130 г маслац, 6 белке и још 12 кашике шићер.

„Умутите 6 жутке сас 6 кашике шићер, турите 1 кашику брашно и 6 кашике млевени ораси, тој пажљиво изме-шајте и сипите у подмазану тепсију да се пече. Пече се полаг'чке ко сваки патишпањ, тој знате. К'д гу извадите, нек се о'лади. А овам' за-грејете млеко сас једну кашику шићер, па попарите 250, ја турам 300 грама, мељани ораси, малко промешате и турите да се 'лади. К'д се о'лади, додадете 4 умућене жутке сас 4 кашике шићер, стругану кору и сок од поморанџу, растопену чоколаду и све измешајте. А обашка умутите маслац, па и њега додајте у фил и поново добро измешајте. Е, сас тај фил богато премажите кору.

У малечку шерпицу турите 12 кашике шићер, сипите воду малко и турите да се шпинује, сас жицу ил' с'с миксер, ја си имам мик-сер, купи ми га Пера за рођендан, умутите 6 белке скроз да се учврсти. Е, к'д се белка учврсти, брго сипеш ушпинован шићер и мутиш, мутиш, јер ако не мутиш, мож' ти белке падну и од шне нема да буде ништа и с тај шне намажеш целу торту. Ја ги бобке извучем сас ви-љушћу, а ти, Живке, како?”

Зинуле жене, гледају гу, па све поцрвенеше од муку: „Ете ко се огрешимо, неје све у свилене чарапе и маркизетну 'аљину, мора нешто да се има и у руке, а богами и у главу.”

Испрати ги госпођа Агнеса, сва раздрагана, одгледа ги низ сокак, а оне се обрнуше, размрдаше се с'с руке да ву машу и отидоше си дом сас подвијени репови.

ГРОЗЈОБЕР

К'д се зајесени, па к'д боје шарене оките ов'ј наш крај, знаје се да ће брго буде и грозјобер. Т'д власотиначки домаћини спремају бурићи за вино, чисте подруми, иду у виногради, врзују по грањке дроњци који плаше пилчки да не искључају зрело гројзе. Нек'д је у Власотинце лојзе било право богатство и радос' за сви у кућу. Власотинчани су се такмичили чијо ће лојзе роди поубаво гројзе с појаку и најјаку ширу. Китила се кола с цвећке, презали у кола најубави волови да могу да излегну из калиште ако падне киша к'д почне грозјобер, викали се кумови, побратими, комшије и пријатељи и т'ј д'н је бија празник у сваку домаћинску кућу која има лојзе.

А у грозјобер се неје поодило без шише с добру ракију и с корпу пуну с једење. Домаћици су помагале помладе невесте, а кућа је мирисала на кувано, пржено и благо једење. Оној што је било под обавезно је спремање јаније за доручак, уз коју иде голем месен 'леб, тврдо преврело сирење, салате и вино од прошлу годину. Причало се да је најубаво једење у грозјобер спремала Савка из Манцину долину и од њојно спремање причало је и старо и младо, а од њино вино поубаво неје имало.



НАРОДНА БИБЛИОТЕКА
Десанка Максимовић,
Власотинце

Инв.бр. 2581
Сигнатура 392.8 (497.11)
641.5 (084.12)

САВКИНА ГРОЗЈОБЕРСКА ЈАНИЈА

А за туј чувену грозјоберску јанију ви треба:

1 кило јунетина, и тој од груди, 5 главице црни лук, 2 главице бели лук, паприке из бачу, 2 шаргарепе, 1 корен першун, 1 љуто џинче, 100 г сланинице, 1 кашика брашно, малко бело вино, 2 шољице зејтин, 1 кашика винско сирће, сол, бибер, грувана паприка, лорбер.

Месо исечете на малечки парчићи, наређајте у земљани суд. Преко месо насечете све овој, насипите сас вино, сас зејтин, добро забиберите и зачините, све тој куј си како воли. Кад сви састојци заврше у тавче, турите поклопац и фукните у рерну која је добро загрејана, пече се око два сата, там'н док испечете погачу, спремите салату, крошњу, столњак (неје се јело без столњак између редови у лојзе).

К'д је готово? Па к'д се коске почну одвајају од месо и к'д је све на астал спремено за у лојзе.

КАФАНА КУДЕ ДУДЕ

У Власотинце су пре биле много кафане, чувена је кафана била једна коју је водила жена. У оној време тој је било страшно, ал' њума неје било брига, била је млада удовица, ал' с мозак, гости су гу ценили и несу се с њума завитлавали. Куде њума се знало — кафана је да поје'ш, попијеш, да се напијеш, да се провеселиш, па да си идеш дом, а не да ноћујеш и освањујеш. На гости је увек казувала: „Куј је почеја с моју ракију, а завршија с моју мућкалицу, више се неје сетија за ништа друго, а да ви не причам од онуј моју коју гу измесим, измесим, па к'д гу турим на плотну, па се запече, па замирише, а ондак гу фукнем у рерну, ммммм, после прсти да излишеш кол'ко је убава, још к'д се изде с младо несолено сирење.

На гости који би туј сврћали да дангубе викала је: „Е, к'д би ми такој гости доодили тике на ракију и на кафу, а да гу не наруче врућу запечену, подсолену, с'с меко сирење послужену и с'с нешто од цкару, отк'д би ја пропаднула, овакој, еве да ве питам, да гу замесујем, да раздувујем цкару, распљескујем пљесквалице ил' ће си идете? Ил' им па рекне: „А бре, ви ли ће цел д'н седите уз овај астал с'м тике такој, на две—три ракије, ил' мислите да наручите нешто конкретно, овој ви неје социјално па да се згрејете, испричате, исплачете, па си идете, ми овдека нудимо и конкретно, а ви си одаберите које ћете.”

Туј су седели и онија који су гу бегиндисали, него несу смели тој да ву рекну, па све онакој у неку завијену форму су вој се удварали, после две—три љуте разврзали би језик: „Дудуле, Дудуле, муко моја, ти си море знаш које би ја с'г изеја, него те пара ударила у главу, па си заб'равила да не пра'иш сам мућкалицу убаву и не запицаш гу с'м

њума да је блага, нек'д си знала да гу развучеш, па гу исфиљујеш, па гу туриш у рерну, па к'д замирише, ех, замирише ч'к доле до мос', сви смо знали да си гу направила." „Пра'ила сам гу ја, и развукувала, и запицала док су ваше домаћице нокти лакирале, е па, еве, гос'н Перо, рецепис, па си отиди дома нек ти гу жена јемпут развуче, запече и фукне у рерну! Овој што си попија ја частим уз рецепис за развукувану баницу, па намини си к'д имаш време..."



МАЈСТОР ЧЕДА

Мајстор Чеда је у чаршију власотиначку бија познат по тој што је бија вредан, бија је онизак, па су викали да је „љут ко цинче“ ако га нешто увредиш. Работија је у ондашње „Беско“ ко столар и бија је најбољи, шефуваја је такој што к’д треба да излегне од работу окачи на ексер сако. Радници су га тол’ко поштовали да несу смели да мрдну, све мислејећи да је он туј негде и работили су тол’ко с’м да га не наљуте и не осете његову љутињу ко од оној жуто малечко цинче. Ал’ тај мајстор Чеда је много волеја да једе, бија је гурман, а сув ко грањка на лојзарску праску. Највише је волеја да спрема телећу главу, те чим га у петак ујутру нема на работу, значи отишеја је на кла-



ницу да купи најубаву телећу главу. Там ги је пробираја и кад изабере, тураја гу је цегер и носија дом, што неје б'ш волела његова жена, ал' знала је да бар тај д'н неће вари за пуну кућу с децу, стари и гости који су се наврчкавали лети па све изигравали неку господу, е па, б'ш због тија гости мајстор Чеда је бар јемпут спремаја телећу главу, на коју су се сви згрожавали, док се онакој на тиху ватру варила у казан на сред двор и који је он убеђуваја кол'ко је тој убаво. Па ги нуткаја с'с момичке, пробираја им најубаво месо од образине, а они кад ручају, па пробају његово винце које је правија, с'м се облизују, а предвече, уз куј знаје куј бокал вино по ред, запевали би по неку песму, а он се сладија, гледајећи ги како ако су побегли у големи град, несу заб'равили чаршијски мерак.

За тој убаво једење треба ви:

Једна, пробрана и убава телећа глава од 4–5 кила, $\frac{1}{2}$ л бело вино, 4–5 главице црн лук, 5 главице бел лук, по $\frac{1}{2}$ кг шаргарепа, 2 корена целер, 1 корен пашканат, 2 везе периун и остали зачини по вољу, сол, бибер, ловор, све какво си волите.

А правија гу је еве овакој:

Пробрану, ошурену и најубаву телећу главу тураја је у омањи казан и она се варила б'ш коца, све док месо не почне да се одваја од коске. Е т'д гу је вадија на поголему санију, пробираја с'м месо које је после пржија сас лук, паприку, парадајз, додаваја помалко бело винце и кад све тој такој убаво пропржи, исипе у поголему земљану шерпу, поклопи сас поклопац и тури на жар, па тој затрпа сас пепел и такој се крчка, крчка, док цел двор не замирише на убаво и не повикне укућани на једење.

ПУЗДЕРКЕ

10 до 20 киселе паприке (ја купујем онеј осредње, бирам и жуте, и црвене, и шућмурасте, некако волим шаренило у тањир), 1 главица тазе купус, онај бел, главица бели лук, малко бибер и сол.

„**Н**а паприке извадиш дршке, отресиш семке и туриш ги у чинију, а купус ситно, ситно исецкаш, посолиш, побибериш, туриш и ситно исецкан бели лук, изгњавиш га с'с руке добро да омекне, сипнеш малко зејтин'к и сас тој пуниш киселе паприке. Ређаш ги у шерпу, сипнеш преко њи' малко чорбу од киселе паприке и туриш да одстоју некол'ко дана, тој што је за уз добру ракију, н' уmem ви опишем.

Уз тој прајимо и урнебес салату, тој ви је л'ко, праји се од добро сирење, ни тврдо, ни меко, онакој осредње.

Е па за урнебес ви треба:

Кило сирење, бели лук главица, грувана љута паприка и малко зејтин'к.

Сирење изренда на ренде, тој ренде је још од моју бабу, рендам на оној најситно, не волим да ми урнебес има грутке, па узнем виљушку да све тој убаво измешам, турим кашичку—две грувану паприку и ситно исечен бели лукац и мутим сас виљушку. Неке жене викају да је прави урнебес сас ајвар, ал' тој у лесковачки крај, овај препис је, ма н' уmem ви кажем. Урнебес се служи на тацницу, па онакој с'с виљушку напра'иш ко браздице, канеш једно—два круга зејтин, мож' туриш и першун, куј си како воли.”

„Леле, Борице, ал' се ти расприча, па ми јес да и овде замезимо и поједомо, ал' мене се баш услади како га ти причаш, ај ти испричај од мезе, а ја ћу па после да ви испричам како ја готвим оној што се тура на астал после мезе, ако ли?”

„Ма бре, Боске, како па не може, несам само ја овде домаћица и све ви сте овде мож' и побоље од мене, а ови наши домаћини већ им се угорели уши од ракију. Ћу ви испричам како ја прајим проју, јес да смо гу некад јели с'с зор, јер друго неје имало и неје била богата ко с'г што гу прајим, ал', ете, сви гу воле, а прајим гу и ко мезе, а у недељу гу моји и подручају уз кисело млеко из Ашимову посластичару, прајим га и ја, ал' неје тол'ко убаво ко његово.



МУМУРУЗНИЦА

За њу ви треба:

*Пола кило мумурузно брашно, пола кило врућа вода, једна кесица
прашак за пециво, кашичка сол и шољка зејтин.*

„Брашно сипем у поголему ванглу, турим прашак за пециво, сол и зејтин, замесим сас воду, фино измесим у ванглу, па тој тесто сипем у тепсију коју сам подмазала сас домаћу свињску маз. Полаг'чке с нож тесто исечем на коцкице да буде убаво и фукнем у врућу рерну да се пече, погледујем гу да се не препече, такој и ви работите. Данаске се тој вика проја и у њума се тура малко сирење ил' које већ, права кукурузница се пра'и овакој како сам ви ја испричала.”



СУКАНА БАНИЦА

„Овеј данашње снашке све мисле да је сукање баницу нешто много тешко, а оно просто да попросто не мож' да буде, само треба да имаш вољу да нешто напра'иш, па и ако погрешаш, други пут ће буде побоље.”

А које па треба за сукану баницу:

Око кило брашно, пола кило вода, две кашике сол, исто тол'ко зејтин — тој за корке, а за фил — е тој кој си па кол'ко има: три—четири јајца, две—три велије тврдо, истрошено сирење, растопен маз две кашике, а мож' се тури и мазно зеље, па купус кисел ил' пресан, по малко пропржен и мож' гу исфилујеш с које си и како оћеш.

„А пра'и се овакој: замесиш не много тврдо тесто, поделиш га на пет лоптице, па теј пет лоптице поделиш још на три—четири. Сваку лоптицу сас сукаљку расучеш, премажеш сас растопен маз, тураш једну преко другу, ал' последњу коркицу не премазујеш него гу добро усолиш сас брашно. Такој уработиш сас све пет корке, оставиш ги да се малко одморе и после расукујеш корке на добро подсољено с брашно асталче. Сучеш, појеш и ете ти, ч'с ће гу расучеш, смотујеш ги и тураш у сас маз подмазану тепсију, печеш полаг'чке да ти гу огањ не опрли.”

КОПРИВЊАК

„Ете да ви ја много не досадим, ћу ви рекнем још како се пра'и копривњак, тој бар има кол'ко оћете, ал' мора знате да ги берете подалеко од путеви, да вр'ови буду ама баш млади.”

Па ви затој за копривњак треба:

Прво за корку: малко повише од пола кило брашно, малко квасац, две ложкице зејтин, једна кашика сирће, 1 кашика сол и топла вода за подмешување, а за филовање ви треба: триста—чет'ристо грама вр'ови од младе коприве, две голем'чке велије тврдо сирење и чет'ри ложкице маз.

Ја увек прво пра'им фил, такој што очистене коприве турим у врел'ц воду, сачекам малко, па ги исипем у ђевђер да се процеде, малко ги и с руке притискам, па ги ситно исецкам и посолим, додадем истрошено сирење и све тој помешам. А тесто се замеси сас све што треба и такој замесено постоји 15 минута, онда се развуче кора која се тури у тепсију коју сте подмазали сас маз, развучена корка треба да иде преко крајеви од тепсију, на туј кору се тури фил и полаг'чке се покрије сас кору до половин тепсију и премаже се сас растопљен маз и мумурузно брашно, туриш гу да се пече у врућу рерну. К'д гу служим само њу, обавезно турим кисело млеко једно шафољче. А овакав копривњак мож' се напра'и и сам сас варене коприве, мумурузно брашно, маз и тврдо сирење, кој си како воли, такој и пра'и.

РАЗВУКУВАНА БАНИЦА САС СИРЕЊЕ

За њу ви треба:

*Пола кило меко брашно, 1 кашика маз, 1 шоља зејтин, два и по дл
млака вода посолена, 300–400 г тврдо сирење, 4 јајца.*

„У брашно се тури кашика маз, пол’чке се сипује млака вода, тако замесено тесто се меси све док се више не лепи за прсти, па се ондак подели на чет’ри кравајчики који се сас сукаљку расучу, па намажу сас маз ил’ зејтин и такој покријени с крпу одмарају двајес минута. На астал туриш чис’ столњак, узмеш једну корку и полаг’чке гу развукујеш све док не постане тол’ко т’нка да се види шарка на столњак, ондак гу попрскаш сас зејтин ил’ растопен маз, туриш фил од издробено сирење и жутке, а белке обашка умутиш да буду чврсте и туриш ги овде-онде на корку, окрајци искидаш и полаг’чке корку савијеш такој што држиш ивице од столњак, а она се сама тркаља.

Ондак направиш колце од туј корку, туриш гу у тепсију, а око њу вртиш остале три корке које правиш ко што сам ти рекнула. Кад ги туриш у тепсију, прснеш им малко зајтинч’к и фукнеш у врућу рерну да се пече једно пола сат, зависи какав ти је шпорет и како пече. И поздрави онуј твоју дома и рекни ву нека наврне нек’д куде мене да си попијемо кафу и пооратимо.”

ФАЛЕЊЕ

К'д се жене сабереју куде једну, а она јадна по три дана чисти кућу, штирка миљићи да гу не оговарају к'д си отиду, е т'д се на теј седељке могло чује која које и како прави, све су углас збориле, надвикувале се, те је неки мораја и ред да заведе. Такој је било и тој вече к'д су се сабрале куде Живку која је била на добар глас ко домаћица и по кување, плетење, имала је најубаве муштакле, двор увек изметен и к'д куде њума улегнеш у кућу, море и у двор не мож' видиш ништа а да неје на своје место, да неје све улицкано, а шу-стикле и миљићи уштиркани ко да су од картон. Волела сам да идем с њи, биле су постаре од мене, ал', ете, после тол'ко године њини реце-писи ће се нађу записани за неко будуће време к'д ће нека млада снајка и од мене такој да збори.

„К'д сте ме викнуле да ви дојдем,” поче Борица да збори, „еве, ћу ви испричам како је тој куде нас било к'д треба гости да ни дођу, сви смо живели у исту кућу, ал' се знало која је домаћица, она је казу-вала која снајка ће које праји. А знало се једење почиње од мезе, па кад се гости измезе, онда се тура остало што смо зготвиле, а под обавезно је било постављање мезе.

МЕЗЕ: сирење, урнебес, пуздерке, проја, суво месо, сукана баница с'с сирење ил' купус, кисело млеко (овчјо ил' крављо) и уз тој обавезно домаћа љута ракија, коју печу наши домаћини, од сливе које сабирамо по наши шљивари, и тај шљивар је па подугачка прича, коју нећу ви с'г причам. И мезе неје исто у лето и у зиму, свако време си има ђаконије које си иду уз њега. Ово је зимско мезе, које гости мезе док пада снег, а мраз апе за нос.”

БЕРБЕРНИЦА

У чаршију власотиначку, у оној време, берберница је била место куде си ишло не с'м да се подшишају мушкарци и не с'м даштуцују бркови и браду, знало се да се у бербернице причају приче од онеј ловачке, домаћинске, па све до онеј куј куга, како премандаја, излагаја, куј куга оговараја и зашто.

У туј берберницу доодили су и власотиначки мераклије који су много волели да се фале сас своје имање, сас убаво лојзе и умејатну жену, а умејатна жена је по власотиначке приче била онај која је умејала да направи поубаву сарму него што гу је спремала његова мајка, расуче баницу која неје глетава, направи гриз кнедле за у недељну супу од кокошку а да се не растуре, колачићи које ниједна не праји како она и под обавезно срмалук од јагњеће изнутрице, и тој за Велигден к'д су им кумашини доносили торту. Такав је нек'д бија ред.

ЈАГЊЕЋИ САРМАЛ'К

За сармал'к ви треба:

Јагњећа марамица 1 комад, по 25 г јагњећи бубрези, бризле, слезина, јагњећа џигерица, цревца – све тој треба да је љуцки опрано и сварено. 3–4 главице црн лук, 1 везица млад црн лук, 4–5 чена бели лук, 4–5 јајца, пола кило кисело млеко, сол, бибер, алева паприка, малко грувана љута паприка и остали зачини све како си ви волите.

Исечете црни лук и пропржите га ко за обичне сарме, у тој додате сварене и ситно исечене изнутрице, побирите и зачините како волите и сас туј масу филујете јагњећу марамицу коју сте исекли на коцкице, ал' мора водите ред да ви се не ицепи. Умотане сарме ређате у поголему шерпу да стану све у ред, сипете малко воду ил' чорбу у коју сте ги варили, ил' па у четвртаст подубок плек, фукнете ги у врућу рерну да се малко запечеју. На пола запицање у тањир размутите чет'ри–пет јајца, сас пет–шест кашике кисело млеко, малко сунете воду и сас туј масу насипете сармице које се у рерну тиште још око половин сат.

Јагњеће сармице се служе уз кисело млеко, домаћи 'леб, а под обавезно је да се залију с добро домаће бело винце и тој чисто, а може и шприцер са сифон соду од Миле содацију.

Нема да нема, сам мож да нестијане



ЛОВЦИЈЕ

У чаршију власотиначку ловачко друштво постоји још од к'д, у тој друштво су све угледни власотиначки домаћини који су волели да се мају по природу, да лове и да се после фале с тој куј је кол'ко фазана утепаја, дивље свиње, срне, зајци. У тој фалење предњачија је Тома кој неје бија неки нишанција, ал' увек му се посрећи да улови некуга срнидаћа и после је цела година с'м његова, по стопут би препричуваја како је чучаја иза жбун и ћутаја ко зајац, како неје ни дисаја док је нишанија и како би кад пукне паднуја у траву и с једно око гледаја д' л' је ил' неје устрелија срнидаћа, а к'д види да је погодија, ондак је ко шунтав рипаја, врљаја капу увис и поплашија све остале животињке које су мож' биле на нишан на некуга другога ловца.

А не могу рекнем, слушала сам приче да је првија и најубав срнићи гулаш, правија га је сас пуно мерак и још повише сас фалење, а к'д га укрчка, онда је викаја сви ловци куде њега да ги угости и њино седење је дочекувало и јутро уз добар срнићи гулаш и његово вино које је имало неку посебну жичку, а које му је работија, тој никоме никад неје казуваја.

СРНЕЋИ ГУЛАШ

За правење срнећи гулаш треба ви:

6 главице црни лук, 2 главице бели лук, 2 кг срнетина, 6 шаргарепе, корен целер и некол'ко струка лис' од целер, пашканат, 1 л бело вино, 1 л домаћи куван парадајз, 300 г димљена сланинка, струк першун, мешавина зачини, сол, млевени бибер, малко рузмарин и малко сушена мајчина душица, некол'ко бобице клеке и љута грувана паприка.

За пра'ење срнећи гулаш требало је малко и време, одвојено месо турало се у маринаду, а маринада се пра'ила сас домаће бело вино, сол, малко лаворов лис', некол'ко чена бели лук и малко зејтин. Такој спремено месо треба да одстоји једну ноћ, а јутре се сртело око динстање и крчкање на тију ватру.

Тома је тој волеја да работи, у котле ситно исецка црни лук, тури пет-шест чена бели лук и малко пропржи. Кад лук зацакли, тури месо из маринаду, некол'ко шаргарепе изрендани целер, насипе сас вино да прекрије месо и остави да се крчка, па ч'с по ч'с проврти котле, малко промеша месо, седи, пијуцка домаћу шљивку, а у двор ете ти ги дооде и други ловци, па се туј на сред двор развржу ловачке приче, а Тома се не помера од котле, тура у њега помалко парадајаз, па досипе винце, па лорбер, винов лис', а у посебно тигањче пропржи малко димљену сланиницу, коју пред крај варење исипе у котле. Леле, а оно двор мирише на убаво једење.

Срнећи гулаш се једе уз врућу погачу, сезонске салате, уз њега се пије домаће бело вино, а кад се већ мрак на двор спушти, ловци наћевлисани на тамна 'вам пооде си дома, с'г куј ће како дом да прође, нико неје причаја, ал' следећу недељу неки несу ишли у лов.

РИБОЛОВЦИ

Нек'д су уз Власину и низ Власину на ред стојали у воду и Ћутали власотиначки риболовци. Знало се како се иде у рибарење, ал' т'г је Власина била бистра, бистра ко детиња суза. Ми деца смо ватали ракови сас руке у врбаци у Маричкино, ал' с'м' к'д нам они тој даду. Сви онија који су у торбичићи носили мреже, одма' су ги врћали и много су ги сували, знало се ко се пеца.

Ко дете сам волела да идем и да им збирам црви испод камење у плићаци, понек'д би поносила и 'лебац, пра'ила лоптице и давала им, а они кад налове рибе, у торбиче би ми турили по неку, а ја све од-рипам до дом да ми мајка спреми руч'к.

А они су си имали своји обичаји, па су пра'или рибљу чорбу од све рибе које упецају, врљали су ги и на цкару, ал' чорба је чорба, а најбољи мајстор за њума бија је Бојан Зунзар. Он је волеја да срти око чишћење, прање, имаја је посебно котле које је тураја на држач, ложија ватру под њега и варија чорбу. Остали рибари су га шпијунирали да виде које све и по кој ред тура, ал' он је тој знаја, па си је своји зачини носија у тегличе, а тегличе у џеп од панталоне.

РИБЉА ЧОРБА

И такој, док су другари рибари мезили уз салате и ракијицу, Бојан Зунзар је ложија ватру под котле, а у котле тураја ситно сецкан црни лук, једно две—три главице. К'д се лук зац'кли, додате љуту и слатку мељану црвену паприку, испасиран парадајз и сипне једно фрталче воду. К'д тој проври, додаде рибе, посоли и сипе око две киле воду, кува гу на тију ватру, тако да с'м он знаје к'д треба да тури дрво на жар под котле, нико неје смеја да приђе док он тој срти, протриса котле, пробује укус, тури некол'ко ситно исечена чена бели лук и никој па не види к'д и које он тој тури да његова рибља чорба буде тол'ко убава да гу никој поубаво не праји.

Бојан Зунзар је волеја пред крај да се пра'и важан са свема женину кецељу коју је све исфлекаја, ал' сас мерак је сипуваја у тањири рибљу чорбу и гостио своји другари рибари, па и онија који је повикнуја да им покаже какав је кувар. Дружење уз празно котле је знало да потраје до касно у ноћ, неки су се сами дизали да си иду дом, неки су с тешку муку стизали до капију од убаво домаће вино. На двор је такој остало празно котле, а Бојан Зунзар је задовољно у цепче држаја тегличе сас своји чаробни зачини по који је његова рибља чорба била чувена у Власотинце.

ГРА (ЊАСУЉ)

У власотиначки крај неје се рачунаја у домаћини онај кој неје имаја бар једно парче земљу на коју је садија гра. Садиле су га у пролет, а брали пред јесен. А к'д га дотерају дом, ондак су жене узимале дуг'чке мотке и с'с њи ударале по куп од гра, с'с виле су тај куп растрисале, а ми деца смо ко пилчки чекали да оне заврше, па смо т'д лазили по онуј прашину и сабирали зрнца, а оне су кроз големо сито вејале гра, мандале сас сита ил' шерпе на там - на 'вам и ондак сипувале на куп куде су чиста зрнца од гра. Гра се варија у неке куће сваки други дан, у неке с'м у петак, а под обавезно је било варење у понедељак, како викаше моја свекрва, да се очисти мешина од месо које смо јели у недељу.

Гра може да се вари сас суве вешуљке, кобасичке, ребарца, мож' се прави и ко салата, ал' најубав је пра'ила, не мог' си душу грешим, моја свекрва, која викаше како би гра јела сваки д'н, ал' неје га јела, више је волела нешто конкретно, и тој од меско. К'д направише чорбаст гра, знали смо да ће га јутре једемо препржен и т'ј препржен бија је поубав од чорбаст.

Овакој је пра'ила чорбаст пасуљ:

Увек је турала око 600 г пасуљ, куј увече отребити и затопити у воду, јутре туј воду оцеди, сипе другу и тури да се вари. К'д проври, одсипувала је туј воду и сипувала млаку воду, додавала ситно сецкан црни лук, по јед'н корен од шаргарепу, целер, пашканат исечени на коцкице и с'д к'д је кво имала, к'д кобасичке, к'д суве коске, а најубав је бија сас димљена ребарца. Варила га је такој што ч'с по ч'с па по-

дигне поклопац, све је водила ред да се не развари, а к'д се гра свари, ондак је у тигањ сипувала зејтин, једну главичку ситно исечен црни лук и тој динстала. К'д се упржи, турала је једну кашику брашно и грувану алеву паприку, а к'д подигне поклопац од шерпу и сипе запршку, е тој је милина, замирише гра да смо сви једва чекали да га кусамо.

ПРЕПРЖЕН ГРА

Ако ни остане од чорбаст гра, ондак је моја свекрва у једно малечко тепсиче сипувала зејтин, једну главичку црни лук, понекад би насецкала на коцкице кромпир и све тој пропржи, а кад се упржи, исипе у њега чорбаст гра, напуни по две—три киселе ил' пресне паприке, зависи које је годишње доба, и фукне га у врућу рерну да се запече, тој ви препоручујем да пробате.

ГРА С' КОБАСИЦЕ

Чувени власотиначки берберин Бажон у берберницу је стално причаја како гра једе с'м' к'д мора и да си повише воли к'д изеде нешто конкретно од меско, ал' неје се бунуја к'д његова домаћица свари гра сас кобасичке. У тањир су му увек остањувала зрнца од гра, ал' кобасичке је увек дотураја у тањир.

За овој ви треба:

600 г гра, 2 главице црни лук, једна шаргарепа, три—чет'ри чена бели лук, кобасице, сол, бибер, лаворов лис', слатка мељана паприка, брашно и вода.

Лук, шаргарепу ситно исецкаш, додадеш сол, бибер, лаворов лис' и бели лук, па све тој динсташ на тијо, после додадеш гра и воду кол'ко да га прекрије, а на тигањ пропржиш кобасичке исечене на кругови и уврљиш у гра. Вари се два до два и по сата на тију ватру. К'д се свари, онда га запржиш сас запршку коју овакој правиш: на малко зејтин пропржиш брашно и млевену алеву паприка па исипеш у сварен гра, крчкаш га још малко док се не згусне и тој би било тој.

Нема да нема, сам мож да несијане



КАСАПСКИ ЋУВЕЧ

Коруба је бија главни кувар у ондашњу кафану „Земун,” бија је човек кој је умеја да се нашали, да се провесели, бија је мајстор у кујну, ал' за касапски ћувеч од њега неје имаја побољ мајстор, он је волеја да срти, да све тој испадне како ваља, што се оној казује — људски.

Касапски ћувеч је правија за недељни руч'к, знали су да ће насабајле да излегне из кућу, па прво отиде у месару да заузме ред и да узме најубаво месо од свињски бут, па са цегер, онакој покрупначак човек иде на пијац за зелениш, а све тој онакој сас осмех на лице, а дом к'д дође, пуштија би радио и мераклијску музику и сас сво срце спремаја тај његов чувени касапски ћувеч, за који ви треба:

500–600 г свињски бут, 4 мање главице лук, 6–7 зелене паприке, 4 ољуштена парадајза, со и свеже млевени црни бибер, 1 кашичка слатка млевена црвена паприка, 1 кашичка љута грувана паприка, пола шољка зејтин, 1 шољка вода.

И такој, лукац се ситно исече, сузе течеју на очи, ал' ће буде благо једење, тури се у поголем'чку шерпу да се пропржи онакој да зацакли, па се додаду на коцке исечене паприке, ољуштен парадајз, и тој онај јабукар, розан и благ, и сви други зачини, све онакој куј си како воли. Касапски ћувеч се крчка све дотле док месо не омекне. Уз гулаш је обавезно служен барен кромпир, пире од кромпир, а најблаго је било кусање сас кашику и мацкање софт сас врућ и убав 'лебац. А кад шерпа остане празна, онда је Коруба бија б'ш задовољан и сас сво срце је полаг'чке пија шприцер од вино из оној буре које је чуваја с'м за свој мерак.

ПОДВАРАК

У Власотинце се знало, а и д'н'ске је такој, турање купус за зиму је било под оној обавезно, а кисел купус је ишеја уз грејану ракију, к'д снег напада, а мраз шарке на прозори направи.

Од кисел купус власотиначке домаћице су пра'иле подварак, а за подварак ви треба: једна осредња главица кисел купус, две—три главице црни лук, димљена шпиц ребра, ил' па димљено царско месо, куј си које воли и кол'ко си има.

Л'сно се прави: ситно се исече купус, у поголему тепсију се ситно исецка црни лукац, сипне се зејтин и тој се малко пржи. Кад лук зацакли, сипе се ситно исецкан кисел купус и на тију ватру се динста са свема димљена шпиц ребра, пред крај се туре два—три листа лаворов лис', може и малко од рузмарин, пресипе се у земљано тавче, сипе се једна чаша вода и обавезно се напуне две—три суве паприке од низу, исецкају се два—три чена бели лукац и такој све убаво зачињено тури се у рерну да се запече.

И неје б'ш како људи викају: „Купус гледај, месо вади.” Добар подварак иде руку под руку сас шпиц ребра, домаћи 'лебац и под обавезно шприцер од вино из оној буре које сваки домаћин има у подрум с'м за њега и његову фамилију, мож' и за онога куј случајно наврне, ете такој, у ручково време.

ПИТИЈЕ

Око Водице, пред Св. Јована, у власотиначки крај нема гу кућа из коју се не шири мирис од варење питије за које ви треба: *2 свињске ноге, 1 димљена свињска буткица, једна поголема говећа коска, 2 главице бели лук, 2 супене кашике со, 4 кила вода.*

Свињске ноге и буткица се добро опереју сас топлу воду и оставе преко ноћ да одстоију у млаку воду. Јутре се расипе тај вода, ногице и буткица се па добро опереју с'с топлу воду, туре у поголем лонац, насипе се вода и туре се на шпорет да се варе. Прва вода се под обавезно расипе, ногице па преперу, насипу се сас чисту воду и туре на крај шпорет да се крчкају чет'ри—пет сата, ако су много масне, обира се онај масноћа на вр', пробује се чорба и ако треба тури се лечка солч'к, а пред крај варење тури се телећа коска и такој се кувају још два сата.

На тањирче се очисти и ситно исече бели лукац, спреме се тањири, изваде се сварене ногице и буткица у поголему тепсију, очисти се кожица и остави на страну, а месо разварено се ситно исецка и тура у сваки тањир да покрије дно, с'с кутлачу се у тањири сипује чорба, тура се бели лук и у прсти алева паприка. Мора стојију у 'ладну собу да се затегну. Е, а к'д су добро сварене, сечеју се на коцкице, једеју уз грејану ракију, кисел купус и обавезно у добро друштво. Питије се варе саме, ал' се једеју с'с пријатељи уз здравицу с'с грејану ракију.

ГОЛУБАРИ

У чаршију власитачку и д'нске ги има много голубари. Тој су људи који од малечко заволе голуби и чувају ги за мерак док не остарију, а к'д остарију тија голуби чувају њини синови. Голубари су се такмичили куј ће има повише лепезани или високолетачи голуби, куј ће има најубави млади голуби. Сабирали су се сваку недељу куде некога, гледали какав му је голубарник, кол'ко високо га је напра'ија, а к'д испушти голуби, сви су гледали у теј сребрне тачке на небо и причали куј голуб највисоко лети.

Тој њино дружење неје проодило без добро домаћинско мезе, па нешто од цкару, ал' како су Власотинчани мераклије на изнутрице, знало се да к'д отиду куде Мике он ће им спреми цигерицу. Такој би Мика још у суботу куде месара Бошка наручуваја младу свињску цигерицу. По његово причање требало је да спреми: *1 кг свињска цигерица, 1 поголема главица црни лук, 2-3 чена бели лук, пола кило петлижани, со, брашно, 100 мл бело вино, лаворов лис', суви биљни зачин, бибер.*

Цигерицу прво љуцки опере, па гу исече на танке шницле и свако парче утркаља у брашно и на малко зејтин пропржи, и тој с обе стране. Ондак извади цигерицу на тањир, а у тигањ у тој исто уље у које се пржила пропржи на кругови исечен црни лук и бели заједно. К'д лук зацакли, врне цигерицу, додаде малко воду и сипе бело вино, тури у тој зачини по укус, лаворов лис', поклопи и динста на тију ватру док течност не испари. Пред крај додаде изрендан парадајз.

Знало се - цигерица се једе док је врућа, софт се мацка сас домаћи 'лебац, а залије сас добро домаће бело вино. Е т'г почињу голубарске приче, док голубови с главу под крило у голубарник чекају ново јутро да се па дигну високо, високо, небу под облаци, а голубари добро наћевлисани, уз ајд' у здравље, полагачке крену низ сокак сваки на своју страну.

ПОХОВАН МОЗАК

Пишта је човек куга у чаршију сви знају, у младост је бија 'армоникаш, свирџа је и веселија власотиначки мераклије, убаво је и певаја, ал' основно занимање му је било каменорезац. Имаја је радњу туј одма на главну улицу, има гу и с'г, ал' више не работи. Е у туј радњу се је он наслушаја онеј најтужне приче, ал' неје изгубија свој мерак и шалу. Волеја је да једе и ко стари Власотинчанин, рекја ми је, највише је волеја похован мозак – с'г не затој што га он неје имаја, него затој што је тој много убаво, а како га је он спремаја, с'г ће видите.

Нек'д свињски мозак у месаре неси могја да нађеш к'д 'оћеш, него с'м' ако добро подраниш, па у'ватиш ред куде Бошка месара, не затој што је тој било јефтино, него затој што нек'д људи несу се секирали д'л' ће имају масноћу у крв, д'л' су од нешто болни, него су се домаћини отимали за мозак. С'г, нећу ви ја наговарам, него еве ћу ви препоручим похован свињски мозак на Пиштин начин.

Које ви треба? Еве овој: *500 г мозак (телећи или свињски), 2 јајца, лимун, трошке (презле), љута туцана парика, брашно, зејтин за пржење.*

Припрема: тури се мозак у топлу воду у коју додадеш некол'ко кашике сирће и јед'н лимун исечен на рџбаљке. К'д одстоји половин сат, извадиш га, оцедиш, прочистиш од опну и онеј жилке, туриш на крпу да се малко просуши. Полаг'чке га исечеш на парчићи, свако парче угрваљаш у брашно, па у умутена јајца, па у презле у које се тури малко грувана љута паприка. Пржи се у тигањ у загрејан зејтин све док не добије онуј убаву румену боју, мож' се једе с'с 'леб, без 'леб, ал' обавезно уз тартар сос, лимун и кисели краставчићи, па куј воли, нек изволи.

ЧКЕМБИЋИ

Лимарска радња у центар Власотинце била је место куде смо ми ко деца купували парчићи лим који нам је требаја за час ОТО. У туј радњу ја несам ишла с'м за тој, волела сам да отидем и да слушам деда Милорадове приче од старо Власотинце и од тој како су нек'д људи много живували, мешали се, излазили на корзо, ишли по славе и преславе, свадбе и Младенци, како је било све некако побаво него данаске к'д све тој се работи не из чис' мерак, него онакој да се покаже куј је какав домаћин.

Он је бија б'ш голем човек, викаја је да к'д отиде на славу па изнесеју печење, он не избира кртнину, него, како је викаја, тражија је по тањир увек нешто по сапуњаво, па к'д га нађе, а он се насмеје, па рекне: „Еве га моје слатко сапунче, с'г ћу се засладим.” Бија је гурман, ал' највише је волеја да једе чкембићи, омиљено „мушко” јело, које је волеја сам да спрема, не му је било битно како су спремени, д'л' у софт, д'л' на цкару. И он је највише волеја да праји б'ш чкембићи на његов начин.

Потребно је: 1 кило свињска ил' јунећа чкембићи, 1 веза зелен, туј иде од све помалко, целер, пашканат, шаргарепа, па ондак мешавина зачини, и тој по укус, 4 чена бели лук, 2 лаворова листа, пола кашичка бибер и тој у зрно, 5 главице црни лук, 100 г месната сува сланина, 2 парадајза олупена и изрендана на крупно ренде, малко першун, 1 пуна кашика домаћи маз, 4 до 5 кашике брашно, 1 кашичка мелана слатка наприка, пола кашичка љута грувана.

Припрема: Чкембићи мора да се људски очисте, да побелију ко булке, е т'г се турају у подубок лонац, сипе се вода, додаде се исец-

кана зелен, главица црни лук, 2 чена бели лук, лаворов лис' и бибер у зрно. Тој се такој крчка на тију ватру око 4 до 5 сата. К'д се сваре, о'ладе се и исечеју на пошироке траке, а у поголему шерпу тури се маз, па се додадеју ситно исечене 4 главице црни лук, бибер у зрно и лаворов лис'. К'д се малко пропржи, додаде се исецкана сланина и све се то пржи око десет минута, ал' мора се меша да не загори. Е после се у тој додаду 4 до 5 кашике брашно и стално се меша док се не упржи и добије златну боју. Т'д се додаде сецкан бели лук, слатка мељана алева паприка, изрендан парадајз и пола кашичка грувана љута паприка, насипу се сас воду, ал' деда Милорад ги је насипуваја сас чорбу у коју су се варили чкембићи. Крчкају се такој још половин сат и пред крај у тој си тури куј какви зачини воли.

Деда Милорад викаше да он тија зачини неје тураја, волеја си је њин укус да му разгали непце и никад ги неје јеа сам, увек би повикнуја некуга од комшије, а поготово Станимира Шопа, кој неје бија јешлија, поготово на чкембићи, ал' је волеја да слуша деда Милорадове приче, а богами и његово винце, па би такој дом отишеја наћевлисан.

ПАПАЗЈАНИЈА

Седим ја ономад на терасу, реко', ајд' посработи, па да малко оданем. К'д ете ти гу Живка, турила нешто у кецељу и преоди улицу, ја се ко заврну, ко гледам цвеће, да гу ко не видим, ал' она се ете б'ш намерачила куде мене да сврне. „Добар дан, комшике, што су ти се веће тол'ко саставиле, па си се намрштила, чувај Боже?” „Е, моја Живке, нешто од јутроске несам б'ш с'гм.” „Куј је па данаске с'гм, сви си имамо неку муку.”

Улеже у двор, седе на столицу, а из кецељу извади бел 'лебац, шише ракију и некол'ко љута папрички и тури ги на астал. Погледа гу па вој реко: „А бре, Живке, што се арчиш, знаш да си све имам?” „Знам, знам, него реко онакој да не доодим с празне руке.”

Е, помисли се ја, с'г к'д си дошла има те опрајим за ч'с. Тури пред њума шафоњче с'с слатко од дуње и тој лањско, и кафу у малечке шољке, тој ме свекрва научила, седо и разврза причање: „Од јутроске не ме б'ш сунце греје, с'г куј беше дан, аха, четвртак, добро, с'м да се препитам, које д'нске треба све да уработим, него ћу постигнем. За руч'к ћу напрајим папазјанију, тој ми је некако најлако.

Живка с'м мрда с главу, с руку брише уста, сипује си ракију, па и нека сипује, њојна си је, ал' начуљила уши и слуша, а ја се папрајим да тој не видим, па си зборим и зборим ко навртена: „Које рече ће прајиш за руч'к?” „Папазјанију.” „Које ти је па тој,” питује ме она. Викам вој тој много убаво за једење, моји тој највише воле. „Ја тој никад несам правила,” чуди се Живка, „које треба за тој, ко га рече?”

„Папазјанија,” казујем вој, „које ти треба? Еве овој”: 3 кашике маз, 2 кашике брашно, једна кашичка грувана паприка, пола кило говеђе

месо, пола кило свињско месо, 5 кромпира, јед'н корен целер, коренче пашканат, две-три шаргарепе, две-три главице црни лук, једна главица бели лук, некол'ко зрнца бибер, три кашике сирће, ете тој ти треба.

„А како гу правиш туј твоју папазјанију?” „Бре, Живке, ти ли мори тој никад неси правила?” „Па несам,” казује она, „к'д немам време.” Леле, помисли се у себе, од које немаш па ти време.

„Овакој се прави, слушај ме кво ти зборим: у једну поголему шерпу туриш маз да се загреје, туриш две кашике брашно да се упржи, па грувану паприку, све тој измешаш, сипеш воду, а онда туриш месо исечено на парчићи, кромпир на четири исечен и све оној од зелениш. Додадеш малко сирће, покријеш сас поклопац и туриш у рерну да се пече. Запамти ли?”

„Како па несам, с'м ја с'г нећу тој прајим, а к'д прајим, ћу дођем да ми ти тој запишеш, с'г ћу напрајим пржено, тој волим ја и моји, па да си идем да се ти оправљаш и прајиш тој много јефтино једење.” Рече ми га, ал' се напраји ко да несам чула. Живка једва устаде од столицку, на там - на 'вам, излеже на капију, обрну се и ене гу замаче у Лунетово сокаче, а ја к'д погледа, од ракију ништа неје остало, кафу попила, с'м што шољку неје олизала, а слатко неје ни пробала. Е па ако неје, јутре ћу вој га па изнесем, мора се изеде, нема врљање.

Нема да нема, сам мож да несијане



'ЛЕБАЦ

На свакога од нас, најубав је 'лебац куј ни омеси мајка ил' баба. Ја памтим 'лебац куј је меси́ла моја баба Нада, а пекла га је под црепуљу. Тај 'лебац замешувала је овакој: у дрвено корито одсеје сас сито брашно, у малечку шерпицу је турала квасац једну коцку, у прсти малко шићер, воду и малко зејтин. Кад тој надође, с'с њега је замешувала 'лебац, па га покрије с'с крпу да сташе. Кад сташе, премеси га јемпут, а други пут га размеси у црепуљу коју подсоли с'с брашно, поклопи црепуљу, тури гу на огњиште у жар и затрпа с'с жар.

Док се 'лебац пече, она у бучку бучка млеко да направи масло, а ја седим на трonoшку и с машице дотурам жар на црепуљу. С'м је она знала к'д је 'лебац готов. Испечен 'лебац умотувала је у ткану крпу и турала на клупу поред огњиште. Никад несам чекала да се 'лебац о'лади, него откршим поголемо парче, с'с шаку из бучку узнем масло, намажем 'леб и истрчим на двор до градину по млад бели лукац, а баба ме одгледа и повикује по мене, ал' не љутито, него онакој сас неки мерак.

ШНЕНОКЛЕ

Ма к'д се ономад несам шлогирала, нећу никад. Дооди мој домаћин из чаршију, увек је волеја да се, ете такој, накинђури, па да ко иде по новине, а куј знаје зашто је б'ш т'ј дан штуцуваја брци, два сата стојаја пред огледало ко да је младожења.

Ништа, испрати га ја, очетка му с четку капут и поче си прајим руч'к. Несам б'ш била располож'на да нешто сртим, ал' спрчка нешто. Прође неко време, те ти га он иде, улеже у кућу, ја му придржа капут, кад се он собу и подигну главу на његови бркови нешто бело. Леле, питујем га: „Које ти је тој на бркови,” а он вика: „Које?” Ја му викам иди се погледај у огледало, он се гледа, пипа бркови а они се све ушећерили. Па к'д му ја подвиком:

„А бре, куде отиде, да купиш новине ил' да шићериш бркови, куде си сврћаја?” Поче он да се брани, ал' ја не попуштам, негде је бија, нешто је јеја, а не казује. Притисну га ја чврсто, он диже руке, па ми призна: „Ете, видо се с'с Миту, он ме повикну на каву, а његова Ленка уз каву послужи колаче, тол'ко убаво да сам га изеја, чини ми се, одјем-пут, ете, умршкаја сам си бркови и које се с'г ти љутиш?”

А мене ми зло па ћу пресвиснем, који колачићи мож' она да пра'и да му се тол'ко допадну? Обуко се и трк куде њума, а оно који су колачики, с'м шненокле, прајим ги и ја, ал' њојне ми на глед поубаве, па реко ћу гу питам ко ги пра'и.

„Комшике, за моје шненокле не треба много материјал, ја ги пра'им с'с љубав,” вика ми она, а мен ми се поклопац на главу диза, ал' стискам зуби да ми рекне рецепт.

Еве, овој ти треба:

1 кило млеко, 4 јајца, 4 кашике шићер, 3 кашике шићер у прах, 2 кесице ванилин шећер, ја турам ванилину шипку.

„Прво одвојиш белку од жутку, па белку мутиш, мутиш док се не учврсти, т’г сипеш шићер у прах и још мутиш. Млеко свариш, док ври, ти с’с кашику узимаш умутену белку и пушташ гу у млеко, обрнеш ги белке с једну и другу страну, вадиш и ређаш у чинију. А жутке умутиш с’с шићер, додадеш ванилин шећер, ја турим и две кашике брашно, и све тој сипеш у млеко у које си варила шненокле. Тај жут крем сипем преко шненокле, ал’ ту има цака, не сипујем га одјемпут, него полаг’чке да ми белке остану све на вр’, и кад се о’лади, ја си имам стаклене чинијице у које ги вадим и служим на гости звани и онија који си тике такој наврну. Тој ти је тој.”

Леле, ал’ ми га рече, тој мисли на мојега човека, мислим си неће ти ги он више проба, има му ги пра’им и боље од тебе, мислим си ја док од зло и не видо к’д си отидо.

КОМИСБРОТ

Која домаћица неје прајила овој колаче, тај не знаје које је убаво. Најубав комисброт правила је моја комшика тетка Зора, стара Власотинчанка која је увек била насмејана и највиш волела да збори од месење, кување, која је давала савети на нас помладе које се како прави и откривала ни је своје цаке.

Била је мераклика, увек дотерана и сас фризуру, а њојна кецеља је увек била бела, сас извезене цвећке и уштиркана.

За комисброт ви треба:

4 јајца, 250 грама шићер, 250 г брашно, 100 г суве сливе, 100 г ситно исечена смоква, 50 г суво грозђе, 250 г јатке од ораси исечене надуж.

А прави се овакој: у ванглу се истроше 4 цела јајца, сипе се шићер и сас жицу се мути. Како знамо к'д је умутено? Па кад јајца постану отворено жута, а маса густа, т'д се тура брашно које се добро измеша, па све по ред. Кад се све тој лепо сједини, онда се тура у сас маз подмазано плекче и пече се све док убаво не зарумени и почне да се одваја од плек. Комисброт, викала је тетка Зора, никад се све одјемпут не сече, него како куј дође, па га 'оће послужиш, т'д, а тој да се не би сушија.

Не знам како ви, ал ја к'д узимам рецеписи за благиши, торте, колачики, слатка и остале слатке ђаконије, не ги уписујем у куварче како се викају, него од коју комшику, другарицу с'м га узела, такој у моје куварче под благиши имаи: Ољин колач, па Видин колач, па баба Радине пуслице, па тетка Живкина салчићи, кумашинкино слатко од гројзе, сливе, дуње и остале воћке, јер пра'ила је најубаво слатко које сам јела, а од торте нећу ни да ви зборим! И, наравно, Сарајевка, по једну много убаву жену која се одјемпунт досели у Власотинце и туј остаде до крај живот.

САРАЈЕВКА

С'г, ко ме питујете што Сарајевка, н' умам да ви кажем. С'м знам из приче које с'м слушала ко малечка да су се Власотинчани дзверили к'д је тај убав мајски д'н она излегла из аутобус, куј је пре личија на шклопоцију, ал', ете, тркаљаја се по т'д још неасвалтирани путеви, остављаја голем облак од прашину по себе, истовараја путници на локалне станице, а главна је била у Власотинце.

Сви онија мајстори, бомбонције, шећерције, опанчари, бери, трговци који су на малечке столичке седели пред своји дућани, искоколише очи к'д она прође низ главну улицу с коферче у десну руку, а на леву руку је носила малечко дамско торбиче, на главу шешир сас голему цвећку, а 'аљина је играла око њојно тело и показувало кол'ко је тој убава жена. Лице вој је било бело ко грудка младо сирење, а на уста је имала црвен кармин. Одма' занатлије почеше да се ишчуђују која је бре овој. Лелеле, куде куга ли иде? Ау, кол'ко је убава, моје очи до д'нске не видоше поубаво женче. Искривише они шије гледајећи по

њума, а она ни да се обрне, иде сас главу подигнуту, с кораци ситни, с'м се чује цупкање сас штикле. И такој, викају тој женче се удаде у Власотинце за чувенога трговца, сас њума неје донела с'м убавињу, него је показала да уме и да буде домаћица.

Такој се једна од жене на занатлије, сас умотане татлије на тацну, отиде куде њума. Брго је убавиња научила како се гости у Власотинце дочекују, слатко на уц'клен послужавник, на куј је турено тазе уштиркно миље, па шафољче сас слатко од дуње и 'ладна вода из бунар у двор. Попричаше си оне и од овој и од оној и к'д да си Васка пође дома, домаћица ву изнесе парче торту. Гледа Васка, једе торту, зазрта гу одовуд, па отуд, убава, убаво мирише, убав фил, па ће гу питује ко гу је напра'ила. Узе Васка рецепис од убаву торту, па како вој домаћица рече да је из Сарајево, такој Васка у своју свеску с рецеписи уписа ко „Сарајевка торта.” И за њу ви треба не много, с вољу да гу пра'ите: *2 јајца, 1 кашика маз, 2 кашике шићер, 2 шољке млеко, 1 прашак за пециво, у прсти сода бикарбона и брашно кол'ко ви треба, што би се рекло да се тесто не лепи зидови од ванглу.*

Прво се муте јајца сас шићер и маз, па сипеш млеко, туриш прашак за пециво и соду бикарбону и додаваш брашно, додаваш брашно све док ти тесто не почне игра под руке, треба да буде ни тврдо, ни меко, е, од тој тесто напра'иш 12 ил' 14 лоптице и теј лоптице сас сукаљку сучеш да буду танке, мерка је тепсиче број 26. Овеј корке печеш на изврнуту тепсију (мож' ги све расучеш на столњак и после с'м једну по једну тураш на обрнуту тепсију и печеш), такој много брго иде.

Испечене корице тураш у поголему тепсију, покријеш ги сас чисту крпу.

А за фил ви треба: 2 кила млеко, $\frac{1}{2}$ кило шићер (куј воли да буде слатка додаде још неколо кашике), 4 жутке и 15 кашике брашно, 1 маргарин и шипка од ванилу.

Свариш млеко, туриш ванилу и шићер, а обашка умутиш 4 жутке сас малко шићер и брашно, водиш ред да нема грудке. Тој сипеш у млеко које врије и мутиш, мутиш док се не згусне, пред крај туриш маргарин и мутиш док ти фил не постане пенаст. Мутиш фил и кад га стуриш од шпорет, сас тај фил филујеш корке, како па у поголему шерпу туриш једну корку, сипеш преко њума две кутлаче фил и такој редом док не исфилујеш све корке. Умоташ шерпу сас крпу и туриш у шпајз да се о'лади. Тако умотана торта мора да преноћи, а ујутру гу изврнеш на тањир и исфилујеш с шне, најубаво иде к'д шне напра'иш овакој:

Умутиш 4 белке сас 4 кашике шићер, у тој сипеш 200 г растопен шићер ко за шербет и т'кој врел'ц сипујеш га помалко у умутене белке, исфилујеш Сарајевку и повикнеш комшике на торту да и на њи дадеш рецептис.

БАБА РАДИНЕ ПУСЛИЦЕ

Међу њину и нашу кућу било је једно ливаче које је с пролет мирисало на маслачак, љубичице и остале цвећке које ц'втију у пролет. Тој ливаче неје била међа, него је било скуткано међу две куће и туј су се сабирале комшике да поорате, да вревере (политикаре) од све помалко. Уз њине приче баба Рада је увек уз кафу доносила и тањир с пуслице, а пуслице големе, убаве, маме те из тањир, ал' куј смеје да се суне од нас децу и да узне, сви с очи тражимо мајкине очи да она трепне јемпут, тој значи мож' узнемо по једну. Ако сунемо с руку за другу, мајка одма почне да трепка не двапут, него много, много пут, а тој значи да ће дом да заигра прут, јер неје убаво да си дрчан, да се суваш по стопут кол'ко да ти се једе.

И на прво трепкање детиња малечка рука узне пуслицу, почне да гу ропка, а она блага, са свема јатку од ора' унутра. Сабирамо такој трошке од пуслицу од дланови, врљимо очи на мајкине очи, ал' оне трепкају ко сијалица к'д ће прегори, такој да не би прут заиграја дома, испружимо се на ћебе и плетемо венчики од пролећне цвећке, а баба Радине пуслице ни подевају из тањир.

У куварче на моју мајку, кад се ја ко задевојчи, нађо рецепт за пуслице, на вр' написала „Радине пуслице,” а за њи треба: *5 белке од јајца, 10 кашике шићер, кашика сирће и шака јатке од ораси.*

Белке одвојиш од жутке и у подубок суд ги мутиш сас жицу и тој све на једну страну. Пол'г'чке додаваш кашику по кашику шићер и к'д ги умутиш, да се обрнеш чинију, ако белке падају, неје добро уму-тено, а ако и обрнуте стојију, т'д су готове, т'д сипеш једну кашику сирће, туриш шаку јатке и сас кашику правиш пуслице које тураш у

тепсију да личе на малечка бела пилчићи. Пуслице се не печеју, оне се суше у врућу рерну јед'н сат, а тој зависи кол'ко су големе, помалечке се побрго осуше.

К'д сам ја први пут напра'ила пуслице и на тањир ги изнела на комшике које су на ливаче пиле кафу и оратиле, баба Рада ги загледа, изеде једну, суну се за другу, а мене ће ми срце из груди изрипи. Моја мајка врљи очи у моје очи, ал' ја трепну јемпут, да знаје како је мене било к'д би све пуслице изела, ал' мајка је мајка, неје мајка за прут, а и видо да ву мерак што ме комшике фале, па узо тањир и реко вој: „Узни, мамо, неје мајка за прут, него за волење,” она се насмеја и рече како се њојан прут уморија и да је завршија у треске за потпалу.

Нема да нема, сам мож да несијане



ТЕТКА ЖИВКИНА САЛЧИЋИ

Свињокољ је у оној време бија ко празник да је, комшије су се договарали куј ће к'д коље свиње, такој да су помагали једни на други. Износили се казани, оштрили ножеви, спремале вангле и шерпе за изнутрице, чистила се поголема цкара.

Ми деца смо се смуцали туј око њима, смићали им, они су викали по нас, ал' ми несмо слушали. Сви смо побегали к'д да закољеју свињу, на сви ни је било жал. И такој, к'д се изабере месо за мељање, месо за печење, главни касапин би одвојија поголему грутку сало које је остављаја у ванглу, а тетка Живка га је прала у некол'ко воде, гледала сам тој док су ми љиге текле на уста од убав мирис цревца на цкару.

На први мрак на астал се је турало испечено месо и цревца на цкару, са свема голем домаћи 'лебац куј смо кршили с руке, ми деца смо турали понешто у 'лебац и трчали негде у ћошку да једемо, а старији су уз месо пили убаво чика Живково вино, такој да се увек свињокољ завршаваја са ћевлисани комшије и касапина куга је неки мораја да одведе дома са свема торбу у коју му је домаћин турија од све помалко.

Тетка Живка је сало остављала да одстоји у 'ладну воду у коју је сипувала кашику—две винско сирће, а ујутру би га испрала и самелљала јемпут, па још јемпут да буде ситначко. Тој сало је делила и на комшике, а она је одма пра'ила салчићи за сви у комшилук.

За салчићи треба:

Самељано сало, брашно, 4 жутке, пола кила бело вино. шићер, џем од сливе ил' неку другу воћку, шићер у прах и спретне руке које ће ги направе.

Прво се замеси тесто од једно кило брашно, 4 жутке и пола кило бело вино. Малко га месиш, па оставиш да малко одмори, а онда га расучеш у кору коју премазујеш са мељано и пенасто умућено сало, корку преклапаш ко књигу, туриш да одмори једно двајес минута и такој уработиш још двапут. Онда расучеш кору и сечеш на коцке, туриш џем, преклопиш и ређаш у тепсију, печеш полагчке и водиш ред да ти не загорију, топла салчићи утркаљаш у прах шићер, ређаш у тепсију, а на јед'н тањир ги наређаш и повикнеш комшике на кафу, т'кој је работила тетка Живка.

СЛАТКО ОД ГРОЈЗЕ

Несам тол'ко често сврћала куде кумашинку Мицу, ал' к'д да сам отишла, у шафоњче ми је износила слатко од гројзе и од тој слатко ја поубаво несам јела. Моја кумашинка неје с'м убаво правила слатко од гројзе, правила је она све убаво, ал' мене ми је у душу остало њојно слатко од гројзе. А за то ви треба:

1 кило гројзе, кило и фрталъ шићер, јед'н лимун и једна чаша вода.

Кумашинка је кувала слатко од посебну сорту која се вика султанија. Овој гројзе нема семке, а има танку кожицу такој да се много л'сно свари. Султанија коју сте пробрали за слатко не сме да буде презрела, него полузрела. Од грозд се једно по једно скидају зрнца која се оперу, а у шерпу за кување сипете шићер, сипете чашу воду и такој кувајте сируп ко за свако слатко. Кад је сируп скуван, полаг'чке спуштате гројзе у њега и кувајте још малко, а онда додадете лимун олупен и исечен на кругови, моја кумашинка је турала и лезетру.

Тој све се кува док се слатко не згусне такој да к'д подигнеш кашику падају крупне капке, т'д слатко скинеш од шпорет, полаг'чке збереш пену и покријеш с мокру чисту крпу. Такој сварено слатко треба да одстоји 12 сати, а онда се тура у суве и чисте теглице, онеј мераклијске малечке, повежеш с целофан и наређаш у раф куде ти стоји и друго слатко.

С вињагу сам почела да писујем овој куварче, сас слатко од гројзе ћу га завриши, да засладим своја сећања, да подсетим и сви вас који ће га читате, да се нек'д много убаво спремамо, дружило, шалило, да се јело уз астал, да се уз руч'к пило вино и никад неје зборило од муке

Нема да нема, сам мож да несџане

*и проблеми. Рецепти из овај кувар мож' слободно испробате, нећу ви
рекнем да ме повикнете, ал' све је поубаво у друштво, и причање, и
пијење убаво власитиначко бело вино, сифон сода...*

Па, пријатно вам било!



Издавач: Народна библиотека „Десанка
Максимовић“ Власотинце

Технички уредник: Срба Такић

Лектор: Јована Петковић

Компјутерска припрема: Драган Миљковић

Штампа: Nais Print - Ниш

Тираж: 200 примерака

О аутору



Јасмина Мијеровић од малена у себи носи дар приповедања. Иза ње сјоје многе награде и признања за прозни рад и поезију на књижевним конкурсима у земљи и окружењу. Њене песме и приче сјуиљене су у књижевним часописима широм Србије. Издала је збирку крајких прича "Кула од песка", чији садржај је преиознаи као веома квалитетан.

Последњих година пише на призренско-шмочком дијалекту, са намером да сачува то немаиеријално, неукаљано језичко благо.

Прво издање власиначког куvara, који је издала Турисичке организације Власинца, на међународном конкурску осваја прво место, јер на посебан начин промовише дух и традицију Власинца.





По ливади роса пала, ја сам драгом руку дола



Торгован јако мирише - ја ње љубим све више.

3 39

МИТРОВИЋ Ј.

Нема да нема сам



300002581

COBISS

ВЛАСОТНИЦЕ

