

МИХАЈЛО КОСТИЋ  
ЖИВОМИР ГАЈИЋ

## СПЕЦИЈАЛИЗОВАНО ПОВРТАРСТВО У ЈУЖНОМ ПОМОРАВЉУ — Прилог проучавању пољопривредне географије СР Србије —

### УВОД

Јужно Поморавље обухвата удолину Јужне Мораве. У погледу макро-географске рејонизације у овој области, пространој преко 10.000 кв км, разликују се два велика подручја: јужно и северно. Ова подручја, која се по својим физичко-географским особинама и историјској прошлости разликују, чине посебне географске целине ( ср. 1,264). Јужном подручју Јужног Поморавља припадају Врањска котлина и Грделичка клисура, а северном Лесковачка котлина (са печењевачким сужењем и брестовачким проширењем), Курвинградска клисура, Нишка котлина, Мезграјска пречага, Алексиначка котлина и Сталаћка клисура.

Иако не представља јединствену морфо-тектонску, предео Добрич по економској структури и физиономичности чини привредно-географску целину. Обухвата слив Југбогдановачке реке, леве притоке Топлице при њеном ушћу, односно Добрич у ужем смислу који је и морфо-тектонска целина, и југозападни део Нишке котлине у сливу Крајковачко-Мерошинске и Бресничке реке. Како Добрич у географским границама припада Нишкој и Лесковачкој котлини и са Јужним Поморављем је економски и саобраћајно уско повезан, то и он чини саставни део северног подручја Јужног Поморавља.

### ОСНОВНЕ ПРИРОДНЕ ПОГОДБЕ ГЕОГРАФСКЕ СРЕДИНЕ

За проучавање повртарске специјализације у Јужном Поморављу од природних услова већи географски значај имају: поднебље, хидрографија и особине земљишта.

У овој области је заступљен мезотермални, умеренотопли климат са израженим степеном континенталности (2,109). Јануарске температуре у целој области варирају од  $-0,3^{\circ}$  (Ниш) до  $-0,8^{\circ}$  (Лесковац), тј. за  $0,5^{\circ}$ , а средња месечна температура целе области износи  $-0,5^{\circ}\text{C}$ . Јулске температуре колебају у целој области од  $22,4^{\circ}$  (Врање) до  $22,9^{\circ}$  (Ниш), тј. за  $0,5^{\circ}$ , док средња месечна температура у месецу

јулу за целу област износи 22,6°. Годишње суме падавина у овој области варирају од 571,7 мм (Ниш) до 597,4 мм (Врање). Средња висина кише у највлажнијем месецу мају на целој овој области износи 82,3 мм, а средња годишња вредност такође на целој територији је 584,9 мм. Минималне количине падавина су у месецу септембру у Нишу (26,9 мм), у Лесковцу у месецу фебруару и септембру (30,9 мм), а Врању у фебруару. Према годишњој суми падавина Јужно Поморавље је сувље чак и од Војводине. Пored релативно мале средње годишње суме падавина, негативна одлика поднебља је и у томе што се најсувљи период јавља у јулу и августу (82,3 мм). Годишњи индекси суше у овој области после Војводине најмањи су у читавој Србији (3,185, 177—178, 181, 198). Сушност климата показује и релативна влажност. Средња вредност релативне влажности, према подацима метеоролошке станице у Нишу, у току вегетационог периода (IV—IX) је 66,1%, што је знак да у том временском интервалу преовлађује суво време (2,109). Овакви температурни и кишни односи показују изразиту аридност климе, јер количина падавина стоји у обрнутом односу са температурама (4,69—70). На развој поврћа негативно утиче и сув и хладан северни ветар. С пролећа и јесени када дува, паприка каткад страда од слане. Насупрот овим негативним стоје опште позитивне одлике поднебља. Њих на првом месту чини околност да је јесен топлија од пролећа, тј. сви месеци од августа до децембра су топлији од одговарајућих месеци у првој половини године (ср. 2,109). Због тога се и јесењи мразеви касније јављају, што је са биоклиматског гледишта повољно за сазревање касног поврћа. Ни пролећни мразеви не причињавају изразитије штете повртарским културама, јер су и средње минималне месечне температуре у марту (1,2°) и нарочито априлу (5,6°) погодне за успевање и повртарских култура (ср. 2,88). И кромпир, који је осетљив према мразевима и коме на температури од  $-1^{\circ}$  надземни органи пропадају (5,293), у овој области врло ретко смрзава. Ако се мраз, за време хладних година, јави после клијања повртарских култура, произвођачи их заштићују на подесан начин (покривањем и другим). У Добричу произвођачи бостана младу биљку заштићују од мразева покривањем „оцака“ хартијом.

С обзиром на опште карактеристике климата поврће у Јужном Поморављу са успехом се може гајити применом наводњавања.

Од посебних регионалних климатских појава, истиче се поглавито термички карактер Врањске котлине. То је једна од најтоплијих котлина у Србији. Од ње, на истој надморској висини, топлије су само Призренска (за 1,86°) и Метохијска котлина (за 0,25°) (6,47). У њеном термичком режиму изражени су и утицаји измењене медитеранске климе који продиру долином Вардара и Јужне Мораве углавном до Грделичке клисуре.

Као климатске и хидрографске прилике Јужног Поморавља, у односу на повртарску производњу, карактеришу потенцијални негативни и позитивни чиниоци. Негативни чиниоци су: чешиће знатније поплаве реке Мораве и њених притока, померање речних токова

и засипање њихових алувијалних равни и инфилтрациона деградација продуктивног земљишта. Позитивни су: релативно плитка и обилна издан као главни водни резервоар и текућа вода која се унеколико користи за наводњавање.

Јужна Морава је у овој области типично равничарска река. Она је водоплавна, јер јој је режим врло зависан од падавина и бујичног карактера притока а ток нерегулисан. Уз то, ова река прима и велики број притока. Највећи број притока има у Врањској котлини, где од Бујановца до Грделице прима 32 већа и исто толико мањих токова. У овој котлини сталној опасности од поплава Јужне Мораве изложено је око 8.000 ха а од њених притока око 6.000 ха. То чини око 14.000 ха односно око једне трећине укупне површине (7,26; 8,79). Због тога је равничарски део врањске котлине најнепогоднији за повртарску производњу. Негативни утицај поплава је и у томе што су разног интензитета и учестаности. У току вегетационе периоде дешава се да баште под поврћем у Лесковачкој и Нишкој котлини бивају и двапут плаване. У нишком, поморавском повртарском селу Чокоту, на пример, у коме и куће страдају од поплава, за време већих поводања од башта величине и до једног хектара каткад „не узме се ни један једини динар“. Сличан је случај и са већим притокама Јужне Мораве, поглавито Јабланицом, Пустом реком и Топлицом. Од поплава ових река страдају и сама пољска села, те су се читави крајеви насеља морали измештати. Због једне такве поплаве Топлице 1940. године измештен је један део села Јасенице, а 1963. један крај од 50 кућа лесковачког повртарског села Винарца.

Померање речних токова и засипање њихових алувијалних равни врши се због велике акумулације наносног материјала Јужне Мораве и њених притока у њиховим доњим токовима. Услед тога стварају се спрудови и речне аде. Издизањем речних корита долази до чешћег бочног померања токова и потпуног напуштања корита, те се одсецањем меандра стварају мртваје („моравишта“). Међу већим адама у Нишкој котлини је и великочапљиначка у атару села Великог Чапљинца, где је и један од већих напуштених меандара. Засипањем великих површина алувијалног земљишта наносним шљунковито-песковитим материјалом у алувијалној равни Јужне Мораве и њених притока створене су наносне зоне које представљају потпуно неискоришћено или привредно незнатно искоришћено земљиште.

У широким шљунковито-песковитим наносним зонама, због таквог састава, за време високог водостаја врши се инфилтрација речне воде, те се стварају забарена, слабо продуктивна земљишта. На таквим земљиштима сасвим су незнатне површине под повртарским културама а доминирају травне ливадске површине. Оваква земљишта великог су пространства у Врањској, Нишкој и Алексиначкој котлини. У атарима неких села заузимају и преко 50% алувијалног земљишта. Због тога се у северном подручју Јужног Поморавља у граничном додиру Нишке и Алексиначке котлине прекида моравски повртарски појас алувијалне зоне.

Сем чешћих и знатних материјалних штета које трпи пољопривреда Јужног Поморавља, непосредни утицај хидрографије на повртарство види се и у томе што су баште под поврћем најчешће изван инундационе равни у ширим котлинским и долињским равнима.

Дубина изданске воде зависи од водостаја Јужне Мораве и њених притока и колеба према њиховом нивоу. Најплића је у инундационој равни, где је местимично оголићена, нешто дубља на алувијалној тераси а најдубља на додиру котлинских равни и побрђа. У јужном делу Нишке котлине, у алувијалној равни Јужне Мораве дубока је 1,5 а на алувијалној тераси 4 м. У доњем току Топлице изданска вода је на дубини 1—3 м. Плитка издан омогућује наводњавање из бунара: бермовима, ручним чекрцима, долапима са сточном запрегом (обичним и „гепловима“) и моторним пумпама. У неким селима, као на пример у Доњем Међурову у Нишкој котлини, нека домаћинства имају више извојених парцела под баштама те и више долапа. У атару доњетопличког села Житорађе има око 200 долапа. Обице воде за наводњавање омогућује двопољни и тропољни ред искоришћавања земљишта. С обзиром да у Јужном Поморављу још није спроведен иригациони систем, наводњавање изданском водом је најраспрострањенији начин заливања повртарских култура. Најчешће су у употреби долапи, које у нишком Поморављу израђују месни Цигани, јер је то најјефтинији начин наводњавања. Једино у селима где је повртарство од малог значаја, наводњавање се врши ручним чекрцима (што је случај у равничарском делу атара села Малошишта у нишком Поморављу) или бермовима (на пример у селу Малом Чапљинцу, такође у нишком Поморављу). Последњих година у баштованским селима северног подручја Јужног Поморавља почеле су се уводити моторне пумпе. У неким селима Алексиначке котлине њих купује по неколико удружених домаћинстава ради заједничког коришћења система вада.

Вода речних токова користи се за наводњавање у мањој мери. Заливање текућом водом у нешто већем обиму једино се врши у нишкој и Алексиначкој котлини и Доњој Топлици. У првој баште се наводњавају вадама изведеним из токова који се уливају у Нишаву, а у другој у Јужну Мораву. Од Нишавиних притока наводњавање се врши у доњем току Горњо-матејевачке и у средњем и доњем току Малчанске реке. Од Моравиних притока у алексиначкој котлини баште се заливају у средњим и доњим токовима Рибарске и Топничке реке. У Доњој Топлици у атару села Смрдића наводњавање се врши из јаке отоке извора који избијају у једном низу улево од Топлице.

У повртарским рејонима Јужног Поморавља заступљена су алувијална земљишта. Главни типови ових земљишта су: стари бескарбонатни алувијум и песковито иловаста карбонатни алувијум.

Стари бескарбонатни алувијум распрострањен је у читавом северном подручју Јужног Поморавља. Јавља се у централним деловима алувијалне равни између иловастог карбонатног алувијума (који је углавном под хидрофилном вегетацијом и кукурузом) и чер-

ноземоликог земљишта. Пружа се у облику ужих или ширих зона правцем тока Јужне Мораве. Најтипичније је изражен у атарима повртарских села јужног дела нишке котлине: Новог села, Чокота и Доњег и Горњег Међурога и у алувијалном појасу Рутевац—Тешица у Алексиначкој котлини. То је земљиште у зони која је пре привођења култури била обрасла ксерофитним и мезофитним травним покривачем, те се у њој образовао хумусно-акумулативни хоризонт са појавом зрнасте и мрвичасте структуре. Садржи хумуса у површинском слоју од 2,10—3,04%, има довољну количину фосфорне киселине и богато је калијумом. С обзиром на донекле изражену структуру иловаче, ово је земљиште релативно добрих водних и ваздушних особина, а садржај хумуса, фосфора и калијума чине га бољим од других моравских земљишта алувијалних варијетета. По агрохемијским особинама то је најплодније земљиште у котлинским и долинским равнинама свог северног подручја Јужног Поморавља. По својим производним особинама долази у прву класу. Његове хемијске и агрохемијске особине гарантују, уз редовно ђубрење мањим количинама органских и довољним количинама минералних ђубрива, рекордне приносе (9; 10).

Мањег су прострaнства земљишта са песковито иловастим карбонатним алувијумом. Јављају се у виду ужих трака иза песковитог алувијума. У алувијалној равни Мораве у лесковачкој котлини распрострањен је у атарима Печењевца, Брестовца и других села специјализованих у производњи кромпира, а у нишкој котлини у атарима села Чокота и низинском делу Крушца. Састоје се од слојева са више или мање муља и песка који је прилично везан. Ретенциони капацитет је врло мали те ова земљишта захтевају чешће заливање. Лаког су састава, али сиромашна хумусом и фосфором. Ипак, у условима наводњавања које обавезно треба да прати обилно ђубрење, користе се у повртарству и дају углавном задовољавајуће приносе (9).

На неалувијалним земљиштима нешто веће површине под поврћем налазе се једино у низинском делу атара села Делиграда. То земљиште чини подбарена карбонатна ливадска прница. Овде је подземна вода близу површине, јер је овај комплекс у мањем удубљењу на крају алувијалне равни, испод неогене површи (10).

У долинама већих притока Јужне Мораве које имају широка долинска дна и алувијалну раван, као што је случај у долини Рибарске реке, заступљен је глиновити алувијум (11). И у Доњој Топлици обрадиво земљиште чини претежно глиновити, најчешће бескарбонатни алувијум са финим муљевитим песком, слабо хумозан. Међутим, у Добричу продуктивно тле састоји се од смонице („црне земље“) и смонице у огањачавању. Добричке смонице су хумусне и бескарбонатне и тешког су механичког састава. То су дубока плодна земљишта (12). Она су по својој структури и агрохемијским особинама, уз ђубрење и друге агротехничке мере, врло добра за бостан.

Најслабија алувијална земљишта у Јужном Поморављу заступљена су у врањској котлини. Недостатак алувијалног земљишта ове

котлине је у томе што је још неконсолидовано, претежно песковито и бескречно, сиромашно у хумусу, азоту и фосфору. Због тога су га земљишта увршћена у III и IV класу (8,83; 7,22,26).

#### РАНИЈА ПОЉОПРИВРЕДНА ОРИЈЕНТАЦИЈА

У Јужном Поморављу повртарство се јавило умногоме као **наставак раније пољопривредне оријентације**. Она се заснивала на гајењу рентабилнијих култура за тржиште. Ово стога што је ова област на главном моравско-вардарском балканском путу и његовим важнијим прикључним путевима, те је релативно врло рано, за време турске окупације била увучена у производњу за тржиште. У млађе турско доба, сем производње жита и оних производа који су служили за подмирење домаћих потреба у натуралној производњи, важну пољопривредну оријентацију за тржиште чинили су: производња конопље, бостана, дувана и пиринча у низијским крајевима и гајење стоке и бостана у Добричу.

У дну Врањске котлине и Доње Топлице и у лесковачком пољу у другој половини 19. века на врло великим површинама сејала се конопља. Од ње се израђивала кудеља и кудељни производи. Конопља је врло добро успевала. На плодним земљиштима Доње Топлице, на пример, имала је стаблику високу и до 4 метра. Пошто су пољопривредна земљишта под конопљом сматрана најроднијим, по успевању ове културе одређивао се и квалитет обрадиве земље. Чitava села поменутих котлина бавила су се производњом кудеље, а нека су имала и своју ужарску специјализацију (ср. 13,77—78).

Сем производње конопље, у дну Нишке котлине, Доње Топлице, лесковачком и врањском пољу у феудалном, читлучком аграрном режиму била је знатна и производња бостана, поглавито на турским чифлудима. Бостанарство се у низијским крајевима почело губити већ осамдесетих година прошлог века са престанком тржишне потражње турских ага и бегова. Највише се одржало у Доњој Топлици.

Међутим, у Алексиначкој котлини, где је зирањење земљишта почело изразитије да се врши тек од половине 18. века (ср. 14,182—183), пољопривредна оријентација није била усмерена на гајење конопље и бостана, већ на производњу дувана. Дуван је овде почео да се гаји пре 1800. године, вероватно у последњој четврти 18. века.

Извесну пољопривредну оријентацију представљало је и гајење пиринча. Ова је култура заузимала пространа подводна земљишта. Нека пиринчана поља у Нишкој и Алексиначкој котлини одржала су се готово све до краја турске владавине (ср. 15,28—30; 16,32—33). По ранијим пиринчаним пољима поједини потеси у атарима неких села Нишке и Алексиначке котлине тако су назвати („Оризисте“ у атару села Доње Топонице и други).

У турско доба Добрич је био позната сточарска област. Био је оријентисан на производњу вуне поглавито за дубровачку трго-

вину у Јужној Србији (17,39,57). Сточарство као пољопривредна оријентација за тржиште одржало је свој значај све до двадесетих година овог века. Оно се заснивало на искоришћавању пространих утринских испаша које су се почеле постепено разоравати на већим површинама тек у времену између првог и другог светског рата. Сем сточарства у Добричу је на турским чифлудима било заступљено и бостанарство.

Као што се види, у свим географским регијама Јужног Поморавља раније привређивање за тржиште чинила је **двојна пољопривредна оријентација**: гајење конопље и бостана у врањском и лесковачком пољу и Доњој Топлици, бостана и пиринча у Нишкој, дувана и пиринча у Алексиначкој котлини и гајење стоке и бостана у Добричу. У посттурско време уместо ове двојне пољопривредне оријентације јавила се поглавито данашња повртарска специјализација и специјализација у гајењу индустријских култура, на првом месту дувана.

#### РАЗВОЈ, РАЗМЕСТАЈ И СТРУКТУРА СПЕЦИЈАЛИЗОВАНОГ ПОВРТАРСТВА

**Производни рејон Врањске котлине.** — У врањској котлини заступљено је пољско (отворено) и термално повртарство. Прво се почело развијати по изградњи железничке пруге Ниш—Ристовац 1888. године, а развило у већем обиму између два светска рата. У периоду по Ослобођењу добило је карактер специјализоване пољопривредне производње.

По својој структури повртарство је у овом производном рејону ратарског мешовитог типа. Разне повртарске културе смењују се у двопољном и тропољном реду са њивским. По свом обиму и квалитету врањско повртарство није достигло већи степен специјализације због истакнутих неповољности природних, али и неких друштвено-економских услова. Ти негативни чиниоци производње су: слабије продуктивна земљишта водолавне алувијалне равни Јужне Мораве, слабе агротехничке мере и доскора релативно мања потражња поврћа на главном регионалном тржишту у Врању и тржиштима оближњих варошица, као и врло јака специјализација у производњи дувана.

Главне површине под поврћем су на плоднијим земљиштима алувијалних равни Јужне Мораве и Бањске реке. У тим повртарским зонама, за последњих 70 година, површине под поврћем повећале су се преко 10 пута, поглавито у атарима села: Ратаја, Златокопа, Моштанице, Врањске Бање, Прибоја, око варошице Бујановца и других (7,44; 18,83).

Од повртарских култура већи значај имају паприка, парадајз и купус који дају и највише приносе у повртарству, нарочито у долини Бањске реке. Баште се под поврћем наводњавају на површини од око 600 ха. И кромпир као баштенска култура претежно се наводњава (ср. 18,83; 7,26,61).

У односу на производњу жита, повртарство је у овом производном рејону доста уносно привређивање. Међутим, у целини просечни приноси су релативно ниски и налазе се, отприлике, на нивоу Србије. Друга карактеристика приноса поврћа је у великом колебању у родним и неродним годинама (7,62).

Повртарство производног рејона Врањске котлине је, углавном, приградског карактера. Поврће се гаји поглавито за потребе Врања и оближњих насеља (Бујановца, Владичиног Хана, Сурдулице и Врањске Бање), а мањим делом се извози железницом на удаљенија тржишта, на пример у Скопље и Београд (ср. 19,207).

Коришћењем врло топле термо-минералне воде Врањске Бање изграђене су стаклене баште у којима се гаји поврће. Оно стално доноси плодове, те умногоме представља индустријску пољопривреду. Систем производње је у томе што се кроз стаклене баште спроводи топла вода сплетом цеви испод леја кроз које она стално протиче, те се поврће развија независно од спољне температуре.

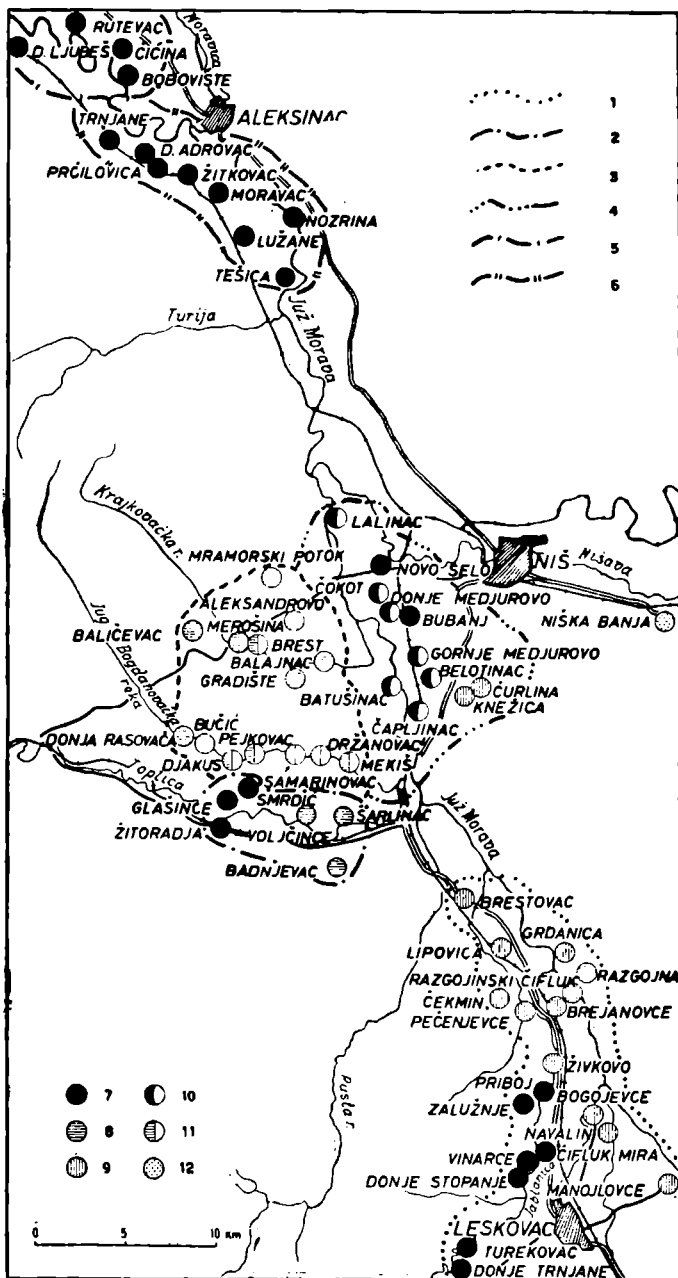
У Врањској Бањи је пре неколико година изграђена мања стаклена башта као огледни објекат за искоришћавање топле бањске воде у индустријској пољопривреди. Пошто је та башта показала одличне резултате у гајењу парадајза и цвећа, крајем марта 1965. године завршена је велика стаклена башта површине од 1 ха. Она се зими загрева топлим минералном водом. За њену изградњу утрошено је 130 а вредност њене годишње производње износиће 250.000.000 динара. Већ током зиме 1965. године у новој стакленој башти, поред цвећа (каранфила), које се гаји за инострано тржиште, почело се са производњом парадајза и другог поврћа (20).

**Производни рејон Лесковачке котлине.** — У Лесковачкој котлини од бугарских баштованица производњу паприка примили су, у другој половини 19. века, најпре повртари Лесковца. Од њих су паприкарство увели прво ратари у селу Винарцу 1908. године, а од ових производбачи Доњег Трњана и других данас специјализованих паприкарских села. На нешто већим површинама у Винарцу паприка се почела гајити 1924. године а тридесетих година и у другим селима. Она се за тржиште у времену између два светска рата гајила на мањим површинама. У Винарцу, најпознатијем паприкарском селу лесковачке котлине, до 1941. године овом повртарском производњом бавило се само десетак домаћинстава. Тек по Ослобођењу, паприка, као и парадајз, почела се производити на већим површинама. Међутим,

---

Ск. 1. *Привредно-географска карта специјализованог повртарства у северном подручју Јужног Поморавља:* 1. Лесковачки поморавски рејон; 2. Доњотоплички рејон; 3. Добрички рејон; 4. Нишки поморавски рејон; 5. Рутевачки подрејон алексиначког поморавског рејона; 6. Житковачки подрејон алексиначког поморавског рејона; 7. Насеља специјализована поглавито у производњи паприке; 8. Насеља специјализована у производњи бостана; 9. Насеља специјализована у производњи кромпира; 10. Насеља специјализована у мешовитом пољском и дворинском баштованству; 11. Насеља специјализована у производњи бостана и паприке у топлим лејама; 12. Повртарство у рејону Нишке Бање.





Ск.1

производња индустријске паприке у неким селима лесковачке котлине и Лесковцу била је знатна већ у другој половини 19. века. Ова производња одговарала је ондашњој знатној тржишној потражњи за алевом паприком. Из лесковачког краја одношена је на тржишта и удаљенијих места Србије. У другој половини 19. века у ужички округ односиле су је лесковачке ћерамиције (21,27; ср. 22,9).

Производња паприке као пољопривредна специјализација изменила је аграрну структуру алувијалних и котлинских равни. На већим ораничним површинама крај речних токова и поред села, које су засејаване житом или бостаном, почела се гајити паприка. Баште су на земљишту на коме се паприка гаји у двопољном или тропољном плодоређу. Оне се измештају ради одржавања бонитета земљишта, јер би се оно због ђубрења и свакодневног наводњавања „уцрвљало“. Како се паприка гаји на површинама на којима се смеђују њивске и баштенске културе, нека домаћинства имају једновремено две па и три баште.

Производњом паприке баве се поглавито домаћинства с мањим поседом. Газдинства с већим земљишним фондом мање су се одала овој производњи, јер она захтева дуготрајан, сталан и марљив рад. Осредње домаћинство, сходно расположивој радној снази има под паприком до 0,5 ха (2—3 дулума). За пољске радове (жетву, окопавање кукуруза и винограда) узима се и најамна радна снага, обично месни Цигани и Цигани из села Винарца. Сами произвођачи најчешће нису у могућности да обаве и те радове због заузетости око својих башти.

У производном рејону лесковачке котлине гајење паприке усредсређено је углавном на подрејон Доње Јабланице и подрејон алувијалне равни Јужне Мораве. У првом изразито паприкарска села су Доње Трњане, Турековац, Доње Стопање, Винарце и Чифлук Мира, а у другом поглавито Залужње и Прибој. Последњих година производњу паприке на већим површинама уводе и села Доње и Горње Синковце.

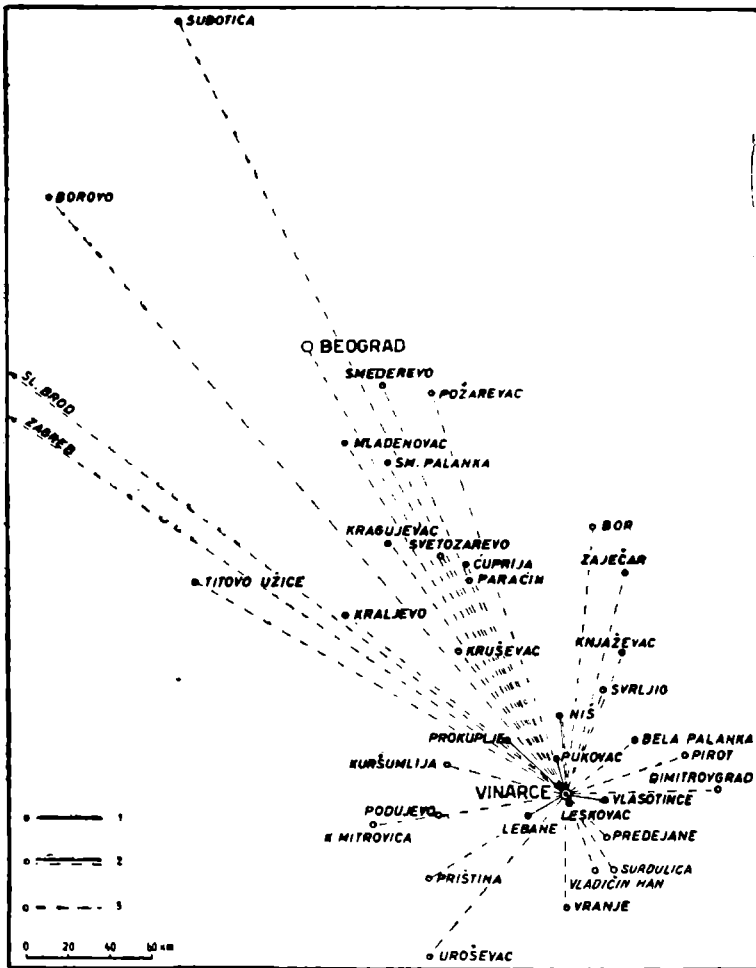
Паприкарска села Лесковачке котлине гаје „динку“, „туршијару“ и „љутачу“. Цинка је мања зелена паприка која у другој половини јуна доспева за тржиште. Продаје се док не стигне туршијара. Дебела паприка туршијара продаје се као свежа у јулу и августу, а у септембру и октобру за туршију. Љутача, врло месната паприка, искључиво је индустријска. Њу гаје нарочито села поред Мораве у баштама које се не заливају (Манојловце, Доња Слатина, Кумарево, Јелашница, Грајевце, Доња Лакошница, Разгојна, Грданица, Липовица и друга) (ср. 23,343). Гаји се на мањим површинама због дужег производног процеса. Сазрела, суши се у венцима, затим у сушарама и меље за алеву паприку у воденицама поточарама (у селу Гргуровцу код Лебана и Копашници код Грделице) или у млиновима оближњих места (Винарце, Лесковац, Брејановац и др.). Индустријска паприка се продаје откупним предузећима као алсва, а земљорадничкој задрузи у Турековцу и другим задругама као и фабрици за прераду воћа и поврћа „Дунђерски“ у Прокупљу као сушена. Мања количина

сушене и алеве паприке износи се на оближња градска тржишта и продаје поглавито пазарним даном. Последњих година љута паприка се све мање гаји, јер је мања потражња на тржишту. Од укупне производње на љуту паприку долази око 30%.

Производња паприке по једном становнику и тржни вишкови могу се видети на примеру села Доњег Трњана. Према објављеним (**Попис пољопривреде 1960. I**) и постојећим статистичким подацима број газдинстава у овом селу је 44, а број становника на газдинствима 262. То значи да је просечна производња паприке по једном становнику 962 кг. Узимајући у обзир просечну годишњу потрошњу паприке по једном члану газдинства од 45 кг добија се просечни годишњи тржни вишак производње од око 240.000 кг. Како је производња паприке у лесковачком производном рејону, по приближним проценама, двадесетоструко већа него у Доњем Трњану, може се поуздано узети да укупни годишњи тржни вишак паприке износи око 4.800.000 кг (480 вагона) (**24,357; 25**). Ова количина је сигуран годишњи минимум тржишне производње паприке у лесковачком производном рејону.

Паприка се на тржиште транспортује: запрежним колима, железницом и најмњеним камионима. Колима се извози за Ниш, Лесковац и друга оближња градска насеља, а железницом у Ниш и на удаљенија тржишта. Камиионима се углавном извози у планинско подручје Власине и босиљградског Крајишта. На најближем тржишту, у Лесковцу паприку продају највише ситни произвођачи. Готово сву продају паприке на тржишту организују сами произвођачи. Ово стога, јер је лесковачка паприка ситнија и по квалитету изостаје иза алексиначке чију продају на домаћим и иностраним тржиштима врше земљорадничке задруге. Индивидуални произвођачи продају паприцицу цинку и остале сорте углавном на тржиштима уже Србије. Томе је узрок што за љутом паприком постоји мала потражња на тржиштима ван уже Србије. И остале сорте такође се продају поглавито у ужој Србији, јер доспевају за продају једновремено када и паприка у крајевима ван Србије. Услед тога релативно ниска цена чиии извоз неекономичним. Од градских тржишта уже Србије највећи потрошач „лесковачке паприке“ је Ниш на чијем врло јаком тржишту постоји стална потражња за свим сортама паприке.

Поред села која су специјализована углавном у паприкарству као монокултурном повртарству, у овом производном рејону последњих година произвођачи у неким насељима почели су развијати **двојну повртарску специјализацију**. Њу чиии производња паприке и парадајза. У селу Чифлук Мири ова двојна специјализација почела се уводити од 1962. године. Парадајз се почео гајити јер је рентабилнија култура од паприке, а за њим је и стална тржишна потражња. За његово успешно гајење постоји, поред плодних земљишта, и могућност за наводњавање и на већим површинама.



Ск. 2. — Експортна тржишта паприке села Винарца из лесковачког поморавског рејона.  
1. запрежним колима; 2. запрежним колима и железницом; 3. железницом.

Типичан представник ове производње је доњејабланичко село Доње Трњане. У њему је 1964. године од укупне коришћене површине (154 ха) под ораницама и баштама било 133 ха (24,357; 25).

Статистички подаци таб. 1 показују да су, сразмерно укупним ораничним, релативно знатне површине под паприком и парадајзом. И приноси су релативно знатни за паприку и углавном задовољавајући за парадајз, јер се првенствено производи рани, чији су приноси увек изразито нижи од каснијих сорти („јабукара“ и других). То значи да је двојна повртарска специјализација у овом селу значајна и релативно обимна.

Таб. 1. — Категорије ораничних површина и принос поврћа у Доњем Трњану

Површина у ха	Врста усева	Принос у мц (100 кг)		
		са 1 ха	Укупан	
85	жита			
14	индустријско биље			
10	кормно биље			
28	међуусеви			
4	Повртарско биље	кромпир	30	120
5		парадајз	120	600
14		паприка зелена	180	2520
1		лубенице и диње	60	60
24		Укупно		3300

Од раних сорти, које имају релативно високу цену на тржишту, гаји се „бугарски парадајз“. Он стиже за тржиште доста рано (20 дана после парадајза из скопске и других области СР Македоније), што се постиже, као и за паприку, припремањем расада у топлим лејама.

Двојна повртарска специјализација још није шире распрострањена у лесковачким повртарским селима. Ни у насељима која су се одала двојном повртарском привређивању површине под парадајзом нису пространије. Ова појава се објашњава тиме што производња парадајза захтева веће ангажовање произвођача (чешће наводњавање, чишћење и друго) и изискује већа материјална улагања (потпорне притке, рафија и друго). Због тога су у најпознатијим селима ове пољопривредне специјализације у Доњем Трњану и Чифлук Мири мале парцеле под парадајзом. У првом на површини од 10 ара гаји га неколико, а на мањим површинама већина других газдинстава. У другом величине парцела крећу се од 4 до 16 ара (до једног дулума). У овом другом селу већина произвођача у својим баштама почела је да гаји парадајз и паприку у односу 50:50% од укупних баштенских површина.

Тржишна сфера за продају парадајза знатно је ужа него паприке. Парадајз се у сезони продаје сваког дана у Лесковцу и на тржиштима Јабланице (на којима се продаје и паприка) и у насељима поменутих планинских области на истоку. У планинске крајеве односи се камионима и продаје пазарним и празничним данима. Главно тржиште за продају лесковачког парадајза је Сурдулица.

Као тржишна култура кромпир се почео производити у равни Лесковачке котлине тек почетком овог века. Дотада се гајио поглавито за потребе произвођача на површинама од неколико ара. Сејао се углавном „стари месечар“ који је слабо рађао. Доносио је слабе приносе јер се „изрођавао“ због дегенерације равничарског семенског кромпира. Већа потражња на тржишту, од двадесетих годи-

на овог века, одразила се и на увођење нових рентабилнијих сорти планинског семенског кромпира. Новоуведене сорте доносиле су знатно веће приносе, а истовремено повећавале су се и површине под кромпиром. Кромпир је, као и паприка, постао специјализована повртарска култура по Ослобођењу. Он је у Печењевцу и околним селима уведен на већим површинама у периоду административног управљања привредом (до 1950. године) ради обавезних откупа. Ова мера била је важан чинилац за специјализацију. Произвођачи су увидели да је кромпир далеко рентабилнија култура од жита и других одомаћених пољопривредних култура. Већа тржишна потражња у најновије време јавила се, јер је потрошња кромпира у исхрани становништва Ниша, Лесковца и других јужноморавских градских насеља постала већом. Ову специјализацију потенцирали су, као и код специјализације у паприкарству, и погодни саобраћајни услови. Равничарска села лесковачког производног рејона леже поред магистралне моравско-вардарске железнице, а нека имају и своју железничку станицу (Винарце, Печењевце, Брестовац).

Кромпир је уведен, као и паприка, поглавито на земљишту где се гајио бостан на већим и конопља и кукуруз на мањим површинама. Последњих година осваја све ратарске површине које су засејаване мање рентабилнијим културама. У селу Печењевцу и осталим селима ове специјализације 20 домаћинстава засејава редовно више од 1 ха, око 50 од 0,5 до 1 ха, а остала до 0,5 ха. Неколико газдинстава имају по 3 па и 4 ха под кромпиром. И земљорадничка задруга села Печењевца такође је усмерена на производњу кромпира за тржиште. Она има своје земљиште у печењевачком (12), чекминском (4), живковачком (5), брејановачком (2), каштаварачком (4) и лакошничком атару (6 ха) и кромпиром засејава до 30% обрадивих површина. Кромпир се гаји у мешовитим и чистим засадима. У плодореду на земљишту на коме се смењују културе он је обично прва после гнојења органским ђубривом; друга је кукуруз, а трећа детелина. Још није постао искључиво баштенска, јер га већина произвођача и данас гаји претежно као њивску културу. Међутим, интензификацијом производње и увођењем наводњавања у ширим размерама, гајење кромпира добило је обележје изразите повртарске економије. Кромпир је подесна култура у плодореду, јер услед дубљег копања и растресања земље при вађењу кртола, оставља земљу растреситом и без корова (26, 181). Домаћинства са ситним поседом или она која немају довољно своје земље у потесима где је „пешчапо“ земљиште погодно за гајење кромпира, — засејавају га узастопно више година на истим парцелама. На таквим парцелама, које се више ђубре, кромпир је монокултура.

Док су села специјализована у паприкарству углавном у јабланичком, насеља специјализована у производњи кромпира су искључиво у моравском делу лесковачке котлине. Она су претежно на левој страни Јужне Мораве. У производњи кромпира, као повртарској специјализацији, истичу се више од десет насеља, поглавито: Манојловце, Богојевце, Живково, Печењевце, Брејановце, Чекмин,

Разгојински Чифлук, Липовица, Брестовац, Разгојна и Грраница. У Печењевцу и Брестовцу, селима најјаче повртарске специјализације у гајењу кромпира, под овом културом је 95, односно 60 ха. У осталим селима ове специјализације површине под кромпиром крећу се од 30 до 50 ха.

Типичан представник ове производње је моравско село Печењевце. У њему је 1964. године од укупне коришћене површине (943 ха) под ораницама и баштама било 791 ха (24,355; 25).

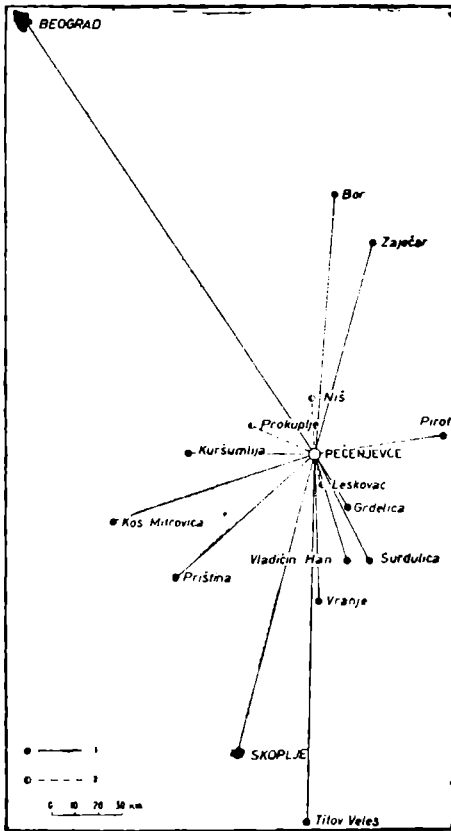
Таб. 2. Категорије ораничних површина и принос поврћа у Печењевцу

Површина у ха	Врста усева	Принос у мц (100 кг)		
		са 1 ха	Укупан	
605	жита			
37	индустријско биље			
44	кормно биље			
280	међуусеви			
95	Повртарско биље	кромпир	160	15205
2		лук црни	90	180
2		лук бели	50	100
1		пасуљ (зрно)	13	13
1		парадајз	80	80
2		паприка зелена	70	140
2		диње и лубенице	90	180
105		Укупно		15898

Статистички подаци таб. 2 показују да су, сразмерно укупним ораничним, релативно знатне површине под кромпиром. Овај однос је и код другог најјачег насеља ове специјализације унеколико сличан и износи 763 ха и 60 ха. Кромпир је у овим селима, у којима се гаји 7, односно 8 различитих повртарских, најважнија повртарска култура под којом је 90,4%, односно 81,8% укупне површине под поврћем. То значи да је кромпир у повртарској производњи ових насеља, нарочито Печењевца, умногоме специјализована монокултура. И приноси су врло знатни, јер се крећу изнад 100 до 160 мц/ха у Печењевцу. Ово су несумњиво крупни приноси јер обухватају и приносе раног кромпира који иначе даје изразито мање приносе од каснијих сорти. Ова повртарска специјализација у лесковачком производном рејону је, дакле, значајна и обимна.

У овдашњим специјализованим повртарским селима за тржиште се гаји розе и бели кромпир. За розе кромпиром, који се претежно гаји, постоји већа потражња на тржиштима Ниша и Приштине, за белим кромпиром у Скопљу. Последњих година семенски кромпир ових сорти добавља се највише из Словеније (Крањска Гора), затим из Западне Србије (Вича, Гуча, Каона), из Горње Јабланице и са Власине. Са Власине се добавља из истоименог планинског

пољопривредног добра. Семенски кромпир се у мањим количинама набавља индивидуално а у већим преко земљорадничких задруга (Печењевца и других).



Ск. 3. — Експортна тржишта кромпира села Печењевца из лесковачког поморавског рејона. 1. железницом; 2. запрежним колима и железницом.

оближњим градским тржиштима, а од удаљенијих највише у Скопљу. Остале тржишне количине извозе се у Лесковац, Грделицу, Владичин Хан, Сурдулицу, Врање, Скопље, Титов Велес, Приштину, Косовску Митровицу, Куршумлију, Прокупље, Ниш, Зајечар, Бор, Пирот, и Београд. Организацију продаје на тим тржиштима врше индивидуални произвођачи. Роба се транспортује у сва поменућа тржишта железницом, а за Ниш, Прокупље и Лесковац железницом и запрежним колима. Произвођачи продају кромпир и својим земљорадничким задругама. Печењевачка задруга откупљује око 50% укупне годишње производње кромпира. Њој дају на откуп кромпир, сем Печењевца, и

Производња кромпира по једном становнику и тржни вишкови могу се видети на примеру села Печењевца, које гаји познати „печењевачки кромпир“. Према објављеним и постојећим статистичким подацима број газдинстава у овом селу је 360, а број становника на газдинствима 1766. Просечна производња кромпира по једном становнику је 861 кг. Узимајући просечну годишњу потрошњу кромпира по једном члану газдинства (лична исхрана и сточна храна) од 150 кг, просечни годишњи тржни вишак производње износи око 1,255.600 кг. У селу Брестовцу производња по једном становнику је 357 кг, а укупни годишњи тржни вишак, по подацима из исте 1964. године, око 347.000 кг. Како је укупна производња кромпира у лесковачком производном рејону, по приближним проценама, петоструко већа него у селима Печењевцу и Брестовцу, може се приближно рећи да укупни тржни вишак кромпира износи око 8,000.000 кг (800 вагона).

Тржишна сфера за кромпир лесковачког производног рејона је доста широка. Рани кромпир, поглавито „бели“ продаје се обично на



села: Живково, Прибој, Залужње, Винарце, Брејановце, Разгојински Чифлук, Разгојна, Грданица, Богојевце, Навалин, Липовица и Чекмин. Кромпир откупљују и задруге у селима Разгојни и Брестовцу, али једино печењевачка има своју сталну откупну станицу. Ради бржег транспорта ова задруга је код железничке станице изградила откупни магацин великог капацитета. Као најстарија и највећа задруга те врсте у овом крају, у најјачем селу производње кромпира, она је највећи произвођач и трговац кромпиром друштвеног сектора лесковачког производног рејона. Испоручује кромпир углавном предузећу „Пољопривредник“ у Нишу као и предузећима у Скопљу и Приштини.

**Производни рејон Доње Топлице.** — До 1950. године производња поврћа у Доњој Топлици била је незнатна. Она није задовољавала ни локалне потребе. У времену између два светска рата доњетопличка равничарска села, позната на тржишту по продаји жита и бостана, куповала су паприку од лесковачких баштована. Они су долазили запрежним колима и продавали паприку по овдашњим селима. Једино су у селу Житораћи пољопривредници Милан Стајковић и Александар Живковић гајили паприку на нешто већој површини и продавали је на тржишту у Прокупљу. Од 1950. године, када је укинут обавезни откуп жита, производња је постала разноврснија, те је и повртарство добило већи значај. Од те године гаји се и паприка на већим површинама у селима: Житораћи, Глашинцу и Смрдићу. Јачи развој ове производње и осталих баштенских усева омогућили су поменути природни а потенцирали саобраћајни и тржишни услови. Важан погстицај за интензивирање повртарства био је завршетак пруге нормалног колосека Прокупље — Куршумлија — Приштина (1948. године). Њоме је Доња Топлица повезана са градским тржиштима Косова, на којима је потражња раних дугачких паприка знатна.

У доњетопличком повртарском производном рејону паприка се гаји у двопољном и тропољном плодореду. Уведена је на месту ранијих бостаништа и конопљишта. У котлинској равни, у атару села Глашинца, на месту осушених шљивара од 1948. године почело се уводити поврће. У Житораћи осредње домаћинство има под баштама 20 ара, ребе до 0,50 ха. У њој производњом за тржиште бави се око 50% пољопривредних домаћинстава. У осталим селима има мање баштованских домаћинстава. Гаји се углавном бела месната паприка звана „лесковачка шиљка“. То је полурана паприка која се износи на тржишта крајем јуна и током јула и продаје као свежа за свакодневну потрошњу. Семе је добављено од лесковачких повртара, те је тако и названа.

Друга важнија повртарска култура бостана гаји се на већим површинама на неогеном побрђу. У овој производњи истичу се села Бадњевац (1964. године 18 ха), Шарлинце и Вољчинце. У Шарлинцу нека домаћинства имају бостаништа и на површини од 1 ха.

Од осталих повртарских култура тржишни значај имају: краставац, парадајз (Смрдић), купус и грашак (Житораћа).

Приноси поврћа, особито паприке, су релативно ниски (паприка до 60 мц/ха). Томе су узрок, у првом реду, још увек слаба примена

агротехнике и недовољно искуство у баштованству. Ипак је обим производње приличан, што показују тржни вишкови који се видно повећавају последњих година.

Таб. 3. - Извоз паприке и другог поврћа преко железничке станице Житораће 1960.-1962. године (27)

Тржишта	Извоз по годинама у тонама			Свега
	1960.	1961.	1962.	
Куршумлија	56	49	82	187
Подујево	78	86	156	320
Приштина	126	153	310	589
Кос. Митровица	17	12	45	74
Ниш	26	17	15	58
Књажевац	4	—	6	10
Бор	8	—	5	13
Укупно сва тржишта	315	317	619	1251

Тржни вишкови у 1962. години само извозом преко железничке станице Житораће достигли су количину од 619 тона (око 62 вагона).

Организацију продаје поврћа на тржишту врше искључиво индивидуални произвођачи. Сем продаје у Житораћи, седишту комуне и станичко-радничком насељу, пазарног дана средом на друга тржишта паприка и друго свеже поврће извози се углавном железницом. Запрежним колима односи се једино у Прокупље, а железницом на сва друга тржишта. То су најчешће: Куршумлија, Подујево, Приштина, Косовска Митровица, затим Ниш, Књажевац и Бор. Најјача су тржишта варошка насеља Горње Топлице, Лаба и Косова: Куршумлија, Подујево и Приштина. На овим тржиштима паприка се продаје пазарним даном током лета, а од септембра по нижим ценама на тржишту Ниша и Прокупља, или се испоручује поменутој фабрици „Дунђерски“ у Прокупљу. Ова фабрика откупљује и сву тржну производњу грашка. Извоз паприке из доњетопличког производног рејона на тржиште Ниша врши се у релативно малим количинама које су у опадању. Одступање од најближег и најјачег градског тржишта ка удаљенијим мањим јавило се с једне стране због конкуренције повртара из јужноморавских производних рејона, а са друге ради повољније тржишне цене, јер су транспортни трошкови знатно мањи. Доњетоплички повртари користе директну везу за поменута, удаљенија, јача тржишта, док јужноморавски транспорт морају вршити преацивањем са моравско-вардарске на топличко-косовску железницу, што прилично отежава брз транспорт поврћа и поскупљује га.

Бостан се продаје углавном у Нишу, а откупљују га и трговинска предузећа у селу Топличком Кочану.

**Производни рејон Добрича.** — Повртарску специјализацију у Добричу чини бостанарство и производња папричице у дворишним топлим лејама. Једино у јачим баштованским насељима Мрамору и Кру-

шцу, локализованим на морфолошкој граници мраморске површи — на споју темена површи и алувијалне равни Јужне Мораве, сем бостана гаји се и разноврсно поврће. У већим баштама повртари тих села производе боранију и ротквицу као први и јесењи купус као други усеви.

Добрички бостан је оријенталног порекла. Пренет је крајем 18. века „од Цариграда“. Овог порекла није једино бостан у колонијалном селу Александрову. У то насеље пренели су га насељеници из Војводине. У долини Југбогдановачке реке бостаништа из турских чифлука постала су пространија у балканској Србији, а у времену између два светска рата проширена на данашње површине. Нова бостаништа створена су на ранијим сеоским утринама. Ове утрине, које су чиниле ледине и „чалије“ (ситно пбуње и прорашће) крчене су и озираћиване. Зирати су били врло погодни за гајење бостана, јер он најбоље успева на степским лединама и земљиштима на којима су расле вишегодишње траве (5,356). У насељима слива Крајковачко-Мерошинске реке бостанарство је углавном нова производња. Оно се јаче развило у периоду после другог светског рата.

Бостан се гаји на добро осунчаном земљишту, на коме се „испече“. Он је трећа култура у плодореду: кукуруз, пшеница, бостан. У трополном реду искоришћавања земљишта погодна је култура, јер „поправља земљу“. Поправљање земљишта постиже се јаким бубрењем и дубоким орањем (око 40 цм) што је услов за успешну производњу бостана на добричкој и мраморској неогеној површи. Најпространија бостаништа су у атарима Држановца и Мекиша. У тим селима, у којима готово свако домаћинство гаји бостан, нека газдинства имају своја бостаништа и на површини већој од 1 ха. У овим најјачим бостанарским насељима просечне површине под бостаном једног домаћинства су око 25 ара.

У добричком производном рејону бостан се гаји у подрејонима Југбогдановачке и Крајковачко-Мерошинске реке. Први обухвата регионални басен Добрича, а други слив Крајковачко-Мерошинске реке у западном делу нишке котлине. У долинама Југбогдановачке и Крајковачко-Мерошинске реке бостанарство је заступљено у средњим и доњим токовима. Подпланинска јастребачка насеља, која леже у горњим токовима, усмерена су на сточарство и производњу дувана. У југбогдановачком подрејону бостанарска села су: Доња Расовача, Бучић, Бакус, Пејковац, Самариновац, Држановац и Мекиш, а у крајковачко-мерошинском: Мраморски Поток, Баличевац, Мерошина, Брест, Александрово, Градиште и Балајнац.

У поменутом рејону гаје се диње и лубенице. На гласу су нарочито квалитетне диње: „церовке“, „кришковаче“ и последњих година „ананас“. Оне су готово без конкуренције на нишком тржишту. Иако су квалитетније, мање се гаје од лубеница, јер захтевају брз и подесан транспорт који је из ове области, удаљене од главних комуникација, отежан због рђавих приступних путева. Главне сорте лубеница су „црне“ и „зимовке“. На тржишту Ниша бостан из Добрича више се цени од крупнијег дебелокорастог неготинског. Мањег је плода,

танкокораст и укуснији због већег садржаја шећера. У најпознатијем добричком бостанарском селу Мекишу принос диња и лубеница креће се око 220 мц/ха, а у осталим је нешто нижи (140—200 мц/ха). Ови су приноси, обзиром да се не врши наводњавање, задовољавајући. Они су стални и сигурни, јер се јако сушних година врши заливање бостаништа дотеривањем воде у бурадима из села и посипањем у ошаке.

Производња бостана по једном становнику и тржни вишкови могу се видети на примеру села Мекиша. Према објављеним и постојећим статистичким подацима број газдинстава у овом селу је 203, а број становника на газдинствима 1192 (24,361). Просечна производња бостана по једном становнику је 775 кг. Узимајући просечну годишњу потрошњу бостана по једном члану газдинства од 60 кг, просечни годишњи тржни вишак производње износи око 852.000 кг. Како се бостан у селима обе производне специјализације гаји на површини од 262 ха (28) с просечним приносом за целокупни производни рејон 160 мц/ха, то укупни тржни вишак износи око 3.470.000 кг (347 вагона).



Сл. 1. Бостаниште са колибом Радета Ђорђевића у селу Држановцу на месту Динино Појатиште. (Ово је бостаниште од 50 ара и једно је од већих у овом селу. Снимљено јула 1963. године).

Организацију продаје бостана на тржишту врше искључиво индивидуални произвођачи. Он се на тржишта преноси запрежним колима и железницом. Колима се извозе диње и лубенице на ближа, а железницом поглавито лубенице на удаљенија градска тржишта. Добрички произвођачи, нарочито села Мекиша и Држановца, прве

плодове продају у Нишу на тржишту код „пиротске рампе“. На главну пијацу код тврђаве тада стижу неготинске лубенице. Само на дан 30. VI 1963. године на ово тржиште приспело је 15 вагона лубеница из Неготинске Крајине, а затим у већој количини и из Срема. Бостан из Добрича доспева за тржиште са незнатним закашњењем из крајинског, али се дуже продаје због постепеног сазревања. Од краја јула, откад стиже за тржиште, до половине септембра, до када се продаје, берба се обавља 20 до 30 пута. Лубенице из добричког производног рејона извозе се и на тржишта јужноморавских градских насеља, поглавито у Лесковац, Врање и Владичин Хан. На тим тржиштима једино се продаје бостан из Добрича. Прокупачком, куршумлијском и тржишту Куршумлијске Бање гравитирају бостанарска села из долине Југбогдановачке реке Пејковац, Бакус, Бучић и Доња Расовача и Баличевац из слива Крајковачко-Мерошинске реке, а нишком сва остала<sup>1)</sup>. На удаљенија тржишта бостан извозе железницом сва села у југбогдановачком подрејону преко железничке станице Житорађе (Бакус, Самариновац, Пејковац) и Дољевца (Држановац и Мекиш).

Производња папричице у дворишним топлим лејама је новија повртарска специјализација. Прве дворишне топле леје уведене су после 1930. године из нишких поморавских баштованских села (Батушинца, Дољег Међурова и Чокота). Међутим, масовнији развој ове производње отпочео је тек од 1950. године. У времену између два светска рата у селу Држановцу, на пример, топле леје имало је само неколико породичних огранака родова Станковића и Митровића. Бржем увођењу дворишног баштованства допринеле су и женидбено-удадбене везе становништва Добрича (Мекиша, Држановца и других села) и суседних насеља нишког Поморавља. Иако је уведена из нишких баштованских села, производња папричице у топлим лејама добричког производног рејона знатно је интензивнија. Поред истих општих услова, — коришћења непродуктивних земљишта кућних дворишта, обављања производње поглавито током зиме када нема пољских радова, затим неопорезивања, релативно лаког транспорта на тржиште ове робе мале запремине и тежине, — у Добричу су заступљене и посебне локалне погодности. Њих чине: довољне привредне сировине и бројна радна снага, заклоњеност положаја насеља, поглавито у Лесковац, Врање и Владичин Хан. На тим тржишваља отворених башти, као и разређенији тип насеља.

Као и у времену увођења, дворишно баштованство у Добричу и данас има карактер изразите монокултурне производње. У Јужном Поморављу Добрич је једини производни рејон монокултурне специјализације у дворишном баштованству. У топлим лејама гаји се једино папричица („динка“). Суштину овог повртарства чини производња под врло повољним земљишним и топлотним условима. Посебне погодности земљишних услова представља специјално припремљена

<sup>1)</sup> Насеља у долини Југбогдановачке реке превозе бостан запрежним колима у Ниш старим „добричким путем“ са „меком подлогом“. Овај пут води преко моравских села Батушинца и Међурова.

подлога. Она је топла и влажна, јер се припрема од измешаног органског ђубрива и пшеничне сламе. Дворишне топле леје ограђују се и заклонима, нарочито са северне стране, ради заштите од хладних зимских ветрова. Под оваквим земљишним и микро-климатским условима обезбеђује се нормални развој биљке независно од спољне температуре. По отварању топлих леја, када се заврши последња берба папричица, ђубриво се користи за гнојење ораница. Ово двоструко коришћење гнојива је посебан вид повезаности дворишног баштованства и ратарства. У повртарским селима производног рејона Добрича, колико се могло утврдити на терену јер о овој производњи нема статистичких података, једно домаћинство има око десетак топлих леја („сандука“) са папричицом. У селу Држановцу, на пример, већина домаћинстава има 10—60 топлих леја. Производња папричице се све више интензивира те се и број „сандука“ повећава. У селу Бресту произвођач Видан Николић почетком 1965. године имао је преко 100 топлих леја, а Добривоје Станковић „Шишко“ у Држановцу 120. У једном сандуку гаји се око 60, ређе до 72 струка („корена“) папричица. Сваки рађа 15—30 плодова. Бербе („берови“) за тржиште почињу средином марта месеца и трају до јуна. Баштовани Добрича настоје да прве папричице што раније произведу и изнесу на тржиште. Војислав Вучковић из села Држановца успео је 1964. године да произведе неколико десетина папричица и изнесе на пишко тржиште већ 28. фебруара. На истом тржишту више произвођача из Добрича продавало је своје папричице 10. III 1965. године.

У добричком производном рејону дворишно баштованство је заступљено, као и бостанарство, у подрејонима Југбогдановачке и Крајковачко-Мерошинске реке. Ови подрејони одговарају долинским зонама насељености. У првом већем у овој специјализованој производњи истичу се села: Бакус, Пејковац, Самариновац, Држановац и Мекшиш, а у другом мањем Мерошина и Брест. Последњих година дворишним баштованством почело се бавити више домаћинстава и у селу Рожини. У југбогдановачком подрејону највећи је произвођач село Држановац, а у крајковачко-мерошинском Брест.



Сл. 2. — Изглед топлих леја са папричицом која се гаји у дворишном баштованству рода Митровића у селу Држановцу. (Снимљено марта 1962. године).

Организација продаје папричице на тржишту врши се преко земљорадничких задруга и индивидуалном продајом произвођача. Земљорадничке задруге откупљују папричице неколико првих берби по релативно високој цени, углавном до почетка маја. Године 1965. једна папричица откупљивана је по цени од 18 динара. Тржишна сфера продаје ране папричице из производног рејона Добрича је прилично широка и обухвата, умногоме, сву територију уже Србије. Папричица се продаје највише у Београду и Нишу, затим у великоморавским градовима Параћину и Светозареву, као и западноморавским Крушевцу, Краљеву, Чачку и Ужицу. Извози се и у Скопље.

**Производни рејон нишке котлине.** — У турском чифлучком аграрном систему повртарска производња била је у овом производном рејону усредсређена на баште око вароши Ниша и на чифлуке. Турска имања с баштама обухватала су претежно моравски део нишке котлине. Око села Чокота пре 1877. године било је више пространих турских башта. Оне су се наводњавале коњским долапима. Топоним „Вртиковица“ за један потес у атару Чокота долази од речи окретање („вртење“) долапа за наводњавање башта. У турским вртовима, сем бостана, гајио се „зелениш“ (крупан сладак црни лук, репе, тиквице и друго). Нишке варошке баштоване Турци су насељавали на своје чифлуке по околним селима да им обрађују баште и развијају повртарство. Тако су „на чивлик“ у селу Белотинцу насељени Пејчићи, баштовани из Ниша. По ослобођењу од Турака баштовани из Ниша наставили су да обрађују своје баште, а село Чокот и друга откупила су турске баште на чифлучима. На периферији вароши Ниша у балканској Србији већих башти било је у Београд-махали, у близини данашње железничке станице, око Чаира и на другим местима. Многе од ових башти су испарцелисане и продате досељеницима као грабевишко земљиште тек после првог светског рата. Пространијих башти поред ранијег корита Нишаве у Београд-махали било је готово све до 1945. године. Раније турске баште нишка поморавска баштованска села обрађивала су најпре на „стари начин“, гајећи исте повртарске културе. Деведесетих година прошлог века по угледу на бугарске баштоване, почеле су на већим површинама да се гаје данашње главне повртарске културе (паприка, парадајз, купус и друго). С обзиром да се крајем 19. века Ниш почео снажно развијати као индустријски град и велики регионални центар, баштованство је постало врло рентабилно привређивање. Због тога су се овој привредној специјализацији одала равничарска села нишког Поморавља која имају најпогодније природне услове за повртарство. Нека домаћинства у овим селима почела су производити расад у топлим лејама за отворене баште. Специјализована у баштованству она су привредно толико ојачала да у времену између два светска рата нису давала печалбаре. Око 1930. године повртарство у производном рејону нишке котлине је достигло значајан обим и превазилазило потребе града Ниша. Из Ниша су се тада извозили, поред других повртарских производа, свеже паприке 200—250 вагона (по 30—40.000 комада у вагону), боранија 2 вагона, празилук 20 вагона, парадајз 40—50 вагона, сува паприка 10 вагона,

купус 300 вагона, лубенице и диње 400 вагона, спанаћ 1 вагон и зелен 5—6 вагона (29,98).

У производном рејону нишке котлине разликују се поморавски и понишавски повртарски подрејони. У првом је заступљено пољско и дворашно, а у другом само отворено баштованство.

У поморавском подрејону најпознатија повртарска насеља су: Велики Чапљинац, Мали Чапљинац, Кнежица, Бурлина, Батушинац, Белотинац, Горње Међурово, Бубањ, Доње Међурово, Чокот, Ново Село и Лалинац. Изузев села Бурлине и Кнежице, сва остала су равничарска и леже у дну котлине. Као таква баве се поглавито баштованством. Међутим, Кнежица и Бурлина леже на побрћу у подгорини планине Селичевике те су због виших положаја упућена на ратарско повртарство.

У поморавском подрејону баштованство је пољопривредна и приградска специјализација. Баштованска приградска специјализација је заступљена поглавито у атарима села југозападног дела нишке котлине (Малошиште, Мали Чапљинац и Батушинац), а пољопривредна и приградска у свим осталим. Структура пољског баштованства у односу на период између два светска рата суштински није измењена. Разноврсност сортимената и данас је одлика овог повртарства с јачом производњом главних повртарских култура: купуса, парадајза, кромпира, зелене паприке и црног лука. Битна измена је у интензификацији. Производња расада у топлим лејама омогућила је двоструко убирање баштованских усева са исте површине. Ова двострука повртарска производња утицала је на проширење сортимената, повећање приноса поврћа са јединице површине, увећање укупних тржних вишкова и продужење сезоне продаје на тржишту. Уз то, смењивање различитих повртарских култура омогућило је одржавање башти на истим парцелама земљишта. Баштовански усеви прве смене су: спанаћ, млад кромпир, млад лук, рани купус, ротквице и салата. Ови усеви срећу се у баштама готово свих повртарских насеља. Као први усев ротквице најчешће гаје повртари Лалинца. Усеви друге смене су: јесењи купус, паприка („љутача“, ређе бабура и туршијара), парадајз („врењци“) „брзак“, јесења боранија и краставац. Од других усева најважнија је производња јесењег купуса. Јесења паприка туршијара гаји се у мањим количинама, обично за потребе произвођача, због јаке конкуренције алексиначких баштована.

У поморавском подрејону баште индивидуалних произвођача су најчешће величине око 0,50 ха. Веће површине под баштама по једном газдинству имају поглавито насеља Бубањ (1,5 ха) и Чокот (1 ха). Баштовански карактер производње у овом подрејону види се на примеру села Доњег Међурова. Статистички подаци из 1964. године за ово насеље показују да су повртарске културе пољопривредне специјализације купус, парадајз, кромпир и зелена паприка, а приградске лук црни, лук бели, мрква, грашак и остало поврће (краставац, бостан и друго). Приноси култура пољопривредне повртарске специјализације а поглавито купуса и кромпира су задовољавајући; они уствари представљају део укупне количине (40—60%) која се добија



са јединице површине убирањем повртарских производа прве и друге смене. То значи да су укупни тржни вишкови далеко већи од укупне количине које показују изнети табеларни подаци. У сваком случају оне су у овом производном рејону неколико пута веће од изнетих тржних вишкова који су око 1930. године годишње били извожени из Ниша.

Таб. 4. — Категорије ограничених површина и принос поврћа у Доњем Међурову

Површина у ха	Врста узева	Принос у ми (100 кг)	
		са 1 ха	Укупан
350	жита		
4	индустријско биље		
21	кормно биље		
220	међуусеви		
23	кромпир	110	2530
4	мрква	150	600
15	лук црни	60	900
6	лук бели	30	180
2	грашак	8	16
30	купус и кељ	200	6000
25	парадајз	70	1750
15	паприка зелена	60	900
4	остало поврће		
124	У к у п н о		12876

У свим пољско-баштованским селима нишког Поморавља поврће је главни производ за тржиште. Продаја поврћа врши се индивидуалном организацијом произвођача и преко земљорадничких задруга (Новог Села и других). Нишки баштовани мањи део повртарских производа продају на нишком, а већи на удаљенијим градским тржиштима. На тржишта Ниша и Прокупља поврће се превози запрежним колима, а на удаљенија железницом (преко железничких станица Ниша и Белотинца). На нишком тржишту поврће се продаје када је најмања конкуренција баштована из других производних повртарских рејона. Због конкуренције македонских повртарара продаја парадајза на београдском тржишту је сасвим незнатна. Полурана паприка продаје се у Нишу док не стигне јесења алексиначка и лесковачка туршијара. Тада се престаје са продајом паприке. Она се суши и продаје као индустријска. Ујесен уместо паприке на нишком тржишту продаје се купус. На удаљенијим градским тржиштима током сезоне често се једновремено продају паприка, парадајз и краставци. Тржишна сфера продаје поврћа из нишког Поморавља прилично је пространа. У времену између два светска рата главна извозна тржишта била су, сем Ниша, Пирот и Прокупље. Данас продајна сфера обухвата сва она градска тржишта на којима нема изразитије конкуренције македонских баштована. У Србији најјача су извозна тржишта: Пирот у Понишављу, Алексинач, Параћин и Буприја у Поморављу, Ужице и Краљево у долини Западне Мораве, Неготин, Зајечар и Бор

у Источној Србији, Прокупље и Белољин у Топлици и Крагујевац у Шумадији. У Војводини најјаче извозно тржиште је Суботица, а на Косову Приштина и Косово Поље. У Алексинцу се паприка из нишког поморавског производног подрејона продаје јер стиже раније од алексиначке, а у Суботици јер локални произвођачи не производе љуту паприку. Ван Србије најјаче извозно тржиште је у Пули. На тржиштима поменутих удаљенијих градова поврће се продаје догод је цена већа него на нишком, а када на њима падне на ниво цена нишке пијаци, онда се поврће продаје само у Нишу.

У поморавском повртарском подрејону Нишке котлине поред села специјализованих у мешовитом баштованству, нека су специјализована у монокултурном повртарству. Она су у зони поменутог побрђа. То су поглавито Кнежица и Бурлина, специјализована у приградској производњи кромпира. У Кнежици производња кромпира доносила је главне новчане дохотке, поред дувана, и у времену између два светска рата. Данас готово сва домаћинства производе кромпир за продају на нишком тржишту. Производи се поглавито рани кромпир „брзак“. По производњи овог „кнежичког кромпира“ село Кнежица је врло познато.

У понишавском подрејону веће површине под баштама су у доњем току Горњоматејевачке реке. Оне се наводњавају вадама изведеним из овог водотока. Најпространије су баште у атару села Доње Врежине. Доњоврежинско баштованство је приградског карактера мешовитог типа. У овој зони оно се није могло јаче развити, јер је алувијална раван Нишаве под одсесима северног обода нишке котлине широка свега 100—200 м.

Дворишно баштованство у поморавском подрејону је заступљено у селима: Чокот, Доње и Горње Међурово, Белотинац, Велики Чапљинац, Мали Чапљинац, Батушинац и Лалинац.

Стаклене баште („топлери“) почеле су се уводити непосредно после првог светског рата. Вративши се из бугарског заробљеништва њих су увели српски војници из нишких поморавских баштованских села. Прво насеље које је увело топле леје било је Доње Међурово. У њему су већ 1930. године готово сва домаћинства, која данас имају топлере, имала своју стаклену башту. Доњомеђуровачки баштован Дора „Котрљан“ имао је око 50 „сандука“ топлих леја. По угледу на њега и остале баштоване Доњег Међурова топле леје почела су подизати и остала поморавска повртарска села (Белотинац 1928., Чокот 1931. године). Једино Велики Чапљинац увео је стаклене баште после 1945. године. У времену између два светска рата ова повртарска специјализација била је од мањег значаја и заснивала се једино на производњи папричице за тржиште. Интензивнији развој јавио се тек у времену између 1946. и 1960. године; од тада дворишно баштованство овог подрејона почело је опадати. Ово се опадање јавило због недостатка сировина (сламе, органског гнојива и другог) те услед тога и великих материјалних трошкова око припремања и одржавања подлоге зване „вушкија“ (један сандук 3x3 м стаје око 12.000 динара) и јаке конкуренције дворишних баштована Добрича. Овој појави

fut adopté par les habitants de quelques villages où la culture maraîchère spécialisée est aujourd'hui développée le plus intensément (Vinarce dans le bassin de Leskovac, Čokot dans le bassin de Niš et quelques autres). Après ceux-ci, le maraîchage fut introduit dans les autres localités spécialisées en culture maraîchère. La spécialisation moderne en maraîchage fut principalement stimulée par la transition à la préparation des plants dans les serres. Le jardinage de cour avec les serres apparut dans cette région à partir des années 1930. Il y fut introduit par les soldats serbes des environs de Niš, après leur retour de la captivité en Bulgarie, après 1920. Par l'introduction du jardinage de cour, nombre de villages dans le Pomoravlje de Niš et en Dobrič s'adonnèrent à une spécialisation maraîchère double. Dans la première de ces deux régions elle consistait dans la culture des légumes mixtes dans les jardins et des petits piments dans les serres, et dans la seconde dans la culture de diverses espèces de melons dans les jardins et des petits piments aussi dans les serres. Une spécialisation maraîchère particulière dans la région de Južno Pomoravlje est représentée par la production des pommes de terre comme monoculture dans le secteur de Pečenjevac du bassin de Leskovac et dans le secteur de Knežice—Čurlin du bassin de Niš.

Par l'extension des monocultures maraîchères sur les grandes surfaces on a effectué la transformation du paysage polycultural des finages dans les villages maraîchers de la région de la Morava du Sud. Par la formation de grandes parcelles on y a créé un paysage sous nombre d'aspects du type de fermes. La grande demande de légumes dans les marchés urbains a donné lieu à la production sur une grande échelle et à la différenciation des régions productrices particulières dans la région de Južno Pomoravlje. La région de Leskovac s'est spécialisée dans la production pour le marché des piments semi-précoces, les régions de Niš et de Dobrič des piments précoces et celle d'Aleksinac des piments tardifs. On a évité par là la concurrence et le débit aux marchés a été assuré pendant une saison de 4—5 mois.

En appliquant les méthodes scientifiques de sélection sur différentes cultures maraîchères on a créé des sortes de haute qualité, surtout du piment vert. La sorte „Al—12” de ce piment se distingue par un très haut rapport de 4 wagons (40.000 kg) par 1 ha et se prête facilement au transport et à l'utilisation. Par sa qualité il est supérieur à toutes les sortes yougoslaves et même européennes de piment de qualité. On obtient des rapports relativement hauts de piment aussi par les moyens de production modernes. L'irrigation est effectuée, ces dernières années, au moyen des pompes à moteurs. La haute productivité est réalisée également par la récolte de deux cultures maraîchères ou une culture maraîchère et une autre culture agricole de la même surface. Dans la région de Niš les premières cultures maraîchères sont: l'épinard, la laitue, le radis, le chou précoce et les pommes de terre. Celles de la deuxième récolte sont: le chou d'automne, le piment, les tomates, les haricots verts d'automne et les concombres. Dans la région d'Aleksinac sur les champs d'où on a enlevé l'orge et le froment

- 28) Подаци Завода за статистику Среза Ниш 1964. (Ниш). Употребљени и на местима која нису посебно цитирана.
- 29) *Савић М.* 1930: Наша индустрија, занати, трговина и пољопривреда VIII (Сарајево).
- 30) *Костић М.* — *Мартиновић Ж.* 1965: Пољопривредна економија „Бубањ“ — привредне одлике и значај (Привредни гласник XI 1, Ниш).
- 31) *Гајић Ж.* — *Костић М.* 1965: Производња малина и јагода у околини Ниша — прилог проучавању воћарске специјализације у СР Србији (Привредни гласник XII 11, Ниш).
- 32) *Костић М.* 1962: Насеља у околини Београда (Зборник радова Географског института ПМФ Универз. у Београду IX, Београд).
- 33) *Карић В.* 1887: Србија — опис земље и народа (Београд).
- 34) *С.* 1965: „Нова врста паприке“ (Народне новине 29. V 1965, 5, Ниш).
- 35) *Влашковић В.* 1962: *Економска географија Југославије* (Zagreb).
- 36) Статистички подаци Привредне коморе Среза Ниш 1964. (Ниш).

## R é s u m é

МИHAJLO KOSTIĆ — ŽIVOMIR GAJIĆ

### CULTURE MARAÎCHÈRE SPÉCIALISÉE DANS LA RÉGION DE JUŽNO POMORAVLJE

#### Une contribution à l'étude de la géographie agricole de la RS de Serbie

La région de Južno Pomoravlje comprend la vallée de la Morava du Sud et s'étend principalement sur la territoire de la Serbie du Sud. Ayant une superficie de plus de 10.000 km<sup>2</sup>, cette région est divisée en deux territoires importants, à savoir: le territoire méridional et le territoire septentrional. Le bassin de Vranje appartient au premier, tandis que les bassins de Leskovac, de Niš et d'Aleksinac ainsi que les districts limitrophes, Donja Toplica et Dobrič, font partie du second.

Dans la région de Južno Pomoravlje la spécialisation maraîchère a remplacé l'ancienne orientation agricole. Dans la zone basse elle consistait dans la culture des plantes industrielles (chanvre, tabac) et, dans une moindre mesure, de diverses espèces de melons. Dans les plaines de Južno Pomoravlje le maraîchage commença à se développer dans la dernière décade du 19<sup>ème</sup> siècle, après la construction du chemin de fer à travers les vallées de la Morava et du Vardar, pour prendre des proportions plus importantes dans l'intervalle entre les deux guerres mondiales. Après la Libération, en 1945, il devint, en nombre de localités, l'unique spécialisation agricole. Dans les bassins de Niš et de Leskovac, les premiers à s'occuper de la culture maraîchère furent des maraîchers urbains de Niš et de Leskovac. C'est à leur exemple que le maraîchage

- 2) *Balić F.* 1964: Klima Niša (Sveske 1, Niš).
- 3) *Милосављевић М.* 1948: Температурни и кишни односи у НР Србији (Годишњак Пољопривредно-шумарског факултета Универз. у Београду, Београд).
- 4) *Ракићевевић Т.* 1954: Режим реке Топлице (Зборник радова Географског завода ПМФ Универз. у Београду I, Београд).
- 5) *Еделштајн В.* 1950: Повртарство (Београд).
- 6) *Крстић О.* 1961: Grdelička klisura i Vranjska kotlina — prirodni uslovi, erozija i šumska privreda (Institut za ekonomiku poljoprivrede — Beograd, Beograd).
- 7) *Вогдановић З.* 1961: Grdelička klisura i Vranjska kotlina — poljoprivreda, stanje i smer razvoja (Institut za ekonomiku poljoprivrede — Beograd, Beograd).
- 8) *Filipović Đ.* 1956: Erozija zemljišta Grdeličke klisure i Vranjske kotline (Arhiv za poljoprivredne nauke IX 26, Beograd).
- 9) *Радојковић Р.* — *Николић М.* 1958: Земљишта у рејонима ужег нишког среза (рукопис Агроеколошког одељења Дуванског института у Београду, Београд).
- 10) *Цветковић М.* 1961: Инвестициони програм фабрике за прераду сточне хране и сојаре — сировинска база, еколошки услови, привредни услови (рукопис, НОО Алексинац, Алексинац).
- 11) *Pedološka karta basena reke Velike Morave 1959 (razmer 1:50.000 list Paraćin 3, Institut za pedologiju i agrohemiju, Beograd — Topčider).*
- 12) Подаци Предузећа за обраду дувана у Прокупљу из 1963. године.
- 13) *Димитријевић С.* 1952: Градска привреда старог Лесковца (Библиотека Градског народног музеја у Лесковцу 5, Лесковац).
- 14) *Божвић И.* 1956: Француски дневник о походу Мустафа II 1696. године (Мешовита грађа, Грађа XII, Историјски институт САН 9, Београд).
- 15) *Костић М.* 1960: Привредне прилике Ниша и околине у старије турско доба (Привредни гласник VII 3, Ниш).
- 16) *Костић М.* 1960: Привредне прилике Ниша и околине у млађе турско доба (Привредни гласник VII 4, Ниш).
- 17) *Димитријевић С.* 1955: Дубровачка трговина у Лесковцу и околини и улога дубровачке колоније у Прокупљу (Наше стварање III 2/3, Лесковац).
- 18) *Трифуноски Ј.* 1962: Врањска котлина (Антропогеографска испитивања) I (Посебни изданија Природно-математички ф-тет на Универз. Скопје 12, Скопје).
- 19) *Трифуноски Ј.* 1956: Географске зоне Врањске котлине (Извештај о раду IV конгреса географа ФНР Југославије, Београд).
- 20) *Стаменковић Б.* 1965: „Грејање минералном водом“ (Политика 14. IV 1965, 13).
- 21) *Лалчевевић Д.* 1922: Наша стара пољска привреда (Београд).
- 22) *Димитријевић С.* 1954: Грађа за проучавање Лесковца и околине I (Библиотека Градског народног музеја у Лесковцу 7, Лесковац).
- 23) *Милојевић Б. Ж.* 1951: Главне долине у Југославији — географска проучавања и проматрања (Посебна издања САН CLXXXVI, одељ. прир. мат. наука 5, Београд).
- 24) *Savezni zavod za statistiku 1964: Popis poljoprivrede 1960. I (Beograd).*
- 25) Подаци Завода за статистику Среза Лесковац 1964. (Лесковац). Подаци су употребљени и на местима која нису посебно цитирана.
- 26) *Поповић Н.* — *Мишић Д.* 1929: Наша домаћа привреда — фактори, стање, унапређење (Београд).
- 27) Подаци о извозу железницом су: Саобраћајне секције Железничког транспортног предузећа Ниш 1963. (Ниш).

је преко 20 кућа градског типа. У овоме, као и другим добричким селима један број домаћинстава већ је опремљен савременим електроуређајима: електричним пеглама, штедњацима, телевизорима, па и фрижидерима. Сем тога, у Држановцу је у 1965. години подигнут и дом културе углавном средствима мештана.

Удео друштвеног сектора у повртарству Јужног Поморавља огледа се у производњи на економијама, откупу тржишних вишкова производње поврћа индивидуалних произвођача и продаји на тржиштима у земљи и иностранству. Сем тога земљорадничке задруге снабдевају индивидуалне произвођаче квалитетним семеном поврћа, минералним ђубривом, хемијским заштитним средствима и другим потребним материјалом. Уз то, оне изнајмљују машине за обраду земље и транспортна возила. Производња поврћа на земљишту друштвеног сектора обавља се на поменутој економији „Бубањ“ и на економијама у Нишкој и Врањској Бањи. Најзначајнија је производња на економији Нишке Бање. Она ће у перспективи задовољити потребе за поврћем у установама и другим друштвеним организацијама и умногоме индивидуалних потрошача Ниша и других градова у Јужном Поморављу. Перспективни значај друштвеног сектора у снабдевању града Ниша поврћем најбоље илуструје поређење производње поврћа у овом сектору у 1963. и 1970. години. У 1963. години друштвени сектор снабдевао је град Ниш поврћем са 13.195 тона, односно 14%, а приватни са 86%. Планираном потрошњом у 1970. години овај однос биће увећан уделом друштвеног сектора са производњом 15.820 тона поврћа или са 50%. Толико ће износити и удео приватног сектора (36). Већа производња поврћа у друштвеном сектору, уз добру организацију снабдевања, биће од великог значаја јер ће поврће бити квалитетније и јефтиније. То ће, несумњиво, изазвати још већу потрошњу поврћа код градског становништва и утицати на даље унапређење повртарства и код индивидуалних произвођача. Откупом великих тржних вишкова производње индивидуалних повртара, уз повољне цене, земљорадничке задруге стимулишу баштованство и обезбеђују сталну и обимом знатну производњу индивидуалног сектора. Посебан значај у пласману поврћа на тржишту имају задруге у алексиначком производном рејону. Оне извозе поврће из алексиначке котлине у вагонским количинама не само на тржишта у земљи већ и у иностранству. По великом извозу поврћа у иностране земље алексиначки производни рејон се разликује од свих осталих производних повртарских рејона Јужног Поморавља.

#### ЛИТЕРАТУРА

- 1) *Новаковић С.* 1879: Ново Брдо и Врањско Поморавље у историји српској XIV и XV века (Годишњица Николе Чушића 3, Београд).

лаца (поглавито честих поплава и сталног смањивања обрадивог земљишта померањем речних корита, рушењем обала и засипањем акумулативним материјалом приобалног појаса), на првом је месту у СР Србији. Специјализовано повртарство ове области даје врло велике количине тржних вишкова паприке, — најважнијег повртарског производа. Просечан годишњи тржни вишак је око 1650 вагона. Ова количина паприке представља крупну ставку не само у укупној републици већ и у производњи федерације. Како укупна производња паприке на територији СФРЈ (према подацима за 1960. годину) износи 15.800 вагона, процентуална заступљеност производње паприке Јужног Поморавља са око 1650 вагона премаша 10% (10,4%). Овако високој количини тржних вишкова доприносе и релативно знатни приноси. Просечни принос паприке у Јужном Поморављу од око 125 мц/ха већи су за 30% од просечног приноса за СФРЈ (1960. године 82 мц/ха) (ср. 35,245). Високи удео повртарства Јужног Поморавља у односу на републику и федерацију, даје прворазредни значај овој производњи у пољопривреди наше земље.

Повртарска производња знатно је подигла економску снагу повртарских домаћинстава и умногоме утицала на измену начина живота и усвајање савремених културних тековина. Релативно висок стандард живота, који је већ достигнут у многим поморавским повртарским селима, утицао је и на преображај географског лика насеља. Изградњом кућа градског типа и руралном урбанизацијом села су изменила своју физиономију. Увођење градског начина живота и савремене опремљености домаћинстава, уз све веће продирање културних утицаја, смањило је разлике између села и града. Ове разлике све више ишчезавају. Све то, несумњиво, сведочи о дубоком социјалистичком преображају повртарских насеља и подизању животног стандарда произвођача. Од интереса је истаћи да је измена географског лика у повртарским селима нишког Поморавља преображајем довела и до појаве изненађујућег контраста у односу на периферијска насеља града Ниша. У нишким баштованско-радничким насељима граде се савремене велике куће градског типа, а неке и стила модерних вила. Оне су искључиво од солидног грађевинског материјала (у селу Чокоту и другим ни један домаћин неће започети изградњу куће ако нема „бар 20.000 цигала“ и други потребан материјал), а у периферијским насељима Ниша (Бубањској Долини, Леденој Стени, Габровачкој Реци, Комрену, око „Нишавишта“ у Београд-махали и другим) у великом броју страћаре, сagraбене од „тугле“ (сушеног блата са сламом), или од тугле и слабе дрвене грабе. Посебно треба истаћи да је повртарство као рентабилна пољопривредна специјализација изменило начин живота и у Добричу. У овој области, у којој су, због удаљености од железнице и немогућности укључивања вишка радне снаге са села у градску привреду, произвођачи живели оскудно и примитивно, — интензификацијом повртарства је знатно подигнут животни стандард. О овоме документовано сведочи интензивна изградња нових сеоских кућа и опрема домаћинстава. У селу Држановцу, на пример, током 1962. и 1963. године сазидао

динара. У селу Чокоту осредње домаћинство са отворених башти величине 0,50 ха, колико обично засађује разним поврћем, постиже просечну годишњу чисту добит око 500.000 динара, односно 1.000.000 динара са 1 ха. И поред тога што је баштованство нишког производног рејона рационално и рентабилно, новчани приходи не могу подмирити материјалне потребе произвођачких домаћинстава са ситним поседом (око 70%). У селима нишког повртарског рејона домаћинства са најмањим поседом готово сву своју обрадиву земљу користе за баште. Нека од тих домаћинстава немају својих житних ориница. У њиховим двориштима не постоје кош и амбар, јер купују жито за исхрану. Из бројних таквих домаћинстава један а гдегде и два члана стално су упослена у индустрији и градској привреди Ниша. У целини узевши само 10 до 15% сеоских домаћинстава нишког Поморавља не дају уопште раднике. Уствари, насеља поморавског дела нишке котлине су повртарско-радничка.<sup>2)</sup> И у алексиначком производном рејону специјализовано повртарство је такође веома рентабилно. И мале површине моравске земље под повртарским усевама, чији је тржни пласман осигуран, доносе врло знатне приходе. Код газдинстава са већом поседовном површином, што је у овој области доста распрострањено, и са мањим бројем чланова новчани дохотци су врло знатни. У селу Рутевцу има домаћинстава која од повртарства остварују приход и преко 2.000.000 динара. Висока рентабилност повртарства види се и у томе што су бројна домаћинства са ситним поседом, чији су чланови били запослени у Алексиначким рудницима, напустила рударство и одала се баштованству.

Тржишна сфера јужноморавског поврћа, поглавито паприке, врло је пространа и обухвата умногоне сву територију уже Србије. Она прелази границе републике и допире на северу до Суботице, на западу до Пуле и Ријеке, на истоку до Босиљграда, а на југу до Титовог Велеса. У овако широкој тржишној сфери индивидуална организација продаје поврћа се доста добро обавља. Врши се најчешће тако што из породица произвођача, које имају више чланова, један од вичнијих трговини одлази на тржиште на коме је већа потражња поврћа и релативно висока цена. На таквим тржиштима он организује сталну продају, примајући свакодневно до 500 кг поврћа. Поврће му железницом испоручује његова породица. На удаљенија тржишта поврће се допрема у вагонским количинама. Обично неколико произвођача заједнички закупују један вагон којим превозе поврће до места продаје.

Повртарство Јужном Поморавља по обиму и значају тржишне производње, и поред неких негативних физичко-географских чини-

<sup>2)</sup> Према подацима за 1960. годину у баштованским селима нишког Поморавља однос између броја пољопривредника на газдинствима и стално запослених ван газдинстава био је следећи: Доње Међурово 613 и 98, Бубањ 152 и 60, Чокот 553 и 60, Горње Међурово 355 и 145, Лалинац 894 и 203, Белотинац 421 и 115, Чаплинац 431 и 132, Ново Село 438 и 76, Ђурлина 241 и 44, Кнежица 698 и 86 и Малошиште 2434 и 478 (24,364, 361).



поврћа је слична лесковачком, одакле је гајење паприке и пренето. Међутим, она је овде изражена у мањој мери. Висока продуктивност дворншног баштованства у производном рејону Добрича заснива се првенствено на продаји ране папричице из топлих леја у времену када је њена цена на тржишту релативно висока.

Рентабилност производње специјализованих повртарских култура Јужног Поморавља јасно се види на примерима: села Винарца за паприку, Печењевца за кромпир, Мекиша за бостан, Држановца за рану папричицу из топлих леја, Чокота у нишкој и Рутевца у алексиначкој котлини за мешовито поврће.

У селу Винарцу средње домаћинство са башти величине 32 ара (2 дулума), колико обично засађује паприком за тржишну производњу, остварује просечно годишње приход 525.000 динара, од чега је чиста добит 280—300.000 динара, — тј. 50% колико се приближно процентуално остварује и од других важнијих повртарских тржних култура. То значи да повртари лесковачког производног рејона од производње паприка са 1 ха имају чисту добит просечно до 900.000 динара годишње (у 1965. години преко 1.000.000 динара). Ова вредност је још већа када се узме и доходак од узредних усева на међама леја под паприком. У селу Печењевцу средње домаћинство са површине око 0,50 ха (око 3 дулума), колико обично засејава кромпиром за тржишну производњу, остварује просечну годишњу чисту добит од 180—200.000 динара. То чини чисту добит са 1 ха под кромпиром 360—400.000 динара. Производњом кромпира као рентабилном пољопривредном специјализацијом знатно су се економски оснажила и нека доскоро сиромашна домаћинства, па и ранији безземљаша. Род „Џондини“ (7 кућа) из Печењевца, узимали су раније земљиште под наполицу да сеју кромпир. Од ове исполичарске производње остварили су толико прихода да су купили земљу. Они сада на својој земљи сеју кромпир. Бранко Станојевић од рода Џондини 1964. године на свом земљишту, површине око 5 ха, произвео је „око 10 вагона кромпира“. Овај произвођач вагонских количина кромпира познат је у Печењевцу и околним селима по милионским приходима које остварује. Његов пример настоје да достигну и други произвођачи. У селу Мекишу средње домаћинство са површине од 25 ара, колико обично засејава бостаном за тржишну производњу, постиже просечну годишњу чисту добит од око 75.000 динара. То значи да произвођачи добричког производног рејона од производње бостана са 1 ха добијају просечни годишњи чист приход од 300—320.000 динара. Како је опорезивање на бостан у истом износу као и на ратарске културе, произвођачи бостана, који нису у могућности да раде у индустрији и градској привреди као дневна путујућа радна снага, имају од бостанарства приличну новчану добит. У селу Држановцу средње домаћинство од 20 сандука топлих леја, колико обично засађује раном папричицом, остварује просечну годишњу чисту добит око 350.000 динара. С обзиром да знатан број произвођача има и преко 100 сандука са топлим лејама, остварују укупни годишњи чист приход од дворншног паприкарства и преко 1.500.000

торним возилима олакшан је изградњом добрих приступних путева аутопуту „Братство-јединство“. Пренос и допремање поврћа на тржиште моторним возилима су знатно бржи него железницом. Тако, на пример, из села Винарца у лесковачкој котлини, удаљеног од Ниша железницом 37 км, превоз поврћа железницом до главне пијаце у Нишу траје најмање један дан, што са временом бербе и износом на тржиште чини пуна два дана. Услед велике заузетости повртара у баштованству, нека баштованска села изнајмљују и радну снагу за обављање ратарских радова (копање, жетву и друге). У лесковачкој котлини најчешће се изнајмљују месни Цигани и Цигани села Винарца. Сматра се да се производња и продаја паприке површине од 1 ха успешно може обавити ангажовањем најмање 8 радника.

Сва три поморавска повртарска производна рејона по својој структури међусобно се суштински разликују. Производња поврћа у лесковачком производном рејону је полубаштованског, нишком баштованског а у алексиначком ратарског типа. Оваква структурална диференцијација резултат је тржишне потражње и конкуренције с једне и тежње за одржавањем високе продуктивности у повртарству, при постојећим поседовним односима, с друге стране. Баштованска села нишком производног рејона, са производњом на малим поседима индивидуалних произвођача, највише су усмерена на производњу раног и полураног, лесковачка, такође углавном са малим поседима, поглавито полураног и алексиначка позног поврћа. Оваква разноликост у повртарству најбоље је изражена у производњи паприке. Она омогућује релативно сигурни пласман овог поврћа како на јужноморавским тако и на другим тржиштима у земљи и иностранству без веће конкуренције произвођача. Гајење разних сорти паприке у појединим производним рејонима није само питање избора произвођача, већ и планирање робне производње. Уведене сорте паприке доспевају за продају на тржишту у различито време и непосредно једна иза друге. Висока продуктивност у повртарској специјализацији у сва три производна рејона постиже се различитим начином производње. У нишком производном рејону произвођачи убирају по два баштованска усева са јединице површине и постижу вишу цену продајом раног поврћа; у лесковачком остварује се вишеструка берба те и дужа сезона продаје паприке (4—5 месеци), као и делимично убирање двоструких усева са исте површине. Наиме, на издигнутим међама („кавал“) између леја под паприком („оцаци“) сади се сточна репа или цвекла. У овом рејону право баштованство, поглавито приградског типа, унеколико је изражено. По овој производњи познато је нарочито село Горња Чифлук Мира које лежи на широј периферији Лесковца. У алексиначком производном рејону, међутим, висока продуктивност производње на већим поседовним површинама индивидуалних произвођача постиже се мањим трудом и материјалним улагањем на већим ораничним површинама вађењем „два берихета“, једног ратарског и другог повртарског.

У производном рејону Доње Топлице структура производње

водном рејону. У атарима насеља монокултурног повртарства гајење специјализованих култура врши се на преко 60% површине под поврћем, насељима двојне специјализације у односу 60% и 20%, а у селима мешовитог повртарства у односима 15% до 30% под појединим важнијим повртарским културама.

Интензификација производње поврћа заснована је на широј примени агротехничких мера те и новијих научних достигнућа у пољопривреди, као и употреби савремених средстава за производњу и транспорт. Уз то, узима се при обради и најамна радна снага. Примена агротехничких мера састоји се поглавито у дубоком орању и редовној бонификацији земљишта знатном употребом органског и минералног ђубрива и употреби заштитних хемијских средстава (прскање и друго). У селу Печењевцу многи произвођачи користе у производњи кромпира најновија стручна достигнућа, служећи се при том и потребном литературом. Применом научних метода створена је и нова висококвалитетна сорта алексиначке паприке, између осталог и тип „АЛ-12“. Ова сорта паприке бабуре, произведене у Институту за повртарство у Смедеревској Паланци (уз сарадњу Земљорадничке задруге „Поморавље“ у Житковцу), најбољег је југословенског а у многоме и европског квалитета. Она се одликује и врло високим приносом од преко 4 вагона по 1 ха. Добивена је селекцијом алексиначке, пећке, лесковачке и новосадске бабуре. Погодна је и за транспорт и за прераду (34). Последњих година бројни произвођачи у појединим повртарским насељима почели су уводити моторне пумпе за наводњавање. Ово је постало масовном појавом у 1964. и нарочито у 1965. години. У селу Винарцу, на пример, 1964. године само десетак домаћинстава имало је моторне пумпе за наводњавање, а у 1965. преко 100. Сличан је случај и у бројним осталим специјализованим повртарским насељима лесковачког производног рејона: Доње Стопање, Турсковац, Доње Трњане, Залужје, Прибој и друга. Моторне пумпе ређе се постављају на постојећим бунарима са долашима, а често на цевима побијеним до доњег нивоа издавне воде (најчешће до 10 м дубине). У повртарским селима опремање индивидуалних газдинстава савременим машинама за пољопривредне радове врши се не само за потребе у повртарству већ у пољопривредној уопште. У селу Винарцу три породична огранка рода „Воденичарци“ и род „Ардини“, познати баштовани, имају своје тракторе, вршалаце и млинове. Истовремено јача баштованска домаћинства у лесковачком Поморављу купују камионете за превоз поврћа на тржиште. Увећање моторног транспорта у личној својини показало се економичнијим него превоз железницом и најмљеним камионима. Тако, на пример, неке породице рода „Каштаварчана“ у селу Чифлук Мири, које имају баште величине преко 1 ха, платиле су за превоз своје робе на тржиште 1964. године превозне трошкове железницом и камионима око 1.500.000 динара. Међутим, оне су купиле камионет по цени од 3.500.000 динара, што значи да су дошле до свог моторног возила само за вредност двогодишњих превозних трошкова. Последњих година превоз поврћа мо-

таквих приноса тржишне количине поврћа из појединих поморавских повртарских рејона северног подручја износиле су и преко 1000 вагона годишње. Повртарство као најинтензивније привређивање у пољопривреди економски је знатно оснажило повртарска села, која ни у периоду светске кризе нису давала печалбаре. Од посебног је значаја за развој повртарства у овој фази увођење дворишног баштованства. Тиме се изразила тенденција двоструке специјализације у повртарству. Она је у трећој фази нарочито дошла до изражаја у Добричу увођењем дворишног баштованства поред бостанарства. Уз то, производња расада у топлим лејама за поврће отворених башти била је основа данашњег пољског баштованства.

Таб. 6. — Однос површина под главним специјализованим повртарским културама и укупних површина под повртарским биљем 1964. године.

Насеље	Укупна површина под поврћем у ха	Врста поврћа у ха и процентуална заступљеност према укупној површини под поврћем									
		паприка у %		кромпир у %		купус у %		бостан у %		парадајз у %	
Доње Међурово	124	15	12	23	18	30	24	—	—	25	20
Рутевац	254	70	28	40	15	45	18	8	3	15	6
Печењевице	105	2	2	95	90	—	—	2	2	1	—
Брестовац	74	2	2	60	81	1	1	4	5	1	1
Пејковац	53	—	—	—	—	—	—	32	60	—	—
Бакус	37	—	—	—	—	—	—	25	68	—	—
Доње Трњаче	24	14	58	4	17	—	—	1	4	5	20

Специјализација у повртарству потпуно се изразила у трећој фази развоја, у времену после другог светског рата. Основне појаве које карактеришу повртарство Јужног Поморавља у овој фази су: промена структуре сеоских атара и потпуна предеона производна диференцијација с једне и интензификација производње с друге стране.

Промена структуре сеоских атара заснована је на ширењу повртарских уместо мање рентабилних ратарских култура (жита, бостана, конопље) као и старих шљивара, и преображају поликултурног пејзажа увођењем повртарских монокултура (на првом месту паприке и кромпира) те и стварањем крупне аграрне парцелизације. Ове појаве утицале су на јачу производну диференцијацију појединих повртарских рејона Јужног Поморавља.

У искоришћавању земљишта отворених башти, повртарска специјализација је извршена у мешовитом, монокултурном и двојном повртарству. Прво је заступљено у нишком и алексиначком, друго у добричком и лесковачком, а треће поглавито у лесковачком произ-

ство се у Јужном Поморављу, па и у самом Нишу, сматрало цењеним занатом. У Нишу баштованством се бавило више имућнијих српских породица. По ослобођењу од Турака неке од њих постале су и великопоседници (Узуновићи и други). За јачи развој повртарства у последњој четврти 19. и у првој деценији овог века пресудан чинилац било је спровођење железничке пруге Београд — Ниш — Ристовац (1884—1888. године), затим развој индустрије и трговине у регионалним центрима јужноморавских котлина, јер се популација стално и знатно увећавала. У овој првој фази развоја од главних култура данашњег специјализованог повртарства већи значај имала је производња индустријске паприке и бостана. Бостан се производио углавном за потребе градских средишта северног подручја Јужног Поморавља, а индустријска паприка и за удаљенија тржишта у Србији. Међутим, производња ових повртарских култура била је малог обима, те ни оне нису имале карактер изразите повртарске специјализације.

У другој фази развитка, у времену између два светска рата, дошло је до битне промене у размештају, сортименту, обиму, структури и диференцијацији повртарске производње. Поврће се велико почело производити у селима данас специјализованим у повртарству, док су се истовремено баште варошких повртара Ниша и Лесковца почеле да продају као грађевинско земљиште. Већ тридесетих година били су углавном образовани данашњи повртарски производни рејони. У њима се у производњи важнијих повртарских култура почела да врши диференцијација. У том времену јавља се јача оријентација у производњи на тржиште: паприке, кромпира, купуса, бостана и парадајза. Паприка, парадајз и кромпир као важније повртарске културе производили су се у великим количинама у свим производним рејонима моравског дела северног подручја Јужног Поморавља, а купус поглавито у нишком и алексиначком. Производња бостана у Добричу и Доњој Топлици постала је такође врло значајна. Иако Добрич нема железничке везе као поморавски производни рејони, географски положај ове области је важан чинилац усмеравања пољопривредне производње. Лежећи између Јужног Поморавља, на истоку, и Косовске котлине, на југозападу, предео Добрича је између двеју врло пространих и густо насељених области. У овим областима потражња бостана из Добрича је велика и стална, јер је он једини производни рејон Јужне Србије специјализован у бостанарству. Производња поврћа у поморавском делу производних рејона северног подручја већ тридесетих година овог века далеко је превазилазила грчешне потребе регионалних градских средишта и истакла се као врло важно извозно привређивање. Широка и јака оријентација ка повртарској производњи и њен рентабилитет најбоље се виде употребом приноса и тржишних количина поврћа. Услед слабије примене агротехнике приноси поврћа су били само нешто већи од општег југословенског просека, који је у периоду 1920—1927. године износио: кромпира 46,27 мц, купуса 52,84 мц, парадајза 5,73 мц, паприке 18,12 мц и бостана 63,38 мц/ха (26,178). Међутим, и поред

(1964. године 62 ха), Лужана (1964. године 6 ха) и Нозрине (1964. 5 ха) (31,39).

Повртарски производи извозе се на тржишта из овог производног рејона преко земљорадничких задруга, поглавито у Житковцу и Рутевцу, и индивидуалном организацијом продаје. Из житковачког подрејона преко земљорадничке задруге извезе се око 40% целокупне производње, а индивидуалном продајом 60%. Преко задруга извози се паприка првих берби, а осталих продајом самих произвођача. Земљорадничке задруге продају алексиначко поврће у земљи и иностранству. Од иностраних тржишта алексиначка паприка се продаје првенствено у Западној Немачкој и Аустрији. Житковачка задруга извезе у Западну Немачку, поглавито у Минхен, годишње просечно око 160 вагона, а рутевачка у Аустрију и Западну Немачку око 65 вагона паприка бабура. Ова друга задруга је, поред извоза на инострана, 1964. године на домаћем тржишту продала око 30 вагона паприка. Поврће се на удаљенија тржишта превози амбалажирано у корпама од 100 кг. Извоз се врши углавном преко железничких станица Житковца, Кормана и Доњег Љубеша. У времену између два светска рата продавали су се паприка, купус и зелен у Крушевцу, затим у Пироту, Зајечару, Прокупљу и Крагујевцу и другим поменутиим местима. После другог светског рата, међутим, услед развитка повртарства у околини Крушевца и конкуренције лесковачких баштована, продаја на тим тржиштима умногоме је смањена. Данас се у вагонским количинама поврће извози на удаљенија тржишта на првом месту у Београд, затим Смедерево, Пожаревац, Зајечар, Неготин и Бор. Изван Србије поврће се продаје на тржишту Загреба и Ријеке, а до 1960. године и у Сарајеву. Од оближњих тржишта продаје се поглавито на нишком и сокобањском. На пијаци Сокобање поврће из алексиначког производног рејона не купује само становништво вароши, већ и околних села. Потражња поврћа у овој вишој области је знатна, јер у њој паприка сазрева касније. Због тога не само планинска сточарска, већ и котлинска земљорадничка насеља купују алексиначку паприку. Ово извозно тржиште апсорбује знатну количину поврћа, јер се Сокобања развила у веће бањско и варошко насеље, а и регионално је средиште.

#### ОПШТА КАРАКТЕРИСТИКА

Гајење поврћа у већем обиму уведено је у Србији још у првој половини 19. века. Оно се почело производити најпре у северном подручју Јужног Поморавља, а затим и у околини Београда. Унапређењу баштованске вештине допринели су и бугарски баштовани, који су у 19. веку подизали и радили баште у околини Београда, Ниша и Лесковца. У рејону Топчидера, у равници покрај Саве, бугарски сезонски баштовани садили су репу, лук, парадајз, мркву и друго поврће (32,81). „Градинарством“ око Ниша и Лесковца бугарске баштованије бавили се се и у другој половини 19. века (33,348). Баштован-

се главне културе специјализованог повртарства гаје на баштенски, а остале углавном на ратарски начин.

Према постојећим статистичким подацима број газдинстана у Рутевцу је 405 а број становника на газдинствима 1819. То значи да је просечна производња паприка по једном становнику 385 кг а купуса 494. Узимајући у обзир просечну годишњу потрошњу паприка по једном члану газдинства од 45 кг а купуса 100 кг добија се просечни годишњи тржни вишак производње од око 618.000 кг паприке и око 718.000 кг купуса. Како је укупна производња паприке у рутевачком подрејону, по приближним проценама, двапута већа него у селу Рутевцу, може се узети да укупни годишњи тржни вишак паприка износи преко 1,200.000 кг (120 вагона). У Житковцу, типичном представнику истоименог подрејона, сортимент повртарских култура је такође широк и разноврстан, а главна специјализована повртарска култура је зелена паприка. Њен принос је релативно низак (1964. године 45 мц/ха), јер се претежно гаји бабура.

Таб. 5. — Категорије ораничних површина и принос поврћа у Рутевцу

Површина у ха	Врста усева	Принос у мц (100 кг)		
		са 1 ха	Укупан	
584	жита			
47	индустријско биље			
89	крмно биље			
160	међуусеви			
40	Повртарско биље	кромпир	60	2400
18		мрква	30	540
18		лук црни	30	540
30		лук бели	30	900
2		пасуљ (зрно)	20	40
5		грашак	20	100
45		купус и кељ	200	9000
15		парадајз	100	1500
70		паприка зелена	100	7000
8		диње и лубенице	50	400
3		остало поврће	30	90
254	Укупно		22510	

Узимајући у обзир и просечни годишњи извоз паприке преко земљорадничке задруге Житковац, може се приближно рећи да је укупни годишњи тржни вишак ове културе око 4,000.000 кг (400 вагона). Према томе, укупни просечни годишњи тржни вишак алексиначког производног рејона износи преко 5,200.000 кг (520 вагона). По овој тржној количини алексиначки производни рејон специјализованог повртарства стоји на првом месту у Јужном Поморављу.

Последњих година у житковачком подрејону површине под поврћем почеле су се смањивати, јер се и на њима развија производња јагода. Ова производња веома се развила у атарима села: Тешице

у другој Краљева. У долини Моравице баште се од Алексинца увлаче и нешто узводније од села Краљева. У долини Рибарске реке мањих башти има све до Рибара. Најјача повртарска села у алексиначкој котлини су пољске алувијалне зоне уз железничку пругу: Тешница, Лужане, Моравац, Житковац, Прђиловица, Доњи Адровац и Трњане у житковачком и Бобовиште, Ђићина, Рутевац, Горњи и Доњи Љубеш у рутевачком подрејону.

Повртарство овог рејона је ратарско по својој структури. Поврће се гаји на ораничним површинама и мањим делом у баштама. Оно се на ораницама смењује са ратарским усевама. Јесења паприка и купус и парадајз као монокултуре саде се на њивама после жетве јечма или пшенице („италијанке“). Једино се за рану паприку, која се мало производи, расад припрема у топлим лејама. У баштама у којима се гаји рани купус („пареник“) као први усева, други је јесења боранија. У неким баштама на место спанаћа и младог лука долази јесењи купус („студеник“). Рани купус производе села поглавито житковачког подрејона: Доњи Адровац, Моравац и Бујмир. Она продају рани купус у месецу јуну и јулу. У производњи паприка специјализовали су се произвођачи у селима: Тешница, Лужане, Нозрина, Моравац и Житковац у житковачком, и Рутевац и Горњи Љубеш у Рутевачком подрејону. У свом алексиначком производном рејону паприка се гаји на највећим површинама. Под њоме је једна трећина од укупно 1400 ха површине под поврћем. Доскора се производила домаћа тамна и месната бабура. У новије време, поглавито од семена донетог из Бугарске, гаји се више врста паприка. Главне сорте су: бела алексиначка бабура, парадајз-паприка, дугачка туршијара, дугачка „бугарка“ и дугачка „најлонка“. Сорте дугачких паприка су искључиво јесење. Алексиначка бабура ужива висок реноме на домаћем и иностраном тржишту. У иностранству је нарочито цењена због својих висококвалитетних особина, меснатости и слатког укуса. По овим особинама надмашује готово све југословенске извозне сорте свежих паприка. Поред паприке, важније културе пољопривредне повртарске специјализације су купус и кромпир. Остало поврће (лук, мрква, парадајз, карфиол и друго) је пољопривредне и приградске специјализације.

Типичан представник повртарске производње рутевачког подрејона а углавном и свог алексиначког производног рејона, је село Рутевац. У њему је 1964. године од укупне коришћене површине (1255 ха) под ораницама и баштама било 974 ха (24,359; 28).

Статистички подаци табеле 5 показују да су приноси култура пољопривредне специјализације задовољавајући, нарочито с обзиром да паприка бабура даје мање приносе од дугачке паприке. Остале повртарске културе, изузев пасуља и грашка, по јединици површине дају релативно мање приносе. Разлике у приносима између главних повртарских усева и осталог поврћа углавном долазе због тога што



разноврстан: купус, кромпир, паприка, парадајз, лук, боранија, грашак, спанаћ, мрква и бостан. Сетвеним планом у 1965. години засађено је: купусом око 3,5, луком 3,5, бостаном 3, кромпиром 1,5, боранијом 1, грашком 1, паприком 1, парадајзом 1, спанаћом 1 и мрквом 1 ха. Изузев паприке, зимског лука и бостана, све поменуће културе су баштовански усеви прве смене. Од ових усева друге смене су: краставац за конзервирање, јесењи купус, парадајз и боранија. Производи прве смене износе се на тржиште у месецу јуну (купус, грашак, парадајз и боранија) и јулу (парадајз, боранија). Сортимент са десетак различитих култура, уз дубље риголовање земљишта и друге агротехничке мере, уведен је да би се на истом земљишту гајењем разног поврћа (које захтева и различите услове и прехрану) могао одржати стални продуктивитет земљишта. Заливање повртарских усева врши се отпадом радиоактивном водом системом ниске кише. Коришћење термалних вода чини производњу поврћа у рејону Нишке Бање умногоме индустријском пољопривредом. Повртарски производи и прве и друге смене раније сазревају и доносе знатно веће приносе.

Производња поврћа у рејону Нишке Бање има изразито приградски карактер. „Радиоактивно поврће“ откупљују трговинско предузеће „Исхрана“ и ресторани из Ниша. Укупна количина данашње производње износи око 40 вагона поврћа.

**Производни рејон Алексиначке котлине.** — У овом производном рејону повртарство се почело изразитије развијати после изградње железничке пруге Београд—Ниш (1884. године). Оно је постало пољопривредна специјализација у времену између два светска рата. Први произвођач паприке у житковачком подрејону, а вероватно и у целој Алексиначкој котлини, био је „Мита баштован“, досељеник у Житковцу. Он се почео бавити баштованством 1888. године. У потесу „Бара“ у житковачком атару подигао је баште и направио први долап за наводњавање. Између два светска рата у баштованству су, поред гајења дувана, била специјализована села: Тешлица, Лужане, Нозрина, Бујмир, Моравац, Житковац, Прђиловица, Доњи Адровац, Трњане и Корман с леве и Бобовиште и Бићина с десне стране Јужне Мораве. У овим насељима око 70% домаћинства радила су баштованлук. Главни повртарски производи били су: паприка, купус и парадајз. Истицала се „чувена алексиначка паприка за туршију“. Сем ње, производила се туцана и сува паприка у венцима. Свеже поврће извозило се за Београд, Крагујевац, Крушевац, Јагодину, Књажевац, Зајечар, Пирот и Лесковац. Нанизану суву паприку куповали су Лесковац и Хоргош за производњу млевене паприке. На алексиначкој пијаци просечан годишњи промет износио је: паприке 500 вагона, купуса 200 вагона, црног лука 2—6 вагона, парадајза 3 вагона, венаца суве паприке 5 вагона и кромпира око 30 вагона (29,128).

У Алексиначкој котлини издвајају се два пољска повртарска подрејона: већи, житковачки, у југоисточном, и мањи, рутевачки, у северозападном делу котлине. Повртарске зоне јављају се и у долинама притока Јужне Мораве: Турције, Моравице и Рибарске реке. У првој нешто веће површине под баштама су у атару села Лоћике, а

допринели су и други узроци: укључивање пољопривредника у индустрију и градску привреду уопште, јачи развој пољског баштованства и с тим у вези припремање веће количине расада за поврће. До другог светског рата родови Стојановићи и Стефановићи из Белотинца, на пример, имали су 200 односно 170 сандука, а данас имају 60 односно 40.

У нишком повртарском рејону данас је најјачи произвођач поврћа у топлим лејама село Чокот. У њему око 60% домаћинстава има своје стаклене баште. Једно газдинство има 10—20, ређе и до 60 сандука за производњу папричице. На јачи развој дворичног баштованства у Чокоту утицале су честе поплаве Мораве и на великим површинама које уништавају повртарске усеве у отвореним баштама. Сем ране папричице у топлим лејама села Доње Међурово и Белотинац производе и ране краставце и тиквице, који се продају углавном на нишкој пијаци. Знатан део производње ране папричице откупљују земљорадничке задруге. Оне папричицу извозе на многа градска тржишта у Србији.

У нишком повртарском рејону произвођа поврћа у друштвеном сектору обавља се на пољопривредној економији „Бубањ“ и економији Предузећа за производњу лозних калемова и поврћа у Нишкој Бањи.

Економија „Бубањ“ налази се на западној широј периферији града Ниша, у приградском насељу „Милка Протић-Лина“. Од укупно 25 ха пољопривредног земљишта ове економије под поврћем је 5 ха. Производи се рано и разно остало поврће. Од раног поврћа гаји се у топлим лејама поглавито папричица. Остало поврће гаји се у отвореним баштама. Оне се наводњавају вештачком кишом. Разним поврћем (парадајз, паприка, купус, зелён и друго) снабдевају се болнице и санаторијуми, а вишак производње продаје на нишком тржишту. Просечна годишња производња поврћа на економији је 6 вагона парадајза, 2 вагона паприка, 10 вагона купуса, 1 вагон другог разног поврћа (мрква, грашак и бостан) (30,26).

Производња поврћа у термалном рејону Нишке Бање усредсређена је на економији за производњу лозних калемова и поврћа. Ова повртарска зона обухвата земљиште северозападно од Нишке Бање, у равничарском делу нишке котлине, површине 48 ха. У овом другом подручју термалног повртарства производња поврћа се заснива на искоришћавању отпадних радиоактивних вода Нишке Бање. Производњу поврћа 1963. године одпочело је специјално предузеће. Оно је на поменутом комплексу земљишта поврћем засејало 1964. године 15 а у 1965. години 18 ха.

За поврће које се гаји на отвореном простору расад се припрема у стакленој башти величине 4 ара. Она се загрева термалном водом спроведеном кроз слет глинених цеви. Производња поврћа у отвореним баштама карактерише се двоструким убирањем бројних повртарских култура са исте површине. Сортимент поврћа је широк и

„italien” viennent bien le piment, le chou, les tomates et autres espèces de légumes.

Avec un rapport moyen de 1650 wagons de piments, la région de Južno Pomoravlje occupe la première place dans la RS de Serbie. En participant avec 10 p.c. dans la production totale des piments dans la RSFY, cette région est également parmi les premières dans l'Etat entier.

La sphère du débit des cultures maraîchères de la région de Južno Pomoravlje, particulièrement celle du piment, est très vaste et comprend presque tout le territoire de la RS de Serbie. Elle dépasse les frontières de la Serbie et atteint Subotica au nord, Pula et Rijeka à l'ouest, Bosiljgrad à l'est et Titov Veles au sud.

La production des cultures maraîchères dans la région de Južno Pomoravlje s'effectue pour la plupart dans les propriétés de producteurs individuels et, pour une moindre partie, dans les propriétés agricoles du secteur socialiste. Les plus importantes parmi celles-ci sont: „Bubanj” et „Niška Banja” dans le bassin de Niš et „Vranjska Banja” dans le bassin de Vranje. Dans la propriété de „Niška Banja” la production des légumes est effectuée à ciel ouvert, par l'utilisation des eaux radio-actives résiduelles et dans celle de „Vranjska Banja” dans les serres, par l'utilisation des eaux oligo-minérales thermales. A cause de la vaste application des eaux thermo-minérales dans la production industrielle agricole, la culture maraîchère dans la région de Južno Pomoravlje se distingue en: culture de champ, culture de cour et culture thermale. En élargissant les surfaces sous les légumes, la participation du secteur socialiste à la production sera considérablement augmentée. Ce secteur assurera, jusqu'à l'année 1970, l'approvisionnement de Niš et des autres villes de Južno Pomoravlje avec 50 p.c. de la consommation totale des légumes.

L'intensification du maraîchage spécialisé qui a eu pour conséquence de hauts revenus pécuniaires, a changé la façon de vivre. En adoptant les nouvelles réalisations culturelles et techniques, les habitants de ces villages ont, sous nombre d'aspects, assimilé leur manière de vivre à celle de la population urbaine. Leur niveau de vie dans la RSFY est aujourd'hui beaucoup plus haut qu'il ne l'était dans la Yougoslavie capitaliste.