

Љубица Маринковић

ВОЋАРСТВО У СМЕДЕРЕВСКОМ КРАЈУ

Развој воћарства

Када се говори о воћарству као грани привредне делатности са етнолошког гледишта, нужно је истаћи да је оно једна од старијих грана привређивања.

Ово нам поткрепљује и чињеница да се у најстаријем добу људског друштва — праисторији, човек хранио плодовима дрвећа не учествујући у његовом гајењу.

Према томе, развој воћарства уопште, па и у смедеревском крају везано је за развој продукционих односа у друштву.

При опису развоја воћарства у одређеном крају треба избегавати историјски осврт, јер је он мање више сличан за све области. Ипак поређења ради изложићу неке податке.

Воћарство као грана пољопривреде постојало је пре наше ере у Персији, Вавилону, Индији, Египту а касније код Грка и Римљана.¹

Јужни Словени су знали за јабуку, крушку, шљиву и друго воће. Воће се гајило и у свим земљама које су Грци и Римљани освојили. Тако на пример јужно од Дунава биле су плодне области са градовима које су биле богате воћњацима.²

Са развојем градова и повећањем потреба градског становништва и воћарство је напредовало.³

У средњем веку воћњаке су имали манастири и дворови феудалаца. Црква и двор имали су огромна имања на којима се гајило воће: јабуке, крушке, трешње, вишње, брескве и ораси.⁴

У првој половини XIV века Србија доживљава привредни полет и то се одражава и у воћарству. Тако црква и властела имају „овошија“ или „крушија“. У смедеревском крају од воћа се највише гајило такозвано ста-

рије воће орах, лешник, затим дуд због свилене бубе, а и исхране људи и свиња, а потом крушке, јабуке, шљиве и трешње.⁵ Упоредо се употребљавало и дивље воће.

Како се Смедерево налазило у близини тржишних центара могућност продаје воћа била је за оно време велика, па у другој половини XIV века већ се стварају услови да воћарство постане засебна грана привредне делатности. Међутим, историјски догађаји лоше су се одразили на развој привреде уопште па и на развој воћарства. Тако за Смедеревски крај у литератури наилазимо на следећа саопштења:

Путописац Герлах у другој половини XIV века бележи: „Да сељаци напуштају села и беже од Турака у вароши или планине. Спахије гуле сироте људе у тој мери да им хлеба једва за храну остаје. Воће, кокоши и новац све они узимају“.

Ханс Дершван (1553 — 1555) за предео око Београда каже да је зарастао у храстово жбуње и шуме, да је земља око Смедерева необрађена и дивље зарасле., а Герлах (1573—1578) је на путу од Смедерева до Београда видео само необрађена поља и шуме.⁶

На основу записа наведених путописаца се уочава стагнација воћарства.

Али, већ 1661. године Евлија Челебија на једном месту за Смедерево каже: „У граду има 3.000 лепих кућа, црепом и шиндром покривених, 300 дућана, безистана нема али има свакојаке скупоцене робе. Климат је благ. Похвалу заслужују смедеревско грожђе и беле трешње, а виногради-ма и вртовима краја нема“.

На основу података да је Смедерево имало 3.000 кућа, а околина бар још 600 домова где се поред осталог гајило воће, произлази да је у то време било око 20.000 стабала разног воћа, не рачунајући дудове, орахе и лешнике.

Подаци добијени од старијих људи на терену нам говоре да је становништво у смедеревском крају највише гајило жито и кукуруз.

Упоредо се гајило и воће и то махом шљиве, ораси, дуд, затим ту су виногради, а у њима брескве, трешње, вишње, али не искључиво за тржиште. Дуд се гајио због двоструке користи: за исхрану свилених буба и ракију, шљиве за сушење, свежу употребу и ракију, а трешње, вишње и брескве ради личне употребе, а остатак за продају.

Сретен Л. Поповић у путовању по новој Србији пише: „Истина, и онда се је говорило да пролазимо то и то село, као кроз Вучак, Враново, Малу Крсну, Скобаљ, Лугавчину, Лозовик, Селевац и друга места, али си само по где коју кућу могао видети у даљини међ воћњацима у гају међ забранима, а скоро ни једне на друму осим механа, којих је и онда доста било.“⁷

У „Тежаку“ из 1883 године стоји: „Воћа уопште има прилично, но шљиве су доста издале јер су од гусенице више година узастопице страдале, а град им је прошле године изломио гране и изљуштио стабла“..⁸

Из досад изложеног можемо закључити да је воћарство у Смедеревском крају било развијено од давнина, а да су историјски догађаји, сеоба становништва, бежање у планине привремено заустављали и кочили развој ове привредне гране.

Табеларни преглед општег воћарства Средског издавачког пољопривредног друштва штампано 1910. године показује нам да је Смедерево односно Подунавска Жупа — Бановина 1800. године имало 188.305 родних стабала и 158.000 чокота грожђа. Од наведеног истиче се да је највише било шљива, а потом осталог слатког питомог воћа.

После Првог а нарочито после Другог светског рата стварају се повољни услови за развој воћарства.

На основу оскудне евиденције смедеревског подрума произилази да је 1941. године у смедеревском подручју било 432.000 чокота винове лозе — грожђа и 538.220 родних стабала свог воћа. И овога пута ораси, лешник, дудови и дуње нису узети у наведено бројно стање.

То што воће тако повољно успева у подручју Смедерева и околине је због благе климе, великог броја сунчаних дана у години и растресите земље на којој су у прошлости биле густе шуме.

Један од најлепших и најпитомијих предела смедеревског краја је насеље Југово. Налази се поред Дунава, на путу за Београд. Зову га и другом Калифорнијом и „обећаном земљом“ за брескве. На Југову живе и раде браћа Јанко и Миодраг Живковић, пионири савременог воћарства. Они су уз помоћ другог управника виноградарске задруге у Смедереву, Јуст Ушаја, увезли калифорнијску брескву, 1932. године. Од тада се бресква сади ван винограда, али на риголованој земљи као за виноград. Наш народ је мислио да бресква воли виноград, међутим, она воли виноградарску обраду земље, риголовање и ђубрење. Воћари, браћа Живковић, из Југова први су схватили да земља за брескве треба да се риголује, а такође да бресква мора да се реже. Дотле није било орезивања. Они су први почели да брескву орезају, формирају круне и да скидају сувишне плодове ако воће много роди, посебно ако је то случај код младих садница. Такође браћа Живковић су први почели да користе италијанске гајбице за паковање бресака (1934—35 године). Главна предност тих гајбица је у томе што примају само један ред бресака. Касније су те гајбице почеле да се производе и у нашој земљи.

Знање о воћарству у Смедереву и околини продрло је преко пољопривредних стручњака. Данас их у Смедереву има доста, захваљујући Пољопривредној школи која је у Смедереву постојала од 1969/70 године. У послератном периоду Смедерево и околина располаже са преко 80 инжењера чији је допринос знатно утицао на нагли развој воћарства. Гро стручњака сконцентрисан је и ради у пољопривредном комбинату „Годомин“ који у оквиру свог газдинства поседује на хектаре плантажних воћњака и винограда.

Упутства о гајењу воћки и коришћењу њихових плодова у XIX веку произвођачи и становници смедеревског краја налазили су у „Тежаку“, пољопривредном листу који се штампао у Београду. Тако у „Тежаку“ из 1883 године дају се савети како да се шљиве размножавају из кошчица².

Развој воћарства у новој Југославији

Ослобођењем 1944/45 године и стварањем нове Југославије воћарство као грана пољопривреде а у склопу привреде уопште доживљава процват.

Овове посебно доприноси развој социјалистичког друштва, велико достигнуће науке и технике. Упоредо са стварањем плана за развој привреде уопште, стварају се планови и за развој воћарства. На нивоу развоја воћарства школују се кадрови, па применом науке и технике око обраде, применом заштитних средстава, воћарство равноправно учествује у привреди смедеревског краја и њеној добити.

Пошто је познато да је Смедерево са околином индустријски центар од 1915. године, развоју Смедерева и околине свакако је допринело воћарство са виноградарством. Године 1946. поставља се петогодишњи план развоја уопште, и то на нивоу земље, република са покрајинама и општина. За Смедерево је карактеристичан план развоја и обнова у индустрији и пољопривреди, који посебно обухвата развој виноградарства и воћарства.

На основу статистичких података Планске комисије среза Смедерево, које је у оно време могла да прикупи, Смедерево са околином под воћњацима и виноградима имало је површину од 600 хектара. После пет година, тј. 1951. 800 хектара, а већ 1956. године на основу статистичких података Завода за статистику Социјалистичке Републике Србије, Општина Смедерево под воћњацима и виноградима је имала 3.875 хектара.

Напомињемо да су статистички подаци за период од 1946. па до 1956. године рачунати у површинама — хектарима, а не број стабала или број чокота.

Да се воћарство нагло развијало у смедеревском крају упоредо са развојем привреде уопште, показује нам табела развоја истог и то за период од 1957. до 1982. године.

Свакако да нам подаци из табеле добивени из државне статистике у Београду и Завода за статистику СРС потврђују напред изложено за развој воћарства у Смедереву и околини, али при овоме треба истаћи допринос Пољопривредног комбината „Годомин“ у Смедереву, који је са својим стручњацима имао пун удео у овако нагом порасту и развоју воћарства, нарочито приликом подизања плантажних воћњака.

Из приложене табеле се јасно види карактеристичан пораст воћарства од 1967. године, па се овим подацима и потврђује да су наши људи стекли навике око употребе воћа. Свакако да је овом скоковитом развоју воћарства допринео финансијски ефекат, који се остваривао продајом воћа, посебно извозом.

Наравно 1967. годину треба сматрати и годином наглог развоја науке и технике, која је итекако допринела да се воћарство обрађује на савремени начин, посебно на пољу заштите и примена машина око његовог прскања, окопавања и друге обраде. Треба истаћи да је воћарство у Смедереву и околини имало сталну тенденцију о пораста почев од 1946. године, али свој врхунац пораста достиже у 1979. години. Да ли ће тенденција пораста и развоја воћарства и даље сукцесивно расти, могућно је сагледати након десет година. Ово утолико пре што се пољопривредне организације, а и инокосни одгајивачи воћа прилагођавају захтевима тржишта, а посебно финансијском ефекту — добитку у одређеној врсти гајења воћа. Тако на пример нека врста попримиће скоковити тренд пораста, док ће нека остати на истом нивоу или ће производња опасти.

Најновији подаци из 1979. године наговештавају, па и потврђују напред изложену констатацију, јер се у друштвеном и инокосном сектору у 1979. години масовно приступило садњи вишње зване облачинска вишња, чији је плод и род углавном намењен извозу и индустријској преради. У овом масовном опредељењу видну улогу одиграо је такозвани „Зелени план“.

За унапређење пољопривреде уопште и у целој нашој земљи па и у Смедереву, при привредним коморама република и покрајина формирани су наменски фондови. Из тих наменски формираних фондова, адекватним радним организацијама и институтима додељивана су финансијска средства за унапређење привреде уопште, а иста та финансијска средства уступали су индивидуалним произвођачима да формирају воћњаке. Обично су давале саднице вишања, кајсија и брескви и комплет материјал за ограду воћњака. Ово уступање индивидуалним произвођачима и за воће — воћњаке односи се на Смедерево и околину, у другим регионима наведена средства уступана су за другу врсту узгоја и развоја и под врло повољним условима, тј. на кредит и отплату од 10 година. Отплата ће бити у натури — производима. Држава са своје стране произвођачима новоформираних воћњака неће зарачунавати порезу такође за десет година.

Ово је један од најновијих начина унапређивања воћарства, где учествује држава са односним радним организацијама и институтима. За Смедерево и околину уступање напред изложених услова је радна организација Прокупље — ООУР „Пољопривреда“ Београд, радна организација у Смедереву. За стручне савете око подизања воћњака (вишњара и кајсијара) заједно са „Прокупцем“ учествује и Завод за пољопривреду „Поднонавље“ Смедерево.

Технолошки процес подизања и неге воћа — воћњака са освртом на заштиту

У раније време, а и данас при подизању воћњака важило је и важи заједничко правило да воћњак буде окренут ка југу, а редови да иду у правцу север — југ.

Од свег воћа које се раније односно од 1800 па до 1935. гајило, шљива је несумњиво имала највећи прехранбени и економски значај. Услед наведеног, поред осталог воћа, шљива је највише била заступљена. Највише се гајила шљива маџарка, бела шљива, пожегачка, чачанка, ранка, бугарка и мигавци које у другим крајевима називају џенарике. Од мигаваца се пекла ракија, а остале сорте, поред печења ракије имале су и осталу прехранбену намену. И мада је Југославија данас на првом месту по производњи шљива у свету, у Смедереву и околини њено гајење је нагло опало. Што је Југославија по производњи шљива прва у свету, највећу заслугу зато имају чачански и ваљевски регион.

Уколико тражимо разлоге зашто је у Смедереву и околини опала производња шљива илустроваће нам податак да се на рачун смањења гајења шљива повећала производња бресака, кајсија, јабука и вишања.

Ораси и лешници најчешће су се садили поред друмова. У прошлости су биле читаве шуме ораха, док се данас у непрекидном низу налазе дуж београдског пута од насеља Југово, ка Орешцу, па све до подручја које припада Београду, као и на релацији од Смедерева ка селима: Вранову, Малој Крсној, Скобаљу, Осипаоници, Лугавчини, Сараорцима и даље.

Крушка се доста гајила у прошлости, а и данас. Познате старе сорте су: лубеничарка, караманка, калуђерка, жутица, лимунка и такуша. Увезене новије сорте су: јунска лепотица, кошија I, бутира, моретини — крушка рана позната по талијанском професору Моретинију из Фиренце, који ју је укрштањем произвео, кошија II, санта марија од М. Ретинија, монсалар француска сорта, штарк делицијус, америчка сорта, гранд шампион, француска сорта, вилијамова, боскова бочица, абата фетел, посторовка, зимска деканка, церица зимска, поса красана, тревушка, рана сорта и многе друге.

Дуње су се производиле, а и данас се производе, али врло мало. Обично су гајиле на окућницама, па се и дан данас задржао такав начин гајења, што се тиче гајења у Смедереву и околини.

У последње време у Смедереву и околини много се гаји јагоди-
часто воће, а посебан примат имају јагода и малина. Јагода свих
врста посебно, јер се користи као међуусев у воћњацима, поготову у виш-
њару и кајсијару.

Јабuka. Јабuka се у Смедереву и околини од раније а и данас мно-
го гаји, па како их има много врста и сорти навешћу најкарактеристич-
није. Од старих сорти гајила се: петровка, госпођинка, булабија, кола-
чарка, кожара, илинка, и др., а од новијих које су данас посебно заступ-
љене су: златни и бели делишес, јонатан, златна парменка, реприц, спор-
кинг и др.

Брескве. Што се тиче брескви треба напоменути да су се оне и
раније гајиле, најчешће и скоро увек по виноградима. После ослобођења
наше земље бресква се гаји као посебан воћњак и то на огромним повр-
шинама. Ово из разлога што су за смедеревски крај данас посебно карак-
теристичне брескве, јабуке, вишње и кајсије, јер је финансијска добит
огромна, као и на чињеницу да је Смедерево са околином постало чу-
вено и чувен воћарски крај, баш због чистих опредељења при гајењу од-
ређених сорти воћа. Од старих сорти бресака гајиле су се: александар ра-
ни, вадел, дуранцина, црвена птица, амзден и др. Од нових сорти гаје се:
спрингтајм, мајски цвет, мадлен поаје, спрингфорд, филен, колинс, кар-
динал, диксиленд, самхај, самблек, редхевен, ихалале и још 500 нових
сорти, од којих је позната бресква без малица звана фантазија.

Од 1974. године посебан примат у Смедеревском крају имају вишње
и кајсије. Интенција стручних организација и института, као и план-
ским опредељењем Смедеревске привреде је да се вишњари и кајсијари
подижу што више и то како у државном тако и у индивидуалном сектору.
Разлог овоме је велика индустријска потражња у нашој земљи и иностран-
ству. Према томе у питању је планска производња — интензивно газдовање,
а ефекат је јасан — финансијски резултат, а тиме стандард људи. Како
напред истакох у Смедереву и околини посебан примат има кајсија.

Кајсија по имену крупна рана — настала је доста рано у Мађарској. Гаји се у свим подручјима Европе, посебно у нашој земљи и околини Смедерева. Умерене је бујности, није осетљива према мразу. Плод је крупан, сламасто жуте боје, месо плода златно жуто, сочна, изврсног укуса. Сазрева јула месеца и веома је родна.

Мађарска најбоља је најзаступљенија сорта у Подунављу — Смедереву и околини. Стабла су средње бујности, малих размера круне. Има изражену отпорност према мразевима. Зри половином јула, рано пророди, обимно и редовно рађа. Плод јој је средње крупноће, а коштица лако одваја. Месо плода је наранцасте боје, одличног је квалитета. Погодна је како за потрошњу у свежем стању тако и за прераду. Плод има изражену арому и повољан садржај киселина. За кајсије је предвиђен природан облик круне и систем густе садње са формирањем живог зида. За кајсију се у пракси као најбоља подлога показао изданак белошљиве. У недостатку ових подлога могу се користити и подлоге ранке и џенарике — мигавца.

Размак садње је једнообразан за све сорте и износи 5 x 4 или 6 x 4 метра. Ови размаци су данас утврђени, док је раније била такозвана слободна садња и према месту, посебно када се кајсија гајила у виноградинама.

Вишња. За Смедерево и околину карактеристичне су ове сорте: облачинска, рекселе, кајманова конзервна и келерес 14. Од нешто старије сорте гаји се марела. Приликом избора сорти извршен је такав избор, која ће поред редовне родности и квалитетних плодова одговарати захтевима за пласман и то: свеже вишње, пастеризоване, компоте, замрзнуте, сокове и концентрате. Код избора сорти посебно се водило рачуна да оне не сазревају истовремено и како би време бербе било што дуже.

Време сазревања: облачинска, почетак јуна, рекселе, средином јула, кајманова конзервна крај јуна, а келерес 14 почетком јула.

Мада су наведене сорте углавном по особинама сличне ипак се разликују по стаблу, крупноћи плода, па и намени. Све су углавном самооплодне и рађају добро. Међу њима је најновија сорта келерес 14 и данског је порекла.

Овим наглим и у последње време, тј. од 1974. године великим интересовањем за развој воћарства допринели су стручњаци смедеревског краја. Они су својим саветима и писаним упутствима заинтересовали произвођаче оба сектора, па тако воћарство у смедеревском крају доживљава свој процват.

У овом веку при подизању воћњака посебна пажња поклањала се технолошком процесу и то за све врсте воћа, а она се односи на следеће: систем гајења, подлога, припрема земљишта, одабирање садница, време садње, припреми садница за садњу, прилазу конкретној садњи, оградавање воћњака — засада, резивању засада, одржавање засада у узгојном периоду, одржавању земљишта у међуродном простору, одржавању земљишта у редовима, ђубрењу засада, резидбу у првој, другој и трећој години и заштити воћа — засада од биљних болести и штеточина.

У прошлости се знало за размножавање воћа, али се то искључиво чинило из семена. Садња воћа није обављана на припремљеном земљишту.

ту. За окопавање и ђубрење воћа се знало и чинило, али на примитиван начин. Воће се ђубрило плевом, сламом и стајским ђубривом. Што се тиче размножавања воћки позната су два начина: директно семеном или се од семена производе подлоге на које се калеме племените сорте воћака. Воћке су се размножавале и такозваним нагртањем, односно положеницама (изданци се загрну земљом, када створе корен, одвоје се од матичног стабла). За калемљење се зна од давнина и калемило се „под кору“, „на окце“, „на исечак“ и на „козју ногу“. Калемило се између Велике и Мале Госпојине (28 август — 21 септембар) и око Тројице. У Смедереву се са интензивним калемљењем почиње после II светског рата.

Употреба воћа: позната је разноврсна употреба и корисност од воћа, а како га у Смедереву и околини има у изобиљу оно је и свакодневно заступљено на трпези и у јеловнику, било у свежем стању или прерађевинама. Данас су те прерађевине разнолике и врло квалитетне, почев од сокова, вина, компота до разних концентрата.

У Смедереву и околини и раније је било доста воћа, али се највише производила шљива, па је она тако имала и највећи прехранбени третман. Од шљива се правио некмез или се сушила. Занимљива је чињеница да се у прошлости сокови нису правили. Ово је и разумљиво с обзиром на начин живота и схватања исхране. У смедеревском крају није било сушара за шљиве, данас их има и то у врло малом броју. Зато су шљиве сушене на сунцу, нанизане на канап. Такве шљиве су се зими јеле или се од њих правио компот. Неки су шљиве сушили у фуруни за хлеб па су је сушену излагали промаји. Потом су је стављали у судове или џакове до 20 кг. Продавали су је на пијаци у Београду.

У раније време највише се пекла ракија. Тако се у Смедереву и околини скоро све воће употребљавало за ракију. И мада се ракија највише пекла од шљиве ранке и мигавца-ценарика иста се пекла и од дуда звана дудовача, крушака—крушковача, бресака—бресковача, од јабука—јабуковача и од комине грожђа—комилица. Вина је било у изобиљу, па је тако Смедерево познато и као винарски крај.

Како се ракија раније а и данас највише пече од шљива начинићу краћи осврт на технологију добијања ракије.

Шљива се обере или омлати, стави у кацу или већу бурад (бачву) где стоји око десет дана, проври, направи се чорбаста маса — комица, која се сипа у казан. Ложи се ватра. Прва ракија се зове „првенац“, последња ракија кад се казан разлаже, зове се „патока“.

У турском периоду ракија се пуно пекла, али на другачијим казанима. Принцип је исти, разлика је у томе што су ти казани били смештени у једној згради без кола и точкова. Те су се зграде звале казанџинице.

Занимљиви су разговори који су се водили уз печење ракије. Први испечен казан попију искупили укућани, пријатељи и комшије. Том приликом се воде разговори о женидби, погађају се за мираз, а кад се заје дубље у ниће певају се песме, пече се корење на ватри у казану и прави салата од краставаца и љуте паприке. Све то траје док се ракија не испече. Некада се пекло и преко 80 казана а то траје и по недељу дана. Данас се шљиве не гаје као у прошлости. Има их али се искључиво гаје за ракију и другу домаћу употребу.

Занимљив је податак да се у доба кнеза Милоша ракија доста пила. Због тога је кнез Милош покушао да уведе порез на шљиве по броју стабала како би смањио штетне навике људи па чак и деце. Међутим због преоптерећености народа разним дажбинама он је одустао од започете намере.¹⁰

Заштита воћњака и воћа

Што се тиче заштите, данас се слободно може рећи да је све биље заштићено. Ово са разлога што је хемијска индустрија нагло напредовала и. у сарадњи са пољопривредним институтима за сву врсту воћа се произвела и адекватна заштита.

У прошлости воће се није прскало, мада су гусенице нападале воће. Прскала се само лоза и парадајз и то плавим каменом помешаним са кречом. По свој прилици воће је у прошлости било отпорније, јер су постојале мање питеме сорте, односно природа је сама вршила селекцију. Птице су посебно играле улогу природног заштитника али како су шуме доста искрчене и број птица се смањио.

Са прскањем воћа почиње се тек касније, нарочито после Другог светског рата, односно када се јављају разни хемијски препарати. Данас су у употреби многи и служе за уништавање болести код воћњака и то: противу лисне ваши, јабучног мољца, паразита проузроковача трулежи плодова, пепелнице, дудовца, штитасте ваши и много других. Заштитна средства су многа те сматрам да би њихово набрајање било сувишно.

О б и ч а ј и

Мада се данас обичаји губе, а раније их је било у свим гранама привредне делатности, неки од обичаја који се односе на воћарство ипак су се и данас задржали у смедеревском крају.

Да би воћке добро родиле, био је обичај да се божићна слама ставља на сваку воћку. Слама се стављала рано ујутру, пре сунца на воћке, а и код стоке и живине.

Приликом пијења ракије, обичај је био да кад се пружа ракија, онај који прима ракију и пије каже: „спаси бог“, а онај који је даје одговара: „на спасеније“, тако се крсте и моле богу да бог поживи шљиваре, фамилију, да се мушка деца рађају и слично.

У селу Скобаљу се и данас на Младенце умесе од теста младенчићи (обредни колачићи) и боцкају пупољком родне вишње.

У селу Вранову три пупољка воћке вежу првеним концем и њима на три места праве удубљења на колачићима. У овим примерима број три познат је као срећан број, а пупољци родне воћке треба да обезбеде плодност.

З а к љ у ч и и

Из свега изложеног произлазе следећи закључци:

а. Да се воћарство од свог зачетка па све до XVII века развијало стихично (осим на поседима феудалаца и цркве) и да су се користили плодови само никлог растања.

б. Са развојем друштва и техничких достигнућа уопште, па и у смедеревском крају, упоредо су се развијале и све гране привредне делатности тиме и воћарство.

ц. За смедеревски крај, у односу на друга места у нашој земљи, развој воћарства је врло карактеристичан. Разлози овоме су: конфигурација земљишта, опредељење становништва за виноградарство и воћарство, погодновање климе и терена за нагли развој воћарства и уопште један од разлога је што Смедерево са својом околином представља велики индустријски центар и што је окружен великим градским центрима, па је тиме и потрошња воћа дала свој допринос бржем, а у последње време и наглом развоју воћарства. Данас су добро познати производи у смедеревском крају (грожђе, брескве, кајсије, вишње, трешње, јабуке, кушке, јагодичасто воће и многи други производи воћа).

д. На основу статистичких података и приказаних табела образлаже се пораст воћарства у смедеревском крају. Воћарство се развијало и напредовало по етапама — периодима. 1. етапа развоја од зачетка до нашег сазнања, 2. етапа писаног документа од XIV до XVII века, 3. етапа од XVII до XVIII века, где се већ јасно уочавају писани и статистички подаци, 4. период од 1883. до 1906. године, када се у Смедереву оснива и виноградарска — воћарска задруга, 5. период од 1906 до 1941. године, 6. период под окупацијом 1941. — 1944/45, 7. послератни периоди, који су у много краћим временским размацима, а разлози овоме су нагле промене у узгоју и скоковит напредак воћарства у целини. Ови периоди датирају 1945 — 1957, 1957 — 1967. и последњи 1967 — 1979. године, тј. до данас када воћарство доживљава свој процват и врхунац у Смедереву и смедеревском крају.

е. Свакако да се са развојем друштва и унапређењем науке и технике у погледу воћарства па и уопште отишло много напред, а сазнање људи да је воће корисно за људску исхрану дало је свој посебан удео. Данас се слободно може рећи да је на трпези наших људи поред осталог упоредо и добро воће.

Услед вишеструке користи од воћарства данас се у смедеревском крају поред великих индивидуалних воћњака, подижу и велики плантажни воћњаци и то свих врста. Треба истаћи да у овоме видну улогу игра Пољопривредни комбинат „Годомин“ у Смедереву, а новим Планом института за пољопривреду у Смедереву и адекватних воћарских организација дају се посебни услови за развој воћарства. У сваком случају код давања посебних уступака индивидуалним одгајивачима воћњака и производњи воћа ишло се на финансијску корист, те је данас у Смедереву и околини у првом плану гајење вишања и кајсија, али није запостављено и остало воће изузев шљива, на чији се рачун нагло повећао број стабала вишања и кајсија. Овоме треба придодати карактеристично интензивно и рентабилно газдовање, велику финансијску добит услед двојаког искоришћења земљишта, тј. у вишњарима и кајсијарима четири године гаји се као међуусев јагода, сорта по имену зенга зенгана.

ПРЕГЛЕД ТАБЕЛЕ ПЛАНТАЖНОГ И КРУНИЧАСТОГ ВОЂА

Број родних стабала плантажног воћа										Број родних стабала круничастог воћа								
Година	Јабука	Крушакa	Вишња	Трешња	Кајсија	Бресква	Шљива	Ораси	Јабука	Крушкa	Вишња	Трешња	Кајсија	Бресква	Шљива	Ораси	Дуња	Остало воће
1957.									12200	14059	300	262	2000	10020	5000	800	500	500
1958.									12500	15600	480	350	2500	12100	8000	800	8000	1500
1959.									12680	15800	720	580	2514	15813	12000	980	12000	1700
1960.									19100	18300	770	700	3100	16000	23000	950	10000	2200
1961.									19800	20100	950	820	3500	16805	23000	950	12000	2500
1962.									20100	20159	1100	850	3500	16900	23800	960	15000	2500
1963.									22082	20259	1800	870	3514	17913	38000	960	15000	2500
1964.									23164	20899	2100	980	3544	17941	84000	1952	9200	2700
1965.									81426	20551	3800	1800	5548	19940	109000	5950	9200	2760
1966.									99840	26850	7200	2870	8544	27850	266695	9900	9200	4000
1967.	45585	2630	6318						92049	60773	34820	19696	27561	102902	296470	16141	9200	4300
1968.	200778	41148	10334		2642	4760	4200	200	150343	70684	125274	20699	27898	106063	299742	16141	8200	5100
1969.	239974	45185	10334		2642	4760	4200	200	177128	75094	134328	20964		"	"	"	8890	5780
1970.	250800	50200	12500		3800	17260	5870	200	185000	80100	139520	26867	29670	108200	305850	"	8000	6058
1971.	280100	70900	25800		5100	18900	"	280	201100	82100	190500	31100	48175	156415	310622	16376	8150	8200
1972.	282420	80430	30780	"	20800	"	8100	280	317730	86563	198800	31880	"	"	"	"	8298	9300
1973.	"	"	"	"	"	44700	"	"	323300	106668	"	"	"	"	"	"	10193	9500
1974.	286620	305700	54372	720	22450	180000	12400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	8480	"
1975.	256620	"	"	"	2450	225313	4800	"	"	"	"	35880	50100	165470	32080	"	8425	"
1976.	245730	155000	30122	"	2400	386600	3896	"	328700	110570	205880	"	70300	180200	34010	"	8529	"
1977.	514080	303200	105200	"	7320	450000	3800	"	"	"	"	"	"	"	"	16500	8273	10700
1978.	601128	188926	308700	"	7320	450000	3800	300	328900	115800	"	35900	75400	188250	34800	16500	8850	11200
1979.	750900	188926	400000	720	10800	450000	3800	300	328898	115520	413410	35555	148023	188250	35831	19019	8840	15720
1980.	"	"	"	"	"	"	3700	310	"	"	"	"	"	"	"	"	8860	15740
1981.	750998	189999	"	"	"	468999	"	459	339999	234789	923567	46787	154222	222345	34989	19999	8852	15987
1982.	"	"	"	"	"	11989	489879	476	"	"	"	"	"	"	"	"	9887	16999

ИНДИВИДУАЛНИ СЕКТОР — БРОЈ РОДНИХ СТАБАЛА

Година	Трешња	Вишња	Кајија	Јабука	Крушка	Дуња	Шљива	Бресква	Ораси	Бадеми
1972.	23880	185590	26200	87918	45833	8298	306772	117415	16376	440
1973.	24186	242634	27288	101071	52316	10193	313838	133845	17452	465
1974.	25336	218499	25123	108936	53986	8480	298974	127203	17513	475
1975.	26818	245665	25495	115692	58097	8425	292800	132380	18636	577
1976.	28711	260482	25769	133262	63450	8529	270183	112599	19463	415
1977.	30296	296202	28357	150472	70365	8279	313333	171224	20078	440
1978.	34038	361720	33655	185743	81360	8850	332290	195165	20243	355
1979.	35555	413410	48028	220580	93810	8840	315100	216860	19090	315
1980.	4631	465100	62401	234372	11855	8900	302237	238555	19020	320
1981.	46789	523259	69778	247892	12999	8923	297776	249899	19119	325
1982.	47233	539898	71111	257986	13975	8987	295673	258989	19234	332

ф. И на крају треба истаћи чињеницу да услови данашњег живљења диктирају опредељење људи за уносним послом, па је тако воћарство у смедеревском крају постало стално занимање (као сви занати и професије), јер се поред свих користи од воћа постиже и огромна зарада, дакле финансијски ефекат, који у целини повећава стандард живота становништва овог краја.

Зато се с правом може рећи да упоредо са развојем индустрије у смедеревском крају, адекватан је и развој пољопривреде, односно гране виноградарства, воћарства и другог што у целини гледано погодује богатству друштва превасходно у овом крају али и у целини.

Напомене

За писање и обраду теме „Воћарство у Смедеревском крају“ коришћени су подаци на терену. Исти су допуњени грађом из стручне литературе са сопственом обрадом. Од литературе која се дотиче историјских података и описа путописаца коришћени су:

1. Enciklopedija leksikografskog zavoda knj. 7, Zagreb MCMLIV, 680.
2. М. Ростовцев, Економски живот Балкана у старом веку, КЊИГА О БАЛКАНУ, Београд 1936, 50.
4. Никола Вучо, Привредна историја Србије, Београд, 1955, 34.
5. Милош Благојевић, Земљорадња у Средњовековној Србији, Београд 1930., 165, 166, 167, 168.
6. Н. Вучо, наведено дело, 125, 126, 127.
7. Сретен Л. Поповић, Путовање по новој Србији, Београд 1950, 224.
8. „Тежак“, пољопривредни лист св. VII, Београд 1833, 359.
9. „Тежак“, наведено дело, св. X, 671.

10. Казан за печење ракије се састоји из: Кола, казана, табарке и луле. Казан и табарка су смештени на колима. Казан је посуда у коју се сипа комина за печење, а смештен је на фуруни у којој се ложи ватра. Начињен је од бакра чије је дно — табан пречника око 70 см. зидови су повијени на више, а поклопац је са рупом на средини, широкој 35 — 40 сантиметара. На њој је насађен капак, урађен у виду шубаре на којој је један мали отвор и мала лула у којој је насађена лула која спроводи за табарку. Са стране поклопца, капка налази се још један отвор који служи за сипање комине. Табарка је на колима у којој је вода и апарат који је сачињен од спирално савијене бакрене цеви око које стоји хладна вода да би се она пара спроведена лулом од казана до табарке расхладила у хладној води кроз апарат и претворила у течност односно ракију. Лула је бакарна цев и оба краја савијена под истим углом, где се један крај луле насади на казан а други на апарат у табарци.