

СПОМЕНКА ДЕСА НИКОЛИН

**ТРЕНУЦИ ПРОШЛОСТИ
ИЗМЕЂУ ТАМИША И БЕГЕЈА**

ДБСР



www.dbsr.ro

Савез Срба у Румунији
Посебна издања
Публицистика, есеји
Књига 25

Споменка Деса Николин
ТРЕНУЦИ ПРОШЛОСТИ, ИЗМЕЂУ ТАМИША И БЕГЕЈА

За издавача: **Огњан Крстић**
Директор издавачке делатности: **Горан Мракић**
Лектор: **Зоран Стојић**
Издавачки саветник: **Славомир Гвозденовић**
Технички уредник: **Светлана Банду**
Корице: **Сенадин Крстић**



www.dbsr.ro

СПОМЕНКА ДЕСА НИКОЛИН

ТРЕНУЦИ ПРОШЛОСТИ

ИЗМЕЂУ ТАМИША И БЕГЕЈА



www.dbsr.ro

**САВЕЗ СРБА У РУМУНИЈИ,
ТЕМИШВАР, 2020.**

Ова је књига штампана уз финансијску помоћ Департмана за међуетничке односе Владе Румуније

ACEASTĂ CARTE ESTE TIPĂRITĂ CU SPRIJINUL DEPARTAMENTULUI PENTRU
RELĂȚII INTERETNICE AL GUVERNULUI ROMÂNIEI

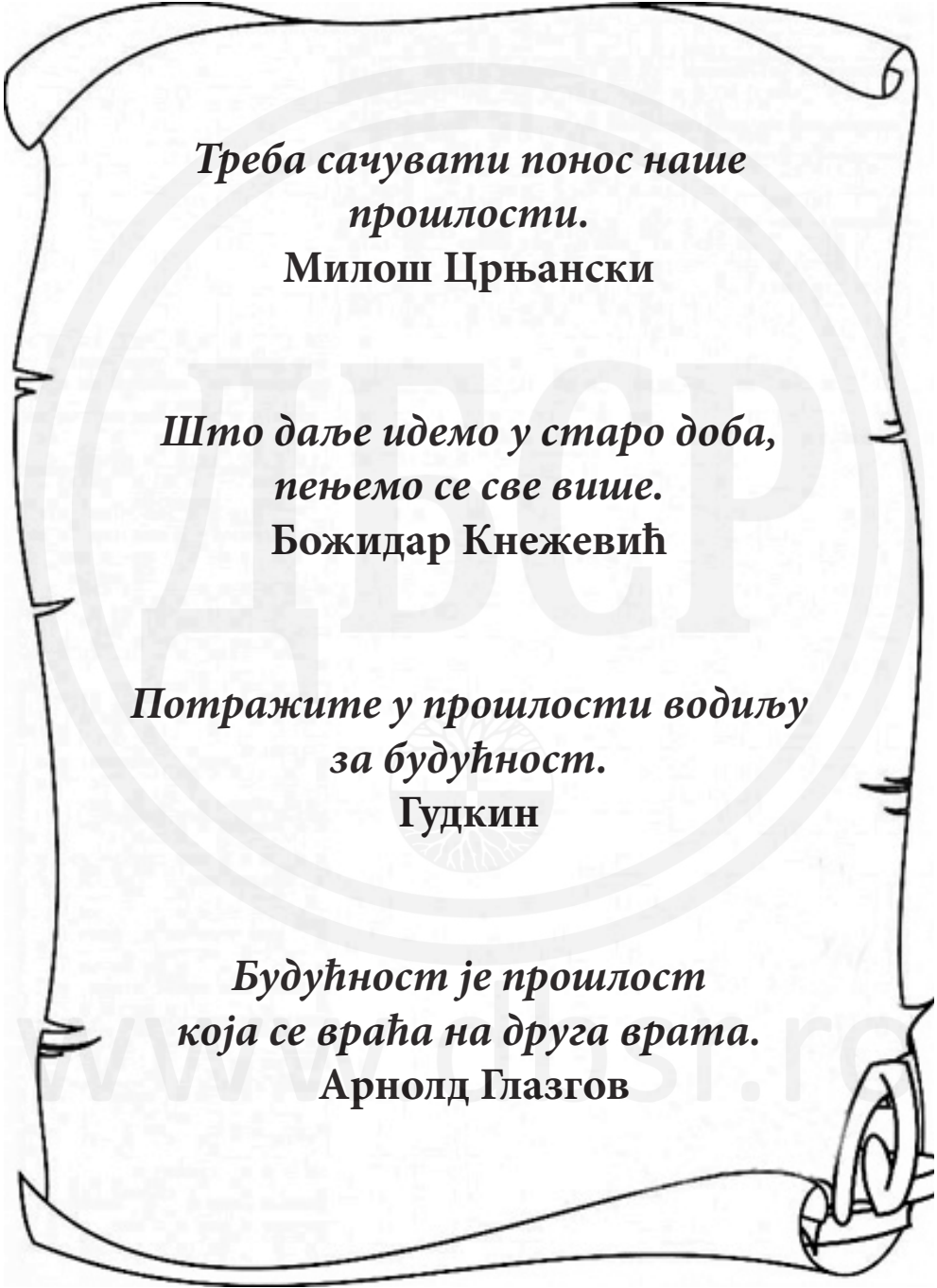
ДБСР



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
NIKOLIN, SPOMENKA DESA

Trenuci prošlosti : između Tamiša i Begeja /
Spomenka Desa Nikolin. - Timișoara : Uniunea Sârbilor din
România, 2020

ISBN 978-606-004-036-1

A black and white line drawing of a scroll. The scroll is unrolled, showing text in the center. In the background, there is a large, faint watermark of the letters 'ДДР' (DDR) inside a circle. The scroll has a decorative border and a small knot at the bottom right.

*Треба сачувати понос наше
прошлости.*

Милош Црњански

*Што даље идемо у старо доба,
пењемо се све више.*

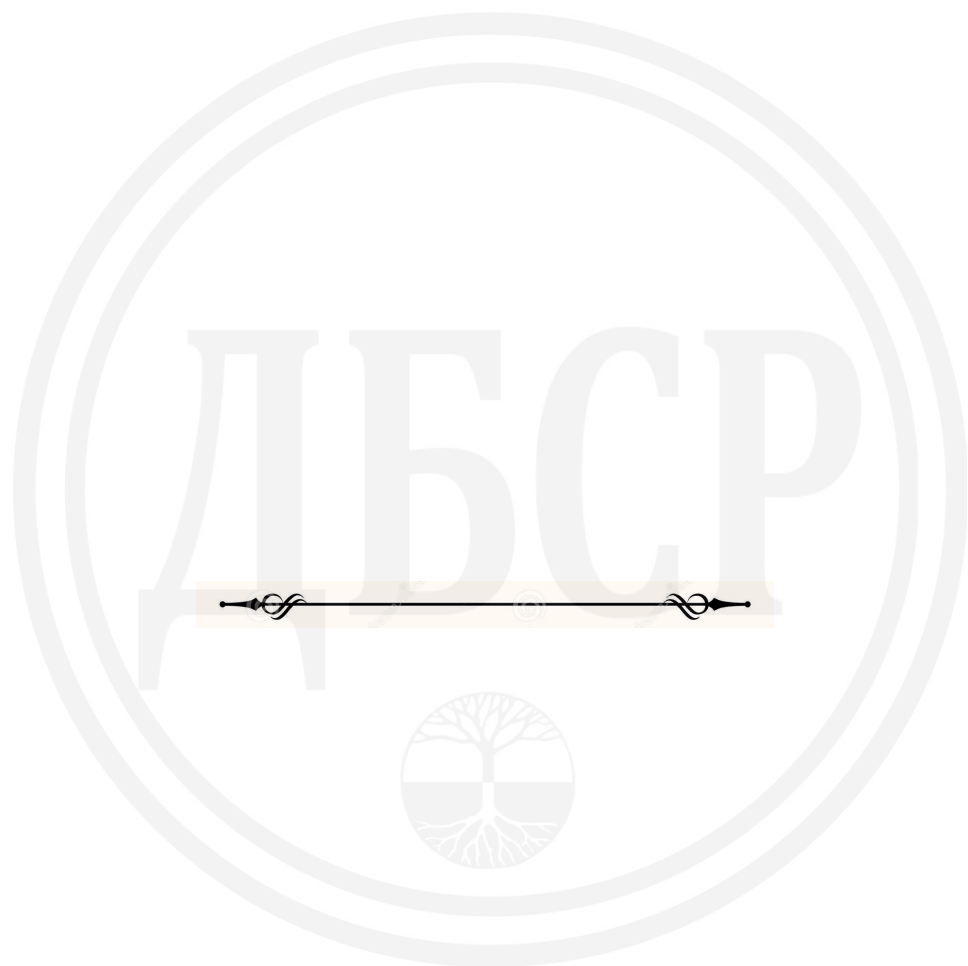
Божидар Кнежевић

*Потражите у прошлости водиљу
за будућност.*

Гудкин

*Будућност је прошлост
која се враћа на друга врата.*

Арнолд Глазгов



www.dbsr.ro



**СРБИМА
ИЗМЕЂУ ТАМИША
И БЕГЕЈА,
ГОВОРНИЦИМА
СРПСКОГ ЈЕЗИКА**

www.dbsr.ro



www.dbsr.ro

САДРЖАЈ

011	Предговор
013	Ивански венац
015	Сеоски бунари
016	Наш хлеб
020	Клање свиња
023	Зидање куће
025	Чаковски вашари
026	Послом у Темишвару
029	Школовање у Темишвару
041	Библиографија
043	Фото-албум



www.dbsr.ro

ПРЕДГОВОР

Сећања имају снагу живота.

Иво Андрић

Повод да завири у поноре прошлости по селима са српским становништвом *између Тамиша и Бегеја*, с једне и друге стране, почев од Темишвара до границе са Србијом – било да је реч о Ченеју, Немету, Кечи, Дињашу, Српском Сенмартону, Иванди, Парцу, Товладији, Рудни, Гаду, Ђиру Соки, Денти, Шенђурцу, Дежану, Чакову, Чавошу, Фењу – јесте да отргнем од заборава неке заједничке тренутке Срба на овим просторима, средином прошлога века, што је део нашег битисања. Одабрала сам тај период јер поред писаних извора постоје још и живи сведоци из тога доба.

На овом равничарском простору земља је средњег квалитета, са мањим или већим изузецима врло добре и веома слабе земље, а клима је умерена. Време и околности су оставили печат на житељима ових села, а такође и разна искушења као што су последице Другог светског рата, изливања Тамиша и Бегеја, постојање великих земљопоседника у неким местима, као што су били гроф Николић у Рудни, гроф Мочоњи у Фењу, барон Гагерн у Иванди, породице Чорогарових и Кременових у Иванди, Шербула у Српском Сенмартону, Фења у Дињашу итд., као и суживот у неким местима више националних мањина, а све то није могло да умањи оно што је чврсто и заједничко код становништва ових насеља.

Оно што је било заједничко код српског живља на овим просторима јесте да су то били веома вредни – уколико им је земља била лоша, тим више су били радни и шпарни – скромни и поштени људи, изузетни домаћини, а дали су Српству врсне занатлије, интелектуалце и уметнике. Њихова дела показала су да *човек свети место*. Томе су допринели и многе родбинске везе и онај прави чисти српски дух и менталитет, будући да су у веома блиском суседству са Србијом. Штавише, то је било доба када су *попа и учитељ били срце и душа села*.

ДБСР

www.dbsr.ro

ИВАНСКИ ВЕНАЦ

Сећање је мукотрпан рад, оно не пада с неба.
Умберто Еко

Ивандан се у овим крајевима сматрао значајним празником, а један од главних ритуала овим поводом било је плетење венаца од иванског цвећа, у комбинацији са другим цвећем. Плетење венаца означава да је природа у развоју дошла до свог врхунца, средине лета, и да се тим венцима природа овенчава. Ти венци уједно подсећају младе на свадбене венце.

Уочи Ивнадана девојке беру иванско цвеће по крајевима села или у пољима, а једна жена или девојка из куће уплете венац од иванског и другог цвећа и ујутру га окачи на врх сокачке капије. Сматра се да тај венац представља сунце и да је чувар куће читаве године.

Централно место тога дана на овим просторима било је село Рудна, чија је то била црквена слава. Тога дана Рудњани, иначе великодушни домаћини, чекали су своје госте, углавном родбину, који су стизали из целе околине на каруцима и коњима окићеним прапорцима, на којима је позади висио ћилим из домаћинства гостију. Било је и много случајева када су гости стизали уз песму и свирку хармонике. До подне су у цркву, при храмовној слави, ишли углавном старији домаћини или гости, а један од домаћина је обавезно био код куће и дочекивао госте сатликом ракије. Домаћица је кувала ручак, који се састојао од живинске или говеђе супе, кромпира и меса куваног у супи, која се служила заједно са сосом од парадајза, мирођије, белог лука или вишње. Затим је следило свињско печење, уз компот или киселе краставце, па торта,

а пили су се вино, ракија и пиво.

По подне су гости и домаћини ишли у цркву на *резање колача*, који би донео кум славе, уследила би свирка и игранка у црквеној порти, а затим код домаћина на вечери. За вечеру су били припремани филоване паприке, печење, пиће, а затим се ишло на бал. Педесетих година прошлог века бал се одржавао у једној просторији на поседу грофа Николића. Углавном је трајао до зоре. Село је имало свој оркестар, свирала су се наша кола и певало се, а у то време најчешће је наступао легендарни Шаца Недељковић, који је чак и о славским вечерама био позиван код домаћина да пева. Ови балови су утицали на многе људске судбине јер су били прилика за упознавање омладине, а много познаства се завршило браковима. После бала гости би преспавали код домаћина, око подне је следио ручак а затим одлазак гостију својим кућама, са пакетима који су садржали печено месо и торте. Пакети су слати и рођацима из села гостију, који нису могли да дођу на славу, а они би пак узвраћали домаћинима приликом своје славе у селу.

Овакве славе одржавале су се у свим селима *између Тамиша и Бегеја* о храмовном празнику.



СЕОСКИ БУНАРИ

*Зрнца песка чине планине, тренуци чине године, а ситнице
цео живот.*

Молијер

На иницијативу мештана, скоро у свим сокацима, на ћошковима, наши стари су копали бунаре дубоке око сто метара, који су давали пијаћу воду. Бунари су имали пумпе којима се вода испумпавала. Без воде живот је био незамислив. Ова вода се користила за пиће и кување, зато су мештани пазили на те бунаре, обнављали их и чистили, и нису дозвољавали да око њих буде траве.

Воду са бунара доносиле су кући углавном жене, у ведрници или канти; ако су носиле две ведрице или канте користиле су обрамицу. У изузетним случајевима воду су доносили и мушкарци, гурајући канте на бициклу, а тај гутљај свеже, чисте и хладне воде био је прави извор здравља.

Сеоски бунари су били и места краткотрајног састајања. Ту су се дознавале новости из села и преносиле даље, ту би се жене изјадале једна другој о својим мужевима, свекрвама или снајама.

Често су младе девојке веселе у скоковима ишле по воду да би се састале са вољеним момком, а било је и случајева да девојка побегне за момка, то јест уда се, са знањем родитеља или без њега, и тада се говорило: „С ћошка мање треошка.“ Кроз коју недељу девојчини родитељи би звали младенце на помирење.

Свака кућа је имала у дворишту бунар дубине око петнаест метара, чија вода је коришћена за прање веша, напајање стоке, заливање или захлађење меса.

НАШ ХЛЕБ

*Хлеб је благородни дар природе, храна која се не може
заменили ниједном другом храном.
Августин Парментијер*

Пут до хлеба није ни једноставан ни кратак. Пођимо редом.

Око Томиндана сеје се пшеница након што је земља узорана плугом који су вукли коњи. Сетва се обављала ручно тако што би сељак везао ужетом и обесио џак са семеном око врата па шаком захватао семе и, крећући се корак по корак, бацао га уједначеним замасима руке. За њим су коњи вукли брану да семе затрпа, После бране коњи су вукли рољу или ваљак да би семе дошло у што бољи додир са земљом.

Жетва се обављала углавном ручном косом, а учествовали су сви чланови породице, заједно са децом почев од седам година. За време жетве цела породица још у четири сата ујутру крене на њиву да би, док је роса, плела уже. Уже се плете тако што се ишчупа по двадесет до тридесет струкова пшенице, подели се надвоје, два дела се вежу задњим крајевима класја и један крај те везе стави се под леви пазух и уплете се уже. То раде сви чланови породице. Завршено уже ставља се под кола, полије се водом и покрије ћебетом да се не би осушило.

После плетења ужади следи косидба. Пшеницу косе одрасли мушкарци из породице, и то од излазка па скоро до заласка сунца, најмање петнаест сати дневно, почев од првих дана јула месеца, на температури од око четрдесет степени, и то траје десетак дана. Паузе за доручак и ручак трају укупно један сат, а јео се хлеб са сланином, сиром, луком или млеком. Вода се носила у крчагу

или бардаку и држала под колима покривена травом да се не би угрејала. Жене су српом сакупљале покошено класје и стављале га у снопове, па уже, које су ређала деца за сваки сноп. Косидба је сматрана најтежом паорском радњом, а људи који су косили смршали би увек по неколико килограма. Сви су имали на главама сламне шешире, одрасли су били обувени, у опанцима, а деца боса.

По заласку сунца почиње *везивање снопова*, посао који није лак јер треба добро затегнути уже а сноп је већ сув. Жене и деца вуку снопове на гомилу и садевају их у *крстине* да би заштитили пшеницу од влаге у случају кише. Косидба траје по осам до десет дана. Дакле, радни дан почиње устајањем у три сата ујутру, а свршава се око поноћи кад се стигне кући и намири марва.

После косидбе следи *возидба* то јест превоз покошеног жита у двориште ради вршидбе. Возидба траје у просеку недељу дана, ради се од ноћи до ноћи Један сноп је тежак око петнаест килограма. Снопови се натоваре на кола а затим код куће слажу у камаре високе до пет метара. Сиромашнији људи су имали мање камаре па је и стрепња да не покисну била већа.

После довожења пшенице са њиве кући следи *вршидба*, која је још тежа од осталих послова око жита јер изискује више људи. Власник вршалице или *машинистер*, како се у овим крајевима звао, уговори посао са домаћином. Плата или *ушур* је био дванаест процената од производње, од чега је пет посто плаћао надничарима а седам посто је било његово. Ложача или *ајцера*, како се у овим крајевима звао, плаћао је такође машинистер. За сваку вршидбу било је потребно двадесет шест надничара, од којих двадесет два *рисара* који су узимали снопове жита ширили их и бацали у *бубањ* вршалице, где су се зрна жита одвајала од плевe и текла посебно. Постојале су још и четири жене *плеваруше* које су избацивале плеву, са марамама везаним преко уста због прашине. Ручак је домаћин послуживао само машинистеру и ајцеру, а надничарима су давали ракије и по парче колача. Надничарима су ручак доносили чланови њихових породица, у корпи преко руке покривеној пешкиром, обично жена или девојка из породице.

Вршалица се састојала из две машине. Једна је била *парна*

локомобила; она је покретала другу звану *дреш* која је у ствари обављала вршидбу. Локомотиву је покретала водена пара. Вода се загревала ложењем сламе и када се створи притисак од пет до шест атмосфера, помоћу дугог кожног каиша покрећу се уређаји дреша у који се спушта одвезано снопље пшенице са класјем према доле и тако се одвија вршидба. Један од радника стоји горе на вршалици и он је руководио друштва – *бандигазда*.

Звук вршалице је био пријатан, нарочито у ноћним сатима, а имала је и своју сирену, пиштаљку, која је ујутру после три сата најдуже свирала да би пробудила раднике, а затим оглашавала паузу за ручак и ужину. Деца су се посебно радовала доласку вршалице у њихов сокак, сакупила би се поред вршалице, радосно газила боса по свежој слами, радовала се и сирени, ако им се дозволило, помагала су у ложењу, те се осећала запаженом. Упркос тешком раду, сељаци су били веома трпељиви и толерантни и пре свега весели.

Вршидба у селу је трајала око три недеље. Пре него што би вршалица почела да врши код газда по селу, прво би на крају села овршила надничарима пошто су они имали много мање. У сваком селу су постојале од једне до три вршалице, а постојале су и задругарске које је купило више удружених сељака. Било је случајева када није било довољно вршалица у једном селу, па су их допремали из другог села.

Било је и оних, као што су саме жене или старије особе, који нису могли да раде своју земљу, па би је дали *напола* онима који су могли да раде, при чему је пола приноса ишло једнима а пола другима.

Да би добили брашно, сељаци су одлазили у млин да им се самеље жито. Најчувенији млин у овом крају био је у Бијанаку (Јонелу), а постојали су млинови и у Рудни, Чакову, Парцу и касније у Ченеју. Сељак би увече натоварио кола са џаковима жита, а рано ујутру, око три сата, кренуо би у млин. Тамо је било људи из целе околине, чекало се по читав дан, али сељаци су се лепо осећали јер се тамо причало о свему и свачему, шалило се, уз гутљаје ракије, поред јела које су донели у торби. За жито су добијали брашно и

трицу, при чему им је, наравно, млинар задржавао ушур.

Хлеб је месила обично најстарија жена из куће, уколико ју је још држало здравље. У дрвеној карлици, званој *наћве*, увече се потопи мало брашна, соли и квасаца и све се подмеси и покрије пешкиром. Сви састојци за мешење треба да буду на собној температури. Ујутру у три сата жена устане, дода још брашна, почиње мешење хлеба рукама, скоро до лактова у тесту, и меси скоро читав сат. Затим се тесто покрије да би ускисло, па се поново размеси, обликује у хлеб и стави у *модлу*, округлу тепсију за печење хлеба. За једну просечну породицу отприлике је било потребно три хлеба недељно. Када се „одмори“ и још мало нарасте у модли, хлеб се стави у пећ да се пече.

Осим хлеба, од истог теста може се правити и лепиња; то је тесто развучено оклагијом које се стави у четвороугаону тепсију, па се унесе у пећ и стави на *саџак*, а испече се пре хлеба. Укућани, нарочито деца, кидају је рукама и једу.

Када је хлеб испечен, његов мирис опија душу. Обично се тога дана кува паприкаш јер добро иде са свежим хлебом. Хлеб се остави у посебне корпе, оплетене од љуштика кукуруза, и покрије пешкиром, а одржава се свеж недељу дана. Деци се даје за доручак или ужину комад хлеба намазан пекмезом или машћу преко које се стави шећер или пак со и паприка. Кад више није свеж, хлеб се може пржити и мазати белим луком и машћу или путером, или се могу правити *квашенице* – хлеб умоћен у јаје и печен.

Од теста за хлеб могу се пећи на масти у тигању и *уштипци*.

Уместо квасца, може се оставити једна шака теста после сваког мешења и помешати с новим тестом приликом следећег мешења.

Наш хлеб је изменио многе људске судбине јер је жена, уколико би остала удовица, морала да се уда пошто није била у стању да ради земљу, а човек је, уколико би остао удовац, морао да се ожени јер није био у стању да меси хлеб. Углавном су већ имали децу, а ако се још које родило, говорило се: *моје, твоје и наше*.

Слично као хлеб прави се и *колач*, приликом Божића, Ускрса и кућне славе, а уместо воде се стави млеко. Колач се обликује у разним плетеним облицима и намаже јајетом да након печења добије боју сунца.

КЛАЊЕ СВИЊА

*У сваком ћете човеку открити богат и разноврстан живот.
Уопште, нема малих људи.
Вилијам Саројан*

Наши стари су сматрали вршидбу и клање свиња највећим годишњим празницима домаћинства. Свиње су се клале у скоро свакој сељачкој породици, а они који нису имали свиње за клање сматрали су се најсиромашнијим мештанима села.

Неке породице су имале крмаче у својим домаћинствима, а оне које их нису имале, куповале су прасице на вашару. Погодно је било да почну да хране прасице годину дана пре свињокоља.

Када посвршавају све послове и када почињу мразеви, крајем новембра или пак децембра месеца, домаћини одреде дан клања свиња, а број свиња зависио је од тога колико је чланова имала породица.

У овај посао били су укључени сви чланови породице, а дошли би у помоћ позвани рођаци или пријатељи.

Један дан раније домаћин би наоштрио ножеве, припремио дрва, сламе, бардак вина и бардак ракије, а домаћица би припремила велике судове, два котла, наљуштила би белог лука за крбошеце и кобасице и црног лука за паприкаш и купус.

У рану зору, после неколико гутљаја узварене ракије, и са сатликом при руци, следи хватање, трескање и клање свиња великим ножем, при чему се подметне шерпа да у њу тече крв за крвавуше. Следи прђење сламом, одстрањивање чекиња, прање а затим распоривање. Чим се свиња распори, преко среде, изваде се

црева и жене одмах прихвате суд са цревима и почињу да их перу. Следи затим распарчавање свинчета, глава и органи се ставе да се баре, при чему неко ложи ватру, одвајају се шунке и сланина, секу се парчад сланине и стављају у котао за чварке, секу се на парчад сви органи и месо за паприкаш који се прихвата да кува и стално меша једна жена. Делови сланине око врата, од гројника, оставе се за печење и то ће се служити као први оброк тога дана са киселим купусом или краставцима, а неколико делова гројника се стави у посуду у којој се кува кисели купус. Деци се бацају парчад кожуре, неко стално ложи ватру, а код људи све је то пропраћено шалом и гутљајима ракије.

Након што је звонило подне једна жена почиње да дели паприкаш по комшилуку и код родбине. Носи један тањир паприкаша и у једном мањем суду киселог купуса са гројником, тек да окусе они који приме, а ови, кад кољу свиње, узврате на исти начин.

Паприкаш уз киселе краставце и кувани кисео купус са гројником служи се за ручак свима присутнима код домаћина који коље свиње.

После ручка једни мељу месо за кобасице, други оно што се обарило за крбошеце и обарену крв за крвавуше, секу ситно од тог што је обарено за џеге и мешају чварке. Било је случајева када се покоји човек опио, те је морала или да га замени која жена или пак да позове неког комшију или рођака у помоћ.

Док су људи по подне правили кобасице, крбошеце, џеге, чварке, а касније, када се охладило, солили месо, шунке, сланине и понешто од главе и папака за пихтије у каци, жене су припремале кифле са салом и крофне за вечеру, наравно уз киселу чорбу, печено месо и кобасице са кромпиром, салате од киселих краставаца и рена и компот од шљива.

Пошто некад није било замрзивача, жене би испекле месо и кобасице, ставиле их у једну већу посуду и прелиле машћу, и то је могло да стоји до лета а да не изгуби својства. Вадило су и служило по потреби.

Када би уследила вечера, било би право славље. Позивани

су рођаци и пријатељи, начео би се бардак са вином, частило се шалило, после и запевало, а кући су гости одлазили са пакетом у коме је било од свачега помало. Они који су претерали с пићем заспали би за столом и тако остали до јутра.

Од одбачених остатака приликом клања, уз додатак каустичне соде, домаћице би скувале сапун, који је служио за прање веша.

Након неколико дана димиле су се кобасице, после месец дана сланина, а после шест недеља шунке. Месо из саламуре се користило за кување и печење након што би дан и ноћ стојало у води и испирало се, а припремало се за све зимске празнике док је трајало месојеђе, то јест до месних поклада.

Пошто се супа недељом и о свецима кувала од живинског меса, домаћица би тога дана устала у четири сата ујутру, приредила живину, приставила супу а затим месила колаче.

Почев од пролећа шунка и сланина су улазиле у свакодневни оброк сељака, маст се користила за кување и за дечју ужину, када би се деци комад хлеба мазао машћу на коју би се ставило или соли и ситне црвене паприке или шећера.



ЗИДАЊЕ КУЋЕ

*Увек уради исправну ствар, можда у томе не лежи твоја
срећа, али лежи твоја величина.*

Аристотел

Прастаре куће на овим просторима биле су мале и од земље, покривене трском, а почетком 20. века почеле су се зидати веће куће, како земљане тако и од печене цигле и покривене црепом.

Педесетих година главни грађевински материјал на овим просторима била је земља.

Цигле су правили Цигани, како земљане тако и печене, а градњу куће обављала је група људи звана *моба*. Истицао се *главни мајстор*, он није био стручни занатлија, већ самоук који се разумео у зидање куће. Моба је радила бесплатно, под геслом: *Данас код тебе, сутра код мене*. Куће су имале темељ од печених цигала, као и чело и ступце у ходнику, а остало је било од непечених цигала, зидано са *лепом* од земље помешане са плевом. У време зидања куће домаћица би спремала ручак за мобу; углавном се кувало од овчијег меса. Куће су могле бити *дужом*, почев од сокака, соба за собом, било је три до четири собе, од којих је једна била кухиња, комора за намирнице, могуће и са подрумом, а ту се налазила и лотра за таван. У наставку је могла бити и штала, ако није постојала посебна у дворишту, а кућа се завршавала *шофром*. У собама су биле зидане земљане пећи.

Ако је кућа била *преко* или *на лакат*, онда су биле две или три собе до сокака. Грађу су резали мајстори звани *вогнери*, а врата и пенцере *колари* (*тишљери*), такође самоуки. Такве куће су биле

веома здраве јер лети нису пропуштале топлоту а зими хладноћу. Ипак, било је случајева када су биле оштећене приликом неких већих поплава,

Када је мој стриц Милан Николин, из ових крајева, био први пут у Дунавској клисури, пошто се тамо оженио, и видео тамо много трајније куће од камена, рекао је: „Еј, девојко, најгоре су ове куће између Тамиша и Бегеја.“

ДБСР



www.dbsr.ro

ЧАКОВСКИ ВАШАРИ

*Проклети паорски род, што је наумио, научио. Не зна
осећати како је леп nobles.*

Ј. Ст. Поповић

Чаково, место рођења српског великана Доситеја Обрадовића, било је познато по својим чувеним вашарима, који су се одржавали по четири-пет пута годишње, а увек су трајали по два-три дана. То су били најпосећенији вашари за марву у Банату.

Главни пут, спрам Чаковске куле, па све до терена где се одржавао вашар, био је препун сеоских кола са коњском вучом, у ствари по четворо кола у једном реду. На вашару се могло наћи коња, говеда, свиња, оваца, гусака, патака, кокошака, житарица као и пуно занатлијских производа, као што су одећа, обућа, опанци, кожни, дрвени и прехрамбени производи.

На ове вашаре долазили су тзв. *јабучари* из планинских крајева и доносили јабуке, крушке, шљиве, орахе, а осим за новац они су своју робу давали и за житарице. Такође, долазили су и баштовани са својим поврћем, а најјачи у том погледу били су Бугари, са баштама око Тамиша, и Мађари из Кертиза (Мађар Сенмартонa).

Док је трајао вашар, било је и много музиканта Цигана који су свирали, продавало се разно печење уз узварено вино и ракију. Скоро сви домаћини из околине посећивали су вашар, не увек ради купопродаје, већ ради информисања, састанака са познаницима из других села и разонодне атмосфере која је тамо владала. Многи су, ако су их имали, водили ћерку за удају или сина за женидбу, а није било редак случај да су вашар посећивале и удовице да би нашле удовца за удају.

Осим вашара, у Чакову се двапут недељно одржавала и пијаца, а и у разним румунским селима између Тамиша и Бегеја одржавала се пијаца једном недељно.

Сада се вашари одржавају једном месечно.

ПОСЛОМ У ТЕМИШВАРУ

*Темишвар је једна од сјајних звезда на културној мапи
српског народа.*

Матија Бећковић

Иако је на селу посла било напретек, како на пољу тако и у домаћинству, ипак је било повода када су сељаци одлазили *послом* у Темишвар.

Најчешћи повод за пут у Темишвар био је пазарење, те се и путовало у град у данима када су биле пијаце. Сељаци су носили на пијацу своје производе: млеко, сир, јаја, шунку, сланину, кокошке, патке, кљукане гуске, брашно, жито, кукуруз, свиње, прасице, краве, телад, сено, детелину... а куповали су по потреби градске занатлијске производе, све оно чега није било на селу. Знало се колико шта вреди, ценило се све, и рад и уложено време, а и природност сеоских производа, као и онога што је изашло из занатлијских руку, била је врлина.

Сељаци *између Тамиша и Бегеја* долазили су у Јозефин на пијацу са својим производима, и то колима, а кретали су ноћу да би стигли рано ујутро. Са стоком и житарицама долазили би само људи, а са млеком, сиром, јајима и живином долазиле су и жене. Из села поред Бегеја, са котарицом преко руке, са онолико намирница колико су могле да понесу, путовале су и малом лађом за превоз преко Бегеја, до Темишвара, која се звала *Дамишк*. Лађа би пошла у три сата ноћу од Ујвара, а стигла би ујутру у шест сати у Темишвар, на обалу Бегеја, у Јозефину, у крај који се звао *Код квочке*. Ту је било и много дућанција, а најпознатији дућани са свакојаком

робом били су код браће Иванђана Жарка и Косте Путина. То је било чувено место за трговање како сеоским тако и занатлијским производима. Уколико је требало *поновити се*, тј. купити ново одело момку, девојци или деци, дошла би са њима обавезно и жена из куће која је држала новац; то је била углавном свекрва, а новац је држала у малој платненој торбици, сашивеној за ту намену, коју би држала на грудима, а и неки новац би употребили за куповину робе.

Оно што су људи носили за продају, продавало се на јозефинској пијаци (садашња Улица Решица). Било је и оних који су *терали кирије*, то јест носили својим колима робу другима и били за то плаћени.

Ту на пијаци била је и једна чувена кућа *Код Бошка*, где су сељаци могли мало да одахну јер су ту били ресторан и штале за смештај и одмор коња и остале марве ако није продата. Било је ту и соба за проституцију, те је било случајева да је сељак, после продаје краве или свинчета, након неког времена одмора са проститутком, отишао кући без леја. Било је често случајева да су људи прво дали паре, а после се те жене шеретски извукле, тако да нису видели ни паре ни жену.

Када су морали, сељаци *између Тамиша и Бегеја* ишли су у Темишвар и код лекара. Постојале су у овим крајевима, у међуратним годинама, особе које никада нису биле код лекара, већ су у познијим годинама, ради уравнотежења крвног притиска, звале берберина да их бријачем засече и пусти им крв и употребљавале разне *бапске лекове*. Млађе жене су се за побачај обраћале сеоској баки, жени која се оспособила за побачаје и порођаје, а у случају болести које нису могли излечити неким *природним путем*, нарочито туберкулозе, људи из читаве околине ишли су код лекара Шица из Ујвара, који је код своје куће имао и малу импровизовану болницу.

У случају тежих обољења или потребе за хируршком интервенцијом, што су били сасвим ретки случајеви, болесници би сели на кола и пошли код лекара у град.

Некада су сељаци ишли у град и код нотара, приликом куповине, продаје или донације земље или куће или пак ради

тестаментa. Они који су били неписмени уместо потписа стављали су на папир палац, пошто би га умочили у мастило.

Било је случајева када су људи ишли и на суд, углавном због неких несугласница приликом купопродаје земље. Разводи су били веома ретки, а завршавали су се судским путем.

За сељаке су најлепши одласци у град били они ради сликања. То су желели момци или девојке када су били у најлепшим младалачким годинама и имали најлепше одело, младенци након свадбе у свадбеној одећи или младе породице са децом у благдашњој одећи. У коферу би понели одећу, обукли је код фотографа и сликли се. Било је у то време и сеоских фотографа, али у град су ишли они који су знали за неког посебног фотографа и имали за то новчане могућности.

Неки су ишли у Темишвар да позајме паре или наплате дуг у банци, код кројача, шустера или ћурчије уколико није постојао у селу.



ШКОЛОВАЊЕ У ТЕМИШВАРУ

*Васпитавање захтева највећу марљивост, која ће донети
највећу корист.*
Сенека

Првом половином двадесетог века Темишвар је, по Милошу Црњанском, био „раскошан град“ са својим високим зградама, са архитектуром сличном као у Бечу, широким булеварима, уличним кочијама, фрајлицама с керама, отменом господом у шетњи, а све те одлике су чиниле да се Темишвар тада звао и *Мали Беч*.

Темишварци из вишег и средњег сталежа имали су велике једноспратне или двоспратне куће, са по више од десет соба, од којих су оне које су биле вишак за смештај породице биле изнајмљиване за кирију. Овакве зграде биле су смештене у квартовима Јозефин, Град, Елисабетин и Фабрик. У самом центру града био је ресторан *Лојд*, у који су долазиле темишварске породице с пријатељима; веселили су се, плесали, а касно у ноћ одлазили пешице својим кућама. Супруге из породица средњег и вишег сталежа нису имале радна места, иако су биле углавном стручно образоване, јер су се бавиле васпитањем деце, а имале су и служавке за домаћинске послове.

У предграђима Темишвара, Фрајдорфу, Фрателији, Фабрику, Ронцу и Мехали, некада оближњим селима, становали су углавном занатлије, баштовани и понеке породице које су стицајем околности дошле са села, а они који су дошли у град из села *између Тамиша и Бегеја* настанили би се понајвише у Фрајдорфу, Фрателији и Фабрику.

У Темишвару су поред Румуна, живели и Мађари, Швабе, Срби, Јевреји, а у кварту Фабрику и Цигани. Већина старих Темишвараца познавала је четири језика: румунски, мађарски, швапски и српски, а националне мањине живеће су међусобно као род. Срби су били вољени од стране осталих националних мањина јер су били дружељубиви, умели и да раде и да се веселе, били посебни домаћини, са својим специфичним српским јелима, поштени, поносни, а Срби из редова интелектуалаца и уметника били су поштовани због њихове надарености. Срби пореклом *између Тамиша и Бегеја*, били су сродни са онима из Српског Баната будући да су живели близу границе.

Срце и душа села и сеоске школе били су попа и учитељ. Надарене и добре ђаке учитељ и попа су упућивали да наставе школовање у Темишвару. До педесетих година школовање се скупо плаћало, школске таксе биле су веома велике, те су се могла школовати углавном деца имућнијих сељака, а било је случајева када су и изузетно надарена деца сиромашнијих породица, мукотрпним трудом и надницом родитеља, који су хтели по сваку цену да од *кравара праву господара*, успевала да заврше студије. Било је и случајева када деца нису била надарена за школу, понављала су разреде, те су осиромашила родитеље јер су ови морали чак да продају земљу да би платили школарину, а најзад су дошла кући а да ништа нису завршила. Осим школских такса, коштали су и смештај и исхрана ђака у граду, смештених код „газда“ или у интернату. Сваког ђака са села одвезао би отац колима почетком школске године и овај је тамо остајао до распуста.

Као почеци школства, што се тиче ниже гимназије за српске ђаке, у писаним подацима помиње се приватна Српска нижа гимназија (1921-1934).

Кетфељски свештеник Милан Николић (Кнез 1888 – Кетфељ 1969) био је свестан хитне потребе за домаћим интелектуалним кадровима, понајвише ушитељима и свештеницима који би радили у српским школама и црквама у Румунији, где су много недостајали, како би српски живаљ могао да иде у корак са постојећим захтевима времена и да би се одржала српска духовност.

Пошто после разграничења Баната 1919. године, у Румунији није постојала ниједна таква установа, он је основао приватну нижу гимназију у Кетфељу за ђаке из околине, а нешто касније предавања за српску децу одржавала су се у згради Епархије. Приватне испите су ђаци полагали у Србији, по тамошњим школским програмима, а и уџбеници су набављани оданде.

Године 1933. усвојена је Конвенција о уређењу мањинских основних школа у Банату. Њоме је одређено да се при румунској учитељској школи у Темишвару, односно српској учитељској школи у Вршцу, годишње одреди известан број места за српске ђаке у Румунији, односно румунске ђаке у Југославији, како би завршили те школе и тако постепено допринели стварању оспособљених домаћих учитеља, којих је недостајало на обема странама.

Тако је у Темишвару 1934/35 школске године, био отворен први разред српске ниже гимназије при првом румунском банатском лицеју „Константин Ђаконовић Лога“, који носи име чувеног лингвисте и хуманисте.

Наставно особље у Српској секцији ниже гимназије било је скоро у целини из Југославије од 1935. све до 1948. године.

***Бити наставник то је изазов стручности, а бити
васпитач је нешто посебно. То је врста уметности.***

Исидора Секулић

Између 1934. и 1941. године катихете су били Дејан Костић, потоњи владика банатски Висарион, Владимир Исток и Павле Марковић; професори српског језика и књижевности Олга Ђурић, мис Југославије 1931, и Светозар Марковић; професори историје и географије Богдан Чиплић, Мило Вукчевић и Стојан Милосављевић; професор математике Милан Јовановић; професори румунског језика и књижевности Марија Сележан, Хортензија Мара, Смаранда Русован, Лучија Белчиу; а професор француског језика Живојин Михајловић, који је студирао у Паризу.

У лето 1936. за професора природних наука била је именована Мирјана Бугарски, родом из Српског Сенмартона, која је завршила студије на београдском факултету.

Материјални услови за рад Српске секције били су осигурани из државног школског буџета, а за српске професоре трошкове је сносила Југославија. Родитељи ђака Српске секције уплаћивали су, при упису у школу, у секретаријату школе школарину, прописом одређену за све ђаке средњошколце у земљи. Наставни процес у српској секцији се одвијао у поподневним часовима, у просторијама зграде Гимназије „К. Ђ. Лога“, сем 1945/46. школске године када је ова зграда била коришћена у санитарне сврхе, а ђацима Српске секције су биле додељене просторије Гимназије „Кармен Силва“.

Гимназија „К. Ђ. Лога“ била је елитна школа, врло добро организована, где је владала строга дисциплина, а предавања су била на високом научном нивоу. Основни румунски наставнички кадар био је углавном са докторатом: др Контреа, др Лациу, др Теха, др Илиешиу, др Рошу Рошиор, проф. Василе Миок и други, а директор школе био је Силвиу Бежан, који је током свог мандата испољавао наклоност према Српској секцији.

У оваквој средини почела је свој рад Мирјана Бугарски, професор природописа и хемије, а опште карактеристике васпитања у Српској секцији биле су висока свест, понос и љубав према српској историји, као и наклоност и пријатељство према народима који нас окружују, чиме се објашњава чињеница да су многи Срби били темељно припремљени и завршили високе студије.

Када је Немачка 1941. године напала Југославију и бомбардовала Београд, сви југословенски професори напуштају Румунију и одлазе у избеглиштво у Енглеску и њене колоније, а неколицина српских ђака отишли у партизане: Лаза Чарнић, Сава Бугарски, Војислав Јашин, Ђока Стојковић, Љубомир Стојанов и други.

У овим околностима, када су сви југословенски професори отишли, у Српској секцији остали су само проф Мирјана Бугарски и катихета јереј Павле Марковић. Мислило се да се без југословенских професора не може више одржати Српска секција и да ученике

треба пребацити у румунске разреде. Тадашњи директор школе проф. Василе Миок, у настојању да се одржи Српска секција, именовао је румунске професоре.

Пошто је судбина Српске секције била неизвесна, Мирјана Бугарски је преузела ситуацију у своје руке и предложила директору да јој допусти да сама организује српску секцију, што он није могао да одбије јер би угрозио опстанак румунске средње школе у Вршцу. Мирјана је направила распоред и према спреми и могућностима, заједно са катихетом Павлом Марковићем, предавала више дисциплина. Рад је био изузетно напоран, тридесет шест часова недељно, а била је плаћена за шеснаест. Али на крају школске године испитна комисија је била задовољна јер су ђаци усвојили градиво, а директор Миок је похвалио Мирјану нагласивши да „се не зна која би била судбина Српске секције да није било госпођице Мирјане Бугарски“.

Почетком следеће школске године Мирјана је предложила да се попуни наставнички кадар, те је управа школе наименовала др Спасоја Николића за немачки и латински језик и Љубомира Ајваза, професора филозофије у румунској педагошкој школи, за математику. У другом тромесечју из окупиране Србије послали су: проф. др инж. Ђорђа Димитријевића, свештеника проф. Косту Николића и проф. Стојанку Влаховић.

У међувремену, пошто је својим савесним радом и пожртвовањем заслужила поштовање управе школе и осталих колега, а позивајући се на постојање виших разреда на румунском језику у Вршцу, Мирјана Бугарски поставила је захтев да се одобри отварање петог разреда српске секције у Темишвару почев од 1943/44. школске године. Она и свештеник Љубомир Филипов, у својству школске делегације, уз помоћ Епархије, изборили су се код надлежних власти, које су одобриле отварање петог разреда српске секције при Гимназији „Константин Ђаконовић Лога“.

Тада се поставио проблем повећања броја ђака, а пошто је већина српског живља била на селу, обратили се сеоским учитељима, који су препоручили родитељима способне деце да их пошљу на школовање.

После завршетка Другог светског рата, Југославија је, да би употпунила наставнички кадар, послала нове професоре. То су били: Лидија Искрић, Никола Гавриловић, касније академик, Винко Виловић и Јосиф Калчић. Из Румуније су били именовани професори: Александра Бугарски Биндер, Ђура Петровић, а после завршетка студија у Југославији, бивши ђаци секције Живана Лекин и Пера Недељков.

У лето 1947. године прва генерација апсолвената Српске секције Гимназије, „Константин Ђаконовић Лога“ кренула је у живот. Више од половине завршило је високе студије.

Године 1948. спроведена је школска реформа која је омогућила националним мањинама да оснују самосталне школе. Немци, Мађари и Срби добили су своје гимназије. У јесен 1948. године, проф Мирјана Бугарски именована је од стране Министарства просвете за директора новоосноване српске школе која је добила назив Српска мешовита гимназија. Њеним старањем и уз подршку партијског активисте, учитеља Мирка Живковића Српској мешовитој гимназији додељене су две зграде за школу, у Улици Јон Драгалина, и преко пута за интернат, али због недовољног броја места за смештај ђака до 1955. године коришћене су и просторије Владичанског двора.

Уз добровољну помоћ бивших и тадашњих ђака и родитеља Мирјана је успела да обнови и уреди учионице, опреми три лабораторије, за хемију, физику и природне науке, а радила је и уместо административног особља које још није постојало. И интернат је био добро опремљен јер је већина ђака била са села.

После Резолуције информбироа из 1948, године, румунске власти нису више дозволиле присуство југословенских професора, те се директорка Мирјана Бугарски поново нашла без довољно наставничког кадра. Тада је решила да мобилише око себе угледне интелектуалце, са различитом школском спремом, који би могли да раде и у настави. На почетку то су били учитељи Лаза Адамов, Војислав Ђирић, Петар Костић и Владимир Чоков, лекари др Бранко Стефановић, др Мирко Томић, др Обрад Бугарин, правник Бора Поповић, професори Перица Ђорђевић и Радивој Матић,

професори румунског језика Лучија Белчију, Штефан Петреску, Јон Глигор, а по завршетку студија у Румунију долазе професори Миша Митрић, Јелка Мијатов Крстић, Дана Станисав Сабо и Борислав Крстић, од којих су прво троје били апсолвенти Српске секције.

У новој школи број ђака је почео да расте, тако да су се могла основати три паралелна разреда. Директорка Мирјана била је пред дилемом да ли да одбије ђаке или да их све прими. Будући да је била добар познавалац српског живља и околности, одлучила је да се при гимназији оснују пољопривредна и педагошка школа и тако уписала све ђаке. Званично одобрење стигло је тек након пола године. Дакле, српска гимназија је прерасла у Школски васпитни центар, што није успело осталим мањинама. За то су били потребни и нови професори за стручне предмете. Инжењер Бора Поповић био је одговоран за агрономију а са њим су још радили Добра Бугарски, Милан Савић, Давид Јездић и Миленко Милованов, а привремено су предавали и студенти медицине Обрад Бугарин и Стеван Палинкаш.

Осим васпитног рада, у школи су се одвијале и разне ваншколске активности на уметничком и културном пољу. Основане су позоришна дружина и играчка група и одабрани су соло певачи и инструменталисти. Народне ношње су израђивали ученице, ученици и родитељи.

Познати солисти били су Милева Прокић, Илија Нађ, Сава Илин и Душан Бугарин. Школска позоришна дружина имала је на репертоару позоришне комаде *Кир Јања* Јована Стерије Поповића, *Ревизор* Николаја Гогоља, *Руско питање*, Константина Симонова и *Нора* Хенриха Ибзена. Представе су извођене и у школи и у просторији Владичанског двора, а и по нашим селима од Тамиша и Бегеја до Дунва. Незаборавне ће остати улоге које су тумачили ученици Совра Драгић (Кир Јања), Делија Фењац, Загорка Нешић, Стеван Панин, Душан Бугарин, Катинка Мартинов, Милан Лукин, Петар Ђургевић и други.

Талентовани ђаци фудбалери били су Радојко Николин, Ђока Глишић, Брадика Фењац, Ђура Миксић, Драга Лазић, Веселин

Пајин, а касније и Војислав Јашин, Александар Савић, Томислав Стојанов, Здравко Стојанов, Жива Мирков, Јован Богосављевић, Андрија Поповић, Милан Савић и други.

Добар стонотенисер био је Владимир Србован, а од атлетичара истакао се Мирчета Стојић победник у трци на 800 метара на међународном турниру у Будимпешти.

Тадашњи српски ђаци били су паметни, мудри, скромни, лепо, здрави, весели и изузетно васпитани. За њих је школа била и остала свето место, а склопљени су и многи бркови међу бившим ђацима и бившим професорима.

Крајем прве половине прошлог века заоштравање класне борбе погодило је и многе мањинске школе. Било је међу ђацима оних који су водили класну борбу и оних који су шпијунирали и расло је неповерење у редовима ђака. Познат је случај када је ученик Крста Браца Фењац, из Дињаша, ухапшен након што је ујутро на клупама свих ђака поставио пропагандне листиће, који су му преко Рудне стигли из Југославије.

Проф. Мирјана Бугарски сматрана је за класног непријатеља, пошто је примала на школовање све ученике без обзира на друштвено порекло, и 5. децембра 1950. године, одлуком Народног савета града Темишвара, одузето јој је руководство школе, а за директора Српског средњешколског центра именован је сеоски учитељ Душан Сабљић.

Године 1952. проф Мирјана Бугарски је, на основу лажне анкете, избачена из наставе.

При повратку у кућу њених рођака, пратило ју је неколико ђака, који су јој пренели књиге, а на улазу у двориште дочекало их је јато патака. По казивању бившег ђака, проф Миленка Марковог Мирјана је узвикнула: „Еј, патке, од сада ћу бити ваша директорка.“

Због статуса класног непријатеља дуго није имала радно место, касније је успела да се запосли као неквалификована радница у хемијском предузећу, а 1956. године, када се побољшала политичка ситуација, примљена је у наставу, али што даље од гимназије, прво у родном Сенмартону, потом у Рудни, одакле се за кратко време повукла због нарушеног здравља, што је била последица многих

претрпљених неправди. Преминула је 1968. године.

Након принудног одласка проф Мирјане Бугарски, 1953. године угасио се пољопривредни одсек Српске школе, а 1959. гаси се и педагошко одељење. Ђаци са „нездравим пореклом“, односно из мало имућнијих породица, нису били примани у школу.

Политика је била да се мањинске школе ослабе, тако да су се 1961. године при румунској Гимназији бр. 10 из Темишвара, појавила Немачко, Мађарско и Српско одељење, а за директора је постављен Душан Сабљић. Он је био директор српске гимназије до 1978. године, а од тада па све до 1985. године био је заменик генералног инспектора Тимишког жупанијског школског инспектората. Дипломирао је на Филолошком факултету букурештанског универзитета, предавао је румунски језик, а подржавао је Србе и српство.

Румунске колеге су у овом периоду донекле потцењивале професоре мањинских одсека, па се у тим условима губио и престиж мањинских одсека, те су родитељи мањинске деце почели да их уписују у румунске школе.

Године 1971. политичка ситуација је била повољна да се поново оснују засебне мањинске школе. То су учинили Немци и Мађари, а Срби су се осамосталили тек 1990. године, када је гимназија понела име славног Доситеја Обрадовића, али није добила своју бившу зграду која јој је додељена школском реформом из 1948. године.

Неки ученици, нарочито из града, похађали су разне румунске школе, а многе ученице, нарочито из села између Тамиша и Бегеја, похађале су школу за лепо васпитање „Нотр Даме“.

Пошто је већина ученика била са села, они су били смештени у интернатима при српској гимназији, где су били обезбеђени смештај и исхрана ђака, Реч је о следећим интернатима.

Од 1935. до 1945. постојао је мушки и женски интернат са мензом, под управом Православне српске епархије темишварске. Просторија за мушки интернат налазила се у Епархијском двору, а за женски најпре у Макрином дому, а најзад од 1948. године у згради градске црквене општине. Материјалне обавезе за смештај у интернату биле су, по избору, већа свота новца месечно или

мања свота и намирнице. За сироту децу Епархија је обезбедила стипендије.

За време постојања епархијског интерната, васпитачи су били југословенски професори Српске секције „К. Ђ. Лога“: Богдан Чиплић, Светозар Марковић, Милан Јовановић и Коста Николић у мушком, а Олга Ђурић и Стојанка Влаховић у женском. Уз овакве васпитаче ђаци су добили изузетно васпитање.

У посебном светлу била је професор српског језика и васпитачица Олга Ђурић, мис Југославије из 1931. године, пореклом из Зрењанина. Када је пролазила улицама Темишвара – када би се указала прилика ученице су ишле и на позоришне представе – често би понеко узвикнуо: „Ево мис Југославије!“, а девојке би узвикнуле: „Не, то је наша мис!“

Од 1945. до 1948. радио је мушки и женски интернат са мензом под управом Савеза словенских културно-демократских удружења у Румунији. Просторије су остале исте, али га је водило друго руководство, које је хтелo да уништи утицај цркве на школство. Обавезе за смештај и мензу постале су још веће: 150.000 леја, 1000 леја за прање рубља, 180 кг брашна, 20 кг масти, 6 кг сланине, 6 кг шунке, 5 кг сувих кобасица, 6 кг ораха, 10 кг пекмеза, 6 кг мака, 5 кг меда, 5 кг шећера, 3 кг путера, 2 кг овчијег сира, 1 кг уља, 5 кг куваног парадајза, 10 кг пасуља, 10 кг црног лука, 10 главица белог лука, 10 главица купуса, 100 комада киселих паприка или краставаца, 150 кг кромпира, 10 кг зелени и шаргарепе, 10 кг кукуруза, 6 кг сапуна, 400 јаја, 2 пара живине месечно, 1 кг гриза, кревет, рубље, одело и део посуђа.

Постојале су и тада стипендије за сироту децу које је давала Епархија.

Неки родитељи са села су давали децу у приватни смештај, тамо се плаћало нешто мање, али је количина намирница била много већа него у интернату; практично, намирницама које би добила за једног ђака домаћица из приватног смештаја могла је да храни годину дана целу своју породицу.

Од 1948. до 1961. радио је Државни мушки и женски интенат са мензом, под управом Српске мешовите гимназије, а од 1961. до

1989. Државни мушки и женски интернат, под управом Лицеја бр. 1 (бр 10), односно Филолошко-историјског лицеја.

У последња два случаја, трошкове за смештај у интернату и мензу плаћали су новчано родитељи, а „сирота деца“, за какву су била сматрана деца радника и сељака колективаца, нарочито од 1949. до 1955, била су корисници државне стипендије.

После школске реформе из 1948. године постепено су и у сеоским насељима отварање седмогодишње школе, које су поред првог циклуса, од првог до четвртог разреда, имале и други циклус од петог до седмог разреда и у њега примале ученике српских четворогодишњих школа из оближњих места. Да би се изашло у сусрет ђацима из околних села, основани су при неким школама где је постојао други циклус интернати са мензом. После педесетих година између Тамиша и Бегеја интернати су основани у Српском Сенмартону, за децу из Дињаша, Иванде и Фења, у Рудни (тачније други циклус на српском језику у Рудни, а интернат у Крај Ноу) за децу из Гада и Иванде, у Ченеју, за децу из Немета и Кече. Интернатима су руководили директори седмогодишњих школа, трошкове је сносио месни народни савет, а новчани допринос родитеља био је незнатан.

Деца из српских села с оне стране Тамиша, због лоших услова прелаза Тамиша, похађала су други циклус у оближњим румунским школама.

Учитељима дугујем колико и родитељима Рашко Димитријевић

Један од учитеља, који је био *срце и душа* села и школства између Тамиша и Бегеја, од почетка тридесетих до краја четрдесетих година, био је Војислав Ђирић, познат међу мештанима села као „господин Воја“, Апсолвент сомборске школе, иако је радио као учитељ у Дињашу и Ђиру, у овом крају, био је у комисијама приликом завршних испита седмог разреда, те је имао прилике да

упозна ђаке из читавог краја, открије оне надарене и убеди и упути њихове родитеље да одведу децу у Темишвар на даље школовање. Као велики педагог, умео је да открије све врлине једног ђака, и сматрао је да не постоје они који не поседују неке велике особине.

Крајем четрдесетих година, после накнадних студија, радио је као професор српског језика у темипварској гимназији све до пензионисања. Сматрао је да професор треба да буде добар глумац. Проводио је много слободног времена са својим ђацима, а осим школског програма, подучавао их је и васпитавао у свему ономе „што је лепо, напредно и корисно“, учио их песме – долазио је са виолином – и водио их на позоришне и оперске представе, у књижевне кружоке и на изложбе. Био је укључен у културни живот, а за његову целокупну активност додељено му је звање заслужног професора.

Између Тамиша и Бегеја, било је и пуно занатлија. По овим селима било је оних који су учили занат, углавном код старијих занатлија, а упућивали су их родитељи, било да би одржали своју имовину (машинистери за прекрупаћу), било да би отворили своје радње у селу као трговци, столари, колари, вогнери, шнајдери, обућари, пекари бербери, ћурђије...

При изучавању једног заната пролазило се кроз следеће фазе: шегрт, калфа, мајстор. Изучавање једног заната трајало је две до три године, а они који су учили радили су бесплатно код главног мајстора. Крајем четрдесетих година у Темишвару се могле паралелено похађати и занатлијске школе, те су се комбиновала теоретско и обавезно практично знање, а сматрало се да је сваки занат златан.

БИБЛИОГРАФИЈА

- Александра Биндер Бугарски, *Спомен на проф. Мирјану Бугарски*, 1994.
- Стеван Бугарски, *Срби у Темишвару*, Град 2011.
- Стојан Лера, *Чаково*, 2005.
- Светозар Марков, *Књига мудрости*, 2017.
- Душан Сабљић, *Српско школство у Румунији 1919–1989*.

Интернет

- Казивање: Десанка Антин Думитреску.
- Фотографије из Рудне – проф. Маријана Шакотић
- Фотографије из Ченеја – проф. Биљана Ранков (Фотографије из *Монографије* Игњатија Попова), проф. Иванка Пантић, Оливера Ђирин, учитељица Љубица Попадић

www.dbsr.ro



www.dbsr.ro



www.dbsr.ro



www.dbsr.ro



Ивањски венац



Сеоски бунар



Вршалица Стевана Николина у Иванди

**Пећ у којој се некада
пекао хлеб**



Модла у којој се пекао хлеб



Саџак на који се стављала тепсија са лепињом или
разним колачима



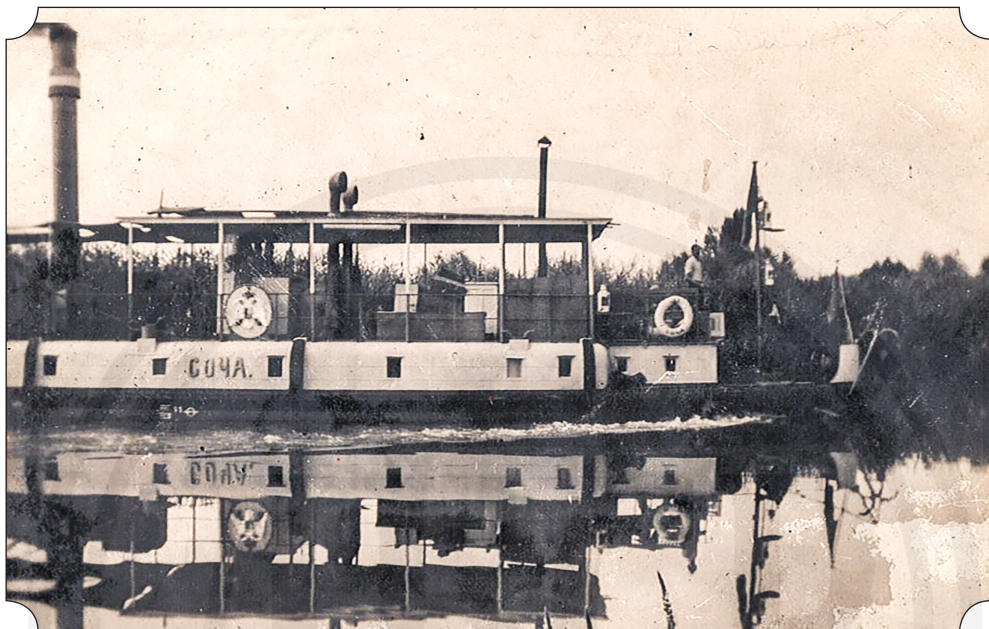
Наћве у којима се месио хлеб



Породица Јове Фењца у Дињашу



Дрвена лутка коју је деда Стеван направио
унуци Деси



Мала лађа „ДАМШИК”,
која је ишла Бегејом до Темишвара



Центар Темишвара тридесетих година
(Корзо)



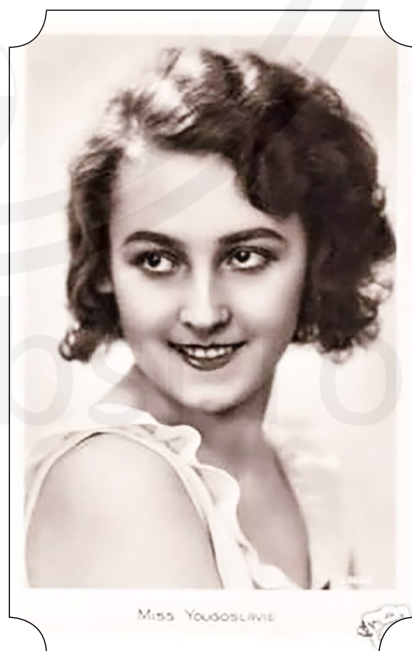
Гимназија „К. Ђ. Лога” тридесетих година



Проф. Мирјана Бугарски
(1912–1968)



ОЛГА БУРИЋ,
професор српског језика у
српском одељењу гимназије
„К. Ђ. Лога”, 1934. године
(Мис Југославије 1931.
године)



Професор
ДУШАН САБЉИЋ



Професор
ВОЈИСЛАВ БИРИЋ



Иза свадбене куварице
види се кућа од трске
у Дињашу тридесетих
година

Домаћи задатак за час
биологије, проф. Мирјана
Бугарски. Кромпир (суви
цвет и лист), убрала
ученица Евица Фењац,
1944. године.





Турски мост (у јужном делу Фења, према Србији) преко реке Тамиш („канал”) који је служио за регулисање водотока Бегеја и Тамиша. Изграђен је 1749. године, а постоји мишљење да је на истом месту ту био мост из времена Турака или да је садашњи мост изграђен у доба Евгенија Савојског уз помоћ турских заробљеника.



Поздрав пролећу и ластама
са степеница Николићевог
каштела (Софија Кићеску,
Вида Средојев и Марица)

Ћуди Тамиша
шездесетих година,
не плаше Рудњанке
Видосаву Петрин и
Софију Кићеску





Свињокољ у рудњанској породици (Светозара Кићескуа)





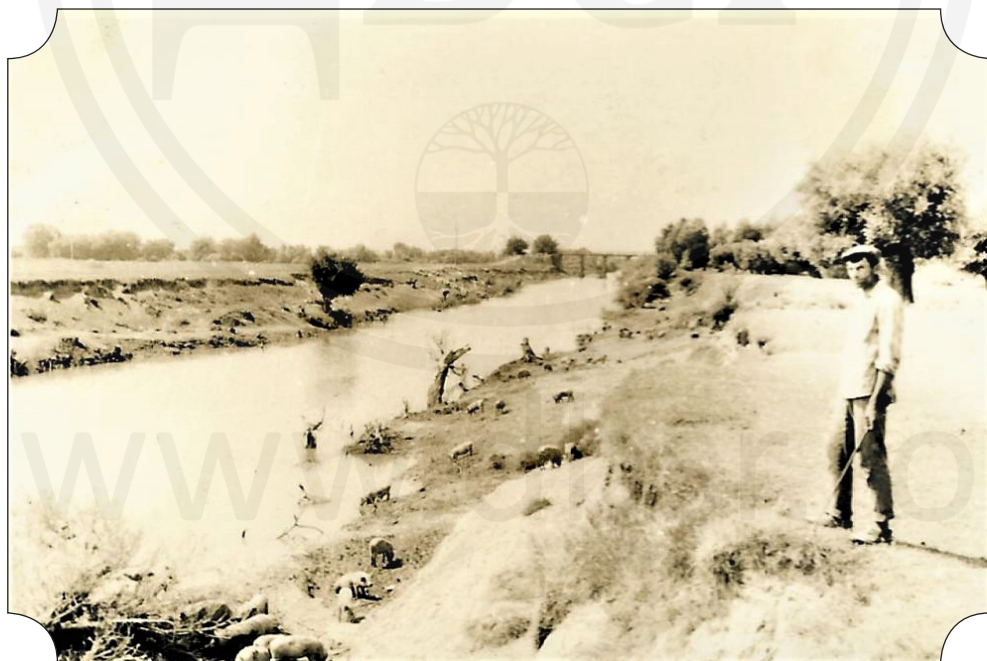
Играли се рудњански коњи врани пред полазак на вашар у
Чакову (лево Брана Амижић)



Кола и коњи чекају домаћина за пољске радове



Рудњани на шаретама спремни за црквену славу



Рудњански паор кренуо да се окупа



Сеферини, мираз Смиљане Малетић у Ченеју (1918)



На свињокољу у
породици Малетић у
Ченеју, 70-их година



Весели ченејски сватови у прошлом веку



**Машина за прање, 40-их година у породици Пантић у
Ченеју, послата из Америке**



Жене у дворишту Арсе Плавошина (1918)



Зимска мушка
народна ношња у
Ченеју





Српска крчма – разгледница са почетка XX века



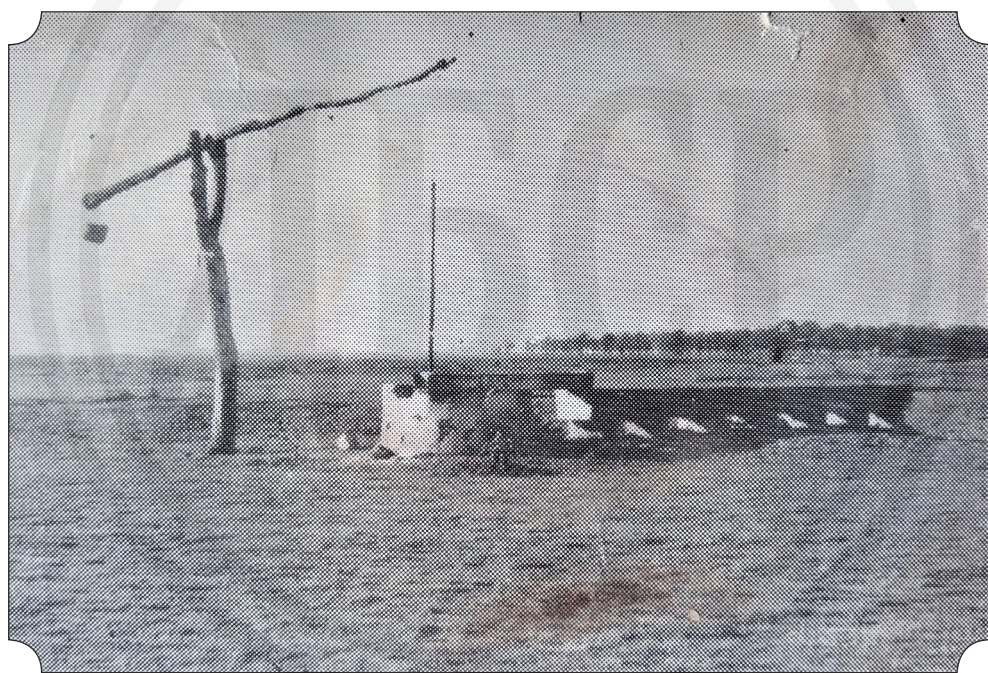
Момачко весеље



Вршидба код Косте Ђирина



Стара разгледница Ченеја



Чикошки бунар

