

МАСЛИНАРСТВО У БОКИ КОТОРСКОЈ

Колико је маслинарство у Боки Которској било важна, а у појединим крајевима и једина грана привређивања, најбоље свједоче бројни записи везани претежно за поморство и трговину са којима је и било у великој повезаности. О поморству и поморској трговини, као карактеристици Боке у прошлости, није потребно говорити. Међутим, вриједно је истаћи да је управо поморство оријентисало пољопривреду и њену структуру на овој територији и било заједно са њом, а и индустријом, у међусобној зависности. Ипак, у пољопривреди се највећа пажња посвећивала маслинарству, те се маслиново уље у списима из периода од краја XVIII и током XIX вијека помиње као главни извозни и уопште као основни артикл бокељске трговине и привреде, али као и неопходан артикл у исхрани приморског становништва.¹

Велики значај маслинарства кроз вијекове бококоторске прошлости, престанак архаичног начина прераде маслина и нестанак млинарског занимања, као и елемената материјалне културе везаних за ту врсту посла, подстакло ме да теренским истраживањем на овој територији пронађем и забиљежим све оно што је до данас остало очувано, како у сјећању тако и у облику материјалног добра, а што је искључиво везано за ову тему.

Да су се становници Боке Которске у великим размјерама бавили маслинарством, доказују стољетна стабла маслина дуж цијеле обале Залива. Маслина је остала, она својим стаблом данас даје допринос у украшавању иначе живописне Боке, чекајући да се предузму мјере за њихову заштиту и лијечење. Можда ће се маслина поново опоравити, рађати и давати вриједно и квалитетно уље као некада, али сада уз примјену најсавременијих средстава за одржавање и прераду. Маслина ће, значи, и даље бити, али оно што је карактерисало ову грану привреде

¹ У том периоду се годишње извозило око 6.000 барила, док се око 4.000 барила трошило код куће. Иначе, један барила износи 60 l уља. (Дон Нико Луковић, „Привреда Боке Которске крајем XVIII и почетком XIX вијека у вези са поморством“) ГЕМ III, 1955. год., стр. 88.

током прошлости, архаични начин прераде, ручно израђени предмети и уређаји прављени и кориштени стотинама година на исти начин, нестаје и пада у заборав. Неупотребљиви млинови или скоро сасвим разрушене воденице уз неки поток, данас само подсјећају на вријеме кад се из њих чуло жуборење воде и окретање точка.

Овим радом бих хтјела, на основу затечених нађених објеката на територији Боке Которске, као и сачуваних сјећања мјештана која временски досежу до почетка XX вијека, или тачније од I свјетског рата до данас, дати слику стања о маслинарству кроз тај период, ослањајући се претежно на сачуване и затечене предмете, и допуњавајући их и упоређујући са предметима који још постоје само у сјећањима старијих људи са ове територије.

У раду сам обухватила цијелу територију Боке Которске, с тим што су нека мјеста, као што ће се видјети, заступљена као представници појединих области у Боки, из простог разлога што су у прошлости представљала пунктове маслинарства, а посебно млинарства, и што стари људи у тим крајевима и данас са огромним поносом говоре о тој грани привређивања. У том погледу бих посебно истакла полуострво Луштицу, гдје је свака кућа имала свој млин и одакле је потицало надалеко познато луштичко уље. И данас постоје исправни и очувани млинови у овом крају, који се, на жалост, већ дуже времена не употребљавају.

Поред Луштице, у раду ће бити ријечи о селима Радовићи и Бурашевићи са територије Кртола; селу Кавач, са которске, односно грбаљске области, као и мјесту Прчањ у непосредној близини Котора. За херцеговску област сам као представника обрадила посебно интересантно село Мојдеж, познато иначе као млинарско.

О маслинама уопште

Истичући значај маслинарства у прошлости Боке Которске, сматрам да је потребно нешто више рећи и о самим маслинама, о њиховим особинама и гајењу. Уз то бих навела и обичаје, који се односе на маслине, а који (иако не спадају у сферу материјалне културе) могу послужити за доказ о значају ове привредне гране, а данас су сачувани само у сјећању.

Може се рећи да се у Боки Которској од 1910. године маслине више нису садиле, а гађа већ постојеће су доста прије тога дале први род, што значи данас су већ знатно старе. Иначе, маслина и јесте стабло које живи стотинама година, а по подацима добијеним од мјештана, многе су старе преко 300 година.

За одржавање је веома подесна, не захтијева посебне услове и велика залагања, као лоза нпр., па није чудно што је у

великом броју очувана и до данас. Довољно је поменути да на великом дијелу Боке ције постојало „живе“ воде, па да се потврди колико је маслина захвална и лака за одржавање. Осим тога, добит од маслина је велика, те се приврешивање, осим поморства и трговине уљем, сводило на маслинарство као главно, а негдаје и као једино.

Скоро свака кућа је имала свој маслињак, гдје су искључиво сабене маслине, док се и „земља“ у већини случајева (ако ју је кућа посједовала) ограђивала са њом. Није било ни једне куће, па макар и оне најсиромашније која је посједовала само нешто мало земље уз саму кућу, а да није имала засабену маслину.

Маслињаци и данас постоје, доста су запуштени и необрађени, са обољсалим маслинама које би требало лијечити, јер овакве какве су не служе баш много.

Називи маслињака сачувани су у народу, али више да ознаоче један дио села или одређени предео, него сами маслињак. У понеким су маслине већ одсјечене а дрво је искориштено за огрјев, те је на њиховом мјесту остала „пуста ледина“ (ливала обрасла ниским растињем). Такав је случај са некадашњим маслињаком Потоци, док су Заључи, Рупе, Бијелићи, Границе, Ручелоко, Жива вода, Биче поље, Угрин до, Гајева, Обладна, Страцине и многи други у Кртолима још увијек донекле живи маслињаци.

Маслињаци, у зависности од површине посједоване земље, су различите величине. Има их и по 7000 m² са око 300 коријена, али и сасвим малих од по неколико коријена. Размак међу маслинама је отприлике 10 метара, док једно стабло (са крошњом) заузима око 20 m².

Саднице за маслине су се или куповале или добијале „краптењем“ (одсијецањем) маалице руком или сјекиром, које би се засадиле и којима би се касније засијецао врх.

Маслине се најчешће саде у прољеће, јер због зиме, која зна да буде веома оштра, избјегава се сађење у јесен да саднице не би промрзле. Најприје би се ископала рупа 1 метар дубине и 80 см ширине у коју се сипа ђубриво и земља до оне висине до које се мисли садити. На површини се направи мала куполица од земље и тако остави да презими. Кад дође вријеме сађења, поново се ископа рупа, постави садница којој се жиле добро сабију рукама, а земља се поново врати, поравна и залије. С времена на вријеме се окопају малом копачицом, а ако је прољеће сушно, пожељно их је залијевати уколико има воде у близини. Када достигну извјесну висину, формира им се стабло тако што се „ножицама“ (маказама) или руком „краште“ (одсијецају) границе које су сувишне. У маслињацима се послје пар година сије и сади све оно што не би штетило маслинама, а то је

обично било зеље (купус), оvas, јечам, пшеница и разна сочива (грах, медула, биж), да би се све то преорало пошто се искористи род, ради бубрења, што је маслини веома користило.

Први род маслине дају послуже пет, шест или десет година. Почињу цвјетати у априлу или мају (обично о Бурбевдану). Прије цвијета иза листа се појави пупољак, када се каже да маслине „ресају“. Цвијет им је бијеле боје, облика дјетелине са четири листа, а на гранама дјелује попут грозда. Цвијет је без мириса. Кад маслина процвјета, сва се забијели, а гледајући је такву у цвијету и по вјетру, добија се утисак као да са грана падају снјежне пахуљице. Иначе, пожељно је да буде вјетра и кише док је на маслинама цвијет, да се он не би „запаучио“, што није добро за плод, а киша и вјетар га на неки начин штите од тога. Суша и град неповољно утичу на маслине док су у цвијету. Зато се каже: „Ако има цвијета, има и маслина“.

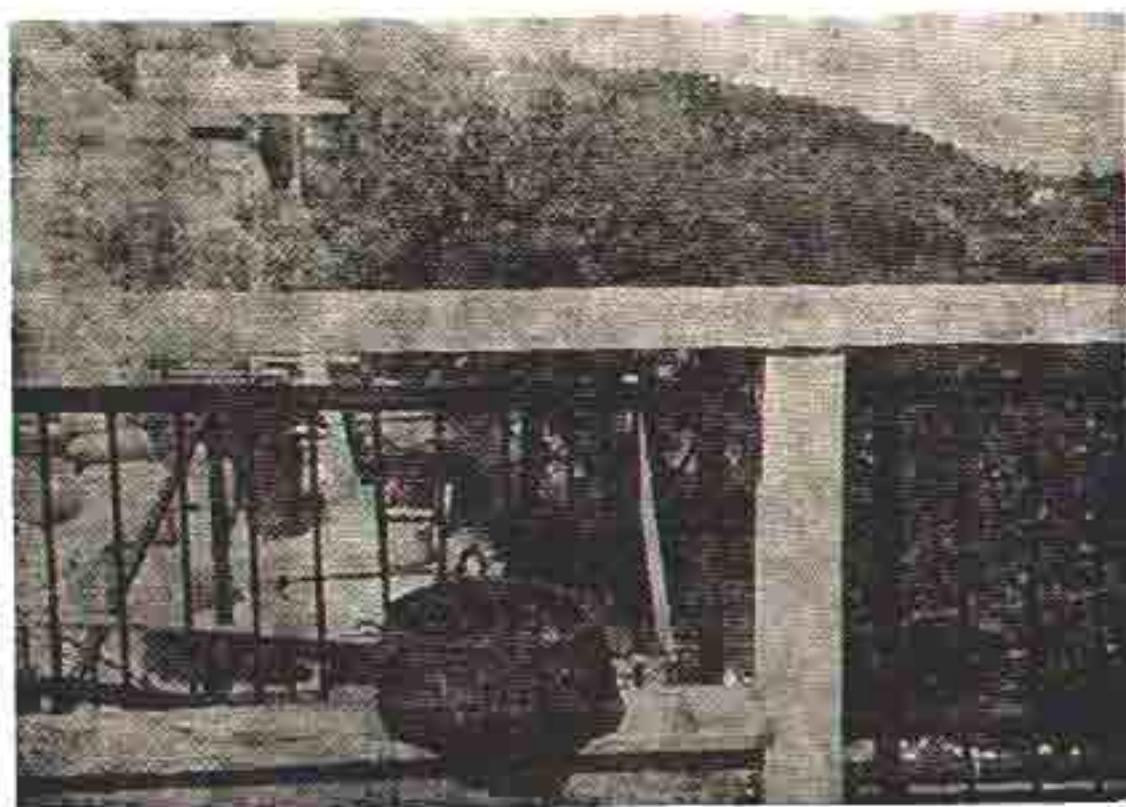
Кад цвијет отпадне, маслине „заграше“, тј. на гранама остају мале зелене бобице маслина које у октобру сазријевају, покрне и почну опадати. У том периоду, када маслине почну сазријевати, каже се да „шарају“. Тада се чисти земља око маслина, а неријетко се услед вјетра и невремена на земљи набу још незреле и отпале маслине које нијесу за употребу, јер се у њима веома брзо појаве црви. Маслине се ријетко беру, једино ако их желе тврди (тзв. тучене маслине). Тада се још зелене уберу (обично у септембру), затим се тучу „мацолом“ (малим дрвеним маљем попут чекића) и препаре неколико пута (прелију врелом водом), оциједе и посоле. На крају се зачине бијелим луком, першунуом и маслиновим уљем. Такве маслине су се користиле за домаћу употребу, али су их неријетко и продавали, што чине и данас, заједно са усољеним маслинама које се једноставно соле, али тек кад су потпуно зреле.

Са зрелим маслинама има много више посла, јер од њих треба добити уље. Најприје их треба сакупити, у чему учествују сви укућани, а понекад се организују и праве мобе, како за сакупљање тако и за мљење маслина у млиновима. Понекад су то радници и радници који су добијали дневницу у новцу, тзв. „плету“ или 10 солада, или у натури (уље, ракија, вино). На Луштици су често (том приликом) долазили људи са Његуша, Убала или Кривошија (већином жене) да би учествовале у сакупљању маслина. За рад се добијао 1 литар уља, обезбијећену храну и спавање, а често су жене доносиле сир и бијело „зеље“ да би га мијењале за уље.

Сакупљене маслине се одмах убацују у велике дрвене бачве око 2 метра висине (да се маслине не би „запалиле“, поквариле и учрвале). Одатле се ваде и сипају у вреће или кофе — „кошице“, како их још називају, (сл. 1) и преносе до млинова на магарцима или коњима. Кофе су оплетене од „мрче“ (посебна

врста жбунастог стабла), трске или сомше. Кадастог су облика, а по средини имају дршку. Густо су плетене и доста чврсте па су служиле, како за ношење маслина и воћа тако и за бубриво које су преносили обично у већ старијим и ислуженим кофама од куће до земље.

Што се рода маслина тиче, он зависи од саме врсте маслина и од временских прилика, или како кажу старији „од године“. С обзиром да постоји више врста маслина, нормално је да све не дају подједнако рода, како количински тако и у квалитету. За Боку су карактеристичне слиједеће врсте: „жутица“, зеленог плода, од којег се добија жуто, бистро, јако и тврдо уље; „ситница“, ситног плода и најбољег рода, која даје лијено уље; „дрмници“ је род осредњи, а уље мало „крваво“ и прекосочно; „лубардешка“, даје мало уља, али плод јој је доста меснат. За сољење



Слика 1.

се користи „криваља“ или „баркиња“, док се уље од „глогњас“, тј. дивља маслина користи за кандило и није јестиво.² На Лупштици је нпр. највише заступљена „жутица“ и од ње се добија најбоље уље, док је „ситнице“ и „лубардешке“ веома мало. Ако је година добра (при чему се мисли на временске прилике), једна већа маслина може дати и по млин маслина (један млин = 2

² Саво Накићеповић, Бока, Антропогеографска студија, Насеља српских земаља, књига IX, Београд, 1913. год., стр. 211.

квинтала, а квинтал је 100 kg). Честе кише нису погодне за маслине, јер се може десити да се упрвају и почну опадати прије времена.

Допремљене маслине се међу одамах, уколико се не ради о воденицама гдје би се морала чекати вода да их покрене ако је тренутно нема. На Прчању сам, међутим, забиљежила интересантан податак у вези са сакупљањем маслина.

Наиме, маслине су се купиле по неколико дана, док се не би сакупила количина довољна за један млин. Сакупљене маслине су се прво убацивале у велику дрвену бачву, а затим солиле, да би се с времена на вријеме пребацивале из једне бачве у другу да се не би поквариле. На Луштици су се, међутим, сакупљене маслине одмах мљеле, због чега је вјероватно њихово уље и било боље и траженије.

Како свака кућа није имала свој млин, онај ко се служио њиме морао је дати ујам и то по једном мљењу 1 литар уља, а уз то „браче“ — „комине“ (остатак при мљењу) и „мургу“ (остатак од исталоженог уља), а које се често продавало фабрици сапуна. Онај чије се маслине међу био је дужан да припреми храну за све који му у том послу помажу. Обично се спремао бакалар, уколико би га било, или типична јела: грах, боб и зеље, а уз то су се „пригале приганице“, које су као и остала јела биле спремљене на маслиновом уљу. Окрепљивали су се ракијом и вином, уз пјесму, јер се, како кажу, уз све то лакше радило.

Обичаји у вези са маслином

На цијелој територији Боке Которске, осим у Луштици, старији људи се не сјећају да је постојао неки обичај који се односио на маслину или маслињак. Једино се, а то је и данас случај, маслиновим гранчицама ките куће приликом градње или свадбе, ради напретка и среће.

Међутим, у Луштици је сачувано сјећање на некадашње обичаје везане за то „свето“ дрво, из простог разлога што се на том полуострву од маслина некад живјело, а што се управо тим живим сјећањем и доказује. И овдје су се китиле куће маслиновим гранчицама (често и са рузмарином) у истим приликама као и у цијелој Боки, али не само куће већ и погаче при вјерским празницима, обично за славу. Маслиновом гранчицом се „секала“ (прскала) „света“ вода при Водокршћу у цркви.

Осим ових, постојали су обичаји који су се обављали и у самом маслињаку. На други дан Божића су се стабла маслина китила ловориком. На Богојављење (19. јануар) се ишло на „Мале воднице“ у маслине, тј. ишло се са „светом“ водом из цркве, која се носила у флашама, те се пролазећи кроз маслињак свако ста-

бло попрскало гранчицом маслине замоченом у „свету“ долу. То је обично радио свештеник у пратњи вјерника, с циљем да маслине што боље роде. Из истог разлога пролазиле су и литије кроз маслињаке, гдје су учесници на челу поворке носили крст. Одржавале су се на Ускрс, одмах послје служења у цркви, одакле су поворке кретале и обилазиле маслињаке, пролазећи кроз сва села на Луштици. Појединци су прије Ускрса, на Цвјетну недјељу, преносили уље са цвијећем у посебним посудама кроз маслињак, да би, пошто га обиђу, отишли у цркву гдје су то уље остављали као завјет. Иначе, маслиново уље се обавезно носило за завјет у цркву гдје је служило за кандило. По причању старијих људи маслина се није смјела сијећи, а постојало је и правило по коме се младић није могао оженити ако није посједовао, у ствари, засадио, бар једно стабло маслине.

Колико су маслине значиле, не само у Луштици већ и у цијелој Боки, најбоље говори реченица: „Бокељу нема среће ни берићета домаћег, ако му не родије дрво, бива маслина“.³

Уљани млинови

Иако сам већи дио рада посветила уљаним млиновима са територије Боке Которске, жељела бих, прије него прећем на детаљно описивање сваког појединачно, рећи нешто укратко и уопштено о њима, њиховим саставним дијеловима и типовима.

Изузимајући полуострво Луштицу, које је олувијек предњачило по броју млинова, што је и разумљиво јер се становништво највише бавило маслинарством, на територији Боке Которске се данас може ријетко гдје затећи уљани млин у исправном стању. Најбоље су очувани они који су преправљени на машински погон, иако већ дуго година ни они не раде због болести маслина, и што маслине нема ко да сакупља.

Млинови, воденице (као нешто старији типови) или су разрушени или претворени у помоћне просторије за одлагање сувишних предмета, такође не раде.

Од оних најстаријих типова, које је покретала човјечија снага или упрегнуте животиње, налазе се само дијелови, јер су одавно или срушени или, попут рушевине без крова и зидова, обрасли високим стаблима и шибљем, тако да се до њих тешко може и доћи. Неријетко се могу наћи уљана пила и камени точкови, као једини докази да је некад на тим мјестима постојао млин.

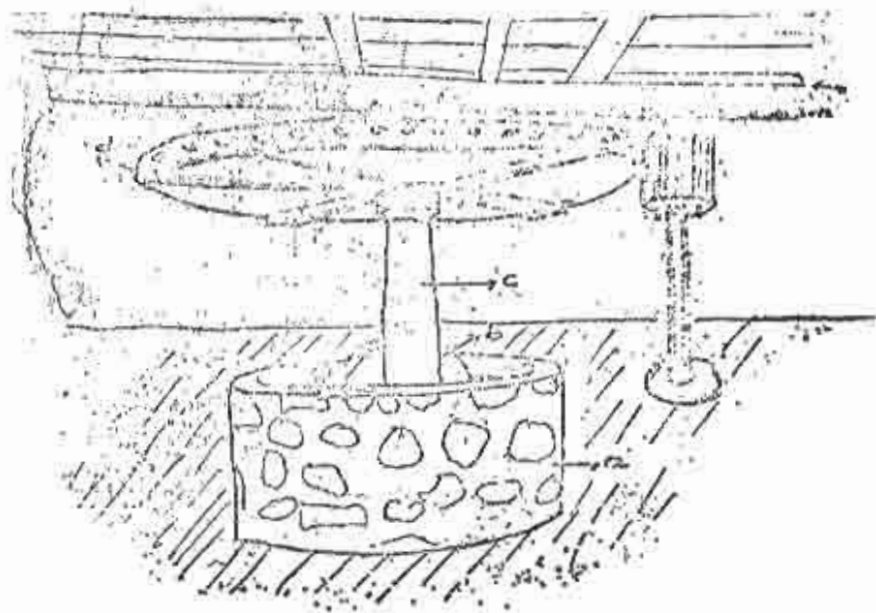
Овај тип млина са малим прсравкама и допунама може се затећи једино још на Луштици, по селима овог полуострва, на коме су маслине и маслинарство значиле живот.

³ Саво Накићеновић, Бока, Антропогеографска студија, Насеља српских земаља, књига IX, Београд, 1913. год., стр. 212.

Што се тиче дијелова млина, без обзира о којем типу се ради, они су веома слични. Међутим, разлике ипак постоје, а претежно се огледају или у називима појединих дијелова или у облику, у зависности о којем је типу ријеч.

Иако сам у раду дао детаљан опис сваког млина појединачно, хтјела бих, ипак, ради бољег разумијевања, објаснити основне дијелове млина без којих се рад, тј. мљење не може обављати.

Млин је обично састављен из два дијела. Дијела у којем се маслине мелу и дијела у којем се циједе. Тај први дио сачињава камено шило (Сл. 2а) у коме се окреће камени точак (Сл. 2б), паслоњен на дрвену греду (Сл. 2ц) која, уколико се ради о воденици на горњем дијелу, носи дрвено коло (Сл. 2д), или је без њега ако млин покреће човјечија снага или упрегнута животиња.

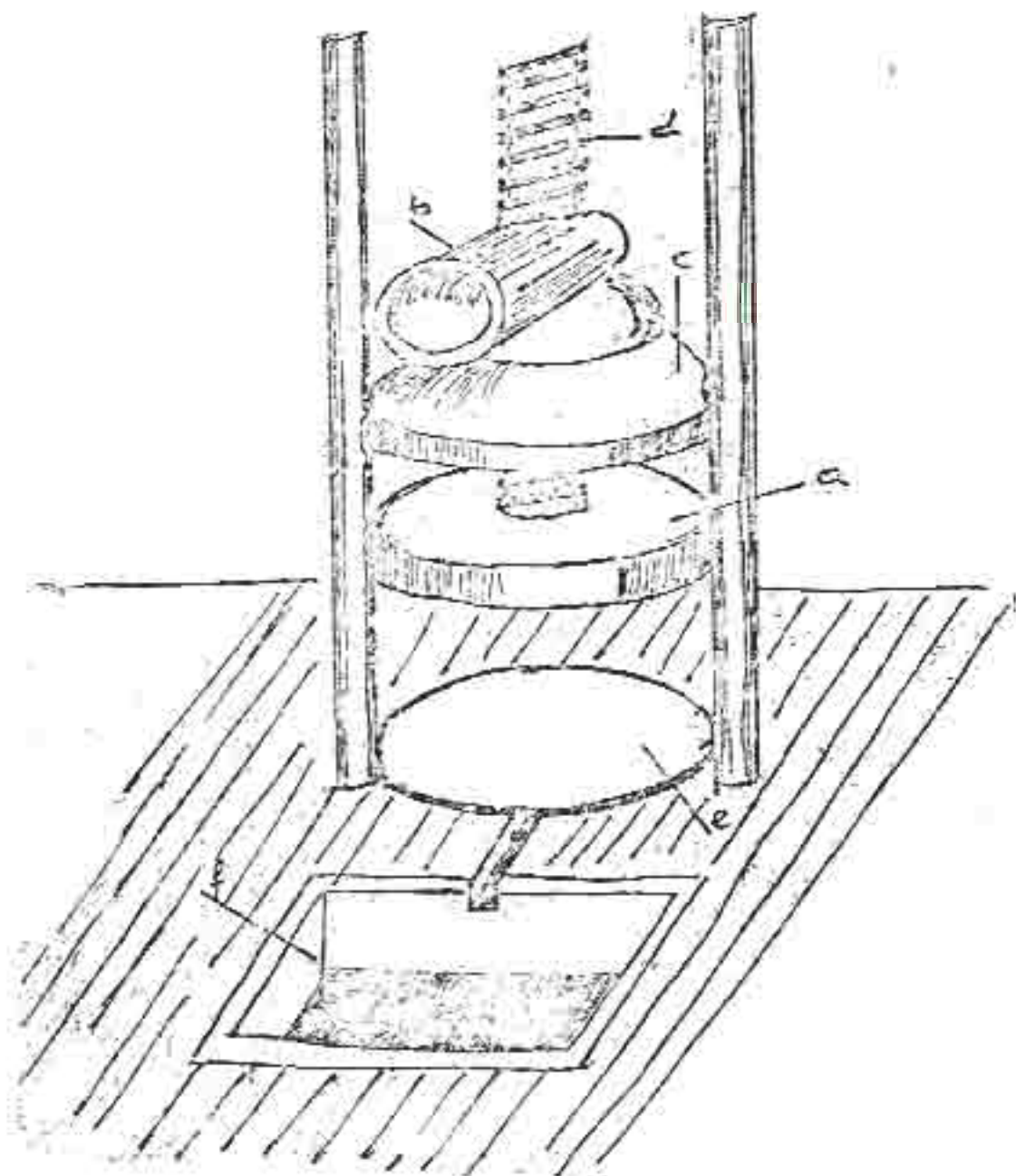


Слика 2.

Други дио, тзв. „тијесак“, је у ствари дио на којем се постављају кошери, о којима ће касније бити ријечи. Изнад њих долази „погача“, а све заједно поклапа и притиска жељезни или дрвени дио округлог облика (сл. 3а) који се зове „кобила“. Изнад кобиле је шупља цијев — „рукавац“ (сл. 3б) у који се увлачи дрвена греду или „станга“, која је везана конопцем за „мулинију“, тј. греду која се окреће намотавајући канап и затежући и

потискујући кобилу. Одмах изнад кобиле налази се „орај“ (сл. 3ц), а изнад њега је „лоза“ (сл. 3д). Испод „тијеска“, тј. „пода“ (сл. 3е) налази се „каменица“ (сл. 3ф) у коју се слијева уље из коша.

Како ће касније бити опширније ријечи о цијелом процесу добијања уља и о сваком мајну појединачно, овдје бих се детаљ-



Слика 3.

није задржала на појму „коша“, који треба посебно објаснити због његове функције у процесу цијеђења маслаца и специфичног начина израде.

Произвођа кошева захтијева посебну вјештину и велики труд. Данас их скоро нико и не прави, а доскора су се за цијелу територију Боке израђивали само у Кртолима, тј. у селу Бур-

шевићима, гдје их још једино зна правити Јане Буришић, стара 68 година, која је вјештину плетења кошца стекла помажући оцу у изради истих.

Из села Бурашевића кошци су се продавали у околним кртољским селима и на херцеговској Пијаци, па чак и у Ко-наваима, гдје су их називали „реће“ или „кошице“, што јасно говори о ријеткости овог, ако се може назвати, заната. Поме-нута старица је посљедњи пут плела кошце преје 2 године и то по наруџби једног Конављанина који још увијек није дошао по њих. На жалост, како и она сама каже, они више никоме нису потребни, па се спрема да од њих направи отираче како би их бар на неки начин искористила. Према томе, може се рећи да се кошцеви овдје више не производе, а за неколико година неће их имати ко направити.

Као материјал за израду кошца употребљава се пољска жука (брџа, трска). Расте у Солиотском пољу поред воде.⁴ Данас жуке има врло мало, а обично се употребљава за везивање лозе. Када

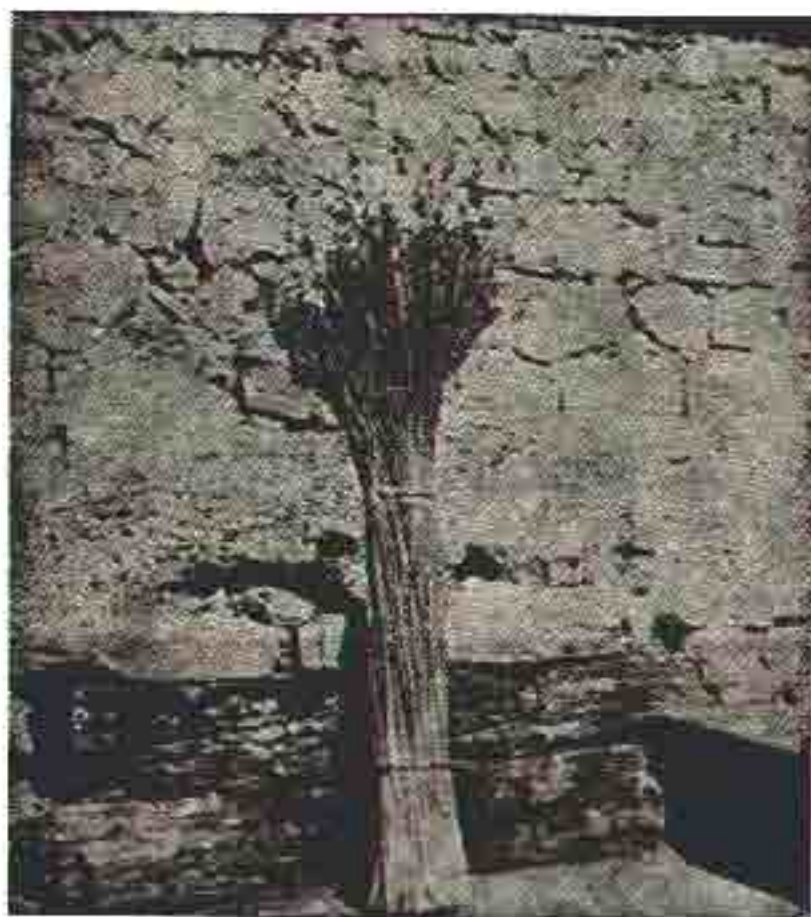


Слика 4.

престане расти (а то је други половина јуна или тачније око Видовдана), „скубе“ се (чупа руком) она жука која при врху има главицу — цвијет, а који није шиљат, јер би се таква веома брзо покидала. Убрану жукку у сноповима, пречника око 30 см (Са. 4) носе са поља кући, гдје се прво очисте главе, па се остави да се суши око 10 минута, да би се затим могла „одрагати“.

⁴ Солиотско поље се налази у Кртолима, у непосредној близини села Бурашевића.

„Драгањс“ се врши на слиједећи начин: узме се једна „шиба“ (струк) жуке и уврти се толико да се може спојити у круг који се веже. Кроз круг се провуче лијева нога којом се „драганица“ (уврнути сноп жуке) чврсто притисне на земљу да се не помјери, а лијевом руком се држи затегнута. Десном руком се узима пет до шет „шиба“ жуке и ставља у длан лијеве руке, али тако да коријен обавезно буде у длану. Сада се коријен сваког појединог комада хвата десном руком и провлачи кроз „драганицу“ тако да шибa при провлачењу пролази између длана и „драганице“ додирујући их обоје. Како је „драганица“ увијена, тако се провлачењем увија и сваки комад „шибе“. Тако уви-



Слика 5.

јена жука се веже у „маце“ (сноп) од по тридесетак комада и оставља да се суши (сл. 5). Сушење жуке траје до мјесец дана, осим ако су дани изузетно топли и сунчани, када је сушење краће.

Просушена жука се затим „киша“ (кваси) да би омекнала, јер је овако сува веома крута и неподесна за плетење. Послије пола сата се вади из воде и ставља у хладовину, гаје се поново мало суши покривена неком крпом (обично је то врећа). Мора се водити рачуна да се не скваси више снопова него што је потребно за плетење у наредна два до три лана, јер се од влаге

брзо ухвати „мах“ (пљесан), осим тога потребно је ступи коријене жуке. Таква жука спремна је за израду конопа (канџа).

Коноп (сл. 6) се почиње плести на слиједећи начин: узима се број „шиба“ дјелив са три. Пола од тих „шиба“ се окрене са коријеном на једну, а пола на другу страну. Врхови жуке у том случају стоје обратно. „Шибе“ се не постављају у истој дужини. Коријен једне „шибе“ се пребаци на половину дужине преко осталих, да би се кроз њих провукло и тако везао. Узму се по двије до три „шибе“, у зависности од дебљине, и уврћу с лијева на десно и пребаце преко осталих. Затим се узима остала половина и пребацује преко првих. Када је оплетено 15 до 20 см,

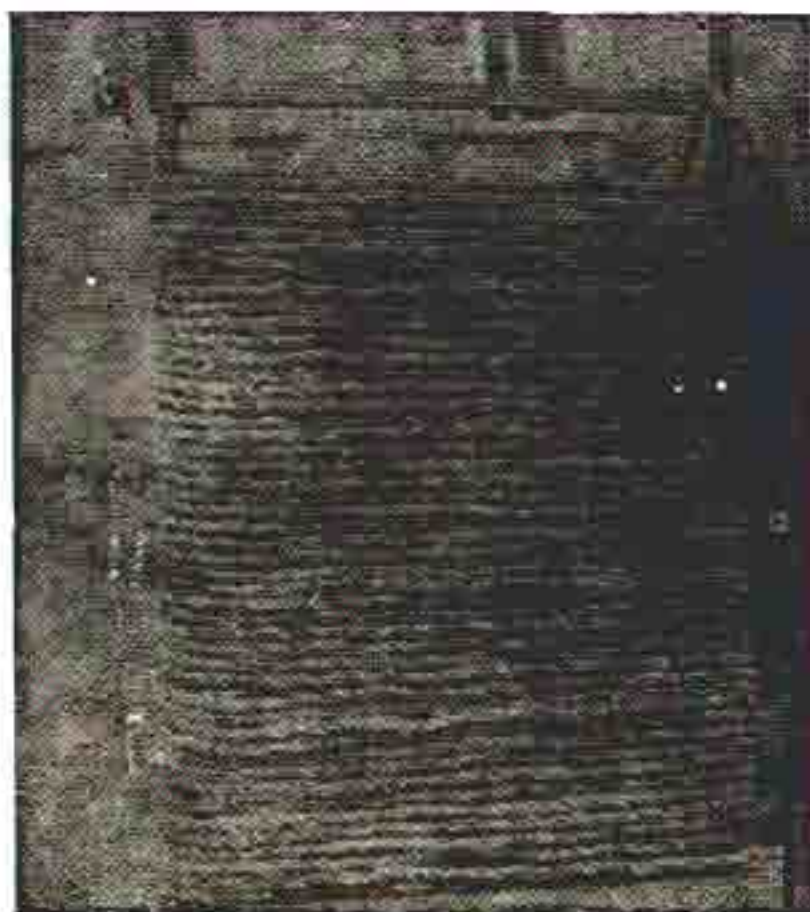


Слика 6.

споје се ова два краја, одведе се „шиба“ која их је везивала и добије се „гафа“ (омча). Затим се умећу нове „шибе“ жуке, образујући три „лумбуа“ (нити у конопу). „Лумбуо“, дакле, чини 4 до 5 „шиба“, ако је жука тања а може их бити и мање у зависности од дебљине. Те нити се уврћу два до три пута, затим се једна нит пребацује одозго преко друга два која се држе у лијевој руци. Ако се праве дужи „лумбуи“, увијају се три пута, али једино ако је жука јака. Тада се каже да се плете „низ прст“, а ако се плете „низ руку“ — радећи краћи „лумбуо“, увијају се само два пута. То уосталом зависи од плетача. Када се умећу нове „шибе“, плетење се започиње са коријеном, јер уколико би се уметао на почетку врх жуке, коноп би био неједнаке дебљине, негде би били само коријени, а негде само врхови. Нове „шибе“ се умећу када оне којима се већ плете дођу на око десет см дужине. Иначе, обим оплетеног конопа износи око 3 см, а за кош је потребна дужина 60 до 90 „паса“ („пас“ представља распон раширених руку).

Да би се исплео коноп дужине око 60 „паса“ вјештом мајстору је потребно око осам сати рада. При том послу он једино користи оштри нож којим „крњи“ (кида) оне комаде коријена који би остали ван приликом уметања нових „шиба“ при плетењу конопа. Руче плетача су послуже плетења израђивање од оштре и грубе жуке.

Оплетени коноп не мора одмах да се „снуже“ (саставља) у кош, већ може стајати 10 до 20 дана. Прије „сновања“ коша потребно је коноп прелити водом. „Сновање“ се врши на „трupu“ (калуп), то је греда дужине око 130 см, хоризонтално положена, на којој су двије усправне „таке“ (танке дрвене гредице) висине од 130 до 150 см. Између те двије „таке“ је при врху постављена још једна попречна тана даска, која спречава да се „таке“ не приближе приликом омотавања конопа и да намотаји не би били различите дужине. На лијеву „таку“ се провуче „гафа“, а затим се обавезно у смјеру сунца (с лијева на десно) намотава коноп. Два омота чине један „дућ“, а намота се обично 30 „дућа“ који се збрајају с десне стране. На крају се „пјумбира“ (заврши) на тај начин што се од остатка конопа направи „Гафе“ и провуче кроз лијеву „таку“, а у случају да има пролужетак провуче се кроз коноп (Сл. 7).



Слика 7.

Посебно се узме око 2,50 m конопа, провуче кроз горњу „гафу“, па кроз све „дуће“, с десне стране и веже се. Сада се са лијеве стране почињу скидати „дуће“, при чему је потребна помоћ још једне особе која придржава скинути коноп. Прво се скину све „дуће“ с лијеве стране, а онда се постепено скидају и „дуће“ с десне стране „трупа“, гдје су везане. Тако скинуте „дуће“ се спуштају на земљу, али се при том расплету двије уплетене „дуће“ и пребаце једна преко друге. У круг који се образовао од скинутих намотаја сједне особа која саставља кош (Сл. 8). Узме се „свитњак“ (осовина која је провучена при намотавању конопа на труп) затегне се и веже, док се коноп око „свитњака“ збија ногама. Сада се поново двије „дуће“ расплету, узме се она раније остављена и једна од ове двије расплетене, и пребаце једна преко друге, затим се стегне, а остатак се два до три пута увије и крајеви се провучу један кроз други. Друга расплетена „дућа“ је остављена да би се уплела са новом, и поступак се понавља истим редом.



Слика 8.

При повратку се расплету двије „дуће“, па се укрсте остављена „дућа“ и једна од расплетених, а затим уплетају као и у претходном поступку. Овом приликом остављају се двије „дуће“, које се укрштају прве шест пута, седми пут је при почетку, а осми је као и први, гдје се оставља и расплиће једна „дућа“. Када се прекрштају „дуће“, остави се „дућа“ која је прва на реду с лијеве стране, а узима се она која је на њеној десној страни. Осми пут при преплетању увлачи се „свитњак“ у двије везане „дуће“, који се затим провуче кроз двије, па поново кроз двије „дуће“. На крају се „свитњак“ тако стегне да се два краја коша могу саставити. Ту се већ и назире облик коша (сл. 9) који ће се коначно формирати (сл. 10), пошто се добро збије ногама и остави испод неког већег терета око два сата да се слегне.



Слика 9.



Слика 10.

Посао око састављања самог коша траје доста краће у односу на плетење конопа.

До скоро се један кош продавао по цијени од 250,00 динара. 1963. године могао се купити за 2 500 старих динара, или за пет литара уља. За вријеме Аустрије један кош је коштао 5 круна.

Један добро оплетен кош, од жуке убрале у „стајон“ (у вријеме кад је сасвим доспјела за брање) може послужити за сто маинова (за 100 цијебења).³

УЉАНИ МАИНОВИ НА ТЕРИТОРИЈИ БОКЕ КОТОРСКЕ

Мани у Радовићима — Кртоли

У селу Радовићи, у кртољској области, данас, на жалост, више нема маинова. Као доказ да је мани некад постојао у овом селу је срушена стара, раскривена и травом обрасла кућа (сл. 11).



Слика 11.

Унутар зидова, у густом грмљу и хладу већ велике смољве, скривени су дијелови најстаријег мана са овог подручја. Мани и кућа до њега стари су преко 100 година и припадали су поро-

³ Фотографије које приказују процес израде кошних снимала је 1964. г. Марија Црнић, етнолог, тада кустос Занимајног музеја у Херцег-Новоме. Израду кошних, приказане на фотографијама обављао је Илија Перичић.

даци Русовић, који је радио све до краја 1945. године. Међутим, иако млина скоро више нема, код мјештана он као да још живи, јер се његово име — „Русовића млин“ често чује у говору, али тако да би поближе означио овај дио села у коме се налази.

Просторија у којој је смјештен млин је правоугаоног облика, димензија приближно 6 x 8 метара. Под је земљани, а кров, којег већ одавно нема, је био дрвене конструкције са старом приморском каналицом. У горњем дијелу млина, са дијеве стране од улаза, налази се камено пило (сл. 12) округлог облика, равно споља и удубљено изнутра. Висина пила са спољне стране је око један, а пречник му је око два метра. Само удубљење у пилу износи око 0,50 метара. Пило је израђено од бијелог корчуланског камена. Оно се морало поставити тако да око њега буде довољно простора, како би се могло слободно кретати око њега приликом обртања точка, па је најчешће заузимало средишни простор млина.



Слика 12.

У пилу се налази камени точак или „тошило“, око 0,80 cm у пречнику, а дебљина му је приближно око 0,45 cm (сл. 12).

У средини пила налази се вертикално постављена греда, четвртастог облика, дебљине око 20, а висине око 150 cm. Ова греда зове се „чешаљ“. Доњим дијелом је причвршћена у пилу, док је горњим дијелом била причвршћена за кров, али тако да се могла окретати. Тај горњи дио зове се „круница“, „чешаљ“ је израђен од дубовог дрвета.

Кроз точак је провучена једна тања греда, такође четвртастог облика, која је кроз точак причвршћена за „чешаљ“ са једне стране, а са друге (или боље речено са вањске стране) спојена са „чешаљом“ помоћу двије танке дашчице постављене под правим углом.

На супротној страни просторије, у овом случају десно од улаза, налази се други дио машини (сл. 13. и 14), тзв. „тијесак“. Састоји се од двије „дозе“, тј. од двије вертикално забодене



Слика 13.

цијеву, у растојању од око 120 и висине око 180 см. Горњим дијелом су попречно спојене гвозденим дијелом који се зове „кобила“. Кроз „кобилау“ по средини пролази тзв. „мадравид“, гвоздена цијев, спирално зарезана (попут шарафа), на чијем се доњем дијелу, тј. испод „кобиле“ налази један округли дио налик поклопцу испод кога вире четири штапића, који се врховима приближавају другом округлом, гвозденим, али мало издубљеном дијелу, на коме се у средини завршава и ослања „мадра-

вида". То све заједно представља „арган". Кроз „арган", у ствари, кроз оне мале висуљке, увлачи се дрвена греда која се окреће од једне стране до друге.

У овом дијелу машина, у ствари, између „аргана" и „кобиле", постављена је једна цијев, причвршћена једним крајем за „мадравиду", али тако да је може окретати, док је другим кра-

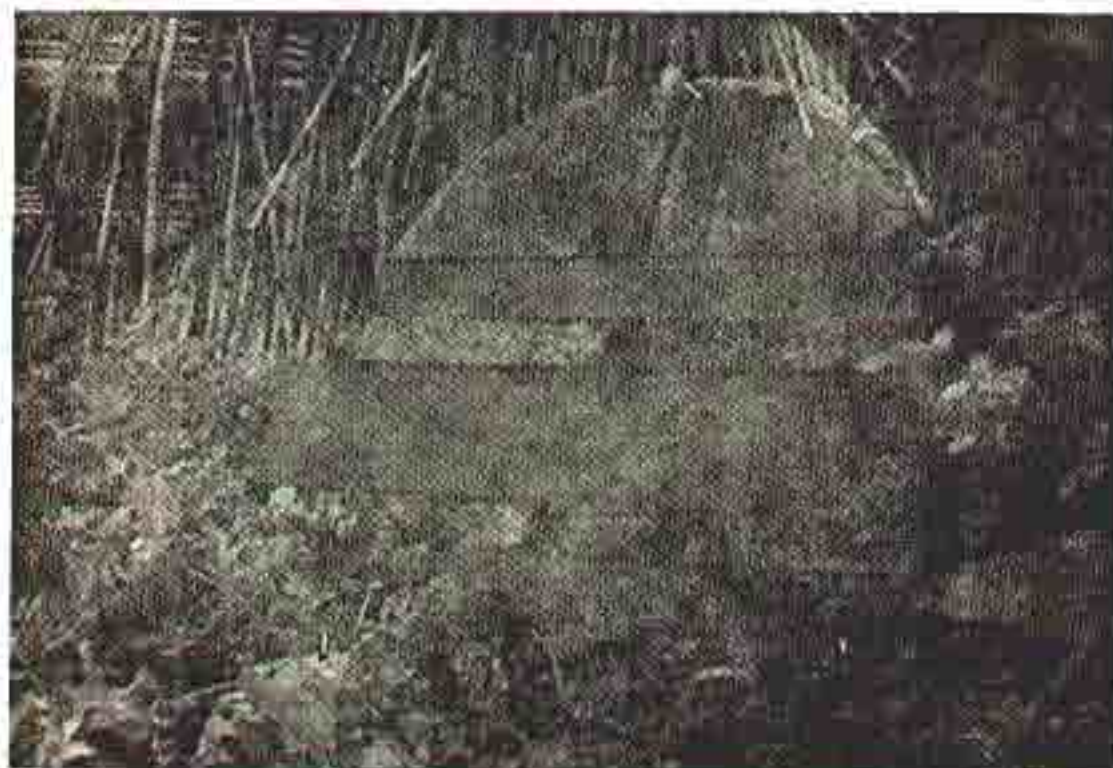


Слика 14.

јем преко ланца везана за једну дебљу четвртасту греду, тзв. „мулинију", која се окреће мањим дашчицама које је пробадају. Окретањем тих дашчица, тј. те греде, намотава се ланац на њој, окрећући греду у цијеви, тзв. „стангу", која повлачи „мадравиду", а у исто вријеме потискује „арган" и „погачу" (сл. 15), која је направљена од дрвета и округлог је облика. Служи да сабије кошеве при цијевоњу маслаца који су наслагани на „тијесак" (на „под") а који се налази између двије „лозе". „Под" је округлог облика и израђен је од камена. На њему се обично наслаже 12 кошева, што представља један „мац", док се могу поставити

и само шест, што у том случају представља пола „маца“. Међутим, при слањању кошева, послане сваког другог, односно сваког трећег, пожељно је поставити по још једну „логачу“, како би се цијећење што боље обављало.

Што се тиче процеса мљења и цијећења маслина, он се обавља на слиједећи начин: сакупљене маслине се сипају у камено пило гдје их меље точак који се окреће. Количина маслина које се мељу зову се „мани маслина“ и може износити до 300 kg.



Слика 15.

Самљевене маслине се називају „млаз“. У пило се већ тада „свело уље“, тзв. самоток или дјевичанско уље, које се сакупља „качма“ и посебно чува.

Самљевене маслине, тј. „млаз“ се „паљима“ ваде из пила и сипају у коше, али прџе него се поставе на тијесак, растресу се у њима, тј. равномјерно расподеле помоћу дрвених „чама“ приликом окретања „аргана“ врши се притисак на коше из којих се постепено слива уље и отиче у „писло“ или „каменицу“ која се налази испод тијеска. „Каменица“ је израђена од камена, четвртастог је облика попут веће кутије, а уље се слива у њу кроз благо удубљен и на врху заштиљен простор на „тијеску“. Дубина „каменице“ је око један метар, а зидови су дебљине око 8 cm.

Послије првог цијећења маслине се ваде из кошева да би се препариале (прелиле врелом водом), а последије поново постављају на „тијеска“ у коше, да би се још једном „затијештиле“, како би се максимално искористиле.

Оно што остане од самљевених и ошијебених маслина познато је као „комине“ или „браче“, а талог од уља се назива „мурга“. До рата су се „комине“ продавале фабрици сапуна у Котору (фабрика Вучковић), а од „мурге“ су жене често кући правиле сапун.

Уљани млин у Забрву (Луштица)

Тек прокопаним путем од Крашића до Забрва, на удаљености од око 6 km, пролази се кроз шуме маслина, старих и по неколико стотина година. Већином су маслињаци запуштени и обрасти густим шибиљем, осим оних у близини кућа које се и данас одржавају. Четири засеока, колико их само има, доста су удаљена једна од других и прилично далеко од морске обале. По двије до три куће груписане у њима, и као укопане у брду, супротстављају се једноличности полуострвског предјела.

Посљедњи засеок Забрве — Мендегаја, као да се уздигао изнад осталих, са малом прканицом (Св. недјеља) у близини старих, приморских, камених кућа, прибијених једна уз другу, изгледа као тврђава када се посматра са пута. У камену укопане „скале“ воде до куће одакле се пружа величанствен поглед на зелену и стрму планину која уграња у плаветнило Залива, који понут ријеке раздваја полуострво Луштицу од Бијеле, Кумбора и Херцег-Новог. Иако је кућа претрпијела доста измјена, задржала је изглед старих камених и високих приморских грађевина, типичних за ово поднебље. Осим тога у засеоку, као и у осталим дијеловима полуострва, чувају се боље него итаје у Боки, мада и ту постепено умиру, разни и бројни обичаји, а међу старим и олбаченим предметима крије се богат извор за проучавање материјалне културе (оруђе, посуђе, намјештај, па и сама архитектура).

Изградњом пута полуострво ће брзо захватити талас модернизације и прекрити све оно што је древно и што представља прошлост за овај крај. Тој прошлости припадају и уљани млинови који су данас сачувани у малом броју, за разлику од времена када је свака кућа имала свој млин. Како маслинарство не представља више основу привреде полуострва Луштице, и како се мјештани све више окрећу граду, јасно је зашто се само у понекој „коноби“ зачује точак млина и зашто они нестају.

У кући Мендегаја, уљани млин, иако је стар око 100 година, још увијек је у добром стању, а прије двије године су се у њему посљедњи пут циједиле маслине. Смјештен је у „коноби“ са подом од камених плоча, а прекривен је приморском каналицом коју држи доста стара дрвена конструкција.

Камено пило пречника око два метра, заједно са „тоцилом“ пречника око 60, а дебљине око 40 cm, смјештено је на средини просторије. Дрвена греда (постављена од два пила до таванице)

или „чешаљ“, је израђена од дубовог дрвета, четвртастог облика при врху причвршћен за таваницу „крушницом“, док се у пилу држи помоћу жељезне плочице — „паприце“. Уз сами „чешаљ“ наставља се „тоцило“, држећи га да се скрене приликом његовог окретања кроз пило.

Кроз „тоцило“ пролази „рашпа“ (краћа греда), такође израђена од дубовине и четвртастог облика, коју гурају три или четири човјека, окрећући истовремено и „тоцило“ кроз пило. Да би се самљео један „манн маслина“ потребно је око један сат времена. Међутим, у Луштици није обичај као и у осталим крајевима Боке да се маслине држе у бачвама са водом прије мљевења. Чим се донесу до манна, оне се мељу, па је уље много бољег квалитета и веће вриједности од уља добивеног у осталим крајевима Боке. Најбољег квалитета је прво уље или „самоток“, које се добија само мљевењем маслина и пошто се тако самљевене пуге да одстоје извјесно вријеме (од 10 до 15 минута) посланје чега се изнад њих „сведе“ уље. Из каменог пила се „самоток“ вади „конатама“ (мањим кантама) или „паљима“ и сипа у „ботиље“ (флаше). „Самоток“ се иначе узима као лијек, пије се ујутро прије било какве друге хране, а сматра се да успјешно лијечи обољења желуца, жучи, пријева и коже, као и разне упале. Топло се привија на груди и стопала да би „извукло“ температуру, а жене су га употребљавале за његу тијела и косе.

Самљевене маслине се данас дижу из пила гвозденим „паљем“, који подсјећа на мању лопату, док се некад то радило дрвеним, којег на жалост више не постоји. Иначе је био сличан по облику данашњем гвозденом, само што је при врху био мало више удубљен и заокружен.

Самљевене маслине се помоћу „паља“ сипају прво у „теће“ (посуде попут данашњих већих и мањих шерпи) па у кошеве, које су набављали из села Бурашевића.

У углу просторије налази се „тијесак“ на који се постављају кошеви. Обично се сложи по пет до шест коша изнад којих долази дрвена округла „погача“, величине коша. „Тијесак“ се налази између двије дрвене греде која се зову „бедре“. На горњем дијелу су спојене жељезним округлим дијелом — „кобилицом“ која се „арганом“ испод ње потискује коше са „погачом“. „Арган“ је такође израђен од жељеза. По средини „кобиле“ прелази „доза“. Да би се повећао притисак на коше, изнад погаче се постављају „трупе“ (обично двије или четири), које су израђене од дрвета и квадратног су облика, а величина им је око 30 x 20 cm. У „арган“ се између висуљака увлачи четвртаста греда дужине око 160 cm, која се зове „станга“. Поред „тијеска“ налази се, учвршћена и на поду и таваници, друга греда, тзв. „мулинија“. Кроз „мулинију“ су провучене двије тање дашчице, дужине око 1 m, а зову се „рашпице“. Помоћу њих се окреће „мулинија“, намотавајући сајку која је једним крајем причврш-

ћена на њу, а другим за „стангу“ коју истовремено вуче. Тако се окреће „лоза“ гурајући „кобилицу“ на постављене и наслагане коше из којих се под притиском циједе уље.

Испод „тијеска“ налази се „рупа“ или „бачвица“, или како се још зове „казан“, док се среће и веома стари назив „бигунац“. „Бачвица“ је израђена од камена, а подсјећа на уколану кутију без поклопца. Уље испијеђено у њој вадило се „качом“ и претакало у посебне посуде, које су служиле искључиво за држање уља. Остатак од самљевених и испијеђених маслина — „комине“ се у посљедње вријеме бацао по поду млина, а раније су га продавали Фабрици сапуна у Котору заједно са „мургом“ од које су често и кући правили сапун.

Како се маслине мељу и тијеште (циједе) само један краћи период у току године, млин, тј. просторија гдје је смјештен служи као остава. Испред некадашњег улаза у млин дограђен је већи ходник у коме се оставља злат и оруђе, док се у самом млину држи храна за стоку, маслиново уље у уљаном пилу⁶ и „сир из уља“ (посебно спремљен у уљу), а о грелама таванице вие се познати луштички пршут и остало сухо месо.

Пошто је на Луштици свака кућа имала свој млин, ријетко кад се дешавало да се у неком од њих мељу туђе маслине, обично се мељало за своје потребе, као што се ради и данас, с том разликом што се меље у много мањим количинама.

Хтјела бих напоменути и то да на цијелом полуострву Луштице нема живе воде, па је и разумљиво зашто су на овој територији заступљени само „суви млинови“, тј. млинови које је покретала човјечија снага.

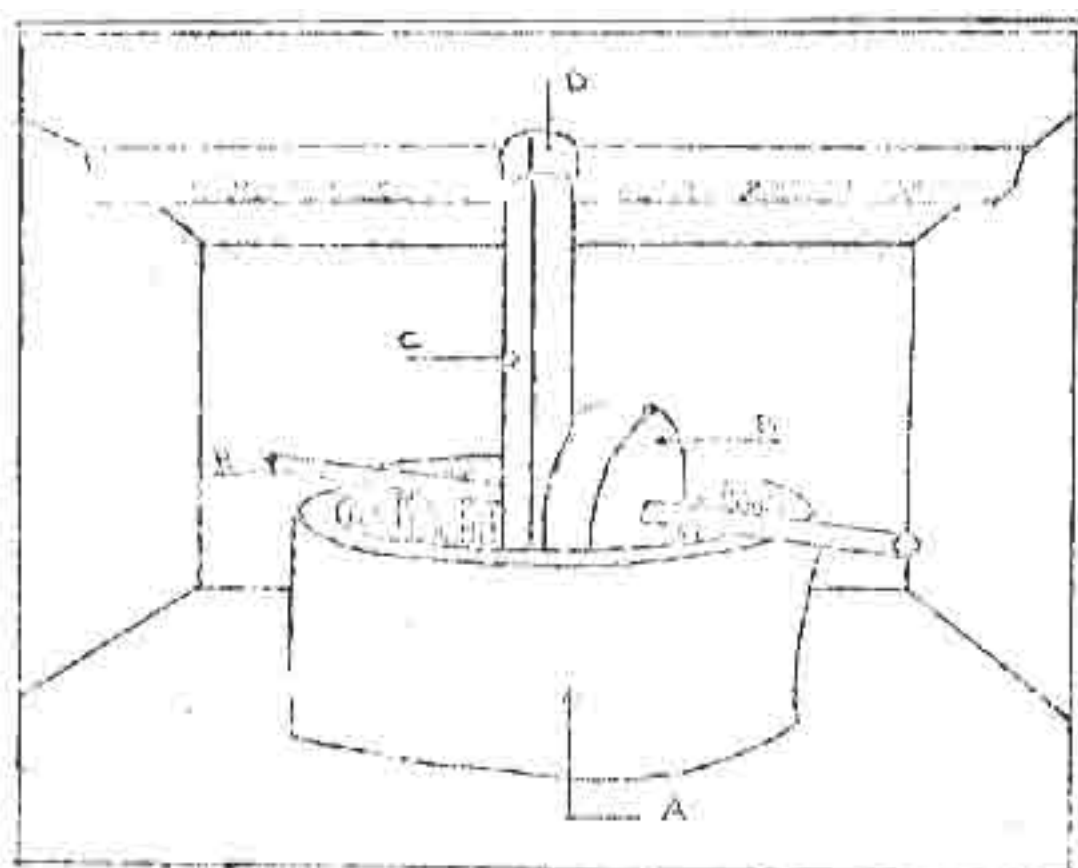
Овом приликом бих хтјела поменути и рад проф. Боривоја Дробњаковића,⁷ а у вези са уљаним млином, у којем је обрађен један старији тип млина, каквог ја, на жалост, нисам затекла на Луштици, а ни у осталим дијеловима Боке. Иако се не зна у којем се селу млин налазио, сматрам да ми његов опис може послужити као драгоцен документ у овом раду.

Први дио млина, у коме се мељу маслине (сл. 16), сачињавају: камено пило (А), топило (Б), крушка (Д) и рашиа (Е). Он у потпуности одговара облицима данашњих уљаних млинова.

Међутим, код другог дијела тзв. „тијеска“ (сл. 17) постоји разлика. Наиме, данас се могу затећи млинови гдје је на тијеску

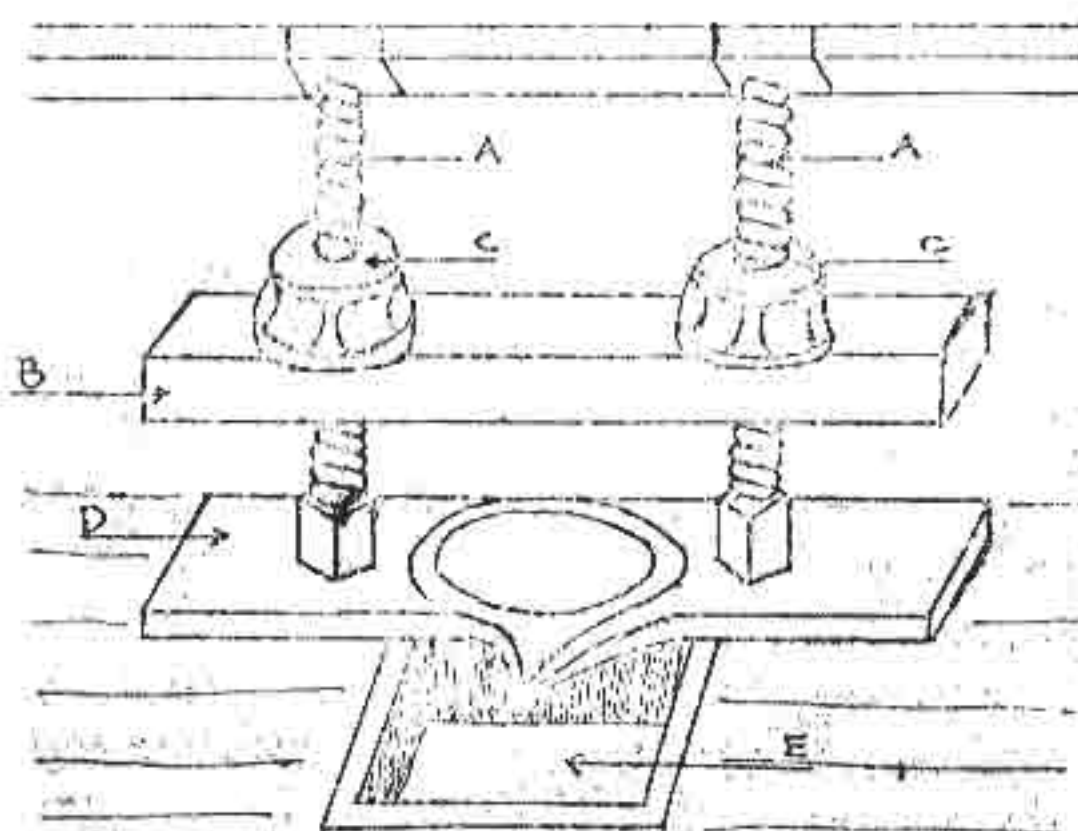
⁶ Од власника млина, Ива Мендогаја, добила сам податак да је уљано пило израђено од буричког камена. Међутим, у селу Бурићи, недалеко од Херцег-Новог, дознала сам од Брашка Бурановића, који иако већ у годинама још увијек обрађује и вади камен из оближњег каменолома, да се у том селу пила никада нису правила, а могуће је да су их мјештани продавали Луштичанцима, добављајући их са Корчула и Брача.

⁷ Боривоје Дробњаковић, „Маслињаци и прерада маслина на Луштици у Боки Которској“, ГЕМ у Београду, књига XI, Београд, 1939. године, стр. 80—87.



Слика 16.

А — камено шло, В тоцило, С — чешаљ, D — крушка, Е — рашпа



Слика 17.

А — лозе, В — кобиле, С — орах, D — тијесак, Е — шло

само једна „лоза“. На слици се види да је овај тијесак имао лвије лозе, док су остали елементи слични данашњем. Да се ради о старијем типу млина доказује и чињеница да су сви дијелови „тијеска“ израђени од дрвета, као и стари назив једног дијела „ријеска“ — „орак“ (сл. 17 Ц) или „орај“, који се данас веома ријетко среће. Цанме, „ораји“ се помињу у литератури као „нај-први млини, у којима су наши стари мљели маслине“.⁴ Такве млинове је покретала вода, а назив „орај“ осим за млин, у ствари, воденицу, односио се и на дно који се данас зове „тијесак“, као и нао нај дно на „тијеску“ који потискује „кобилау“. Како је назив „орај“ за један дио „тијеска“ данас неуобичајен и веома ријетак, а млинови под тим називом уопште не постоје, нити сјећања старих људи дошпру до њих, може се закључити да је управо тај дио „тијеска“, под називом „орај“, једини преживјели и сачувани остатак некадашњих млинова „ораја“.

Уљани млин у Кавчу

На мјесту гдје се полуострво Врмац одваја од копна и зарана у море, у самом подножју брда, смјештено је село Кавач које се надином спушта од Тројице до Тиватског поља. На удаљености око 2 km од Јадранске магистрале, а на мјесту гдје се раздваја пут од Котора за Будву и Цетиње, колским путем стиже се до мјеста Водољен у Кавчу и стогодишњег млина, испод кога извире вода, највјероватније ловћенска, и тече бистрим и хладним потоком кроз цијело село.

Млин је до прошле године био исправан, са свим својим елементима, али у априлском земљотресу прошле године му се порушио кров и неки дијелови, тако да од тада нико није ни пошао до њега, осим комисије за процјену штета, која је непосредно послије земљотреса млин само обиљежила и препустила га његовој даљој судбини. Сада од четири млина у селу постоје три, од којих само један може да ради, а припала пороцици Вучетић која га још увијек одржава. Тај млин је ручни, а „вила“ и „орак“ су му од дрвета, што се данас веома ријетко може наћи.

Млин у Водољену, напола разрушен, припала пороцици Пржица и док је радио покретала га је вода из оближњег потока. У старој каменој кући, направљеној из два дијела (сл. 18), смјештени су два млина — уљани и брашњени. На поду су још увијек изгажене „комине“ које прекривају камене плоче воденице. На дрвеним гредама (кровним), кроз које се скоро види небо, међу окаченим и зарђалим алатом, утњијездили су се слијени мипсви, док је зидове и назовимо је апаратуру млина прекрила густа паучина.

⁴ Саво Наквићновић, Бока, Антропоеографска студија, стр. 212—214.

Наспрам улаза у малин смјештено је велико камено пило, пречника око два метра, са каменним точком — „тоцилом“, пречника око 50 и дебљине око 30 см (сл. 19), направљеног од камена кременца, којег су вадили у близини малина и ручно обрађивали. У средини шила је „остенцем“ и „плочицом“ причвршћен „че-

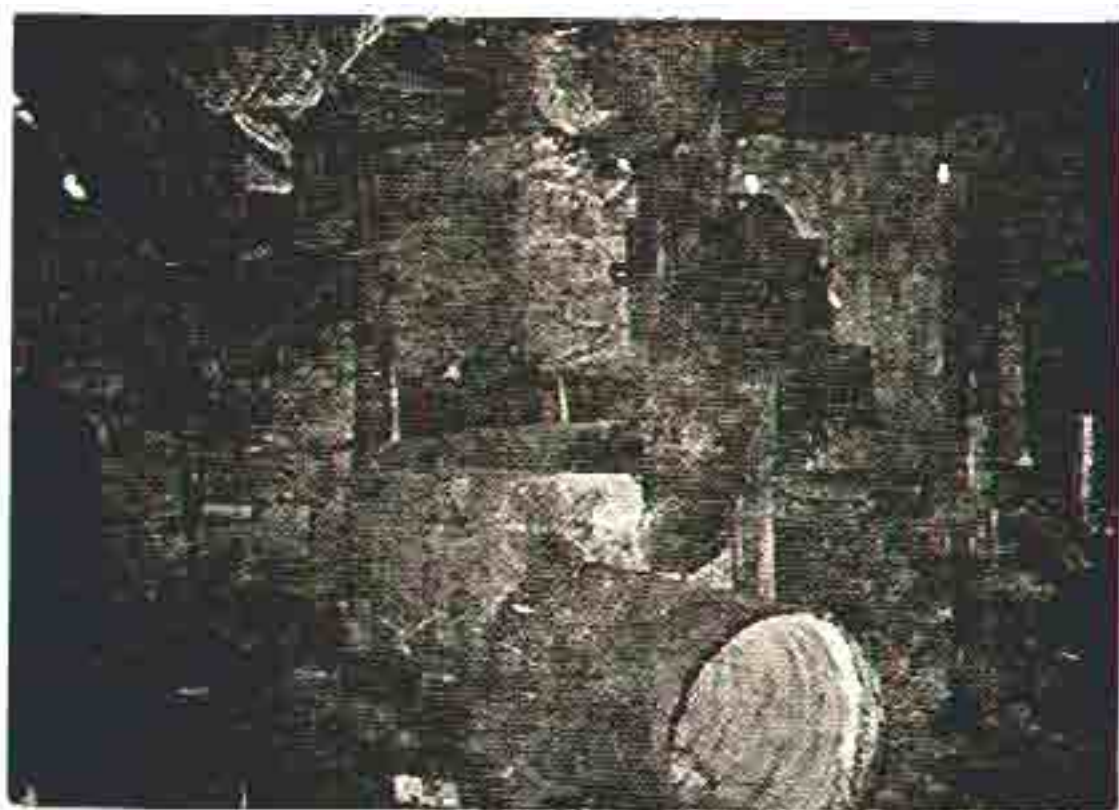


Слика 18.

шаљ“ (греда висине око два метра) израђен од храстовог дрвета. Горњим дијелом га држи „круница“, учвршћена при попречној дрвеној греди. Испод „крунице“, на горњем дијелу „чешља“, је постављено дрвено коло, пречника два метра и двадесет см, са четири греде (по двије на прекрст) од брестовог дрвета, око којег су у обручу усађени дрвени „чворуни“, попут мањих чворова, на растојању око 20 см.

Поред шила је у „лећи“ постављена „латерма“ са жељезним „чворунима“ и осовином (сл. 20). „Печа“ (налик на кутију висине око 80 см са странама око 100 x 80 см) је израђена од камена кременца, а са спољне стране обложена дрветом. Испод ње, у доњем дијелу малина (гађе се сада не може ући), смјештено је водено коло које се, када се пусти вода, окреће, окретајући осовицу и „латерму“ у „печи“, а истовремено и дрвено коло на „чешљу“ изнад каменог шила. У ствари, жељезни чворуни на „латерми“ се углављују између дрвених чворуна на колу, при чему се окреће „чешља“, а са њим и прислоњено му тоцило“ кроз пило, гњечећи при томе маслине у њему.

Како је малин — воденица био и брашнени и уљани, истовремено се у њему мљело и жито и маслине, с тим што је за



Слика 19.



Слика 20.

жито постојао посебан дио у машини, којег је са уљаним покретало заједничко водено коло.

Када су маслине самљевене (тзв. „мааз“), пугте се да одстоје извјесно вријеме, како би из њих изашло прво уље или „самоток“. Ако су добре, довољно је сачекати 10 до 15 минута, послије чега се из каменог пила већ може водити уље, што се обично радило „конатама“ (на сл. 21 се на кошу види једна таква коната из 1925. године), док се остатак „бујелом“ (већом кантом) и „паљем“ простилао из пила у кош.

У другом дијелу машина, на каменом „тијеску“ (сл. 21), округлог облика, се налаже 10 до 12 коша тенза којих се постави дрвена погача, такође округлог облика израђена од парочитје врсте дрвета — кошћела (сл. 21. — „погача“ је изклоњена уз зид“). Преко ње прво дођу три мања и четири већа „длушина“, који изгледају попут панџера, али квадратног облика са странама дужине око 40 см. На двије жлезне „бедре“, постављене са стране „тијеска“ (уцабене у вал и причвршћене за греду таван-



Слика 21.

нице), налази се „орак“ израђен као и остали дијелови од жељеза (сл. 22). „Вида“ пролази кроз „орак“ и „кобилу“ која је зглобовима причвршћена за „бедре“ по којима клизи. Изнад ње је „пјат“ са ручкама, а између њега и „орака“ налази се шупља цијев — „рукаван“ у који се увуче брестова греда тзв. „полуга“, дуга око 2 m и пречника око 20 см, којем се затеже орак и

потискује „кобила“, која под притиском сабија коше из којих се циједи уље. Другим крајем „полуга“ је везана дебелом жицом која је вуче. Наиме, поред тијеска је учвршћена на полу дрвена греда, али тако да се може окретати. Та греда се зове „мулинио“. Кроз њу по средини пролазе двије тање гредице које гурају четири човјека (два са једне и два са друге стране) правећи круг окрећући се у смјеру из десна у лијево. Жицом је „мулинио“ везан са „полугом“, а при његовом окретању жица се намотава око њега, вучући полугу, која истовремено затеже „орак“ и потискује „кобилу“ на коше.



Слика 22.

Од „тијеска“ води мјевкасто удубљење ка „каменици“ (сл. 23), дубине око 120 см, чију једну страну чини страна „тијеска“ укопана у земљу, док су остале три дограђене од камена, а дно је бетонско.

Уље се из „каменице“ вадило „кочатама“ или дрвеним „палмама“ и сипало у „бујоле“, а олате у уљано шло у које је могло стати 300 kg уља, а купљено је у Шкаљарима — Котор, 1926. године, „Мурга“ (талог од уља) се из „каменице“ такође

вадила дрвеним „лаљима“, а од ње се као и у другим крајевима Боке правио сапун.

Овим млином су се користили и становници околних села (Дуба, Наљежића итд.) остављајући обавезно „ујам“, тј. по литар уља за један самљевени млин маслина. Иначе, у току дана се могло самљети и до 4 млина. Годину 1929. оваје помноу



Слика 23.

као рекордну, када су маслине толико родиле „да их нико није могао освојити“, а власник овога млина те је године успио да добије око 600 kg уља. У овом млину су се маслине посљедњи пут циједиле 1976. године, када су релативно добро родиле и када их је имао ко сакупљати.

Уљани млин у Мојдежу

Почетком XX вијека млинарство као занимање на терену херцегновске општине, било је веома развијено, док се овим послом данас бави пар људи уз друге послове, а у оним давним данима интензивног млинарства можемо читати у записима или слушати приче старих људи овога краја, који врло радо и са поносом причају о времену у ком је млин значио и живот. Неријетко се налази на остатке или и доста добро очуване млинове, у оближњим селима Херцег-Новог, захваљујући упорности и жељи понеког домаћина да сачува традицију минулих времена.

На такав случај сам наишао и у селу Мојдежу, засеок Ковачи, на удаљености неколико km од Херцег-Новог, гдје Владо

Брајевић још увијек посједује уљани млин у исправном стању, а који је саграђен 1900. године. Иако га већ три године није употребљавао, неће га рушити јер, како сам каже, млин га је задржао у селу и жели да га сачува као споменик и традицију краја. Било их је некада на овој територији око 45, док их данас скоро и нема. Иначе, бројност млинова у овом крају Боке Которске зависила је и од количине, а и саме структуре воде у појединим селима, занимања становништва у прошлости и маслинарства као важне привредне гране. С друге стране, богатство водених извора је становништву пружало и омогућавало идеално рјешење и олакшицу у бављењу млинарством, јер је млинове претежно покретала вода. Међутим, интересантно је поменути да је осим воденица постојало и „сувих млинова“, као и покушаја да се направи нека врста вјетрењаче, али без успјеха. Становништво се претежно бавило сточарством и земљорадњом, а посебно се (пored маслине, у првом реду) гајио кукуруз, пшеница, раж и јечам, тако да је било и нормално да се млинарство развије у великим размјерама. Међутим, од двадесетих година овог вијека оно постепено почиње да јењава, престаје се са градњом млинова, да би се већ од педесетих година њихов број нагло смањило и данас свео на веома мали број активних млинова.

Село Мојдеж, млинарско село у прошлости, најбољи је примјер за то. Некада је у овом селу радило преко двадесет млинова, а данас два до три.

Над потоком са извора „Ловац“, поред куће Влада Брајевића, смјештена је воденица са два „волта“ (сл. 24) као доказ да је некад у њој радио брашњени и уљани млин. Данас се могу видјети остаци уљаног млина у просторији која служи као остава, а на поду су још изгажене „комнице“ од посљедњег мљвења маслина прије 5—6 година.

На средини просторије, на мјесту гдје се данас налази камено пило (сл. 25) до 1947. г. било је старо пило, које је тада заједно са точком замијењено овим данашњим. Дно пила се још једном од тада мијењало, јер је било пропало услед великог трења точка у њему. Пило је израђено од зиданог камена, а чочак од камена кременца, којег су вадили у близини куће. Чочак, када су га поставили, био је тежак 1700 kg, док је данас знатно лакши, јер му се трењем о под пила смањила дебљина за око 30 cm.

Греда постављена у средини пила, а на коју се наслања чочак приликом обртања, је од храстовог дрвета и зове се „греда кола“. На врху греде налази се дрвено коло са зупчаницима израђеним такође од дрвета (сл. 26) који се углављују у зупчанике осовине постављене поред пила (сл. 27) коју покреће вода у доњем дијелу млина. Дрвено коло и зупчаници на њему израђени су од дреновине, док су зупчаници на осовини, као и она сама, од жељеза.



Слика 24.



Слика 25.

Десно од шпала налази се „тијесак“. Између два „кашүна“ (велике дрвене греде) и четири „штанге“ (цијеве од пуног жељеза) налази се „под тијеском“ округлог облика израђен од брестовог дрвета, на који се налаже 12 коша са округлом жељезном



Слика 26.



Слика 27.

погачом на врху (сл. 28). Погачу потискује округли жељезни дио кроз који пролази осовина, чији се доњи дио зове „орај“, а горњи „лоза“ и на чијем је дијелу изнад „ораја“ учвршћена шупља цијев, тзв. „рукавац“ (сл. 29). У рукавац се увлачи „ману-



Слика 28.



Слика 29.

вела" (дугачка дрвена греда) која је конопом везана за другу дрвену греду — „вртено“, постављену поред „тијеска“ и израђену од „костања“. Кроз двије рупе на „вртену“ провлаче се двије мање и тање греде које гурају четири човјека окрећући на тај начин „вртено“, а истовремено и „манувелу“, услед чега се дио на коме је „орај“ спушта на „погачу“ и под притиском „тијешти“ маслине у кошима.

Доњи дио млина, тј. воденице, кроз који тече вода, назива се потколо (сл. 30). Водено коло у њему окреће вода која долази из „бадањ“. „Бадањ“, у ствари, подсјеча на цијев која је на



Слика 30.

једној страни шири а на другој ужа и израђен је од камена. Вода у „бадањ“ улази кроз шири отвор, а излази из њега кроз ужи дио на коме се налази једна врста регулатора за пропуст воде који се назива „кантула“. Израђена је од смоковине, а поред ове постоје још и плехане (металне) „кантуле“ које служе у исте сврхе. „Бадањ“ је постављен под нагибом.

У оним мјестима гдје нема довољно воде, она се морала акумулирати, што се вршило у једној дубљој рупи, попут резервоара, назива се „јажа“, одакле је вода кроз „бадањ“ ударала о водено коло окретајући га. Како је водено коло повезано осовином и њеним зупчаницима са дрвеним колом, тако са његовим окретањем истовремено покреће и точак, међући маслине у каменом пилу.

Пошто се сакупи „самоток“, „млаз“ (самљевене маслине) се вади из пила и сипа у коше. И оваје су се коши набављали из Кртола, тј. из Бурашевића. Да би били чвршћи и да би дуже трајали, често би се поред саме ивице отвора на њима провлачило уље од „коштрети“ (козије длаке). Тијештење се вршило два пута, и то тако што би се послуже првог тијештења маслине пропариле врелом водом, па по други пут поново истијештиле, при чему би се максимално искористиле. Уље се из коша слијевало у „подставу“ испод „пода тијеска“, израбену од дрвета и квадратног облика која је могла примити и до 300 литара уља.

Веће количине уља се чувају у каменим пилама, која су као и у осталим крајевима Боке добављана са Корчуле. Уље се из „подставе“ у пилао пресипало дрвеним „мишћелима“ која су налик на мање бачвице и могла су примити од 50 до 70 литара уља. За сипање уља у „мишћело“ или у козје мјешине служиле су металне „конате“ запремине од једне литре, којима се уједно и мјерила количина уља.

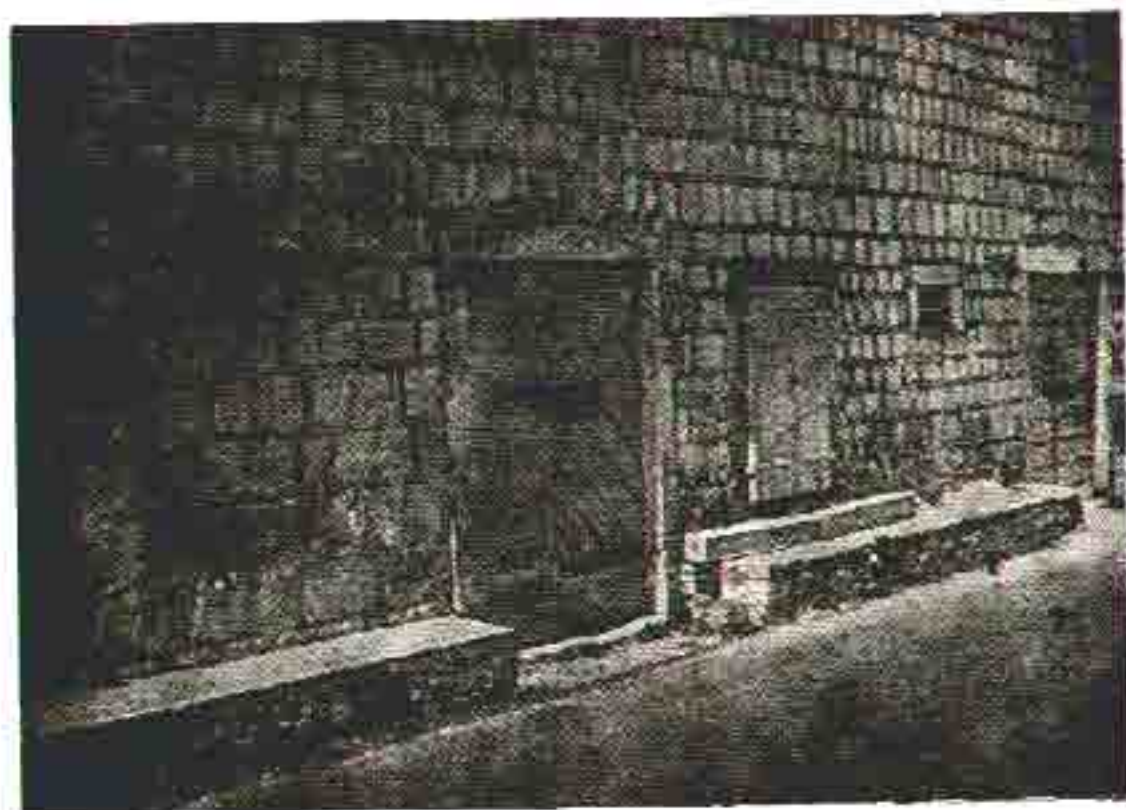
Када се уље из „подставе“ уклони, преостала вода и талог („мурга“) се пресипају у посебне судове, тзв. „чабрине“, у којима се послуже извесног времена поново исталожи уље, јер су и „мурга“ и вода у себи задржале једну количину масноће. Међутим, тако добијено уље је слабог квалитета и не користи се у исхрани. „Чабрине“ данас не постоје, а интересантне су посебно због идеалног рјешења одвођења воде из њих.

Уљани млин на Прчању

Мјесто Прчањ, одавнина познато као мјесто славних капетана и помораца, удаљено је свега 5 km од Котора. У типично приморској, каменој кући (сл. 31), коју само пут дијели од мора, још увијек постоји уљани млин, у власништву старе госпође Лазари. Интересантно је поменути да млин постоји већ 300 година, али данас, наравно, не у првобитном облику, јер су се током времена његови дијелови преправљали, мијењали и дорађивали, тако да је одмах послуже рата (1946. године) почео радити на машински погон, прво помоћу дизел-горива, а затим, неколико година касније, због мириса горива које је уље брзо попримало, мотор је преправљен на електрични погон и као такав постоји до данас.

Посебно је занимљиво то што сам се на Прчању сусрела са називима појединих дијелова млина које нисам имала прилике чути у осталим областима Боке Которске, па сматрам да, иако се ради о једном модернијем и савршенијем типу млина, и његов опис неће бити сувишан. Осим тога, овај млин, наслијеђен, већ дуги низ година, или боље речено од када постоји, припада породици Лазари, чији су се припадници, уз капетански позив, традиционално бавили и млинарством.

Просторија у којој је смјештен мали претрпана је разним предметима и данас служи као нека врста оставе. Камено пило, пречника око три метра, налази се на средини просторије, а назива се „коломат“. Могло је примити по 300 kg маслина, од чега се добијало од 20 до 100 литара уља, у зависности од врсте маслина, само земље на којој су засађене као и од временских прилика током године. У пилу се окреће камен, наслоњен на



Слика 31.

„осовину“ (грелу) од храстовог дрвета. На доњем дијелу осовине је шпмак који је забоден у плочицу на „коломату“, док горњим дијелом носи дрвено коло са зупчаницима (сл. 32). Кроз камен пролази „дигола“, такође храстова грела, али краћа и мања од осовине. Поред „коломата“ се налази „вретено“ са жељезним зупчаницима (горњим и доњим) који се покреће преко кожне ременице, односно мотора, окрећући истовремено и коло изнад „коломата“ и точак у њему. Точак може да се окрене максимум 14 пута у минути, а свако брже окретање би маслине у „коломату“ претворило у кашасту масу, те се не би могле циједити. Сам процес мљењења траје од 20 до 25 минута.

Самљевене маслине „млаз“ одстоје 10 до 15 минута у „коломату“ да би се добио „самоток“. Дрвеним судом попут корита, који се зове „кадјсо“, „млаз“ се сипа у кош. Три „кадјела“ су довољна за један кош.

Интересантно је поменути да су се кошчи овајде плели од кокосовог конопа, којег су поморци доносили са путовања, а мо-

гао се купити и на Ријечи, гдје су га набављали из Индије. На Прчању је коше плео данашњи „патрун“ (старатељ) овог маина заједно са својим оцем. По облику кош од кокосовог конопа је сасвим сличан кошу од жукe, с том разликом што је чвршћи од њега и што много дуже траје.

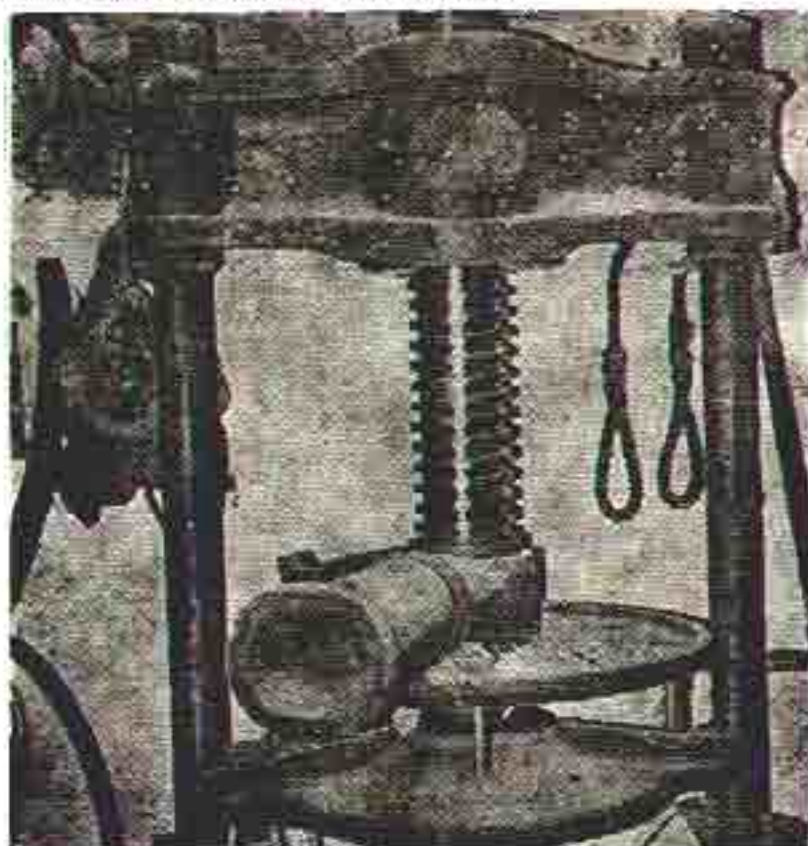
Други дио маина, гдје се масанне циједе, зове се „мадра-вида“ или „преса“ (сл. 33). Обично се постави осам или девет коша на „под“, округлог облика и од „гизе“ — жељеза, пречника око један метар. Изнад коша долазе два пара дрвених „така“ (правоугаоног су облика, димеизије приближно 30 x 15 см) ради



Слика 32.

попуњавања висине и да би „преса“ била што мање оптерећена. Изнад њих се постави округла „погача“, направљена од храстовог дрвета и величине коша. На „погачу“ се спушта жељезни округли дно „пресе“ који се потискује затезањем најдебљене осовине — 2 „виде“. Наиме, изнад тог округлог дијела „пресе“ и „виде“ је учвршћена шуња цијев тзв. „рукавац“ у који се увлачи дужа дрвена греда — „станга“, а поред „пресе“ је, од пода до таванице, постављена дебља дрвена греда — „витло“ (сл. 34), али тако да се може кретати. Кроз „витло“, на доњем дијелу, пролазе двије дрвене полуге дужине око два метра, које гурају четири човјека, окретајући га. Горњим дијелом је „витло“ везано ужетом, које се другим крајем везује за „стангу“. Окретајући витло, уже се намотава око њега и повлачи „стангу“, тј.

„рукавац“ у страну, затеже „вилау“ која потискује доњи округли дно „пресе“, притискајући на тај начин „погачу“ са „трупима“ и кошима испод ње. Што је „стангавање“, тј. окретање спорије, то је и уље које се циједи из коша квалитетније и бистрије, и тај процес обично траје око 1.30 минута.



Слика 33.

Испод „Пресе“ је укопано мање камено пило из зидовима и дном, који су били око 10 см дебљине. Међутим, дебљина дна се данас свела на свега 5 до 6 см услед нагризања киселине из маслиновог уља, које се у пилу слијевало и таложило.

Из пила се уље вадило „конатом“, а остатак од таложења, тзв. „мурга“, „паљем“. Како у сваком млину пије било дрвеног „паља“, „мурга“ се вадила и метлицом од „фресине“ (јелне врсте шибља) или жуке, тако што се по врховима метлице хватала „мурга“, а затим се отресала у посебан суд. Сакупљену „мургу“ су жене носиле кући гдје би је посолале и пустиле да проври на ватри. Пошто би се маса охладила и „старала“ на површину би поново исплавало уље. Тако добијено уље није јестиво, већ се користило као гориво за освјетљавање или за прављење сапуна. „Мургу“ су давали и Фабрици сапуна у Котору, а у замјену добијали сапун, а исто тако и „комине“, из којих се послуже испирања бензином вадила масноћа која је такође служила за лобијање сапуна.

Вола, која остаје испод уља у пилу, садржава извјесну количину масноће, па се сакупљала у посебан суд, у тзв. „бабу“.

„Баба“ је, у ствари, већа бачва израђена обично од храстовог дрвета или од камена, а у новије вријеме их је било и бетонских. У току три до четири мјесеца, колико траје мељава, „баба“ се стално пуни, тако да се од те воде, таложењем поново добије уље. Вода посебним каналима отиче у море, а тако добијено уље се употребљава као и оно претходно за освјетљење.

Маслиново уље се као и у свим другим мјестима држало у великим каменим пшима или у „каменицама“, који су добављани са Корчуле, док су мање земљане посуде „царе“ служиле



Слика 34.

за држање сира у уљу, а доносили су их поморци са путовања, обично из Индије. Из млина се уље односило мјеховима, „демижанама“ или „конатама“.

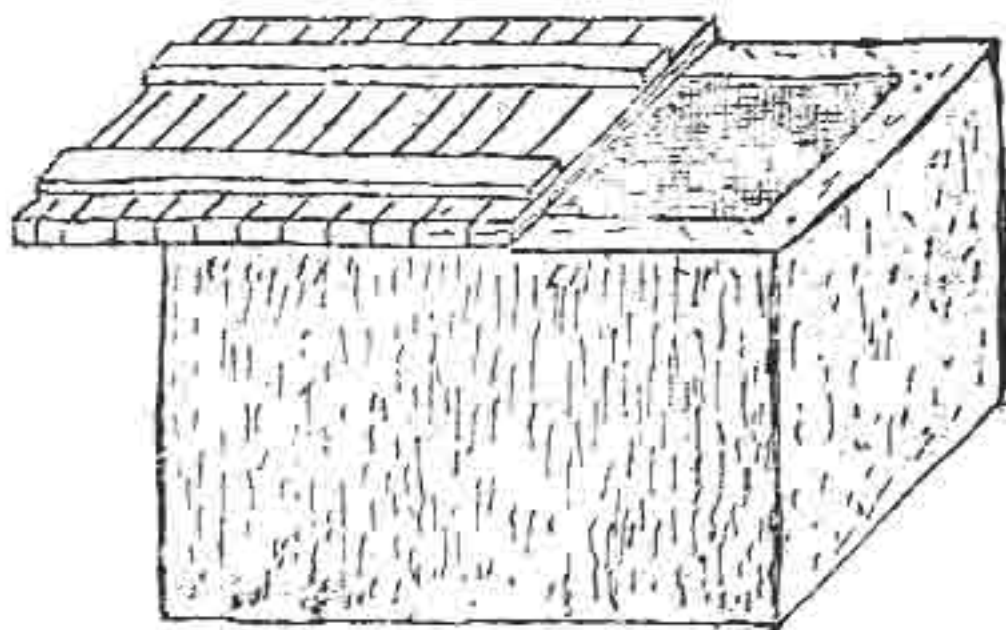
Поменула бих још и то да су се овим млином, уз давање „ујма“ (обично у уљу), служили како мјештани Прчања тако и становници околних села. Последњи пут се зачуо точак у млину прије четири године и данас је он једини сачувани млин на територији которске општине, све захваљујући упорности госпође Лазари да сачува традицију свог преминулог супруга.

Уљане посуде

Уљани млинови полако нестају остављајући трагове ријетких предмета, који су некад служили и били неопходни у сваком млину или кући која га је посједовала. Уљане посуде, и тамо гдје постоје, одавно су промијениле своју намјену, мјесто и продужиле да живе као успомена минулог времена.

Ако је млин још увијек у исправном стању, у њему се може затећи доцекле очувано уљано пило (сл. 35), које је ријетко кад остајало празно. Умјесто уља, данас се у њему олажу којекакви предмети, или је сасвим заклоњено у неком од углова помоћних просторија. Пила су на територији Боке Которске претежно доносили поморци бродовима са Корчуле, гдје су прављена од бијелог корчуланског камена, меког и погодног за обрађивање. Облик им је попут већег сандука, а заклапају се дрвеним поклопцем, причвршћеним са једне стране. У пило је могло стати и до 400 литара уља.

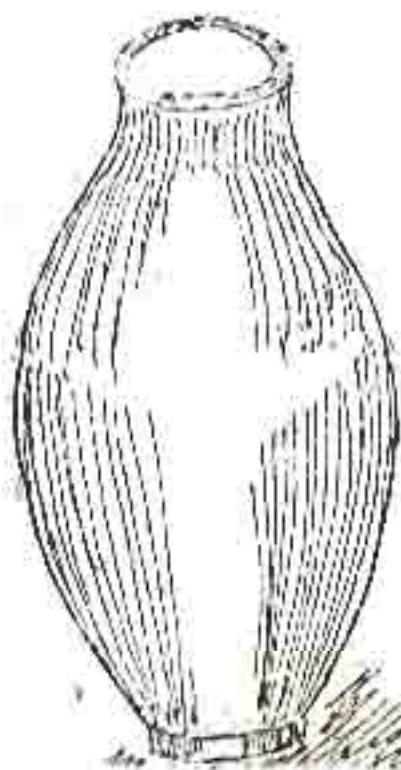
Неријетко се данас могу наћи испред неке куће пила у којима је засађено цвијече, или као украс у доњем дијелу старих приморских кућа.



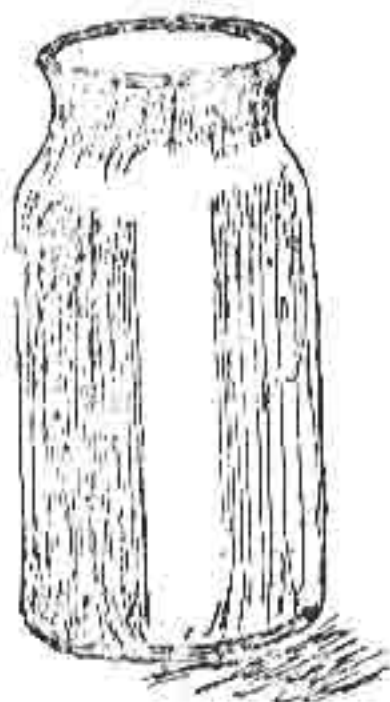
Слика 35.

Мање уљане посуде су познате као „питари“ или „царе“. Било их је разних облика и величина, од крушкастог (сл. 36), до сасвим равног попут лонца (сл. 37), а примале су од 5 до 20 литара уља. „Царе“ су земљане посуде, са унутрашње стране емајлиране, а на врху су имале поклопац од дрвета или тањег камена. Данас, ако их има, служе као диван украс у кући, док их на селима још употребљавају за држање сира у уљу.

Постојала је још једна врста земљаних посуда, налик на шерпе, а називале су се „земљане теће“ или „аркули“. Осим за уље, веома често су се користиле за кухање рибе, која је у њима добијала специфичан и посебно лијеп укус.



Слика 36.



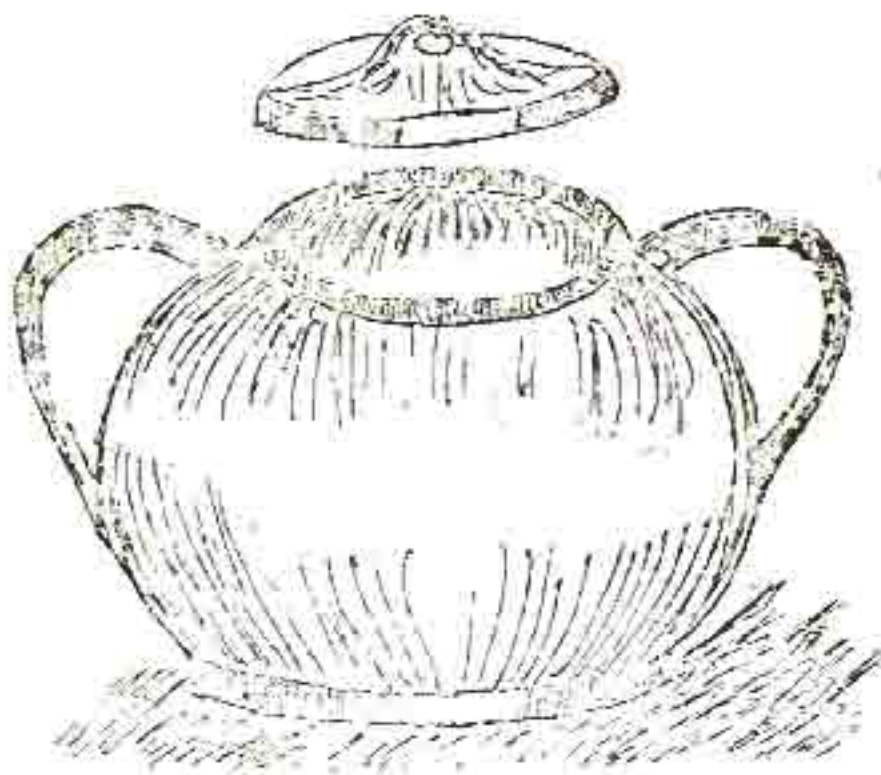
Слика 37.

Нешто веће посуде од „дара“ су биле „каменице“ (сл. 38), израђиване на Корчули од корчуланског бијелог камена, одакле су их доносили у Боку заједно са пилима. „Каменице“ су округлог, више крушкастог облика са великим дршкама за стране и каменим поклопцем на врху. Било их је разних величина, у њима је могло стати од 30 до 70 литара уља, али и већих величина пила. И оне данас служе као украс.

Осим камених и земљаних посуда, постојале су тзв. „рамене“ или „бакарне пињате“. У њима се уље носило из млина у „кужину“, гдје би се поред ватре „тарало“ (таложило) два до три дана, а послје просицало у уљана пила. У „пињатама“ је могло стати од 30 до 50 литара уља, а осим за уље служиле су и за кухање у њима и имале су облик већих шерпи.

Уље за продају се осим у „демижане“ (које су више служиле за вино него за уље) веома често сипало у козије или овчије мјехове, у којима је могло стати од 30 до 40 литара уља, и тако односило на пијаци. Из мјеха се уље могло лијепо сипати у друге посуде, не прелијевајући се, а пошто би се празан доио кући, обавезно би га окачили изнад „дара“ или пила да се

циједи. Од I свјетског рата за ову сврху су се почеле користити и канте од петролеја у којима је обично могло стати око 15 литара уља.



Слика 38

Из шила или „каменице“ се уље вадило „полутком“ (сл. 39), уском и високом каштицом, која је уједно служила и као мјера, јер је захватала тачно 1 литар уља. „Полутак“ се још једноставно зове и „коната“.



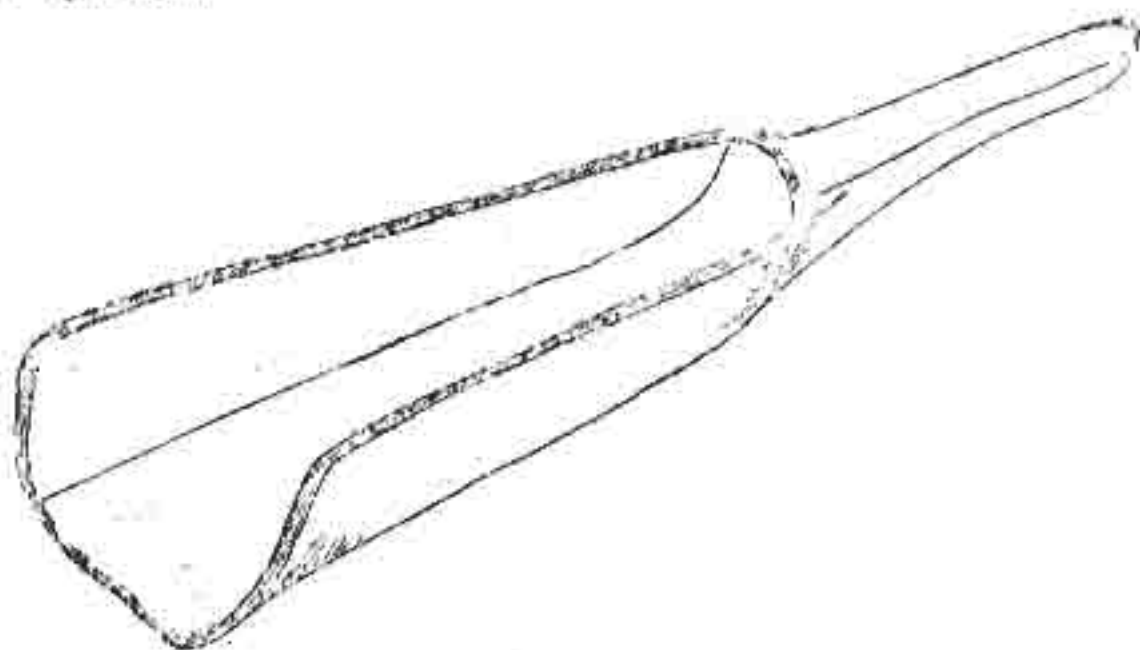
Слика 39.



Слика 40.

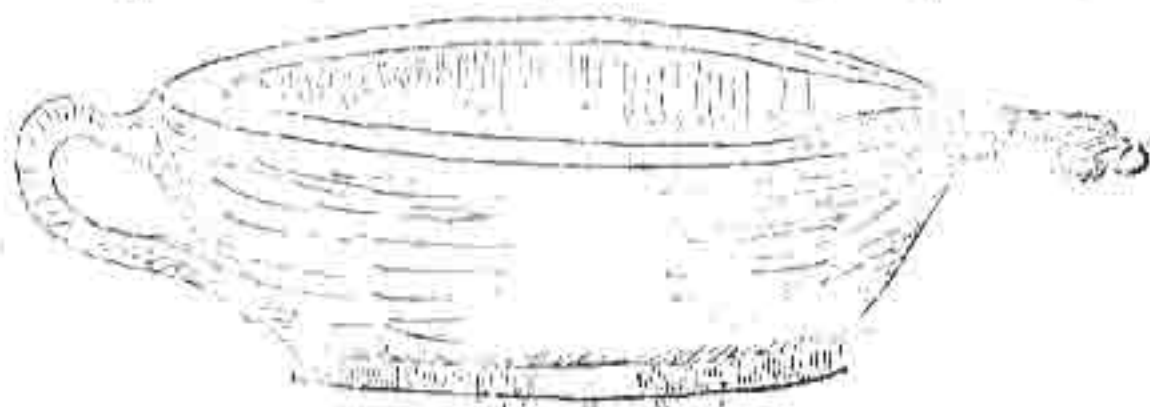
Да се не би пролијевало при претакању, уље се „полутком“ сипало кроз „ширију“ (лијевак) (сл. 40) у „ботиљу“, „демижану“ или мијех.

За вађење „мурге“ и уља из „бачвице“ користило се „паљ“ (сл. 41). Облик му је попут мање лопатице са кратком дршком, а био је израђен од дрвета. Међутим, умјесто дрвеним, у новије вријеме се служи металним „паљем“, по облику и величини сличан дрвеном.



Слика 41.

За добијање уља, које се није користило у исхрани, постојали су посебни судови, тзв. „чабрине“ или како се још називају „бабе“, тј. веће дрвене бачве у којима се таложила вода сакупљена из „бачвице“, а изнад које би се послије извјесног времена



Слика 42.

накупило уље. Такви судови су се у новије вријеме правили од бетона, а данас се веома ријетко гдје могу наћи.

На крају бих поменула и „лукијерне“ (сл. 42), које, иако не спадају у уљане посуде, имају веза са маслиновим уљем. Наи-

ме, служиле су за освјетљење, како млинова тако и кућа, а често су их носили и рибари на својим рибарским походима. На жалост „лукијерне“ до данас нису сачуване, а по причању и сјећању, имале су облик мале, плитке и издужене шершце, са шиљатим продужетком са једне стране кроз који се провлачио фитиљ, док су са друге стране имале савијену дршку помоћу које су се носиле. „Лукијерне“ су биле зсмљане, а фитиљ, који је пливао у маслиновом уљу у њима, су жене правиле од памука. Умјесто њих, у новије вријеме употребљавале су се „лукијерне“ израђене од метала, а подсјећале су на лијевак са затвореним дном и са дршком са стране. Кроз посебан отвор, на којем је био чеп, сипало се уље, док је фитиљ пролазио кроз издужени дио на врху.

Маслиново уље, као гориво у њима, касније је замијенио петролеум.

ОБЈАШЊЕЊЕ ЛОКАЛИЗАМА

- бачва — буре
 ботаља — флаша
 браче — или комине, остатак од самљевених и исцијевених маслина
 волат — полукружно засвођен дио куће
 земља — мисли се на посјед, тј. имање једне куће
 заграше маслине — појава када на гранама остају само зелене маслине
 запаучен цвијет — цвијет у паучини
 кашун — у овом случају означава дуже дрвене греде на „тијеску“, а исти назив се употребљава у значењу дрвеног сандука са поклопцем
 кишати — квасити, држати у води
 клупни — комад дрвета четвртастог облика, могу бити различите величине
 кофа — или кошци, корпице оплетене од „мрће“ — једне врсте жбунастог стабла
 коната — мања канта
 копоп — канал
 коноба — означава просторију у коју је смјештен млин, може означавати и мјесто за стоку али и врсту оставе
 краштити — одсијецати, ломити
 крњити — кидати, чупати
 мацола — мали дрвени чекић
 млин маслина — количина маслина која се меље
 мурга — талог од уља
 ножнице — маказе
 патрун — старатељ млина, особа која осим што одржава млин руководи и радом за вријеме добијања уља, може означавати и члана рибарске дружине која лови рибу мрежама, а који увијек равноправно учествује у диоби улова.
 пљумбирати — завршити, чврсто завезати крај исплетеног коша
 плета — дневница која се давала сакупљачима маслина а 1910. године је износила 10 солада
 пригати — пржити
 приганице — врста посланице слична уштиницима, спремале су се обавезно за Божић, али су биле уобичајене и у разним другим приликама.
 пушта ледина — запунштена ливада
 ресање — пупчење маслина
 скале — степенице
 скупсти — чупати руком
 стадјон — сезона, у овом случају означава вријеме најповољније за брање жукве
 шарају маслине — маслине почињу да црне, тј. сазријевају
 шоба — у овом случају значи снап, али означава и прут
 тијештити — циједити.
 труп — у овом случају означава калуп, а може означавати и мали пањ
 ујам — надокнада за коришћење млина, обично за један млин се давала 1 литра уља.

Summary

OLIVEGROWING IN BOKA KOTORSKA

Dragana MAŽIBRADA

Besides seatrade and stockbreeding, olivegrowing contributed a lot to the economic prosperity of the people of Boka Kotorska. One of the most important export commodities, specially in the 18th century, was oliveoil.

The peninsula of Luštica was the leading area as it was almost completely covered with olive-trees.

Since the first decade of this century the planting of olive trees has been much reduced, and the olive trees are neglected, as there are neither people who would plant or those who would gather fruit. Olives used to be pressed in the mills powered by humans, horses, water, or electricity.

There are very few active mills nowadays.

This paper gives minute description of the olive-mills in the villages of Radovići — Kriolo, Zabrđa — Luštica, Kavča — Grbalj and Mojdež — Herceg-Novi community and the township of Prčanj.

The work also treats the production of the baskets used for straining oil out of the pressed refuse of olives.

A significant part of the text deals with the vessels for keeping oil that were earthenware, or made of stone and in recent time industrially produced.

There are indicators that this branch of agriculture is to be given more attention due to its importance and the profit that may be obtained from olivegrowing. Naturally, new agrotechnical means and technology will be applied; therefore this paper may be of interest as it recorded the way of growing and processing olives, practised for decades in Boka Kotorska, at the moment it started disappearing.