

ДРАГАНА ЛАЛОШЕВИЋ

МАСЛИНАРСТВО У РАДОВИМА др ЈОВАНА ВУКМАНОВИЋА

Да је маслинарство кроз вјекове на нашој обали било важна, или чак једина грана привређивања, свједоче бројни записи, везани претежно за поморство и трговину, са којима је било у међусобној зависности. С друге стране, материјалних доказа је остало веома мало. Осим бројних, прастарих стабала маслина, понегдје се може наићи и на остатке уљаних млинова, са дјеловима који јасно говоре о архаичном начину прераде маслине, као и на мали број посуда коришћених за чување ове драгоцене течности.

Бавећи се историјатом маслине од најраније прошлости до њеног доношења у наше крајеве, гајењем, врстама, прерадом и обичајима у вези с маслином, др Јован Вукмановић је створио једно драгоцене дјело од значаја за етнологску науку и етнологска изучавања, а с друге стране - сачувао је од заборавља један дио наше прошлости.

Према томе, данас заиста није потребно наглашавати од каквог је значаја дјело др Јована Вукмановића, од каквог су значаја његова теренска истраживања, сједињена у објављеним у радовима, и колики је његов допринос развоју и унапређивању етнологије Југославије.

С обзиром на повољне климатско-географске услове и састав земљишта, маслинарство је дуж цијелог Црногорског приморја од давнина, било значајни привредни извор. Специфичности с етнографског аспекта, у појединим предјелима, заступљене су како у погледу рада око маслине и њене прераде тако и обичаја везаних за њу.

У овом раду желим, прије свега да се осврнем управо на те специфичности, посебно на језичку употребну терминологију, коришћену у обављању ове привредне гране, а коју је веома детаљно и исцрпно обрадио др Јован Вукмановић у радовима: "Улцињско маслинарст-

во и прерада маслина", "Маслинарство у Паштровићима" и "Маслинарство и прерада маслина у Конавлима". Користећи резултате његових истраживања на овим подручјима, покушала сам да створим један упоредни приказ, базиран у начелу на истој, заједничкој основи, у суштини истим начином рада везаним за маслинарство, али и са особитостима у појединим областима које их карактеришу и представљају типичне у етнолошком смислу.

Маслину су у давна времена донијели можда Грци на ово подручје. Садиле се и узгајале са нарочитом пажњом, док је понегдје маслинарство било и једини привредни извор.

Стварали су се маслињаци, маслинаде или дубраве у Паштровићима, маслињаци у Конавлима, били су у приватном посједу, али и у посједу манастира, џамија и Вакуфа у Улцињу.

Сађење маслине обавља се у прољеће или у јесен. Саднице су двојаче у Паштровићима: очепак и младика са кладом; а у Улцињу грана са чвором при дну или младика са коријеном. Гране за садницу се кидају сјекиром или крапом у Конавлима, или ћускијом у Улцињу.

Послије бербе маслине се редовно красте, чисте и окопавају. У Паштровићима се са њих откида сувад, а са сјекотина - зареза се кидају *мушкарци* - прве младике, да јој се не смањи плод. То се обавља оштрим алатом, сјекиром, ножицама и косјерићем, тако да *ријези* морају бити глатки, да се на њима не задржава вода. У Улцињу се заријез каже *кљун*, а у случају да се на маслини појави усјека - трулеж, сјекиром се скида до здравог дијела да се не би "запалило". Кора се струже *сџруџачом* (рашином), а у Конавлима *сџруџачицом* - малом, гвозденом, троугластом направом са дрвеном дршком. У овом крају маслине се *клашире* (уклања суво грање); сакрешу (разређују, поткидају младике); прекидају (кидају гране) и тоште (закидају гране које иду до испод врхова). Увијек се настоји да се облик маслине "сведе у клобук" да "поклима" због бољег рода.

Калемљење маслине се такође обавља последије бербе, у прољећним мјесецима. У Улцињу се маслине калеме на два начина: "на труп" и "на пупаљ". Први се ради у марту и он је чешћи, а други у мају.

Маслина даје први род од шесте године по сађењу. У септембру оне већ почињу да сазријевају и отпадају. У Паштровићима успијевају три врсте маслина: жутица, црњака и облица; у Улцињу: жутица, црница валонка, франк, уластра и дивља; а у Конавлима: балуњача, жутица, облица, ситница (пицуља), ластовка и зузорка.

Како највећи дио маслиновог плода отпада, сакупљају их маслилари и маслиларице (у Конавлима), или купљари и купљарице (у Паштровићима и у Улцињу). Ако се беру или тресу, то се обично ради помоћу дрвених скала и кучалице - дугачког дрвеног штапа, који на једном крају има кучицу, а на другом вилицу, која се користи у Конавлима, или *џршљаком* - тресалицом у Улцињу.

Сакупљене се маслине стављају у "крошњице", од 2-5 kg па у вреће, у којима се допремају до млина. У Конавлима крошњице називају *кошић* и оплетен је од прућа. Конављани маслине пресипају у *ужеџак*, ниски дрвени бадаљ, или камено пило и поливају их хладном водом да "стажумају" (оставе се да одстоје), да се не би осушиле. Уљане млинице су у прошлости окретали људи, касније су радиле помоћу воде, или су их окретали коњ или во.

Унутрашњи склоп млиница је у основи исти. Састоји се од три дијела: млина, мандравида и молувија. У млину је основни дио коруна (каменица), у средини је жабица - гвоздена плочица на којој се вертикално врти "свијећа" - четвртасто храстово дрво забодено у "костањол" и причвршћено при кућној греди. *Ланца* - борово дрво, се провлачи кроз *свијећу* и млински камен, док је на врху гвоздени "пирун" за који се привеже коњ или во ради окретања.

Здробљена маслина се из млина ставља на *мандравид*. Он се састоји од *лозе* (виде) и у прошлости је израђиван од дрвета, а служи за завијање. На њу је натакнут *моџар* - дебело гвожђе са навојима. На доњем дијелу лозе је "кобилица" (проширени дио), који при навијању (затезању) притискује погачу, а она самљевене маслине наслагане *урече* са пастом. Лоза се окреће помоћу *малавјеле*, која је у доњем дијелу у *сџуџи*.

Молувије, округло храстово дрво, служи за јаче притискивање пасте. Доњи дио му се ослања на *жабицу* - већи камен. Дрво се окреће помоћу три *јаџџре* (јашке) - чврсте мотке, а при врху дрвета је везана *џумина* (канап) којом се завија лоза.

Паџџровски млин се састоји из два дијела. У једном дијелу су смјештени пило и млиница са каменом за мљевење, а у другом *лијез* за тијештење.

У средини пила је гвоздена плочица, на којој се вертикално врти *медједница*, стрелица - од дубовог дрвета, са шиљатим гвожђем на дну - *осџањац*. Горњи дио јој је забоден у греду. Уз њу се на доњем дијелу увуче *веље врејено*. Тања страна вељег вретена је провучена кроз млински камен и привршћена у медједницу. Точак у пилу меље маслине, а покрећу га мушкарци "на руке".

Самљевене маслине, односно тијесто од маслина ставља се у кошнице на тијесак, велику камену плочу, по средини издубљену са *околишем* (мало удубљење) унаоколо, који је на предњој страни прорезан и са *носком* - отвором у облику лијевка, кроз који цури уље. Са обје стране тијеска су *лозе* од храстових греда. Оне су усађене у земљу и усјечене при дну. На тим усјецима лежи тијесак. На обје лозе је натакнута *кобила*, састављена од три греде. Изнад ње, на врховима лоза је по један *орак*, од четвртастог храстовог дрвета, са три или четири главе. Они се приликом тијешњења завијају на лозе.

Кошнице са тијестом (њих око 7-8) се стављају на тијесак. На њих долази "погача", од четвртастог храстовог дрвета. Постављена је на четири неједнака *џака* - дрвене правоугаоника, и двије *ножице* - дуже такве. Када се све наслаже, спусти се *кобила*. Тијесто се циједи. Послије извјесног времена навуче се *џужва* - оплетена од дебелог конопа - на једну главу од ораха. У њу се ставља *џаланџа* - чврсто дрво - које мушкарци "упиру", а жене вуку рукама назад. Овај поступак завртања се назива *џривијање*.

Кошница се потом преноси у пило. Маслине се изруче и по други пут мељу. Камен окреће коњ или во. Цијеђење се, дакле, понавља још једанпут.

Уље се "стаче" у корито, гдје мало одстоји, да се "збистри". Затим се сипа у канте, гдје се коначно пречишћава од воде.

И *улцињски млин* се састоји из три дијела: млина, мандравија и дрва за стезање или молувљела. Принцип рада је исти, али се називи појединих дјелова и у овом случају разликују од претходних. Основни дио је *машира* (чаша), на чијој средини је вертикално дрвено вретено. Меље се са два камена. У вретено је увучен *џредељ*, од боровог дрвета, који покреће млин. Раније су га окретали људи, а касније коњ. Уз гредаљ је причвршћена гвоздена лопта за мијешање маслина.

Мандравид је близу млина. Састоји се од двије греде пободене у земљу. С унутрашње стране су причвршћене по двије гвоздене шипке, између којих се покреће преса приликом завијања. Она се састоји од *виде*, *џлаве* и *корњаче* (све је од гвожђа), а испод је дрвена кобила. Она потискује око 12 коћева на каменом округлом тијесу са околицом на којем је каналић за отицање уља. Уље се слива у земљани ћуп, укопан у земљу.

Трећи дио млина, дрво - вретено, којим се врши последње цијеђење тијеста, је дебље дрво, које се на оба краја окреће на гвозденим шиљцима. Кроз њега су провучене двије чврсте мотке за завијање. При врху дрвета је дебело уже, којим се завија глава, односно корњача.

Осим специфичности у називима за дјелове уљаних млинова, у радовима др Јована Вукмановића о маслинарству на поменутих подручјима уочљиви су и специфични називи за алатке, приручне и помоћне предмете, мјере и за посуде које се користе при преради маслина и добијању уља.

У Конавлима се маслине у млинове доносе у врећама или *сејетшима*. *Пасиу* - тијесто, самљевених маслина захватају *џушуром* - дрвеном посудом и сипају у *рече* - кошице, које се слажу на тијес, једна на другу.

У Паштровићима се напола исцијеђене маслине преносе *џаљима*, копањацима, које су некада плетене од зунге (једне врсте водене траве), а касније од канапа, коке или манила.

Посуде у којима се чува уље за домаћу употребу су претежно од камена. У Паштровићима су уобичајене: пило, питар или питијер са

једном или двије ручице и са каменим поклопцем. У њима може стати од 20 до 200 литара уља, док су велика камена пила запремине и по 1000 литара, а покривена су дрвеним поклопцем.

У Улцињу се срећу називи за посуде: земљани ђуп, гвоздена бачва, пило - каменица и саранца. Ђупови су купастог облика, у које стаје у зависности од величине од 100 до 200 литара уља, а добављени су претежно из средоземних земаља. Саранце су служиле за држање веће количине уља; биле су у облику бунара и налазиле су се обично у приземљу куће. Само понегдје су употребљаване каменице, док су најчешће у употреби била мања пила са дрвеним поклопцем.

У Конавлима се уље чувало највише у осредњим пилима, са дрвеним "вратима". Мање количине уља су сипане у "стар" - суд од плеха или бакра, или у *џуџуру* - дрвену посуду од 15 до 18 литара.

Интересантно је поменути да је у свим крајевима био заступљен обичај да при женидби младожења обавезно засади извјестан број стабала маслина, па чак и до 100. У Конавлима су се маслинове гране носиле на Цвијетну недјељу у цркву на благослов, а о неким празницима ишле су процесије кроз маслињаке, ради бољег приноса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Др Ј. Вукмановић: *Маслинарство и њерада маслина у Конавлима*, ГЕМ на Цетињу, Цетиње 1961, Књига I.
2. Др Ј. Вукмановић: *Улцињско маслинарство и њерада маслина*, ГЕМ на Цетињу, Цетиње 1962, Књига II.
3. Др Ј. Вукмановић: *Пашировићи, антропогеографско-еџнолошка истраживања*, Цетиње 1960.

Dragana Lalošević

OLIVE GROWING IN THE WORKS OF JOVAN VUKMANOVIĆ

Summary

The work of Jovan Vukmanović is extremely significant for the science of ethnology. It is among his numerous scientific works that we can meet even the papers dealing with olive growing as an important branch of economy which in the coastal region of Montenegro was given a special prominence in the past.

The exploration works undertaken in this field, in the regions of Montenegrin Coast and Konavli, as two neighbouring regions, resulted in great similarities as regards the methods applied in olive growing. However, from the ethnological aspect, specific differences still exist, particularly when ex-

ploring the works on olive trees, processing of olives, as well as familiar customs intrinsically connected with olives. Terminology used in these two regions is quite different, too, what may only represent a new challenge for a researcher.

In the regions of Ulcinj, Paštrovići and Konavli, where the researches took place, olive tree was of a vital significance for the life of people there. So much care and love was interwoven in its planting and cultivating. The method of olive processing using traditional oil mills remained almost the same up to the present days. The first mills were hand operated, or driven sometimes by a horse or an ox. Some components of olive mills were made of wood, usually of oak wood, and constructed of three main parts and pertaining accessories, which all were accommodated in the same room called - a mill.

With minor differences in the terms used to describe these parts, or possibly in the shape, the mills comprised usually: a *mill*, which is a component where olives are roughly grounded; a *mandravid*, a part used for pressing or twisting the "pogaced" aimed at pressing already grounded olives stacked in layers, so-called "rece"; and the third part called *moluvija*, the function of which is to bring the pressing works of the "paste" to the final stage.

Olive oil is collected into dishes, different in shapes and having names which alter from one region to another. What such dishes had in common is the material they were made of, mainly stone, earth but rarely wood.

Accessories and tools used in mills and olive groves, same as oil measuring equipment, are very similar in shape in the whole of this territory, however often given different names. Common to these two neighbouring regions were wedding customs on the occasion of which an olive tree was to be planted. It was customary to use olive branches as decoration during religious festivities, in houses and churches, or to visit olive groves.