

Ivan Kordić

IZ ŽIVOTA BROĆANSKIH NOMADA POČETKOM 20. STOLJEĆA (S OSVRTOM NA DOBRO SELO)

Proučavanje stočarstva u Brotnju s etnološke strane je veoma zanimljivo zbog svojih specifičnosti, prije svega glede tradicije. Nomadski način života početkom 20. stoljeća bio je usmjeren na iskorištavanje pašnjaka u ljetnom periodu. Naime, Brotnjaci bi koncem svibnja ili početkom lipnja sa stokom krenuli u planinu. Uglavnom se stoka gonila na Ljubušu, a mjesta u kojima bi stoka boravila na ispaši na toj planini su: Omrčnice, Prokos, Ljutica, Tribiševo, Zlopolje, Mrkodol, Svinjača, Slani dolac, Orane njive, Poljice, Potkose i druga. Sva sela iz Brotnja su davala stoku planinarima - ljudima koji su gonili stoku u ta mjesta. Najviše planinara i planinarki bilo je iz Dobrog Sela, a bilo ih je i iz drugih mjesta Brotnja: Medugorja, Čmarevca, Dragičine itd. Najviše je planinara išlo u planinu iz Dobrog Sela, i to Miletići, Ćorići, Raspudići i Šaravanje.

Put kojim su gonili-tjerali stoku u planinu u krdima-stadima je: Dobro Selo - Kruševo, Mostarsko blato, Bili, Ladina, Jela, Bile stine, Klanci, Svinjača, Omrčnice, Grla prema Vranu. Prenoćišta su bila: 1) Ladina, 2) Klanci i treće večeri se dolazilo na jedno od tih mjesta, koja su smještena oko Vrana.

Stočari-planinari su se uglavnom opredjeljivali za dva vida iskorištavanja pašnjaka:

- a) čuvanje svoje stoke,
- b) čuvanje tuđe stoke.

Čuvanje svoje stoke je način kada domaćin-stočar-planinar tjera svoju stoku u planinu i kada sav proizvod za njegova boravka u planini pripada njemu.

Čuvanje tuđe stoke je način koji se obavlja pod određenim uvjetima. Ovaj je način složeniji i ima svoja pravila koja se moraju poštovati. Naime, bit je u tome što pojedine seoske obitelji nisu imale dovoljno svoje stoke pa su preuzimale tuđu na čuvanje. Ta praksa već dulje vrijeme traje. Zna se da su na početku ovoga stoljeća, a vjerojatno i ranije, planinari slično radili. Uglavnom su se ustupale na čuvanje ovce, a rjeđe jalova goveda. Ponekad bi se gonili-tjerali volovi i konji, ali se prije morala uzorati zemlja u Brotnju, pa tek onda u planini, tako da su oni nešto kasnije stizali. Da bi što jeftinije dao ovce na čuvanje, često bi onaj od koga bi se ovce uzimale davao svoje pašnjake, torove i štale - to je vid stočarske suradnje koji je imao svoja nepisana pravila i koja su bila poštovana s obje strane. Među njima su postojali posebni nepisani ugovorni odnosi:

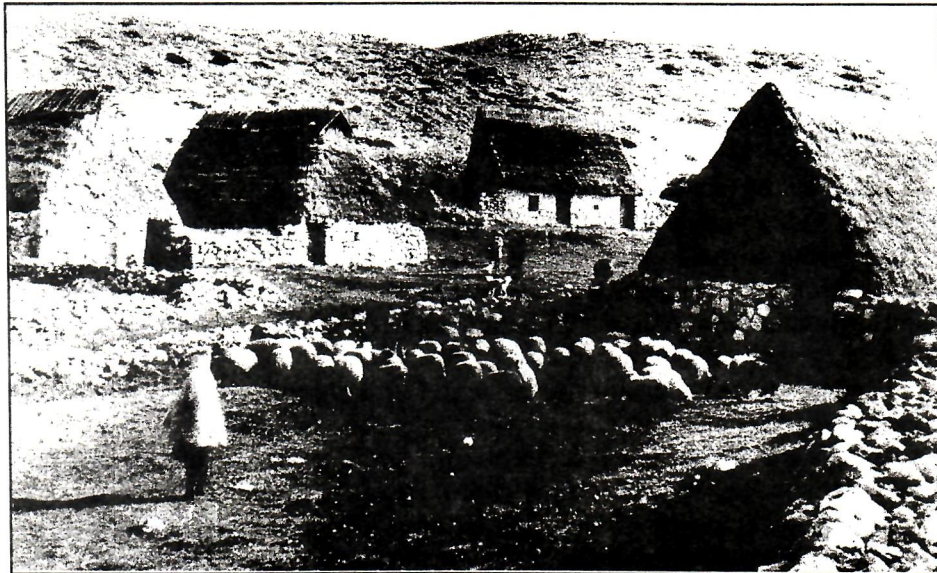
Vlasnik po jednoj ovci muznici dobije oku (1 1/4 kg) sira i kvarat (1/4) masla, a što preostane ostaje planinaru - preuzimaču stoke. Preuzimač tuđe stoke mora dati ugovoreni iznos sira i masla. Obveza davatelja ovaca bila je dati 1 kg soli po ovci, 1/2 kg po janjetu i 2 kg po govečetu i nešto novca, uz to. Ako bude viška sira i masla, ostaje planinaru koji taj višak prodaje.

Brotnjak, ako je čuvao svoju stoku, gonio bi obično 60-80 ovaca, 5-6 goveda (jalovih) i 2-3 konja. Išao bi najčešće sa suprugom i djecom. Djeca su čuvala krdo janjaca koja su se odvajala od majki muže radi.

Često bi planinari, koji nisu imali dovoljno radne snage iz kuće, uzimali najmenicu, ženu koja bi pomagala u planini. Najmenice su bile najčešće djevojke slabijeg imovinskog stanja ili udovice koje su rano ostale bez muža.

Čuvar tuđe stoke tjerao bi 300 - 600 ovaca, 10-15 goveda i 5-6 konja. U planini se znao točan raspored poslova svih članova obitelji: planinar kosi i priprema drva, ore njive, stopanjica-domaćica-planinarova supruga kuha, stara se o siru, maslu i pomaže pri muži ovaca, najmenica čuva ovce i muze ih, a djeca čuvaju janjce.

Kad bi istjerali stoku na planine, obitelji bi se smjestile u kolibe i stanove. Stoka bi se smjestila u štale i torove. U kolibama žive pastiri-čobani i drugi članovi obitelji koji čuvaju stoku i prerađuju mlijeko. Kolibe su jednostavno građene i podijeljene su u dva dijela: na prostor za sjedenje i spavanje i na prostor za preradu mlijeka i mliječnih proizvoda. Uz kolibu je štala s torom gdje noće ovce. Torova može biti više. Izmještaju se često, jer kad ovce borave u toru, zemlja se ne mora za narednu godinu dubriti, zato se oni izmještaju.



Slika 1. Katun

Za kolibu je uobičajen naziv i stan. Obično je pokriven ražovom slamom. Krovovi koliba i štala su strmi. Naime, snijeg preko zime dosta pada i sa strma krova prije će pasti. Štale, kolibe i stanove često zovu i katunima. U kolibi je ognjište s vatrom, a rijetko bi tko imao bilo kakvu peć. Poljoprivredne kulture s kojima bi se u proljeće zasijavala zemlja su: ječam, raž, krumpir, kupus i luk.

Život u planini svodio bi se na čuvanje i hranjenje stoke. Bilo je i težih radova, kao što su kosidba i pripremanje drva za zimu. Često bi netko iz uže obitelji "zazimio" u planini. Članovima obitelji koji ostaju u planini valja zimnicu veću osigurati. Vlasnik krda s bratom ili nekim članom bliže rodbine pripremi sve za one koji neće "slaziti". "Do svete Kate moraš sve namiriti: drva, otirati u mlinicu žito, sol, gaz-petrolej, ukiseliti kupus, metnuti kumpire u trap."* To je bilo potrebno jer se ljudi zimi nisu nigdje odvajali od koliba i štala zbog jakih zima. "Najprija moraš stoki osigurati zimnicu pa tek onima što ostaju." Domaćin-planinar bi najprije pripremio sijeno za stoku pa tek onda za blago koje ostaje na planini. Kosidba se obavljala u vidu mobe, dio sijena se unosio u štale,

* Svi navodi u ovom prilogu su kazivanja Matije Kordić.

a dio se "sativao" u stogove. Na mobu su planinari i planinarke rado odlazili jer im je to bila jedinstvena prigoda da se nađu na okupu i porazgovaraju o ljetini, ispaši i stoci.

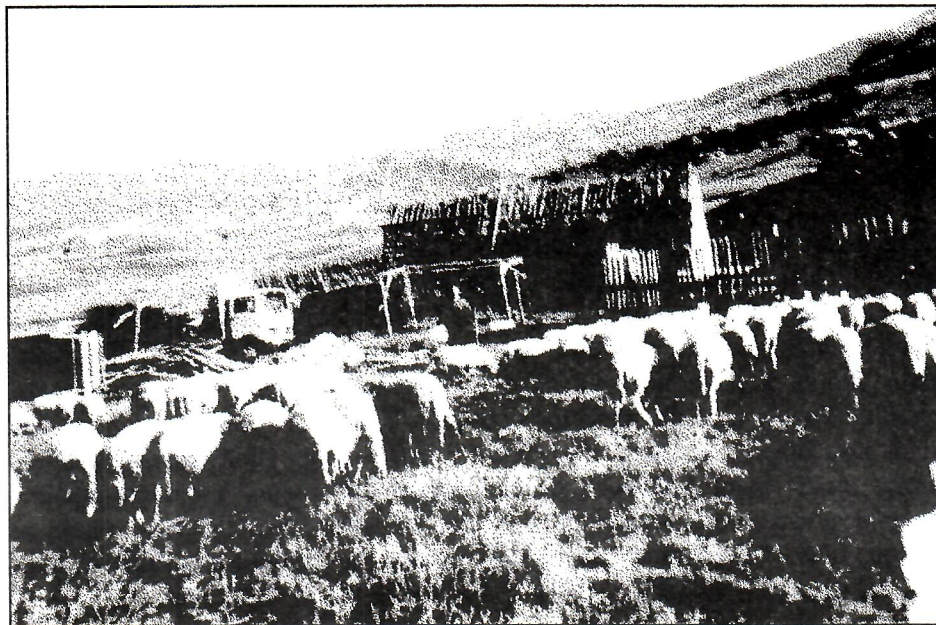
Za mobu bi se spremila i bolja hrana, doduše jednostavna i jednolična. Jelo se tri puta na dan: ručak (doručak), užina (ručak) i večera.

Žene su se međusobno pomagale oko striže vune, spremanja sira i mijehova, uređenja koliba, staja i sl. Ishrana se sastojala od nekoliko prehrambenih artikala: sira, masla, krumpira, kupusa i ječmena ili ražova kruha. Na planini se najčešće pije mlaćanica - mlijeko koje je meteno u stapu pri dobivanju masla. "Prilikom kojeg blagdana zaklalo bi se koje bravče i zovnuli bližnji na užinu."

Planinarski način života bio je težak, jednoličan i izoliran. "Ritko bi se išlo u crkvu, ako bi se išlo, unda bi to bilo na Ščit."

"Kad dođe Mijolj, vrime je slaziti. Na konje se tovore mijovi sa sirom i maslom i vraćaj se onim istim putem kud si i došo."

Kad planinar dotjera ovce kući, davatelji ovaca preuzimaju svoje ovce. Raspoznaju ih po biljegu, koji je bio različit, tako da svatko može svoje ovce prepoznati. Ovce su se uglavnom bilježile po ušima i repovima. Planinar, kad stigne u Brotnjo, dijeli sir i maslo po ugovorenoj količini.



Slika 2. Detalj iz Omrčnica

Sir iz mija

“Kad stopanjica i najmenica pomuzu ovce, mliko se u velikom kotlu svari pa se razlije u drvene škipe i kad se oladi, sa mlika se diže kajmak. Potlje se mliko ponovo vraća u kotal i malo se umlači pa jamiš jednu do dvi kašike sirišta i staviš u mlako mliko. To se dobro izmiša i ostavi se da tako stoji 1-2 sata vrimenta. To sliči na kiselo mliko. Unda se to opet stavlja na vatru u istom kotlu i na tijoj vatri grije tako da se surutka ociduje a sir ostaje. Zatim se skine sa vatre kotal sa sirom i to se dobro oladi. Kad se sir oladi, riže se u velike komade i stavlja se u veliki mij koji se puni. Ovaj mladi sir zove se baturina. Kad se pun mij napuni, zaveže se. Pošto je mij šupalj, iz njega se cidi voda a suvi sir ostaje. Kad se sva voda ocidila, ponovo se sir vadi u škip, undak ga dobro izdrobiš i posoliš. Potlje se uzme zdravi mij koji nije šupalj i u nj se nabija sir mečkom. Mora se dobro zbiti da ne ostane zdraka koji ga more pokvariti. Kad se mij dobro nabije do vrva, dobro se zaveže i ostavi u ladno da stoji. Mijovi sira moraju se češće privraćati da se jednako šuši.”



Slika 3. Nevenka Soče rođ. Karačić, sljedbenica planinarske tradicije

Sirište

Sirište se pravi od dijela želuca bravčeta i bijelog vina. Uzme se dio želuca i opere, zatim osuši i potopi u 1-2 litre bijelog vina. Ta se smjesa kiselu 15-20 dana, poslije se procijedi i stavi u posudu koja se čuva u hladnoj prostoriji.

Maslo

“Sa svarenog i olađenog mlika pokupi se kajmak i meće se u drvenu kacu. Kad se kaca napuni puna kajmaka, unda jami se mečka i š njom se miša dva sata i tako se maslo skupi na vrhu. Potlje toga stavlja se u ladnu vodu da se bolje skupi, a poslije u mij. Kad se mij pun napuni, poslije se opet iz mija vadi i stavlja na vatru. Kad se sva voda ispari, ostane samo maslo koje se opet stavlja u mij. Potlje se ostavlja u ladnoj prostoriji.”

Jemuža

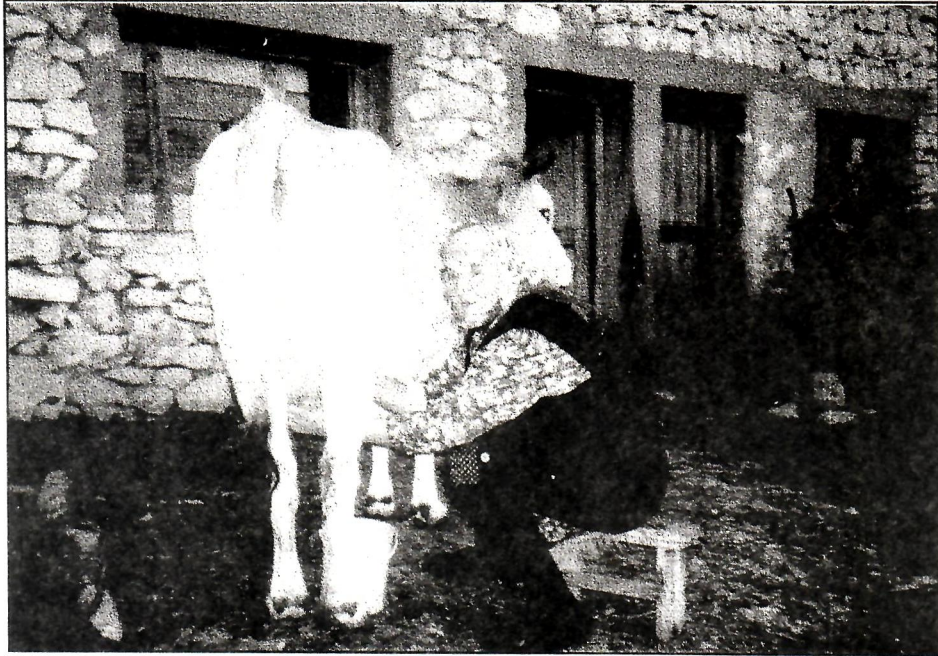
“Pri što će ovce na jesen nazad u selo slaziti, bude im mliko gusto. Tako gusto i procideno mliko sipaš u mij. To se mliko osoli. Kroz mij izlazi voda a to što ostaje u miju budne ko maslo i to se mora brzo isti, brže će se pokvariti. To je jedan način pravljenja jemuže. Ima i drugi. Pomuženo mliko uspe se u manju ranjiku a u veću se uspe voda, pa mliko u maloj ranjici stavljaš u veliku sa vodom. Potlje se stavi na vatru tako da voda iz mlika ispari a ne zagara ranjika sa mlikom. Potlje se to oladi i posoli i sipa se u mij. Prilikom sipanja se soli.”

Mij

“Mij se pravi od mišine bravčeta. Nije jednako derati bravče na mij i obično na mišinu od koje će se krojiti oputa za opanke. Kad se dere bravče na mij, samo se na jednom mistu proriže noga da manje ulazi zdraka kako bi se sir manje kvario. Kad se sadere bravče, potlje se mišina obrije britvom, iznutra se dobro očisti, pa se šuši pa opet opere u soli. U čisti se mij potlje meće sir i maslo. Mijova ima veći i manji. U mijove od janjaca i šilježi more stati 10-15 kili sira. Od ovnova more i do 30 kili.”

Te načine spremanja mliječnih proizvoda objasnila je kazivačica Matija Kordić. Bila je planinarka prije Drugog svjetskog rata u Zlopolju. Ovom prigodom želim joj zahvaliti na iscrpnim podacima o načinu življenja

Brotnjaka planinara. Zahvaljujući njezinom još svježem pamćenju, “ukradeno” je nešto od zaborava, nešto što će pomoći da se dio tradicije očuva. Srećom Matija Kordić ima svoje sljedbenike: Nevenku i Vladu Soče iz Tepčića i Gojku i Marijana Raspudić iz Dobrog Sela. Te dvije obitelji još uvijek idu u planinu, čuvaju ovce i spremaju sir, maslo i jemužu po starom običaju svojih baka i djedova.



Slika 4. Matija Kordić, rod. 1920. u Dobrom Selu