

## **MLINOVI U MORINJU**

### **Abstrakt**

Ova etno-antropološka studija nastala je kao produkt terenskog istraživanja u Morinju, avgusta 2007. godine. Osnovna ideja bila je dati pregled stanja postojećih mlinova u Morinju-za masline i žito, ali kroz multiperspektivni pristup gde su mlinovi zapravo tačka preloma tradicije, arhitekture i privrede ovog mesta. Ovaj rad je ujedno i doprinos ne toliko brojnoj literaturi na ovu temu u okviru Boke Kotorske, a od posebnog je značaja jer postavljenom problemu pristupa u kontekstu dvorišnog rasporeda pomoćnih zgrada, organizacije unutar seoskog atara i uopšteno tradicije življenja u selu.

Morinj se odlikuje povoljnim reljefnim karakteristikama i obiljem slatkovodnih izvora, što je retkost u Boki, a koji su predstavljali osnovne faktore za razvoj maslinarstva i mlinarstva u dugoj istoriji Morinja. Od nekadašnjih 19 mlinova iz XVIII veka, danas u Morinju postoje samo 5, i to 2 za žito i 3 za masline. Mlinove sam podelila po dva principa koja su se sama nametnula- po porodici u čijem su vlasništvu, ili u čijem su vlasništvu bili ranije, i po kojoj nose i ime, i po vrsti sirovine koja je obrađivana u njima.

Pored poglavљa posvećenom enterijeru vodenica Morinja kao i procesu dobijanja maslinovog ulja o kojem je posebno pisala i Dragana Mažibrada, pažnju sam usmerila na objašњavanje metoda korišćenja snage vode. Pored posuda koje su se nekada nalazile u mlinovima i one o kojima su mi sagovornici na terenu govorili, redove ovog rada posvetila sam i povezanosti maslina i tradicionalnih običaja, tj. uključenosti maslina i maslinovog ulja u ritualnu praksu Morinja i Boke uopšteno.

Kao konzervator, na kraju rada dala sam i predlogi konzervacije, izrade planske dokumentacije i revitalizacije mlinova-vodenica u Morinju danas, kao bitnih svedoka kulture, tradicije, privrede i ruralnog načina života u Boki Kotorskoj.

**Ključne reči:** Morinj, mlin, vodenice, masline, maslinovo ulje, žito, brašno, okućnica, vodena jaža, običaji, etno-antropološka studija

## I Deskripcija

### 1.1. Uvod

Materijalna kultura svakog mesta neizostavno niče prvenstveno na realnim potrebama stanovništva a potom i na njegovoj tradiciji i kulturno-socijalnim vrednostima. Ni jedan segment graditeljskog nasleđa ma kog kraja ne bi trebalo posmatrati izolovano i nezavisno od istorijata, osnovnih potreba žitelja kao i prirodnih i socijalnih faktora koji deluju u datom kraju.

Narodno graditeljstvo i uopšteno tradicionalna arhitektura Crne Gore i Primorja predmet su brojnih radova, istraživačkih i naučnih dela. Međutim, činjenica je da se vrlo malo pažnje posvećivalo, a na žalost takva tradicija se nastavlja i u savremeno doba, pojedinačnim arhitektonskim objektima koji ulaze u sastav okućnice, dvorišta ili imanja oko kuće. Još je Branislav Kojić<sup>1</sup> baveći se seoskom arhitekturom u Kotorskem zalivu sredinom XX veka, u dvorište kuće ubrajao, pored kuće kao glavnog stambenog objekta, i kužinu, stočnu staju, kokošar i naravno gumno, tamo gde ga je bilo. Ovaj autor detaljno opisuje, propraćeno crtežima, način gradnje ovih objekata kao i skice rekonstrukcije njihove upotrebe. Isti autor osvrće se i na vodenice i mlinove<sup>2</sup> navodeći da su one u Boki pravi raritet zbog nedostatka tekuće vode.

Međutim još je jedan razlog za nepostojanje nekog zapaženijeg broja radova na temu pomoćnih zgrada i objekata seoskog kućista. Razlog je vrlo jednostavan i sasvim jasno ga iznosi arh. Zoran Petrović rekavši da je zapravo jako malo domaćinstava koja imaju više ekonomskih zgrada pored glavne kuće.<sup>3</sup> I zaista je tako jer, zapravo, sve što se i moglo uzgajati na malim parcelama krševite Boke moglo se deponovati i čuvati ili u kužini ili u konobi kuće. Zoran Petrović i Branislav Kojić navode postojanje gumna koje je uglavnom pripadalo jednom bratstvu. Imajući sve ovo u vidu sasvim je jasno da mlinovima, kako za masline tako i za žito, koji su se manje-više očuvali do današnjih dana, treba konačno posvetiti naučnu pažnju i obraditi ih u okviru multidisciplinarnog pristupa. Mlinovi u Boki nestaju. Jači razlozi od navedenih za izučavanje mlinova i za napore za njihovo očuvanje i zaštitu nisu potrebni.

Kako nas na rad ne potiču samo naučni izazovi, jer smo ljudi satkani i od razuma i od osećanja, postoji i jedan sasvim ličan razlog što sam odabala da obradim temu uljanih mlinova Morinja. Ovaj rad posvećujem divnoj uspomeni na mog velikog prijatelja i velikog ljubitelja maslinarstva, i ne samo maslinarstva, i nekadašnjeg predsednika Udruženja maslinara Boke, Borislava Vukšića, koji nas je nesrećnim slučajem prerano napustio. Iako danas više nije među nama, ostao je u uspomeni kojom, sve nas koje je poznavao, krepi, inspiriše i, svojim primerom, podstiče da se okrenemo tradicionalnim vrednostima na moderan način. Jednom rečju - biti svestan svega pozitivnog što su naši preci stvorili, i sve to unaprediti u okviru svojih mogućnosti i struke.

Izvori zahvaljujući kojima je ovaj rad nastao su raznovrsni. Prvenstveno je reč o pisanim izvorima - literaturi, skromnoj ali dovoljnoj da pruži opšti uvid u Morinj kao teren za istraživanje. Potom, drugi kamen temeljac, ali ne drugi i po bitnosti - čak naprotiv, stiže upravo iz građe prikupljene direktno na terenu.

<sup>1</sup> Branislav Kojić, *Seoska arhitektura u Kotorskem Zalivu, u Spomenik CIII*, Beograd, 1953., str. 166.

<sup>2</sup> Ibid, str. 173.

<sup>3</sup> Zoran Petrović, *Selo I seoska kuća u Boki Kotorskoj*, Univerzitet u Beogradu, Zbornik Arhitektonskog fakulteta, III knjiga, 1956/1957, str. 11.

Terensko istraživanje sprovedeno je tokom avgusta meseca 2007. godine. Metodologija prikupljanja materijala odnosila se na **opservaciju** i primenu tehnika **intervjua** sa sagovornicima i **fotografisanja**. Kako je predmet rada deo materijalne kulture Morinja i to pokušaj dobijanja slike istog iz prošlosti, opservacija sa participacijom je bila nemoguća.

## 1.2. Privredne prilike i potreba za mlinovima

Posmatrani u dijahrono-sinhronoj perspektivi i prirodno-kulturnom kontekstu, vrlo su interesantni i od velikog tradicijskog i etno-antropološkog značaja dragoceni primeri mlinova za masline i žito u Morinju. Jedno od najvećih prirodnih bogatstava Morinja jeste izobilje slatkovodnih potoka i izvora kao nigde u Boki. Ova činjenica je svakako odigrala i presudnu ulogu kroz istoriju ovog kraja po pitanju njegovog naseljavanja i razvoja privrede.

Obilje manjih slatkovodnih izvora u Morinju, uz veoma povoljne reljefne karakteristike sela, doprineli su velikoj plodnosti tla što su stari Morinjani znali da prepoznaju i iskoriste. Autor Špiro Milinović navodi da je deo Morinja zvani Svrčak sa svojim brojnim izvorima i glavnom crkvom Sv. Jovana Bogoslova bio centar Morinja tokom prvih decenija XVIII veka. Isti autor navodi da je u mletačko doba svaki deo raspoložive zemlje u Morinju bio maksimalno iskorišćen te pokriven maslinjacima, vinogradima i voćnjacima.<sup>4</sup> Kako je postojao veliki broj stabala duda tj. murve, gajila se i svilena buba. Ono što je za nas interesantno jeste da je od žitrica u ovom kraju uzgajana pšenica, po tvrdnji autora veoma visokog kvaliteta, potom, ječam i kukuruz "postranak" i to u periodu nakon vrše pšenice. Upravo zbog velike vlage u Morinju svake godine je bio zagarantovan dobar rod kukuruza.<sup>5</sup>

Na celom području Boke činjenica je da se, u okviru poljoprivrede, najviše polagalo na maslinarstvo. Maslinovo ulje se pominje u raznim spisima XVIII i XIX veka i to kao glavni proizvod i predmet izvoza trgovine i privrede ovog kraja.<sup>6</sup> Bitno je napomenuti da i pored razvoja pomorstva i trgovine Morinjani su ostajali verni poljoprivredi, samim tim i maslinarstvu. Isto je važilo i za ostala mesta u Boki. Tradicionalni zanati, naročito ako su obezbeđivali zagarantovan doprinos porodičnom budžetu, nisu se napuštali zarad novih, poput kapetanskih poziva, već su se uporedo negovali.

Iz perioda demografskog<sup>7</sup> i privrednog procvata Morinja XVIII veka, Špiro Milinović navodi da je u Morinju postojalo 19 mlinova za žito, i to: 5 potočara na Svrčku, 4 mlini Vojvodića i 10 poljskih vodenica.<sup>8</sup> Danas, sa tugom konstatujem, u Morinju postoji samo 5 mlinova, i to 2 za žito i 3 za masline.

## 1.3. Klasifikacija i trenutno stanje mlinova - vodenica u Morinju

Dakle mlinove koji danas postoje u Morinju, ruinirane ili pak nešto bolje očuvane, možemo klasifikovati po dva principa. Naime, za svaki mlin se znalo kojoj porodici pripada, te se po toj porodici zovu i danas, i koja je njegova glavna funkcija, tj. koja se sirovina u njemu obrađuje. Ipak pre svega je bitno naglasiti da ma kako ih klasifikovali svi mlinovi u Morinju jesu zapravo **vodenice** jer se osnovna snaga za njihovo pokretanje crpe iz vode.

<sup>4</sup> Mr Rade Vučićević, Nikola Seferović, *Dvije stotine godina škole u Morinju*, Morinj, 2006., str. 33.

<sup>5</sup> Ibid, str. 33.

<sup>6</sup> Dragana Mažibrada, *Maslinarstvo u Boki Kotorskoj*, u Boka br. 12, Herceg Novi, 1980., str. 121.

<sup>7</sup> Autori navode podatak da je po popisu stanovništva iz 1802. godine Morinj imao 1924 žitelja čime je po naseljenosti bio odmah posle Kotora u celoj Boki, Mr Rade Vučićević, Nikola Seferović, op. cit., str. 33.

<sup>8</sup> Mr Rade Vučićević..., op. cit., str. 34.

Imamo sledeće mlinove:

1. Vojvodića mlin, u kome se mlelo žito, glavni produkt je brašno, nalazi se pri samoj obali mora i u ruševnom je stanju;
2. drugi mlin Vojvodića, mlin za ceđenje maslina, glavni produkt je maslinovo ulje, nalazi se u blizini kuće Vojvodića na potoku, malo urušenog krova, zarasta u korov ali očuvan;
3. Milinovića mlin, namenjen za cedenje maslina, dosta dobro očuvan, prodajom promenio vlasnika;
4. drugi mlin Milinovića, u njemu se mlelo žito, dosta je dobro očuvan, mehanizam je i danas moguće staviti u radni pogon;
5. Čatovića mlin, veoma dobro očuvan, konzerviran i revitalizovan od strane samih vlasnika;

Mlin za žito koji pripada porodici Vojvodić, je ruševan i nalazi se na samoj obali mora.<sup>9</sup> Prilikom izgradnje asfaltnog puta - Jadranske magistrale, koji prolazi kroz imanje Vojvodića i kojim se zapravo mlin fizički odvaja od kuće i okućnice, mlin je delimično srušen.

Drugi mlin za žito, mlin Milinovića, je arhitektonski očuvan, kojeg je i danas moguće staviti u funkciju ali se, zbog nepostojanja potrebe, ne upotrebljava već godinama. Ovo je jedini mlin za žito na kojem je očuvan spoljašnji limeni točak<sup>10</sup>. Ni na jednom mlinu, danas postojećem u Morinju, nije sačuvan drveni točak koji je po logici hronologije prethodio limenom točku.

Od mlinova za dobijanje ulja ceđenjem maslina, mlin koji pripada Vojvodićima<sup>11</sup> je arhitektonski očuvan, ulubljenog i poronulog krova sa starim daščanim vratima i prozorskim oknom. Na ovom mlinu nije sačuvan spoljašnji točak. Danas se vide samo ostaci istrulele osovine obrasle u bršljan i korov. Po rečima članova porodice Vojvodić vodenu jažu, kojom se obezbeđuje akumulacija vode i vodene snage za pokretanje točka mlina, održavali su do pre dvadesetak godina. Mesto gde je jaža nekada postojala danas je zarasio u korov i nepristupačno je. Što se tiče unutrašnjosti i elemenata mehanizacije ovog mlina nepoznati su nam. Naime, kako su članovi porodice Vojvodić tvrde, mlin već odavno ne vrši svoju prvobitnu funkciju te se koristi kao skladišni prostor. Interesantno je da je još etnolog Dragana Mažibrada radeći svoj diplomski rad krajem sedamdesetih godina XX veka zapazila na terenu da su mnogi mlinovi i vodenice ili razrušeni ili pretvoreni u pomoćne prostorije za odlaganje suvišnih predmeta.<sup>12</sup>

Drugi mlin za masline, porodice Milinović,<sup>13</sup> očuvan je i arhitektonski i po sadržaju elemenata mehanizacije u unutrašnjosti. Sama zgrada ovog mlina veća je od mлина Vojvodića i sastoji se od dve velike prostorije.

U prvom delu, i osovinski i visinski većem, su sasvim dobro očuvani mlin<sup>14</sup> i presa (ili tjesak) sa drvenom nategom<sup>15</sup> i malo ognjište gde se nad vatrom grejala voda. Druga prostorija se, nešto manje površine i manje visine od prvog dela, po govoru meštana, zvala magacin i imala je funkciju skladišnog prostora za kominu-ostatak organskog materijala nakon čitavog procesa muljanja, mlevenja i ceđenja maslina. I ovaj mlin je bez spoljašnjeg točka. Upravo u periodu terenskog rada mlin je prodat kupcu koji planira da ga revitalizuje u ugostiteljski objekat sa apartmanima.

<sup>9</sup> Foto. br. 1.

<sup>10</sup> Foto. br. 2.

<sup>11</sup> Foto. br. 3.

<sup>12</sup> Dragana Mažibrada, op. cit., str. 127.

<sup>13</sup> Foto. br. 4.

<sup>14</sup> Foto. br. 5.

<sup>15</sup> Foto. br. 6.

Poslednji u nizu mlin za masline u Morinju je veoma dobro očuvan, konzerviran i revitalizovan kao ugostiteljski objekat porodice Ćatović.<sup>16</sup>

Sa pošetka XX veka pop Sava Nakićenović beleži podatak da je u Morinju u tom periodu postojalo 101 oranica, 38 hektara vrtova i 223 vinograda, ali i pored tog podatka, autor čak na dva mesta pominje da se Morinjani ne bave naročito poljoprivredom, već odlazeći u svet ili okretajući se pomorstvu i trgovini, ostavljaju ogromne površine zemlje neobradene i napuštene.<sup>17</sup> Ipak ono što je zabeleđeno na terenu, tj. ruiniranost i napuštenost mlinova, svakako potvrđuje činjenicu da za maslinama koje bi se cedile za dobijanje ulja, ili pak za đitom koje bi se mlelo za dobijanje brašna, zapravo danas nema potrebe. Tako i današnji mlinovi nas podsećaju na svetu i bogatu prošlost ovog sela. Bitno je naglasiti da su u celom Boko-kotorskom zalivu mlinovi na vodenu snagu, tzv. vodenice, zapravo raritet.<sup>18</sup>

#### 1.4. Enterijer vodenica i vodenični mehanizam

Jedini mlin, pored Ćatovića mлина, gde nam je bilo omogućeno da sagledamo enterijer i njegove elemente bio je uljani mlin podrodice Milinović. Upravo ovaj opis uzećemo kao reprezentativni jer nam je jedini dostupan a, kao što je već rečeno, radi se o mlinu koji je opstao do danas- neporušen. Naime, pod ovog mлина nije, kako bi se moglo očekivati, zemljani<sup>19</sup> već je popločan kamenim pločama i vrlo neravan, bez odradjene nivelacije, što sve ukupno odaje jaku impresiju rustičnosti ali i mogući nagoveštaj da su vlasnici bili svesni higijenskih prednosti kamenog poda u odnosu na zemljani. Unutrašnje grede i drvena krovna konstrukcija su oslabile i vide se elementi kojima su vlasnici pokušavali da je ojačaju. U prvoj većoj prostoriji, kao što je već napomenuto, nalaze se osnovni elementi mлина. Sa leve strane od ulaza nalazi se pilo sa tocilom. Pilo je ovde betonsko a tocilo je od kamena. Povezani su drvenom gredom zvanom češalj sa metalnim zupčanicima postavljenim na odgovarajući način kako bi se kinetička energija vode, prenesena preko spoljašnjeg točka, dalje prenela na mlin i kako bi se masline mogle samleti zahvaljujući vodenoj snazi a ne ljudskoj.<sup>20</sup>

Sa druge strane ove prostorije, desno od ulaznih vrata postavljena je presa ili takozvani tjesak koji je povezan konopcima za drvenu nategu. Ovi konopci su sada pokidani. Prvenstveno se masline melju ili, kako kažu meštani, muljaju u mlinu i tako se dobija prvo ulje, devičansko. Potom se u koševima prenose samlevene masline iz mлина u tjesak gde se proces prerade nastavlja. U ovoj fazi proizvodnje maslinovog ulja bitno nam je malo ognjište koje je pomenuto ranije u radu a koje se nalazi preko puta tjeska, u uglu prostorije. Naime, na ovom malom ognjištu oni koji rade u mlinu bi grejali običnu, čistu vodu te bi njom polevali masline u tjesku kako bi se pod toplotom što više ulja iz njih uspelo iscediti. Ulje koje se dobija cedenjem iz tjeska sliva se u kamenicu- kamenu posudu u samom dnu tjeska. Onaj dio organskog ostatka od masline nakon prerade u tjesku zove se komina koju su Morinjani slagali u drvene gajbe i skladištili u magacin, sledeću prostoriju koja ulazi u sastav ovog

---

<sup>16</sup> Foto. br. 7.

<sup>17</sup> Sava Nakićenović: *Boka, antropogeografska studija*, Beograd, 1913, str. 525.

<sup>18</sup> Branislav Kojić, op. cit., str. 167.

<sup>19</sup> Dragana Mažibrada, op. cit., str. 137.

<sup>20</sup> Mehanizam mlevenja masline jasno i detaljno je opisala autorka Dragana Mažibrada u već pomenutom delu te ne smatram neophodnim zadržavati se na tom segmentu, povrh svega jer cilj rada nije usmeren na sam mehanizam. Dragana Mažibrada, op. cit., str. 137 i dalje. Proces dobijanja msalilnovog ulja i mehanizma funkcionisanja satsavnih elemenata mлина opisao je i Magyar Csaba, *Mojdeški mlinovi*, Herceg Novi, 1980.

mlina. Komina je prodavana svojevremeno fabrici sapuna Rivijera u Kotoru gde je služila za pravljenje sapuna.<sup>21</sup>

Iako je ovo potpoglavlje posvećeno enterijeru nalazim za shodno da u njemu opišem i način na koji funkcioniše vodenica, tj. odgovorim na pitanje: kako su vodeničari koristili snagu vode? Ovo se pitanje logično nameće a sasvim prikladno je odgovoriti na njega upravo ovde jer je enterijer mлина ustvari priča o njegovim sastavnim elementima i načinu funkcionisanja. Morinj je, iako je obilovao, baš kao i dansa, tekućom vodom, morao na neki način tu vodu akumulisati i, rekla bih, dati joj mnogo veću snagu nego što je uistinu imala. Naime, vode u Morinju, sem dve veće reke, bile su zapravo potoci i izvori bez potencijala u pogledu kinetičke energije. Tako su Morinjani morali akumulisati vodu u obliku manjih a dubljih bazena tzv. **jaža**<sup>22</sup> odakle bi se voda dalje kroz kanale usmeravala prema vodeničnom točku. Zavisno od broja točkova koje je mlin posedova zaviso je i broj ovih odvoda odnosno **badanja**. Između jaže i badanja postojao je otvor na kojem se nalazi **portela**<sup>23</sup> i koju su vodeničari diizali ili spuštali zavisno da li su žeeli da vodu u jaži akumuliraju ili je pak puste kroz badanj kako bi pokretala vodenični točak. Badanj se nalazi na nagibu kako bi se dobila veća snaga vode a portela je u Morinju napravljena od drveta. Ovde plehanih i limenih portela nema.

Kada već govorimo o enterijeru mlinova, a na početku rada istaknuto je da je njegov cilj između ostalog i pokušaj rekonstrukcije njegovog izgleda i funkcije u prošlosti, onda nije na odmet reći koju reč i o predmetima karakterističnim za mlinove.<sup>24</sup> Predmeti koji su nekada krasili mlinove Morinja bilo su brojni, raznih formi i napravljeni od različitih prirodnih materijala ali danas ih više nema. Predstavljanje objekata mlinova ovde je čista imaginacija bazirana na priči sagovornika i onim što se u literaturi na datu temu moglo pronaći. Dakle, ni jedan proces u mlinu nebi se mogao odvijati da nije bilo **koševa**. Kako je konstatovala Dragana Mažibrada, koševa skoro i da nema a samo jedna žena u Krtolama ih je pravila tokom sedamdesetih godina XX veka.<sup>25</sup> Izrada koševa zahtevala je primenu posebne tehnike ali i pre svega veliku veštinstvu. Pravljen od žuke, određene vrste trske, elipsoidne forme sa otvorima na vrhu, a korišćen prilikom ceđenja ulja iz maslina u tijesku, koš je bio nezamenljiv u radu u mlinu. Kako je proces izrade koševa bio komplikovan i mukotrpan, a kako je bilo veoma malo ljudi koji su ga znali napraviti, koš je bio jako skup te su vlasnici mlinova posebno vodili računa o onima koje su posedovali.

Dva su bitna suda u mlinu, pravljena najvećim delom od korčulanskog belog kamena, veoma mekanog i time zgodnog za obradu. Reč je o **uljanom pilu i kamenicama**. Pilo je imalo oblik većeg sanduka u koje se skladištilo ulje. Kamenice su posude kruškastog oblika sa velikim drškama sa strane i sa kamnim poklopcom. U svom izgledu nose neku dozu rustičnosti i podećaju na posude minulih vremena, danas i ako postoje koriste se kao pitari za cveće. Pored kamenih i trščanih posuda postojale su i zemljane, poput **ramena** ili **bakarnih pinjata**. Služile su kao posude u kojima se prenosilo ulje iz mline u kužinu kako bi se u njima pokraj vatre vršio proces taloženja. Posle nekoliko dana bi se gornji, čistiji deo ulja presipao u uljana pila. Dalje bi se ulje iz pile zahvatalo **polutkom** – limenim cilindričnim sudom sa drškom, koja je merila ravno 1 litar ulja.

Posude su mogle biti napravljene i od materijala životinjskog porekla. Naime, pored poznatih **demižana**, ulje se moglo prodavati i u **kozijim ili ovčijim mjeđovima**, koji bi visili u mlinovima na tavanici ili po policama na zidovima.

<sup>21</sup> Iz razgovora sa sagovornikom na terenu Nikolom Seferović.

<sup>22</sup> Foto. br. 8.

<sup>23</sup> Foto. br. 9.

<sup>24</sup> O uljanim predmetima više u tekstu Dragane Mažibrede, op. cit., str. 161.-165.

<sup>25</sup> Ibid, str. 129.

Možda među najinteresantnije posude, ali sigurno među one za čije zamišljanje treba najviše angažovati maštu, spada tzv. **lukijerna**. Kako kaže Dragana Mažibrada, lukijerne do danas nisu sačuvane,<sup>26</sup> a služile su kao svetiljke kako za mlinove tako i za kuće. U njima bi se sipalo maslinovo ulje, uglavnom ono koje nije jestivo, i preko upaljenog fitilja koje bi žene pravile od pamuka, lukijerne bi obasjavale prostorije u vreme pre postojanja električne energije. Lukijerne su rađene prvenstveno od gline a potom od lima. I ovaj sud bi trebao da asocira na antičke žiške.

## 1.5. Maslina i običaji

U poglavlju posvećenom privrednim prilikama Morinja videli smo koliko je bitno mesto u životu Morinjana zauzimalo maslinarstvo i pravljenje maslinovog ulja. Kako to biva, osnovne stvari koje nam daju život na specifičan način se ne zadržavaju samo na nivou materijalnih stvari. One poprimaju mnogo viši značaj i postaju entiteti koje koristimo u procesu našeg ritualno-kultnog odnosa prema višim silama. Oduvek su ljudi, naročito u primarnim tradicionalnim zajednicama,<sup>27</sup> kao zavisni od prirode i prirodnih sila, iste pokušavali raznim kultnim normama i radnjama da umilostive.

Običaj je u celoj Boki da se maslinovim grančicama kite kako obredni kolači o praznicima, poput česnice ili priganica za **Božić** i fugace za **Uskrs**, tako i ograde, kuće, drveće, torovi. I badnjak na Badnji dan bio bi okićen grančicama maslina i lovora i ukrašen crvenim vrpcama. Sakralnost maslinovog drveta, koju joj je narod pripisao, otkrivamo i u činjenici da se maslinove grančice koriste za škropljenje Svetom vodom na dan Vodokršća. Stari praznik materica proslavljan je tako što bi majka rano izjutra decu ovlaš tukla maslinovim grančicama govoreći: "Pusti zlo, uzmi dobro!"<sup>28</sup>

Pored ritualne funkcije drveta masline uvidjamo veliki ritualni značaj i maslinovog ulja. Maslinovo ulje se i danas ponekad nosi u crkvu kao zavet gde služi kao **gorivo za kandilo**. Ulje koje ostaje nakon muljanja maslina u pili, koje nastaje taloženjem i koje je prepuno sitno izdrobljenih delova maslina, naziva se murga.<sup>29</sup>

Iz murge se nakon prekuvavanja dobijalo ponovo ulje koje izlazi na površinu, ali koje je prepuno masti i nije jestivo. Kao takvo koristilo se kao gorivo za osvetljavanje, kao sirovina za dobijanje sapuna ili pak kao gorivo za kandilo koje gori nad ikonom porodične slave u kući.

Po legendama i starim pričama morinjskog kraja uviđamo da je maslinovo stablo imalo i karakteristike **senovitog drveta**. Ova paganska osobina kju su ljudi pridali maslinovom drvetu bnivala je često uklopljena u hrišćanski kontekst. Tako je poznata priča kako ej maslinovo drvo ubilo dvojicu seljaka koji su krenuli da ga kopaju i vade na zavetni dan Morinja, dan polaganja Rize Presvete Bogorodice, 15. jula.<sup>30</sup>

## II Mere zaštite

Nakon što je data slika stanja mlinova u Morinju u savremenom momentu potrebno je predložiti i mere zaštite i konzervacije, što je i cilj ovog terenskog istraživanja i rada. Mere zaštite koje predlažem su sledeće:

<sup>26</sup> Ibid, str. 164.

<sup>27</sup> Dušan Bandić, *Kolektivni seoski obredi kao kulturni fenomen*, NPZ br. 2, Novi Pazar, 1987., str. 137.

<sup>28</sup> Iz razgovora na terenu sa Milanom Vukasovićem, Donji Orahovac, avgust 2003.

<sup>29</sup> Iz razgovora sa sagovornikom Nikolom Seferović, Morinj, avgust 2007.

<sup>30</sup> Špiro Milinović, *Podaci o istoriji Morinja I okolnih mjesta*, Morinj, 1974., str. 48.

- Neophodnost izrade planske dokumentacije koja će zabeležiti trenutno stanje mlinova u Morinju i kojom će se sprečiti dalje devastiranje i uništavanje ovih objekata narodnog graditeljstva, a sve uz poštovanje njihove etnološke, tradicijske, arhitektonske i istorijske vrednosti;
- Na pojedinim mlinovima tokom zadnjih decenija vlasnici su vršili različite nadogradnje koje ne poštuju principe gradnje u duhu tradicije. Ovi noviji elementi nisu usklađeni ni estetski ni po materijalu, jer je reč uglavnom o betonskim konstrukcijama;
- Neophodno je da se oronuli mlinovi što pre rekonstruišu te da im se da nova nemena, jer je poznato da se spomenici lakše održavaju kada su revitalizovani;
- S obzirom da u savremeno doba nema nikakve potrebe za mlevenjem žita i da se maslinovo ulje dobija savremenijim metodama, vraćanje prvobitne funkcije mlinovima je teško moguće, ali ne i isključeno. Ipak, kako bi se sa vraćenom funkcijom postigla i samoodrživost mлина, smatram da bi mnogo efikasnije bilo da se mlinovima da namena etno-ugostiteljskih objekata, jer sasvim uspešan primerak je u komšiluku. Reč je o mlinima porodice Čatović. Osim ugostiteljskih objekata, a u skladu sa svim što je u ovom radu izneseno, Morinj bi bio odlično mesto u kome bi se mogao naći i etno-muzej koji za tematiku ima prezentovanje tradicije uljanih mlinova Boke. Predlozi za revitalizaciju svakako mogu odstupati od predloženih;
- Na terenu smo saznali da je oko brašnenog mlina Milinovića boravila filmska ekipa iz inostranstva te su mlin i prostor oko mlina, pun zelenila i vode, služili kao odlična scenografija za snimanje. Upotreba objekata kulturnih vrednosti ali i prirodnih celina u svrhe snimanja filmova je sasvim poznata u svetu i vrlo primamljiva. Doprinosi oživljavanju mesta, njegovom samoodržavanju, očuvanju arhitektonskih objekata ali i popularisanju i predstavljanju široj javnosti istih.

### III Zaključak

Za Boku Kotorsku u prošlosti maslinarstvo je bila vrlo bitna poljoprivredna grana te je donosila materijalnog ali i zdravstvenog blagostanja našim precima, usuđujem se reći možda i više nego pomorstvo i pomorska trgovina. Samim tim, jasno je da je potreba bila velika i sasvim opravdana za mlinovima kojima bi maslina bila glavna sirovina za preradu. U ovom radu posebnu pažnju posvetila sam posebnom tipu mlinova, pre svega uljanih, tzv. vodenicama ali je jasno da zbog nedostatka tekuće, tzv. žive vode, vodenice predstavljaju raritet u Boki. Karstno područje sa brojnim ponornicama nije moglo da obezbedi dovoljno vode za piće ni za ljude ni za stoku, a naročito nije bilo potencijala vode u smislu iskorišćavanja vodene snage.

Morinj je drevno naselje u zalivu koje je jedinstveno po mnogo čemu ali za nas je bitna činjenica da ono obiluje tekućim vodama. Ne možemo reći da obiluje jakim rekama i brzim potocima, ali brojni su mali potoci i izvori koje je umešna ruka starih Morinjana iskorišćavala na najbolji mogući način. Iako im priroda nije dala velike brzake oni su ipak uspeli da iskoriste maksimum od vode kojom njihovo mesto obiluje. Tako su nastale brojne vodenice koje su zadovoljavale potrebe za mlevenjem visokokvalitetnog žita i kukuruza, ili pak potrebe za ceđenjem maslina raznih vrsta koje u Boki uspevaju. Mlinovi ovog tipa su bili uslužni te bi se barkama dovozilo žito ili masline a vraćalo brašno ili ulje. Mlinari su naplaćivali svoje usluge u naturi, najčešće bi po dogovoru ostavliali određeni procenat proizvoda za sebe.

Vodenice koje danas srećemo u Morinju nisu aktivne. Neke jaže vlasnici ili meštani i dalje održavaju ali upotrbne funkcije mlinova nema. Danas se ove zgrade uglavnom koriste kao prostor za ostavu i deponovanje suvišnih predmeta. Stanje arhitektonskih konstrukcija je dosta slabo, mada same zgrade još uvek nisu u ruševnom stanju. Drvene konstrukcije krovova su oronule, istrulile i krovovi su ulubljeni, te su ih meštani i vlasnici pokušavali ojačati potpornim gredama. Saznanje da su ove vodenice u Morinju među poslednjim do danas postojećim u Boki i činjenica da se i one nalaze u vrlo lošem stanju je poražavajuća.

Od posuda u mlinovima i drugih elemenata enterijera videli smo da se na terenu ništa pronašlo nije. Ili je sve već odavno propalo i nestalo jer upotrebljene funkcije nema ili se danas koriste na sasvim različit način i u okviru drugog konteksta. S obzirom da nam je na terenu bilo omogućeno da posetimo unutrašnjost samo jednog mlina - uljani mlin Milinovića, na osnovu tamo zatečenih elemenata mehanizacije rekonstruisala sam nekadašnju situaciju koja se nije mogla bitno razlikovati od mlina do mlina. Na žalost, spoljašnji točak mlina sačuvan je samo na brašnenom mlinu Milinovića koji nas nostalgično vraća u prošlost.

Već na samom početku ovog rada sam istakla poražavajuću činjenicu da mlinovi u Boki nestaju. Rekla bih da postojanje vodenica u Morinju možemo nazvati „čudom“ s obzirom da je Dragana Mažibrada per skoro 30 godina u svom radu jasno istakla da vodenice: „sasvim razrušene uz neki potok, danas samo podsjećaju na vrijeme kad se iz njih čulo žuborenje i okretanje točka.“<sup>31</sup>

Mogućnosti za konzervaciju i revitalizaciju mlinova, kao što sam u odgovarajućem poglavljju navela, su brojne i raznovrsne, te ostavljaju još dosta prostora za kreativnost. U pogledu njihove konzervacije i održavanja dosta zavisi od multidisciplinarnog pristupa stručnih lica iz kulturnih institucija ali i svesti o značaju mlinova kako kod njihovih potencijalnih novih vlasnika tako i kod samih meštana Morinja.

---

<sup>31</sup> Dragana Mažibrada, op. cit., str. 122.

## Fotografije:

Foto. br. 1:



*Mlin Vojvodića za žito na samoj obali mora, Morinj, avgust 2007. godine, fotografisala autorka teksta.*

Foto. br. 2:



*Mlin Milinovića, mlin za žito sa očuvanim spoljašnjim točkom, Morinj, avgust 2007., fotografisala autorka teksta*

Foto. br. 3:



**Mlin Vojvodića, mlin za masline, Morinj, avgust 2007., fotografisala autorka teksta**

Foto. br. 4:



**Mlin za masline porodice Milinović, Morinj, avgust. 2007., fotografisala autorka teksta**

Foto. br. 5:



*Mlinsko betonsko pilo, mlin Milinovića, Morinj, avgust. 2007.,  
fotografisala autorka teksta*

Foto. br. 6:



*Metalni tijesak u mlinu Milinovića, Morinj, avgust. 2007.,  
fotografisala autorka teksta*

Foto. br. 7:



*Čatovića mlin, trenutno istoimeni restoran, Morinj, mart 2007.,  
fotografisala autorka teksta*

Foto. br. 8:



*Jaža na mestu izvorišta, uljani mlin Milinovića, Morinj, avgust 2007.,  
fotografisala autorka teksta*

Foto. br. 9:



*Portela za zaustavljanje ili propuštanje vode iz jaže u badanj, i sagovornik Spaso Franić,  
uljani mlin Milinovića, Morinj, avgust.2007., fotografisala autorka teksta*

## Literatura:

1. Branislav Kojić: **Seoska arhitektura u Kotorskom Zalivu**, u *Spomenik CIII*, Beograd, 1953
2. Dragana Mažibrada: **Maslinarstvo u Boki Kotorskoj**, u *Boka*, br. 12, Herceg Novi, 1980
3. Dušan Bandić: **Kolektivni seoski obredi kao kulturni fenomen**, u *NPZ* br. 2, Novi Pazar, 1987
4. Magyar Csaba: **Mojdeški mlinovi**, Herceg Novi, 1980
5. mr Rade Vučićević, Nikola Seferović: **Dvije stotine godina škole u Morinju**, Morinj, 2006
6. Sava Nakićenović, *Boka, antropogeografska studija*, Beograd, 1913
7. Špiro Milinović, *Podaci o istoriji Morinja I okolnih mesta*, Morinj, 1974
8. Zoran Petrović: **Selo I seoska kuća u Boki Kotorskoj**, u *Zbornik Arhitektonskog fakulteta*, III knjiga, Univerzitet u Beogradu, Beograd, 1956/1957

## Riassunto

Questo studio etno-antropologico è il risultato di una ricerca sul campo effettuata a Moninj nell'agosto 2007. L'intento della ricerca è stato quello di scattare una fotografia sulla situazione e sulla condizione dei mulini esistenti tutt'oggi a Morinj e che anticamente erano utilizzati per la spremitura delle olive e la macinatura del grano. Il metodo seguito è stato quello multidisciplinare dove i mulini rappresentano il punto d'incontro fra tradizione, architettura ed economia locale. Questo saggio contribuisce ad arricchire una letteratura limitata per quanto riguarda questa tematica nell'ambito territoriale delle Bocche di Cattaro. Inoltre, questo lavoro assume una importanza rilevante perché approfondisce queste problematiche nel contesto dell'organizzazione e posizionamento degli edifici lavorativi nell'area agreste dell'aia, nel villaggio e, in generale, nel contesto del tradizionale modo di vivere del villaggio.

Morinj si distingue per un favorevole posizionamento nel territorio sia geografico che orografico, data la presenza di varie sorgenti di acqua dolce, le quali rappresentano una rarità nel contesto delle Bocche di Cattaro. Nella lunga storia di Morinj, tutti questi fattori sono stati essenziali per lo sviluppo dei mulini e dell'attività olearia. Dei 19 mulini esistenti nel XVIII<sup>o</sup> secolo, oggi solo 5 esistono ancora: 2 per la macina del grano e 3 per la spremitura delle olive. La classificazione dei mulini è stata da me eseguita seguendo 2 principi: rispetto la famiglia a cui appartenevano o appartengono tutt'oggi e da cui hanno preso il nome, e rispetto alla materia prima che si lavorava all'interno di essi (grano od olive).

Oltre al capitolo riguardante l'ambiente interno dei mulini e del processo di produzione dell'olio d'oliva, di cui già scriveva Dragana Mažibrada, ho voluto mettere in risalto anche i metodi nell'utilizzo della forza dell'acqua all'interno di questa catena produttiva. Oltre ai tinelli per l'olio, di cui mi hanno parlato i vecchi residenti, ho posto la mia attenzione all'interazione tra le olive e i riti tradizionali, cioè ho evidenziato l'importanza dell'olio d'oliva come parte integrante delle tradizioni rituali a Morinj e nelle Bocche di Cattaro in generale.

Come conservatrice, alla fine del saggio, ho dato alcuni consigli per la conservazione, attraverso la creazione di una documentazione. Inoltre ho dato alcuni consigli per rivitalizzare i mulini oggi esistenti a Morinj, perché rappresentano testimonianze importanti di cultura, tradizione, economia locale ed esempio di vita rurale nelle Bocche di Cattaro.

Aleksandra Mirković,  
Dipl. etnolog-antropolog, konzervator