

Dr. Salih KULENOVIĆ

Različita etnološka građa sa područja Gračanice

Pribava¹

Položaj naselja

Jugoistočno od Gračanice, na udaljenosti od oko tri kilometra, nalazi se selo Pribava. Naselje počinje odmah s desne strane puta Tuzla-Doboj i odatle se širi na sjever, odnosno sjeveroistok. U geomorfološkom pogledu ovo područje je uglavnom ravničarsko, jer je to šire područje Sprečkog polja. Idući ka sjeveru, odnosno sjeveroistoku, zemljište je nešto uzdignutije i tu je naselje uglavnom i smješteno. Nadmorska visina je 251 metar.



¹ Rad je napisan 1984. godine.

U posljednjih 10 godina izgrađeno je dosta kuća pored glavne, odnosno magistralne sobračajnice, a mnoge od njih su u izgradnji.

Tradicionalno privređivanje

Na području Pribave boravio sam u par navrata 1973. godine, te sam tom prilikom prikupljao etnološku građu o tradicionalnoj zemljoradnji, stočarstvu, pčelarstvu, voćarstvu i ribarstvu.

Oručje sprave

Oralo se ralom i "drvenim plugom" na "razo". Pola razora naziva se "sklad". Kad se "sore", uzore, onda po sredini razora ostane jarak koji se naziva "koturača". Ralom se oralo sve do 1920. godine, "drvenim plugom" sve do 1940. godine, a od oslobođenja plugom tvorničke izrade.

Prema prikupljenim podacima "drveni plug" se sastoji iz:

1. "dvije ručice" od kojih je lijeva ujedno i "plaz",
2. "krivog gredelja",
3. lemeša,
4. "kusture", željeznog klina koji veže lemeš sa "gredeljom" i
5. "plužne daske".

Na gornjem dijelu "kusture" nalaze se dva kružna otvora veličine 10-20 mm kroz koji se provuče "čivija", željezni klin. Kad se "čivija" stavi u donji otvor, plug ore plice, a ako se stavi u gornji, onda se plug "raspusti" i ore dublje. Dubina oranja reguliše se i pomoću otvora koji se nalaze pri vrhu "gredelja". Kad "plužar" (onaj koji drži plug prilikom oranja) kaže:

“Primetni u prvu da prooremo prvu brazdu okolo”, tada plug ore dublje. Ako se “primetne” u drugu rupu, onda ore malo pliće, a u trećoj najpliće. Osim nabrojanih dijelova, ovakav plug je imao i “drvena kolica”. Jedno kolo je veće i ide po brazdi, a drugo je manje i ide po ledini. Kolica su na “drvenoj ‘sovinici’”, a za plug se vezuju “drvenom gužvom”. Na kolica se zakači “oje” i “jaram na dva teljiga”. Kad se ore s dva para volova, onda se ubace još i “krpeljuše” i jedno “ojce” da se volovi mogu lakše okretati. Ovakav tip pluga bio je rasprostranjen na čitavom gračaničkom području, a njegov detaljan opis dao je S. Kulenović¹.

Ratarstvo

Od ratarskih kultura u Pribavi se najviše uzgajaju kukuruz i pšenica.

Kukuruz najbolje uspijeva u uvalama u neposrednoj blizini Spreče. Ova kultura dobro uspijeva i u “sionicama” ili “ljutim zemljama” kako se to ovdje u narodu kaže.

Nakon oranja kukuruz se sije “iz ruke” po brazdi, a zatim se pozubi. Oko Spreče ova kultura se sije “treće hefte po Đurđevu”. Početak berbe je iza Male Gospe i traje sve do “Miholja”. Nekada su domaćini rod kukuruza računali po kolima. Tako, na primjer, kaže se: “Sa deset dana oranja imao sam četvera kola žita”. U jedna zaprežna kola moglo se natovariti oko 300 kg “suhog zrna”, dakle oko 12 metara žita.

Na kraju, a u vezi s prinosom kuku-

ruza navodimo i jednu izreku koju smo čuli od starijih poljoprivrednika iz ovog sela, a ona glasi: “Ako Spreča izlije u brazdu, onda će izliti i u bradu.” Ovo treba dovesti u vezu s atmosferskim prilikama i režimom vodostaja rijeke Spreče; ranijih godina, sve dok nije napravljena brana u Lukavcu, ova rijeka se izlivala iz svog korita i plavila je okolno zemljište na udaljenosti od 500-1000 metara od korita. Poplave su bile, uglavnom, s početka maja kad počinje sjetva i u oktobru kad kukuruz dopijeva.

Pšenica se sijala u manjim količinama u odnosu na kukuruz. Ova kultura se ovdje sije oko Male Gospojine, a i kasnije, sve do Mitrovdana. Ranije su bile zastupljene domaće sorte, a najzastupljenija je bila “brkulja”.

Žetva počinje oko 1. augusta. Pšenica se žanje željeznim srpom koji je posađen na “drveni člijen”. Prva žetlica se naziva “prožinjlica”. Ono što padne pod srpom je “rukovet”. Tri ili četiri rukoveti čine snop. Snopovi se “dižu”, trpaju u “kladnju” u koju stane oko 150-200 snopova.

Vršidba - “Guvno je mjesto gdje se obavlja vršidba, a pravi se tako što se prvo “oguli trava”, te se napravi krug. U sredini tog kruga u zemlju se zabode “stožer” koji može biti od različitog drveta. Visina stožera iznad zemlje iznosi 1,5 metar. Prije vršidbe “kladnja se rasturi”, te se na guvno nanesu snopovi i to tako što se klasje okreće u pravcu stožera. Kad se ovo uradi, onda se uzme uže čiji se jedan kraj veže za stožer, a drugi za “drvenu kuku” koja se zakači konju oko vrata. Kuka je izgrađena od drenovine, hrastovine ili bilo kojeg tvrdog drveta. Kad se “klasje razgazi”,

¹ Salih Kulenović, *Etnološka istraživanja u Sokolu kod Gračanice, Članci i građa za kulturnu istoriju istočne Bosne, knjiga XI, Tuzla 1975., str 93.*

onda se 2-3 puta pretresa "drvenim vilama" koje imaju "tri čuklja". Za vrijeme dok vršidba traje, odstranjuje se slama "drvenim grabljama". Kad se slama odstrani, onda se žito "zgrne na hrpu", gomilu, a nakon toga se uz pomoć vjetra "razvija drvenom lopatom".

Nekad su domaćini pšenicu mjerili "polama". U jednu "polu" može stati oko 30 kg žita. Bilo je i manjih "pola" u koje je moglo stati svega 10-12 kg pšenice.

Povrtlarstvo

Danas je u Pribavi povrtlarstvo dosta zastupljeno, a rekli bismo i unosno zbog blizine gračaničkog tržišta. Ranije su povrće gajili samo za svoje potrebe.

Od povrtlarskih kultura najviše se uzgajaju krompir i kupus.

Krompir se sije u aprilu. Najbolje uspijeva u "prahulji". Kad dospije, onda se povadi iz zemlje, a zatim se "trapi" tako što se na zemlju prostre slama na koju se stavi krompir, a po njemu ponovo slama, i onda se to sve skupa "zagrne zemljom". Tom prilikom zemlja se "utabači" lopatom da se bolje slijeva kapnica. Okolo trapa iskopa se jarak dubine 20-30 cm kojim se odvodi voda.

Kupus najbolje uspijeva u "otvorenoj prahulji". Sadi se "drvenim šiljkom". Poneka domaćinstva zasade i po 50 hiljada struka kupusa. Sa 10 duluma kupusa urod iznosi od 3 do 4 vagona.

Paprika se sadi u manjim količinama. Sadi se u junu, a dospijeva u augustu. Ima domaćinstava u Pribavi koja proizvedu veće količine paprike.

Paradajz i grah slabo uspijevaju. Grah se uglavnom sadi po kukuruzima.

Voćarstvo

Pribava nema voća, jer to ne dozvoljavaju klimatski uslovi. Ovdje se može vidjeti po koje stablo šljive "madžarica", zatim jabuke "samoniklice" i rijetko koji orah "koščunjac".

Stočarstvo

Danas je stočarstvo u Pribavi malobrojno i u opadanju.

Prema starijim kazivačima, ovdje su nekad postojali povoljni uslovi za razvoj stočarstva zbog toga što je postojalo veliko ispasište Johovac i Ložnjak, čija je površina iznosila oko 2000 duluma. Nekad su vlasnice ovog zemljišta bile dvije žene, odnosno sestre, (nismo saznali prezime, niti odakle su bile) i one su to poklonile selu. Od 1924. godine ovo je prestalo biti ispasište, jer su zemljište dobili solunski dobrovoljci.

Bilo je domaćina u ovom selu koji su držali i po 40-toro goveda. U Johovac i Ložnjak gonila se stoka i iz Gračanice.

Stanovnici Pribave držali su i ovce, ali u znatno manjem broju, obično 5-6 komada, jer ovdje nisu povoljni uslovi zbog ravničarskog karaktera tla koje je zaraženo metiljom.

Skoro svaki domaćin držao je po jednog ili dva konja.

Pčelarstvo

Danas se uzgojem pčela rijetko ko bavi u ovom naselju, a i ranije je tako bilo. Pčele se drže u "trnkama" koje su kupastog oblika. "Trnke se "pletu divljom lozom", a potom se oblijepe "balagom", goveđim izmetom. Pri vrhu trnke, s unutrašnje strane, stave se dvije "drvene šipke" za koje "čela može svezati saće".

Trnke se drže u kovanluku, pčelinjaku.

S proljeća pčele se roje. Prvi roj je "prvjenac", drugi "drugjenac" i treći "trećenac". Ponekad se desi da se i prvi roj izroji, onda je to "parojak".

Prema kazivanjima pribavskog pčelara Muharema Gajnulovića, pčele u toku vegetacionog perioda nanese nekoliko vrsta meda: bagremov, lipov i livadski med. Najviše bude bagremovog, a najkvalitetniji je livadski med.

Med se vadio na taj način što se trnka nosila nad kakvu tekuću vodu, pa se onda "trehne", strese tako da pčele odnese voda. Ako u blizini nema tekuće vode, onda se iskopa "rupača" u koju se "trehnu 'čele", pa se onda "zagru zemljom". Med se vadi i "pritjerivanjem pčela iz pune u praznu trnku". Nakon toga se vadi saće i izreže na manje komade, pa se stavi u kesu sašivenu od "rjeđe", tkanog beza. Kad se saće natrpa u kesu, ona se sveže, a zatim se uzmu "drvene mendele" pomoću kojih se med cijedi. Iscijedeno saće se istopi na vatri u vosak, a ono što ostane na dnu nakon topljenja zove se "dibra".

Ribarstvo

Prema našim ispitivanjima, utvrdili smo da se ovdje nije bavilo ribarenjem u smislu osnovnog zanimanja, iako je Spreča ranije bila bogata somovima, "lipljenom" i šaranom. Otkako je počela sa radom Tvornica azota u Lukavcu, riblji svijet u ovom dijelu Spreče je potpuno uništen. U vezi sa ovim, stariji mještani iz Pribave kažu: "Azotara je uništila ribu i nema je taman kad bi je šćeo radi iladža."¹

Ranije, dok je u Spreči bilo ribe,

hvatali su je mrežama koje su nosli u čamcima, zatim udicama, a i rukama. Neki su je lovili i na taj način što su mijesili kukuruzni kruh u kojeg su stavljali "balkot" kojim se riba "ošamuti". Veće ribe su lovili potanjom željeznom šipkom dugačkom oko 1 metar.

Iz izloženog o tradicionalnom privređivanju u Pribavi uočljivo je da se stanovništvo bavilo isključivo zemljoradnjom i stočarstvom. Voćarstvo je slabo zastupljeno zbog ravničarskog karaktera tla.

Tradicionalne orače sprave ralo i drveni plug zamijenjeni su željeznim plugom tvorničke izrade. Danas se uglavnom ore traktorima.

Na osnovu onog što smo uočili na terenu, može se konstatovati da su ovdje u novije vrijeme nastupile velike promjene; posjed je usitnjen, te se stoga stanovništvo sve manje bavi poljoprivredom, a sve više se uključuje u industriju i druge privredne djelatnosti.

Donja Orahovica

Položaj naselja

Donja Orahovica se nalazi jugoistočno od Gračanice, na udaljenosti od oko desetak kilometara.

Na osnovu onog što se može zapaziti na terenu, biće da se ovo naselje počelo formirati u srednjem toku Male rijeke, koja se na jugu ulijeva u Spreču. Kasnije se Donja Orahovica širila u pravcu jugoistoka, sve do magistralnog puta

¹ A. Škaljić, n.d. pod 9, str. 343.; iladž m (ar) lijev.

Doboj - Tuzla. U ovom dijelu sela sve su nove kuće. Izgrađene su u posljednjih desetak godina. Danas naselje ima tendenciju širenja ka Orahovičkom polju, gdje se od- vaja i put prema Bosanskom Petrovom Selu.

Od kada narod ovo naselje naziva Donjom Orahovicom, nije nam poznato. Prema turskim izvorima, Orahovica se spominje u prvoj polovini XVI stoljeća, što znači da je teritorijalna podjela na Donju i Gornju Orahovicu morala usli- jediti kasnije. Dakle, ova dva naselja u prošlosti nosila su ime Orahovica.

Neki podaci o tradicionalnom privređivanju

Kosidba

Trava se kosi kosom koja se sastoji iz "kose" i "kosišta". Kosište ima dva "čungara", rukohvata; jedan je veći, a drugi manji. Kosa je za kosište fiksirana "željeznom grivnom". Najviše su bile u upotrebi kose kovanice, koje su nabavljali od kovača u Novom Šeheru.

Prilikom kosidbe opaše se "vodijelj", vodir izrađen od lipovog i vrbovog drveta u kojeg se stavi malo vode, belegija za oštrenje, "kvasilica", krpa ko- jem se premaže kosa prilikom oštrenja.

Ono što padne pod kosu je otkos. Sijeno se kupi vilama i grabljama. Vile imaju tri "roga", a izrađuju se od jasena i brijesta. Drvene grablje imaju 10 do 20 zubaca. Sijeno se trpa u veći plast oko stožine, a poneki domaćini ga "bacaju na

pojatu".

Žetva

Kad dođe vrijeme žetvi, sakupi se "na mobu" 20 - 30 žetelica. Prilikom žetve žetelice se takmiče koja će prije izaći na kraj njive. Najvrjednija žetelica je "žetelbaša" i njoj se prilikom objeda kao nagrada daje batac od "bibca", čurana ili kujruk¹ od jagnjeta, a ponekad se daju i "gurabije", slatki kolači napravljeni od tijesta i jabukovog pekmeza.

Stočarstvo

Oduvijek su stanovnici Donje Ora- hovice više uzgajali goveda nego ovce. Od goveda, uzgajali su krave, volove, junce i junice. U prosjeku, držali su po četvoro goveda, a neka domaćinstva i znatno više. Stoku su čuvali u suvatima², a skoro svaki domaćin je imao svoj suvat. Prema saopštenju starijih kazivača, suvat je jedna poveća njiva koja se ogradi "plotom". "Plot" se pravi tako što se "poudaraju" bukovi, hrastovi ili grabovi kolčevi u zem- lju u razmaku od 1 m, pa se onda između njih "plete granjem". Visina plotu se kreće do 2 m.

Imućniji domaćini držali su više stoke. Stoga su mnogi od njih davali vo- love "na izor" siromašnijim ljudima. Prilikom davanja volova "na izor", vlasnik obaveže onog kome ih daje da mu na ime tog dâ 4-5 metara "suhog zrna kukuruza" za godinu dana. Stoka se "na izor" obično daje oko Nove godine, a vraća se vlasniku

¹ Isti, Turcizmi..., str. 422; kujruk m (tur) rep.

² Isti, Turcizmi..., str. 576; suvat m (tur) plan- inske livade koje se ne kose, ispasišta.

oko Kasuma dana¹ (8. novembra naredne godine). Tada bude vašar u Gračanici. Imućniji domaćini davali su i krave "na uzor" i to "u godinu", dvije ili tri godine. Ako se krava dadne jednu godinu, onda onaj ko je uzme "na izor" je dužan vlasniku dati 4 kg kravljeg masla i tele "na pola".

Osim goveda, stanovnici Donje Orahovice držali su još i ovce i koze. U prosjeku, svako domaćinstvo je držalo 20-30 ovaca. Napasivali su ih u planini Hotijelj², a uveče su ih dogonili kućama i zatvarali u torove "ispletene prućem". Zimi su ih držali u podrumima ispod kuće³. Svaki domaćin je znao svoje ovce po imenu; najčešća imena ovaca su: "šara", "mrka", "roga", "šuja" (bez rogova), "brijeza" itd. Ovce su kao i goveda davali na uzor, a kao naknadu dobijali su jagnjad i vunu "po pola".

U zimskom periodu stoku su hranili livadskim sijenom, "klasurom" od kukuruza i slamom.

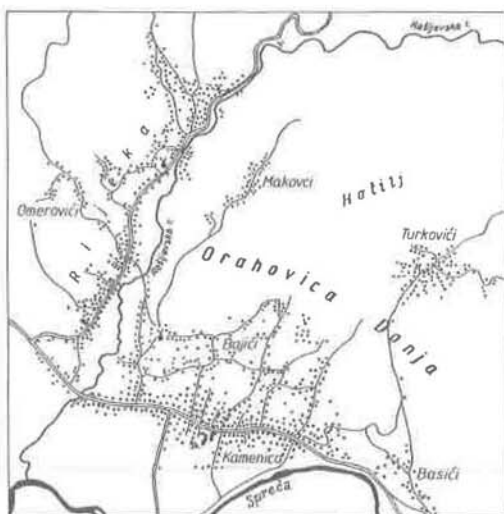
Mliječni proizvodi

Od mliječnih proizvoda domaćice su uglavnom spravljale sir i kravlje maslo. Sir se pravio tako što se svježe mlijeko stavi u "drveni čanak" da ukisne. Kad mlijeko

ukisne (ljeti je za taj proces potrebno 2-3 dana, a zimi 4-5 dana) sa površine se "splavi kajmak", a onda se stavlja na vatru. Laganim podgrijavanjem mlijeko se prosiri, a nakon toga se stavlja u lanenu kesu da se voda ocijedi. Poslije toga se sir posoli i stavlja u "drvani čabar"⁴. Kad se "čabar" napuni, onda se poklopi "drvenim poklopcem" na kojeg se stavi kamen i to tako stoji do zime.

Sir prave i od podvarenog mlijeka tako što ga nakon skidanja kajmaka zasire "goveđim sirištem".

"Kajmak se bura u drvenom buralu". Na taj način se dobije puter i "mlaćenica". Puter se ispere vodom, a potom metne "na vatru" da se istopi. Od pretopljenog putera dobije se kravlje maslo. Prilikom topljenja putera, na dnu posude ostanu "žmare", troska koju poneko upotrebljava u ishrani.



¹ Kasum dan je kod muslimanskog stanovništva isto što je Mitrovdan kod Srba.

² Na topografskoj karti R 1:100000 upisan je toponim Hotijelj sa nadmorskom visinom od 518 metara.

³ Iako ovdje nećemo govoriti o seoskoj arhitekturi, jer ćemo je detaljno prikazati na primjeru Stjepan Polja, vidimo da su se i ovdje osim onih prizemnih gradile i kuće na podrum u kojim su držali stoku i poljoprivredne alatke.

⁴ Drvene čankove i drugo posuđe od drveta kupavali su od Karavlahu iz Maoče.