



J.U. CENTAR ZA KULTURU
KOLAŠIN

Аутор:

Драгиња Кујовић,
Од тврдог до лиснатог колашинског сира
(етнолошки запис)

Издавач:

ЈУ Центар за културу Колашин

За издавача:

Бранислав Јекнић, директор

Припрема за штампу:

Бранислав Јекнић

Карта и цртежи:

арх. др Милан Ракочевић

Штампа:

ИВП - Цетиње

Тираж:

200

Драгиња Кујовић

**ОД ТВРДОГ ДО
ЛИСНАТОГ КОЛАШИНСКОГ СИРА**
(Етнолошки запис)

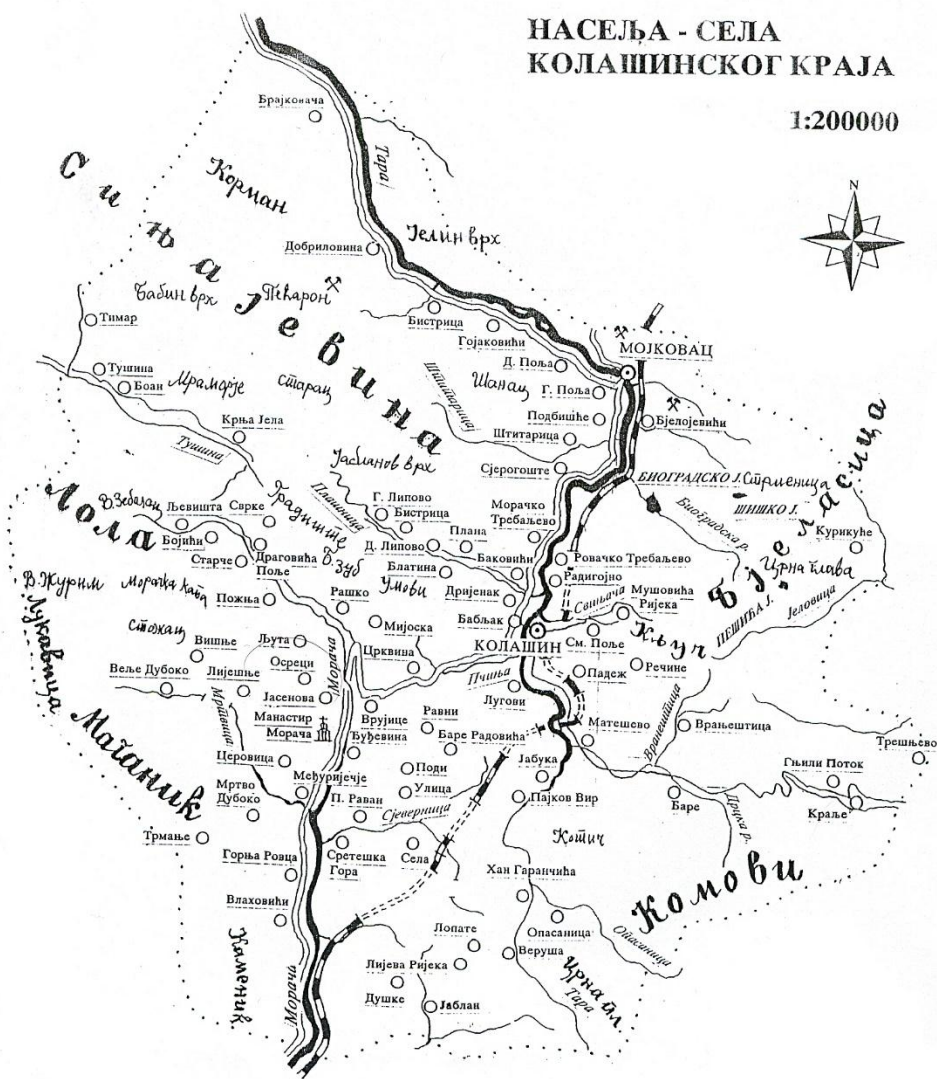
Колашин, 2017.

С А Д Р Ж А Ј:

Карта насеља колашинског краја	6
Територија општине Колашин	7
Села на територији Општине Колашина	8
Катуну на територији Општине Колашина	8
Клима колашинског краја	9
Флора ливада и пашњака	10
Сточни фонд колашинског краја	12
Прерада млијека – млијечни производи	13
Производи од куване варенике	13
Производња кајмака	13
Производња тврдог сира	13
Производња кисјелог млијека	15
Производња масла	16
Производња павлаке	16
Производи од некуване варенике	17
Производња масног сира	17
Производња лиснатог сира	17
Производња гријавине	19
Производња пршћевине	19
Производи од сурутке	19
Производња урде	19
Производња кисјеле сурутке	19
Производи од овчје варенике	20
Производња кисјелог овчјег млијека	20
Производња грушавине	20
Производи од козје варенике	20
Производња козјег сира	21
Хигијена стоке - простора и посуда	21
Објекти и посуде за чување млијека и млијечних производа	22
Објекти	22
Посуде	23
Историјат производње лиснатог сира	24
Писани извори	24
Усмено предање	24
Пласман млијечних производа на тржиште	25
Аутентичност и јединственост лиснатог сира	26
Умјесто закључка	27
Литература	29
Биографија аутора	31

НАСЕЉА - СЕЛА
КОЛАШИНСКОГ КРАЈА

1:200000



ТЕРИТОРИЈА ОПШТИНЕ КОЛАШИН

Локација производње лиснатог сира

Територија општине Колашин налази се у средишњем дијелу Црне Горе. А у ширем географском погледу припада југозападном дијелу Динарског планинског система. Простире се на југу од кањона Платије и планине Маганик гдје се граничи са територијом општине Подгорица, па до вароши Колашин и низводно ријеком Таром на сјеверу до Биоградског језера гдје се граничи са територијом општине Мојковац. На западу се простире планином Сињајевином гдје се граничи са територијом општине Шавник и на истоку простире се до врхова планине Бјеласице, планинског превоја Трешњевик и падина планине Комови гдје се граничи са територијама општина Беране и Андријевица. Површина територије општине Колашин износи 897 км². Планински врхови Ровачких и Морачких планина, Комова, Бјеласице и Сињајевине ограђују овај простор различит по настанку а карактеристичан по промјенама што су се дешавале кроз дугу геолошку прошлост. Простор горњих и средњих токова ријека Мораче и Таре и њихових притока, изнад чијих се долина и клисура и кањона уздижу превоји и планине са сталним и сезонским насељима: селима, засеоцима и катунима. На планинском превоју Црквине налази се водојелница јадранског и црноморског слива: ријека Морача са притокама (Коштаницом, Сјеверницом, Мртвицом) чини јадрански слив, а ријека Тара са притокама (Верушом, Опасаницом, Дрцком, Свињачом, Плашницом, Биоградском ријеком, Штитарицом) чини црноморски слив.

Племенске заједнице: Ровца, Морача, дијелом Васојевићи, Ускоци и Дробњаци су ову етничку зону након Берлинског конгреса 1878. године уобличили у једну цјелину. Након Првог свјетског рата од 1918. године формира се срез колашински са сједиштем у Колашину. Послије Другог свјетског рата 1957. године извршено је територијално разграничење општина у Црној Гори када је и територија општине Колашин добила границе које су до сада остале непромијењене. Градско насеље Колашин је административни, политички, културни, образовни и трговачки центар општине. Општина има петнаест Мјесних заједница које образују седамдесет сеоских насеља. На планинама се налазе сезонска сточарска насеља катуни.

Поред катуна на планинама сточари су имали катуне на ливадама изнад села у подножју планина они су били јесењи и прољећни и служили су за испашу у прољеће прије издига и у јесен послије здига.

Сезонских сточарских насеља катуна на планинама у околини Колашина гдје су издизали становници са територије општине Колашин и гдје и сада у неким издижу има их преко сто. Број становника у општини Колашин се мијењао током XX вијека а од Другог свјетског рата има тенденцију пада. Према попису из 1931. године број становника је износио 19.160, а према попису из 1981. године број становника је износио 12.650. Према попису из 2003. године број становника износи 9.949, а према попису из 2009. године број становника износи 8.380.

Села на територији општине Колашин

Села на територији општине Колашина формирана су испод шумског појаса у котлинама ријека имају од 10 до 20 домаћинстава. Куће су удаљене једна од друге, налазе се на имањима која чине једну цјелину домаћинства а повезана су са комуном, шумом и водопојима.

Нека села су удаљена од градског насеља више од десет километара: (Матешево, Баре Краљске, Јабука, Врањештица, Мртво Дубоко, Лијешње, Церовица, Међуријечје, Веље Дубоко, Прекобрђе, Осреци, Баре, Манастир Морача, Горња Љута, Пожња, Драговића Поље, Љевишта, Сврке, Горње Липово, Бистрица, Сјерогоште, Мујића Речине, Мушовића Ријека). Села која су ближа граду имају већи број становника и куће у њима су збијеније. Близина града је учињела своје да су сељани продавали дјелове земље купцима из других крајева Црне Горе који су долазили за послом и ту се настањивали (Дријенак, Радигојно, Бабљак, Смаилагића Поље, Владош, Лугови, Баковићи). Сељани су до града пјешачили и по пар сати, све док се пред крај XX вијека није изградила путна инфра структура, која је саобраћајно повезала са градом сва села на територији општине Колашин.

Катуни - сезонска сточарска насеља

На територији општине Колашин села су обично формирана у подножју планина, стога су сељани по правилу подизали сезонска сточарска насеља – катуне на планинама које су се налазиле изнад њиховог мјеста сталног боравка. Неки катуни су прилично удаљени од села па се до њих пјешачило и по неколико сати. Пред крај XX вијека урађени су колски путеви до свих катуна на територији општине Колашин. Ова доступност превозним средством до катуна учинила је да катуни постану и туристичка атракција.

Поред традиционалног начина планиновања на планинама околине Колашина поред катунских насеља подижу се Еко катуни –Врањак на Бјеласици и Штавна на Комовима који су формирани по угледу на стара катунска насеља, савремено опремљена. Традиционалну храну коју нуде посјетиоцима - млијечне производе сами производе или купују од сточара издигаоца из околних катуна. Пошто се смањио број домаћинстава у колашинском крају која се баве сточарством смањио се број стоке па се сада издиже само у неке катуне: на планини Маганик издиже се у катун Маганик; на Лукавици издиже се у Брњик, Куту, Малу Лукавицу, Доли, у Церовички катун, Утлицу; на Штавној издиже се у катун Штавањске главе; на Острвици издиже се у Калац, Тори, Кадина долина; на Вучју издиже се у катуне Милачки, Рашачки, Јагодњак; на планину Тали издиже се у катун Суботишта и Ропушницу; на Бачу издиже се у катун Бачки до; на Бјеласици издиже се у катуне Речинска рупа, Голеш, Равањске рупе, Слађевац, Врањак; на Васојевићки Ком који гравитира општини Колашин издиже се на катуне Љубан, Оман до, Катун Лекића; на Љеворечки Ком који гравитира општини Колашин издиже се на катуне Котич, Маргарита, Пресло; на планину Лолу издиже се на катуне Баре љевишке, у катун на Јаворје и у катуне Капе морачке; на планину Сињајевину издиже се у катуне Јечмен до, Баре сврчке, Потрк Мандића, Коврчки, Палибрчки, Требаљевски, Округљак, Потрк, Бајовића катун, Вуковића катун.

Клима колашинског краја

За подручје општине Колашин нијесу карактеристичне ни превелике хладне ноћи ни ниске температуре по броју дана у току зиме. Нијесу карактеристичне ни високе дневне температуре у току љетњих дана. Вјетрови струје у току читаве године, смјењују се јужни вјетар који дува у току прољећа и јесени и сјеверни вјетар који дува у зимском периоду и сјеверни вјетар нешто мањег интензитета који дува у љетњем периоду. Киша пада у јесењим и прољећним мјесецима већег интензитета и у току љета у виду пролазних повремених пљускова. Снежје пада у зимским мјесецима, највише у јануару и фебруару. Територија општине Колашин са наглашеним обиљежјима континенталне и јаким утицајем медитеранске климе има повољне климатске одлике које су условиле да се на површинама планина изнад шумског појаса од 1400 до 1700 метара надморске висине формирају ливаде косанице и пашњаци са бујном вегетацијом и ливаде у долинама ријека испод шумског појаса што је омогућило развој сточарства на читавој њеној територији.

Флора ливада и пашњака

На ливадама се производила храна за зимски период исхране стоке сијено трава која се косила и сушила и ђенула у стогове. Осим сијена сточари су припремали лист сјекли су у лисницима гране од јасена, букве, јавора и слагали у стогове који се сушио па би у зимском периоду давали говедима да брсте поготову кад би трава слабо родила, скупљали су корушину од кукуруза, јесењу траву по ливадама – отаву, сијали су дјетелину коју су више пута у години косили. Од средине XX вијека сточари, краве које су се музле дохрањују мекињама, концентратом и кукурузном прекрупом. Почетком XXI вијека домаћинства и пољопривредна газдинства посјеђују машине за кошење ливада косачице, за скупљање сијена пластилице и балирке које сијено повезују у бале које се одлажу у сењаке. Површине пашњака и ливада косаница на падинама планина Бјеласице, Комова и Сињајевине сачињавају различите врсте трава и љековитих биљака. Планински пашњаци у зони изнад шумског појаса и ливаде у долинама ријека су богати резервати с разноврсном вегетацијом.

Вегетација на ливадама у долинама ријека у подножју Бјеласице, Комова, Сињајевине коју чине готово исти биљни свијет не разликује се, иако се по геолошком саставу разликују Комови и Сињајевина гдје је изражен карбонатни састав тла и Бјеласица гдје је изражен силикатни састав тла, јер су на читавом подручју општине Колашин исти климатски услови: континентална клима са снажним утицајем медитеранске климе. Медитерански утицај обезбеђује повољан флувио-термички режим па се на овим планинама развијала древна про медитеранска флора.

На планини Бјеласици на стаништима климатогених шибљака и шумских фитоценоза које је човјек палио и крчио егзистирају богати пашњаци и ливаде косанице који припадају еко системима планинских рудина субалпског појаса - свезама *Jasionion orbiculatac* и *Festucion albanicac*, а на субалпским мезофилним ливадама егзистирају заједнице *Pancicion serbica*, заједнице жутог љиљана, хајдучке траве, плавог звончаца – *Edrian thusa*. Флора Бјеласице обилује ендемичним и љековитим биљкама.

Вегетацију на падинама Љеворечког и Васојевићког Кома које гравитирају територији општине Колашин чине заједнице планинских љутића *Ranunculus*, крстица *Paris quadrifolia* и других планинских врста густе и сочне траве и богатство цвјетова, ендемичних врста флоре и љековитог биља.

На пашњацима и ливадама у подножју планине Сињајевине значајну групу биљака чине лептирњаче *Fabaceae*, међу овим зељастм биљкама најзначајније су дјетелине *Trifolijum alpestre*: горска, бијела, бијела бртска, црвена; грахорице: *Viciathuifolia*. Пашњаци планине Сињајевине богати су травним заједницама у којима доминирају бусенасте траве и шашеви *Carex humilis*, *Carex lagivis*, *Fustuca koritnicenis*. На највишим регионима планине Сињајевине расте ниска бусенаста вишегодишња врста *Kobriesia myosuroides*. Зељасте биљке пашњака и ливада планина Бјеласице, Комова и Сињајевине су велике крмне вриједности, неке су и љековите и садрже етерична уља и стока их радо пасе. Велики је број биљака крупних и живо обојених цвјетова: горчица, калуђерак, нарцис, јаблан, волујско око, линцура, сириштара, трава од жутице, водопија, бијели пелин, хајдучка трава, албански љуљан, динарски рожац. На пашњацима и ливадама читавог вијенца планина које повезују ова три планинска масива: Маганика, Требијеша, Лукавице, Капе морачке, Јаворја, распрострањене су готово исте заједнице трава: маслачак, бљуштур, бусика, зановијет, боквица, које се само разликују у ендемичним и љековитим врстама и шумским плодовима: вранилова трава, вријес, мајчина душица, спориш, кантарион, ива, зова, планински чај. Вегетација шума, ливада и пашњака у прошлости представљала је извор егзистенције не само становништва колашинског краја него и становништва на територији данашње Црне Горе.

Планински пашњаци на територији општине Колашин захватају простор од око 43.000 хектара што чини 17 % укупних пољопривредних површина. Обрадиве пољопривредне површине са планинским пашњацима чине 50% територије општине Колашин. Необрадиво земљиште планинских врхова и сипара у кањонима ријека са шумским појасом чини 50% територије општине. Велика површина пашњака и ливада у колашинском крају омогућили су гајење стоке. Гаје се аутохтоне врсте: овце праменке, краве буше или уметке, гаје се козе и брдски коњи. На пашњацима колашинског краја у катунима догонили су стоку на испашу и из других, мање богатих пашом, крајева Црне Горе.

Сточни фонд колашинског краја

СТИЦАЊЕМ НЕЗАВИСНОСТИ Црне Горе на Берлинском конгресу 1878. године доносе се разне уредбе о коришћењу пашњака (сетенције, наредбе, расписи, правилници, тапије) како у колашинском крају тако и у другим крајевима Црне Горе. Извршена је подјела земље: пољопривредног земљишта, комуна, шума и планинских пашњака. Врши се попис стоке. Сточни фонд се смањивао посебно почетком XX вијека када је Црна Гора водила три рата за три године, јер је основ исхране војске на фронту било овчје и говеђе месо које су породице допремале војницима и комори. У колашинском крају 1912. године има 9.864 оваца и 1.419. говеди. Након ратова фонд стоке се увећавао, тако да 1921. године у колашинском крају има 26.561 оваца, говеди 8.890, коза 4.549, коња 1.284, а 1937. године на територији среза колашинског има 46.452 оваца, говеди 12.296, коза 9.115, коња 1.558. Сточни фонд је страдао током XX вијека и од заразних болести које су харале не само на територији Црне Горе већ у читавом региону. И у току Другог свјетског рата сточни фонд је смањен јер је војска користила месо од говеди и оваца за исхрану, што се види на основу пописа из 1964. године гдје број оваца на територији општине Колашин износи 25.437, број говеди 3.764. А 1980. године број оваца 26.180, а број говеди 5.465 подаци који говоре да се сточни фонд пред крај XX вијека увећао. Према попису из 2003. године број говеди је 6.153, а број оваца 11.753. У општини Колашин 2010. године пописано је говеди 2.129, оваца 5.365, а коза 1.110.

Почетком XXI вијека у колашинском крају поред индивидуалних домаћинстава која гаје стоку на традиционалан начин, формирана су уз помоћ државних субвенција и кредита пољопривредна газдинства: фарме говеди, оваца и коза. Сточари стоку гаје на савременији начин у шталама које су савремено опремљене, везовима, јаслима, поилицама, музилицама, електричном расветом. Поред наведене сточне хране у исхрани се на пољопривредним газдинствима употребљава и силажа коју сточари купују у великим количинама.

ПРЕРАДА МЛИЈЕКА (ВАРЕНИКЕ) (Млијечни производи)

ПРОИЗВОДИ ОД КУВАНЕ ВАРЕНИКЕ

Сточари након муже млијeko-варенику процијeде кроз цјeдило у котао и одмах је прерађују јер је она подложна брзом кварењу. Вареника се вари док проври и од варене варенике производи се: кајмак, павлака, сир тврди или слани, кисјело млијeko, маслац, од овчје варенике грушавина. Дио варене варенике сточари користе за дневну исхрану породице.

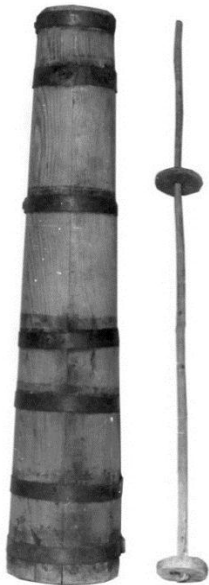
Производња кајмака

Узварену варенику сточари су разливали у посуде које су прављене од дрвета карлице које су се ређале на полице на хладном мјесту, гдје се ватра не ложи у колибице прављене од брвана или даске које су се звале мљекари. Следећи дан се варена вареника са карлица даље прерађивала. Скидао се кајмак и стављао се у каце и редом се солио. На кајмак се стављао дрвени круг и камен, каца се повезивала бијелом платненом крпом. Каца је на дну имала мали кружни отвор кроз који се циједила преостала вареника у кајмаку. Овако произведен кајмак се чувао за исхрану током зиме. Стари кајмак или скоруп се употребљавао за прављење готовца и качамака, пите и као прилог уз кувани и печени кромпир, уз погачу и кукурузни хљеб.

Производња тврдог сира

Од варене варенике која је остајала у карлицама дан или два и са које је скинут кајмак прави се тврди или слани сир. Скинута или обрана вареника се сипа у котао запремине од 10 до 15 литара. Котао се стављао на вериге да би се вареника загријала до температуре да жишка када би домаћица обично малим прстом мјерила температуру варенике у котлу, тада би доливала сириште које је претходно загријала до исте температуре и у зависности од количине варенике додавала је кашику-двје или заватку сиришта. Сириште се правило у посуду од дрвета - сиришњаку. Када се свати вареника заватком се опкруживала у котлу и повремено би се одливала сурутка док се не окупи грудa сира која се стављала у цјeдило које се везало и обично

качило на ексер или се ставља у посуду на груду се стављао круг дрвени и камен да би се тако циједила преостала сурутка. Сјутри дан домаћица груду добро исушену соли и реже у кришке-велије и ређа у кацу. У каци се сипа сок-расо од куване посољене сурутке да покрије сир. Преко сира се ставља круг и камен и каца се повезује цједилом-бијелом ланеном крпом. Каца је на дну имала мали кружни отвор који је служио да се приликом транспорта отвори и исциједи расо. Овако произведен сир има назив тврди или слани. Употребљавао се за исхрану свакодневно у зимском периоду као прилог уз кувани и печени кромпир уз кукурузни хљеб и за прављење пите. Стари кајмак и тврди сир су сточари производили од издига до здига са катуна од 15. јуна до 27. септембра од Спасова дана до Крстова дана. У прољеће од марта мјесеца када се почну овце јагњити и краве телити до издига на планину није се музла сва вареника, остављала се јагњадима и теладима да сисају јер им је то била основна храна, па је у том периоду и варенике количински било мање па сви производи млијечни су у том периоду углавном коришћени за свакодневну исхрану породица које су имале до двадесет чланова.



*Стан,
посуда за производњу масла*



*Каца,
амбалажа за чување сира*

Производња кисјелог млијека

Млијеко се кисјелило од варене варенике тако што се она гријала у лонцу до температуре да жишка у мали прст а потом додавала кашика квасца, остатак од претходног кисјелог млијека. Потом се посуда покривала и тако покривена остаје три до четири сата док је трајао процес кисјељења. Када су сточари са планине слали кисјело млијеко у село сипали су га у дрвену посуду звану дебе која је имала дрвени поклопац. Ова посуда се специјално правила за кисјело млијеко, обликом и величином прилагођена да се може ставити у ткану торбу и окачити на самар коњу како се транспортовало млијеко до села. Кисјело млијеко се свакодневно употребљавало за исхрану. На високој дневној температури дешавало се да узљуги или ако стоји дуже од два до три дана. Домаћице су знале да када служе кисјело млијеко у посуду додају кајмак скинут са куване варенике. Пошто се стока није музла током читаве године да би се сачувао квасац до прве прољећне муже домаћице су парче чисте сукнене тканине намакале у кисјело млијеко и остављале у посуду да се осуши па приликом поновног кисјељења млијека провлачиле тканину кроз угријану варенику.



*Кабо,
посуда за мужу*



*Крављача,
посуда за мужу*

Производња масла

Од варене варенике мело се масло у посуду прављену од дрвета, која се звала стап. Стап је био висине један метар а пречника око двадесет сантиметара. У стап се сипала варена вареника у коју се додавао свјежи кајмак. Потом се вареника мете мећајицом – дрвеним штапићем дужине метар и двадесет сантиметара који је на крају имао једну танку округлу дрвену плочицу и другу мало височије пречника око петнаест сантиметара. Мећајицом се мела вареника док се не почну издвајати грудице масла. Приликом метења масла мећајица не треба да додирује дно стапа. Када се умете масло, све се изручи у котлоу, кашиком се издвоји масло из остатака варенике. Потом се масло топи на ватру да би се сјединило. Масло се није правило свакодневно као стари кајмак, тврди сир, и кисјело млијеко, оно је по потреби прављено с времена на вријеме у мањим количинама јер се користило само за припремање неких јела као замјена за маст.



Карлица, посуда за варенику



Заватка - разљевач

Производња павлаке

Павлаку су сточари скупљали обично у прољеће када се краве отеле. Тада је вареника била мање масна и густа, а и количински је било мање, због исхране телади, домаћице нијесу музле сву варенику. Помужену варенику су вариле и остављале да остоји. На тој вареној вареници купио се танак слој кајмака који се зове павлака. Павлака се скидала у посуду, није се солила и одмах се употребљавала за исхрану.

ПРОИЗВОДИ ОД НЕКУВАНЕ ВАРЕНИКЕ

Производња масног сира

Масни или меки сир се производио од некуване варенике. Јутарња или вечерња мужа би се одмах док је топла вареника сирила. Окупљена грудa се солила и стављала у цједило и притискала кругом и каменом да се добро исциједи. Сјутри дан грудa би се стављала у кацу. На грудy је стављан круг и камен. У кацу није стављан расо, већ је каца на дну имала мали кружни отвор кроз који се циједио остатак сурутке. Масни сир се вадио из каце приликом употребе кашиком, ако је грудa била већа, ако је грудa била мања – тања сир се вадио из каце у кришке, пошто са варенике није скидан кајмак био је пуномасан та масноћа чинила га је меким, отуда и назив масни или меки. Овај сир се стављао и у мјешине. Грудa се мрвила и мјешала са свјежим кајмаком или вареником а потом кашиком слагала-збијала у мјешине. Сточари су масни или меки сир производили после здига са планине у јесењем периоду до децембра када је стока престајала да се музе. Масни или меки сир користио се за свечане догађаје у породици као послужење уз приганице уз хљеб и за прављење готовца и качамака.

Производња лиснатог сира

Лиснати сир се производио од дјелимично прерађене варенике, производио се у периоду у ком је количински било мање варенике у јесен и прољеће прије издига и послије здига са планине, јер за грудy од једног килограма овог сира потребно је око 10 литара варенике, стога је вареника вечерње муже морала да се састави са вареником јутарње муже да би се усирила, па производња овог сира се везује и за период када су се стада у домаћинствима знатно смањила. Количина помужене варенике вечерње била је мала па су сточари гријали помужену варенику и разливали је у карлице или посуде да би је сатавили са јутарње помуженом вареником.

Процес производње лиснатог сира се састоји из састављања подгријане вечерње варенике са које је скинут кајмак и јутарње помужене варенике у котао. У састављену варенику сипа се чаша воде. Састављена вареника се грије да жишка у прст (на температури до 40 степени целзијуса) тада се додаје сириште кашиком или заватком зависно од количине варенике. Послије сипања сиришта у састављену варенику, вареника се свати и грудa се окрене тако што се заватком сваћени сир окржи и тада се ватра смањује и почиње да се одлива

сурутка. Кад се смањи количина сурутке у котлу домаћица опере руке и руком почиње да окупља груду док се добро сир не сједини па је извади и стави у посуду на груду стави круг па на круг камен. Сурутка се и даље циједи у посуду. Добро исцијеђени сир од сурутке домаћица превидје и поново притисне кругом и каменом. Сјутри дан сир посоли и ставља у кацу у листовима, притиска кругом и каменом кацу повеже бијелом платненом крпом. Каца на дну има мали кружни отвор да се остатак сурутке циједи и сир исушује. Овај сир се одваја у листиће кад се вади из каце а и приликом употребе одмах након сирења, кад се једе просто шкрипи, кад се употребљава за прављење цицваре и качамака растеже се и умотава око кашике. Лиснати сир је полумасни јер се прави од пола обране и пола пуномасне варенике. Пошто се одваја у листиће добио је назив лиснати или листави сир.

Производи се лиснати сир и од обране варенике. Тако произведен сир се листа али приликом употребе за прављење качамака и цицваре не протеже се и скупља се као гума. Производи се лиснати сир који није добро оцијеђен од сурутке и он се брзо претвори у једну меку масу и не може да се листа. Када је изложен високој дневној температури тек окупљена грудa узљути-узвисти и тада листићи добију шупљике. Скупљан у кацама на традиционалан начин лиснати сир на температури при климатским условима у којим је произведен (од +1 до +20 степени целзијуса) може да се чува а да се не поквари и по пола године. Лиснати сир се употребљавао у исхрани за прављење качамака и готовца, као прилог уз приганице и служио се уз жестока пића као част за уваженог госта.

За квалитетан лиснати сир потребна је квалитетна вареника која се добија од квалитетне паше и исхране говеди и од квалитетно справљеног сиришта. Сириште се држало у посуду која је прављена од дрвета и звала се сиришњак. Запремина посуде је ока, литар и по. У сиришњак су се стављала парчад осушеног желудца заклане стоке говеди, телади, јунади, оваца, додавала се вода и трава сириштара. Овом саставу је након првог сирења додавана сурутка, тако се у домаћинствима производило домаћи справљено сириште. Домаћице су говориле да је сир усирен домаће справљеним сириштем квалитетнији и укуснији да се боље листа и повија у груду.

Осамдесетих година XX вијека почиње индустријска производња сиришта које се продаје флаширано у продавницама и назива се маја. Маја је наишла на широку примјену из више разлога: домаћинства су престала да индивидуално производе суво и сирово месо које се све

више купује у месарама и прехранбеним продавницама, па је нестало из употребе сириште које се традиционално производило; флашираним сириштем, са описом начина употребе исписаним на флаши, лакше и брже вареника се усири.

Производња гријавине

Кајмак који се скида са подгријане варенике зове се гријавина. Скинути кајмак се посоли и одлаже у посуду из које се преостала вареника кашиком повремено одваја, да би гријавина добила густину. Гријавина има ограничен рок употребе у зависности од температуре на којој се чува (до + 10 степени целзијуса). Користи се за исхрану: за прављење пите за смочење качамака и као прилог уз хљеб и кувани и печени кромпир.

Производња пршћевине

Пршћевина се производила од гријавине и масног сира. Гријавина се мјешала са масним сиром и тако помијешана стављала се и збијала кашиком у качице. Пршћевина има дужи рок употребе од гријавине. Употребљавала се у зимском периоду као прилог уз кувани и печени кромпир и хљеб.

ПРОИЗВОДИ ОД СУРУТКЕ

Производња урде

Домаћице од сурутке праве производ који се зове урда. Одвојена сурутка од сира се грије на ватри док узаври. Током врења се издваја по површини бијели слој – урда. Када се котао скине са ватре урда пада на дно. Потом се сурутка оциједи, а урда се сипа у посуду и посоли. Урда је служила у исхрани као прилог уз качамак од кукурузног брашна и за припремање неких других јела.

Производња кисјеле сурутке

Домаћице производе као посебан напитака- кисјелу сурутку. Одвојену сурутку од сира кувају сипају је у посуду и када се охлади да жишка у мали прст додају јој кашику кисјелог млијека, посуду покривају платненом тканином. Посуда покривена остаје пар сати док се охлади и заврши процес кисјељења. Кисјела сурутка се обично пила у љетњим мјесецима при високим дневним температурама.

ПРОИЗВОДИ ОД ОВЧЈЕ ВАРЕНИКЕ

Производња кисјелог овчјег млијека

Сточари током прављења млијечних производа нијесу одвајали варенику од крава од варенике од оваца. Обично су домаћинства током XX вијека држала и говеда и овце. Сада се врло мало гаје овце. Сточари већином гаје говеда или само овце. Од овчје варенике се правило кисјело млијеко које је било укусније од кисјелог млијека које се правило од кравље варенике. Поступак производње овчјег кисјелог млијека је исти као код производње кисјелог млијека од мијешане варенике или код производње кисјелог млијека од кравље или козје варенике.

Производња грушавине

Од овчје варенике се производи грушавина. Грушавина се производи само у периоду од августа мјесеца, када паша трава постаје сувља а вареника маснија и гушћа. Обично планинке на Илин дан другог августа почну правити грушавину. Овчја вареника се сипа у котао и кува се током кувања се мијеша кашиком док се не згусне – угруша тада домаћице додају трунку соли, тако да грушавина добије специфичан укус. Овако припремљена овчја вареника се пије хладна а и служи се као прилог уз пшенични кромпиров качамак. Грушавина је производ који је у домаћинствима служио као посебна част.

ПРОИЗВОДИ ОД КОЗЈЕ ВАРЕНИКЕ

На територији општине Колашин мање су се гајиле па и сада мање се гаје козе од овца и говеди. Обично су то била мјешовита стада оваца и говеди, нека домаћинства су гајила и по коју козу уз овце и говеда. Сиромашнија домаћинства су имала само стада коза јер је коза била јефтинија од остале стоке и једноставнија за гајење. Данас се козе гаје у фармама. Козја вареника се због љековитог својства, употребљавала варена за исхрану за прављење кисјелог млијека. Од неварене козје варенике производи се сир. Ако су стада била мјешовита увијек је козја вареника због укуса који је био другачији од укуса кравље и овчје варенике одвајана.

Производња козјег сира

Козји сир се прави од свјеже помужене неварене варенике. Вареника свјеже помузена се ставља у посуду и грије док се угрије до температуре да жишка у мали прст, потом јој се додаје сириште када се свати одлива се сурутка и окупљена грудa ставља се у цједило, притиска се кругом и каменом док се добро исциједи. Исцијеђена грудa сјутри дан се вади

из цједила посоли, посољена држи се неко вријеме да се још исуши у посуду а потом се одлаже на традиционалан начин у кацу или лонац од емајла. За тржиште продавница и маркета козји сир се пакује по неколико стотина грама у вакумиране фолије са утиснутим роком трајања на температури до +8 степени целзијуса.

ХИГИЈЕНА СТОКЕ ПРОСТОРА И ПОСУДА

Хигијена стокe

За производњу млијека и млијечних производа као производа који подлијеже брзом кварењу неопходан је висок степен хигијене. Простор гдје се стока спраћа, појате, избе, штале, стаје, торови, морају уредно да се одржавају, подови да се чисте свакодневно од ђубрета, перу, јер стока мора на сувом да лежи. Зидови објеката се једном годишње крече, стока се чешагија, а виме се прије сваке муже очисти платненом крпом или опре.

Хигијена посуда

Посуда у којој се музе кабо, крављача, канта, после сваке муже опере се. Цједило кроз које се циједи вареника после сваке муже опере се и повремено откува. Исто тако домаћица приликом рада са млијеком-вареником руке пере. Вареника се држала и сада држи ван простора гдје се спава и ложи ватра у мљекарима или приградцима уз кућу гдје је изложена приливу свјежег ваздуха. Просторије ћилери-приградци, мљекари су обезбијеђени од приступа штеточиња, држали су се под кључем а обично у њих улазила је само домаћица.

ОБЈЕКТИ И ПОСУДЕ ЗА ЧУВАЊЕ МЛИЈЕКА И МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

Објекти

Храна произведена од млијека скоро до средине XX вијека није се износила на тржиште служила је за кућну употребу током читаве године па су се њене залихе прерађивале и паковале у традиционалну амбалажу-кацу, да у њој могу да остоје а да се не покваре и по неколико мјесеци. Осим амбалаже залихе млијечних производа су се чувале у објектима гдје је температура била оптимална за одржавање тих производа. Градња објеката од материјала из окружења, дрвета, камена, ражане сламе, погодовала је одржавању залиха хране током читаве године. За млијеко и млијечне производе домаћинства су по правилу имала мале колибице од дрвета које су се звале мљекари. Ове дрвене колибице прављене у селу поред куће или на катунима колибе за млијеко и производе од млијека су омогућавале струјање свјежег ваздуха, но када би било вријеме спарно и у тим колибама би се вареника покварила. Мљекари су били дрвене конструкције, обложени даском, покривени даском, полице су прављене од притесане даске а патос је обично био земљани или поплочан каменим плочама. На исти начин су прављене колибе за млијеко на катунима само што су биле већих димензија због веће количине млијека и млијечних производа које су током љета сточари производили-купили на планинама.

Нека домаћинства су уз кућу брвнару имала приградак или ћилер у ком су чували млијеко и млијечне производе. Поред објеката аутохтоне архитектуре и климацки услови омогућавали су да се млијечни производи одржавају током године а да се не покваре и по неколико мјесеци. Тако лиснати сир произведен на територији општине Колашин у другим крајевима није могао да се сачува дуже од двије недјеље, јер температура у јутарњим и вечерњим часовима на територији општине Колашин готово током читаве године се креће у интервалу од +1 степен до + 10 степени целзијуса.

Крајем XX вијека традиционалан начин чувања млијека и млијечних производа нестаје, свако домаћинство на себи својствен начин прави простор за чување млијека. Дрво и камен су изашли из употребе потиснули су га нови материјали, цемент, салонит, лим, стиропол, керамика. За чување млијечних производа употребљавају се фрижидери, фрижидери за дубоко замрзавање и расхладне витрине.

Посуде

Млијеко и млијечни производи традиционално се чувају у посудама од дрвета. За израду посуда бирало се меко дрво које се лако обрађивало: јавор, јасен, молика-врста четинара. Посуде направљене од меког дрвета лако су се одржавале и прале у сурutki обично или води сњежаници. Мужа се обављала у каблу или крављачи; узварена вареника се сипала у дрвене карлице; кајмак, пршћевина, павлака, гријавина, тврди сир, масни или меки сир, лиснати сир купио се у кацу од дрвета запремине од двадесет до тридесет килограма; кисјело млијеко транспортовало се у дебе; сириште се справљало у дрвену посуду- сиришњак.

Јела припремљена од млијека и млијечних производа служила су се из дрвене посуде различите величине која је имала назив ваган. Кашике кутлаче, заватке прављене су од дрвета. Вареника се варила у бакарне котлове а сир се сирео у котлове од алуминијума.

Од средине XX вијека домаћинства купују посуде индустријски произведене од емајла, алуминијума и пластике: шерпе, лонце, санове, канте, тањире, кашике, заватке, разљеваче. Млијечни производи се под крај XX вијека за тржиште пакују у пластичне кесе и кутије.



*Дебе,
посуда за кисјело млијеко*



*Сиришњак,
посуда за сириште*

ИСТОРИЈАТ ПРОИЗВОДЊЕ ЛИСНАТОГ СИРА

Писани извори

У литератури је мало података о производњи хране у Црној Гори па и у колашинском крају. Тако да опис производње лиснатог сира не може се датовати кроз литературу. У литератури се помиње тврди-слани сир и масни- меки сир, помиње се њихов процес производње у Ровцима и у Морачи и у дијелу Васојевића који гравитира општини Колашин. Ови описи датују с краја XIX вијека. Средином XX вијека може се у литератури наћи и опис производње његушког и дурмиторског сира. Опис производње лиснатог сира не помиње се у литератури XX вијека. Почетком XXI вијека између осталих млијечних производа који се нуде на трпезама колашинског краја: у дневној штампи у туристичким перспектима све се више пише о лиснатом сиру.

Усмено предање

Лиснати сир који је карактеристичан производ колашинског краја може се претпоставити да је произвођен у домаћинствима крајем XIX вијеку, а његова производња је порасла крајем XX вијека и потиснула из производње друге двије врсте сира тврди и масни.

На основу усменог предања може се закључити да су га сточари производили на читавој територији општине у неким насељима у мањој количини али у неким насељима из непосредне околине Колашина у већим количинама, јер је произвођен и за тржиште.

Значајно је било за производњу лиснатог сира, његов укус који је зависио од паше у подножју планина и на планинама: Бјеласице, Сињајевине и Комова, на Морачким и Ровачким планинама. Владало је мишљење међу становништвом Колашина да су млијечни производи произведени на планини Сињајевини укуснији од млијечних производа произведених на планини Бјеласици. Поред паше и континентална клима је погодвала да се лиснати сир може у традиционалној амбалажи сачувати а да се не поквари и по пар мјесеци.

Квалитет млијечних производа, па и лиснатог сира зависио је, од стоке која се музла, паше и дохрањивања, начина производње, паковања, зависио је од домаћинства до домаћинства и од домаћице и планинке, које су држале до високог степена хигијене или оне које су то чињеле у мањој мјери.

Средином XX вијека, памти се да се у Липову (насеље које има више села од села Баковићи до села Горње Липово) говорило да нико не умије произвести лиснати сир као та и та домаћица по имену, јер њен сир када се вадио из каце мирисао је био је бијел, укусан и одвајао се у листиће. Те домаћице су биле средњовјечне жене, памти се и то да су каткад говориле да је њихова мајка производила још квалитетнији лиснати сир од њих, што би се на основу тог њиховог казивања и њихових година старости могло закључити да су производњу лиснатог сира наслиједиле, па се та граница почетка производње лиснатог сира у колашинском крају може везати за почетак XX вијека ако не и раније.

У прошлости може се претпоставити, због веће количине млијека са којим се располагало у домаћинствима, због дужег времена у процесу производње лиснатог сира, су га мање производили сточари. Када су домаћинства смањила фонд стоке смањила се и количина млијека и када су домаћице имале више времена за справљање лиснатог сира, његова производња се повећала али се и потражња због квалитета повећала. Од средине XX вијека у домаћинствима почиње да се сири лиснати сир и у јесењем и прољећњем периоду. А они сточари који су издизали на планину обично су током јуна, јула и августа сирили тврди сир и купили скоруп, а у осталом периоду године и они су производили лиснати сир.

ПЛАСМАН МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА НА ТРЖИШТЕ

Млијекo и млијечни производи у колашинском крају почели су да се производе за тржиште града након Првог свјетског рата јер је била потражња од градског становништва које су сачињавали трговци, занатлије, административни радници, професори, љекари, војна лица. У том периоду на Горњем градском тргу отворена је пијаца млијечних производа. Обично на пјаци су сваког дана, изношени млијечни производи у поподневним часовима. На Доњем градском тргу била је пијаца житних производ, гдје су само пазарним даном понедељком, пољопривредници продавали своје производе. Након Другог свјетског рата почетком пете деценије XX вијека у Колашину је урађена тржница. Простор тржнице је ограђен зидом на улазу су постављена велика метална врата. На тржници је урађен посебан дио за продају млијека и млијечних производа, тај дио тржнице је наткривен. Остали дио тржнице је имао тезге на којим су се продавали пољопривредни производи и алатке потребне за обављање пољопривредних радова.

Почетком XXI вијека наткривени дио тржнице је затворен елоксираном бравариом из хигијенских разлога јер се у њему и даље продају млијечни производи, а на тезгама поред других пољопривредних производа продаје се и текстилна роба.

У другој половини XX вијека лиснати сир се у домаћинствима почео производи током читавог периода трајања muže крава. Лиснати сир као и остали млијечни производи је продаван на тржници у Колашину а крајем XX вијека почиње да се продаје и у прехрамбеним радњама. Не пакује се на традиционалан начин у каце већ у посуде најчешће од емајла или пластике. Када се продаје ставља се у пластичне кесе или кутије, а чува се у расхладне витрине у продавницама а у кућама у фрижидере и веће количине у фрижидере за дубоко замрзавање. Његова потражња је огромна, како од градског становништва тако исто од становништва из сусједних општина. Цијена једног килограма се креће од 5 до 7 евра.

АУТЕНТИЧНОСТ И ЈЕДИНСТВЕНОСТ КОЛАШИНСКОГ ЛИСНАТОГ СИРА У ОКВИРУ ГРУПЕ СИРЕВА

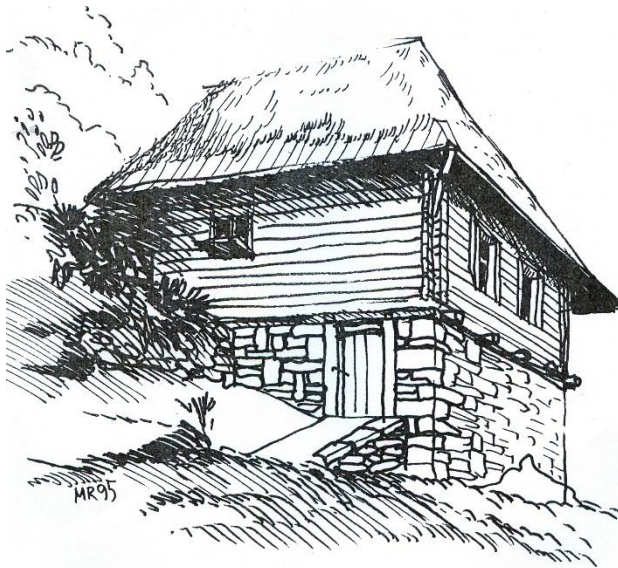
За лиснати сир може се рећи да је аутентичан и јединствен у оквиру групе сирева јер се може производити само на територији колашинског краја. Његова производња је условљена богатством флоре пашњака и ливада колашинског краја, којом се храни сточни фонд, од чега зависи у првом реду његов карактеристичан мирис и укус. Поднебље континенталне климе ограничило је производњу лиснатог сира на колашински крај. Поднебље је заправо омогућило да овај производ пакован у амбалажи на традиционалан начин не подлегне кварењу и након шест мјесеци. Рок трајања зависи и од умјећа производње и објекта гдје се чува. То што овај сир чини јединственим у оквиру групе сирева је његово одвајање у листиће који је по изгледу и добио назив лиснати или листави. А начин производње, његов полумасни састав ову млијечну ђаконију колашинског краја – колашински лиснати сир сврстава у здраву животну намирницу.

УМЈЕСТО ЗАКЉУЧКА

Од тврдог до лиснатог сира је етнолошки запис о млијечним производима колашинског краја са посебним освртом на традиционалан начин производње лиснатог сира. Кроз дугу историју гајења домаћих животиња, крава, оваца и коза, како код, нас, тако и у неким другим етничким заједницама свијета, производња млијека-варенике и млијечни производи били су поред хљеба насушна животна намирница. Због начина производње и специфичног укуса, млијечни производи постали су на савременом свјетском тржишту препознатљиви и тражени по земљи или крају гдје се производе. У Црној Гори млијечни производи-сиреви су добили назив по мјесту гдје се производе: његушки, дурмиторски, пљеваљски, а у колашинском крају сиреви имају назив по изгледу тврди, масни или меки и лиснати. Устаљени назив за млијечне производе колашинског краја који је и до сада у употреби је бијели мрс или смок. Током XX вијека, у Црној Гори у руралним срединама –селима, гдје се становништво бавило искључиво земљорадњом и сточарством, стасале су генерације и генерације становништва хранећи се кукурузним хљебом, млијеком-вареником, производима од млијека и сувим месом. Пред крај XX вијека у колашинском крају долази до распада традиционалног начина живота у сеоским срединама. Мијења се начин привређивања, мијења се и начин исхране. Овај етнолошки запис указује насловом на настале промјене. У исхрани сеоског становништва колашинског краја до средине XX вијека од млијечних производа уз кромпир и производе од житарица највише се као смок-прилог користио тврди-слани сир и стари кајмак- скоруп. Од средине XX вијека индивидуална домаћинства све више производе лиснати сир, јер се све више користи у свакодневној исхрани.

Свако домаћинство је познавало начин производње млијечних производа у колашинском крају. Рецепт се усмено преносио и памтио. Домаћице нијесу мјериле температуру варенике Целзијусовом справом, ни сатом трајање процеса окупљања сира. Све је то зависило од стечене рутине домаћице као и начин одржавања производа да се не поквари и хигијена при поступку производње. Хигијена је поред укуса била пресудна за куповину млијечних производа. Многи купци су настојали да купе млијечне производе код оних домаћица за које су знали да су држале до високог степена хигијене.

Почетком XXI вијека нека индивидуална домаћинства прерасла су у пољопривредна газдинства, која на савремени начин гаје, краве, овце и козе и производе веће количине млијека-варенике и млијечних производа. Код индивидуалних произвођача и на пољопривредним газдинствима би се могло прекинути са традиционалним начином допремања на тржиште млијечних производа. Путем санитарне контроле може се утврдити бактериолошко стање млијека-варенике, процес производње сира и кајмака, количина масти, утврдити степен до ког се грије вареника приликом сирења лиснатог сира, рок трајања, оптимална температура одржавања. Да би се лиснати сир и други мљечни производи пласирали и на тржишта других градова Црне Горе и на тржиште земаља региона поред уобичајеног начина паковања уз стручну помоћ технолога за производњу и паковање млијечних производа треба урадити одговарајућу савремену амбалажу: пластичне кутијице, вакумиране врећице које посједују декларацију која садржи: мјесто производње, назив производа, грамажу, рок трајања, температурни режим одржавања и састав који говоре о квалитету производа.



Кућа брвнара

ЛИТЕРАТУРА:

1. Миљан Радовић, Колашин, Географске карактеристике Колашинског краја, Београд 1981, стр. 12-47.
2. Новица Ракочевић, Колашин, Колашински крај до стварања Југословенске државе 1918, Друштвеноекономски развој од средине XIX вијека до 1914. године, Београд 1981, стр. 49-210, стр. 191-201.
3. Спасоје Меденица, Колашин, Економски развој, Агреорни односи и развој пољопривреде, Београд 1981, стр. 219-233, стр. 224-229.
4. Мирко Барјактаровић, Ровца, Исхрана и пића, Титоград 1984, стр. 65.
5. С. Добричанин, Доња Морача, Сточарство, Титоград 1984, стр. 96-100.
6. Р. Лакушић, М. Вучковић, Х. Марковић, Проклетије (Зборник радова), Специфичности Проклетија, Плав 1985, стр. 91-102.
7. М. Б. Брајовић, Дурмитор и Тара, Београд 1987, стр. 92-111.
8. Д. Кујовић, Природне и друштвене вриједности НП Биоградска гора, Зборник радова ЦАНУ, књ.23, Природњачко етнографски парк Биоградска гора, Титоград 1991, стр. 401-413.
9. М. Булатовић, Природне и друштвене вриједности НП Биоградска гора, Зборник радова ЦАНУ, књ. 23, Катуну у подручју и у контактної зони НП Биоградска гора некад и сад и њихов значај, Титоград 1991, стр. 413-421.
10. Р. Лакушић, Б. Атанасковић, М. Вучковић, Природне и друштвене вриједности НП Биоградска гора, Зборник радова ЦАНУ, књ.23, Природни систем екосистем планине Бјеласице, Титоград 1991, стр. 35-52.
11. М. Шћепановић, Грађа о комунима у Црној Гори, Београд 1995, стр. 63, 68, 77, 87, 99, 114, 173.
12. Д. Дожић, М. Булатовић, Д. Винцек, Национални парк Биоградска гора, Флора, Колашин 1997, стр. 25-30.
13. Прото Милош Велимировић, О Васојевићима, Полимљу, Метохији, Годишњица Николе Чупића, књ. 18, Београд 1898, Фототипско издање, Андријевица – Подгорица 2001, стр. 128-131.
14. Драгиња Кујовић, Културно наслеђе Колашина, Основна обиљежја Сеоских насеља; Катуну; Култура становања, Подгорица 2002, стр. 59-82; стр.95-104; стр. 128-154.
15. Република Црна Гора, Завод за статистику, Годишњак 2004, Подгорица 2004, стр. 261.
16. Република Црна Гора, Завод за статистику, Попис становништва, домаћинства и станова у 2003, Становништво св. 5, Подгорица 2005, стр. 25.
17. Снежана Вуксановић, Високопланинске биљке, Бјеласица, Сињавина, Комови, Натура, Колашин 2007.
18. Снежана Вуксановић, Љековите биљке и шумски плодови, Бјеласица, Сињавина, Комови, Натура, Колашин 2007.
19. Богдан Лабовић, Живот на Комовима, Сточарство, Андријевица 2009, стр. 153-179.
20. Статистички годишњак Црне Горе 2009, Попис становништва, Подгорица 2009.
21. Црна Гора, Завод за статистику, Попис пољопривреде 2010, књ. 1, Подгорица 2011, стр. 214, 215.
22. Р. Н. Булатовић, О Ровцима и племену моме, Подгорица 2013, стр. 14, 15, 16.
23. Група аутора, Црна Гора – Агенција за заштиту животног средине, Студија Заштите и успостављања заштићеног природног добра на подручју Сињајевине, Подгорица јул 2016, стр. 30, 31, 43, 44, 45.

ДРАГИЊА КУЈОВИЋ

Рођена је 1954. године у Колашину. У Колашину је завршила Основну школу и Гимназију. Дипломирала је на Филозофском факултету-група историја уметности у Београду 1980. године. Од 1982. године ради у Колашину на оснивању Завичајног музеја. Формирала је фондове и сталне поставке: историјске и етнографске збирке и збирке слика. Од Министарства културе Републике Црне Горе добила је 1996. године звање музејски савјетник. Учествовала је у раду више научних скупова из области културне баштине које је организовала Црногорска академија наука и умјетности и Историјски институт Црне Горе. Обављала је дужност директора ЈУ Центра за културу Колашина од 1991. године до 1995. године.

Предсједништво Црногорске академије наука и умјетности именује је за члана Одбора за етнологију 2005. године. За дугогодишњи научно-истраживачки и јавни рад награђена је 2010. године Повељом Општине Колашин. Руководи радом Завичајног музеја-радна јединица ЈУ Центра за културу Колашина.

Објавила је књиге:

Црквени споменици Колашина и околине, Никшић 1989;

Културно наслеђе Колашина, Подгорица 2002;

Припремила за штампу 2011. монографију Манастир Добриловина;