

**ОРГАНСКА ПРОИЗВОДЊА И АГРАРНА
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНОСТ
У ДАЛМАТИНСКОЈ ЗАГОРИ СРЕДИНОМ XX ВЕКА¹**

Б. Катић²

Резиме: Све више се заговара, подстиче и развија органска производња, базирана на природним методама, чији производи, као здравствено безбеднији, све више тражени на тржишту. Ова производња је, истовремено, у сагласју је са очувањем животне средине и доприноси афирмацији општеприхваћеног концепта одрживог развоја. Модел мултифункционалности пољопривреде, погодан за унапређење руралног развоја, прихваћен је у ЕУ, као саставни део њене аграрне политике. Као такав, заговара се и у извесној мери подржава буџетским средствима и у земљама кандидатима и будућим кандидатима за чланство у ЕУ, укључујући и Србију. При свему томе се заборавља, да је метод мултифункционалности, посматран у оквирима диверзификације економских активности, у селима на овим просторима, одувек постојао, као што је до пре неколико деценија, укупна пољопривредна производња на тим подручјима представљала органску производњу.

Традиција и искуство у примени метода органске производње у пољопривреди и развој мултифункционалних активности на селу у раду су приказани по сећању аутора на 50-те године прошлог века и праксу становника села Отишић, смештеног у Далматинској загори, које је 1995. године претворено у згариште, и практично угашено.

Кључне речи: пољопривреда, органска производња, мултифункционалност.

¹ Рад представља део истраживања на пројекту „Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у функцији укључивања Србије у ЕУ“, кога финансира Министарство науке и технолошког развоја Републике Србије.

² Мр Бранко Катић, истраживач сарадник, Институт за економику пољопривреде, Београд, Волгина 15; Бр. телефона: 2970847; E-mail: branko_k@mail.iep.bg.ac.rs.

Увод

Последњих двадесетак година, органска производња, која се заснива на природним методама постаје, све заступљенија. Прехрамбени производи, добијени овом методом производње су здравствено безбеднији и, самим тим, све траженији на тржишту. Органска пољопривреда је, истовремено, у сагласју са очувањем животне средине и доприноси афирмацији концепта одрживог развоја. Модел мултифункционалности пољопривреде и руралног развоја, чини саставни део аграрне политике ЕУ. Овај модел се све више заговара, а у извесној мери се примењује, како у земљама кандидатима за приступ овој заједници држава, тако и у другим земљама које теже да унапреде своја рурална подручја.

У свему томе, као да се заборавља, да је у селима на овим просторима, и метод мултифункционалности, макар што се тиче диверзификације економских активности, одувек постојао, као што је до пре неколико деценија, укупна пољопривредна производња на тим подручјима у суштини представљала органску производњу. Са тог аспекта посматрано, ни мултифункционалност, ни органска производња у пољопривреди, нису посебно откриће. И једно и друго је, у суштини, одувек постојало. Садашњи напори и тежње, усмерене су ка унапређењу, другачијем представљању, обезбеђивању корисне координације по линији економских активности, које се одређеним мерама поспешују, и ка већој улози локалне иницијативе у сложеним процесима развоја руралних подручја.

Процеси хемизације у пољопривредној производњи и „јурњава“ за њеним повећавањем, већом продуктивношћу и профитом, знатно су је удаљили од природних процеса, којима се, макар у ограниченој мери, постепено враћа. Мултифункционалност (кроз диверзификацију економских активности) и пољопривредна производња (у целини органска), одувек су биле заступљене у селима на нашим просторима а што се може јасно сагледати на примеру села Отишић (родно место аутора), смештеном у Далматинској загори, које је 1995. године претворено у згариште, и практично угашено. Наравно, све је то било различито од данашњих услова и схватања (размена добара и услуга била је натурална, све активности обављане су ручно или уз помоћ стоке - волови, коњи, магарад, пољопривредни производи на нижем нивоу квалитета од данас захтеваних стандарда). Све је било подређено израженим нужностима и ограниченим могућностима.

Село Отишић налази се у Далматинској загори, смештено је испод планине Свилаја. Припадало је Врличкој, па Сињској општини, сада опет Врлици, која има статус града. Становништво села у целини је било српске националности. По броју становника, село је убрајано у већа села. Број становника, у периоду после другог светског рата, био је у сталном опадању.

То је последица емиграције, јер се становништво исељавало у потрази за бољим условима живота. Омладина је одлазила ради даљег школовања и није се враћала, а млађе породице су се исељавале, најчешће у Војводину.

У селу је по првом послератном попису (1948.) било 1668, а 1991. године 1006 житеља. У том периоду њихов број је смањен за око 40%, да би, 1995. године, у време операције «Олуја» хрватске војске, уз већи број цивилних жртава, готово укупно становништво села избегло. Повратак избеглих је практично онемогућен³. Обновљено је само неколико кућа и према попису из 2001. године у селу је било само 20 становника. С обзиром да се радило о старим људима, тај број би данас могао бити и мањи. Тако је за свагда са лица земље, уз многа друга, нестало и ово српско село, а са њиме и обичаји, традиција и вишевековни начин живота. Све то је остало само у сећању оних који су ту стасали и трајаће док их буде. Овај рад је мали допринос одбрани од заборава руралних вредности села Отишић и других села Далматинске загоре.

Географски положај и инфраструктура

Село Отишић се налази у Републици Хрватској, у Далматинској загори. Смештено је у подножју планине Свилаја (највиши врх 1509 м/нв), на надморској висини између 400 и 500 м. Његовим ободом протеже се магистрални пут Книн-Врлика-Сињ-Сплит. Овај пут га одваја од Перућког језера, направљеног на реци Цетина (1958. године). Суседна села са којима се граничи су: Маовице (на северу), Подосоје, на северо-истоку, Кољане на истоку (исељено у време подизања поменутог језера) и Маљковом на југу. Западну страну захвата Свилаја, у којој су мештани имали колибе, пашњаке и мање обрадиве површине, у виду башти.

Село је имало цркву, гробље, капелу у гробљу (црква, гробље и капела и сада постоје), школу, продавницу (задругу) и гостионицу (све у самом центру села). Касније је подигнута још једна школа (у доњем делу села – само до четири разреда), а пошта је отворена премештањем поште из суседног села Кољане, које је исељено, након подизања језера на Цетини. Она се такође налазила у центру села. Телефонску везу са светом раније је имала само поменута продавница. Отварањем поште, стање се поправило. Доласком струје

³ Сва покретна имовина, рачунајући и знатан сточни фонд, је опљачкана. Куће и стаје су спаљене и уништене. Електричне инсталације и водови, металне ограде, црепови са кућа и вреднија столарија, су поскидани и однети. Некада обрадиво земљиште, сада је обрасло шумом и коровом. Спремишта за воду (цистерне, бунари) су девастирана. Некадашњи путеви су зарасли у коров и друго растиње. Камени зидови око ограда, се обрушавају. Шума, о којој је некада вођена посебна брига, немилосрдно је исечена...

(шездесетих година, али само у средишњем делу села), у селу је са радом отпочео и један млин, чиме је сељацима олакшана мељава жита. Цело село је добило струју после 1973. године. Први трактор у селу набавила је задруга (бавила се трговином, а не пољопривредном производњом), 1960. године, који је пружао услуге у орању и превозу (стоке на пијацу, грађевинског материјала, дрва, и сл.). Уз поменути магистрални пут, који се протеже источним ободом села, целом дужином села протезао се макадамски пут, са којим су били повезани бројни споредни – пољски путеви, најчешће насути каменом. Макадамски пут су одржавали сами сељаци, тако што је свако домаћинство, према броју радно способних чланова, добијало по део пута, које треба да доведе у пристојно стање. Моторна возила (камиони) су била ретка појава и коришћени су за дотурање робе у продавницу и, евентуално, за одвожење креча или дрва из села. Аутобуски саобраћај се одвијао магистралним путем (два пута дневно), на линији: Сплит-Сињ-Врлика-Книн, и обратно.

Клима и природни ресурси

Подручје је под утицајем медитеранске климе. Иако одсечено од мора Свилајом, ваздушне масе су се пробијале долином Цетине. Лета су била топла и најчешће сушна. У пролеће су се понекад јављали и касни мразеви, који су наносили штету, тек изниклим усевима, или тек олисталој шуми и воћкама. Јесени су биле повољне, како за убирање плодова, тако и за заснивање нове производње (пшеница, крмно биље). У зимском периоду, често су падале обилне кише, понекад и снег, нарочито на Свилаји. Ветрови су били југо (влажан и топлији) и бура (сув и хладан). У периоду буре, снег се заджавао и дуже време. Понекад се спуштала и магла. Биле су честе и грмљавине.

Село је оскудно природним ресурсима. *Пољопривредно земљиште* – оранице (њиве) смештене су у два крашка поља: поље „у селу“, које је подељено у две целине: горњу – изнад средишта села и доњу, испод тог средишта, и Пољице, које се налази на доњем (јужном) крају села. Остале њиве су биле смештене у увалицама међу камењарем. Баште су чиниле мање површине, такође смештене у увалицама. Раније је поред Цетине било квалитетног земљишта, које је припадало становницима овог села. Ту су биле ливаде, које су кошене, а сено служило за исхрану стоке у зимском периоду. Настанком језера на Цетини (Перућко језеро), ово земљиште је потопљено. Власницима је плаћена накнада за то земљиште. О земљишту је вођена посебна брига, јер је веома оскудан ресурс. Парцеле су штићене од ерозије разним подзидама, примитивним каналима, преградама, плотовима и на друге начине. Из земљишта је уклањан камен, да би се повећале површине и олакшала обрада. Земљиште је редовно ђубрено стајским ђубривом и поштован је плодоред.

Шуме су се налазиле у оградама, где је од високих шума најзаступљенији био храст, затим јасен, граб, брест, клен. Црногоричне шуме није било. Такође, значајне површине прекривало је ситније растиње, у виду макије. Оно је коришћено за брст стоке и као енергент за прављење креча. На Свилаји је било доста букове шуме и јавора. Дрво од ових биљака коришћено је и као сировина за израду разних предмета у домаћинству. Остале површине су се односиле на пашњаке, рачунајући и површине под ситним растињем. Површине у оградама (ограђен простор каменим зидом, или ређе плотом) припадале су власницима тих ограда и они су их искључиво користили. Остале површине могли су користити сви (нарочито за напасање ситне стоке). За то је плаћана извесна такса (траварина), према броју грла стоке.

Ресурс кога је било у изобиљу, је **камен – кречњак**. У могућој мери уклањан је ради добијања обрадивих површина. Коришћен је као грађевински материјал и као сировина за добијање креча. Све зграде, било куће или стаје, за смештај сточне хране, и др. зидане су каменом. Многе од њих су биле и покривене каменим плочама. Производња креча, била је друга најзначајнија активност становништва овог села, после пољопривреде.

Најоскуднији ресурс је **вода**. Цетина, а касније и језеро, доста су удаљени од највећег броја домаћинстава, па се та вода није користила. У селу не постоји ни један једини извор. Једини извор снабдевања водом била је кишница, која је сакупљана у примитивне (касније и нешто модерније и хигијенски исправније базене – бунаре, чатрње) и одатле је употребљавана. У сушним периодима, снабдевање водом представљало је највећи проблем за становништво овог села. Било је година када се вода вадила из дубоких пећина, у којима би остајала после поплава, којих је било у време обилних киша.

Од дивљачи, било је лисица, орлова и јастребова, који су представљали опасност за живину и за младунчад ситне стоке. Раније је било и вукова, који су често нападали ситну стоку, понекад и крупнију. Касније су се појавиле и дивље свиње, које су сељацима правиле велику штету. Од ситне ловне дивљачи, било је зечева и јаребица. Било је других птица, нарочито голубова, гугутки, врана, гавранова, врабаца, сеница, сврака, косова, шева, црвендаћа... Ласта је посебно уважавана. Оне су најчешће правиле гнезда у шталама, која су користиле годинама. Мишеви и пацови су такође људима правили штету. Било је змија, а људи су се посебно плашили поскока.

Пољопривреда - органска производња

Становништво се бавило биљном и сточарском производњом. Оба вида производње одвијала су се на доста примитиван начин, уз велики напор и ангажовање свих радно способних укућана.

У **биљној производњи** биле су заступљене *житарице*, највише пшеница и кукуруз, затим јечам, раж и зоб. Од крмног биља највише је било детелине. Косила се 3-4 пута годишње, зависно од влаге. Детелина је побољшавала плодност земљишта. Поштован је плодоред. Земљиште је ђубрено стајским ђубривом, и било је родно само ако је било кише. У сушним годинама би приноси подбацили, нарочито принос кукуруза. У производњи, са изузетком винограда, нису коришћена никаква хемијска средства, нити минерална ђубрива. Течношћу у којој је растопљен плави камен прскано је семе пшенице уочи њене сетве, ради заштите од главничења. Семе се није куповало, него се жито из претходне производње користило за нову сетву (савременим термином „семеном с тавана“). Житарице су смештане у амбаре (кашуне) или посебне сандуке. Ретко је било тржишних вишкова жита (пшенице, ражи, јечма), које је искључиво коришћено за прехрану чланова домаћинства, а кукуруз, уколико га је дотицало, и зоб и за исхрану стоке. Сађене су и бундеве, које су служиле као храна свињама, као и свињска репа.

Од *повртарских култура*, највише је гајен кромпир, затим купус, пасуљ, сланик, грашак, црни и бели лук, љутика (врста лука), блитва, салата, парадајз и паприка. Тада се није гајила шергарепа, а ретко и лубенице, диње и краставци. Диње, лубенице и краставци, као и купус, су добро успевали на земљишту припремљеном за засад винограда (у првој години засада).

У селу није било воћњака. *Воће* се налазило на окућницама, као и уз њиве или баште, без неког посебног уређења и бриге о њему. Често су сами мештани, на дивљу – самониклу врсту калемили неку питому, нарочито крушке и јабуке, које су препуштале природи, без било какве неге - окопавања, резивања, па и без ђубрења, тако да су рађале с времена на време. Шљиве су размножаване углавном из изниклих изданака постојеће шљиве. Слично је било и са дуњама. Као самониклих воћних врста, било је оскоруша, брекиња, дрењина, ситних крушака, и ситних јабука (дивљакиња) а понајвише округлих шљива (џанерика, прскуља, пискавац, шлама...). Од воћа се није спремало ништа, осим што се понекад сушило (оскоруше – преполовљене и нанизане на конач, дуње исецкане у ситне листиће, дрењине – сушени цели плодови). Ретко је прављена ракија, са изузетком комовице. Било је и ораха, који су такође коришћени за исхрану породице. Колачи у то време у селу нису спремани. У случају већег приноса, поједина домаћинства су и продавала орахе. У много мањем обиму било је и бадема. Они су ређе рађали, јер им је често шкодио мраз, имајући у виду да рано цветају. Лешници су убирани само као шумски плодови, јер леска није узгајана. Она се, као самоникла, налазила у прикрајцима обрадивих површина, по међама, као и на ободима шума. Било је и шипурака, који, у то доба и није коришћен, као што нису коришћени плодови глога и трњине, којих је такође било.

Половином прошлог века у селу је било мало *винограда*. Понека лоза се налазила на окућницама и расла је уз неко веће дрво, или уз, за то припреману, надстрешницу. О њој се слабо водило рачуна. Гроздови су били ситни, а грозђе, по правилу, слабог квалитета. О оно мало винограда што је било, њихови власници су водили посебну бригу. Они су редовно ђубрени, орезивани, прскани, искључиво плавим каменом, и по потреби сумпорисани. Од грозђа је прављено вино, готово искључиво за сопствене потребе, као и ракија комовица (било је свега пар казана за ракију у селу). Тек је негде пред крај пете деценије прошлог века засађено више винограда, тако да је више домаћинстава поседовало винограде и производило вино и ракију, али и даље само за сопствене потребе. Тада је и порасла потрошња алкохолних пића, с обзиром да је раније, према обичајима, алкохол био заступљен на трпези само у време божићних и ускршњих празника, на славама, свадбама и крштењима, или у време сахране и парастоса.

Земљиште је обрађивано на примитиван начин. Нешто веће површине – њиве оране су плугом кога су вукли волови (четири вола), ређе коњи (два коња). Пре орања, нарочито пред сетву пшенице, у јесен, на њиве се извозило (у запрежним колима) стајско ђубриво, које је растурано по површини, а затим је заоравано. Након орања сејано је жито и то искључиво ручно, из посебних торби – бисага. Посејана површина се ручно урађеном браном (уместо дрљачом којих тада није било) равнала, тако да се семе прекрије земљом. Ако је у питању пшеница, раж, јечам и зоб, тиме је посао био завршен, све до жетве. У случајевима, када се појави много корова, у пролеће је уклањан ручно (чупајући изданке корова). Код кукуруза било је потребно много више напора, јер га је уз орање, сетву и бранање, требало окопавати (када нарасте десетак центиметара), а потом и огртати (када порасте 30-50 центиметара). Окопавање и огртање су вршени искључиво ручно (мотикама).

Жетва ражи вршена је искључиво ручно - српом, а жетва пшенице, јечма и зоби, или српом или косом, с тим да је, што је време више одмицало, коса потискивала употребу српа. У жетви српом учествовали су и жене и мушкарци, док су косидбу обављали мушкарци, а жене и деца скупљали кошевину у снопове. Ражена слама је коришћена за прављење ужа за везивање снопова, а понекад и за покривање колиба или стаја за стоку. Одвајање ражи из класа вршено је ручно – млаћењем по класу на равној површини, како би се стабљика сачувала за поменуте намене. Вршидба пшенице, јечма и зоби, обављана је на гумну, најпре земљаном или прекривеном плочама од камена (касније и бетонираном) и то уз помоћ коња (два коња), који су вртећи се око стожера у једном, па у другом правцу, газили растресене снопове, тако да је уситњена слама остајала на површини, а зрно постепено падало на подлогу. Скидање сламе вршено је посебним грабуљама и вилама, а жито је одвајано од плев

лопатањем на ветру. Гомила жита са плевом би на гумну остајала и по више дана, све док се не појави ветар, да би могло бити превејано (одвојено од плеве). Када кукуруз сазри, берба није обављана тако да се претходно беру клипови, а касније скидају стабљике биљке, него је биљка сечена (српом или косијером), заједно са клипом, тако ношена – возена са њиве до куће (у близини гумна), где је обављано комишање (одвајани клипови од стабљике и клипови од омота), стабљике повезиване у снопиће (куће) и слагане у пластове, за исхрану говеда, а клипови су одношени на гумно, где су након краћег сушења стављани на гомилу, па је путем дрвених млатача (круњача није било) одвајано зрневље од комушине (чокања). Након тога, зрневље је сушено у танком слоју на гумну. Осушено зрневље је смештано у кашун, одакле је по потреби коришћено (најчешће за добијање брашна, ради спремања пуре - качамака и кукурузовнице - проје).

Земљиште мањих површина које су коришћене као баште, у целини је обрађивано ручно, мотиком или ашовом, ручно је вршено сејање или сађење, као и нега и брање. Дуван је узгајан, искључиво за сопствену употребу, на веома малим повшинама.

Припрема земљишта за винограде захтевала је посебан приступ и изузетан напор. Копање је вршено ручно, али на дубини од 80 цм, што се постизало у више узастопних нивоа ископавања (први ашов, чишћење лопатом, други ашов, чишћење лопатом...). Уколико се на површини налазио камен, или се он пронађе у земљи током копања, требало га је уклонити, што је често било веома тешко, чак и уз коришћење експлозива (уколико се до њега могло доћи). Виногради су у рано пролеће орезивани, ђубрени стајским ђубривом и окопавани, а у току вегетације још два пута плиће окопавани (млађени). При заснивању винограда, нису коришћене калемљене саднице, него је засађивана подлога, на коју је, касније, на лицу места калемљена одговарајућа племенита сорта лозе. Калемљење је вршено у рано пролеће. Неуспели калемци, понављани су наредне године.

Док је биљна производња служила задовољавању сопствених потреба домаћинства, дотле је **сточарска производња** обезбеђивала и тржишне вишкове. За највећи број домаћинстава стока је била једини или најзначајнији извор новчаних прихода, који су служили за набавку других неопходних предмета за задовољавање потреба, као и за измиривање пореских обавеза, за здравствене услуге, набавку одеће и школског прибора за ђаке, слање ђацима који су даље школовани и војницима, за евентуалне путне трошкове, ради одласка на привремени рад (обављање неких сезонских послова, обилазак неког од родбине у свету), као и друге редовне и ванредне потребе.

Узгајана су *говеда*, која су служила за добијање млека (краве) и за вучу (волови). Краве су се телиле по правилу једном годишње, а теле је остајало у

крду или је, након неколико месеци продавано. Млеко није продавало (није било откупа, а у селу није било прерадних капацитета), него је коришћено у исхрани чељади, за прављење маслаца (на примитиван начин у стапу), киселог млека, сира (специфичност је био сир из мешине, који је могао и да се прода), као и скуте (врста млечног производа, који се сакупља и чува у мешинама, а користи у зимском периоду за припрему зачине – њоме се преливао качамак, који је у исхрани коришћен готово сваког дана). Гајена је сорта говеда прилагођена оскудим условима исхране (буша). Волови су служили као теглећа стока, за вучу кола и за орање. Људи су држали по једног, два, три или четири вола. У запреге су прегнута по четири вола. Мало је домаћинстава имало четири вола. Таква су могла сама да обрађују своје земљиште и сама да обављају превоз за сопствене потребе, а евентуално и да пруже услугу у превозу или орању земљишта другом домаћинству. Они са мањим бројем волова, су се удруживали (сувезништво) и заједнички обрађивали своја имања. Било је и крајње сиротињских домаћинстава која нису имала ни једног крупног грла стоке. Волове није било рационално држати, јер су служили само као вучно грло, које је коришћено у време сезоне, али тај „улог“ је био неизбежан. Истина, во је служио и као сигурносна резерва, „за не дај Боже“, јер је релативно лако могао да се прода и да се у случају потребе дође до веће суме новца. Био је присутан и израз „во је банка у кући.“

Од ситне стоке, гајене су *овце и козе*. Одлуком државе, 1954. године, забрањено је гајење коза и то насиље над овом врстом стоке тешко је погодило житеље Села. Домаћинства која нису могла, или нису имала услова за гајење говеда, гајила су по неко грло коза и од њих имали млеко и јарад. Млеко су користили за исхрану породице, а јарад или узгајали, ради проширења стада, или продавали. Наравно и другим домаћинствима ова мера је тешко пала, јер су у селу услови за гајење коза били добри. Било је у изобиљу ситног растиња, за њихову исхрану. Овце је узгајало готово свако домаћинство, а њихов број је био различит. Коришћене су за добијање меса, млека и вуне.

Поједина домаћинства су имала и по једног или два *коња*. Они који су имали једног коња, служио им је као товарно грло – за преношење терета, најчешће приликом одношења жита ради мељаве, затим за ношење дрва и других ствари, за јахање (најчешће болесника до лекара), као и за вршидбу (вршидба се у то време обављала искључиво коњима на гумну). Ко је имао два коња, користио их је као вучну стоку, уместо волова. Њихова предност је била што су бржи од волова, али и мана јер су захтевнији у исхрани.

Магарад су служила само као товарна марва (за ношење жита у млин, дрва, и сл). Погодана су за гајење, јер имају веома скромне захтеве у исхрани. Било је заступљено и гајење свиња. Одрасле свиње су служиле за приплод

и/или за добијање меса, док су прасићи продавани, уз остављање за наставак репродукције.

Пчеларством се у селу људи нису бавили. Било је код појединих домаћинстава по нека кошница пчела, које су настајале или хватањем одбеглих ројева, или проналажењем у природи (у неком шупљем стаблу или каменом удубљењу, где би се настаниле). Смештане су у примитивне кошнице (стублове), које су најчешће прављене од неког шупљег стабла, преуређеног за боравак пчела. Мед није врзан, него је вађен у саћу. Пчелиња друштва су се често гасила током зиме или у рано пролеће, вероватно због недостатка хране (по правилу нису прихрањивана). Нарочито је био цењен мед из цвета вријеска.

Сва стока која је у селу гајена, размножавала се природним путем. За крупна грла стоке (краве, кобиле), укључујући и свиње, услужно су коришћена мушка расплодна грла из села. Те услуге власници грла нису наплаћивали. Парене оваца, коза и магараци обављало се спонтано, мешањем стада током испаше.

У времену пуне вегетације, стока се хранила испашом. Крупна стока је, по правилу, напасана у оградама, које су припадале власницима, а ређе у отвореном простору. Ситна стока је напасана у отвореном простору, рачунајући и стрништа, кукурузишта, и сл. Доста је домаћинстава имало и колибе на Свилаји (било је и башти у којима је посебно успевао кромпир и купус), где је у току лета, по месец до два месеца напасана стока (ситна и крупна). Младе животиње до узраста за пашу, задржаване су у шталама, сисала су млеко, и храњена кукурузним брашном, мекињама, сировом травом, сеном и сл.

У зимском периоду, крупна стока се искључиво хранила у затвореном простору – у шталама, сеном помешаним са сламом, детелином такође помешаном са сламом и стабљикама кукуруза – кукурузовином. Врло ретко су храњене житарицама, мекињама или брашном (кукурузним), и то само ако је животиња болешљива или након телења, јагњења, јарења. Ситна стока се у зимском периоду хранила листом са лисника, који се припремају крајем августа. Оне лишће обрсте, а гране су коришћене као огрев. Уколико је било могућности, хрењене су и са детелином и сеном, али увек у ограниченим количинама. У одређеним временским размацама, стоци је давана со, помешана са кукурузним брашном. Свиње су храњене остацима хране од људи, свежом травом (у периоду вегетације), бундевама, стражбинама (остаци од жита при припреми за млевење или сејање), репом, остацима од купуса, а у краћем периоду пред клање и житарицама. Због квалитетне испаше месо животиња из ових крајева, било је веома цењено.

Одрасле свиње су клане крајем новембра, месо је сољено и сушено, сланина такође, а само је сало топљено у маст. Шунке (пршуте) припремане су

на традиционалан начин (сољење, притискање – између две фосне тако што се на горњу навали гомила камења и сушење – димљење током целе зиме. На пролеће се смештају у конабе или на неко друго погодно место. «Зреле» су за коришћење тек током лета, а најбоље су у другој години. Овај производ представља прави специјалитет, и био је посебно тражен међу угоститељима на приморју, тако да је власник, који је имао овај производ за продају или га невоља натера да га прода, увек био у могућности да га уновчи, или размени за други производ, на пример за маст, брашно, уље.... Крупна грла стоке, у селу се нису клала, него су продавана на пијацама у пазарне дане, најчешће у Сињу (суботом), или (ређе) у Врлици (четвртком). Током године, власници би клали и неко одрасло грло ситне стоке, за сушење у току зиме, и по правилу за Божић и за славу. Јагње, јаре или прасе се у пригодним приликама, користило током године. Од живине узгајана је домаћа кокош. Јаја су коришћена у исхрани, али и за продају, ради ситнијих набавки друге робе - петролеја, соли, шећера. Често и за неки део школског прибора за ђаке. Живина је коришћена и као извор меса, мада не тако често, или је продавана на пијаци, у Сињу, или Врлици.

Из овог проистиче, да је све што је произведено, како у биљној, тако и у сточарској производњи, или убрано из природне средине, готово у потпуности одговарало данашњој дефиницији органске производње.

Мултифункционалност – непољопривредне активности

Пољопривредна производња била је основна делатност и извор прихода житеља Села. Међутим, оскудни услови за интензивну, тржишно оријентисану производњу и потреба за додатним приходима, услугама или супституцијом услуга са стране опредељивале су становништво да се повремено бави и другим активностима. Гледано из данашње перспективе, свако газдинство чинило је засебну, и могло би се рећи целовиту економију. На газдинству се производила храна, израђивали делови одеће и обуће, правили делови намештаја, зидали објекти (посебно помоћни објекти), као и други послови, који су били неминовни зарад опстанка и преживљавања.

Додатне приходе газдинства су остваривала највећим делом производњом и продајом креча и ћумура, разних пољопривредних и других алатки, затим сечом и продајом огревног дрвета, пружањем зидарских, столарских и ковачких услуга и сл. Овим пословима бавили су се самоуки људи, најчешће су били и неписмени, а обављали су их углавном повремено (када су то дозвољавали послови у пољопривреди). Тако остварени приходи нису били опорезовани, нити су негде евидентирани. Порез је плаћан на катастарски приход. Плаћане су таксе на дозволе за сечу шуме, и такозвана траварина по грлу стоке, због испаше. Порез је наплаћиван од стране

општинског службеника, који га је скупљао у одређеним временским размацима, идући од домаћинства до домаћинства.

Производња креча. Економски најзначајнија додатна делатност у селу била је производња и продаја креча. За ову делатност у селу су постојали услови, како квалитетан камен – кречњак, тако и дрво, као енергент и људи који су знали да праве кречане, односно да производе креч. Село је било лидер у овој производњи у широј околини. Овај производ је налазио прођу ван територије села, као грађевински материјал (у то доба до цемента је било тешко доћи), за кречење станова, као и за мешање са плавим каменом у заштити винограда. Мале количине живог креча стављане су у базене са кишницом, ради дезинфекције воде.

Домаћинство које је имало сопствену шуму и које би направило једну кречану током године, и (уз мало среће) продало креч, обезбеђивало је значајан извор прихода за задовољавање бројних потреба. Осетно побољшање кућног буџета обезбеђивала би и по једна кречана током две или три године.

Припреме су вршене у току касне јесени и зиме, када јењавају пољски радови. У тај посао укључивани су сви радно активни чланови домаћинства, чак и деца (у сакупљању ситног камења, које је, уз крупније комаде, коришћено у „зидању“ кречане). Требало је сећи шуму, да се мало просуши до употребе, вадити и припремати камен за кречану, копати рупу над којом се, одређеним поступком зида камен, који се термичком обрадом претвара у креч и у коју се ложе дрва, ћемерити и зидати кречану (посебном технологија слагања камена, плетење плота око озиданог дела, тако да између плота и камена дође слој земље од око 40 цм).

Кречана се ложила у току лета, најчешће у августу – после жетве и вршидбе, водећи рачуна да у то доба у селу нема друге кречане у „погону“ (кречина се ложи непрекидно четири дана и четири ноћи). Била су потребна четири снажна човека (из самог домаћинства и/или са стране), који се називају ложиоци. Уколико их домаћинство има, то представља значајну уштеду за власника кречане јер су ложиоцима ангажованим ван домаћинства исплаћиване наднице, по правилу када се креч распрода. Када се процени да је креч печен, кроз вратнице кречане дода се доста крупних дрва (стабала) и кречана се затвара (отвор кроз који су убацивана дрва, затрпава се бусењем и земљом).

После пар дана, почиње да се продаје креч. Продавадо се посредницима, сеоским карцијама, који су га одвозили у ближа или даља насеља, ради даље продаје. Понекад и купац – крајњи корисник долази својим каром или товарним грлом (коњ, магаре) и купује потребну количину креча. За ову врсту посла, пожељно је лепо време, нарочито када се креч распродаје, имајући у

виду његову осетљивост на воду, али и на влажно време. Дешавало се да кишни период, или недовољна тражња, знатно, или у целини, обезвреде ову производњу, што је представљало огроман губитак за власника. Било је и удруживања у овом послу, тако што двојица или тројица власника секу по део шуме, заједнички раде кречану, заједнички деле трошкове и зараду, или да власник шуме другоме уступи своју шуму, а да тај уложи рад у њеној сечи и прављењу кречане. Ложиоце плаћају подједнако, а корист деле на једнаке делове. У пракси је било и других солуција. Од количине расположивог енергента (дрвета) и процене могућности продаје креча зависио је и капацитет кречане. Кретао се између 15 и 30 тона креча. Приход би се, у случају укупне продаје, преведено у садашње цене кретао између 1200 и 2400 евра. Наредна кречана која може да се подиже на основу шуме, на којој је подигнута постојећа, могућа је наком 5 до 6 година. То значи да је домаћинство требало да има пет до шест површина шуме, потребне за једну кречану, да би било у стању да сваке године обезбеђује приход из овакве активности. Таквих је ипак било мало у Селу. У сваком случају, ово је био најтежи, доста ризичан, али и најисплативији додатни приход домаћинстава у Селу.

Припрема и продаја огревног дрвета. Сељаци, који су имали шуму, уз велику пажњу коју су јој посвећивали, користили су поједине делове и за сечу дрва за огрев ради продаје. Све је рађено ручно, секиром, тестером, а најчешће су дрва из шуме власници износили на својим леђима (бреме, нарамак). Сеча је вршена у време мировања вегетације. Стабла су сечена на метар, по потреби цепана, затим изношена поред пута, слагана у кубике, након чега се чекао купац. У то време није било електричних апарата (шпорети, решои, ТА пећи...), па су становници из села где није било довољно дрва (шуме), као и из вароши набављали дрва, као основно енергетско гориво, за спремање хране и за грејање. Понекад би неко од карција преузимао улогу продавца. Они који су имали мало шуме, секли су само мале количине, али у више нарврата, товарили на коња или магаре и терали, најчешће у Врлику, где су их продавали.

Производња и продаја ћумура. Становништво се бавило и производњом дрвеног угља – ћумура. Овај вид додатне активности био је мање заступљен од производње креча, односно сече шуме за огрев, јер је и тражња била неупоредиво мања. Ову врсту енергента користили су ковачи, којих је било у околним местима, али потребе за њим су биле ограничене. Роштиља није било, па ни тражње по том основу. Производња ћумура се одвијала на примитиван начин: секу се дрва (крупнија, за разлику од оних за кречане), копа се рупа у зависности од количине дрва којом се располаже и очекиване количине угља која се производи, слажу се дрва у дотичну рупу, као и изнад ње, потпали се гомила да дрва сагоревају до момента претварања у жар, који после гашења постаје дрвени угаљ. Ради гашења, жар се затрпава земљом, тако да буде

искључено присуство ваздуха (кисеоника). После неколико дана скида се нанети слој земље испод кога се узима угаљ и ставља у цакове (араре), носи ковачу са којим је уговорена производња или му се нуди на продају. Овај производ од буковог дрвета био је најцењенији. Букве није било у селу, него на Свилаји. Тамо се одлазило, секла букова дрва и производио угаљ. Често је то био и илегалан посао (када се не тражи или не добије сагласност овлашћене шумарије, којој се плаћала такса), па и узалудан и штетан, уколико „произвођач“ буде ухваћен на делу и кажњен. Али, људи су се и тиме бавили.

Стари занати. Било је у селу и мајстора, који су веома успешно правили разне пољопривредне алатке од дрвета, као што су: грабуље, виле, лопате (за вејање жита), косишта, држалице за алат, јармове, тељиге, водижере, ручна колица, колица и дрвени плугови за орање, бране за равнање поораних површина, као и друге предмете: разбоји (таре) за ткање, преслице, вретена, пратљаче (приликом прања веша њима се лупа претходно натопљен веш), дипле и сл. Они су у пазарним данима ове производе продавали на вашарима, за новац или размењивали за другу робу (на пример за жито).

У селу је било и пар ковача, али је било више оних који су за сопствене потребе радили једноставније ковачке захвате (клепавање и оштрење пољског и другог алата, прављење једноставнијих металних предмета (ножеви, длета, шпиге за обраду камена, трапљеви за бушење камена за мине, челични клинови за разбијање камена, и др.). Бавили су се и поткивањем коња. Они такође услуге нису наплаћивали у новцу, него у житу, или за контрауслугу у радној снази.

Доста људи је било вешто у обради камена за зидање и самом зидању кућа и других објеката., рачунајући и припрему грађе (тада је искључиво обезбеђивана из локалне шуме – најчешће храстова) као и за извођење завршних радова на објектима. Поред обављања ових послова на сопственом газдинству, они су те услуге пружали и у селу, опет најчешће у размени за радну снагу, или неку другу услугу или добро. Ван села, међутим, ове услуге су наплаћиване у новцу. Често је у сезони одређени број људи (бригада од неколико људи, од којих су поједини били „мајстори“, а остали додатна радна снага (аргети), одлазили и даље од локалне средине, најчешће на подручје Војводине, где су заинтересованим људима за нове куће постављали темеље од камена. Неки су то радили из године у годину, обезбеђујући репутацију и поверење на основу претходног рада. Док они повећавају приход из ових активности, остали чланови домаћинства су се бавили пољопривредним и другим пословима на газдинству.

У то доба у селу су била и четири сељака, који су важили за посебне „специјалисте“ у свом послу. Један (и једини) радио је оригиналне споменике од камена, најчешће за потребе мештана, али и за нешто шире подручје (био је

иузузетан мајстор и за друге послове, а нарочито у обради камена). Други је био најбољи стручњак за калемљење лозе, тако што је у самим виноградима, на припремљену подлогу, калемио одговарајуће племените сорте лозе (ово су радили и други сељаци). Трећи је успешно штројио свиње, јер није било ветеринара, како у селу, тако и у ближој околини, а четврти је био врхунски мајстор за ћемење кречина (и ово су радили други сељаци). Услуге које су они пружали у селу размењивали су за радну снагу или за неку другу услугу или производ, а ако су их пружали ван села, наплаћивали су их у новцу.

Праве уметнице, али и велике мученице, у селу биле су жене. Оне су биле у стању да сопственим рукама направе толико тога, иако су махом биле неписмене. Вештина се преносила са старијих жена на млађе. Поред подизања деце, бриге око стоке, послова око припремања хране, снабдевања водом, дрвима, оне су стригле овце и козе, прале, извлачиле и преле вуну, плеле све што се могло замислити од вуне (чарапе, џемпере, јакне, шалове, капе...), правиле сукно (од основе, ткања, и даље дораде) и разне одевне предмете од сукна, ткале су постељину (суканце, биљце и мутапе – простирка и покривач од кострети), ткале су и украсну одећу, народну ношњу карактеристичну за тај крај (позната врличка ношња) - прегаче, тканице, аљине (посебна врста сукнене хаљине), садаци (сукнени одевни предмет сличан прслуку, а носиле су га жене, кројиле су и шиле кошуље, везле разне радове, правиле торбице (зовнице) и торбе са посебним шарама (такође карактеристичним за тај крај)... Ови производи коришћени су у домаћинству и само у ретким приликама су отуђивани (поклањани). Тиме је избегавана набавка са стране, и остваривана значајна уштеда.

Мало је домаћинства имало стално запосленог радника. Један број домаћинстава имао је припадности у виду социјалне помоћи или надокнаде за страдалог у НОР-у. Поједина домаћинства имала су неког од породице у иностранству (предратни исељеници, или четничка емиграција), од којих су добијали извесну помоћ, најпре у виду слања пакета, а касније и у новцу. Сељаци су помагали и рођаци који су живели у другим крајевима земље, нарочито у Војводини, шаљући им прехранбене производе и сапун за прање веша, спремљен у домаћој радиности. Све су то били извори за ублажавање сиромаштва у овом селу.

Више људи је одлазио из села (најчешће у Београд), где су се бавили носачким пословима, и тако зарађивали новац. Многи од њих су после извесног времена, од тих зарада у околини Београда куповали плацево, правили куће (кућице) и пресељавали породицу или део породице (обично један од браће, уз помоћ осталих, уз услов да се одрекне наслеђа). Блужина у свету, готово по правилу, пружала је уточиште рођацима из села за

време школовања, што им је омогућавало да се баве нешто уносијим пословима, него њихови преци.

Закључак

Богато рурално наслеђе српског села, сагледано на примеру села Отишић, може бити добра основа и подстрек младим генерацијама за развој мултифункционалног модела пољопривреде и руралне економије. Традиција и искуство нам не недостају а препоруке и модели из Европске уније свакако могу само да помогну у осавремењавању онога што на овим просторима и у овој земљи постоји вековима.

Литература

1. Државни завод за статистику Републике Хрватске. Попис становништва 2001: Становништво према полу и старости, по насељима; Кућанства према обитељском саставу и обитељска кућанства према броју чланова, по насељима, <http://www.dzs.hr/>;
2. Републички завод за статистику Републике Хрватске. Попис становништва 1991 – први резултати – Мјесне заједнице, Документација 811, Загреб, српањ, 1991;
3. Савезни завод за статистику. Попис становништва и станова 1971: Становништво и домаћинства у 1948, 1953, 1961 и 1971, и станови у 1971. Резултати по насељима. Београд, 1975;
4. Службени гласник Републике Србије, бр. 62/2006: Закон о органској производњи и органским производима;
5. Службени гласник Републике Србије, бр. 47/2009: Правилник о медомама органске биљне производње и сакупљању дивљих биљних и животињских врста из природних станишта методом органске производње;
6. http://www.vrlika.hr/podstranice/o_vrlici.html.

Примљено: 01.08.2009.

Одобрено: 10.12.2009.

UDC: 631.147(497.5)

**ORGANIC PRODUCTION AND MULTIFUNCTIONALITY IN
VILLAGES OF DALMATIAN ZAGORA
IN THE MIDDLE OF LAST CENTURY**

Branko Katic, M.Sc
Institute of Agricultural Economics, Belgrade, Republic of Serbia

Summary

More and more keeps encouraging and developing the organic production, based on natural methods, whose products, as healthy safer, are increasingly demanded on the market. This production is simultaneously in compliance with environment preservation and contributes to affirmation of generally accepted concept of sustainable development. The model of agriculture multifunctionality, adequate for improvement of rural development, has been accepted in EU, as integral part of its agrarian policy. As such, it is supported by budget sources both in countries – candidates and future candidates for EU membership, including Serbia. Here forgets that the multifunctionality method, observed in frames of economic activities diversification, in villages in this region, has existed since ever, as well as total agricultural production in those areas, until few decades ago, had represented organic production.

Tradition and experience in application of organic production method in agriculture and development of multifunctional activities in the villages have been represented in this paper according to the author's memory on '50s of past Century and practice of village Otišić's inhabitants, located in Dalmatian Zagora, and had been turned into ashes and practically vanished.

Key words: agriculture, organic production, multifunctionality.

Author's Address:

Mr Branko Katić
Institut za ekonomiku poljoprivrede
Volgina 15
Beograd
Republika Srbija
e-mail: branko_k@mail.iep.bg.ac.rs