

СИТНИ ПРИЛОЗИ

ЖРВАЊ У СТАРОЈ ЦРНОЈ ГОРИ

У вишим, планинским предјелима Старе Црне Горе и још данас је у употреби жрвањ.¹⁾ Највише је распрострањен у Цуцама и Беклићима, а мање на Чеву, у Бјелицама, Команџама, Његушима и Конаку: Очинићима, Угњима и Бјелошима. На овом красном подручју, оскудном воденим токовима и удаљеном од житних млинова, становништво зими, кад су путеви затрпани снијегом, и у случају хитне потребе, меље жито на жрвњу. У Цуцама, беспутним и најзабаченијим од свих предјела, на жрвњу се меље скоро увијек. У осталим мјестима, који су ближе воденицама и имају боље путеве, жрвањ је много ређи и све више ишчезава.

У свима овим крајевима, у пређашње доба, жрвањ је био јаче распрострањен него данас. На подручју Ловћена, прије шездесет година, скоро није било куће без њега. У осталим предјелима, удаљенијим од Приморја, гдје је до млинског камена теже било доћи, било их је мање. Изгледа да су најстарији жрвњи у околини Ловћена, на домаку Приморја, одакле су набављали овај камен. Одавде су их касније преносили у унутрашњост: Чево, Бјелице и Цуце, гдје су се, усљед удаљености и беспутности, јаче очували. У току времена, усљед историских догађаја, број жрвања се мјењао: у рату, због ограниченог мљевења по млиновима или тешког саобраћаја, њихов број је растао, а у нормалним приликама опадао. За вријеме Првог свјетског рата, кад су аустријске власти водиле строгу контролу над мљевењем, на жрвњу су много више мљели, чак и становништво из других крајева. Често је било случајева да жена из Добрског Села, или којег другог, удаљенијег мјеста, пређе пут од два-три сата хода да би у Ловћену самљела који килограм жита. Жрвањ је, такође, послужио много и у овом Другом свјетском рату. Не само сељаци, којима је окупатор мјесецима ограничавао кретање, већ и партизани, нарочито приликом својих покрета, много су мљели на жрвњу. Данас већ његова употреба много је мања, највише зими и за хитне, мање потребе. У народу

¹⁾ Од свих писаца који су проучавали народни живот у Старој Црној Гори о жрвњу је једино писао П. Ровински. У свом познатом дјелу, *Черногорја* (томъ II, частъ 1, Санктпетербургъ, 1897, стр. 481—82), говори о употреби жрвања у Катунској нахији и даје укратко његов опис.

жрвањ се највише зове **мдрмље**, а чују се и изрази **мдрмље**, **мдрмњи** и **мдрвњи**. Жрвањ је смјештен у појати, под сјеном пред кућом или у самој кући. Увијек је, ма гдје био, изложен свјетлости. Постављен је на четири **таца**, тања дрвена стуба, обично букова, који су пободени у земљу. Прва два таца су краћа, висока око 70 см, а друга два, која су причвршћена за зид или неки други чврсти предмет, много су дужа, према потреби. На даскама, које су приковане поврх прва два и по средини задња два таца, лежи жрвањ. То су два повећа, тешка камена, горњи и доњи **мдрвањ**, који леже један на другом. Доњи камен мало је шири и по средини нешто деље од горњег. Између жрвања у димензијама може бити извјесне разлике. Обим једног жрвња на Горничу у Бајицама, код Цетиња, износи 156, пречник 50, а дебљина 10 см.

Његов горњи камен је локваст, тако да је по средини за 2—3 см тањи од доњег, који је скоро за толико испупчен. Понајчешће жрвањ је начињен од млинског камена, који се доноси из Приморја или Приморје. Понекад, ако до овога не могу доћи, праве га и од обичног, чистијег и једријег камена, који је много трошнији. Оба камена су **насјечена** сјекачем, млинским чекићем, тако да на површини од једног **см** има двије-три маље или веће рупице. На средини горњег камена је **жвонно**, **ознаја**, **жљеб**, чији пречник има на површини 12, а при дну 8 см. Близу краја, на размаку од 7 см, заливена је оловом гвоздена **ручица**, дуга 18 см. У жвоку је **паприца**, гвоздена или од суве древоине, причвршћена за камен, дуга 20, а широка 3 см. У њу улази **сјен**, **оштењац**, понајчешће дреново дрво, друго око 37 см, који стоји усправно и пролази кроз доњи камен. На доњем крају је рачваст, тако да се наслања на **држач**, једно попречно буково дрво дуго 1 м. На једном крају држач је учвршћен жицом или конопцем за један од задњих таца, а на другој страни је **нобилица**, конопцац, провучен горе кроз даску, са једним малим, попречним дрветом за стезање. Завијачем и отпуштањем кобилице сјен, крећући се према горе и доле, подиже или спушта горњи камен и тиме регулише мљевање, крупније или ситније. Врста брашна зависи још и од величине камена: уколико је он тежи, утолико је оцо ситније. Код новијих жрвања паприца, сјен и кобилица са шрафом су од гвожђа. Око жрвња је **мучњац**, ограђен буковом даском, дуг 90, широк 72, а дубок 12 см, са малим отвором за брашно на десној страни. До отвора је мало сандуче у којем стоји жито за мљевање. Читав жрвањ, постоље и оба камена, висок је 82 см.

На жрвњу се највише меље кукуруз, а у случају потребе, нарочито за вријеме рата, и остале житарице, раж и пшеница. Ситније жито уђе у рупице и теже га је мљети. Мљевањем, које се сматра за женски посао, углавном се бави женскиње, мушкарци га избјегавају, нарочито старији људи. Из сандучета мељара, стојећи на ногама, узима шаком кукуруз, отприлике око четрдесет зрна, и ставља га у жвокно. Десном руком окреће помоћу ручице, с десне на лијево, горњи камен, који се врти на врху сјена. Зрна пропадају кроз жвокно, обрћу се између

локвастог горњег и испуценог доњег камена и ломе се при кретању на звицама многобројних рупица, док на обод не изађе брашно. У почетку, док су зрна још крупна, обртање је тешко и споро. При нормалном мљевењу камен се окреће на један минут отприлике за деведесет пута. Мељара окреће камен највише на десно, али, кад се замори и ако су жрвњи тупи, обрће га и у једном и у другом правцу. У случају журбе и веће количине мљевења могу да мељу и двије жене истовремено. Удруженом снагом, држећи ручицу са по једном руком, могу да самељу за три сата 15 кг кукуруза. Тупи жрвањ зрна само **презобори**, преломи на пет-шест дјелова. Крупније дјелове брашна стављају поново у жвокно. Брашно, просуто око жрвња, купи се крпом или метлицом на десну страну, одакле се кроз нарочити отвор сипа у суд. Оно је укусније него испод млинског камена, али је сувише крупно. Употребљава се за кашу, качамак, мијешање са скорупом, ређе за хљеб, а мајчешће за свиње и кокошке.

Приликом мљевења толико је клопарање камена да се чује на даљини од двјеста-триста метара. Стога се каже за неког ко у разговору много прича: »Меље као ждрмње.«

Дугим мљевењем жрвањ се отупи. Стога је потребно, кад се чешће меље, да мајстор бар на два мјесеца **насјече**, изоштри, оба камена.

Жрвањ обично припада вишини, ријетко појединцу. За мљевење нема неког реда, сваки дионичар меље према својој потреби. Такође и остали сељани, било да жрвањ припада појединцу или задрузи, могу да мељу на њему без икаквог ујма. Сматрало би се за срамоту кад би неко узео ујам на жрвњу. Меље се углавном у радне дане, празници се избјегавају, нарочито недјеља.

Јован Л. ВУКМАНОВИЋ.