

# MLINOVI I MLINICE ZA MASLINE NA PODRUČJU DUBROVAČKE OKOLICE

Najstariji način dobivanja maslinova ulja za potrebe kućanstava bilo je drobljenje maslina u kamenim koritima, kamenicama ili motarima uz pomoć batova ili tučaka, kuhanjem kako bi se ekstrahiralo ulje. Vrlo stari način dobivanja maslinova ulje je i drobljenje maslina u malom mlinu prigrađenom uz vanjski zid pročelja kuće ili gospodarske zgrade, poznatom i kao *mlinac*, *toć*, *valjavac*. Takav mlin sastojao se od duguljastog kamenog korita i okomito postavljenog mlinskog kamena promjera oko 50 cm, koji je u svom središtu imao rupu u koju se postavljala drvena poluga, ponekad poduprta klinovima, koja je jednom stranom bila uglavljena u zid kuće, dok je druga slobodno izlazila izvan kola i služila za pokretanje kola, lijevo – desno, uzdužno po koritu, čime se smjesa drobila.

Nakon drobljenja maslinova pasta punila se u torbe, vreće od kostrijeti ili vune i u konobi (*potpodu*, *spremi*, *mlinici*) u drvenoj posudi (*postavi*, *maštjelu*, *maštilu*) zalijevale vrućom vodom i gazile nogama, čime se cijedilo ulje, zadržavalo po površini te kupilo drvenom lopaticom – *šešulom*. Posljednje kapi ulja pokupile bi žlicom ili metlicom od cvijeta trstike. Mali dvorišni mlinovi očuvali su se ponajviše na otocima Mljetu, Korčuli, Lastovu, Visu te na poluotoku Pelješcu. Slikar Živko Kljaković zabilježio je 1963. god. u svojim crtežima s terenskih istraživanja Broca na Pelješcu prijelazni oblik mlina sastavljen od nešto nižeg okruglog kamenog bazena – *korune* i većeg slobodno stojećeg okomito postavljenog mlinskog kamena u koruni. Kroz veći otvor u središtu mlinskog kamena postavljala se drvena poluga učvršćena drvenim klinovima koju je s obje strane u krug guralo više ljudi, pri čemu se mlinski kamen okretao rubom korune i tako drobio veću količinu maslina.

Mlinice za ulje s veliki mlinovima i drvenim tijeskovima ili prešama bile su u srednjemu vijeku sastavni dio gospodarskih objekata bogatog sloja stanovništva okolnih područja, tj. vlastelina koji su gospodarili svojim feudalnim zemljištem i kmetovima. Kupnjom poluotoka Pelješca, Dubrovačkog primorja i Konavala u 14. i 15. st. dotadašnji vlasnici postaju kmetovi, a dubrovačka vlastela novi vlasnici zemljišnih posjeda. Oni potiču razvoj poljoprivrede, između ostalog i maslinarstva. Grade i velike stambeno-gospodarske cjeline u kojima, uz stranjeve i ostale gospodarske objekte, niču velike mlinice. Sve do početka 20. st. u Dubrovačkom primorju zabilježeni su tragovi kmetovih odnosa, budući da su gospari o blagdanu Svih svetih, 1. studenoga, skupa sa svojim ljudima procjenjivali, *stimavali*, rod maslina na svojim posjedima koje su obrađivali seljaci, nekadašnji kmetovi. Od procijenjene količine, *stime*, gosparu su morali dati četvrtinu koja se pohranjivala u njegovo spremište, stranj, a sve ono što se ubralo prije stimavanja, nije se uzimalo u obračun. Stjecanjem kapitala dotadašnji kmetovi otkupljuju se od kmetstva, a od 19. st. postupno se otkupljuju posjedi s objektima, čime jačaju višečlane velike kuće ili zadružne obitelji. Ako je zadruga imala mlinicu, mljevenjem vlastitih maslina sav posao obavljali su ukućani, članovi zadružne obitelji, no ako su se u toj mlinici mljele masline drugih pojedinačnih obitelji, koje nemaju svoju mlinicu, određivala su se dva ili tri radnika – mlinara iz obitelji čije se masline melju ili su se uzimali plaćeni radnici. Radnicima i procesom mljevenja upravljao je *proto*, često i vlasnik mlinice. Mlinica je mogla biti u suvlasništvu, najčešće braće, koji su imali udjele u poslu ukoliko je ostala kao zajednička imovina prilikom dijeljenja zadruge ili

je izgrađena nova zajedničkim ulozima. Tada se kao proto birao onaj koji je imao najviše iskustva. Braća, domaćini, sporazumno melju masline, svaki tjedan drugi. Bogatije pojedinačne obitelji također su mogle imati i vlastite mlinice u kojima su uz vlastitu gospodarsku korist vidjele i mogućnost dodatnog prihoda meljući masline drugima. Proto bilježi redosljed mljevenja pojedinih obitelji pa velikim metalnim lijevkom – *špijerlicom* zove u selu one koji su na redu za mljevenje. Uvijek se nastojalo mljeti na puni mlin, a ukoliko vlasnik maslina nije imao za puni mlin, spajao je svoje masline s vlasnikom drugih maslina pa su dobiveno ulje dijelili prema predanoj količini. Za korištenje mlinice vlasnik je dobivao *ujam*, *ušur*, *kiriju*, naknadu u naturi. Ujam je najčešće bio *kuto uja* – od litre, litre i pol do dvije litre, *turska mjera* – jedna litra i tri osmine, *kirija* – dvije litre, a kupio ga je proto odmah nakon što bi ulje s vodom iz prvog tijeska prestalo teći. U Konavlima je vlasnik mlinice dobivao i obarine, komine s tijeska – preše koje nisu do kraja iscijeđene. Od dvanaest reča *obarina*, koje je vremenom dobio, tiještenjem je vlasnik mogao dobiti od 14 do 20 litara slabijeg ulja. Unajmljeni radnici, tzv. mlinari, bili su plaćeni prema dogovoru. Proto je također mogao biti u najmu, a osim naknade, dobivao je i najrazdrtiju donju reču komina, tzv. *babu*. Ako vlasnik maslina nije imao svoga konja ili vola za vuču mlina, plaćao je pola litre ulja ili određenu svotu novca, a vlasnik životinje bio je dužan hraniti životinju tijekom rada. Vlasnik mlinice ili vlasnik maslina morao je osigurati ručak radnicima u mlinici, a častio ih je rakijom i suhim smokvama te priganicama. Kada bi se započelo mljeti, nije se stajalo, a ponekada se radilo i noću uz svjetlo *lukjernica*, uljanih svjetiljki s dva noska s fitiljima, za koje je ulje davao vlasnik maslina iz svog prvog mlina. Masline koje su se brale nazivale su se *branicama* ili *trganicama*, a one koje su se kupile po podu i međama, nazivale su se *kupljenicama*. Nakon branja masline su dopremane u *sepetima* – košarama od isplete čempresove kore ili *sakovima* – vrećama od jute ili u drugim vrećama te sipale u hambare, ograđene odjeljke u mlinici, betonske ili kamene posude – *pila* ili drvene badnje – *žetke* ili *kace*. Kako se ne bi osušile i kako bi pustile ulje, dozrele, *stažumale* ili *sažumale*, na prve masline ponegdje se polijevala obična ili morska voda. No, ako su bile dovoljno zrele, odmah su se iz sepeta i sakova sipale u korunu s jednim ili dva mlinska kamena. Masline se zatim *privijaju*, *zavijaju* ili melju, uglavnom ručno. Krajem 19. stoljeća ljudsku snagu zamijenili su konji i volovi, po jedan ili dva, jedan iza drugoga. Konj s hamom bio je privezan za drvenu polugu – *lancu* i vukao mlinski kamen, dok se na vola stavljao *pustimak* i *teljig* utisnut u lancu koju je gurao prema naprijed. Kasnije je na vola postavljan jarmiće koji bi se vezao za lanac. U toku *zavijanja*, okretanja mlinskog kamena, obavlja se *ukačavanje* ili *rašpanje*. Drvenom motkom ili obrnutom stranom *pale*, proto gura lopate masline pod mlinove. Ako mlin okreće vol, onda mljevenje traje sat i pol, konj nešto kraće, a najbrže se samelju masline u mlinu koji pokreće voda, oko pola sata. Tijekom mljevenja konj ili vol okrenuli bi mlinski kamen od 100 do 200 puta, ovisno o zrelosti maslina, količini i melje li se dvama ili jednim mlinskim kamenom. Izrazito bogate masline mogle su pustiti ulje i u samu *korunu* – kamenicu s mlinskim kamenjem. Takvo se ulje tamnožute boje kupi žlicom iz paste i smatra lijekom. Pasta dobivena mljevenjem u koruni punila se rukama ili puturom u reče ili se kantama, *brokama*, donosila do mjesta gdje su se reče punile i slagale na prešu – *mandravitu* ili *madravid*, pri čemu se svaka zalijevala vrućom vodom.