



Инж. Радосав ЈОВАНЧЕВИЋ
Станица за воћарство — Бијело Поље

Домаће сорте шљива у Полимљу

У род *Prunus*-шљива ботаничари убрајају 32 врсте шљива, од којих се у долини Лима култивира једанаест врста. Међу њима се за наше прилике нарочито истичу *Prunus domestica* и *Prunus insititia* L.; јер су све сорте које имамо у долини Лима настале од ове две врсте мада има и разних сорти џанарика које су настале из врсте *Prunus myrabolana* L. (*P. divaricata* Lebed. и *P. cerazifera* Ehrn.).

Кад су и одакле поједине сорте шљива дошле у Полимље и да ли је некада нека од њих расла у дивљем стању, о томе има врло мало података. Данас дивљег претставника шљива по шумама нема.

У Средњем вијеку, за вријеме владавине Немањића, воћарством су се бавили калуђери на имањима манастирским и црквеним. У хрисовуљама Милутиновим и Стевана Првовјенчаног помињу се само воћњаци и села гдје су засађени и коме су манастиру поклоњили, али о врсти и сорти воћакај које су посађене нема података.

Топографски називи села и мјеста, као што су: Виницка и „Виногради“ у Лушцу, „Виноградише“ у Доцу, „Виногради“ у Будимљу, код Иванграда, село Трешњево и Црешњево код Андријевице, Лозна у Бихору, затим у околини Бијелог Поља: Јабучно, Ораховац и др. су већином стара имена села и засека и у тим селима се некада узгајала винова лоза, јабука, орах и друго воће, и та мјеста су према врсти воћака које су у њима узгајане и име добила. Дедукцијом се да закључити да су још феудалци и управа манастира на својим добрима гајили винову лозу и воће у поменутиим мјестима. Ово нарочито вриједи за Будимску жупу и бихорски феуд.

Одмах послѣје пада ових крајева под Турке па све до прве половине осамнаестог вијека, немамо тачних података како се и у којој мјери ширило и гајило воћарство овога краја.

Шљиву пожегачу, коју у неким мјестима зове народ само „шљива“, а све остале сорте имају своје име најприје се узгајала око манастира. На манастирсом имању у Куманици испод Бијелог Поља, шљива (пожегача) је узгајана све до 1880 године, кад су последња стабла уништена.

Манастир Ђурђеви стубови код Иванграда, на свом имању гајио је шљиву пожегачу још од 1830 године. Манастирско имање служило је у другој половини осамнаестог и првој половини деветнаестог вијека као расадник шљиве пожегаче (дебелице) одакле се раширила ова сорта на приватна имања. Калуђери су је на манастирским имању производили путем изданака, а доцније су то исто радили и сељаци. Пожегачу су такође узгајали у првој половини осамнаестог вијека бегови Ђоровићи у Лозној, а одатле се изданицима такође ширила по селима.

Центар одакле су се шљива пожегача и остале сорте шљива распрострале по горњем Полимљу су свакако манастирско имање Ђурђеви стубови, у Асу, и Лозна у Бихору. Одакле је донесена у та мјеста и када непознато је; мада неки наводе (Др. Лутовац) да је донесена из западне Србије, од Пожеге.

Сви ти шљивици су сађени без реда, око кућа и по међама. Већином су заливађени и на њима нијесу примјењивање никакве агротехничке мјере. Болести и штеточине које их данас највише уништавају у та времена нијесу биле познате.

Највећи успон шљиве пожегаче имамо у овим крајевима од 1930 до 1940 год. Тада се та сорта највише и размножила. Садила се већином у редовима и произвођачи почињу примјењивати основне агротехничке мјере. У том времену пренешена је шарка шљиве из расадника у Пећи и Новом Пазару. За вријеме II-ог свјетског рата и последице њега шарка шљиве и штитаста ваш у многоне су уназадрили ову културу, тако да се она данас може одржати само уз добре агротехничке мјере.

Пожегача се у Полимљу брзо раширила, јер се показала као једна од најкориснијих воћака пошто се лако размножава добра је за ракију, суве шљиве и за јело. Њу није могла замијенити у прошлости па ни данас ни једна врста воћа ни сорта шљиве. Она је у овим крајевима позната под именом „дебелица“ пошто за разлику од осталих шљива овога краја тражи добру „дебелу“ земљу.

Сорте шљива: цар Душан и талијанка пренесене су у ове крајеве преко расадника (од 1925—1940 г.) у Бијело Поље, Пријепоље, Пећ и Пљевља.

Остале сорте домаћих шљива, затечене су ту од давнина, а тачно им се не зна поријекло. Можда су ту и настале или су пренесене из других крајева. Око Мурине, Плава и Гусиња, сорте: пискавица, меденица и бјелица пренесене су у другој половини осамнаестог вијека из Аса* и Бихора, док су дургуља и мудоваљ донесене из околине Ђураковца, из Метохије. Џанари-

* Ас се у XVII и XVIII-том вијеку звала равница око Иванграда

ка је пренесена у ове крајеве из околине Скадра и Призрена још за вријеме владавине Немањића.

Шљива најбоље успијева до 900 м. мада може добро да роди и на 1000 до 1100 м надморске висине, што опет зависи од експозиције и инклинације терена. Велика распрострањеност шљиве, поготову пожегаче у Полимљу, условљена је поред осталог и великим комплексима шуме, које одржавају релативну влажност ваздуха од 66,1 у јуну и јулу, до 91,1% у јануару мјесецу.

Док сорта пожегача добро успијева на бољим земљиштима, већином гајњачама, алувијалним и делувијалним земљиштима, дотле остале сорте, а особито пискавица и медница успијевају добро и на врло slabим земљиштима, као што су алувијална скелетна земљишта. Иако су ове сорте слабе и немају неку већу економску вриједност, пошто успијевају на лошим земљиштима гдје културније сорте шљива или друге врсте воћака не могу да успијевају, ту их треба и задржати.

Пожегача по бројности апсолутно доминира, у Полимљу, изузев Плавске долине, гдје је доминантна дургуља. Медница је највише распрострањена у околини Бијелог Поља, Затона и у доњем Бихору, док се пискавица налази само по неко стабло. Пискавице има највише око Андријевице, Мурина и у Иванградској котлини; такође је прилично заступљена у Плавском басену, а по које стабло има и око Бијелог Поља.

Овдје су описане све локалне сорте које су гајене од најстаријих времена у овим крајевима а које досада у нашој литератури нијесу забележене. Изузетак у томе чини пожегача, која је описана са неким екотиповима, који су запажени на терену; и која је позната у стручној пољопривредној литератури.

Сорте унесене у Полимље путем расадничке производње нијесу описане.

ПОЖЕГАЧА

Синоними: мађарка, дебелица, бистрица, јесењка.

Плод је средње крупан висок 3,25 широк 2,25 см.

Облика овално-дугуљастог. Најшири је по средини, а онда се постепено сужава према петелци и врху плода. Низ плод се пружа широка једва примјетна бразда.

Епикарп боје модре до љубичасте, док други екотип има епикарп црвенкаст или љубичасто-црвенкаст. Машак (пепељак) је плаве боје.

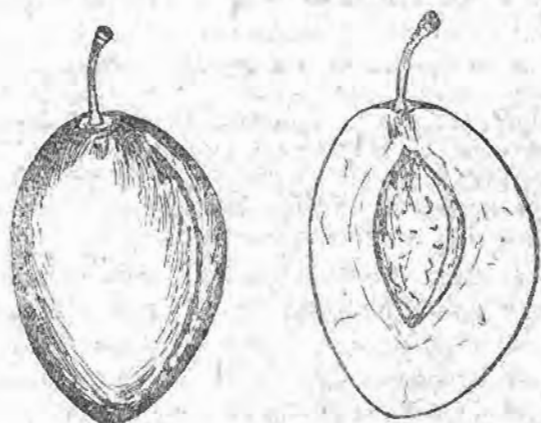
Мезокарп сочан, пријатан, жућкаст, а кад добро сазри, финог је укуса.

Петељка је средње дуга и средње танка, а на врху је мало задебљала и мрко је обојена. Боје је зелено-тамне.

Коштица је пљосната, хрпава, а с једне стране мало испупчена. Облика је овална до издужена. Са леђне стране има бразду са танким ивицама, а са трбушне стране кобилица је јасно испупчена на којој имамо две до три мале бразде.

Стабло је већином купасто, са косим гранама. Младари су затворено тамни, нешто розе боје, старији младари обојени су сиво.

Саднице у растилу имају младаре мрко-кестењасте боје, двогодишње дрво је сиво, а што је дрво старије постаје бледо-сиве боје. На једногодишњем дрвету лентицеле су непримјетне, а на вишегодишњем су ситне, овалне и попримјеро смјештене. Епидермис је сиво обојен.



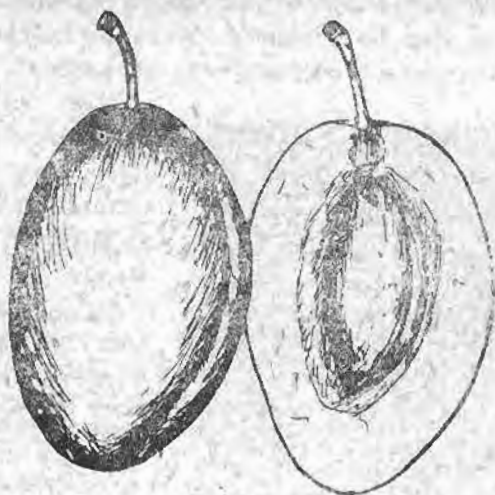
Пожегача

Привредна вриједност. Ово је сорта комбинованих особина. Употребљава се за јело у свежем стању, прерађује се у пекмез, мармеладу, џемове и од њених плодова се пече ракија. Такође се од ње добија одлична сува шљива. За наше крајеве је најбоља шљива и засада је незамјењива.

ШТИРКИЊА, синоними: мушкарац

Ово је једна од одлика пожегаче.

Плод крупан, крупнији од пожегаче висок 4,2 см; а широк 2,72 см. Облика је дугуљасто-овалног, и на врху је затупаст, док је код пожегаче нешто шиљастивији. По укусу је нешто слађи од



Штиркиња

плода пожегаче. Коштица је код ове одлике дугачка, пљосната је и на једну страну је скоро свака повијена. Коштице од пожегаче су нешто испупченије и мање.

Облик круне је издужне лопте. Бујнија је од пожегаче. Иначе, боја младара, величина листова и облик су као у пожегаче.

Цвјета и зријева нешто раније од пожегаче. За јело у свјежем стању је боља од пожегаче, али је мање родна од ње. Не рађа много, за једну трећину мање од пожегаче. Плодови на стаблу нијесу у групама као код пожегаче, него су појединачно расту-рени. Никад не прероди, те је зато народ зове штиркиња или мушкобања, мушкарац.

ПИСКАВИЦА, синоним пискавац

Плод је ситан, висок 2,37 широк 1,71 см.

Облика је јајаста, низ сами плод има једва примјетну браздицу.

Епикарп боје љубичасте покривен машком пепељасте боје.

Мезокарп бледо-жућкаст а укуса слатко-накисела. Месо се не одваја од коштице. Мекано је али није добро сочно.

Петаљка је танка, средње дуга и лако се одваја од плода. Обрасла је зелено-обојеним маљама и по петељци има понеку рђасту пјегу.

Ендокарп (коштица) је овалан више дугуљаст пљоснат и са обје стране оштар. По површини је глатак.

Стабло је бујно до јако бујно. Круна је метласта са гранама које расту више косо до усправно. Младари су са горње стране мрко обојени а са доње обрасли ријетким маљама.



Стабло пискавице

јева на свим земљиштима, без икакве његе, те је зато произвођач и воли. Добра је као подлога на сухим и slabим земљиштима.

Лист је јајаст, шири при врху него при дну, назубљен, средње ситан, гладатак с лица и наличја и поред нерава мало маљав.

Економска вриједност. Ова сорта рађа добро сваке године. Зријева крајем јула и почетком августа, а на мјестима изнад 800 до 900 м надморске висине у мјесецу септембру. Ради тога што зријева у вријеме кад осталог воћа мало има, употребљава се за јело, а иначе се од ње пече ракија која је слабија од ракије пожегаче шљиве. Отпорна је од болести и штеточина. Шарка шљиве и пламењача је мање нападају него пожегаче, а такође и штитаста ваш и друге штеточине. Добро успи-

М Е Д Н И Ц А.

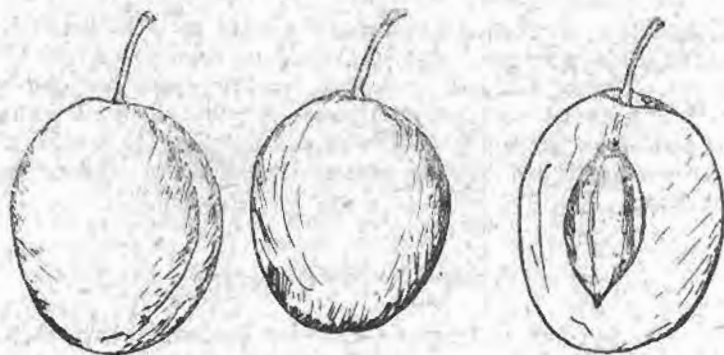
С обзиром на домаће сорте плод је крупан, висина је 2,34, ширина 1,91 цм.

Плод је округласт, нешто мало издужен.

Са трбушне стране плод има једну малу танку пругу, а на врху плода округласту тачку сиво-рђасте боје (остатак стубића). Плод је при врху овалан, а код петелке је нешто раван са петелкиним удубљењем, уским и једва примјетним.

Епикарп је љубичасто-розо обојен, а са сунчане стране већином љубичаст. Машак је плаво-пепељасте боје. Епикарп је прилично чврст и код зрелих плодова се одваја од мезокарпа.

Мезокарп је жућкасте боје, сочан, слadak и не одваја се од коштице, укуса је слатко-накисела, без нарочитог мириса. Кад презре плод, месо мало постаје брашњазо.



Медница (плод)

Коштица је пљосната, овална и тамне боје. Глатка је са слабо израженом кобилицом. Неки екотипови имају шиљасту коштицу.

Петелјка је зелене боје, при врху је мало задебљала, средње је танка и средње дугачка. Увијек се при брању или тресењу одваја од плода.

Плодови су већином настали из једног од цвјетова, штитасте цвасти, а врло ријетки су из појединачних цвјетова.

Стабло. Круна је мањевише метластог до пирамидалног облика, са гранама које расту косо више усправно. Стабло је бујно и достиже висину до 20 м. Док је стабло младо, круна је густа и усправна, а доцније услед терета гране се повију и круна је онда ријетка. Проводница расте увијек право навише. Лист је изразито зелене боје са блиједо-зеленом маљавом дршком. Младари су глатки и



Стабло меднице

зелене боје, док су једногодишњи кестењасто обојени. Двогодишње дрво је розе-кестењасте боје са пуно родних китица.

Стабло расте на лошем зимљишту и не тражи неке нарочите његе. Рађа скоро сваке године.

Плодови су слабијег квалитета. Сорта је прилично отпорна од болести и штеточина, мада је штитаста ваш више напада него пискавице. Шарку на њој нијесмо примјетили. Зријева крајем августа и почетком септембра, произвођач је већином сади ради ракије, иначе је једе и у свјежем стању. Ово је слабија сорта коју треба садити на лошим земљиштима и од њених плодова пећи ракију.

ТУРГУЉА синоним дургула

Плод је крупан до средње крупан. Висина плода је 3,13 см, а ширина је 2,75 см.

Облика је округласто-ваљкастог са јачом браздом (удубљењем) са трбушне стране.

Епикарп је мрко-плаве боје, покривен је плавим машком.

Мезокарп је жућкасто-зелен и мекан. Не одваја се од коштице. Укуса је слатко-накисела, не много пријатног.



Стабло тургуље

Петелјка средње дугачка, зелено обојена и чврста, средње дебљине. Петелјкино удубљење је мало левкасто, са неравним ободом.

Коштица је овална, глатка, трбушаста са јасно израженом кобилицом.

Плодови зријевају крајем августа и почетком септембра.

Стабло је бујно са крупном у слободном простору округластом, а иначе је круна надрасла у збијеном у слободном простору ђеном воћњаку. Основне гране су косе. Овогодишњи младари су бледо-сиви. Круна је пуна ситних

гранчица са родним китицама. Лист је јасно зелене боје и крупнији је од пожегаче.

Ова сорта добро рађа и то скоро сваке године, и на једном стаблу обично ради по 150—200 кгр. За јело није, само је за ракију, која такође није нарочито добра. Отпорна је од болести



Тургуља (плод)

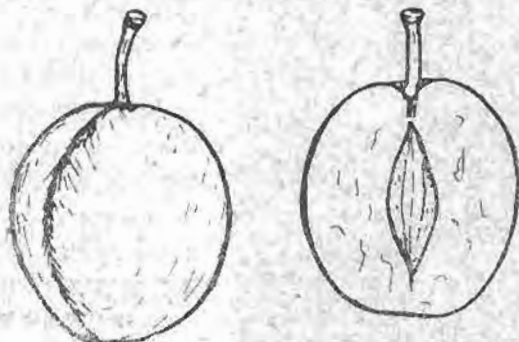
и штеточина, те је народ због тога и њене добре родности сади. Успијева на лошим земљиштима и већим висинама и не тражи нарочиту његу. У Плавском басену заступљена је са 80% од укупног броја шљива. Није за препоруку.

БЈЕЛИЦА

Плод је средње крупан висине 2,4 ширине око 2,05 см.

Облика је јајастог. Петелјка беличасто-зелене боје, дуга 23 см.

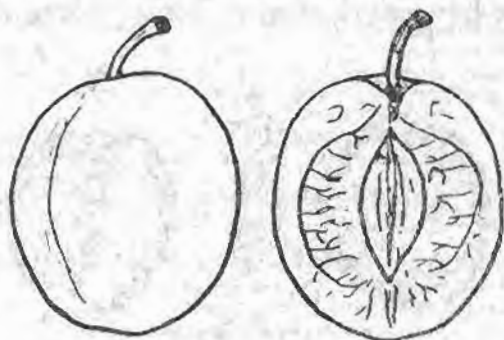
Епикарп је боје жуто-зелене, ишаран тачкасто расутиим црвенилом. Дуж плода има примјетну бразду. Врх плода је заобљен.



Бјелица М (плод)

Мезокарп жућкасто-зелен, проткан блиједим концима. Месо је скоро прозачно, сочно, али није пријатног укуса. Иначе, није добра, ни за јело ни за ракију. Месо се не одваја од коштице.

Коштице су нешто сличне коштицама од меднице, поготову типа М. Облика су овалног, нешто су трбушасте, површине хрпавае, зашиљене.



Бјелица Б (плод)

Имамо два типа ових бјелица и то: М и Б. Тип М потиче из Муринае, он има покожицу у цјелини руменију; тип Б, из Брезовејце, има бољи укус, епикарп је бијеле боје и више је ишаран црвеним тачкицама. Код типа Б, коштица је издужена и хрпава, а код већине листова са горкраћа и глатка.



Б Стабло Бјелице

Стабло бујно до средње бујно. Круна прирамидално-метласта. Гране иду више усправно или косо усправно, а неке водоравно. Лист је дугуљаст, средње ситан а облика је ромбоида. Најшири је у другој четвртини врха. Лисна дршка је код већине листова са горње стране румена и обрасла ситним маљама. Лиске су по ободу ситно назубљене. Једногодишњи младари су са горње стране румени, док су са доње стране зеленг

касто-румени. Пуна родних китица. Као и све горе набројене сорте шљива размножава се изданцима.

Расте у расутом стању по међама њива и око кућа. Слаба је како за јело тако и за прераду. Добро рађа, и то скоро сваке године. Као подлога за коштичаво воће је добра, иначе за друго није за препоруку.

Ш А Р И Ц А

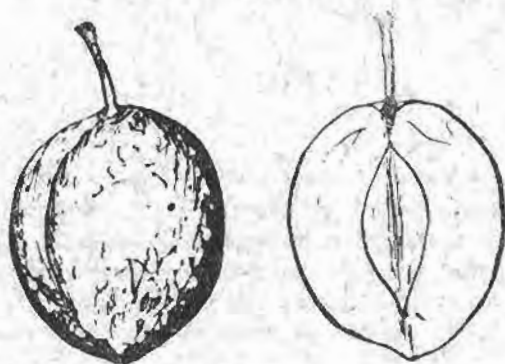
Сродна је бјелици. То је уствари њена одлика.

Плодови су ситни, облика округластог. Боје цигласто-модри-касте. Ишарани су ситним честим пјегама блиједе боје. Код већине плодова има на врху испупчење и на њему беличаст пупак.

Месо је блиједо, нешто мало жућкасто и не одваја се од коштице. Прилично је укусно и слатко. Плодови се употребљавају само за печење ракије.

Коштица је мала,

Стабло је бујно, са гранама које расту више усправно као и код бјелице. Лист је обрнуто-јајаст, крупан на средње дугој



Шарица

дршци. Лист је крупнији него од бјелице а облик им је сличан. Обод листа је назубљен крупним зупцима.

Ове сорте је мало. Нешто је слађа од бјелице и боја епикарпа је јеча ишарана црвеним тачкама. Раније зријева од тургуље, а нешто мало касније од пискавице. У Плавском басену је заступљена са 10%. Уопште узевши, слаба је и није за препоруку.

МУДОВАЉ, синоним мудаљ

Плодови су крупни и средње крупни, а на лошем земљишту су ситнији.

Облик плода је округласт и нешто овалан. Висина према ширини је 3 : 3 см.

Епикарп је зелене боје, а у потпуној зрелости је румен, и покривен сивим пепељком. Неки плодови су јаче обојени, а други мање. По средини плода се пружа бразда која иде од петељке до врха плода, а на врху има мало удубљење и у средини тога удубљења малу тачкицу.

Петељка је кратка, дебела и обојена зелено, а на врху мало проширена. Маљава је Лако се одваја од плода.

Мезокарп је мек, жућкаст или зелено-жућкаст, прожет бијелим концима који иду од епикарпа ка коштици. Укуса је слатка, прилично пријатна. У физиолошкој зриоби месо је зелено. Месо се не одваја од коштице.



Мудоваљ

Коштица је глатка, овална са широком кобилицом.

Стабло средње бујно, листови овални, назубљени. Кора стабла је сиво-мрка, младари сиво-мрки и маљави.

Стабло слабог раста, са раменим гранама косо положеним а у роду гране су повијене према земљи. Листови су крупни, овални и назубљени. Кора стабла је сиво-мрка, младари сиво мрки и маљави.

Ова сорта је највише распрострањена око Мурине, Плава и Гусиња и то у малом броју. По неко стабло има по читавом Полимљу. Зријева у августу када и пискавица, а за 10 до 20 дана раније од тургуље. Родна је сорта. Даје 30 до 40 кгр. плодова по стаблу. Народ је у овим крајевима једе у свежем стању а у већини од ње пеку ракију. Сорта нема нарочито добрих особина те према томе није за препоруку.

Т Р Н О Ш Љ И В А

Плодови су ситни, високи 1,87 см. а широки 1,60 см.

Облик плода је округласт, са једном браздицом дуж плода. Већином су плодови двојни.

Епикарп је загасито мрке боје, покривен сивим машком. Лако се одваја од мезокарпа кад је плод потпуно зрео.



Стабло трношљиве

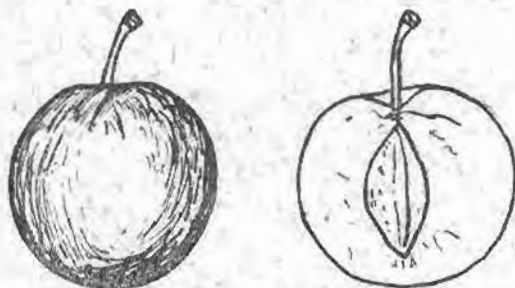
Ова сорта шљива је само добра као подлога за кош- тичаво воће, и то за терене који су сухи и неплодни, као што су подзоли и друга деструктивна земљишта.

Мезокрп је кисео, трпак и непријатан за јело. Боје је воденасто-жућкасте, про- жет slabим танким конци- ма.

Коштица је трбушасто- пљосната, жућкасто-тамна, са израженом кобилицом.

Стабло је средње бујно, круна метласта. Гране јој иду косо. Младари су са горње стране модро-љуби- части, а са доње — зелен- касти и покривени су ситним маљама. Листови су по величини различити. Об- лика су елиптична, већином зарубљени на врху мада их има и шиљастих, обода су тестерасто-назубљеног.

Ова сорта шљива је само добра као подлога за кош-



Трношљива (плод)

Привредна вриједност је слаба и не долази у обзир нити за прераду нити за јело.

Л и т е р а т у р а

М. Лутовац: Иванградска ((Беранска) котлина — Београд 1957