

Инж. Љубо ПАВИЋЕВИЋ

Завод за пољопривредна истраживања — Титоград

Прилог познавању културе кромпира у области Катунске Нахије

У в о д

Кромпир је пољопривредна култура која за нашу земљу у цјелини, а посебно за планински и брдски пољопривредни рејон, има велики привредни значај. Плагински предјели Словеније, Хрватске, Босне и Херцеговине, Црне Горе и Србије претстављају области са веома повољним природним условима за гајење ове културе, у којима она има пуну и јединствену вегетациону периоду. Ови предјели имају посебан значај у производњи кромпира и због тога што се, према географском положају, пружају далеко на југ, изван главних европских кромпирских центара и чине у овом дијелу Европе донекле јужну границу природне производње кромпира за сјеме и што се, с друге стране, налазе између рејона који имају нижу надморску висину, суву климу и високу температуру у току вегетације, због чега се у њима, више или мање, нарушава јединственост вегетационе периоде кромпира и долази у биљци до дегенеративних појава, те он, такав, не вриједи за сјеме. Због овога производња кромпира у нашем планинском пољопривредном рејону има велики значај, не само за потребе наше земље, него и неких других, балканских и медитеранских земаља.

Области Црне Горе, које су саставни дио планинског пољопривредног рејона, а посебно Катунска Нахија, имају, због специфичних географских, саобраћајних и историских прилика, а донекле и природних услова, посебно мјесто за производњу кромпира, међу другим областима овога рејона. У Катунској Нахији и уопште на већем дијелу старо-црногорског крша постоје нарочито повољни услови за производњу кромпира, а особито за сјеме, и он је овдје већ дуго времена водећа пољопривредна култура.

У Катунској Нахији може се створити солидна база за производњу сјемена кромпира не само за потребе области које се њим данас одавде снабдијевају (Базен Скадарског Језера и Црногорско Приморје), него и за неке удаљеније наше области (Јужна Далмација и Херцеговина), а можда би се извјесне количине могле и извозити у неке медитеранске земље (Грчку, Италију, Малту), гдје је и раније извожен, а које иначе немају повољне природне услове за производњу кромпира за сјеме. Ову околност посебно истиче чињеница што Катунска Нахија чини непосредно залеђе Боке Которске, па би транспорт кромпира морским путем био релативно брз и јевтин.

Руководећи се у првом реду овим чињеницама, ми желимо овим радом нешто детаљније приказати услове и могућности производње кромпира у овој области, са посебним освртом на његово увођење у културу, данашње стање производње, агротехнику и сортни састав. Овим би хтјели, на ову интересантну област производње, скренути пажњу наших стручних кругова, а произвођачима претставити, макар и дјелимично, проблематику овога питања, указати на још недовољно коришћене могућности производње, и дати им, можда, неке корисне сугестије за даљи рад на унапређењу ове културе.

Географски положај и рељеф

Област Катунске Нахије претставља пространу планинску висораван староцрногорскога крша, која се граничи са запада Боком Которском, са југа и југоистока Ријечком и Љешанском Нахијом, са истока долином ријеке Зете и са сјевера Никшићким Пољем и линијом Рудине—Грахово—Леденице.

Географски се налази приближно између 42°15' и 42°45' сјеверне географске ширине и 18°45' и 19°05' источне географске дужине. Она је дио простране кречњачке висоравни херцеговачко-црногорског крша, коју Цвијић⁶⁾ назива Област Рудина. Висински је релативно уједначена и просјечна надморска висина износи 800—1000 м, а на периферији се издижу планине: Ловћен, Пусту Лисац, Будош и Гарач чија се надморска висина креће између 1.500—2.000 м. У њој се налазе сува крашка поља: Цетињско и Његушко, а на граници: Граховско и Драгаљско.

Цвијић ову област сврстава у приморску област израженога холокарста, са потпуно развијеним својственим облицима рељефа. Површинске облике карактеришу затворена удубљења — вртаче, долови, увале и крашка поља, а подземне — пећине и јаме. Вртаче су разноликог облика и димензија, а могу бити веома ду-

боке и локално густо збијене. На неким мјестима преовлађује једва проходан љути крш, на којему расте веома оскудан биљни покривач. Овакав рељеф условљен је углавном саставом чистога кречњака, који се неравномјерно раствара по дубини и површини. Он изгледа нарочито грубо на слојевима вертикалног положаја.

Геолошки састав и хидрографија

Према досадашњим геолошким проучавањима овдје су највише распрострањени кредни кречњаци, затим тријаски и јурски, а има нешто и доломита. Кредни кречњаци прелазе у област Катунске Нахије из Херцеговине, поред Грахова и заузимају велико пространство у Цуцама, Ђеклићима и осталом централном дијелу области. Од њих су изграђене граничне планине Орјен и Бијела Гора. Тријаски кречњаци изграђују Ловћен и његову најближу околину, а јурски се налазе више у околини Чева и у правцу Гарча. Кредни кречњаци претстављају најтеже проходне и скоро сасвим неплодне предјеле, док тријаски и јурски дају нешто више остатака при растварању, па се зато на њима образује нешто више земљишта и расте бујнија вегетација.

Доломити се налазе на граници ове области у предјелу Грахова и Вилуса и даље, у правцу Нудола и Ластве Требињске, а од Броћанца преко Љескових дола, Ластве Чевске, Велестова и Комана протеже се једна уска доломитна зона у правцу Ријеке Црнојевића и Вирпазара, гдје заузимају релативно велико пространство. На њима се формира облик заравни и ствара више земљишта, на којему расте богатији биљни покривач, те имају развијенију пољопривредну производњу него чисто кречњачки терен.

Флиша има веома мало и то једино у реону Угања и Обзовице.

Катунска Нахија је веома сиромашна водом. Ово је и разумљиво кад има овакву геолошку подлогу са свим крашким карактеристикама. Највећи дио атмосферских талога брзо понире у дубину, гдје се скупља на вододрживим слојевима, по њима тече даље и поново извире на површину, највише дуж западне стране Зетско-бјелопавлићке Равнице и у Приморје, често уз саму обалу. Мали пак дио ових талога задржава се у површинским слојевима, гдје плитко понире и ускоро поново избија на површину, махом у виду слабих извора, који иначе имају велики значај за живот људи и стоке у околини, гдје се оскудица у води често осјећа јаче него оскудица у храни. Међутим, они убрзо последије избијања опет понире и губе се коначно у пропустљиву подлогу.

Познати су извори Обзовица и Иванова Корита на Ловћену, Коритник у Његушима, Орлујина у Чеву, Граховски извори и Студенски До. Они, међутим, ни изблиза не могу да задовоље



потребе за водом у овој области, тим више што и неки од њих у току љета пресуше. Због тога поједина насеља, а често и сама домаћинства, граде „ублове“ или „бистијерне“ у којима се скупља атмосферска вода, којом како-тако подмирују своје потребе.

На стрмим положајима, за вријеме јачих киша, појављују се поточићи и потоци који веома еродирају земљиште којим теку. У прошлости, када је овај крај био више обрастао шумом, и површинско отицање воде било је веће. Ерозија је овдје нарочито изражена на вишим и стрмијим положајима, а долази до изражаја и хемиским дејством воде на кречњачке масе. Земљиште, које се утицајем спољашних чиниоца на овим положајима ствара, односи се дејством ерозионих процеса у вртаче и долове, гдје се временом формира релативно моћан слој, уколико се заједно са водом не губи кроз поноре и јаме у дубину.

Клима и земљиште

За просуђивање климе у области Катунске Нахије служимо се подацима метеоролошких станица Цетиње, Никшић и Црквице и кишомјерних станица Чево и Иванова Корита. Судећи по овим подацима клима Катунске Нахије има прелазни карактер: од измијењене јадранске, коју карактерише нарочито укупна количина и распоред водених талога, ка планинској, коју опет највише карактеришу релативно дуге снијегне зиме и суха и топла љета. Измијењено јадрански карактер се више осјећа у граничним дјеловима области према Мору и Зетско-бјелопавлићкој равници, а планински у централном и сјеверном дијелу, гдје продире са високих источних планина Сињајевине, Дурмитора, Војника и других.

Количину и распоред водених талога приказује табела 1.

Мјесто	Над. вис.	Вриј. посм.	I	II	III	IV						укуп. мм			
Црквице	1054	14 год.	504	468	535	436									
Ив Корита	1350	1	435	568	309	232									
Цетиње	672	14	472	398	423	283									
Чево	760	5	246	328	126	131									
Никшић	649	14	199	171	204	148									
							V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	укуп. мм
							269	156	73	74	257	617	814	728	4936
							183	269	22	31	50	377	687	315	3479
							204	143	46	90	185	637	624	651	4150
							184	97	74	52	138	238	275	301	2190
							150	90	42	63	124	288	293	294	2069

Из наведених података се види да је укупна количина водених талога овдје веома велика (у Црквицама се показује европски максимум) и да ову област због тога и њиховог распореда карактеришу одлике медитеранске климе. Што се више одмиче од Ловћенског Вијенца према сјевероистоку, то количина талога опада (упоредити податке станице Црквице и Цетиње са станицом Никшић), а што је последица у првом реду утицаја планинске и континенталне климе која се осјећа источно од линије Никшић—Голија—Гацко, и самог Ловћенског Вијенца, који задржава велику количину водених талога.

Распоред талога је веома неуједначен. Кише највише падају у новембру и децембру, а за вријеме вегетације једва 20% од укупних годишњих количина. Ова околност има велики, а често и пресудан значај за производњу било које пољопривредне културе у овој области. Према недовољно провјереним запажањима, положаји и стране окренуте југу или југозападу имају више водених талога него оне окренуте сјеверу или сјевероистоку.

За просуђивање температурних прилика служе подаци метеоролошких станица у Цетињу и Никшићу, које наводимо у табели 2.

Средње мјесечне температуре

Мјесто	Над. вис.	Вриј. посм.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Сред. год.
Цетиње	672	14 год	0,5	0,9	4,6	9,2	13,6	18,2	21,3	20,5	16,4	11,4	7,4	2,4	10,5
Никшић	649	14	1,5	1,4	5,0	9,4	13,9	18,8	22,0	21,1	16,8	11,7	7,4	2,6	11,0

Из ових података се види да је средња годишња температура ове области 10,5°C односно 11°C. Средња јануарска не пада испод 0, док је средња јулска прилично висока. За период осматрања максимална температура у Цетињу забиљежена је 37°C, а у Никшићу 36,5°C; а минимална у Цетињу — 23°C, а у Никшићу — 24°C.

Овдје преовлађују сјеверни и јужни вјетрови. Сјеверни двају чешће зими, долазе са високих сјевероисточних планина и обично су хладни и суви; јужни долазе највише са Мора и скоро редовно доносе кишу.

Земљишта у Катунској Нахији има релативно мало. Највеће површине налазе се у крашким пољима, а затим у вртачама и доловима, који су неправилно разбацани по читавој области.

Површине које се могу обрађивати користе се углавном као оранице. Земљиште на странама редовно је плитко и махом еродирано, док оно које се налази у вртачама и доловима има дубок слој, често два или више метра.

Најраспрострањенији тип земљишта, према Н. Павићевићу⁹⁾ је буавица. Њена генеза је везана за присуство љутога крша као матичне стијене, за јаку и дугу љетњу сушу и травну суватну флору. Распрострањена је по читавој области, а зонално се протеже мање или више на читавом подручју крша. Преовлађује у вртачама, увалама и на положајима окренутим сјеверу или сјевероистоку, гдје је земљиште донекле заштићено од јаког сунчевог загријавања. Настала је распадањем кречњака и разлагањем органске материје. Пољопривредна вриједност јој је велика за производњу кромпира, купуса и луцерке, а затим кукуруза, ражи и пасуља, нарочито уз довољно ђубрење.

Поред буавица, овдје постоје још рудо-црвенкаста земљишта и црвенице, које се налазе претежно на најнижим положајима и то у првом реду на оним који су окренути југу и југозападу. У рејону Угања и Обзовице има нешто земљишта и на флишу.

Увођење у културу

За вријеме Немањића, Балшића и Црнојевића данашња област Катунске Нахије била је ријетко насељена. Била је обрадла густим шумама и имала је добре пашњаке те је служила љети за катуништа становницима Доње Зете, од чега јој и име потиче.

Падом Зете и осталих наших земаља под турску власт, многе српске породице и братства, бјежећи од Турака, склањају се овамо, гдје налазе добра склоништа и мјеста за одбрану. Овдје заснивају стална насеља и почињу живјети новим братственичким и племенским животом. Област је била сиромашна, а Турци су их често нападали, те су морали водити тешку борбу за опстанак која је трајала неколико вјекова. Постепено се овдје формира политички и културни центар црногораца. Око Цетињског Манастира, а касније и Цетиња, окупљају се црногорска братства и племена, те стварају заједничку државу која се, поред других питања заједничког живота, почиње бавити и унапређењем пољопривреде. У овоме је нарочито значајно доба Петра I.

Иако је становништву од почетка насељења овдје главно занимање било „ратовање и чување стоке“, оно се наравно бавило и земљорадњом. Изгледа да су му главне ратарске културе биле: раж, јечам, овас и пшеница, затим просо, сочиво, купус, лук, лан и конопља.

Кукуруз и кромпир су донесени овдје касније. Њихово увођење у културу довело је до знатног побољшања у привредном

и пољопривредном животу ове области, а посебно у исхрани становништва. Кромпир је овдје нашао веома повољне природне услове, а становништво га је радо прихватило као донекле универзалну храну у домаћинству. Због тога за кратко вријеме избија на прво мјесто као ратарска култура, како по површинама на којима се гаји, тако и по значају за исхрану становништва.

Сматрамо, да ће бити од интереса покушати на овом мјесту утврдити када је и одакле кромпир донесен први пут у ову област, а према томе и у Црну Гору. Ово тим прије што досада, колико је нама познато, то није нигдје учињено довољно систематски. За ово засада располажемо сљедећим подацима:

1. Милорад Медаковић⁶⁾, Његошев секретар, пише: „... У ово се доба бавио у Трсту (владика Петар I при повратку из Русије, преко Аустрије). Свагда се бринуо да учини колико може више за свој народ. До овог времена није било никако кертола (кромпир) од кад е из Америке донешен у Црној Гори позната; него Петар видећи да би оваи плод много полезан био за Црногорце, понесе такову у Црну Гору, те научи народ, како треба исту обдјелавати. Сјеме овог плода за кратко вриеме распрострло се и по осталим околним пределима.

У месецу Фебр. 1786. поврати се Петар срећно у своје отечество. . .“

2. Вук Караџић⁵⁾ описује живот у Црној Гори и каже: „... И политичке прилике и само земљиште упућују Црногорце више сточарству него земљорадњи, и занатима. Како је Црногорцу главно и најпотребније занимање рат, то му је лакше крећући се за стоком употребити оружје; док би рало и други пољски алати у овом каменитом земљишту гутало сву његову и моралну и физичку снагу. . . Иако најволе да се баве сточарством раде и земљу. Главно је жито и кукуруз, осим тога сију гдје се може нешто пшенице али више раж, јечам, зоб и остала брдска жита. Највеће благастање за људе је кромпир и умрли владика стекао је бесмртну заслугу што га је унио у Црну Гору. Од поврћа најобичнији је пасуљ, сочиво, грашак, црни и бијели лук а у неким крајевима и купус“.

Овај цитат, иако се односи на тадашњу Црну Гору у цјелини, дио о кромпиру вриједи у првом реду за област Катунске Нахије, јер се зна да је Владика кромпир најприје посадио у врту Цетињскога Манастира.

3. „Грлица“ од 1835 године⁷⁾ објављује: „... По свој Црној Гори, негдје боље негдје горе, може рађати свакојако жито, но будући да најбоље кукуруз рађа, зато њега највише и сију и може га на добријема годинама за сву Црну Гору родити. Такођер сију понешто и пшеницу, ражи, ечма, овса, и крупника. Особито се сада по Црној Гори умножио кромпир, овдје кртола названи, кога е покојни митрополит Петар Петровић јошт 1780 године (вјероватно је овдје погријешено и омашком написано 1780 мјесто

1786—Љ. П.), наипрви донио и показао како треба око њега радити. Ова и у наирђавијем годинама добро роди и кадар е сачувати народ од велике глади“.

4. Др. Хамдија Капићић, проучавајући документа Државног архива у Бечу, пронашао је веома интересантне податке који говоре о производњи кромпира у Црној Гори, не тако дуго послје је његовог увођења у културу. У Историским записима бр. 1—2 од 1958 године на страни 322 пише: „... Култура гајења кромпира у Црној Гори везана је за личност Владике Петра I. О активности Владике Петра I на подизању пољопривредне производње у Црној Гори, гдје је култура кромпира заузимала централно мјесто, знамо нешто више из мемоара који је гроф Франц Хохенварт поднио Државној канцеларији у Бечу 1829 године. Он је те године обилазио Далмацију и предлагао мјере за повећање производње у овој земљи, у првом реду пољопривреде. Из његовог врло интересантног и по подацима врло богатог мемоара о стању пољопривреде у Далмацији и мјерама које је требало предузимати за њено јачање, узимамо један детаљ који је везан за Црну Гору и за развијање културе кромпира у овој земљи. Црногорски кромпир требало је да послужи за сјеме у Далмацији и да се на примјеру успјеле културе кромпира у Црној Гори развија ова култура и у Далмацији.

Гроф Хохенварт се упознао са квалитетом црногорског кромпира за свога бављења у Далмацији и краћег задржавања у Котору, у години 1829. Према мемоару који је, 6 јула 1829 године, гроф поднио из Задра Државној канцеларији у Бечу, види се његово интересовање за почетке производње кромпира у Црној Гори. Он у извјештају подвлачи да је которски пазар, приликом његове посјете, био крцат најплеменитијим кромпиром, величине „дјечје главе“. Задарско намјесништво је чак наредило да се тамо (у Котору) јевтино набави велика количина кромпира, који се имао дијелити као сјеме у Далмацији. Ова појава је, природно, изавала код грофа Хохенварта и дивљење и запрепашћење. Њему је тешко ишло у главу да се у Црној Гори налази овај производ, који у култури Далмације не само да није био заступљен ни обрађиван него је чак био и непознат.

Хохенварт се даље интересовао за ову појаву и распитивао се о првим почецима сађења кромпира у Црној Гори. Распитујући се код старијих људи у Котору, чијим се казивањима могла поклонити вјера, сазнао је да је архимандрит, владика (бискуп) Црне Горе Петар I, приликом боравка у Бечу 1796 године, пробао кромпир и освједочио се у његов укус, квалитет и корисност. Владика је по повратку на Цетиње засадио свој врт донесеним кромпировим сјеменом и настојао да се ова култура шири у земљи. Године 1802 ишао је владичин брат у иностранство и имао је исто запажање о кромпиру у Пољској и Русији, па је на повратку набавио у Трсту двије вреће кромпира и понио их преко Котора у

- Црну Гору. Послије тога владика је издао наредбу којом се под пријетњом проклетства наређивало да се у сваком селу у Црној Гори гаји кромпир. Ова владичина мјера је уродила тако добрим резултатима да је у 1829 години Црна Гора само на которском пазару, према вјеродостојним вијестима, — подвлачи Хохенварт, продала 24.000 центнера (квинтала) кромпира. Према средњој тржишној цијени, црногорски кромпир се продавао по квинталу 1 форинт и 50 крајцара, што је Црногорцима донијело суму од 44.000 форинти. И, најзад, долази врло интересантна Хохенвартова примједба. Он наводи да Црна Гора продаје у 1829 години на которском пазару велику количину турског пшеничног брашна, које се прије гајења кромпира трошило у земљи, а морало се још и увозити из иностранства.“

5. Према народном казивању, које се и до данас одржало мање више у сваком селу и племену старе Црне Горе, прича се да је први пут кромпир донио у Црну Гору владика Петар I. Према том казивању владика је кромпир најприје посадио у врту Цетињског Манастира, одакле се касније проширио у Катунску Нахију и остале области старе Црне Горе.

Из напријед наведеног излази као сасвим сигурно да је кромпир први донио у Црну Гору из Беча или Трста и увео га у културу Петар I Петровић Његош. Питање је само које је то године било. Ми сматрамо да се година коју наводи Медаковић (фебруар 1786) може узети као највјеродостојнија. Ово због тога што је он своје тврђење изнио не много послје владичине смрти (Владика је умро 1831 године), а зна се сасвим сигурно да се те године владика вратио у Црну Гору из Русије, преко Аустрије и Трста, послје напада Махмут-паше на Црну Гору ујесен 1785 године. Са овим се слаже и навод у „Грлици“ ако би усвојили могућност омашке, како смо то напријед напоменули, а донекле и други наводи.

У ово доба, према Квакану¹⁾, кромпир се уводи у културу и у неке друге наше покрајине. Тако су га у Хрватску први пут „донијели граничарски војници године 1779 и 1780, кад су се враћали с бојних поља Средње Европе“, а „сељаци — колонисти из Виртемберга и Саске (према Радићу) пренијели су га у Банат године 1759, а одатле је нешто касније могао бити пренесен у Србију“.

„Кромпир је прије тога већ био уведен у културу у земље Западне и Средње Европе, посредно преко Шпаније, и свуда је дочекан као спасоносна биљка, која ће надокнадити лоше жетве стрнога жита, које се сијало такорећи у монокултури, и спасити од глади много становништво неких земаља у којима је глад до тада харала“¹⁾. По свој прилици кромпир је исто тако дочекан и у Црној Гори.

Како се кромпир из Цетињскога Поља (врта Цетињскога Манастира) и за које вријеме проширио и по осталом дијелу Ка-

тунске Нахије и Црне Горе, засада не располажемо неким поузданим подацима. Према казивању, владика је показивао усјев кромпира у манастирском врту главарима и виђенијим Црногорцима и ујесен је неким од њих давао по неколико кртола да носе кућама и саде. У Марковини су нам напр., казали како је Петар I дао Шају Маркишину с Велестова 8 кртола и рекао му: „Носи Шајо ове 8 кртола и посади 6 у Велестово, а 2 дај да се посаде у Марковину“. Даље су нам рекли на Меоца Чевска како је причао поп Никола Николић да је у своје вријеме Петар I дао једном Чевљанину 8 кртола и наредио му да их посади у Чеву. Говори се да је владика давао Црногорцима и прва упутства како треба гајити и чувати ову културу. Ово је вјероватно, пошто је владика био за своје вријеме веома културан и образован човјек. Поред осталог бавио се ботаником и неким другим природним наукама, а било му је веома стало до благостања свога народа, па је желио да му и овим путем у томе помогне.

Подручја и намјена производње

Према статистичким подацима област Катунске Нахије има око 5.800 хектара оранице. Од тога долази годишње под кромпир нешто више од половине. Послије кромпира гаје се највише кукуруз, луцерка, озима раж и купус.

Највеће површине под кромпиром су у Ловћенском Вијенцу, и подручју нешто нижих планина од Пустога Лисца и Будоша до Гарча и Копитника. Први се спушта стрмо према Боки Которској и Приморју, а други доста благо према Зетско-бјелопавлићкој Равници и Никшићком Пољу. У њима је и најинтензивнија производња кромпира. У Ловћену заузима више од 80% ораница, у Марковини, Велестову, Ластви Чевској, Ублима, Бјелошима и Очинићима око 60%, а у Чеву, Бјелицама, Беклићима, Обзовици, Врелима и Цетињском и Његушком Пољу нешто испод 40%.

За производњу кромпира ова област има веома повољне природне услове, а потребе за њим су у Црној Гори велике, како за исхрану становништва тако и за сјеме. Он овдје често служи као основна људска храна у домаћинству. Одавде се њиме снабдијева највећим дијелом тржиште у Цетињу, Котору, Будви, Никшићу, Даниловграду, Титограду и Ријеци Црнојевића, а овдје се производи сјеме кромпира не само за домаће потребе него и за потребе произвођача у Боки Которској и добрим дијелом у Базену Скадарског Језера и Никшићког Поља.

Зона производње кромпира у Ловћену налази се на висини од око 1.300 м. Највеће су површине у Ивановим Коритима, Великом и Малом Бостуру, Доловима, Куку, Мајсторима и Трешњама. У нашим географским ширинама ова се надморска висина сматра веома повољном за кромпир. Земљиште је плодно, а

водених талога има довољно. И поред тога што је распоред талога у току године прилично неповољан, ипак за вријеме вегетације падне овдје нешто више кише него у којем другом дијелу ове области.



Кромпиришта у Би-би долу у Ловћену

Подручје око Пустога Лисца, Будоша, Гарча и Копитника (Кобиљи До, Ракочи, Бијеле Пољане, Љескови Доли, Убли, Студено, Ластва Чевска, Марковина и Велестово) је веће кромпирско подручје него оно у Ловћену. Гравитира осим према Никшићком Пољу и Бјелопавлићима још и према Загарачу, Команима и Љешанској Нахији. Има нижу надморску висину (900—1000 м) и мање водених талога у току вегетације него Ловћен. Међутим, земљиште је плодније и боље за производњу кромпира него у Ловћену, а агротехника је на нешто вишем нивоу.

Централни дио области: Цетињско и Његушко Поље, Ђеклићи, Цуде, Чево и Бјелице, има нижу надморску висину него гранична подручја (600—800 м). Због тога и због затворености терена више је у току вегетације изложен љетњим сушама. С друге стране и земљиште у овом дијелу није нарочито погодно за кромпир. Због свега овога централни дио има мање повољне услове за производњу кромпира него гранична подручја.

Стрна жита се овдје данас мало гаје. Кукуруз на нешто већим површинама, али ипак на знатно мањим него кромпир.

Због тога је мјесно становништво и данас добрим дијелом упућено мјесто хљеба на кромпир. Стоци се дају само отпаци и ситни оштећени гомољи. У родним годинама богатија домаћинства продају сразмјерно велике количине, а то некад чине и у мање родним годинама. Продају га на пијаци највише ујесен нешто последије вађења, или рано упрољеће, када путеви од снијега постану поново проходни.

Кромпир за сјеме овдје има посебно велики значај. Катунска Нахија је такорећи опкољена са свих страна осим сјеверо-запада областима које немају природне услове за производњу сјеменскога кромпира прољећном садњом. Овамо спадају Бока Которска и Црногорско Приморје, затим Црмничка, Ријечка и Љешанска Нахија, даље Зетска Равница и околина Титограда, па Комани, Загарач, Бјелопавлићи и већи дио Пјешиваца и најзад Никшићко Поље и долина Требишњице. Све ове области имају ниску надморску висину (10—300 м), осим Никшићко Поље (око 600 м). Високе температуре и суша које су у њима љети редовна појава изазивају прекид вегетационе периоде кромпира и долази до дегенеративних појава биљака, те кртола не вриједи за сјеме. Због тога су пољопривредници ових области упућени за сјеме у првом реду на Катунску Нахију, као најближе веће планинско подручје производње здравога и квалитетног сјеменског кромпира. Купују га од Катуњана на пијаци или га добијају у замјену за неки други пољопривредни производ: кукуруз, пшеницу, уље, воће, рибу, пиће и сл.

Његуши, Мајстори, Очинићи, Угњи и Обзовичани дају својим пријатељима у Боки и Приморју потребно сјеме кромпира, под условима да им ови врате исту количину младога кромпира за јело у јуну или јулу када је овима стари кромпир већ понестао. На сличан начин то чине Чевљани и Пјешивци својим пријатељима у Команима, Загарачу, Бјелопавлићима и Никшићком Пољу.

Оваква пракса снабдијевања пољопривредних произвођача у нижим областима сјеменом здравога и квалитетнога кромпира из Катунске Нахије има већ своју доста дугу традицију и ванредно велики значај за унапређење културе кромпира у читавој старој Црној Гори, и данас као што је то имала у прошлости.

Сортни састав

У овој области се данас гаји прилично велики број сората кромпира. Приликом проучавања сортимента 1956 и 57 године установили смо их 8. Произвођачи их називају следећим именом:

1. Питоми или руски
2. Рани бијели
3. Рани жути

4. Бијели касни
5. Жути касни
6. Талијански
7. Нашки и
8. Швабица.

Неке се сорте гаје у ужем подручју и на мањим површинама, док друге имају шири ареал распрострањања и заузимају релативно велике површине. Швабица се, напр., гаји у читавој Катунској Нахији и ван ње у свим кромпирским подручјима Црне Горе. Према трајању вегетације могли бисмо их подијелити на ране и касне. Ране су: питоми или руски, рани бијели и рани жути; а касне: бијели касни, Жути касни, талијански, нашки и швабица. Уз сва наша настојања и помоћ неких научно-истраживачких установа у земљи, које се баве проучавањем и унапређењем културе кромпира, није нам до данас успјело одредити њихову праву сортну припадност, осим за швабицу и вјероватно за питоми или руски и недовољно сигурно за рани бијели.

Серолошка тестирања сората, на нашу молбу, обавио је Кметијски институт Словеније у Љубљани.

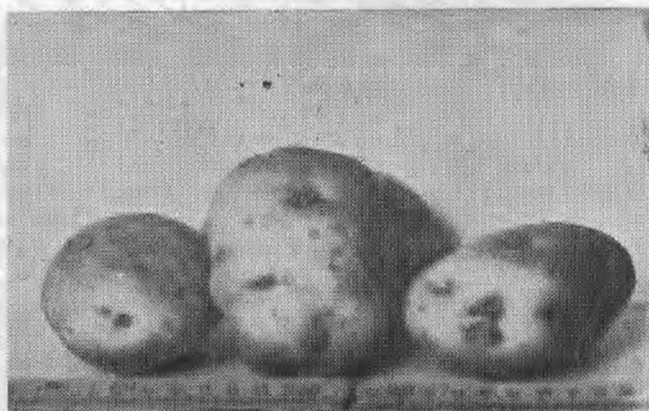
1. Питоми или руски

Ово је највише распрострањена рана сорта у Катунској Нахији и, осим швабице, има већи привредни значај од свих других. Некад се гајила мање или више у читавој области, а данас се гаји највише на Ловћену, гдје заузима преко 90% од укупног сортимента. Гаји се у првом реду за производњу сјемена и то највише за потребе Грбљана, Мајињана, Побора, Паштровића и других Бокела и Примораца. Очинићи, Бјелоши, Његуши и Бајице гаје је и око самих насеља икућа, гдје је саде почетком априла да би рано приспјела за исхрану у међувремену кад је стари кромпир већ понестао. Она је водећа сорта не само на Ловћену него и читавом Ловћенском Вијенцу — од Брајића и Обзовице до Вељега Врха. Гаји се у мањој мјери и у Ђеклићима, Цуцама и Бјелицама. И овдје највише за производњу сјемена.

Одкада је овдје у култури и одакле је донесена, не знамо поуздано, мада неки тврде да је ово прва сорта која је донесена у Црну Гору, тј. баш она коју је донио Петар I или његов брат. Некад се гајила и у другим крајевима старе Црне Горе, али је данас тамо више нема, или има веома мало.

За ове прилике је рана сорта. Саде је кад се снијег отопи. Око Цетиња и у Његушима то бива почетком априла, а на Ловћену од 1 маја до 10 јуна. Бокели је саде веома рано — почетком фебруара а некад и крајем јануара. У околини Цетиња и Његуша зри у јулу, а у Ловћену крајем септембра, гдје је ваде половином октобра.

Саде је највише на буавици. Ако за вријеме вегетације има довољно влаге, даје веома добре приносе. Произвођачи је цијене и због веома пријатног укуса. У домаћинству се користи за јело. Приликом кувања прилично се лако раскувава.



„Питоми“ или руски из Студенога

Бус јој висок 55, а широк 50 см. Коријен је вретенаст и дуг 7—10 см. Столони су кратки — свега 0,5 см. Гомољи су средње крупни, а гнијездо је веома збијено. Жилица има мало. Стабљика је тробридна и на средини дебела 8 мм. Има их 2—6. Лист је језичаст и прилично маљав. Цвијет је интензивно бијеле боје. Усјев прецвјета за кратко вријеме а дешава се да некад цвјета и 2 пута.

Гомољи из Ловћена су средње крупни, и дугуљасто-јајастог облика. Кожица им је прилично глатка и нешто црвенкасте боје. Унутрашњи дио је бијеле боје. Окца су средње плитка са јасно израженим обрвама. Имају један главни и један или два споредна пупа. Окаца има 16 и смјештени су по читавом гомољу, мада их је највише на вршном дијелу. Број гомоља у кућици је 4—6. Ситних је мало. Боја је црвенкасто-љубичаста.

У Студеноме смо установили једну посебну одлику ове сорте која је веома слична овој, иако им гомољи по облику нијесу сасвим једнаки. Она има крупне гомоље дугуљастог облика и приближно једнаке дебљине по средини и крајевима. Кожица им је глатка и танка, нешто црвенкасте боје. Унутарњи дио им је жућкасто-бијеле боје. Окца су плитка са донекле израженим обрвама. Редовно имају један главни и два или три споредна пупа. Број окаца је у просјеку 16. Распоред им је по средини донекле правилан, а највише их је на вршном дијелу, док их на пупчаном нема. Број гомоља у кућици је 5—7. Ситних има мало. Боја клице је љубичасто-црвена. Мјерења биљака обављена су на 10 а гомоља на 50 просјечних примјерака.

Осјетљива је према фитофтори и запазили смо на њој симптоме јаког обољења од мозаика. Код серолошког тестирања на вирус Х дала је позитивну реакцију.

Вјероватно је индетична са сортом Рани ружевац (Earlyrose).



Рани бијели из Студенога

2. Рани бијели

Раније се знатно више гајила у овој области него данас. Говоре да је уведена у културу прије 100 година. Рекли су нам у Дољу Пјешивачком да је донесена из Америке. Данас смо је нашли једино у Грабу Цуцком, Ржаном Дољу, Ластви Чевској и на Ловћену, а врло мало и у Студеноме. И код ње смо установили двије одлике: једну на Ловћену, а другу у Ластви Чевској и Студеноме. Веома је рана и саде је чим снијег окопни. По хектару роди и до 200 мц. Веома је квалитетна. произвођачи тврде да је била боља и квалитетнија од осталих сората које су се овдје раније гајиле. Данас је прилично изрођена. Много личи на неке америкаанске сорте.

Бус јој је висок 80, а широк 60 см. Коријен је вретенаст и дуг 8 см. Гнијездо је збијено, а жилица има врло мало. Стабљика је непотпуно тробридна, а лист срцаст и њежан. Дебљина стабљике на средини је 8 мм. Цвијет је интензивно бијеле боје.

Гомољи из Ловћена су средње крупни, нешто издужено-округластог облика. Кожица им је глатка и танка. Унутарњи дио гомоља је бијеле до бијело-жућкасте боје. Окца су веома плитка са танким и дугачким обрвама. Имају један главни и један или два споредна пупа. Број окаца је 8 и више од половине налазе се на вршном дијелу. Број гомоља у кућици је 6—8, а ситних има мало. Боја клице је бијело-жућкаста.

Одлика из Студенога се разликују од ове, тиме што су јој окца нешто дубља, а унутарњи дио гомоља је више бијеле боје. Број оца је исто 8 и мање-више равномјерно су распоређени на гомољу, осим што их нема на пупчаном дијелу. Боја клица је бијело-љубичаста. На њој су запажени симптоми благог мозаика, а код серолошког тестирања на вирус Х дала је, као и одлика са Ловћена, позитивну реакцију.

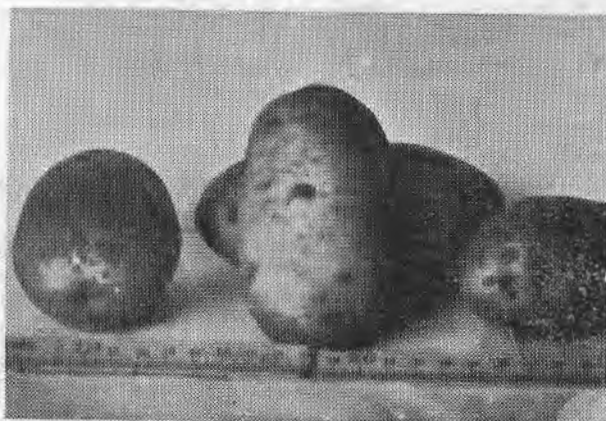
3. Рани жути

Данас се највише гаји у рејону Копитника, Гарча и Лупоглава тј. у Марковини, Велестову, Ластви Чевској, Студеноме, Ораном Долу, Ублима итд. Овдје у сортименту заузима око 50%. Има је нешто и у Грабу Цуцком и Ржаном Долу.

Веома је рана сорта и гаји се највише ради производње сјемена за потребе Бјелопавлића, Пјешиваца, Комана и Загарчана. За ово подручје има исти значај као што га има питоми или руски за Боку Которску и Приморје.

Одакле је донесена овдје и када, није нам познато. Мјештани тврде да се овдје гаји има већ 40 година.

Саде је другом половином априла, а зри крајем септембра. У Бјелопавлићима и околини саде је крајем фебруара.



Рани жути из Студенога

Гнијездо је збијено. Коријен је дугачак 12, а столони око 2 см. Бус јој је висок 90—100 см и прилично узан. Има свега 3—5 стабљика које су више пљоснате и на средини дебеле око 8 мм. Цвијет је отворено љубичасте боје.

Гомољи су средње крупни, обло-дугуљаста, а од средине према крајевима нешто неправилно сужени. Кожица им је веома танка и

жућкасте боје. Месо је жућкасто-бијеле боје, по чему је и име добила. Окца су плитка, са мало израженим обрвама, а има их у просјеку 14. Више су од двије трећине смјештени на вршном дијелу гомоља. Број гомоља је 12—15, а ситних је 3—5. Боја клице је изразито љубичаста.

Саде је на структурном и оцједном земљишту. Даје приносе до 160 мц/ха.

Осјетљива је према фитофтори као и питоми или руски. Пријатног је укуса. У домаћинству је користе за јело, више као читаве гомоље. Тврдог је меса те се приликом кувања теже раскувава. Веома је цијене и због тога што јој у траповима клице не израстају рано, те може дуже него која друга сорта остати нештешена.

Код серолошког тестирања на вирус Х дала је позитивну реакцију.

4. Бијели касни

Највише се гаји у предјелу између Обзовице и Ловћена, а нарочито у Очинићима, Бјелошима, Угњима и Мајсторима. Изван овог подручја нијесмо је установили нигдје, осим што Грбљани набављају њено сјеме из Мајстора и саде је крајем маја у Грбаљском Пољу на тешким земљиштима алувијалног карактера. Веома је касна сорта.

Када је и одакле овдје донесена, — није нам познато. Мјештани говоре да су је први набавили Очинићи прије више од 50 година.

Саде је почетком маја, цвјета половином августа, а зри половином октобра. Захтијева нарочито плодна и богата земљишта. Добро издржи љетњу сушу, па уколико на вријеме падну јесење кише, даје високе приносе. У Очинићима је, због тога и прилично пријатног укуса, цијене више него коју другу сорту.

Коријен јој је вретенаст и дуг око 10 см. Има дуге столоне и јако развијене и разбацане жилице. Гнијездо је прилично растурено. Бус јој је висок око 90 см. Стабло је потпуно зелено са јако израженим тробричним израсталима, а на средини је дебело 10 мм. Бус јој у другој половини вегетације донекле полијеже по земљи. У пазуху листова има мале заперке. Лист је нешто издужен и на средини повијен. Цвијет је мањи него код жуте касне и отворенољубичасте боје.

Гомољи су средње крупни, неправилно-лоптастог облика. Кожица им је прилично груба и испуцала као да се љушти. Унутарњи дио гомоља је бијело-жућкасте боје. Окаца су средње плитка са недовољно израженим обрвама и прилично развијеним споредним пуловима. Број окаца износи у просјеку 11 и највише их је на вршном дијелу. Број гомоља у кућици је 6—8, а ситних гомоља има нешто више.

Карактеристично је за ову сорту, да јој гомољи по средини често пуцају. Према Квакану¹⁾ овоме је разлог што се хелије по средини разграде усљед малог садржаја скроба, а великог садржаја воде.

Веома је отпорна противу фитофторе и других гљивичних обољења. Приликом кувања раскувава се нешто више. Код серолошког тестирања на вирус Х дала је позитивну реакцију.

5. *Жути касни*

И ова се сорта узгаја у предјелу између Обзовице и Ловћена. Још смо је установили у Његушима и Ђеклићима. У Обзовици је водећа сорта, а на Ловћену је гаје нешто више него бијели касни.

Јако је касна и за сјеме се не употребљава нигдје изван овог подручја. И за њу не знамо кад је и одакле донесена, једино судимо по томе што је зову „стара жута кртола“ и казивању мјештана да је овдје дуго у култури, отприлике 70—80 година.

Коријен је дуг 6, а столни 5 см. Жилица има мало, а гнијездо јој је прилично растурено. Гомољи су јој крупни, грубељава изгледа и неправилно лопгастог облика. Кожица им је прилично груба и испуцала као да се љушти. Унутарњи дио гомоља је жућкасте боје. Окца су средње дубока са недовољно израженим обрвама. Споредни пупови нијесу довољно развијени. Број окаца износи у просјеку 8. Распоред им је на гомољу неправилан, а највише их се налази на вршном дијелу. Број гомоља у кућици је 3—5, а ситних има мало. Веома добро клија и боја клице је тамно-љубичаста.

Бус јој је висок око 70 см. има двије до четири јаке тробридне и увијене стабљике, дебеле око 8 мм, а мјестимично обојене модрикастом бојом. Лишће јој је срцастог облика, релативно њежно и мало наборано. Цвијет је веома крупан, у почетку интензивно љубичасте боје, а касније постаје нешто отворенији.

6 *Талијански кромпир*

Гаји се у рејону Гарча, тј. у Марковини, Ластви Чевској и Студеноме. Некада се овдје гајила више него данас. Сада је напуштају због недовољно пријатног укуса и особине да често трули у кућицама прије вађења. Иначе, даје прилично високе приносе. И ово је касна сорта. Љетњу сушу издржава слабије него швабица. Коријен јој је дугачак 6 см, а жилица има мало. Столони су јој веома дуги, а гнијездо растурено. Бус јој је висок око 50 см. Стабљика је тробридна, а на средини дебела око 10 мм. Лист је срцаст и прилично њежан. Цвијет је бијеле боје.

Гомољи су средње крупни до крупни, неправилно-лопгастог облика. Кожица им је прилично груба. Унутарњи дио гомоља је бијело-жућкасте боје. Окца су дубока са веома израженим обрвама. Имају један главни и један или два споредна

пупа. Клице су љубичасте боје. Број окаца је 10 и једнолично су распоређени по гомољу, осим што их на вршном дијелу има нешто више. Број гомоља у кућици је 3—5, а ситних има веома мало.

Заражена је вирусом црточавости, а код серолошког тестирања на вирус X дала је позитивну реакцију.



сл. 5 Талијански из Студенога

7. Нашки кромпир

Данас се гаји једино још у Његушима и Теклићима, а некада се гајила и у Ластви Чевској и Ловћену. Ово је стара домаћа прилично неквалитетна касна сорта, коју данас потискују друге сорте, а нарочито швабица.

Даје доста високе приносе, али због слабог квалитета и укуса мање се троши у домаћинству за исхрану људи, а више за исхрану стоке. Веома је добро клијава.

Коријен је вретенаст и дугачак 5 см. Гнијездо је збијено и садржи 15—20 прилично ситних гомоља. Столони су веома кратки. Гомољи су округли, жуте боје и сразмјерно дуга окца. Месо садржи некаква влакна које зову тракови. Бус јој је бујан и висок 60, а широк 50 см. Стабло је изразито тробридно. Лист је срцаст, интензивно зелене боје са слабо израженим нервима. Цвијет је бијеле боје. Одликује се и тиме да чешће него која друга сорта овдје даје сјеме- — бобице.

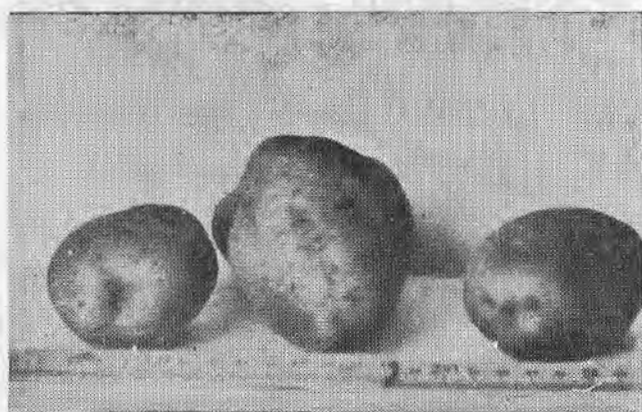
8. Швабица

Ово је данас најраспрострањенија сорта кромпира у Катунској Нахији и за исхрану становништва има највећи значај. Иако је касна сорта произвођачи је веома цијене, нарочито због

високих и доста сигурних приноса, као и велике отпорности противу суше и биљних болести. Због ових особина она данас потискује мање-више све друге касне сорте, не само у овој области него и у другим кромпирским подручјима Црне Горе. Због касности се гаји једино на положајима који имају надморску висину изнад 700 м.

Ово је стара њемачка сорта Wohlmann. Овамо су је донјели Аустријанци за вријеме Првог свјетског рата, према неким казивањима из Босне, а према другима директно из Аустрије. По прилици, унијели су је у исто вријеме на више мјеста у Црну Гору.

Саде је од 1 до 10 маја. Веома је отпорна противу измрзавања и суше. Прве јесење кише дочека у зеленом стању, па ако после њих потраје лијепо вријеме даје високе приносе, више него било која друга сорта овдје. Зри крајем октобра.



Швабица из Студенога

Морфолошке особине су јој отприлике исте као и у домовини. Коријен јој је дугачак од 6—10 см, а столини исто толико. Гнијездо је растурено и жилни систем је јако развијен. Број гомоља у кућици је 8—12, а некад и више. Бус јој је усправан и ријетко обрастао лишћем. Висок је око 80 см. Стабљика је више цилиндрична, модрикасто-зелене боје, а на средини је дебела око 6 мм. Лист је издужен. Цвијет је у почетку отворено љубичасте боје, а касније бијеле са љубичастом нијансом. Период цвјетања је дужи него код осталих сората.

Гомољи су јој средње крупни, неправилно округлог, нешто издуженог облика. Кожица им је прилично груба и као да се љушти. Црвенкасте је боје. Унутарњи дио гомоља је бијело-жућкасте боје. Окца су средње дубока са једва израженим обрвама.

Имају један главни и два споредна пупа. Број окаца је у просјеку 9. Нарочито су груписани око вршног дијела гомоља. Боја клице је љубичаста са зеленом нијансом.

Приликом кувања лако се раскаши, због чега се мало користи за јело као читав гомољ.

Веома је отпорна противу вирусних обољења, а код серолошког тестирања на вирус X дала је негативну реакцију.

Агротехника

С обзиром на удаљеност од сталних људских насеља, имамо овдје двије врсте кромпиришта: једна која се налазе око сталних насеља и, друга у планинама, на катуништима гдје се живи само љети. На првима кромпир долази у плодореду, а на другима скоро редовно у монокултури.

Ловћен, Пусту Лисац, Пјешивачке и др. планине су подручја гајења кромпира у монокултури. Овакав облик гајења диктиран је у првом реду климатским приликама. Међутим, усјев кромпира и овдје није увијек чист него је често помијешан са понешто пасуља или купуса, а некад дођу и обје културе заједно. Њима се обично попуњавају празна мјеста у усјеву. Некад се у пјешивачким планинама последије кромпира сије озима раж, а на Ловћену озима раж или јечам.

Разумије се да плодност ових земљишта постепено опада овако дуготрајним гајењем једне те исте културе, а приноси се са њих такође из године у годину смањују. Међутим, ипак се приноси донекле одржавају ђубрењем стајским ђубривом којег се на катуништима у току љета прикупи нешто више. Кромпир је интензивна пољопривредна култура са великим захтјевима за исхрану па боље реагира на ђубрење него на мјесту у плодореду. Због тога нам је и разумљиво што се овдје уз ђубрење тако дуго гаји на истим земљиштима и даје задовољавајуће приносе.

Око сталних људских насеља кромпир се смјењује на пољу са кукурузом, озимом ражи, купусом и луцерком. Кромпир долази последије купуса и луцерке, а иза њега обично кукуруз или озима раж. И овдје је усјев често помијешан са купусом, пасуљом или тиквама.

Њиве ђубре обавезно упрољеће стајским ђубривом, које је добро згорело и нема остатка од простирке. Нека домаћинства у непосредној близини кућа то чине још торењем, осоком и пепелом, али у малој мјери.

Предност ђубрења упрољеће за ово подручје је сасвим очита, мада се она често даје ђубрењу ујесен или чак ђубрењу предусјева и то за нека веома реномирана и велика кромпирска подручја у Европи. Додуше, ово се односи у првом реду на тешка и хладна глинаста или иловаста земљишта, која имају недовољну

микробиолошку активност, а налазе се у друкчијим климатским приликама него што су наша. У оваквим земљиштима се минерализација органске материје обавља споро и обично се разлаже, најјаче за вријеме саме вегетације кромпира. Због тога се и ђубрење кромпира на таквим земљиштима и у таквим областима можда оправдано препоручује у јесен или за предусјев. Међутим, за структурна и лако пропусна, пјесковита земљишта, каква су планинска црница, а донекле и рудо-црвенкаста земљишта, а у условима високих водених талога у току јесени и зиме какви су овдје, јесење ђубрење стајским ђубривом уопште не долази у обзир. Ово највише због брзог испирања важнијих хранљивих елемената биљака које би неминовно морало настати, ако се ђубри у јесен. Минерализација органске материје стајњака, који се унесе упрољеће у овакво земљиште, а под овдашњим климатским приликама, обавиће се брзо, па ће хранљиви елементи благовремено постати доступни кромпировој биљци. Квакан¹⁾ допушта предност прољећнег ђубрења кромпира стајским ђубривом „у најздравијим нашим центрима производње кромпира, нарочито у влажним и хладним крајевима на лаганим и пропусним брдским тлима, гдје се навезени гној без страха може заорати и одмах приступити садњи“.

Ђубре по хектару 200—300 мц, а некад и више. Ђубриво изгоне на њиву испред првог орања, гдје га сипају на приближно једнаке гомилице, послје чега га једнолично растурају по њиви, и — заору. Заоравају га на дубини од 14—18 см. При овој пазе да се заоре како треба. Не смије доћи превише дубоко да се не би испрало у доње слојеве и изгубило за биљке, а ни остати превише плитко да се не би у току љета исушило. У кућице се овдје уопште не ђубри.

Торењем су се раније, када је било више стоке, ђубриле веће површине, а данас се то чини ријетко. Пепео избацују на њиву, растурају и заоравају у исто вријеме кад и стајњак. Минерална ђубрива се тек сада почињу помало примјењивати.

Обрада земљишта се изводи искључиво упрољеће. Јесењу обраду не практикује нико, вјероватно због тога што би јаке кише и сњегови који падну у току јесени и зиме превише сабиле земљиште и исквариле стање које би настало јесењом обрадом, те упрољеће од тога не би било користи. Ору дрвеном ралицом, осим понеко домаћинство у Цетињском и Његушком Пољу које оре плугом. За кромпир (као и за кукуруз) ору два пута, у размаку од 10 до 15 дана. Прво орање сматрају основном обрадом. Тада земљиште припреме што је могуће боље. Ору од 15—18 см дубоко, јер дубље није могуће због конструкције ралице, а негдје и плитког ораничног слоја њиве.

Поред свега што је ралица примитивно и несавремено оруће за обраду земљишта, она за ове прилике има и неке предности. Прво, јевтинија је од плуга и сељаци је сами израђују. Даље, ве-

ома је лагана, па се без тешкоћа преноси са њиве на њиву, а усто је и, запрега која је често слабе радне кондиције, лакше вуче него плуг. Најзад, ралицом се земљиште само рије и ситни, те му повећава запремину и не преврће бразду, а дно оставља мање сабијено. Ралицом се даље обрађује земљиште које се не би могло обрадити плугом (плитко, каменито и сл).

Друго орање обављају садећи или непосредно пред садњу. Оно је плитко — свега 10—12 см. Тада само њиву „премуте“. Овим орањем као и првим, земљиште се обично лијепо уситни, а уколико се стварају грудве, радници их разбијају мотиком. Послије орања њиву обично не завлачују.

С обзиром да земљишта у Катунској Нахији имају добре физичке, а донекле и хемијске и микробиолошке особине, оваква обрада, иако је непотпуна, ипак је прилично довољна за културу кромпира. Њоме се ствара стање које омогућава довољно притицање ваздуха у земљиште и олакшава раст и развитак подземних дјелова биљке, што је од посебног значаја за кромпир. Задржавање, пак, воде у земљишту оваквом обрадом није довољно обезбијеђено за потребе биљака. Но, то се, чини нам се, не би постигло у довољној мјери ни најсавршенијом обрадом, те с разлогом ово сматрамо највећим недостатком у агротехници кромпира у овој области.

Неких посебних агромелиоративних мјера, које би утицале на побољшање и одржавање структуре земљишта, овдје нема. Меког кречњака се може наћи у природним налазиштима у довољним количинама, а ипак нико не примјењује калцификацију земљишта, иако је оно већином кисело. Питање је колико би овдје и била корисна примјена ове мјере, с обзиром да кромпир даје оптималне приносе на нешто киселим земљиштима са рН 5. 90 — 6. 70 и поред тога што Са јони коагулирају негативне пуњење колоиде земљишта и тим помажу стварање структуре.

Велики значај придају избору сјемена. Код избора сорте руководе се у првом реду намјеном производње: ако хоће да производе кромпир за сјеме, бирају ране сорте, а ако хоће да га производе за јело, тада бирају више касне сорте, које су нешто родније.

Кад се одлуче за сорту, сјеме од ње бирају још у току вегетације и ујесен, на њиви, приликом вађења и спремања. За сјеме обично одређују најбољи усјев. Свако домаћинство остави сјемена онолико колико ће му бити потребно за идућу годину и одвише оно што намјерава продати. Код избора се труде да одабирају здраве, лијепо формиране и сортно типичне гомоље, при чему често бирају гомољ по гомољ. У Чеву, Ластви Чевској, Грабу Цуцком и неким другим мјестима воде рачуна и о величини гомоља и времену њиховог заметања. Бирају веће и млађе гомоље, јер знају из искуства да су овакви гомољи носиоци бољих био-

лошких и привредних особина па имају и већу сјеменску вриједност.

У прошлости се овдје често стварала ораница кречењем и паљењем шума. На оваквим ораницама се обично сијала раж или сadio кромпир. Тога има још и данас. Карактеристично је, међутим, да кромпир произведен на оваквим ораницама има врло слабу клијавост и уопште не вриједи за сјеме иако је доброг квалитета за јело. У чему је узрок овој појави, није нам довољно јасно. О овоме произвођачи који купују сјеме много воде рачуна, нарочито они у Бјелопавлићима.

Кад сјеме одаберу, спреме га у трапове и тако остане до прољећа.

Рано у прољеће трапови се отварају и у њима пажљиво прегледа стање сјемена. Ако нађу трулих и оштећених гомоља, избацују их напоље, а такође кидају клице, уколико их има. Пошто прегледају сјеме, опет га затрапе.

Ако је, пак, сјеме намијењено за продају или замјену, са њим поступају онако како смо то напријед казали. Бокељи добављају сјеме 10—15 дана прије садње. За то вријеме га разастру у танком слоју на тавану или неком другом промајном мјесту и оставе да наклица. За њихове прилике ова се мјера показује корисном, а у Катунској Нахији је нико не практикује.

Непосредно пред садњу сјеме се извади из трапова, поново прегледа, па ако се опет нађе болесних или оштећених гомоља, они се одбаце, а здрави се очисте од земље и разастру на сунцу да се мало просуше.

Припрема сјемена за садњу обавља се приликом другог орања, а састоји се углавном у резању гомоља. Ако би се средњи и крупни гомољи, који се користе за садњу, садили читави, била би потребна велика количина сјемена, а то би за домаћинство били дијелом непотребни издаци. Због тога се саде дијелови мјесто читавих гомоља. Код резања гомоља воде рачуна о броју, стању и распореду окаца на њима. Вршни дио има више окаца, а усто је млађи и има већу биолошку вриједност, па га и користе за сјеме, а пупчани дио остављају за јело. Једна кришка (дио гомоља, који се откида и сади) тешка је 30—45 гр. а треба да има 2—4 окца. Кришке су обично неправилног облика, а нарезана површина им је релативно велика. Режу их по лијепом и сунчаном времену, потом их разастру по каквом простирачу у танком слоју, да се мало просуше. Ако је лијепо вријеме оставе их тако 2—3 дана и за то вријеме их окрену пар пута да их сунце дохвати са свих страна.

Садња се обавља на два начина: у кућице и у бразду. Који ће се начин изабрати, зависи у првом реду од радне снаге у домаћинству и површина које треба засадити. Ако домаћинство има довољно радне снаге, или су површине под кромпиром нешто мање, тада саде у кућице, у противном то чине у бразду, за ралом.

Код садње у кућице један радник на њиви прави кућице, други за њим баца сјеме, а трећи га загрће. Тако се иде редом док се њива не засади. Размак редова је око 50, а кућица у реду 30—40 цм, што зависи од плодности земљишта и сорте која се сади. На плоднијим земљиштима, ако се саде бујније сорте, практикује се рјеђа садња, и обратно. Кришке треба да падну на страну кућице, окцима окренутим горе, а на дубину 8—10 цм.

Садња у бразду се изводи тако да један радник за ралом баца кришке у другу бразду такође на размаку од око 50 цм. Наредном браздом кришке се заоравају.

Садња у кућице сматра се бољом од садње у бразду утолико што се сјеме правилније распореди. Међутим, садња у бразду се обавља брже и са мање радне снаге, а земљиште се мање изгази па се влага у њему боље чува, што је од посебног значаја за ово подручје.

И у једном и другом случају послјије садње њива остане незаравњена.

Период садње у Катунској Нахији траје дуго некад од 1 априла до 1 јуна. Најраније се саде ране сорте на положајима са нижом надморском висином и јужном експозицијом, као у Грабу Цуцком, Бјелицама, Ђеклићима. Његушком и Цетињском Пољу, Чеву итд. Нешто касније се саде на Ластви Чевској у Пјешивачким планинама и око Пустога Лисца, а најкасније на Ловћену. О року садње, поред надморске висине и експозиције терена, одлучује још тип земљишта, а нарочито временске прилике у вријеме садње. Труде се да садњу обаве што раније, како би се боље користила зимска и прољећна влага земљишта, али пазе и да се младе биљке не изложе превише измрзавању од позних мразева.

Готово сва њега усјева састоји се у прашењу и огртању. Праши се отприлике на 10—15 дана послјије ницања усјева. Иако се стање земљишта које је створено обрадом, добро одржава, ипак се садњом, а и кишама које падну послјије садње, прилично исквари, те се због тога, као и повећаних потреба за ваздухом у земљишту, осјећа потреба прашења усјева ускоро послјије ницања. Праши се ручно мотиком и копа се прилично дубоко са свих страна биљке. Овако се земљиште добро прорахли и омогући се довољан приступ ваздуха у њему, што је веома важно за младе биљке. Поред тога, униште се корови који су већ почели расти.

Нагртање се обавља исто ручно, мотиком, нешто прије цвјетања, а некад и кад цвјетање почне. Ово зависи највише од влажности земљишта у вријеме када усјев треба нагртати. Највише нагрћу послјије кише. Приликом нагртања не копа се тако дубоко и тако близу коријена биљака као приликом прашења. Влажна земља се набаца око биљке, те се створи мала хумка, а кад се ред нагрне, он добија изглед гребена. И нагртањем се коров пажљиво чисти.

Заштита усјева од биљних болести и штеточина засада се још не примењује, нити било каква друга њега осим што се у другој половини вегетације на њивама које су близу кућа плијева мувар, повијач, штаваљ и друге коровске биљке.

Вађење и спремање

У нормалним климатским приликама кромпир ваде тек у новембру. За оријентацију им служи трајније захлађење и први снијег на врховима Ловћена, Гарча и Пустога Лица. Уколико вађење обављају касније, утолико им у трапу касније почиње клијати. Ова је појава од великог значаја како за сјеменски кромпир тако и за онај који служи за јело ако се једе упрољеће.

Обично кромпир ваде по лијепом времену, а након вађења га оставе растурина по земљи да га мало „сунце дохвати“. Потом га сакупљају на гомиле и сортирају ручно. Здраве, средње и крупне гомоље одвајају на једну страну, а болесне, оштећене и ситне на другу. Ово је основно и прво сортирање. Први служи за сјеме или јело и трапе га обично на самој њиви, осим количине које су потребне за скору потрошњу или продају. Други служи за храну стоке и њега спремају негдје у кући.

Приноси знатно варирају од године до године и највише зависе од киша у току вегетације. Ако је љето кишовито, износе и до 250 мц/, а ако је пак сушно онда подбаце и падну чак на 50 мц/ха. Државна статистика биљежи и ниже приносе, међутим, ми сматрамо да они нијесу реални.

Овдје се кромпир чува у траповима, гдје се спрема одмах послје бербе. Трап праве на неком оцједном мјесту на њиви, у облику котла, са нешто ужим горњим дијелом, а може у њега стати 220—300 кг. кромпира. На дно трапа најприје ставе слој ситних грана и мало сувог сијена да кромпир не би лежао директно на земљу, а затим трап напуне кромпиром који лијепо наслажу и покрију слојем сламе или сувог сијена. Поврх свега ставе ситно трње ради спречавања увлачења пољских мишева у трап. Најзад загну слојем земље дебелим 20—30 см, тако да му површина остане у висини њиве, а некад и благо уздигнута. Зими су трапови обично прекривени снијегом. Посебних отвора за вентилацију на трапу нема, него се она обавља једино кроз сипко и пропусно земљиште.

Мада су ово врло прости и једноставни трапови, добро служе одређеној сврси, јер се кромпир у њима добро сачува.

З а к љ у ч а к

Овим радом смо размотрили природне услове и неке друге моменте у вези са производњом кромпира у Катунској Нахији, при чему смо нешто више пажње обратили на његово увођење у културу, данашње стање производње, агротехнику и сортни састав. Овим смо жељели обухватити нешто ширу проблематику и указати на основне чиниоце производње ове културе, у једној од наших најјужнијих и веома интересантних области производње планинског кромпира, због чега нијесмо могли ући у детаљнија студијска разматрања и истраживања било којих елемената, особина или чинилаца који условљавају производњу ове културе овдје. Међутим, вјерујемо да ће таква истраживања доћи накнадно, ако желимо унапређење културе кромпира у Катунској Нахији и уопште на старо-црногорском и херцеговачком кршу.

Овим радом је описано 8 сорта кромпира које су установљене на територији Катунске Нахије и које сада сачињавају сортимент ове области. Раних има три, а касних пет сората. Код проучавања ових сората, свакако су остале од наше стране недовољно запажене и проучене неке мање или више важне њихове карактеристике, због чега данас, без даљег проучавања и познавања продуктивних, биолошких и других особина, нијесмо у могућности дати правилан закључак о томе којим сортама треба дати предност и на којима треба базирати будућу производњу кромпира у овој области. Сматрамо да ће бити потребно, при разматрању ових елемената у даљем раду, а ради доношења правилног закључка по овом питању, имати у виду два основама момента: потребе за сортама које ће служити у првом реду за сјеме и онима које ће служити више за јело.

С обзиром на природне услове који постоје у Катунској Нахији за производњу сјеменскога кромпира и географски положај старо црногорскога крша, а нарочито сталне потребе за сјеменом кромпира нижих области Црне Горе, Јужнога Приморја и Херцеговине, као и повољне изгледе за извоз у Италији, Грчку и неке друге медитеранске земље, треба у сваком случају дати предност раним сортама.

Овдје се данас гаје двије веома цијењене ране сорте: питоми или руски на Ловћену и рани жути у предјелу Лупоглава, Гарча и Копитника. Оне су овдје основне сорте за производњу раног кромпира и имају за производњу сјемена приближно исти значај за одговарајуће области: прва за Боку и Приморје, а друга за Базен Скадарскога Језера и Никшицко Поље. Да ли у даљем раду на унапређењу кромпира овдје треба дати предност једној или другој сорти, или пак треба пронаћи, односно створити, неку нову сорту, која би имала боље особине од данашњих, то треба да нам покажу даља проучавања и испитивања. Тек ћемо на основу довољног познавања особина постојећих, уведенних и новоство-

рених сората и њиховог провјеравања о овдашњим условима производње моћи донијети правилан закључак о једној или више сората које најбоље одговарају условима ове области. Засада треба задржати у производњи и једну и другу, у границама њиховог данашњег ареала производње.

Касне сорте овдје имају мањи значај иако их у сортименту има више. Оне служе претежно за јело. При одлучивању: којој сорти убудуће треба дати предност, сматрамо да вриједе исти принципи које смо истакли и за ране сорте. Засада од постојећих треба задржати у широј производњи једино швабицу. Она је ве-ома родна и довољно отпорна противу суше, болести и изрођавања, иако није нарочито доброг квалитета. Остале сорте треба свести на мању мјеру.

У даљем раду на унапређењу кромпира у овој области, биће потребно, поред избора сората и њиховог оплемењавања, посветити пажњу и низу других мјера. Овамо би дошла, у првом реду, борба за одржавање постојећег земљишног фонда на читавом подручју старо црногорскога крша, при чему треба нарочиту бригу посветити борби противу ерозије земљишта, као мјери од општега и основног значаја за унапређење пољопривреде на кршу. Овоме ће знатно допринијети систематско пошумљавање и затрављивање површина и на кршу. Биће потребно даље указати већу пажњу чувању и поправци плодности и структуре земљишта. Овоме ће допринијети утврђивање начелног плодореда посебно за сваки тип земљишта и специфични локалитет и држање већег броја и продуктивнијих грла стоке. Боља њега усјева, заштита од биљних болести и штеточина, употреба минералних ђубрива и примјена савремених мјера агротехнике, утицаће на унапређење ове културе, и побољшања квалитета производа.

Ова и низ других питања из ове области захтијевају формирање једне установе научно-истраживачког карактера која би се бавила проучавањем ове културе и утврђивањем најбољих мјера за њено унапређење на овом подручју.

Разумије се да ће резултати које буде дала једна оваква установа захтијевати, ради њихове примјене у пракси, и солидну организацију сервисне и оперативне службе у пољопривреди, здружене облике производње и даљи развитак привредних грана које мање или више утичу на унапређење пољопривреде.

Ако на овакву основу поставимо унапређење кромпира у Катунској Нахији и старо црногорском кршу уопште, ми ћемо не само повећати његову производњу и побољшати квалитет, чиме ћемо утицати на исхрану мјесног становништва и снабдијевање тржишта кромпиром у старој Црној Гори и Јужном Приморју, него ћемо у довољној мјери моћи подмирити потребе за квали-

тетним сјеменом у Базену Скадарског Језера, Јужног Примора и јужне Херцеговине, а поред тога моћи ћемо и да извеземо одређене количине у земље на које смо географским положајем и саобраћајним приликама највише упућени.

ЛИТЕРАТУРА:

1. П. Квакан: Окопавине, Кромпир, Загреб 1951 г.
2. П. Квакан: О лјетњој садњи кромпира, Биљна производња бр. 1, 1959 г. — Загреб.
3. П. Квакин: О раздвојеној вегетационој периоди кромпира, Биљна производња бр. 3, 1950 г. — Загреб.
4. Мохачек и Витасовић: О унапређењу производње сјеменског кромпира, Агрономски гласник бр. 5, 1953 г. — Загреб.
5. Вук Караџић: Црна Гора и Бока Которска, 1837 г.
6. Милорад Медаковић: Повјесница Црне Горе, Земун 1850 г.
7. Грлица за 1835 г. — Цетиње.
8. Ј. Цвијић: Геоморфологија. Књига I, Београд — 1924 г.
9. Н. Павићевић: Буавице, Београд 1956 г.
10. Ј. Јовановић: Стварање Црногорске државе, Цетиње 1948 г.
11. Ј. Ердељановић: Насеља наших народа — Катунска Нахија, св. 24 — Београд.
12. Karl Shell: Die zugelassenen Deutschen kartoffelsorten, Berlin 1952 g.
13. Хамдија Капићић: Култура кромпира у Црној Гори, Историски Записи бр. 1—2, 1958 г. Цетиње.