

Gorštaci uzgojili čudesnu biljku

Napisao Zoran Šukić
utorak, 31 jul 2012 07:29



Jugozapadno od Berkovića nalazi se krečnjačka planina Hrgud koja se sa svojim najvećim vrhom Paričom sa više od 1.100 metara nadmorske visine ponosno nadvisuje ostale hercegovačke vrhove i odakle se može kao na dlanu vidjeti zapadna Hercegovina, Mostar, Hutovo Blato, Metkovići, Jadransko more...

Taj pogled, a posebno u jutarnjim časovima kada zraci sunca obasjavaju voćnjake i vinograde, Bregavu koja se kao zmija pojavljuje i nestaje između tvrdog hercegovačkog krša, morske talase koji se sa svojom plavom bojom stapaju sa horizontom, ne može ostaviti ravnodušnim nikoga ko dođe na Parič. Možda baš zbog toga mještani kažu da ovdje niče jedinstven bijeli luk "saransak", koji nazivaju i "čudesnom biljkom".

Uživajući u tom pogledu, ali boreći se sa snijegom, hladnim zimama praćenim jakim sjevercem, kao i ljetima sa užarenim kamenom, četvorica Hrguđana provela su svoj radni vijek čuvajući najpoznatiji hercegovački repetitor i zasluženo otišli u penziju.

Na samo kilometar od Pariča u Vranj Dolu pod debelom orahovom hladovinom nalazimo jednog od njih Rata Miličevića, kako vještim rukama čisti i spremi za prodaju "Hrgudski brend", bijeli luk ili kako ga ovdje zovu "saransak".

- Sjeme je ostalo vijekovima i originalno je. Naši preci su sadili "saransak" i mi smo nastavili njihovu tradiciju. Ovaj luk je sto odsto originalan i ne može on svugdje uspijevati kao na Hrgudu,

Gorštaci uzgojili čudesnu biljku

Napisao Zoran Šukić
utorak, 31 jul 2012 07:29

zato mnogi kažu da je čudesan - priča Rato i dodaje da mu odgovara planinska klima i kraške vrtače u kojima se sadи, a postao je svojevrsni brend Hrguda, sa svojom kvalitetom nadaleko poznat na tržnicama širom BiH.

Nezapamćena zima, sušno proljeće i ljeto smanjile su količine bijelog luka na Hrgudu i prihod će biti manji od planiranog.

- Kvalitet je dobar kao i prethodnih godina, samo je nešto manja količina od planirane. Hercegovina je čudna zemlja, kad god su jake zime i ljeta su sušna i topla, što utiče na prihod. Ova godina je posebna i niko je ne pamti sa ovakvim vrućinama i sušom - kaže Rato i dodaje da je proizvodio "saransak" i kada je radio na Pariču i da su na Hrgudu najveći i najpoznatiji proizvođači.



Nepunih 70 godina svog života, ovaj vrijedni domaćin proveo je na tvrdom hercegovačkom kamenjaru, odolijevajući hrgudskim zimama.

- Na ovom uzavrelom kamenjaru sam našao komad obradive zemlje da bih preživio. Zasijao sam i gledao u nebo da li će biti sušno ili kišno ljeto, hoće li zemlja roditi, hoće li biti vode u čatrnjama, hrane za stoku... Beskrajno mnogo pitanja i samo jedna želja - ispričao je Rato opisujući težak život hercegovačkih gorštaka.

- Najteže je bilo do sedamdesetih godina prošlog vijeka, dok nije došla struja i put. To smo sve dobili zahvaljujući Pariču i njegovom nadaleko poznatom repetitoru. Nas četvorica mještana zaradila smo penzije čuvajući ga - priča Rato i dodaje da je njih savremena tehnika zamijenila. Dugovječnost stanovnika Hrguda pripisuje čistom planinskom vazduhu i narodnom lijeku "saransaku" od kojeg, sa ponosom ističe, svaka bolest bježi.

Gorštaci uzgojili čudesnu biljku

Napisao Zoran Šukić
utorak, 31 jul 2012 07:29



"Saransak"-Hrgudski brend

Bogatim sastojcima i bogatim ukusom, ovaj vrsta je u Hrgudske gorice uvezana u vremena kada su se vođene učenja i učenje učenja.