

Počinje sezona jagoda, tih slatkih mirišljavih plodova, koje su pored trešanja prvo voće u sezoni. Da su stvarno fine i da su uvek bile cenjene vidimo po tome što se o jagodama i u bajci piše.

No, Starčevo i Starčevci nisu baš u svojoj tradiciji imali proizvodnju jagoda iako se na njima, još u mom detinjstvu moglo da zaradi. S obzirom da nije bila ni tradicija prodaje jagoda na malo, na pijaci, zbog rasporeda pijačnih dana, i to je bio još jedan od razloga što su se jagode slabo uzgajale. Jagode, kao što znamo podložne su brzom kvarenju i nisu mogle dugo da stoje, nego čim su se nabrale trebalo ih je odmah potrošiti, konzervirati ili preraditi.

Samo nekoliko porodica u Starčevu bavila se uzgojem i proizvodnjom jagoda, a među njima bila je i naša porodica. Naše polje jagoda nalazilo se u području Ivanačkog atara zvanog Marijafeld, blizu Ivanova i Dunavskog nasipa, gde je bila kvalitetna zemlja i gde su jagode dobro uspevale, jer zbog blizine Dunava; zemlja je imala dovoljno vlage što je jagodama pogodovalo.

Nakon ranoprolećnog špartanja i okopavanja, nakon cvatanja, dolazi vreme zrenja jagoda što je ovisilo o vremenskim prilikama i toplom i sunčanom vremenu. Kad su jagode počele zoriti, trebalo ih je skoro svaki dan brati, što je zahtevalo dosta radne snage, a zbog položaja bilo je malo naporno, jer je trebalo izdržati ceo dan biti prignut ili ceo dan čučati. Ujedno je to bio i slatki posao jer se svako mogao najesti jagoda do mile volje, a berači su mogli da nabere jagoda i za kući, a to nije ulazilo nadnicu. Zbog svega toga za berbu jagoda nije bilo teško pronaći nadničare.

Prema dogovoru, kad bi se nadničari skupili kod kuće, a obično ih je bilo puna zaprežna kola, krenulo bi se preko Krivaja put Marijafelda u jagode. Obično sam išao i ja i uvek bi se utrpao da sedim pored svog Dejke kočijaša, tako mi je bilo zabavnije, jer ni se put do Marijafelda uvek činio dugačkim.

Gajbice nismo morali voziti osim onoliko koliko je bilo potrebno za nadničare da za sebe mogu nabrati, a ostale su se dobile tj. preuzele u otkupnoj stanici koja je bila organizovana skoro na ulazu u Ivanovo, jer je na području Marijafelda bilo dosta njiva koje su bile zasađene jagodama, jer su se Ivančani Bugari dosta bavili baštovanlukom pa i uzgojem jagoda.

Jagode se se brale po ceo dan i dok su se obišli svi redovi, gajbice napunile, sve je to trebalo natovariti na kola i polako odvesti u otkupnu stanicu. Tamo su se jagode istovarile na vagu izvagale i odmah iz gajbica na pranje i pakovanje u drvenu burad.

Berači su se za to vreme polako pakovali za kući. Dejka je za predane jagode odmah dobio novce, pokupio nas u kola i opet polako put Starčeva. Usput je u priču pala i koja pesma tako da je put bio malo kraći, a ako je put bio suv i bez vagaša konji su koji put i laganim kasom išli.

Ako je bilo dobro vreme i još k tome i toplo, kad smo stigli u selo Dejka je okrenuo prema Baba Kati, gde nas je sve počastio kuglicom sladoleda. Došavši kući u avliju, nakon umivanja i osveženja bila bi poslužena večera za sve berače i nakon toga svako je mogao s nabranim

Berba jagoda

Napisao Vinko Rukavina
sreda, 08 jun 2011 15:42

jagodama krenuti svojoj kući na počinak, jer sutra je trebalo ponovno krenuti u berbu.

Od nabranih jagoda najčešće su žene spremale džem ili pekmez, jer u to vreme još nije bilo zamrzivača da bi se mogle sveže sačuvati. Sveže jagode ako se nisu iskoristile za spravljanje kolača i torti, najčešće su se posluživale sa šećerom, ali ak je bilo friške slatke pavlake, moglo se istući šlag pa bi se jele jagode sa šlagom, ali su meni najdraže bile kad sam ih umakao u puno šećera.

Nadam se da u svojim baštama imate bar jedan red jagoda, a ako ne, svratite do pijace, kupite bar jednu mericu i pojedite jagode onako kako vama najviše odgovara. U slast ...