

Za razliku od jagoda, za koje se ipak trebalo malo više potruditi, višanja u Starčevu, mislim da je bilo puno više. Višnje kao drveće osim što daje hlad, obilato zna roditi i davati ukusne slatko kisele crvene plodove, a kad prestare i daju sve od sebe kad se poruše bogme služe ili kao ogrev, a u nekim slučajevima i drvo za proizvodnju nekih korisnih predmeta. Osim u našim starčevačkim baštama, višnje su rasle ili su bile sadene i po vinogradima, a to su u Starčevačkom ataru bili potesi Stari vinogradi ili Deteline, gde je najčešće bilo vinograda, a višnje su bile posađene ili su rasle na svakom kraju takve parcele ili oko kolibe, naročito radi hladovine, a onda i koristi. Primetio sam da sad višnje rastu i po ulicama, umesto tradicionalnog drvoreda dudova.

Ne znam kako bi definisao koje su vrste višanja rasle. Bilo je onih koje je trebalo posaditi, kao sortu, a bilo je i onih koje su se same obnavljale, tj. isterale mladice iz žila i ako se je ta mladica odnegovala, opet je bilo novo stablo višnje. Po obliku kako stabla, tako i plodova su se razlikovale, a među njima se posebno isticala, kako smo je mi u Starčevu zvali, "španjolka".

Te višnje osim što su kasnije pristizale za berbu, imale su i mesnate plodove, a bile su i nešto slade i imale su manje soka.

Neke višnje kao stabla bile su niske, više kao grmovi, a neke su bile kao gorostasi, ali su "španjolke" uistinu imale poseban oblik krošnje.

S obzirom da su višnje malo zahtevno drvo i da rađaju skoro svake godine, plodova višanja je skoro svake godine bilo u izobilju.

Iako u poslednjem svom napisu nisam spomenuo da je i u Starčevu bilo organizovano otkupno mesto za voće tj. jagode iza Doma kulture u parku kod stare pumpe, a s obzirom da su višnje nekako pristizale iza jagoda, to se otkup voća samo produžio i na višnje.

Kad su višnje stigle za berbu, tj kad su plodovi postigli tamno crvenu boju počela je i berba. Sa svakog stabla, pa i ispod njega, bez obzira gde se ono nalazilo mogli su se zateći berači. Najčešće je bilo nas dece, jer smo bili lagani, a u neku ruku i spretniji u pentranju po granama, kako bi dohvatili i pobrali svaki crveni plod.

Nabrane pune kante i ostale posude višanja u popodnevnim satima vizilo se ili nosilo na otkup. Nama deci to je bila zarada, jer je trebalo pripremiti novce za predstojeće starčevačke slave.

Osim što se višak višanja nosio na otkup jer je to bio jedan od oblika zarade, višnje su se koristile i za druge namene.

Starčevačkim domaćicama prvo je bilo pripremiti dovoljno zimnice, u obliku kompota s celim višnjama, ili "pucenim" tj. očišćenim od koštica. Kompot se radio tako da su se dobro oprane višnje poslagale u oprane staklenke i zalile kivanom šećernom vodom. Tegle su se povezale celofanom, ali pre toga se na površinu dodalo salicila, belog kristalnog praha koji je služio kao konzervans tj. sredstvo protiv stvaranja plesni.

Višnje

Napisao Vinko Rukavina
četvrtak, 14 jul 2011 11:18

Tako pripremljene tegle, poslagale su se u veliku rajnglu (krastrolu), nasulo bi se vode, a tegle zamotale i prekrile nekom debelom krpom. Sve je to tako stajalo nekoliko dana pokraj šporeta i dunstalo se, a sve u svrhu boljeg konzerviranja. Kad se dobro sve izdunstalo, tegle su se osušile i poslagale po šifunjerima i na taj način čuvalo za zimu.

Kompota se dobilo za jelo u slučajevima kada je neko od ukućana bio bolestan, normalno jer je to bio izvor vitamina "C", a naročito mi deca ležeći u krevetu i kao u "bunilu" znali smo prstom pokazivati na tegle kad su nas pitali šta bi hteli. Kompot od višanja služio se i uz neka dobra jela, naročito uz kuvanu šunku iz salamure za Novu godinu, ali i uz pohovanu i pečenu svinjetinu i piletinu za Božić.

U slast ...