

Примитивна домаћа ишчезавајућа прича

Руњата сргаства живина, неман, ћури згучена у пањагу на листру, прежи згодан трен да се вине на руб пезуља коломата. Отолен кроз отшкриљено окно ћипи на шкањ, зауmine столицу, па каријенгу, уљегне под тавулин застрт мавеном таважом Ће је чека свакидашњи таин, мињаца, коју прождере врзимачке и каин оближе до потоње мрве.

На квадрој трпези су постављене: ћикара црне каве, шкуђела варенике, путијер медовине, шкура коматина леба, боцун мастике као обилати фруштук ћеду који по домаћи шеди у столовач застрт струком, са кушином уз плећи а крпара за измучене поплате надомак огњишта.

Утолико, домаћица машицама гршка потонје углијеве из тагара на сач упретњака, приклијештеног помеђу два крша - станца - који чине полументу листре. На просуљу приспијева руметинови колач, опит за погачу од шеничнога тијеста у наћве у чек да је квасац надуши за испек поготово ваљана са дебелом кором.

Огањ плапти испод бронзина објешеног о вјериге у коме крчка раштањ с мрсом и чека да му придају ожуљене кртоле у киле из сахана а качамак већ пуши уварак у бакрени кота; стоје поред мобила креденца с шкафовима Ће је цио начин и посуђе за трпезу, тојест пашада; ножићи, ојице, пируни, кутлача, међавица, ћедило и судопера. Па каца за сирење, карлице скорупа, бачва кисјелога зеља и чабар помидора у туршији. Уз врата објешен сић воде с убла с чивчијом закученом за побраз.

Вреће крцате класова руметина, шеме за ушев и благородни фрут. Како плафона нема, изнад је шуфит од греда црних од чађи, домаћа сушара над огњем испод које се беца цијели мрс; пршута, кастрадаина, ребра, хрбат, бравље, свињске и брашњене кубасице, поп, штукаљ и крпа сланине.

Мулегин пребија одају за лежник од кужине, камару у чијем дну је одар на коме ћед, на меком страмацу и у везене ленцуне из прћије младе дошљакиње, чпротегне уморне удове испод кафеног а не шкурог прошивеног јоргана. Покрај је гвоздена постеља са сламницом од шубина, застрта сукненим покривачем. Фрешко офрегане штице пода поврх конобе из које брави и остала ччмарва природно грију кућне одаје изнад њих.

Тријем, прилијепљен зу листру, подобан је за сваковрсни алат; клине, маљ, маљиц, мацолу, лопату, ћускију, миштрију, копању за мијешање малтера, кантинеле за углачавање, глијето за лагаме, класови динамиде и мурали за обнављање оштећења.

Стреха накончана за начин и работу у баштини; мотику, гребуље, виле, шекиру, косијер, срп, брану за лачење, цапун, ћурек, казма, колац гвоздени којим се копају рупе за розге и острого. Испред конобе је обор ишпартан гредама које чине одар за разаклију док се цијелом дуином тараце простире американка гусим перима пгодна за ладовину. Поред локве за гној, витка али моћна јела притиска вишељетњу мурву с обилном крошњом ладе домаћу чељад, дуговјечно и с паса на пас, Ће поваздан шедебабе и веле:

- „Збори се е ће грдни звек унаказит ову њихову данашњицу ере нова власт и чојак иду наопачке и наглавачке“.
- „А како то, чоче?“
- „ Виђећете каи шедоци баксузни без нафаке. Зла судбина за старе дане. Чујете ли што је ђетић донио из штаба; „ Баба, бачили су мошти Светога Василија низ Острошке греде те чине - тандара..“
- „А мучи црни сине, не брукај се, што сте тако полуђели сви за тијем Титом ма ћете и ви њега убро бачат да „затандара“. Бог с вама ђецо залуђена, ко на небеса пљује на образ му пада а ко не поштује прошлост нама му будућности..“
- „Но, чеговић си ти - момче?“
- „А ти баба, од којијех си по роду а од којијех по дому?“

Уз обер главице разгранати брдуни вранца, кратошије о којима висе шериви, дужачки цицуни здрели за брање а крошње и котар спремни да напуне чабар и бачве да се измече а потље исцијеђена матика и вријење сти'у бакрени кота за печење лозоваче што бисто исцури кроз пасхлађнеу лулу и зу магичну хапу закапље у боцун, у коме гради извагају јачину.

У крај долине види се рупа од клачине ђе се некад од пр'ељавих бубуља пека клак за малтер и градњу. Испред ње копе и стогови сијена у пластове, за зимницу стоке а и сијена унијетог у појату зарад најављеног невремена. А најесен ће, на Блато, обилати гриб чун напунити; укљева, скобаља и крапа а и различане врсте биља ка што је - касороња.

Вода за кућне потребе кроз гурле се с крова купи у посуде а са водокупа у бистијерну окле се појистока а за пит се у бареело доноси с убла или из пећине.

С јесени чобан у давно осушену каменицу простира пелим и рујевину за сушење како би након тога руј стукла у брашно црвене боје - боје јесени.