

Današnji naziv "Zuferov mlin" mlin je dobio po tadašnjem vlasniku Zuferu, koji je tragično izgubio život pokušavajući da obezbijedi dovoljnu količinu vode za pokretanje mlinskog kamena, kada je upao u rijeku. Svojim nasljednicima ostavio je veliko nasljeđe, uveo ih u tajne zanata, i zahvaljujući tome, mlin i danas radi, očuvavajući tradiciju koja traje više od jednog vijeka.



Bezbroj turističkih vrijednosti Plava, jedan od njih je svakako i vođenica - potočara "Zuferov mlin" čiji točak okreće Plavska rijeka više od jednog vijeka.

 +382 68 609 631

 Plav, Crna Gora
Ulica Dizdaraca br. 18

 Muhamed.t@icloud.com



ZUFEROV MLIN



ZUFEROV MLIN

JEDINA PREOSTALA VODENICA - POTOČARA

U Plavu, nadomak samog centra grada, nalazi se "Zuferov mlin," jedina preostala vodenica (potočara) koja i dalje radi na tradicionalan način, pokretana vodom. Ovaj mlin, star više od jednog vijeka, nekada je bio poznat kao Redžepagića vodenica, a kasnije i kao Rustem Purova vodenica. Smješten stotinjak metara od srca Plava, mlin je kroz svoju dugu istoriju bio u vlasništvu četiri porodice i danas predstavlja rijedak primjer očuvane tradicije mljevenja žita na vodi.



Do 1959. godine, jedan dio vodenice koristio se za mljevenje kukuruza, dok je drugi dio služio kao vunovlačara, gdje se obradivala vuna. Iste godine su postavljena dva mlinska kamena za mljevenje žita, koja su i danas u funkciji. Nekada su oba kamena pokretala voda, dok danas jedan kamen pokreće voda, a drugi struja. Voda koja pokreće mlinski kamen dolazi iz Plavske rijeke putem kanala dugačkog oko 600 metara.



Trenutni enterijer i unutrašnjost vodenice datiraju iz 1959. godine, kada su oba mlinska kamena donijeta iz Kosovske Mitrovice, gdje su proizvedeni. Iako je nekada svako selo u Plavu imalo po nekoliko vodenica, "Zuferov mlin" je u periodu od 1959. godine pa sve do kraja 1980-ih godina radio punim kapacitetom, često 24 sata dnevno. Ljudi su donosili žito pomoću konja, a zbog velikih količina kukuruza koje su stizale u vodenicu, često su morali čekati po nekoliko dana kako bi preuzeli svoje brašno.



Iako je danas proizvodnja kukuruza u ovom kraju znatno manja, mlin je zadržao tradicionalni način mljevenja kukuruza i proizvodnje kukuruznog brašna, što ga čini jedinstvenim.

