

**НАЦИОНАЛНА УСТАНОВА  
ЗАВОД ЗА ЗАШТИТА НА СПОМЕНИЦИТЕ  
НА КУЛТУРАТА И МУЗЕЈ – БИТОЛА**

# **ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ**



**БИТОЛА**

**2015**



**ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ НА  
Н.У. ЗАВОД ЗА ЗАШТИТА НА СПОМЕНИЦИТЕ  
НА КУЛТУРАТА И МУЗЕЈ – БИТОЛА**

Претседател на редакциски одбор:  
Александар Литовски

Членови на редакциски одбор:  
Лиљана Христова  
Викторија Момева Алтипармаковска  
Ристо Палигора  
Зоран Алтипармаков

Технички секретар: Владо Ѓоревски

Превод на англиски: Силвана Петрова Насух  
Лектор: Калиопи Бојчиновска  
Печати: Херакли Битола  
Тираж: 500

CIP - Каталогизација во публикација  
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

94(497.7)"18/19"(082)  
930.85(497.7)(082)

ЗБОРНИК на трудови / [уредник Александар Литовски]. - Битола : НУ  
Завод и Музеј Битола, 2015. - 195 стр. : илустр. ; 24 см

Фусноти кон текстот. - Summaries кон повеќето трудови. -  
Библиографија кон повеќето трудови

ISBN 978-608-4754-05-3

а) Македонија - Историја - 19-20в. - Зборници б) Македонија -  
Културна историја - Зборници  
COBISS.MK-ID 99192586

Почитувани читатели!  
Почитувани колеги!

„Зборникот на трудови“ на Националната установа Завод за заштита на спомениците на културата и музеј - Битола е стручно и научно списание кое има за цел на стручната и пошироката јавност да им презентира изворни материјали и нови сознанија, кои ќе бидат научно издржани и кои ќе ја збогатат ризницата од знаења во областите на кои се однесуваат.

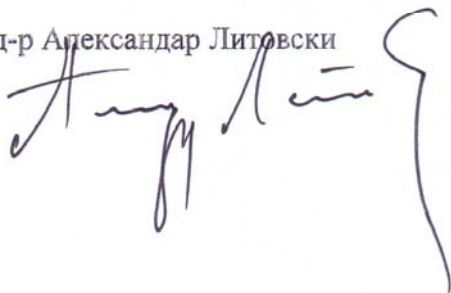
Со задоволство можеме да истакнеме дека пред вас се наоѓа новиот осумнаесетти број на ова наше списание и, како што ќе можете да забележите, во него се поместени осумнаесет прилози од наши колеги кои не се само од редот на вработените во НУ Завод за заштита на спомениците на културата и музеј - Битола, туку и колеги кои работат во различни научни и културни институции низ Република Македонија.

И во овој број на „Зборникот на трудови“ го зачувавме ликовно-графички лик на корицата, а на самиот крај, ги приложуваме инструкциите за авторите, со цел да информираме за тоа како треба технички да се подготвуваат статиите за нашиот Зборник. Со објавување и на овој осумнаесетти број од нашиот „Зборник на трудови“, се надеваме дека ќе ја поттикнеме заинтересираноста за идно учество на сите колеги од сродните стручни институции, како и од сите останати научни институции во Република Македонија, а кои работат на теми кои се во сферата на заштитата и презентацијата на движното и недвижното културно наследство, како и од музеологијата, историјата на уметност, етнологијата, фолклористиката, археологијата, историјата...

На крајот, повторно Ве информираме дека Редакцискиот одбор, а пред сè претседателот и техничкиот секретар, стојат на располагање во текот на целата година со цел да разјаснат евентуални нејаснотии и да ги прифатат испратените стручни трудови за наредниот број на „Зборник на трудови“.

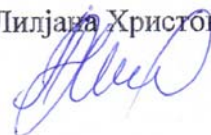
Претседател на Редакцискиот одбор

д-р Александар Литовски



Директор

Лилјана Христова





**Содржина:**

**Георги Димовски**

Учениците Евреи во битолските католички (француски) училишта.....7

**Александар Литовски,**

Последиците од убиството на Спасое Хаџи Поповиќ во Битола.....23

**Роберто Трајковски,**

Активноста на Третиот Рајх за организирање на месна самозаштита (милиција) во Западна Македонија во крајот на 1943 и првата половина на 1944 година.....37

**Рубинчо Белчески,**

Народен музеј - „Завод за заштита на спомениците на културата и музеј“ - Прилеп во весникот „Нова Македонија“.....46

**Лидија Гурковска,**

Дискусијата на Павел Шатев на седницата на Второто редовно заседание на Уставотворното собрание на НРМ од 25. 12. 1946 година.....60

**Габриела Топузовска,**

Активностите на Хигиенскиот завод за еридикација на маларијата во Македонија по Втората светска војна.....68

**Александар Симоновски,**

Активностите на Битолскиот областен народноослободителен одбор при организирањето на образованието и културата во Македонија во 1944 година.....77

**Илија Василески,**

Панко Брашнарлов - од истакнат национален борец до жртва на комунистичкиот режим.....87

**Бранко Ѓоргиев,**

Помалку познати револуционерни дејци од Струмица и Струмичко во времето на основањето на Македонската револуционерна организација до почетокот на Балканските војни (1893-1912/13).....93

<b>Мери Стојанова,</b> Традиционалната исхрана на населението во Преспа.....	106
<b>Даница Цокиќ,</b> Мултикултурниот аспект на народното градителство и неговото влијание на граѓанското општество во Браничевскиот регион.....	119
<b>Милена Беновска–Сбкова,</b> Културното наследство и политиката на сеќавањето во пограничниот регион на бугарскиот град Златоград.....	127
<b>Оливера Макриејска,</b> Примена на аналитички спектроскопски техники во истражувачките работи на иконата Свети Наум Охридски од црквата Свети Великомаченик Димитриј во Битола.....	139
<b>Душко Цветанов,</b> Можна убикација на Палеокастро (тврдина или населба), крај манастирот „Богородица Елеуса“ - с. Велјуса, Струмичко.....	153
<b>Гоце Наумов,</b> <b>Слободан Стојкоски,</b> Нови предисториски тумби во Пелагонија.....	167
<b>Зоран Алтипармаков,</b> <b>Гордана Филиповска Лазаровска,</b> <b>Весна Калпаковска,</b> <b>Роберт Михајловски,</b> Приказ на епиграфски споменик - Скочивирски натпис.....	180
<b>Владо Ѓорески,</b> Кратки размисли за балканскиот цртеж и графика или ламентот за вечниот очај ( извадок од подолга студија).....	193
<b>Марјан Иваноски,</b> <b>Димитар Љоровски Вамваковски,</b> Еден документ за доселувањето на муслиманското население од Косово и Метохија, Црна Гора, Санџак и Босна и Херцеговина во Народна Република Македонија (1951-1956).....	206
Инструкции за авторите на прилози во "Зборник на трудови" на НУ Заводот за заштита на спомениците и музеј - Битола.....	215

**Мери СТОЈАНОВА,<sup>1</sup>****ТРАДИЦИОНАЛНАТА ИСХРАНА  
НА НАСЕЛЕНИЕТО ВО ПРЕСПА<sup>2</sup>**

**Апстракт:** *Традиционалната исхрана зазема исклучително значајно место во системот на традиционалната култура на населението земајќи ја предвид зачуваноста на нејзините форми, не само во секојдневниот живот, туку и во сферата на обредноста. Во најголем дел случаи системот на традиционална исхрана претставува сплет од специфичните стопански дејности застапени во определениот регион кој е предмет на истражување, материјалната, социјалната и духовната култура, но и етничката и верска разноликост на населението.*

*Во оваа насока слободно можеме да кажеме дека Преспа по својата природна и културна разноликост претставува вистинска ризница каде на едно место може да се проследи континуитетот и промените присутни во сферата на традиционалната секојдневна и обредна исхрана на населението од различни етнички заедници кои живеат во пределот, и во исто време да укаже на нивното меѓусебно влијание и културно проникнување како во минатото така и денес.*

**Клучни зборови:** *Преспа, традиција, исхрана, секојдневна и обредна храна*

Начинот на исхрана спаѓа во најотпорните форми на народната култура кои опстојуваат заради специфичниот живот на народите/заедниците, заради нивните специфични стопански дејности, природниот амбиент, посебната материјална, социјална и духовна култура и редица други елементи поврзани со културниот идентитет.

Разновидноста на исхраната е диктирана и од разновидноста на етничката структура на населението, затоа што секоја етничка заедница има свои специфични јадења кои ги приготвува и своја сопствена традиција. Но поради блиските врски кои припадниците на одредени етнички заедници ги имале во минатото, а ги имаат и денес, разбирливо е прифаќањето на одреде-

---

<sup>1</sup> м-р Стојанова Мери, Етнолог Виш кустос, НУ „Завод и Музеј“ – Битола, ул. Климент Охридски бб, 7000 Битола; ул. Никола Тесла бр. 107, 7000 Битола e-mail: [etno\\_m@yahoo.com](mailto:etno_m@yahoo.com)

<sup>2</sup> Трудот е дел од Магистерската теза со наслов „Можности за културна и економска афирмација на Преспа врз основа на етнолошки и фолклорни вредности“, одбранет на Институтот за етнологија и антропологија при Природно-математичкиот Факултет во Скопје 2008год.

ни типови на јадења, доколку тоа е во согласност со социјалните, а најмногу со религиозните норми<sup>3</sup>.

Во пределите каде теренот е претежно планински поголема е застапеноста на сточарството а со тоа и присуството на месото и млечните производи, додека пак во рамничарските предели освен овие продукти присутна е и значителна застапеност на разноврсни земјоделски култури<sup>4</sup>.

Регионот на Преспа во поглед на условите кои ги нуди за развој и на двете стопански гранки, земјоделство и сточарство, е мошне погоден, па застапеноста и разновидноста на различните видови прехранбени продукти е поголема. Поради близината и богатството со рибен фонд на водите на Преспанското Езеро, како и во некои од поголемите преспански реки во исхраната на населението се чувствува и голема застапеност на риба. Сепак освен природните услови како еден од највлијателните фактори кој влијае врз вообличувањето на целокупниот систем на исхрана, е религијата и религиозните верувања. Тие на себесвојствен начин го диктираат видот на јадења кои ќе бидат зготвени за одредени религиозни празници, на тој начин следејќи ја симболиката и содржината што како порака го „испраќа“ подготвувањето на одредениот вид на храна<sup>5</sup>. Ваквата симболика всушност го диктира и приготвувањето на „посни“ или „мрсни“ јадења. Постот како еден од елементите, кој е заеднички за исламот и за христијанството, е чин кој има за цел прочистување на душата на верникот и добивање на божјата милост<sup>6</sup>.

Должината на постот е различна во зависност од типот на празникот, но и од тоа дали станува збор за христијански или муслимански празник.

Постот е во тесна врска и со економската состојба на населението. Преку постот единствено се губеле економските и општествените разлики и само преку постот „пред Бога сите биле исти“. Должината на постот кај христијанското население била различна и можела да биде седум<sup>7</sup>, шест<sup>8</sup> или две недели<sup>9</sup> во зависност од празникот. Бројот на посните денови во годината бил далеку поголем доколку се земат предвид и одредени „посни денови“ во неделата како и постите поврзани со некои помали празници или куќни слави. Најдолгите пости кај муслиманското население исто како и кај христијаните биле во тесна врска со најголемите религиозни празници Курбан Бајрам и Рамазан Бајрам.

<sup>3</sup>Како еден од ваквите примери е тоа што муслиманското население во согласност со своите верувања и религија од својата исхрана го имала исфрлено конзумирањето на свинско месо.

<sup>4</sup>Пауновска Бранислава, „Народната Исхрана“, Етнологија на Македонците, МАНУ, Скопје, 1996 год., стр. 133

<sup>5</sup>Ангелина Крстева, „Празнична и обредна храна“ Етнологија на Македонците, МАНУ, Скопје, 1996 год., стр. 138

<sup>6</sup>Стојковска, Гордана, „Речник на јужнословенска митологија“, Издавачки центар ТРИ, 2004 год., стр.202

<sup>7</sup>Велигденски пост

<sup>8</sup>Божиќен пост

<sup>9</sup>За Петровден, за Богородица и други празници



Ако се земат предвид сите овие празници во текот на една календарска година се доаѓа до заклучок дека само еден мал период од годината населението можело да конзумира мрсни јадења, а особено месо.

### ***Секојдневно мени на традиционални јадења***

Без оглед на тоа дали станува збор за секојдневна или празнична храна и дали се приготвуваат посни или мрсни јадења, основата на исхраната на населението во Преспа е лебот. Тоа се однесува на етничките Македонци, но и на другите етнички заедници (албанска, турска, ромска, итн.). Лебот кој може да биде замесен од различни видови на житни култури, пченица, 'рж, јачмен, просо, или пак од нивна комбинација, бил првиот и основен производ во секојдневната исхрана на населението. Лебот најчесто се месел со „квас“, додека безквасниот леб се месел поретко. Лебовите биле со тркалезна форма и во зависност од намената поголеми или помали. Се меселе во дрвени „ношви“ кои ги имало во секое домаќинство, а се печеле во сопствени, семејни фурни. Освен лебовите, во Преспа се меселе и сучеле и разни други тестенини како на пр. зелници, печива, млечници, кори<sup>10</sup>, тарана (блага и кисела), питули и др. Доколку се меселе во период на „строг“ пост, тие биле посни (без масло, без млеко или млечни производи, или без јајца), или пак мрсни, со масло, млеко и јајца, но секогаш без месо. Ако јадењата во кои не се користи месо условно ги третираме како посни јадења, тогаш нивниот број е навистина голем.

Зелниците биле често присутни на преспанската трпеза. Начинот на приготвување е ист во целиот регион на Преспа, а најчесто се правел зелник со „каурма“, во која освен праз можело да се стави и исечен домати и пиперка. Освен со праз, зелникот можел да биде и со киселец, штавеј, а се додавало и урда.

Печивата<sup>11</sup> можеле да бидат солени или благи во зависност од потребата и желбата на домаќинката.

„Питулите“ биле исто така многу често присутни на трпезата. Се приготвувале од брашно и вода, а можело да се додаде и малку масло. Во зависност од големината на „питулите“ се правела и густината на смесата. За поголемите „питули“, кои наликуваат на денешните палачинки, смесата била потечна, додека пак за помалите смесата била погуста. И едните и другите најчесто се печеле на „питуларник“<sup>12</sup>, кој се ставал врз перустија или пак врз отворено огниште. Без разлика на големината на „питулите“ тие можеле да бидат „прскани“ со сирење, изварка, лук или пак со шеќер и ореви. Големите

<sup>10</sup> Јуфки

<sup>11</sup> Печивата се прават од поединечно исучени кори кои се попрскуваат со масло и сирење, или пак шеќер и ореви или рендани јаболка, потоа се виткаат во ролати, се редат во тепсија и се печат.

<sup>12</sup> Еден вид на плитка тава

„питули” се ределе една врз друга, се напскувало од смесата врз секоја од нив и на крај се ставале да се потпечат под сач.

Од различните видови на жита од кои се мелело брашно во бројните локални воденици, се готвеле и најразлични видови на каши. Ваквите каши познати под името „макало” најчесто биле посни, но се правеле и со пилешко месо.

Качамакот од пченкарно или како што постарите го нарекуваат „ми-серно” брашно, бил и тука застапен и многу често се приготвувал од страна на локалното население. Едно од најомилените, а денес многу атрактивно јадење било „турипечи”<sup>13</sup>. За подготовката на ова јадење потребна е голема умешност и во одбирањето на брашното како и во самиот начин на подготвување. Се пече под сач а целокупниот процес на приготвување на „турипечи” трае неколку часа.

Посни јадења и различни „манци”<sup>14</sup> се подготвувале и од другите земјоделски култури, а најмногу во исхраната се користеле гравот, компирот, пиперката, кромидот, доматиите, зелка и др.

Пиперката е една од градинарските култури која се користела и како додаток на јадењата, но од неа се приготвувале и голем број на јадења. Освен во свежа состојба таа се користела и во сушена состојба (црвената пиперка), но и како туршија. Направениот ајвар или лутенка претставувале вистинска гозба особено за децата. Зимницата се подготвувала и од зелка која има значајно место во исхраната на населението особено во зимскиот период кога свежите градинарски култури биле отсутни. Во секојдневната исхрана своето место го наоѓале и бројни други растенија кои луѓето ги собирале по полето како на пр. штавеј, киселец и коприва. Иако овие растенија се користеле најчесто при месењето на зелници, од копривата честопати со додавање на ориз се вареле превкусни „манци” кои и денес многу често се составен дел од секојдневната исхрана на населението особено во пролетните денови.

Кромидот исто така бил многу употребуван во секојдневната исхрана. Заедно со малку сирење и леб, кромидот го сочинувал секојдневниот оброк на овчарите, говедарите, но и на земјоделците. Тој се користел и при подготвувањето на секое друго јадење, а исплетените низи со кромид биле присутни во секој дом во текот на целата година. Младиот кромид бил особено посакувана храна во текот на пролетните и летните горештини кога ситно издробен и зачинет со сол, киселина и вода ја заситувал жедта на работниците.

Од мешункастите растенија најширока употреба имал гравот, но биле застапени и боранијата и грашакот.

Во зимските месеци особено посакувана била и тиквата која ја одгледувале сите. Таа наоѓала широка примена како додаток на зелниците и печивата, но се конзумирала и варена или печена, а од неа жените изработувале и слатко со кое се почестувале гостите.

<sup>13</sup> Во некои краевипопознато како „гомлезе“

<sup>14</sup> Вид на густа чорба која можела да биде посна или мрсна

Различни видови на слатко и мармалади се подготвувале и од други видови на овошје како на пр. сливи, праски, круши, дуњи, черешни, капини, грозје и др. Сувите сливи „ошавки”, биле особено популарни за правење на компоти, но се јаделе и како замена за свежото овошје.

Дренките и шипинките биле застапени во исхраната на населението, а покрај слаткото, од нив се подготвувале и чаеви. За подготовка на чаеви се собирале и други шумски плодови и растенија кои наоѓале широка примена во народната медицина.

Во исхраната на населението значајно место имале оревите и костени-те. Особено широка била употребата на оревите во секојдневната исхрана што најверојатно се должи на изобилството на ореови дрвја во регионот.

Основата на мрсните јадења ја сочинува месото, но неговата употреба била доста ограничена бидејќи еден многу голем дел од годината отпаѓал на постите и посните празници. Во таа смисла, може аргументирано да се каже дека месото имало статус на обредна храна. Од тие причини фразата „да се облажам” значи дека некој има намера да јаде месо или месен продукт. Бидејќи сточарството односно одгледувањето на овци било широко распространето на територијата на Македонија, па соодветно на тоа и во Преспа, ова месо имало широка примена особено во исхраната на муслиманското население кое од него ја подготвувало познатата овча пастрма.

Освен овчо месо христијанското население конзумирало и свинско месо, затоа што секое семејство имало најмалку по една свиња која се одгледувала токму за да ги задоволи семејните потреби од месо. Муслиманското население во согласност со својата религиозна определба воопшто не го употребувало свинското месо. Освен месото, од свињите се користела и маста односно салото, кое служело за подготовка на сите јадења во домаќинството. При топењето на сланината и подготовката на салото се правеле и „дуберинки”<sup>15</sup>, кои пак можеле да се користат и како додаток во други јадења. Едно од најпосакуваните јадења за децата бил испечен или свеж леб намачкан со свинска маст - сало, сол и црвена пипер или суво нане. Од свинското месо се подготвувале и домашни колбаси „лукајнци”, кои потоа се чаделе во специјални „чадалници”<sup>16</sup>, и се конзумирале во текот на зимските месеци.

Свинското месо особено во зимските месеци најчесто се конзумирало саламурено, а се приготвувало така што парчињата месо се ределе во дрвени качиња се посолувале и така конзервирани се чувале и користеле во текот на зимата. Вака подготвеното месо се користело пржено или како додаток на бројни други приготвени јадења.

Телешкото месо било помалку застапено на трпезата во Преспа, од причина што говедата биле главно користени како работен добиток. Сепак

<sup>15</sup> Чварки или димирички

<sup>16</sup> Мали простории каде на горниот дел постоеле греди на кои се закачувале и обесувале колбасите или пак месото кои биле наменети за чадење. Под нив се палел тивок оган, врз кој во зависност од желбите продуктите се чаделе околу 24 часа.

присуството на кравите во рамките на секое домаќинство пак играло значајна улога поради производството на млеко од кое се произведувале различни млечни производи. Најважен и најзастапен млечен производ во исхраната на населението е сирењето, кое и денес има значајно место во секојдневната исхрана, но и при подготовката на различни други, пред сè месени јадења. Освен сирење од млекото се произведувала и изварка или урда, а мошне популарна особено во летните месеци била „биејницата“<sup>17</sup>, односно маштеницата. Од млекото се подготвувало и кисело млеко или „потквас“, кое исто така се користело како додаток на други, најчесто месени јадења.

Од домашните птици најмногу се користело месото од кокошка, додека пак другите видови птици биле незначително застапени. Освен месото, од кокошката, се користеле и јајцата.

Од пијалациите во секојдневната исхрана на населението значајна била употребата на вино и ракија. Скоро секое домаќинство за своите потреби самостојно произведувало вино и ракија, а ваквата традиција е сè уште присутна. Во поновиот период значителна е употребата на пивото, особено во летните месеци, а во зимскиот период приматот сè уште го носи виното.

Од безалкохолните пијалоци широко застапени се и соковите од најразлични видови на овошје и од најразлични шумски плодови, кои жените самостојно ги подготвувале. Во средината на XX век мошне раширено било производството на сок од шумски малини, поради богатството со малини на околните шуми. Сега поради раширеното присуство на индустриските сокови сè помало е присуството на домашно произведените сокови.

Садовите користени во процесот на подготвување на јадењата се бројни и речиси воопшто не се разликуваат од бројните традиционални покуќнински садови кои се сретнуваат на целокупната територија на Македонија како и во поширокиот Балкански културен ареал, така што и денес во домаќинствата може да се сретнат од најстарите дрвени садови и лажици, па сè до современи помагала. Бројните калаисани бакарни тави, различните котлиња кои подоцна се заменети со тенџериња се дел од инвентарот на секое домаќинство. Црепните и бројните други керамички садови исто така имаат широка примена во домаќинствата како за подготовка така и за послужување на јадењата. Присуството и на различни емајлирани (чингени)<sup>18</sup> садови во рамките на едно домаќинство е навистина големо, и тие сè уште може да се сретнат во секојдневна употреба во речиси сите домаќинства во регионот.

### ***Празнични и обредни јадења***

Празничната и обредната храна ја сочинуваат најразлични јадења кои се подготвуваат исклучиво за посебни прилики или празници. Во зависност

---

<sup>17</sup> Името најверојатно доаѓа од зборот „биење“, односно тепање, затоа што целокупниот процес на подготовка на маштеницата во бутилот наликувала на тепање на млекото.

<sup>18</sup> Локалното население така ги нарекува емајлираните садови

од тоа дали станува збор за религиозен празник или пак за прослава на некој семеен настан, се подготвуваат различни видови на јадења.

Поделбата на посни и мрсни јадења има особено значење кога е ставена во контекст на религиозните празници и погребните обичаи. Семејните прослави, веридби, свадби и крштевки, не се одржувале во „пости“, па според тоа јадењата кои се подготвувале за овие пригоди можеле да бидат мрсни.

Доколку трpezата односно јадењата може да бидат мрсни задолжително на трpezата имало месо и јадења подготвени со месо, потоа разни сучени и месени јадења, млечници<sup>19</sup> и сл., а во случај да станува збор за „посен“ празник тогаш на масата покрај другите посни јадења задолжително се наоѓала риба.

Подготовката на празничните и обредните јадења е во тесна врска со желбата на населението да се умилостави Бог, да му се оддаде почит на мртвите, да се заштити семејството или заедницата од зли сили, или пак да се прослави некој настан<sup>20</sup>. Многу од постапките во делот на подготовката, типовите на јадења или самото консумирање на храната имаат свои магиски и обредни елементи кои биле во тесна врска со верувањето на населението. Особено развиен бил култот кон житните култури, а особено кон житото кое се смета за бескрвна жртва<sup>21</sup> и кое поради ваквиот негов атрибут е присутен во сите периоди од човечкиот живот, празнувања, како и во сите обреди поврзани со циклусот на раѓање, свадба и смрт, каде има особено значење.

Различните видови на погачи и обредни лебови кои може да се третираат и како најсакрален вид на храна,<sup>22</sup> иако може да се разликуваат по состав, начин на изработка или пак по декорација биле неодминлив дел од празничното мени на локалното население, како и на балканското пред сè христијанско население.<sup>23</sup> Нивната големина и убавина го симболизирала богатството и берикетот на семејството и во суштина претставува магиско-имитативен процес.<sup>24</sup>

Кога станува збор пак за лебовите кои се подготвувале за погребни или пак за некои од вообичаените „редови“,<sup>25</sup> независно од големината на лебот –

<sup>19</sup> Вид на питу од сучени кори кои се попрскувале со масло и урда и врз нив се истурале повеќе изматени јајца.

<sup>20</sup> Радин Ана, „Даривање демона у јелу и пићу“, Кодови словенских култура, бр. 2, Београд 1992 год., стр. 138.

<sup>21</sup> Стојковска, Гордана, „Речник на јужнословенска митологија“, Издавачки центар ТРИ, 2004 год., стр.123.

<sup>22</sup> с.в Хлеб – Словенка Митологија, Енциклопедијски речник, Редактори: Светлана М. Толстој и Љубинко Раденковић, Београд 2001, стр.562

<sup>23</sup> Анна А. Плотникова, „Символика названий каравая в календаре балканских славян“, Кодови словенских култура - Храна, бр. 2, Година 2, СЛИО, Београд 1997, стр. 7

<sup>24</sup> Колку погачата или лебот биле поубави и колку повеќе ќе нарастеле, толку побогат ќе бидел родот.

<sup>25</sup> Задушници на 3 дена, 9 дена, 40 дена, 1 година, 3 години а тие воедно биле и сеуште се најважните задушници во Преспа

погачата, единствената декорација која се среќавала била онаа која се нанесувала со „лоскурник“.<sup>26</sup>

За задушниците особено се внимава дали се одржуваат во „посни“ или „мрсни“ денови, од што зависи и подготовката пред сè на месените јадења, додека во поново време и подготовките на различни слатки при што особено се внимава дали тие ќе бидат направени со јајца и млеко или без нив. Од месени јадења кои се приготвуваат за раздавање за задушници, кои се застапени во некои од селата во Долна Преспа, а поретко се сретнуваат во други региони, е благото „печиво со ориз“. Принципот на подготвување на печивото е ист како и другите видови печива, само што се попрскува со шеќер, варен ориз и може, но не мора, да се додаде суво грозје. Ваквото печиво во минатото се приготвувало за задушници и погребни, но денес поради губењето на многу од обичајните норми, делумното слабеење на значењето на култот кон предците, како и поради убавиот вкус и специфичност на ова јадење, печивото со ориз се приготвува и во секојдневни прилики.

За сите погребни, поголеми редови или задушници, без разлика дали се служи ручек или не задолжително се служи или раздава риба со „комат“.<sup>27</sup>

Пченицата поради својата повеќеслојна симболика исто така е неизбежен елемент на сите погребни, прослави и свадби. Благата варена пченица се раздава за „душа на умрените“ на сите погребни и задушници. Таа има значајно место и во ритуално - магиските свадбени обреди кадешто се фрла врз младите, притоа асоцирајќи на богатство и берикет на младите, и укажува на почитта кон божеството од кое се бара плодност.<sup>28</sup>

Пченицата имала значајно место и во обредноста на дел од муслиманското албанско население во Преспа. Така на пример обредот на „чистење на пченица“, што го изведувале девојки и млади жени во понеделникот пред свадбата, бил придружен со многу свадбарски песни. Од исчистената, измиена и истолчена пченица се варело јадењето „кешќек“<sup>29</sup>, кое се послужувало на крајот на свадбениот ручек за среќа на младенците.<sup>30</sup>

За свадби, куќни слави и сите поважни и поголеми празници се замесувал „леб со маја“<sup>31</sup>. Ваквиот леб го замесувала возрасна жена со деца и жив маж. Тоа било особено важно за лебот кој се месел за веридби и свадби затоа што повторно замесувањето на погачата го има оној имитативно - магиски елемент. Од друга страна сето тоа повторно асоцира на плодност, што не води на тесната и нераскинлива врска на човекот со природата и природните

<sup>26</sup> Дрвена шаралка со кружна форма и со кратка рачка. Наликува на печат, и на него се изрежани односно вдлабени геометриски шари, како и буквите СХ - Исус Христос

<sup>27</sup> Пупале - лепче кое се месело и печело во секој дом

<sup>28</sup> Стојковска, Гордана, „Речник на јужнословенска митологија“, Издавачки центар ТРИ, 2004 год., стр.123

<sup>29</sup> Пченицата се варела со кравјо масло сол и месо.

<sup>30</sup> Светиева, Анета, „Бекташите (Бегинци) во Преспа како верска и етничка заедница“, Етнолог бр.3, Скопје 1993 год., стр.109

<sup>31</sup> Наут

процеси. Ваква погача со маја меселе и Албанците Бекташи „за да биде невестата берикетлија”<sup>32</sup>.

Бројните видови на благи јадења задолжително се подготвувале за сите поголеми празници или свадби. Благите јадења биле особено важни за свадбените обреди затоа што се практикувале за да бидат „благи младите”. Невестата задолжително помеѓу другите адети, пред влегувањето во домот на зетот, односно пред влегувањето во својот нов дом, со прст земала малку мед од садот кој ѝ го подавала свекрвата и испишувала крст над вратата што всушност има апотропејско значење<sup>33</sup>. Различни видови на месени благи, колациња и сл. се подготвувале речиси без исклучоци и за свадбените и за празничните трпези. Рецептите се разменуваат меѓусебно, па така бројни видови на слатки успеале да заживеат кај локалното население. За сите особено празнични пригоди се подготвувале „ревании”, благи печива со јаболка, колациња, блага пченица и многу други слатки јадења. Инвентивноста и способноста на домаќинката доаѓала до израз токму при подготвувањето на благите јадења. Поради развиеното овоштарство, а и поради огромниот број на јаболкови насади, јаболкото е едно од видовите овошја кое најчесто се користи при подготовката на слатки јадења во поголемиот дел од годината, а денешните домаќинки постојано создаваат нови рецепти.

„Потурените”<sup>34</sup> благи иако се одлика на муслиманската културна традиција, биле, а и сè уште се приготвуваат и за сите христијански слави и празници.

На празничната трпеза покрај главните јадења задолжително имало и ореви, костени, суво грозје, варена пченица и повторно сето тоа поради верувањето и култот кон плодноста. Богатата празнична трпеза асоцирала на плодна и берикетна година која ја посакувало секое семејство.

За време на веридбите или свадбите муслиманите задолжително служеле варен шербет. Бекташите во Преспа за веридбите служеле бел шербет за девојката, а црвен за момчето<sup>35</sup>.

Муслиманското население за време на најголемите верски празници правело баклави, кадаиф и други потурени слатки.

Посна или мрсна, празничната трпеза секогаш е исклучително богата, што повторно е асоцијација на плодна и берикетна година. Ова важи и за трпезата поврзана со семејната слава, но и со сите останати поголеми христијански и муслимански годишни празници. Христијанското население особена важност придавало на прославувањето на најголемите христијански празници Божиќ, Водици и Велигден, додека пак кај муслиманското население најважно место и најголема важност им се придава на Курбан Бајрам и Рамазан Бај-

<sup>32</sup> Светиева, Анета, „Бекташите (Бегинци) во Преспа како верска и етничка заедница”, Етнолог бр.3, Скопје 1993 год., стр.109

<sup>33</sup> Има улога да го штити домот од зли сили, болести и секакви други непогоди.

<sup>34</sup> Со шербет

<sup>35</sup> Светиева, Анета, „Бекташите (Бегинци) во Преспа како верска и етничка заедница”, Етнолог бр.3, Скопје 1993 год., стр.108

рам. „Мрсните” јадења иако се застапени во секојдневната исхрана на населението сепак најдоминатни се на празничната трпеза, каде особено печеното или на друг начин подготвено месо го сочинува главното јадење.

Во Преспа, за време на празници честа била и појавата на поднесување „курбан” - крвна жртва, која претставува своевиден реликт на предхристијанските верувања и чија намена е да обезбеди милост на боговите и да воспостави рамнотежа на космосот во целина<sup>36</sup>. Иако поднесувањето на крвна жртва не е прифатена од страна на христијанската црква обредот на поднесување на курбанот (неговото колење и подготвување) непречено се одвивал во црковниот двор, а зготвеното јадење „за здравје”, се раздавало на сите присутни.

Бекташите во Преспа го празнуваат и празникот Султан Неврус (Четириесет маченици)<sup>37</sup> кој како што велат самите „не е признаен од џамијата”<sup>38</sup>. За овој празник тие го приготвуваат празничното јадење „пуљ ме пет”, во кое како главни состојки има варена кокошка и кори.

Од месените јадења во Преспа како и во други краеве во Македонија, за Василица се сучи зелник со паричка, поради тоа што во народната традиција се вели дека со сучењето на корите се „сука касметот”<sup>39</sup>.

Вечерта спроти Божиќ и Василица задолжително се замрсувале со пифтија која ја подготвувале од свински нозе и кожи. За Божиќ децата во Горна Преспа се замрсувале со печени врапчиња, кои ги ловеле по започнувањето на божиќните пости. Врапчињата се јаделе за да бидат „лесни, лесно да работат и да летаат како врапчиња”<sup>40</sup>.

На коледарските огнови и на домашната трпеза задолжително се печеле и пржеле домашни колбаси – „лукајнци”.

Велигденската трпеза било исто така богата. По седумнеделниот пост луѓето се замрсувале со велигденско јајце кое е симболот на Христовото Воскресение. Црвените велигденски јајца биле симболот на овој празник и тие како и секаде низ Македонија во минатото се бојадисувале со природни бои, а сега се користат индустриски бои. Во минатото декорацијата на велигденските јајца се изведувала со различни лисја кои се ставале на јајцата пред да бидат потопени во бојата. Откако ќе се бојадисале велигденските јајца им се остранувале лисјата и тој необоен дел на јајцето всушност ја сочинувал декорацијата.

Она што е важно да се нагласи е тоа што кај припадниците на сите етнички заедници постоело строго взаемно почитување и почитување на вер-

<sup>36</sup>С.в. Жртва - Словенка Митологија, Енциклопедијски речник, Редактори: Светлана М. Толстој и Љубинко Раденковиќ, Београд 2001, стр.181-184.

<sup>37</sup> Полоска, Агим, „Пагански елементи во албанските календарски песни од Преспа“, „Македонски Фолклор“ XXVII, бр. 53, Институт за Фолклор „Марко Цепенков“, Скопје 1999 год., стр. 168.

<sup>38</sup> Сопствени теренски истражувања 2006 год.

<sup>39</sup> Китевски, Марко, „Македонски празнични обичаи“, Етнологија на Македонци, МАНУ, Скопје, 1996 год., стр.225.

<sup>40</sup> Сопствени теренски истражувања 2008 год.



ските празници. Така христијаните задолжително ги посетувале муслиманите за Курбан Бајрам и Рамазан Бајрам, но и за сите поважни семејни случувања веридби, свадби, крштемки, сунети, и погребни. Со исто такво почитување и муслиманите се однесувале кон своите соселани, христијани. Ги посетувале за верските празници, но со своето присуство ги удостојувале и за време на семејните слави, свадби, крштемки и погребни.

### *Јадења приготвени од риба*

Рибата во секојдневната како и во празничната исхрана на населението во Преспа игра значајна улога. Тоа се должи на близината на Преспанското Езеро и на големиот број на реки кои се богати со риба. Особено присутни се белвицата и крапот кои се надалеку познати по својот вкус. Големата застапеност на риба во исхраната на населението се должи и на повеќевиесековната христијанска традиција која во Преспа достигнала кулминација со востановувањето на Македонската Архиепископија во Преспа од страна на Цар Самуил во периодот на X век. Големите број на христијански празници чиј составен дел на чествување е постот на населението, во своето мени задолжително ја имаат рибата. Рибата може да биде приготвена свежа или пак сушена. Свежата риба се подготвува печена или пржена, и најчесто во комбинација со грав, ориз и сл., во зависност од намената. За некои од посните куќни слави како на пр. Пречиста<sup>41</sup>, за ручек или вечера задолжително се подготвува тава со црвен<sup>42</sup> ориз и риба.

Преспанската белвица која е многу често на трpezата во Преспа се користи и за сушење. Ситните белвици веднаш по уловот се чистат, посолуваат, се нижат на низи и потоа се оставаат да се сушат. Во некои од селата каде основна дејност во минатото бил риболовот, како што бил случајот со селото Коњско, постоеле и објекти или кошови, исплетени од фоја во кои се ставале ваквите низи да се сушат. Ваквите сушени ситни белвици се познати под името „цирони“. Од нив се приготвувале а и денес се подготвуваат различни видови на јадења. Тие претходно се потпекуваат врз плотна или пак врз старите печки на дрва, па потоа се ставаат во сад со вода за да омекнат но и да се одсолат. Потоа се прави еден вид на сос од вода, масло, црвен пипер, магдонос и сецкан лук и во него се додаваат претходно испечените и приготвени цирони. Откако малку ќе проврие на огнот, се сервира. Циронките може да се приготвуваат и со ситно сечени пиперки кои претходно се пржат во тава.

Постојат уште многу јадења подготвени од риба, но особено вкусна е рибината чорба. Таа се приготвува од рибина икра или пак рибино месо кое откако ќе се свари се чисти од коските, па му се додава малку киселец и ориз,

<sup>41</sup> 4ти Декември.

<sup>42</sup> Запржен со црвен пипер.

а потоа се вари. Во некои од селата во Горна Преспа во минатото, а поретко и денес подготвуваат „ајвар“ од рибини икри, кој секако воопшто не наликува на традиционалниот македонски ајвар кој се подготвува од пиперки. Како особен деликатес се смета подготвувањето на рибините икри кои можат да се приготват и свежи, но и сушени. Доколку се подготвуваат свежите икри тие се ставаат претходно во брашно и се печат на тивок оган, но доколку станува збор за сушените икри тогаш тие претходно се варат а потоа се пржат со малку брашно<sup>43</sup>.

### Библиографија

- Агим Полоска, „Пагански елементи во албанските календарски песни од Преспа“, Македонски Фолклор XXVII, бр. 53 Институт за Фолклор „Марко Цепенков“, Скопје 1999 год.
- Ангелина Крстева, „Празнична и обредна храна“, Етнологија на Македонците, МАНУ, Скопје 1996, год.
- Анета Светиева, Бекташите (Бегинци) во Преспа како верска и етничка заедница“, Етнолог бр. 3, Скопје 1993 год.
- Анна А. Плотникова, „Символика названий каравая в календаре балканских славян“, Кодови словенских култура - Храна, бр. 2, Година 2, СЛЮ, Београд 1997,
- Бранислава Пауновска, „Народната Исхрана“, Етнологија на Македонците, МАНУ, Скопје, 1996 год.,
- Гордана Стојковска, „Речник на јужнословенска митологија“, Издавачки центар ТРИ, 2004 год.
- Марко Китевски, „Македонски празнични обичаи“, Етнологија на Македонци, МАНУ, 1996 год.
- АнаРадин, „Даривање демона у јелу и пићу“, Кодови словенских култура, бр. 2, Београд 1992 год.,
- Словенка Митологија, Енциклопедијски речник, Редактори: Светлана М. Толстој и Љубинко Раденковић, Београд 2001 с.в. ХЛЕБ; ЖРТВА

### Резиме

*Традиционалната исхрана на населението во Преспа генерално може да биде класифицирана на повеќе начини. Според типот на јадења таа може да биде поделена во две групи: посни и мрсни јадења, додека пак според на-*

<sup>43</sup> Сопствени теренски истражувања 2008 год.

мената може да биде поделена на: секојдневна и празнична. Независно од класификацијата, типовите на јадења во основа ги имаат продуктите кои се користат во традиционалната исхрана на населението и од останатите краеве во Македонија, со таа разлика што одредени видови на јадења се подготвуваат на своевиден или специфичен начин. Во оваа насока, застапеноста на одредени продукти и подготовката на одредени типови на јадења во поедини периоди од годината е строго диктирана и од религиозните норми на локалното население, што создава еден мошне комплексен систем на исхрана кој претставува одраз на локалната култура и поднебје.

### **Resume**

*Traditional food of the population in Prespa in general can be classified in a different ways. In accordance to the type of food it can be classified in two groups: food of vegetal origin and food of carnival origin, while in accordance to the purpose it can be classified as: every-day food and festive food.*

*Irrespective of the classification of the types of food, it basically has the same products that are used by the population in other regions of Macedonia with a difference that some certain types of food are prepared differently in one of a kind specific way. In this sense use of a certain products and the preparation of a certain food in some periods of the year are strictly dictated by the religious norms of the local population that creates one very complex system of food preparation that actually reflects local culture and the region itself.*