

166/1

23...

1949 XI, 10

НАРОДНА ИСКРАНА  
В  
ЈУГОЗАПАДНА ПРЕСТА

Т. Груев.

18 страни

Народната исхрана  
во Југозападна Тиресна.

166/2

Кробо научно испитување во селата: Коњско, Стене  
Лесковец, Отешево, Шурленци, Волкодери, Трельубје,  
Золно Герово и Горно Герово.

\*

Преди да започнам со изложението на разрабо-  
тената граѓа околу Народната исхрана во т.з. Тиресна, ~~ми~~  
би сакал веднаш да забележам дека во ова моја работа  
се најдубај многу пропусти, бидејќи за први пати се  
занимавам со тоа, а исто така за тоа што не  
мам сликнај опит ~~да~~ да можам правилно да  
давам трампањата, и последице, за тоа што не  
де в навикнал, или по право немав опитот за поддр-  
жување интересот во сѐарите мени на моите посма-  
вувачи трампања.

Но се так и при ваквото сѐање на работа-  
та при собирањето на овој дел од Етнолошката граѓа  
јас ќе се опитам да го изнесам овој нај ерјал раз-  
работен

\*

Сите села, кои ги посетив се најдубај  
во Западната обала на Тиреспанското езеро.  
Еден дел од селата; Коњско, Стене и Золно Герово, се  
најдубај во самата обала, а други се најдубај  
во планинскиот делови западно од езерото во гора-  
тина на селата во 4-6 км. а две нај-големи  
села - Зреници и Царев-двор се најдубај во рам-  
ница, северно од езерото.

Исхраната во селата, кои се во самата  
езерска обала е поинаку, дури сосем еднаква. Тоа  
може да се одуслови тоа од тоа дека климата  
географска положба е еднаква, а сотоа иде и

еднаквиот Начин на произведување на храната и нејзиното пригетување, второ да овие села се крстосани помеѓу си со различни по ситемет роднински врски, (почнувајќи од основната која го создава роднинството: бракот), кои обусловуваат во домаќинствата да се постигне еднакви во исхраната.

Исхраната на становништвото во сите во села, кои се биле објект на истражувањето ја следам, како ќе ги разделам селата во три групи и тоа во однос на Нилитиот Географски положај и тоа: Чисто езерски Насела (с. Коњско Стенје и Долно Перово) Балкански Насела (с.с. Несковец, Отешево, Волкодери и Покрвеник и Прелудје) и толско Вавџински Насела (Грменци и Царев двор).



Исхраната во езерските села Коњско Стенје и Долно Перово се соопом во следното:

1. Храна

А. од Брашно.

1. ХЛЕБ. - Житото се меле или во млинови, или трилитивно, со т.н. „мелатка“ која што представува два мали камења во дијаметар 70 см. а дебелина 90' 15-20 см. од кои што долниот пригвршен е неподвижен а горниот снабден со мала ратка и поврзет окопо осовинка на травена од јако дрво. Освен што, се употребува (во тој малени повеќу, дурц

во најголем жел царевка, а исто така бизеле.

Брашното прибирајќи во „Кобчет“

При употреба брашното одсевај со сито и тоа „окато сито“ за лед, и „слето сито“ или „свилето сито“ за „мешво“ - ~~вешво~~ - сите видови зелници и сукати.

2 Л.с.б.

Брашното се одсева со „окато сито“ и се замесува со млека вода и квасец.

Кога тестото сјаса („кога тестото издоит ќе си го врлиме“) се ~~врла~~ во фурна да се пече.

3 Макало

Се одсева со „окаито сито“ брашно. Се сјава во тиган и се тржи. Кога брашното погнече да црвени става вода и се дрка (меша) во една посока за да не бидат грудки. Кога ќе зоври кашама (макалото) е готово. „Три арти годичи“ како што велат селаните - се „врла“ мало сирене во макалото, или само опржени сирене се јаде со макалото. Освен това може да се направат во комбинација со јајца.

4 „Тургај-мешај“ - Бакрданци.

Во тенџере или грнез се кипнува вода која што се осолува. Како што врие водата се тура одсејано царевно брашно и непрекидно се меша со сукалка. Кога брашното се потари и се свару, се вади во тава и трска со кипнато сало. Исто така се јаде обично со сирене или со сирене.

...

Б. Храна од варива: граа, леќа, ориз)

21 овде, како и во ошанайните Хаши места се употребуваат за храна граа, леќа и оризот

1. Граа со месо: Месо (овце, козио, говедско или свинско, последното само зимно време) се измива и реже на парчиња. Ми се премаат во тава со сало или како се вели тамо „се каурдисаат“ и потоа се клава вода. Кога китче вода се клава граот. Заираиќа се прави со праз или кромида, без брашно.

2. Посен граа: Во посени, или во „тешко време“, како велат мештациите се гојби посен граа. Гојбетите се бричи по следниот начин: се реже кромида или праз и заедно со граот се клава во вода да се вари. Се клава сол и кога се сварат граот, се јаде.

3. Леќа: Макар и по ретко и исто така се употребува и леќа. Леќа се гојби исто како постниот граа. Се реже (гроди) кромида или праз и заедно со леќа се вари. Кога ќе биде сварено се јаде. Во леќа се клава и мута типерка.

**В. Јела од риба**

Нај голема јела од народната исхрана во овие села (Коњско, Сиенје и в. Герово) завзема рибата.

1. Риба пехена на сат

Се зима една риба (крај) „се ружи“ на парчиња, се клава во тенсија и се се тече на сат.

2. Кржнена риба

Риба, без различно каков вид (ако е една се

се дроби на парчиња и прати во тава со сало. То тоа се јаде.

3. Пекена Риба со јајца.

Се одбира добра Риба и се реже на големи парчиња. (обично крап). Се клава во шенција мас и се трети, или по право иеке со сат. Кога е вече кон крај пекенето се залива со разбидани јајца и се парчи. Кога јајцата се зайемат, се јаде.

4. Сув солен крап:

Се осмитува поголем крап и се соли добре. Става шом 4-5 дена, а пошова се пече на шар. Кога се изпече се дроби на парчиња и се полива со сурово масло (зеитин) и се јаде.

5. Макало со риди.

Се изпржуваат ридије (обично белвици) и се приготвува обична каша од тркето брашно.

Кога кашата (макалошо) диде гошова се стават во него ридије и се јаде.

6. Корте на сат.

Се прави Кајма (клучано месо) од говедско ("гоедско") или свинско месо, се клава во шенција, во која е расшопето сало и се пече со сат.

7. Капана

Кога се слави ден се прави капана. Стаа се приготвува вака: се прави Зајрчка со крошди и сало. После се тура да се вари месото, а потоа дробет праз. Кога се сварат и измере, се јаде.

## 8 Манца од рибца со праз и ориз.

Дробен праз се каурдисва, а по тоа се клава ориз и „црвенице“ (црвен-типер). Заедно со мово се клава во тавања вода и се мавва да доврие на саз. Од по-рано подметени на саз рибца се клаваат во тавата и се варат. Кога рибцата се сварат се јаде.

## Г. Горбци

### 1. Горбци од рибца

а) Обична горбца од рибца: - Се мисли среќна рибца и се вари во вода. После се клава мало кромиг или праз (дробен) и исто така и сол. Кога се сварат се јаде.

### б) Друга горбца од рибца:

Дробен кромиг или праз се „каурдисва“ па по тоа се клава црвен-типер и вода, а исто така малку дражто. Кога водата ќе кипне се мавва да се вари рибцата. Дребната рибца се вари цела, а едраја се дробат на парчиња.

### в) Горбца од рибца со слива

Се очисти рибца и се клава да се вари со зелени јуби слива. Кога се сварат, се мавва зајорика од кромиг или праз со сало и се јаде. Во мавва може да се мават и малко ориз. Замно време употребуваат сушена дребна рибца (циронки).

2) Хорба ој: киселец, штавеј, или Корива"

Зроби се по голема колишна, ејта ој обие  
кјреви и се клава да се варисо малко зробен  
кромид и сол. На хорбајта се прави зајршка  
од кромид или праз и шака се јаде.

D. Сукати или ПЕЦИВА

1. Пешво со урда или сирене: Се размесува  
шестто ло вџа и расшотено сало. То това се  
"ширај" (сукати) корите, или како там ги  
викајт "губи". Меѓу корите се шава урда  
или ситно здробено сирене а шака се пече.  
Кога било "арно време" урдаша или сиренето се  
мешало со јајца. Ова пешво во с. Сивење се вика  
"Послати губи со урда"

2. Друго пешво: Брашно се потарува со  
врела вода и се меша докашто робро се раз-  
меша (докашто "дојде шаман") То това се меша  
на шестто и се "ширај губи". Губише се редаџи  
во шетсија а меѓу секоја се трска сало. Пече  
се во фурна.

3. Толезе (турк. пец, сеченик.)

Се прави каша од царевно брашно и  
млака вода. После се зима расшотено сало и  
се поумачкува газерот и вецецей на шетси-  
јајта и се "шири туба". Одгоре се трска со  
расшотено сало и се пече со сат. То това  
так се "шири туба" и так се пече, шака се  
правај неколку масла. Зимно време  
се јаде со чварчи.



4. Гитулицы.

Шестото се приготвува исто така како за гилезето, но се тече по на еден пласт. Јаде се со сирене.

5. Млечник

Во богати и добри плодни лозини кога малку се „што бог дал“ како вика Баба Рисманска Маушица од с. Сиве, се правело и млечник.

Се замесува исто и се шираат зубите. Но шова се редат во тава и меру нив се полива млеко со разбити во него јајца и се тече на сат. Но шова било многу ретко.

**II.** Тижанци

1. Вода. Вода тижат од езерото, истата сутотребуваат за готвене и друго. Освет мџова во с. Долно Перово тижат вода од ар-венци.

2. Млеко

Млекото тижат варено со сол а кога е подквасено прават „маштенца“ или макенца,

3. Вино

Гроздето се смиска во „Богки“ и се прави вино.

4. Ракија. Ракија варат од грозде и салви

а во последно време и од други овошки Ракија се вари од како дошле србиј е во 1918 год. до тогаш не вареле. Варенето го врца само во Бакрен казан.

\*

Во планинските села (Лесковец, Шурленци, Волкодери, Јокрвенник и Прелубје) е победна и послаба. Пришна за ово е дека тие се гранични, дека шеретот им е негоден за земјоделство, а освен тоа голем дел од овие села се били горени по два и повеќу пати, та населението им е сосем обедно.

Добавна храна е следна:

А. Хлеб: Вошто шеретот на овие села е планински, се се највише пченка („мширка“) јачмен, рж а нај мало пшеница. Хлебот се приготвува најчесто од брашно смешано со јачмен и царевка, или царевка со рж. Замесувањето става смтно како и во османлиските села и тоа: се замесува со малу вода, брашното, се клава сод, и тоа до кајо стаа шесто. После се свивува да скисне а постоа се размесува и се пече во фурна.

Од брашно, разбира се овде се прави само од ржето или тоа помешано со јачмен, исто како во треските села и Макао и Бакарци, и големе и

и печива, но... само, кога има брашно.

Приготовувањето им е совсем слично на истиот е јела во претното изложување.

Б. Гошвени јела и торби.

1. Торби: Најобични торби, кој се јадаат во овие села шова се торби од Граа, Киселец, Шивавје и Коприва. Ќие се приготвуваат обично без заиршка, а единственото дополнење шова е сол, и ја зрече, зробен крошци или праз. Масношја пошти не ставаат.

Друга шреба која се употребува во планинските села шова е Лободаша, али таа се приготвува во торба, како шие од Киселец, Коприва и ошаноло.

2. Јела: Најобично јело шова е по сев граа. обично не се заиршува. Само во празник и кога има "ден" се прави (влажно) мрсно јело. Најлесно употребуваат козјо месо, а зимно време таси арма. При то, арни гоштни како се вели таму се одгледуваат џуџиња (к'рмагетта). Могава од крошцишките на гудешо се приготвува, Пифтија таа се гошви така: се клаваат да се варат крошцишките и кога се сварат се клава сол и се јаде. Како јело, се свеша еден биз потара, којшто да наригаат, Ошмара

Шаа се приготвува вака:

Со врела вода се потарува мисно  
брашно, и пошова се прска со возврнето сало и  
млеко, и се јаде.

В. Суканци или Печива.

Во овој дел од Народната исхрана нема  
многу разлика, во приготвувањето, со исклуче-  
ние на шова дека постојат некои нови вер-  
сии за некои печива и шова:

1. Кешулицы: (исмо како Големезето), за раз-  
лика од кашанцие по Наирез, се прават  
во два пласта, памегу со урда.

2. Спросиретто печиво - се прави како  
обичното печиво но "губице" или корице се клоба  
прави, а меѓу нив се става сирене.

3. Артлама: Приготвувањето на арт-  
лама е по различно од  
приготвувањето на шешето за другите печива.  
На Наирез се приготвува шешето, како обично,  
а по шова се вари в кешле, после се размет-  
сува и се прават "губи" - кори, но по дебел.  
Во тенсија се реде од губи ред урда и  
потоа се пере в фурта.

### Г. Аџалоци.

1. Вада - добивајќи од грбенцици. имајќи малку вада
2. Млеко - од овци кози и говеда - крави и биволи.
3. Ракија - Не се вари, пошто има многу малку овошје. Има само 1 казан и шоса во с. Покрвенци.

### Д. Турци и землица.

1. Расол - кисел кутус. Се меша и зелкајта и се осолува добро внатре, од каде кога тој. После се реде в каца и се залива со вада. После се претака на 2-3 дна се докамо сѐа са. Кота сѐа са се прешака на 6-7 дена.

2. Обична турција од титер и пайлицани  
 Се прават в каце титерки и пайлицани - зелени. По тоа се заливајќи со пресол - китнај на огн. Прешакај се на 3-4 дна докамо сѐа сај.

### 3. Полнежни титерки со расол.

Киселени титерки се полнај со зробен расол и зертит помало. Така се редејќи в каце и се заливајќи со 1 кошел пресол (китнајта солена вада). По тоа се прешака на 2 дна се во продолжение на 20-30 дна до кајто сѐа са.

Обие турци се приготвуват и во чисто езерскиот сел.

Најчесто потребно е да кашама зека многу често се смучва да населението во е. Лесковец. ешто од ној-бедниот сел змино време да се храни со варена царевка но таа приготвена по следниот начин да и пајне лушката:

Се клава в кошел да се вари мисирка и кога возврие, се сивава пепел и се вари се до кога опата лушката. Гошова се мие и се сивава па да се вари. Кога сива се јаде.



Во равнинскиот две села: Ерметци и Царев-двор, кои што се многу побогати, исхраната има севсе изгледа по итаку.

Веднаш бие на ови разнообразието, а исто така и изобилството на продукциите за исхрана. Исхраната на населението во тие две села се сошој главно во следното:

I. Брашна

A. од Брашно

1. Хлеб: Брашното приготвуват отиетица и многу често го мешаат со други смеси, например брашно мешано со јачмен, царевка или зрнго. Хлебот приготвуват по следниот

се замесува брашно со вода сол и квасец и се омлавува да смисне. после се размесува и се пече во фурна.

2. Од брашното по исти начин се прават следниве храни: Макало, голмезе, бакадарник. Исто така се прави и:

3. Зелник. се размесува тесто и се сукаат кори (губи). Исто така се зроби градоп (кисел) после тоа се редат губиите а мегу нив се клава зеле и прака мас. Може исто со зеле. да се приготви со спанак, штавје коприва или киселац.

4. Качамак со пемез.

Приготвува се качамакот како што е казначо по горе и се трка со многу малко возврешно сало. Тоа се јаде со пемез.

Б Цорби

1. Цорба од рибичка со сливи и ориз.

Се мислат рибичке, поедрама се сјава да се вари. Тоа се прави „тркала“ (запирка) со најробен кромиг мало брашно и сало. Тоа се сјава мало ориз. Кога ќе биде готово се клава на корбама 1-2 размашени јајца.

2. Цорба од кокошка

Се мисат кокошката и се руши на парчиња. После се клава да се вари. Кога се вари се сјава да се вари и мало ориз. Кога биде готово се сјава во корбама 1-2 јајца (повеку јајца, кога е повеку цорба).

Исто така се прават Корби од киселец, ситнак и ставје и коприва, но се подправуваат со јајца и кисело млеко.

В Манџи или Јела.

1. Манџа од патата или кромитир.

Се каурдисува говедско (телешко) месо, а дилто време свињско. После се прави зајршка со зробен праз или кромиа со црвен пипер и веднаш по това се сјава вода. Итои зоврие се сјава каурдисаното месо да се вари. По тоа се белат („лчштај“) кромитири и се зроби, и се клаваат во месото и водата да се варат. Кога ќе биде готово сварено, манџата е готова.

2. Манџа со таза месо (телешко) и спанак.

Се „каурдисува“ месото, па се прави зајршка. По тоа се сјава да се вари месото. Кога зоврие водата се сјава најзробиот ситнак, да се вари. Кога ќе биде сито сварено, се поднесува.

3. Каиана со кромиа.

Се зроби млада кромиа по на едро. По това се „каурдисува“ месото (јатнешко или телешко), па се прави зајршка, се клава во зајршката вода и се сјава да се вари месото. Веднаш кога зоврие водата, се става кромиот. Кога се сварат се поднесува за јадење.



#### 4. Тавче ориз

Се зајоркува малку крошид и се шампува вода во тавчето. Кога водата возври се клава оризот и се вари на еат, како и исто времето се подига. Кога ќе се свари оризот а водата се изпари и чине од оризот, јадењето е готово.

#### 5. Сарми од зелце

Се дробн крошид (повеќу) и исто така пилуциани (3-3 колада) и това смешано со којма (кључано месо) се прети во тава, со малку ориз.

Кога се зајорки добре, се забиваат сармице во литовише од зелка и се резат во теццере и се бараат. Кога се свари месото и оризот, јадењето е готово.

И исто така во пълнеж, но сармице забиваат во лозов лист, даваат друго јадење, „Сарми со лозов лист“ и обично јаде се јадаат со гертитурна кисело млеко.

#### 6. Цирани на фурна

Се зајоркува мало надробен праз и мало брашно, а исто така и црвен титер. После това во тавчето со зајоркува се клава мало вода и се слабаат и циранице.

Така това се фрна во фурна да се пече. Кога добро изчиреа а циранице омекнаат и се свараат, јадењето е готово.

### Г. Букани или Печива

1. Се размесува мешаю и се сукаат кори. Но  
 лиова се фредат в тава корите со несолена  
 урда помеѓу жиб. Печивото се сивава в  
 фурна и кога се изпече се залива со ше-  
 керета вода" Пова печиво е познато под  
 име "Благо печиво" (мештаните велат: се  
 прават со шекерета вода" или "благата вода")

2. Млечник се приготвува како во други-  
 те села.

3. Мацетница - исто млечник, но со  
 мацетница, се прави исто како млечникот.

4. Титунци = Титункарник - се прави  
 исто како во другите села, но во мешањето  
 се заменува или меѓу или шеќер. Кога се  
 направат ~~корите~~ корите, се прскаат со  
 ораси ("оран") обично во еден маи се прават  
 титунци.

### Д. Лијалоци

1. Вода - маи добри и кайтирати кешми.

2. Млеко: овчо, краво и диволско а од  
 млекото "мацетница" или мацетница.

3. Витно. Прават удаво витно оно познато  
 век'е Наци.

4. Памја. Вошто обично села се догаат и  
 со овошје, замона се варат и мното убаво

ракија од сливи, којши, јаболки и грозје.  
Ракијама вариат во докрити казани.

Е. Зимница

А. Туршии:

1. "Сопило" - фасол. Се мешаат зелки и се осолуваат. После се замрзват со вода и се претисаат на 2-3 дна во топла вода.

Кога се шегли сопило, расолои се е добар

2. Туршија од титерки. - Се крва титер  
в каде и се "Найура" со варена вода со сол.  
По това се претисва на 4-5 дена докога  
сидеа.

Б. Ошав

Пошто овој крај е богат со овошје се  
приготовува ошав од сунето воже и това:  
јаблоко, круши, којши, сливи, и друго.

Ошавот зимно време се вари со шеќер.



Во ова се сосидој во главна пороз-  
Нама храта во тој крај. Ракијата е везта  
Сијат во оми, и това се повеќе аму се оди  
на север, од којштоо франкото селце на  
Нашаа јужна граница, со Абација и Грузија  
с. Конско, на сивигнале до богатите села  
Ермени и Царев-Звор.

1. Ристана Маушица - 80 г. неписмена, с. Гење, рог.  
60 с. Арарица. Албанија.
2. Маука Ристеица, - с. Коњско, 90 г. неписмена.
3. Роса Бојтевица, (од фамил. Мшаљовици) 75 г. неписме-  
на од с. Лесковец.
4. Мација Рајоска - 50 г. с. Лесковец - аналфаб.  
курс, рог. с. Душани-охридско.
5. Софија Менгоица - 80 г. слепа, неписмена, с.  
Волкодери.
6. Франија Столеица 80 г. неписмена. с. Токрвеник.
7. Велика Стојковица 70 г. с. Прельубје.
8. Зинка Јановска (фам. Поповици) 76 г. не-  
писмена, с. Золно Перово.
9. Веша Килева 52 г. с. Золно Перово, аналфа-  
бетски курс.
10. Ђонда Алексова - 68 г. с. Золно Перово - анал-  
фбетски курс.
11. Васа Мандева - 76 г. с. Золно Перово непис-  
мена.
12. Лена Столева (фам. Песторовици) 90 г. с.  
Зрмени; неписмена
13. Мара Белешовска - 84 г. с. Зрмени, неписмена
14. Лена Хрстеска (фам. Литовици) 76 г. с.  
Зрмени, неписмена, родена  
с. Сопотско
15. Меша Мешеска (фам. Темелковици) 80 г.  
неписмена, с. Зрмени.