

Углава



Углавата почнува по допрашување кај момините родители дали ќе ја дадат момата за некое момче. Ако ја дадат некоја недела навечер, кога месечината е во првата четвртина – новина, тргнуваат. Тие што одат на углава се накитени со китки направени од босилек, здравец, а меѓу нив црвено цвеќе, ако е летно времето. На углава одат исклучително мажи – свекор, девери, чичовци. За домашните на момата исто носат китки, во кои ставиле сребрени парички на црвен конец, а во китката на момата – жолтица.

Носат јадење, баница, погачи, месо и ракија. Дарови за момата: прстен, шамија – волнена купена од тогаш трговскиот град Мелник, папуци и др. Кога ќе ги прими даровите момата им целува рака, им ги закачува китките и ги дарува преку рамото со скромни за углавата дарови – чорапи, крпа за бришење, појаси. Момчето не оди на углава. Одат главени по две-три години. Подоцна свекрвата носи предено (основа) – преѓа за платно и волна за плетење чорапи.

Свадба. Во најстаро време во средата се собирале мажите и сите одат во гората по товар дрва – тоа се дрва за свадбените манџи и лебови. Тоа било денот на дрварите.

Петок. Пуштаат 2-3 золви, променети, со крондир – стомнички за пиење, украсени со китки на устата. Тие ги канат жените на засевка, а момите да пеат и да ја прават фуруглицата (бајракот) како и колаците. Жените носат во решето или тепсија жито и откако ќе го префрлат високо преку нова черга благословуваат: „Хај да са живи и здрави“.

Во житото забодуваат прстен, кој момите го бараат и мешаат додека го најдат. Потоа житото го собираат во вреќи, го носат на воденица а во чергата ја лулејат свекрвата. Тоа е засевката. Жените и момите јадат. Тука во куќата на девојката готви специјална жена или маж. Потоа момите ја прават фуруглицата од трстига (трска). По должина зашиваат купена алена крпа – богасија, и ја украсуваат со бела книга која ја сечат на парчиња и ја залепуваат по дијагоналите на крст. Најгоре забодуваат јаболко, кое е завиено со бршлен и босилек. Трстиката е бојадисана црвено. Потоа го заигруваат бајракот при што пеат по неколку стиха од песните:

*1. Фуруглица трепере,
мома лице лепере.
Оти нема дарове,
да дарува сватове,
и нејни мили девере.*

*2. Којно ле, Којно невесто,
Којна девер главила,
на радост го е канила.*

*3. Ој Јано, Јано, убава Јано,
Јана мајка надалеко дава,
Јана неке далеку да оде.*

Како и во другите села, бајракот се закачува на стреата каде што ќе стои до неделата наутро, кога ќе го земе деверот да го носи со себе си.

Во петок прават погачи за кумот и кумата. Врз погачките стават иста по големина баница и по печењето забодуваат зелено гранче со јаболка. Истото е и за кумата. Прават и колак со дупка за невестата, кој деверот ќе и го стави во неделата на десната рака. Приготвуваат и свадбен венец од зеленика и китки завиткани со црвени конци. ќе и го даде пак деверот.

Сабота. Печат фурни 3-4, полни со лебови, свирачите веќе дошле и свирките канат гости за веселба. Свирки – тапани, гајди, зурли.

Недела. Сите сватови оделе на коњи (поскоро со мулиња) за кои покажувале голема грижа, украсени со килими, а одгоре со бели чаршафи. Најнапред одат со мулињата „доброгласниците“ чија обврска е да одат кај момата и да видат дали е готови. Најважната задача им била симнувањето на колачот и чутурата врзани на високи наддадени суровици понекогаш со височина од 15 метри. Потоа следува кумот со подарок – овен, наречен пукузеј, украсен свадбено со јаболка на роговите и бојадисан во црвено, деверот со фуруглицата со венец на калпакот, папуците на невестата, закачени на појасот, колачот на раката. Потоа одат останатите сватови. Тие викале, пукале, правеле и други веселби. Кога ќе влезат во дворот на момата по откупот на портата од страна на кумот, кумата ја забулува невестата со црвено копринено (од буби) платно „чумбер“ и ја украсува со други китки. Однапред и одназад и спуштаат златни телови- сим. Ги венчавале дома зашто во селото Љубовиште немало црква. На муле го доведувале свештеникот во домот на девојката. Оттука тргнувале пешки кон домот на момчето. Пред портата свекрвата ги чека со леб и машко дете, им постила бело платно по кое се качуваат горе, ги запојува со вино, невестата го разгорува оганот и во него става сол. Кога солта пука сите се смеат: „Невестата имала многу вошки“.

Потоа започнува веселбата кога младите се собираат во својата соба чекаат грмеж на пушка. Знак дека е добра – чиста. Сега следуваат обичаите со така наречената „блага ракија“ засладена и бојадисана со нагорен шеќер. Од неа и праќаат и на мајка и.

Во понеделник одат на вода, во петок на повраток кај мајката на невестата. Со тоа свадбените обичаи завршуваат.

Запишано од Доста Г. Вак'фчиева, 70 години од с. Љубовиште. Таа ми кажа имиња: Фила, Стамена, Доста, дафина. Од записите на Евгенија Несторова.

Прва винарска визба во Кавадарци – Велкови

Александар Велков изградил винарска визба уште во далечната 1885 година, односно 45 години пред во Демир Капија да биде изграден винарскиот подрум на српскиот крал Александар Први Караѓорѓевиќ. Визбата на Алксандар Велков била изградена во денешниот центар на градот, на местото на денешното Собрание на Кавадарци. Таа веќе постоела кога се градела визбата за жестоки пијалаци „Метакса“ во Грција. Визбата на Александар Велков имала 1200 квадратни метри со капацитет од 300 тони вино. Тој имал 80 декари земјиште насадено со винова лоза. Неговите лозја биле на надморска висина од 250 до 300 метри. Најзастапени сорти биле чавкаричето,

стрнушина, прекупец, ризлинг и многу други. Во неговите визби се пакувало вино уште од почетокот на дваесеттиот век. Тој имал полуавтоматска машина за полнење на шишиња и свои етикети на српски и на бугарски јазик.

Александар Велков и неговата жена Доменика имале четири сина: Пане, Мишо, Ристо и Стефан и две ќерки Катерина и Костадинка.

Пане станал енолог, Мишо и Стефан се занимавале со трговија, а Ристо завршил медицина во Грац.

Цели 120 години тајната за правење на добро вино се пренесува кај наследниците на газда Цандо, како што го викале Александар Велков. Го густираме вкусното вино во куќата на Никола Велков, последниот од фамилијата кој произведува вино само за своите гости и се потсетуваме на мудрите правила за виното од неговиот прадедо, со години повторувани од неговите наследници.

- Виното има пет заповеди: боја, проба, вкус и арома, буке и хармонија.

- Вистинскиот коцкар ако нема пари позајмува. Но не седнува повторно да игра додека не ги врати позајмените пари. Истото важи и за винарот. Ако купи грозје, а не го плати, виното ќе му скисне.

- Цената на грозјето се одредува кога се калеми.

Од книгата „Вистински приказни за вечни сеќавања, Кавадарци 1900-1945“, Од Зорка Тодорова Младеновиќ, Кавадарци 2010 г.

(Подготви Марко Китевски)