

Ангелина Маркус



Ако се раскажува на делови од тоа што го опишува Хомер, секој ќе помисли дека тоа е раскажување за денешните простори во Македонија, за билките, животните, обичаите, исхраната и за луѓето, исти онакви какви што биле некогаш. Хомер уште пред 3 000 години го овековечил сегашното секојдневие. Затоа се навраќам на Хомер како главен извор за исхраната.

Како да го гледаме и живееме животот на македонските фамилии во големи неподелени заедници за обработување на земјата, чување на стока, собирање на плодородието, подготвување на храна. Ако се направи споредба на животот на Ахил и Одисеј со живеењето на Македонците од Парнас и Фтија до Самотраки, а и Тројанските племиња, се` уште можат да се согледаат сличности. Тоа се патишта од бели камења што водат до куќи од решан камен и плочи градени на два спрата до огради од лупени дабови колци и покрај нив бел глог и други грмушки насадени. Во секој двор кучиња да го чуваат имотот, свињарници, трла, питоми бели гуски и друга живина што ја имаат големите дворови.

Од описите на Хомер дознаваме дека свињите биле белозаби. И на младите момци на оро фатени забите им светкале во насмевка, пукале од здравје. Се натпреварувале да зајакнат во трки, скок, борење и фрлање камен. Убаво облечени и со гуна наметнати да се гледаат коланите и мечот со сребро и злато опковани.

Рибари седеле на брег со предолг стап и на крајот со кука свиткана ги мамеле рибите, потоа вол со рогови по вода ги бркал да се зберат во инка од платно и да се прпелкаат на земја дури ги собираат во кошници.

Многу вештини применувале во ловот на диви свињи и елени како жртви за боговите и храна за гости по седум дена славење, јадење, пиење и пеење.

Кога ќе се пречекорел прагот од јасен на двокрилните врати затворени со резиња и кожни ремени, дури тогаш имало што да се види во куќата. Се гледаат големи одаи со маси и столови поставени, со килими и кожи прекриени, по ѕидовите ковано оружје со сребро опковано, по земја послани кожи од див брадест јарец и овчи крзна за помело седнување.

Многу месо и многу вино се послужува, а овошје, леб и сирење во кошници не се дојадува. Има жени што го мелат белиот јачмен и пченица, други што уште од зори лебот го месат и тие што послужуваат знаат колку да зготват за сите да се нахранат. Жените во убава тенка облека со злато и јантар накит украсени, со сјајни коси негувани блеснуваат крај трпеза каде што свирач на фарминта ги развеселува сите. Тој живот е одраз на богатството од древнина стекнато со работа.

Низ цела Македонија крда од коњи паселе и и виторози спори говеда, кози, овци и свињи не можеле сите штале да ги соберат, а ниту големите дворови. Сета храна што се чувала во златни и сребрени садови, во ниви посеани, лозја и овоштарници биле богатства за поколенија и до десетто колено да се храни, пишува Хомер за фамилиите од Итака и Фтија, родните места на Одисеј и Ахил. Уште поголемо било богатството што се разграбувало од Пелагонија и Троја. Тежок бил патот на војување за плен. Разни пирати ограбувале и по море и по земја дури други фамилии создавале за поколенија, како што тоа го правеле Македонците.

Најмногу што може да се постигне со Хомеровите описи е тоа што може да се идентификува истата храна и денеска во Македонија. Може да наброиме што тогаш постоело и денеска опстојува како билки, животни, суровини и знаењето на луѓето да го користат тоа, да се хранат и убаво да живеат.

Од дрвјата познати се и до ден денеска ги има: дабот, борот, брестот, јасенот, дренот, тополите, врбата, елата, смреката, леската, костенот, ореот и многу други дрвја и грмушки што се употребувале за греди, копја, катарки, сидра, бродови, весла и цела опрема за домаќинствата.

Овошјата се јаделе свежи и се сушеле на сонце како храна за во зима. Имало смокви, грозје, сливи, јаболка, круши, маслинки, дињи, лубеници и бобинки што ги опишува

Хомер. Од жита најмногу се ценел белиот широко класен јачмен, можеби вид пченка (царевка), потоа пченицата, овесот, просото, оризот, семки од тиква, коноп, анасон, сончоглед и мак што служеле за правење леб и масла.

Од зеленчукот познати биле разни зелја, зелки, лук, кромид, морков, рен, слатки и лути корени. Заради големата употреба на меса и риби се додавале разни миризливи зачини и украсни ливчиња од магдонос, рузмарин, ловор или дафоново ливче, нане, жалфија, палма, боливач, диви и питоми маслинки, смил, босилек и зрна.

Многу биле употребувани маслата од риба, од маслинка и разни семиња. Масла за готвење, за осветлување, за мачкање по капење и миризливи масла. Храната, хигиената и негата ги правеле луѓето убави и здрави. Така се одликувале и во патување и во војни со голема издржливост и свежина.

Ако ги знаеме, ако ги знаеме глинените садови, па сребрените котли и ѓумци, тави, орудии, оружје, можеме да знаеме за што служеле и како се употребувале. Со тоа Хомер ни претставува главен извор за исхраната во древнина, за рецептите, за употреба на суровини од недопрена природа и за обичаите и традициите кај Македонците.

Неверојатно сликовито во Илијадата е претставено орањето на нивите, жнеењето, веењето на житото, берењето на грозјето, пасењето на говедата, ловот и славјето на трпеца, исто онака како што се прави тоа и денеска во Македонија.