



А сега нешто да ни кажете за традиционалните јадења, како се приготвувале?

- Е види! Комат сме праеле к'де нас. Може да се напраит посен комат. Сме праеле за пости кога е, комат ќе се замесит само брашно со вода, посно и ќе се изт'лчит ореси - не мелени на машина, него ист'лчени ореси и во оресите ќе се ист'лче една глајца лук. Е сега тоа ќе било во еден тањир наместено. Е, ова брашново се праеле кори. Посниот комат и ќе се штркат само со зејтин. Најзгора на кората, ко ќе с'испечет (т'нок комат, со неколку коричиња) и најзгора ќе се зоврие малу вода, оваа, вода, во коа вода имат провриено и зејтин и ќе се тури во луков. И тоа озгора го турале. Тоа е посен комат. За кога се постело.

Мрсен комат, ќе замесат исто тесто и јајца. Ќе развијат кори кој како е умешен. Може да има квасец, може коматот да биде само со сирење и со јајца. И тој комат се развијала кора, па ќе се посипет со мас, па ќе се посипет со јајца и со сирење и ќе се напраело, тоа го викаат, тие го викале како сарајлии. вртен комат. Некој го викаат колпите, некој го викаат сарајлија, некој бурек. Таке го праеле тој комат. Па се праело (ја кажом во наша куќа што се праело), се праело комат, посен исто. Тој за Б'дник ко се праит – со париче, ама се праит друг комат, посен со малку квасец, па се испечоат, ама последната (кога се испечоат таке) и сеа згора се остават ушт' една кора да имат, па купус кисел, па пржен убоо, па турен на тоа. И кората згора. И таков комат праевме. Па комат праеле со зеље. Исто, коматите можат да се прават, само да имале, жената да е некоја марифетна, со тој збор, да может да напраит тесто од едно кило и пол брашно, да напраи три коматчиња: едно со купус, едно со преж, едно со сирење; таке д' 'и задоволит свите домашни. Тоа било.

Праеле и топтајнци, со пченкарно брашно.

- Како се прави тоа?

- Тоа со пченкарно брашно, со малку квасец ќе се замесит тесто, па се турат во тепсија, се турат и доста мас, повише се користело за пченкарното брашно пресна...

- Свинска маст?

- Не. Пресна маст. Кравја мас. И ќе се тури внатра. Па се пече тоа. Па се ситни, се ситни ситно, па опет се преливат со мас, тоа е многу убо. И со тоа, како со свите комати, кисело млеко. Некој сакал макејња; јогурт тога немало. Макејња и кисело млеко.

Али највише ја, како што сум сакала, тоа било што се праит на Стара нова година. Тоа се вика кашаник. Тој комат. Се замесоат едно тесто со пченкарно брашно, едно тесто со чисто брашно. Е сеа требело да имат два сача. Тепсијата се турат на пиростија (како праела мајка ми). На пиростија и се турат прво чистото брашно. Прво се мачкат тепсијата со мас. И ова се праит со пресна мас, да биде поубоо. Тоа што е со чистото брашно, само со вода се меси; тоа што е со пченкарно брашно само со јајца и со млрко. Е, ќе нам ќе турат со кутљача голема. Некој праеле и со гезве, имам видено. Стрина ми со гезве ќе тураше. Тепсија голема бакарна. Ќе ја намачкаат со мас па ќе турат една кутлача, колку да се покриет т'нка, како палачинкине што е т'нко, да се покриет. Па сачот го туриле. Другиот сач веќе е турен да се греет. Тоа не треба многу. за пет минута. Многу е и пет минута - да се зацрвенит. Ким е ова готово, овја сач се трга, се тура пченкарна една кора. Со јајца. Се турат сачот што се греет. Дригиот веќе одит да се греет. Таке: ред тоа, ред тоа, ред тоа. И тоа ќе се напраит колку три прста, вака. Кашаник најгоре опет со чиста мас ќе 'о попарат да светнет тоа и го сечат на калапчиња поголеми. И туе парче турат и за Старата нова година што викаме мие Василица. И во тоа. Тој бил за мене најубавиот комат. Дури ми текнало ко бев бремена со Томчета, значи пред четириесет години, пред четириесет и една (сега ќе праит Томче, на треќи октомбар четириесет и една година). Бев бремена и на мажот му викам, многу лошо поднесоав таа бременос и ми викат:

- А бе нешто да каснеше.

- Ах да ти кажам што-ми се јадет, одма ќе оздраам.

- Како мори ќе оздраеш?

-Таке, ќе оздраам, ако јадам као кашаник.

- Па кого да фаќам да ти напраит, викат. (Па имаше една позната, маж му работел со Станиша, овја Владо Никодиноски жена му. И пошол ке неа.)

-Што требет да ти донесам?

- Кашаник и друго ништо. Звезда е пружена, викат ништо не јадет...

Одма почнала да ' праит. Па ја цела недела сум се бавела со тоа. Ништо друго. Само тоа. И ден-денеска кога е таја болна, ја ќодам да е видам, ќе му однесам локум, малу кафе и: Ова ти е за коматот што-ми-го-напраи тога, ко бев болна.

И такви јадења. А ти кажав за Божиќ се праело печено прасе. За Велигден едва се чекало да се заколе јагне. Печено, на-фурна, 'и носеа, кој под сач ќе го испече, од цигерчињата праат чорба. Па обавезно прат баклава, тоа да бидет софрата богата. А од црква првиот што ќе дојдет од црква, па тој не се пуштат! Има да седит тие на ручек, се славит. Софрата тој ден не се дигат.

(Свезда Китановиќ, 1929)

Од книгата „Така се зборува во Гостивар“приредил Боге Димитриески, Скопје 2000.

Подготви: Марко Китевски