

Во селото Лешки мажите носат високи до под колената волнени дорамчина, нашарени со геометриски мотиви, повеќе со црвена боја по пазувите. Тука употребуваат вили од природно дрво, дополнително завиени на врвовите.



Имиња на делови на алатот за ткаење: разбој, страница, кросно, (две кросна), повртулка, фатала, брдо, нишељки, суфелка, гугутка, со шкрипец, прачка кроснена, поднушка, разпонки, цафка, котлаци (еднина котлак).

Алатот за мелење бунгур во Кочани се вика „рачница“ има камења со хоризонтални сплескувања. Грлото на горниот камен е продолжено со тенеќија. Куса дрвена дршка наречена р’чица (рачка), врз горниот камен служи за вртење на каменот.

Вител за предење на преѓа од едно дрво светнато од долга употреба.

Носијата кај старите жени во Лешки се одликува со тоа што саите се долги, а кај момите се многу куси и со широко растурени клинови.

Шарлаганџилница во градот Кочани за приготвување на шарлаган само од афионово

(маково) семе. Најважен дел во шарлаганџилницата е фурната за печење на афионовото семе која се состои од два дела. Едниот е вистинска фурна е другиот е огниште. Првиот дел се одликува со тоа што подот е стрмен, а вториот дел е со хоризонтален под. Меѓу двата дела има сид и топлината од едниот дел го суши семето разлеано по стрмниот дел. И двата дела имаат посебни врати една до друга.

1. Најнапред семето се става во една каца да се измие. Миењето се прави со мешање со дрво. По извесно време околу час до час и половина семето се вади од кацата и се става во друга каца со солена вода за да се насоли. Водата во таа каца не е многу заситена со сол. Во таа вода семето не стои долго туку веднаш се вади, затоа семето не се спушта веднаш во водата туку се чува во вреќа која се потопува во кацата (или во кошница) па лесно се вади. Трета фаза исцеденото семе се става во фурната каде што се суши до соодветен степен.

Кога ќе се извади семето од фурната, се става на камен за мелење за да се сомеле во каша. Горниот камен на таа мелница се движи со коњ. За таа цел каменот е прицврстен со едно дрво на кое се впрегнува коњот. Тоа е горниот камен кој се тркала врз долниот камен положен хоризонтално. Кон средината на долниот камен има ситни, а на крајот подлабоки каналчиња, во насока на движењето. Околу горниот камен има тенече во кое се собира мелената каша.

Потоа таа каша се собира во казани „у казано да врие“ при што се меша со дрвена лопата. И кога ќе се испече кашата во казанот до степен на густ маџун и кога ќе почне да се одлепува од лопатата во неа се тура маја од шарлаган и продолжува да се меша околу 2 часа и се добива маса од шарлаган поткрената нагоре. Потоа таа маса се става на пресата собрана во вреќа наречена „падка“.

Пресата има округла форма и е железна. Долу под пресата во еден подметнат сад истекува чистиот шарлаган, а во цедалката останува т.н. „ќуспе“.

Камењата за мелење се разликуваат од обичната мелница. Имено долниот камен наречен „долнак“ е во форма на конус, а горниот „горнак“ со соодветно издлабена долна површина и го покрива долниот. На тој начин се обезбедува полесно истечување на мелената леплива материја. Подобрно се направени мелниците во Блаце. Долниот камен лежи стабилно. Има направа за регулирање на меленото, поситно или поедро.

Се меле кога семето се става во незатоплена вода во која стои околу еден и половина час. Потоа водата се цеди од кацата и останува само миеното семе.

Со развиеното оризарство во Кочани и околијата се сврзани динките – на вода за лупење на арпата. Динката претставува голем чекан од камен со солидна дрвена дршка наречена „пастух“ на крајот на која со железо е прицврстен каменот. Каменот е со форма на превртена четиристрана пирамида, а пастухот е прикрепен на средината на оската, краевите лежат на две колчиња наречени уши. Арпата се собира во соодветна јама – кутија, по сидовите искована со штици. а бидејќи чеканот е многу тежок се движи со помош на вода. На оската пастухот е прстегнат со железна гривна, меѓу која и пастухот се набиени клинови – заглавени. Во направата на динката се наоѓаат два чекани, движени од палците на масивно валмо движени од водата со силна струја што минува низ цилиндрична направа наречена бука. Такви динки има неколку во Кочани, засега има останато само една и таа занемарена.

Според сведоштвото на самите граѓани девојките во Кочани и по селата многу сакале да се црват. Тоа го правеле со црвена хартија, купувана од пазарот, без разлика каква хартија, само да пуштаат црвено кога ќе се наплукаат или намократ со вода. Употребувале и белило. Девојките во тој крај многу сакале да си ги китат главите со шарена преврска над челото, озгора на забрадката. Освен тоа прават и букети од сребрена трева. И особено сакаат да си закачат пауново перо, ако имаат такво.

Во селото Оризари има и сега активна динка. Во Кочани има само три динки кои веќе се растурени. Некои од тие ќе бидат приспособени за чукање на камена сол. При секоја динка има и вејалка за одвејување на отчуканата арпа. Тие вејалки се движат од водата која минува низ бука за која цел има направена специјална мала перка (водно тркало). Тука не знаат дека има врска меѓу кочанското и кочариновското оризарство како и на динките во двете места.

За едно деноноќие во една динка со два чекана се олуштувале околу 1000 килограми арпа. Според сопствениците на динките оризарите не биле задоволни од фабричкото луштење зашто поголемиот дел од излупената плева одело за гориво, а од динките сета плева била собирана и користена за храна на добитокот. Освен тоа и чистиот ориз при фабричко чукање многу се губел.

Во минатото за време на луштење на оризот во динките оризарите минувале многу време. Таму убаво си ручале гувеч и си пиеле вино, си правеле муабети зашто чукањето било бавно.

Според записи на Христо Вакарелски од 1942 година.

Марко Китевски