

Бјеленин Каролина (Варшава, Полска)

НА ЗДРАВЈЕ! КУЛТУРНАТА УЛОГА НА РАКИЈАТА ВО МАКЕДОНИЈА

Апстракт: Во статијата се анализира културната улога на ракијата во традициската и во современата култура во Македонија (споредувајќи ја и со другите балкански земји). Како традиционален пијалак, ракијата зазема место во повеќе значајни моменти од животот на поединците и на заедницата. Во современата култура, таа станува заштитен знак за Балканот, елемент на неговиот Ипазарен идентитетв и туристичка атракција. Наспроти виното, ракијата и нејзиното симболично значење се едни од дистинктивните карактеристики на балканскиот регион.

Клучни зборови: традициска култура, народна религија, современа култура, ракија, балканска култура, Македонија, туризам.

Истражувањето е реализирано во Република Македонија. За споредби користев литература што се однесува на другите балкански земји (Србија, Бугарија, Црна Гора, Хрватска).

Во Македонија многу од селата се изолирани едни од други како резултат на географските услови, а, исто така, голем дел од таканаречената традициска култура провејува и врши влијание врз културата на градовите, и тоа, меѓу другите елементи, и со ракијата. Иако верувам дека тоа е случај и во другите балкански земји, се обидувам да ги потврдам овие заклучоци врз основа на материјалите од Македонија за целиот балкански регион. Овој прилог главно се однесува на расветлувањето на прашањето за значењето на ракијата во традициската култура во Македонија, но, исто така, размислувам и за тоа какво е значењето на ракијата во културите на современиот Балкан.

Ракијата како високоалкохолен пијалак (60-70% алкохол) се произведува со процес на дестилација на младо вино добиено од различни видови овошје. Во Македонија ракијата најчесто се прави од грозје, додека во Србија и во Црна Гора е најпозната сливовицата, направена од црни сливи. Во Бугарија и во Хрватска ракијата може да биде од грозје, но, исто така, и од сливи. Општо земено, може да биде произведена од кое било овошје што содржи шеќер, како што се јаболката, кајсиите, крушите.

Зборот ракија потекнува од турскиот збор раки, што значи есилен алкохолен пијалак дестилиран од ферментирано овошје, зачинет со анасонд (Џхириловиц 2002). Ракијата на Балканот не е зачинета со анасон, иако постои алкохолен пијалак со анасон: македонската мастика, грчкото узо. Само во Бугарија, како што наведува Хр. Вакарелски, Исите алкохолни пијалаци се дестилирани двапати и се ароматизирани со анасонв (Вакарелски 1965: 66). Традицијата за произведување ракија на Балканот постои од ЦИВ век, и тоа во сите земји во регионот. На почетокот се правела само од грозје, односно од вино, а подоцна и од други видови овошје (Џхириловиц 2002).

Процесот на произведување ракија е доста комплициран и е потребно доста време и посебна грижа. Откако ќе се собере и ќе се сомеле со специјална машина, грозјето се става во буре или во некој друг голем сад во подрум или некаде каде што е поладно, и таму се остава да започне бавна ферментација. Кон крајот на првиот ден, кога овошјето ќе го испушти сокот, ширата (виното мора) може да се собере. Тоа е сладок и густ сируп. Остатокот од овошјето се остава за натамошна ферментација. По 20 дена виното се цеди, се полни во шишиња или во други садови и се остава во подрум за да зрее. Потоа се дестилира ракијата од она што останало во бурињата. Виното се произведува само од грозје, а од другите видови овошје може да се произведува само ракијаШ1К .

За да се дестилира од бурето каде што се грее комината, ракијата поминува низ цевка која е поставена во голем сад со ладна вода. Температурата мора да биде стабилна, па затоа е неопходно процесот внимателно да се следи. Во минатото луѓето поминувале повеќе часови надгледувајќи го процесот на дестилација, пробајќи го крајниот производ одвреме-навреме. Поради тоа, г. Љупчо вели дека е подобро кога жените се грижат за целиот процес, бидејќи мажите Ыби ја испиле целата ракија одеднаш. Понекогаш, дури и кога не е завршиле со работата, тие се веќе пијани! Порано, кога некој беше познат како добар производител на ракија, сите негови пријатели ќе дојдеа и ќе седеа околу него со часови. И секој ќе посакаше да ја проба ракијата за да провери дали навистина е добра. И пред да биде готова, тие беа сите пијани!в Ш2К Вообичаено, мајсторот ја пие првата чашка ракија штом ќе биде готова, а потоа им дава и на другите ШЗК.

Ракијата се пие најчесто наутро пред јадење. Како и секој високоалкохолен пијалак, и таа го подобрува варењето. Наутро, вели С. М. Мијатовиќ, луѓето пијат јака ракија од специјални, малечки чашки (поголеми чаши се користат за пиење послаба ракија, а најголемите чаши за пиење вино) (Мијатовиц 1908: 78). Исто така, ракија се пие и пред ручек, како аперитив, како и навечер.

Во зима, особено во текот на зимските празници, се служи топла слатка ракија (мак. варена ракија, срп. грејаница). И топлата ракија е неодминлив елемент во свадбените обичаи. Исто така, можно е да се користи топла ракија надворешно (за масирање на грлото и на градите) како лек против настинка.

Пиењето ракија бара културно знаење и компетенција бидејќи ракијата е специјален, традиционален пијалак. Пиењето ракија вообичаено е поврзано со некои значајни активности. Првиот, наздравувајќи (мак. Ина здравје!в, срп. Ыживели!в, кое исто така често се користи), додека се чукнува со чашката, го гледа секого в лице. Чукнувањето со чашките има апотропејско значење, како кршењето со црвените јајца за Велигден. Двете активности се преземаат за да се одбијат злите духови кои би можеле да го запоседнат домаќинството (Кнезевик 1997: 33). Гледањето в очи би можело да значи покажување отвореност, намалување на оддалеченоста помеѓу луѓето, а не е карактеристично само за Македонија туку и за целиот балкански регион.

Моите информатори ми објаснуваа зошто е потребно да се гледа в очи оној со кого се наздравува со чашката на различни начини, на пример: ЫПа, како изгледа кога некој наздравува со чашката гледајќи во

сидот? Тоа е непримерно. Мораш да го почитуваш оној со кого пишеш. Не пишеш со кого било, ниту со својот непријател, туку со својот пријател. И кога не го гледаш во лицето, тоа значи како да велиш ена здравјед нечесно, дека тоа ти не го мислиш навистина Ш2Ќ. Моите информатори нагласуваа дека гледањето в лице со оној со кого се наздравува значи чест, почит и внимание кон него Ш4Ќ. Уште повеќе, во Македонија и во другите балкански земји честопати се вели дека негледањето в лице со оној со кого се наздравува негативно влијае врз неговиот сексуален живот. Според една жена, таквата постапка може да му донесе на човек седум години неуспех во сексуалниот живот Ш5Ќ, додека друга жена од Скопје пресмета дека тоа се пет години Ш6Ќ.

Начинот на кој се пие ракијата е суштински елемент во процесот на комуникација. Вештините на пиене, т.е. пивнувањето или гледањето в лице при наздравувањето, ја определуваат припадноста или неприпадноста на поединецот кон дадената култура. Ракија, вообичаено, се пие дома, па оттука да се покани посетителот дома, значи негово/нејзино вклучување во заедницата (Кнезевик 1997: 36-37).

Во минатото, производството на ракија било исклучително во доменот на машката работа: мажите ги одгледувале лозите, мажите го кроеле, мажите ја дестилирале ракијата и, се разбира, мажите најчесто ја пиеле. Кузман Шапкарев нагласува дека во текот на свадбите, мажите и жените седеле на одделни маси со храна и пијалаци (трпеца) (Шапкарев 1976: 41).

Еден од моите информатори, раздвојувањето на мажите и жените во оваа култура го поврзува со турското наследство: ИВо минатото..., жените воопшто не оделе в кафеана или во бар. (...) Тоа останало уште од турско време, кога жените биле третираны на поинаков начин. Тоа се менува, но сѐ уште жените не одат многу често во кафеана сами.(...) Но, дома нема проблем. Жените пијат заедно со мажите, посебно постарите, кои се попочитувани Ш2Ќ.

Оваа информација ја потврдува и Ј. Обрембски, кој во текот на своите теренски истражувања во Порече (западна Македонија) видел како на жените им се дава одредено значење во нивната општествена група со тоа што им се дозволувало да пијат заедно со мажите: ИТаа (баснарката, забел. К.Б.) ги има привилегиите (...) коишто им припаѓаат само на мажите (...), така што може слободно да стои помеѓу мажите, да седи на трпеца со нив, да пие ракија со нив (...), таа може дури и да користи погрдни зборови, кои, инаку, им се дозволени само на мажитев (Обрембски 1972: 209-210).

Денес, како што наведоа моите информатори, и мажите и жените можат да одгледуваат лозја, да дестилираат ракија и да пијат заедно. Според мое мислење, нагласувањето на овие еднакви правав постои само на декларативно ниво во мислењата на моите информатори. Од свое искуство знам дека на жените секогаш не им се дозволува да пијат ракија во присуство на мажите. Во текот на разговорот во селото Прилепец, во близина на Прилеп, жената донесе ракија за својот маж и за соседот, додека за мене и за неа стави сок. Таа, исто така, донесе кафе за сите нас. Слична информација добив и од д-р Т. Стрончек.

Иако правењето или пиенењето ракија официјално не е забрането, се чини дека е обичај тоа да биде во доменот на машката работа.

Ракијата во традициската култура

Ракијата, но и виното, кое не може да биде издвоено од ракијата во црковните обреди, има значајно место во ритуалните активности, односно таа е дел од т.н. народна религиозност. Повеќето активности поврзани со правењето вино и пиењето алкохол во определени денови би можело да биде интерпретирано во смисла на одбележување на празникот (како што е интерпретирано од Р. Кајлојс и од М. Елијаде). Овие активности се вклучени во религиското однесување, со што се поврзува православната христијанска вера со традиционалните верувања и со магиските практики.

Виното има посебна улога во обредите и на официјалната и на народната религиозност. Црвеното вино како симбол на Христовата крв е суштински дел на евхаристијата и, според тоа, се смета за свето. Ракијата, метонимички поврзана со виното, бидејќи и таа се прави од грозје, презела дел од неговата светост. Во традициското општество ракијата не била толку значајна, особено не во религиски цели. Се верувало дека ракијата е поврзана со Сатаната (Максимовиц 1924), наспроти виното, кое се поврзува со Бога. Денес има многу ситуации кога ракијата го заменува виното.

Во православната литургија евхаристијата се добива во две форми - преку лебот и преку виното. Светоста или, во најмала рака, разликата на виното од другите алкохолни пијалаци е јасно забележлива во текот на постите. Ова, исто така, ја потврдува мојата теорија за метонимиската врска помеѓу виното и ракијата. Според многуте разговори со моите информатори, дозволено е да се пие алкохол во текот на постот, со исклучок на вино и на ракија направени од грозје: **ИЗ**наеш, ракијата може да биде направена од сливи. Ако имаш домашна ракија, знаеш дека е од сливи, можеш да ја пиеш. Но, бидејќи најчесто ракијата е направена од грозје и доколку се напиеш од неа, тогаш си го прекршил постот и си направил гревв **Ш7К**. Друга жена ми објасни: **И**Не смееш да пиеш вино или да јадеш грозје додека постиш, (...) бидејќи виното е направено од грозје. Треба да земеш причесна која се состои од вино направено од грозјев **Ш8К**. Господин Никола од Струмица ги истакна деновите кога е дозволено и кога е забрането да се пие вино: **И**Има пост кога може да се пие вино. Има пости кога може да се користи вино и масло. Тоа е во петровденскиот пост, постот на апостолите, како што го викаме. Исто така, и во текот на постите пред Голема Богородица може да се пие винов **Ш9К**. Но тој додаде дека луѓето не внимаваат на ова. Монасите пијат само црвено вино, друг алкохол - не, без разлика на тоа дали е пост или не.

Виновите лози спаѓаат меѓу најшироко распространетите растенија во Македонија, така што нивното одгледување е дел од традицискиот празничен годишен циклус. Активностите поврзани со определни фази од одгледувањето на виновите насади имаат посебно место во текот на годината, посебно при сменувањето на годишните времиња - во текот на солстициумите и на рамнодениците. Тоа е времето на светото, време предодредено за создавање на Универзумот и за Иповторување на митското време, илуд темпус, кога активностите на боговите и на хероите го поддржуваат непроменливиот циклус на животот (Елијаде 1993: 99).

Моите информатори не знаат за посебен празничен ден кога е најповолно садењето на виновите лози. Познато е само дека засадувањето на виновите лози се прави наесен, по бербата на грозјето. Во зима, поточно во февруари, виното е блокирано. Ова е поврзано со најпознатиот македонски, но и балкански празник, познат како Свети Трифун - пијаницата (мак. свети Трифун/Трипун/Пијаница, срп. Трифун/Трифон, буг. Трифон), заштитник на виното и на лозите, исто така и на ракијата. Овој празник е на 14 февруари.

Според легендата, свети Трифун живеел во третиот век по Христа. Бил исцелител и истерувач на ѓаволот од Фригија. На 17-годишна возраст Трифун ја лечел ќерката на римскиот император Гордијан, стекнувајќи се на тој начин со слава и почит. Прогласен е за маченик во Ница во текот на прогонот на Диоклецијан (Китевски 1998). За да се разберат активностите на празникот Свети Трифун, најважно е да се знае народната варијанта на легендата. Како што ми раскажа госпоѓица Богдана од селото Турско Рудари, во близина на Пробиштип, тој се грижел за грозјето и за виното. Постарите луѓе велеле дека тој бил брат на дева Марија. Еднаш, додека кроел во лозјето, дева Марија му рекла да биде внимателен зашто може да си го пресече носот. На тоа тој ѝ рекол да не го прекинува во работата и дека ништо лошо нема да му се стори, а тогаш, во истиот момент, си го пресекол носот Ш10Ќ. Затоа луѓето го повторуваат тоа што светецот го направил во илло темпоре. Во една друга легенда, спомната од авторите на Српскиот митолошки речник (Српски митолошки речник, ќе ја користам кратенката СМР), се вели дека на денот кога умрел свети Трифун, сите инсекти што ги напаѓаат виновите насади умреле, поради што винарите го избрале него за свој светец-заштитник (СМР 19770: 286).

Постојат многубројни магиски активности и практики што се преземаат на денот на свети Трифун и значат поттикнување на родот и на плодноста. Најпознато, според податоците што ги добив, е благословувањето на виното од страна на попот и прскањето на лозите со светена вода. Потоа домаќинот започнува со закројувањето на лозите. Секое домаќинство го прави овој обичај во своето лозје, а понекогаш кога свештеникот не го закројува лозјето, се избира кум да го стори тоа: Носиме таму Шна лозјето, забел. К.Б.Ќ пита со пара, која ја разделуваме на сите присутни. Оној што ќе го добие парчето со парата станува кум на сите лозја во селото. И тој го започнува закројувањето на лозјата Ш11Ќ.

Денес цели семејства одат во лозјата, додека во минатото, а во некои предели и денес, само мажите учествувале во празнувањето на празникот. Според моите информаторки од Струга, оние жени на кои мажите им пијат многу алкохол би требало да останат дома на денот на свети Трифун и да се воздржат од работа за нивните мажи да престанат да пијат. Ш12Ќ. При закројувањето вообичаено се сечат три прачки и, како што разбрав во Валандово, се врзуваат со црвена врвца (информаторите не знаеја зошто врвката би требало да биде црвена, меѓутоа јас претпоставувам дека ова е поврзано со црвената боја како симбол на плодноста, а, исто така, и со нејзината апотропејска моќ). Прачките се оставаат во лозјето Ш13Ќ.

Друга практика за поттикнување на родот е потурањето ракија или вино врз виновите пенушки. Информаторите закопуваат шише со ракија

или вино, потоа го откопуваат и го пијат следната година, кога повторно ќе закопаат ново шише.

Во јужна Македонија честопати се вели дека на Свети Трифун е првиот ден од пролетта, па поради оваа причина луѓето се обидуваат да го предвидат времето во следните неколку месеци. Во Гевгелија велат: И Свети Трифун сече, ама на лето мирисав. Слични обичаи има во Србија и во Бугарија (спореди: Пирински крај, Антониќ, Зупанц 1988).

Празникот Свети Трифун е еден од т.н. Итешкив денови, кога е забрането да се работи каква било работа. Ова се совпаѓа со теоријата на Р. Кајлоис за празникот, во која се вели: Празникот е ден посветен на божествата - луѓето не смеат да работат, туку да се одморат и да се радуваат (Цаиллоис 1995: 110).

Грозјето се бере кон крајот на летото и почетокот на есента. Пред празникот Преображение Господово (19 август) не е дозволено да се јаде грозје: И На Преображение се носи грозје в црква за да биде благословено. Тоа е во август. И сѐ до денешни денови не може да се јаде црвено грозје. (...) Црвено грозје не, бело може да се јаде. До Преображение црвеното грозје не може да се јаде. Но кој знае за ова, многумина не знаат. Оние што имаат грозје, носат в црква и владиката го благословува. Секој од присутните таму ќе добие едно-две зрнца грозје. Како благослов. И оттогаш ние започнуваме да купуваме црвено грозје. Шпрашање: Зошто ова правило се однесува само на црвеното грозје? - К.Б.К Тоа е поради фактот што крвта е црвена. Тоа е поврзано со крвта Христовав Ш14К. Од празникот Преображение се смета дека започнува есента, а авторите на Етнологија на Македонцитев пишуваат дека од овој ден птиците започнуваат да заминуваат во потоплите краишта (Етнологија..., 1996: 239). Символично, од Свети Трипун започнува новата вегетативна сезона, а претходната се затвора.

Деновите на отворање и на затворање на вегетативната сезона се такви празници какви што се опишани во теоријата на Р. Кајлоис. Тоа е времето кога традиционалните митови се реактуелизираат, бидејќи, како што вели Кајлоис, Празникот е поврзан со солстициите во циклусот на сезони во текот на годинатав (Цаиллоис 1995: 118).

Зимата е период кога земјоделството е во мирување, родот е собран и луѓето одмораат по напорната година. Во македонскиот обреден календар зимскиот период започнува на 8 ноември, на празникот посветен на свети Димитриј (Митровден). Тогаш се пие топла ракија за првпат во годината, како, на пример, на славата во Валандово, каде што свети Димитрија е локален светец-заштитник на црквата. Топла ракија се пие на сите позначајни празници во текот на зимата - на Свети Никола, на Василица, на Божик, на Водици, а исто така, како што наведуваа моите информатори, кога ќе почне да врне снег првпат таа година Ш2К.

И за ракијата и за виното се верува дека имаат апотропејска симболика и дека претставуваат медиуми во комуникацијата со мртвите, поради што тие се користат не само во текот на погребните обреди и на погребната трпеза туку и на секоја слава и секогаш кога се посетуваат горбовите. Ј. Дерлички пишува: И Тоа е начин (со посредство на алкохолот Ъ забел. К.Б.) роднините да се поврзат со своите починати, тие воспоставуваат контакт со нив, создавајќи мост помеѓу реалниот свет и светот од другата странав (Дерлички 2000: 286).

Во православната религија е сѐ уште обичај да се носат храна и пијалаци на гробовите. Црквата ја осудува оваа пракса на обичните луѓе, со оглед на тоа што тие повеќе ја ценат оваа пракса отколку молитвата Ш15Ќ. И покрај тоа, оваа пракса сѐ уште е широко распространета. Најчесто се носи леб, пченица и вино (или ракија). Мојот информатор објаснува: ИНајважни се виното и пченицата. Најважни. Виното е крвта Христова, лебот и пченицата се телото Негово Ш12Ќ. Друг информатор, свештеник, објасни дека пченицата е симбол на воскреснувањето од мртвите Ш16Ќ.

Храната донесена на гробиштата ја јаде семејството. Само виното и ракијата се истураат врз гробот, да се најде за душа на умрениот. Според мислењето на З. Сромба-Рисова, истурањето на преостанатото вино е одглас на принесувањата дарови на божествата (1981: 172). Остатокот од виното (ракијата) се пие, но оној што пие не наздравува и не вели Ина здравјев Ш17Ќ.

Луѓето носат храна на гробишта за време на празниците, вообичаено во неделите, со оглед на тоа што овој ден во седмицата е посветен на умрените, но, исто така, и на Божик и на Велигден. Сѐ уште најважен празник за воспоставување комуникација со мртвите е Духовден. Се верува дека мртвите можат да им се покажат на своите блиски роднини. Според народните верувања, душите на умрените остануваат на земјата во периодот од Велигден до Духовден, а потоа се враќаат во светот на мртвите. Мојот информатор рече: ИАко некој сака да ја види Шдушата Ђ забел. К.Б.Ќ, на пример некој од неговата фамилија, треба да отиде рано наутро на гробишта и да носи со себе шише со вино или со ракија. И тогаш на шишето ќе се појави силуетата на покојниот Ш18Ќ. Алкохолот е медиум кој овозможува врска помеѓу световите, уште повеќе, тој има апотропејска моќ да ги заштитува живите од опасното влијание на смртта.

Славите, празници посветени на светците-заштитници на куќата, селото или на некоја личност, исто така се поврзани со култот на мртвите. Славата е посветена на светецот-заштитник и е дел од народната религиозност, така што сѐ уште има значајна општествена функција - ја интегрира заедницата, собирајќи ги сите членови заедно на едно место.

Оние што прославуваат одреден празник како слава носат храна во црквата за осветување, а потоа ја раздаваат меѓу присутните. Неопходно е да се однесат неколку видови леб, меѓу кои и специјалниот празничен леб, колач, вино и ракија. Ракијата може да биде осветена бидејќи свештеникот дозволил да се осветуваат и други работи со оглед на тоа што ракијата, како што изнесов погоре, се смета дека има божествено потекло бидејќи се прави од вино кое, пак, се смета за свето. Ракијата може, исто така, да му биде подарена како дар на свештеникот. Купив вино Исмедеревкав во манастирот Свети Спас во Кавадарци, а домаќинот ми објасни дека таквото вино може да има исцелителски ефекти Ш19Ќ.

Славата може да биде организирана и од манастир, а да биде посветена на светецот-заштитник на манастирската црква, или од селото што е во близина (вообичаено може да се забележи како се прославуваат по неколку слави во еден манастир). Притоа, за овие настани монасите или домаќините самите прават ракија. Се смета дека оваа ракија има исцелителска моќ и, како домашно произведена, е посебно ценета. Добропозната според нејзиниот вкус и лековитите својства е ракијата

препорк, произведена во манастирот Свети Наум кај Охрид. Направена е од грозје со додаток од прополис Ш15Ќ. Слична ракија произведуваат и монасите во манастирот во селото Слечче во Демир Хисар (во околината на Битола). Во истиот манастир, како што ми раскажа игуменот, отецот Серафим, прават и друг посебен тип ракија со исцелителска моќ, со дванаесет типа билки (најмногу лековити билки, како што се камилицата, копривата, мајчината душичка) Ш20Ќ.

Топла, блага ракија се пие во текот на зимските празници, како што истакнав претходно, но покрај тоа, без оглед на сезоната, блага ракија се грее и на третиот ден по свадбата, денот кога невестата оди во куќата на својот сопруг. Денес, тоа е вообичаено понеделник, додека во минатото, кај традиционалната свадба, тоа било во среда, првата ноќ по свадбата. Информаторите во Неготино и во Прилеп ми објаснија дека ракијата се служи топла и блага за Ида биде невестата благав Ш21Ќ и Ш2Ќ. Природно, доколку се покаже дека невестата не е чиста, не се служи топла ракија и зетот може да ја врати нечесната невеста назад во нејзиното семејство (Схапкарев 1976: 82).

Во секое македонско, како и балканско домаќинство, најважно е гостите да бидат послужени со кафе и со ракија. Еден од моите информатори, Дончо, студент од Скопје, рече: ИДоколку отидеш на гости кај неког, кај нас, првото прашање е: еКако си?д, а второто: еШто сакаш да се напиеш?д Секогаш дома имаме кафе и ракија и можеби некој сок Ш22Ќ. С.М. Мијатовиќ го изнесува своето мислење: ИЈадење без пиење, посебно без ракија, не се смета (Мијатовиќ 1908: 66).

Македонците и другите балкански нации честопати го нагласуваат сопственото гостопримство. А всушност, тоа не е само декларативно. Зборовите на Вук Караџиќ: ИДенес поп, утре калуѓер, подоцна дури и Тучин или просјакв (Караџиќ 1969: 354) се вистинити за Македонија и денес. Денешната ситуација на Балканот ја намалува довербата кон странците, меѓутоа гостопримството сѐ уште е базичен дел од стереотипот што го имаат луѓето за себеси.

Сите мои информатори го потенцираа престижот во правењето на домашната ракија. Вишња, студентка од Белград, ми рече: ИДома кај мене никогаш не се купува ракија од продавница! Домашната ракија е многу подобра и поценета. Секој си има свој начин на подготовка на ракија, така што таа секогаш е различна и единствена Ш17Ќ. Слични мислења сретнав и кај другите информатори.

Ракијата силно се поврзува со куќата, со оглед на тоа што таа учествувал во процесот на нејзината изградба. Според набљудувањата на М. Покропек и Т. Стрончек во Јабланица, западна Македонија, при изградба на куќа се започнувало така што Главниот мајстор го набивал копачот во земјата, велејќи еаирлија!д Откако ќе го забодел копачот во земјата, започнувала изградбата на куќата. Тогаш, сопственикот им послужувал ракија на сите работници и еден дел од неа истурал на земјата и врз идните темели на куќата (Покропек, Стрончек 1992: 123). Слично на ова, кога куќата ќе била завршена, симболично се проверувала исправноста на оџакот. По зидањето на оџакот и поставувањето на печката, Имајсторот му бара на домаќинот едно литарско шише со ракија, потоа му заврзува гранче од здравец ШГераниум Ѓ забел. К.Б.Ќ (...) Потоа шишето се заврзувало со врвца, а мајсторот го ставал во оџакот, додека

другите го влечеле нагоре кон кровот (Стрончек 2001: 163). Понекогаш наместо шише со ракија, се ставал земјен сад со вино. Т. Стрончек го објаснува овој обичај со претпоставката дека се преземал со цел домаќините да се заштитат од непријателскиот сакрум. Штом се намали свесноста со алкохолот, мажите се чувствуваат посигурно.

Ракијата во современата култура

Традиционалните практики, верувањата и ставовите за ракијата извршиле влијание врз современата градска култура на различни начини. Уште повеќе, ракијата служи како елемент на традицијата во некои региони, како, на пример во Кавадарци (Тиквеш, источна Македонија), каде што луѓето го прославуваат Тиквешкиот гроздоберв, празник со кој симболично се отвора сезоната на берба на лозјата. Прославата трае три дена, во 2003 година тоа беше од 5 до 7 септември, вклучувајќи ги тука и дополнителните комерцијални настани, како ревија на народни носии, археолошка изложба во локалниот музеј, како и изложба на слики.

Главната прослава, карневалот, се одржува во недела. Тоа е парада по должината на главната улица, инспирирана од неколку културни изворишта: античка Грција (отворен камион со музичари и грчки столбови, девојки облечени во антички костими, држејќи чаши со вино во рацете, и со млад маж седнат на трон со чаша вино), народната култура (стара жена облечена во народна носија како преде, народни свирачи), француското кабаре (учество на театарската група ИМоулин Роугев од Бугарија), современата ЛЉубовна парада (млади луѓе облечени во разни бои, гласна техно- и диско-музика). Имаше и два камиона на кои беше презентираан целиот производствен процес на правење ракија, од бербата на грозјето, преку процесот на ферментација, до дестилацијата на ракијата.

Најважниот дел од фестивалот е симболичната инаугурација на гроздоберот. Кралот со својата свита доаѓа на сцената украсена со лозови гранки, зборува за традициите на производството на вино во минатото во Тиквешијата и потоа го бере првиот грозд.

Овде е забележливо влијанието на културата на античка Грција. Луѓето во Кавадарци се многу горди на својата традиција, која потекнува од античката медитеранска култура. Во рамките на Тиквешкиот гроздоберв во 2003 година имаше и изложба на која беа претставени археолошките локалитети во Тиквешијата и збирка која ја документираше традицијата на производство на вино во регионот. Карневалот, исто така, наликуваше на грчките Дионисии или Баханалии. Интересно е тоа што до пред неколку години Бахус, а не кралот, бил тој што прв го започнувал гроздоберот.

Друг градски фестивал кој ја потенцира врската помеѓу ракијата и локалната традиција е Ракијадатав, натпревар во правење ракија. Луѓето од Центарот за култура во Валандово веќе организирале двапати ваков вид натпревар. Ракијадатав се одржува во октомври, период по завршувањето на бербата на грозјето, во текот на периодот кога вообичаено се вари ракија. Мојата информаторка госпоѓица Марија известува за настанот: Мажите уште од сабајле излегуваат на зборното место, секој ги носи своите садови за да дестилира ракија и сѐ што му е

потребно за тоа. Потоа сите варат ракија. На крајот се оценува чија ракија е најсилна, највкусна, а оној што ќе победи, ја добива наградата Ш23К. Производителите ги оценуваат стручни лица од Скопје, проверувајќи ги јачината и одржливоста на ракијата. Македонската телевизија и Македонското радио известуваа за овој настан. Само мажите варат ракија, жените доаѓаат подоцна, откако ќе завршат со подготовката и оценувањето. Фестивалот завршува со заеднички игри. Сличен настан се организира во Војводина, во селото Ковиљ, но има подолга традиција. Во 2003 година натпреварот се одржал по седми пат. Стручни лица од Нови Сад го оценуваат вкусот и процентот на алкохол во ракијата. Според известувањата на локалните весници, на настанот биле присутни фолклорна група од Ковиљ и музичари кои свиреле на народни инструменти (гајда) од Србија и од Војводина.

Ракијата може да биде претставена и како туристичка атракција. Во фабриката за ракија ИБојковчанкав во Раковица, во близина на Белград, туристите можат да го посетат музејот на ракијата, единствен во светот, според менаџерот на компанијата Зоран Симиќ, и галеријата ИЕтно-Центрумв. Исто така, има продавница од каде што посетителите можат да купат, по многу скапа цена, ракија ИБојковчанкав во рачно изработени шишиња. Симиќ истакна дека ракијата се произведува на традиционален и природен начин, грозјето се бере рачно, а процесот на дестилација не се променил цели седум века. Посетителите се канат да ја посетат изложбата на казани за правење ракија и на други различни шишиња и садови. Уште повеќе, фабриката е отворена за посетителите на кои им е дозволено да ги видат тајните на правењето ракија Ш24К.

Еден од најпопуларните сектори на туризмот на Балканот, во Србија, Хрватска и во Бугарија (Македонија е туристички помалку развиена земја во регионот), е таканаречениот селски (сеоски на српски и на хрватски јазик) туризам. Тоа е гранка на земјоделскиот, фармерскиот туризам, односно тип на туризам кој има за цел да им ја приближи на посетителите народната култура од регионот. Очекувано, се презентираат многу елементи од локалниот живот, на пример, српската патничка агенција ИЕтно Арт Травелв, меѓу другото, им нуди на туристите да присуствуваат на процес на подготовка на ракија. Во оваа изведба се презентира целиот традиционален процес на дестилирање ракија пред посетителите. Меѓутоа, целата презентација не се случува во периодот кога традиционално се прави ракијата, туку во времето на туристичката сезона.

Во туристичките понуди што ги анализирав се нудеа повеќе можности туристите да учествуваат во животот на заедницата што сакаат да ја посетат, да бераат грозје или маслинки или да приготвуваат храна од локалната заедница (ЊЊЊ.цхорњацја.биз). Ракијата, вината и различните јадења се многу важна компонента на овие локални заедници и на нивната традиција. На пример, во маршрутата за патување низ Хрватска може да се пронајде информација дека: ИВо текот на патувањето, патниците ќе бидат послужени со траварица (ракија) направена со повеќе од 55 различни лековити билки што растат на тоа поднебје, потоа тие ќе бидат почестени со домашно вино и со ракија (лозовача), чијшто карактеристичен вкус се добива дури откако листовите на имелата ќе отстојат во неа 455 денав (ЊЊЊ.цхорњацја.биз/стронс/агро.хтм). Во истото

домаќинство може да се проба традиционалната хрватска храна. Слично на ова, можат да се пронајдат информации и на српските веб-страници каде што се промовира селскиот туризам (www.turizam.co.rs/selo).

Промовирајќи ја ракијата како туристичка атракција, таа многу често станува и комерцијална стока, особено во земјите во кои туризмот е доста развиен, главно во Хрватска. Македонија, главниот предмет на моето истражување, сѐ уште нема големо значење во оваа смисла. Сепак, се чувствувам недоволно компетентна за да ја елаборирам оваа тематика. Сакам само да го привлечам вниманието на читателите кон овој проблем и да го оставам во фокусот на некоја друга анализа во иднина.

Кус преглед и заклучок

Во статијата се обидувам да го расветлам значењето на ракијата во балканската култура, како во традиционалната така и во современата, во градовите, но и на село, како за помладите така и за постарите. Истражувањето го реализирав, главно, меѓу православни Македонци, меѓутоа, по натамошното проучување на студиите, се обидов да ги пренесам своите заклучоци на поширокиот балкански простор.

Анализирајќи ги посебните аспекти на овие култури, забележав дека ракијата е присутна во многу значајни, дури и во најважните моменти од животот на поединецот и на заедницата. Таа е, значи, многу повеќе отколку само обичен елемент на празнувањето; ракијата има значаен симболичен аспект, со оглед на тоа што се користи во магиските практики обезбедувајќи среќа или успех во односите меѓу луѓето (пиењето ракија во текот на свадбените обичаи). Гроздовата ракија метонимски се поврзува со виното и на тој начин таа е вклучена во многу религиски практики, вклучувајќи ги и оние што се организираат за да се воспостават контакти со мртвите.

Уште повеќе, како и виното, така и ракијата има определена апотропејска примена со цел да им се обезбеди сигурност на луѓето. Вообичаено таа е Имашкив пијалак (тие се оние што ја пијат, што ја дестилираат во најголемиот број случаи, исто како и што ги обработуваат лозјата), но и покрај тоа, и жените имаат свој удел во пиењето и во производството. Во одредени услови, дури и муслиманите пијат ракија, и покрај тоа што и Куранот им забранува да пијат алкохол.

Многу функции на ракијата се пренеле и во градската култура, понекогаш директно со луѓето што се преселиле од селата во градовите, носејќи ги навиките со себе. Оттаму, денес во градовите, ракија традиционално се купува на пазар, бидејќи е домашна, а многу поретко во супермаркет. Дополнително, ракијата се поврзува со многу прослави во градовите, со што отсликува одреден настан како карактеристика за дадено место. Употребата на ракијата во претходно спомнатите прослави е главен дел од Иракијадитев или од карневалот во Кавадарци, при што е знак за поврзаноста со културата и со традицијата на некои градови и предели. Во ова време на глобална култура, таа станува главен балкански заштитен знак, елемент на неговиот Пазарен идентитет и туристичка атракција. Спротивно на подеднакво популарното вино, ракијата е една од дистинктивните карактеристики на балканскиот регион, и базирајќи се врз

оваа дистинктивност, таа помага да се создаде специфичен Балкански идентитет.