



Фото: Игор Бансколиев

Порано постоеше практика купувачите да застануваат пред тезгите со млечни производи и од продавачот да бараат да им даде да ги пробаат сирењето, урдата, изварката и така да ги густираат производите, од тезга на тезга. Сега, неколку децении подоцна, по енормното зголемување на цените прехранбените производи, особено на млечните производи, за некогаш ова како да остана единствен начин бесплатно да вкуси од скапото сирење, урда, кајмак и други млечни производи

Забележано, необјавено

Пред да ви ја раскажам приказнава во врска со денешниот напис, ќе дадам објаснување за зборот пагурче, ретко се употребува во говорот, а пред половина век и пред тоа, често го имаше во македонскиот говор. Пагурче е мал сад за ракија, со плосната форма, изработен од стакло или бакар, именка во среден род, деминутив.

Во младите години летниот распуст го минував во Галичник, ми беше омилен одмор да крстосувам низ преубавата планина Бистра, по шумите и пасиштата, на бачило. На дедо ми Нестор му помагав при косењето на тревата и собирањето на сеното, во блиската шума, кај месноста Старо Село, кај црквата „Св. Петка“, оддалечена околу шест километри од Галичник, собиравме огревни дрва, подготовка за долгите и студени зими. Дедо ми, кога одмораше, од појасот го вадеше пагурчето и ќе се напиеше по неколку голтки ракија, пред секоја голтка од џебот ќе извадеше калапче (коцка шеќер), ќе го каснеше и ќе продолжеше да коси, односно со секирата да ги соборува буките, да ги подготвува товарите дрва за трите коња, кои ги носев во тремот. Ме интересираше што цврцнува од пагурчето, зошто јаде коцка шеќер и зошто го прави тоа. Дедо ми ми одговори: „Цврцнувањето ракија со мерка, ми дава сила, а калапчето да не ми падне шеќерот во крвта, во комбинација, пред да ручам, е најдобро да бидам свеж и по оваа тешка физичка работа, бидејќи трошам најмногу калории. И другите галичани косачи на трева на планината Бистра и собирачи на дрвја во шумата, кога ќе се умореа, кога земаа здив од нозе, од појасот го вадеа пагурчето, ставаа „гориво“ и продолжуваа со напорната работа. Така, секогаш кога извршуваа тешки физички работи, се разбира и кога собираа лековити билки, планински чај, на прошетките до излетничките места, кога одеа на излет, за мезе си носеа овчо галичко сирење и кашкавал.

Како млад новинар добив задача да напишам репортажа за општината Дебар, за белградското списание „Комуна“. Останав два дена, со текстови и фотографии да ги претставам градот Дебар и животот во неколку села. Помош имав од дебарските колеги, кои ми понудија и неколку интересни теми, за почетоците на развојот на езерскиот туризам на Дебарско Езеро, за риболовот и ловот, за печалбарството, за занаетчиството, за културно-историските споменици итн. Ме привлече темата од секојдневието на мажите во Дебар, пиење и мезење гратис. Енигмата ми ја откри колегата Рамадан Телку, кој беше хонорарен дописник на Радио Скопје, а редовно вработен како секретар на Општинскиот црвен крст на Дебар. Заедно го посетивме отворениот пазар на градот. Одејќи низ дебарските тротоари, колегата ми говореше дека имаат богат пазар со земјоделски и млечни производи, произведени во чиста еколошка средина. Уредените тезги „тежеа“ со млечни производи, во дрвени качиња со повеќе видови сирења, урда, овча и кравја маст, изварка, кашкавал итн. Восхитен бев од глетката на средениот пазар и квалитетот на производите. Колегата ми рече да ја набљудувам атмосферата, да бележам што ќе видам итн. Во група шетаат по два-тројца дебрани, застануваат пред тезгите со млечни производи, од продавачот бараат да им

даде да ги пробаат сирењето, урдата, изварката, ги густираат производите, се вртат да не ги види продавачот, од внатрешниот џеб го ваѓаат пагурчето се напиваат по неколку голтки ракија и на сточарот му велат добро ти е сирењето малку е соленикаво, или пак не многу масно, си му ја извадил маста... и така продолжуваат до друга тезга. На пазарот минавме речиси еден час, оваа глетка беше честа. Добар изум, убава прошетка, без пари мезе и пијачка, лезет и мелем на душичката и задоволни го минуваат денот.

Дебарскиот изум во минатото го користеа само дебрани, се мислеше дека градот е на крајот на светот и се вбројуваше меѓу најсиромашните, а луѓето се снаоѓаа на свој начин. По многу децении, годинава сиромаштијата се прошири и зачука на многу врати низ Македонија. Љубителите на мезе и ракија, по енормното зголемување на цените на прехранбените производи, особено на млечните производи, кои се зголемија речиси двојно, мезето бесплатно си го обезбедуваат на пазарите. Дебарскиот изум масовно се користи насекаде низ државата. На здравје да ви е. Побрзо да ја пребродиме економската криза, да го зголемиме стандардот, а дебарскиот изум да го заборавиме, да замине во историјата.