



Скитајќи низ Пловдив се најдов со Митрета Сталев. Се договоривме да се ортачеме. Ка продаваме боза. Ајде пак си вела во себе, ново искушеније. Ама други избор немаше. Митре ушќе од порано се зноел со еден бозација. Му се понудивме да му ја продаваме бозата. Бозацијата некој добар човек, не прифати и ушќе наредниот ден почнавме со работа. И зедовме стомните полни со боза и врзавме чашите колу појасот и тргнавме.

- Гледај, му вела Митреве, наредени сме како сејмени.

Кинисавме со полните стомни да ја продаваме бозата. Митре како постар ме поучува: „Сам немој да пиеш од бозата. А аку веќе требет да украдеме, да се напиеме по една чаша, теја да го правеме заеднички. Другари сме и ортаци. Пари требет да печелеме...“ Митре озбилен ме подучува како да се продава боза, а јас едвај се задржав да не се насмеја. Си вела во себе: „Трпе и боза. Човек и да видет да не веруват“.

Кога многу се оддалечивме од бозацилницата во едно мало слепо сокаче Митре ми велет застани. „Земи ја чашата, наполни ја со боза и испија.“ Зедов една чаша и се напив, Зеде и Митре една чаша и се напи. И дур се свртив наоколу вигам Митре набрзина испи ушќе една чаша. После теја ми се обрати: „Гледај сега. Зеде две чаши вода и ги истури во стомната за боза. Ми велет: „Сега и ти таке направи... Оке се печалет пари, а не само со работа.“ Ете таке Митре ме воведе во бозацискиот занат. Сега велет оке. Ти ка одеше со стомните кон Бунарџик. Тамо ка ја продаваш бозата, а јас ка ода на другава страна. Обајцата не можеме да продаваме.

Наоружан како сејмен со стомните и чашите околу појасот кинисав кон Бунарџик. Ода, ода и шо ка вида. Пусто место. Само шума. Жива душа нема... Се вратив назад со полни стомни боза. А бре Митре – му вела – кому ка ја продава бозата во Бунарџик. Па тамо немат жива душа. Кој ка ме видет таму ка речет дека сум се мрднал од умот. Си чул или пак си видел некој низ шума да викат и да продават боза.

На моето кажување Митре лут ми рече: „Ја су будала шо те зедев тебе за ортак. Да не се здружев со тебе ка бев полн пари.“

Нишко не му реков. Другиот ден го менивме правецот. Ја со стомните отидов низ градот, а Митре замина во Бунарџик за да ми докаже како се продава боза. Мене дента ме послужи голема стрека. Во Пловдив дента имаше дојдено многу војска. Набрзина ја продадов бозата и се враќа назад задоволен. Само шо наближив до бозацилницата виѓам, целиот искрвавен и со искршени стомни, се враќат Митре.

- Шо е бре Митре, шо ти станало? – го прашува ортакот.

- Остави не прашувај ме. Од продавање боза нишко не бидуват.“ Ми кажа дека во Бунарџик го начекале џепароши, му ја испиле бозата, убаво го изнатепаале и му и фрлиле стомните.

Како ортаци – бозации со Митрета останавме ушке некое време.

Во почетокот на август отидов во Гумурџина. Овде го најдов мојот сакан мајстор Шпиро Блажев од Дебор и со кого тргнав на гурбет во Бугарија. Откако ме испраша за све што ми се случило по разделбата со него, ме зеде со него. Ме вклучи во неговата мајсторска тајфа. Тој ги имаше земено за работа казармите (касарните) во Гумурџина. Мене ме сакаше многу. Му го зноев табиетот. Мајстор Шпиро татковски се однесуваше со нами децата. Беше многу добар човек. Мие децата му бевме многу захвални шо татковски не подучуваше во малтерџиските работи. Го прашав мајстор Шпиро дали можа да го доведам и мојот пријател другар Петрета, да работи со нами. Мајстор Шпиро се согласи. Во мајсторската тајфа на мајстор Шпиро, во Гумурџина бее следните лица: Данил од Јанче, Димче Лазаров, Ѓере Јанечки, а тие го најдов и Митрета Сталев. Имаше и други.

Во ова време беснеше европејската војна. Најтешко беше да се најде храна. Мије напраивме добра организација помеѓу нами. Брашното се делеше по купонски систем. Мислим, колку што се сеќава, дека секој работник добиваше по 400 грама пченкарно брашно. Мајстор Шпиро го набавуваше брашното од градот и го месеше лебот. Бевме

поделени во групи. Ја бев со мајстор Шпиро, Петре беше со Ѓерета, а Митре со Дамчета Пургелоски. Мие, децата, кога ка ни доеше редот станувавме порано, го палевме огнот, носевме вода и за мајсторите и за манцата, а лебот го носевме во фурна. Лебот мајстор Шпиро ка го замесеше во једно тенеке од гацо со горешка вода, со једно дрво ка го измешаше и ушке од вечер ка го покријеше тестото со кепариња. Утрината околу 8 сатот, кога отворае фурните, го носевме тенекего прекиснато и искипано, се цедеше по нами. Секој шо ка не видеше исцедени се чудеше и се смејеше.

До једно време лебот го јадевме немерен. После мајсторите почнаје да се бунет. Во овеја време на немаштија, велее мајсторите криво ми је на моето дете да му дада леб немерен, а камоли на овије што не се наситувајет. Почнавме и лебот и јадењето да го делиме сразмерно Теја за мене и за Петрета беше како добредојдено. На бивак близу дои нас беје дојдени многу војници од фронтот. На војниците им даваје по триста гроша чист леб. Нашиот кисел леб што го добивавме беше 600 грама. И шо ка направеме. Ја и Петре почнавме со војниците да го мењаваме лебот. Извесно време таке го разменувавме лебот, ама на мајсторите како и овеа да им беше неправо. Почнаје да викајет по нас и мије да јадиме како ними и да не го разменуваме лебот.

И шо друго беше кумендија. Ја му бев помошник на мајсторот Данил. Тој беше стар ама многу арен човек. Уместо ја да станува рано стануваше тој и ја вршеше работата шо требеше да ја сврша ја. Ми велеше: „Ти си дете тебе поеке ти се поспиват и затеа поспивај повеке.“ Фала му. Исто таке минуваше и Петре со Ѓерета. Само Митрета Сталев го скореваје порано. Митре, кој му беше помошник Димчеве Пургелоски, му се жалеше: „А бре, мајсторе, зар не гледаш шо прает другине мајстори Данил и Ѓере. И жалет Трпета и Петрета. Тебе ич не ти је жал за мене. Како да не гледаш како едно младо цвеке овенуват. Ти си постар можеш да станваш порано како другите...“

„Ајде бегај тамо, - ка му се развикаше Димче Митреве. – Ја не су стрико ти Јаков што го заложувате со једен фишек семки во празник.

Заврши работата во Гумурцина. Се вративме со по малку пари во Пловдив. Почнавме да правиме планови за со полесна работа да спечалеме поеке пари за поудобно живеење.

Од книгата Копанка Печалбарски запис на Трпе Фиданоски, подготвил Гале Фиданоски, Буитуше 2010 г.

(Подготви Марко Китевски)