Ангелина Маркус

Многу е блиска поврзаноста на производство на храна и правењето на куќи, орудије, наките, садови, светилки и нивното украсување. Исто поднебје, иста земја, исти луѓе што јаделе тоа и ќе јадат. Неисцрпно е обновувањето на животната сила на генерации родови од билки до луѓе. Исчекор напред е сторен кога сончевата светлина е заменета со електричната енергија. Така е заменето копјето со ракета. Се` друго е исто како што си било. Домаќинот го бакнува лебот и му подава парче на секое дете како што свештеникот кажува молитва како благодарност за храната на трпеза и подава нафора. Така правел Исус Христос, така прават македонските домаќини две илјади години. Друго е прашањето за шетање низ космосот, за нуркањето во длабочини, летање под соколово око на сателити. Тоа е користење само на оние десет од сто од потенцијалот на човековиот мозок. Народот сеуште на чекор од цивилизираните градови живее крај огниште и покрај оџакот се редат садовите: грне, ѓумче, котле, тепсија, сатар, секира, срп, кошници и вешали од грозје, пченка, цел драгор сувомеснати плешки. Зимницата наредена со каца зелка, каче сирење, канта мед, стакла со слатка, шишиња со сокови и низи пиперки. Нема никаква разлика во материјалот за садови. Тие се од земја, од дрво, од бронза, од стакло.

Уметничкото творештво прави чуда во обликувањето на формите на предметите со коишто се користат во текот на живеењето. Да се живее треба да се храни, а со тоа да се биде близок со храната извор на природата. Така човекот во обликувањето на предметите ги цртал билките, плодовите, птиците, животните и самиот човек. Инвенцијата извира од подсвеста на првобитните луѓе како генерично помнење до денешните креации. Опасноста од ловот изразена во пештерските цртежи како човекот стои меѓу стадо коњи, елени или бизони, со набој на чувства за надмоќ. Ловот на лав насликан на мозаиците го велича човекот и царот. Сликите на племството окружени со коњи, `ртови и убиени животни во средновековието не е ништо друго туку потврда за вкусот на храната и начинот како се стигнувало до неа. Навиката да се лови дивеч не стивнува иако во секоја куќа на село се шетаат пердувести птици. Секоја недела пукотници по зајаци и еребици, истите видови што многу милениуми се шетале низ македонските шуми и долини. Отсекогаш човекот што собирал храна не заборавал да го

одбележи тоа на било кој начин. Храната била поврзана и со изработка на предмети од кожа, од коски, од ткаенини. Од коските на елен и на него нацртани елени. Од кожата на бравот направена гајда, тапан, дајре и насликан човек што свири на кавал. Градникот на секој војник од фалангата се украсувал со разни симболи од животот на Македонците. Најчест мотив е сонцето. Неолитска куќа во вид на сонце, сонце како амблем, како потпис на статуите и мозаиците, сонце на иконостасите, фреските и челото на Богородица. Целиот жив свет, бујната вегетација, храната на луѓето во Македонија му го должат на сонцето, сончев народ со сонце на знамето.

Во македонската археологија многу предмети не` потсетуваат на творечкиот дух на Македонецот како умеел да го одбележи тоа што било преокупација во животот. Жената мајка, родилка, светица-жена што ја приготвува храната како да не биде наградена со најубав накит од најскап материјал. Теракотните мајки украсени се со гердани, белегзии, прстени, убави фризури со плетенки и раскошни облеки од лен и крзно како и сега. На сите македонски пари (монети) го гледаме царот или богот, коњаникот и до неговите нозе писмо, амблем. На другата страна лав, орел, сонце, крава со теле, арслан, даб, шлем и штит. На стелите редовно покрај дрво се појавува змијата, кучето и коњаникот. Полната опрема на фалангистот ни открива цела технологија на производство и исхрана во македонското стопанство од тоа време до сегашноста. Шарите на монетите и на штитовите, цветовите и обрабувањето на килимите ни ја откриваат поврзаноста на уметничкото творештво за секогаш.

Во Македонија до неодамна се огледуваше мак, лен, памук како суровина, храна и лек. Нивите со лен покрај река во лето се жнеат и прво се исчукува семето. Зрната ги јадеа сите и животните и птиците. Сноповите се потопувале во река покриени со камења. По една недела се сушат и се исчукуваат, се тресат долгите влакна и поминуваат низ гребен. Од ленот се сучат јажиња за самари, ортоми, се ткаат платна и постелнини. Секоја куќа си чува кадела за затегнување на гвинтови. Овчарите со коноп ги врзуваат шинатите нозе на овците. Со коноп се врзувале лаковите на фалангистите. Со коноп се затегнувале уздите и узенгиите. Со конопни колани се стегале седлата на македонската коњаница. Со коноп се правеле мрежите за риболов. Со конопно јаже се врзувале гранките на дрвата да не се искршат од род кога преродуваат, дека ленот од влага не попушта, се стега. Корените на древните занаети опстојуват. Тие се природни и добри изуми и за сегашно производство. Индиректно сето тоа е направено за обезбедување на добрата исхрана во Македонија во сложена поврзаност на сите сегменти на производство, употреба и резерви од храна од земјоделието, ловот, риболовот, овошјето, природните дарови од водата и земјата. Тоа што го знаеме за исхраната на древните Македонци важи и за сите народи што ја имаат преземено до кај што стапнала македонска нога и останало влијание од Европа до Индија. Сето тоа го потврдувале низ уметничкото творештво забележано или насликано со македонски симболи, цветови, животни, орудија и луѓе од Македонија. Прашањето за тоа што јаделе Македонците се содржи во тоа што го оставиле како трага на живеење што стигнало до нас наследници

на се` што е македонско. Мораме тоа да го проучиме и да го оставиме на идните македонски генерации, добро да се хранат со најразновидни продукти како што тоа го правеле нашите предци, Македонците.