



Кога би го запрашале некој филолог за тоа од каде потекнува името Алшар, тој можеби би го поврзал со староседелците на Македонија. Или пак би кажал дека името е од турско потекло. Тој и во двата случаја би бил во заблуда, зашто ова име е ново, како што е нова и оваа населба околу рудникот Алшар. Имено во 1889 година солунските индустријалци Алатини и Шарнис (Шарл Хадкинсон) започнале да истражуваат руда во овие краишта. Тие откриле значителни количества антимонова и арсенова руда, која започнале да ја експлоатираат уште во наредната 1890 година. Токму заради тоа тие тука основале мала рударска населба, која ја крстиле по почетните букви на своите презимиња „Алшар“. Населбата се наоѓа на левата страна на Мајданската Река, во планинскиот масив на височина 805 метри. Од сите страни се издигаат високи планини, кои на исток се повеќе се искачуваат, се додека не преминат височина од 2000 метри.

Уште пред балканските војни тука копањето руда било прилично развиено и покрај тоа што оваа населба немала добра сообраќајна комуникација. За време на траењето на борбите особено борбите на Солунскиот фронт, Алшар било важно стратешко место и седиште на еден од бугарските воени штабови. Авионите на Антантата често го надлетувале и го бомбардирале, фрлајќи смртоносни бомби врз германскиот сојузник, како и врз воените магацини со муниција и воена опрема. Тука биле водени голем број борби. Оние бугарски гробови крај патот немо зборуваат за тоа со каков успех дејствувале тука бомбите на сојузничките авиони.

Денеска пак се е разурнато. Има останато по некоја дрвена барака која и сега е полна со муниција за обични и машински пушки, со гранати за топови од различен калибар, полна со маски за обрана од отровните гасови и многу друга воена опрема. По потокот, по патот, насекаде каде што минувавме, каде и да погледнеш ќе забележиш како децата безгрижно си играат и се натпреваруваат за тоа кој од нив подалеку ќе ја фрли рачната бомба.

Во Алшар има неколку сиромашни куќарки во кои живеат многу сиромашни семејства. Тие мали куќарки се целите исчадени, без оџак и без прозорци. Навечер кога ќе падне ноќта домашните се собираат околу огнот, а ако нема оган, тогаш како средство за осветлување се користела борина. Никој тука не знае за светилка, или кандило. Престојувајќи тука во алшерската околина заради истражување на минералите се качивме на доломитните врвови над самиот рудник. Но, само што се искачивме горе, забележавме нови сртови и врвови. По ливадите обраснати со бујна, зелена трева

наидувавање на многу стока, особено овци и нешто коњи. Стадата се домашни, тука се каракачаните. Тие се Власи, Куцовласи, Црноволни и тука се номади. Тоа се Цинцари. Летно време доаѓаат на планините, а кога студот и снегот ќе ги покријат планините ќе се повлечат во долините, најчесто во Грција. Тие ги стрижат овците, ја собираат волната, а од млекото прават сирење и кашкавал, кој е многу квалитетен и ценет и се испраќа на пазарот во облик на големи тркала.

Еден ден се искачивме на една висорамнина на која се наоѓа селото Рожден на височина речиси од 950 метри. Нашиот домаќин од Алшар чичко Ристе, со сериозно лице ни кажа дека тука некогаш било море, се додека не дошол Крали Марко. Тој удрил со раката по големата стена, и онаму каде што сега е Демир Капија, ја расцепил планината, така што низ овој процеп истекло морето кон Солун. Од тоа време, ни кажа чичко Ристе, тука е земја, а низ Демир Капија тече река Вардар. Мора да се признае дека оваа приказна донекаде е вистинита, затоа што навистина тука било езеро, чијашто вода истекла низ Капија. Меѓутоа таа клисура не ја создал Крали Марко, туку ја пресекол Вардар во текот на многуте изминати векови.

Виновата лоза

Овој крај е посебно значаен како лозарски реон и нема место во цел овој регион каде што виновата лоза така би успевала и со таков одличен квалитет, како што тоа успева во Тиквешкиот крај. Едноставно можат да му се приклучат областите околу Струмица и околу Раец, кој со својата географска положба му припаѓа на тиквешкото подрачје. Најраспространета е лозата со црното грозје, а белото грозје е доста ретко. Од црните сорти на грозје доминираат: никодинка, нишавка, и тиквешката лоза. Најквалитетно грозје се одгледува во околината на селото Росоман, а најубавото вино во селото Камен Дол. Само Тиквешкиот округ можел да даде околу 2 милиони ока грозје (една ока тежи еден килограм и 280 грама). Песокливите предели и околните ридови би требало да бидат засадени со виновна лоза и со овошни дрвја, со што нема да биде толку пусто во овој крај како што е денес. Во Кавадарци во есен бербите на грозје знаеле да бидат многу богати. Од разни краишта доаѓале трговци да купат грозје, шира и вино. Сетот ова било транспортирано кон Солун, а еден дел кон Скопје и Белград.

До 1913 година Тиквешкијата била под виновна лоза. Дали филоксерата, дали воените операции кои таму се одвивале за време на Првата светска војна, биле причина за пропаѓањето на виновата лоза, не знам. Денес во Тиквешкијата, речиси и да нема виновна лоза. Пустите ридови се пржат под сончевиот жар, чекајќи повторно да бидат засадени со виновна лоза.

Афионот

Додека Тиквеш со своите климатски услови и по составот и по почвата е најпогоден за развој на виновата лоза, дотогаш во него бил овозможен развитокот на уште неколку културни растенија, од кои посебно место му припаѓа на афионот.

Климатските услови со неподносливата горештина, песовитиот терен, поволно одговараат за развој на афионот, кој во многу македонски краишта се одгледува во големи количества. Не е тоа оној обичен афион што се сее во нашите краишта заради неговото ситно семе, кое најчесто го употребуваме за изработка на колачиња, туку тоа афионски опиум, кој служи за добивање на скапоцена материја – опиум, или афионски катран. Но тоа не му е единствената добра страна. од неговото семе може да се добие многу квалитетно масло, кое во Македонија е познато под името шарлаган. Во Македонија покрај белиот опиумски афион се наоѓа измешан и виолетовиот. Но белиот е со поголема цена, затоа што дава поквалитетен опиум, а и семето му е побогато со масло ја јадење. Добрите одгледувачи внимаваат покрај белиот да не им се провлече и виолетов, добро го одбираат семето и гледаат да не се изјалови или како што велат Македонците да не се избугари, односно да не се измеша семе со виолетова боја.

Суровиот афионски катран во себе содржи 40 посто па и повеќе вода, понатаму со сушење во него останува уште 18 до 20 насто влага. Да не би ја загубил убавата боја и квалитетот, афионот се завиткува во свежи афионски лисја и понатаму се чува во затворено и суво место. За подолго и посигурно чување афионскиот катран се сместува во сандачи кои однатре се обложени со лим, кои потоа добро се затвораат.

Кога афионот добро ќе роди, од еден хектар се добива околу 20 килограми афионски катран; меѓутоа неговиот принос е многу различен и се движи од 10-25 килограми. Многу е битно во кое време е вршено неговото зарежување.

Нашиот македонски опиум се смета за побогат од азискиот.

Од еден хектар просечно се добива меѓу 400 и 500 килограми семе, а од добро

нагубрена и обработена нива може да се добие и до 700 килограми семе. Стеблото на афионот се користи исклучиво за греење. Од него се добива околу 800 килограми шушелки по еден хектар.

Од книгата „Вистински приказни за вечни секавања, Кавадарци 1900-1945) од Зорка Тодорова Младеновиќ, Кавадарци 2010 г.

(Подготви Марко Китевски)