

МЕДИУМСКО ПРЕТСТАВУВАЊЕ НА МАКЕДОНСКАТА ГАСТРОНОМСКА ТРАДИЦИЈА

Весна Петреска

Институт за фолклор „Марко Цепенков“ – Скопје

Датум на прием: 25.12.2024

Апстракт: Темата се однесува на гастрономската традиција во Македонија и нејзиното претставување преку медиумите. Исхраната претставува еден од најважните елементи во определена култура. Таа го претставува и нејзиното нематеријално културно наследство и го претставува нејзиниот културен идентитет. Многу истражувачи се согласни дека медиумите како преносители на културни и на други пораки, од различни општествени и културни елити, го обликуваат не само јавното мислење, туку и секојдневието на припадниците на едно општество. На тој начин тие влијаат и на фолклорната традиција, на културното наследство, а во овој случај на нематеријалното културно наследство. За анализа ќе се земат предвид неколку телевизиски емисии и како е претставена гастрономската традиција, менувањето на традицијата, во овој случај традицијата во исхраната, која отсекогаш била најподложна на промени, па може да се каже дека на традицијата се додаваат нови елементи, кои вешто се вклопуваат во неа. Медиумската презентација придонесува и за создавање на културна меморија, потсетувајќи нè за присетување на вкусовите што сме ги вкусиле во нашето детство од нашите мајки, баби итн.

Клучни зборови: медиумско претставување, македонска гастрономска традиција, културна меморија, културен идентитет, нематеријално културно наследство

Исхраната претставува еден од најважните елементи во определена култура. Таа го претставува и нејзиното нематеријално културно наследство и го претставува нејзиниот културен идентитет. Храната е поврзана со цела низа елементи на културата: поврзана е со комуникацијата, спаѓа во една од уметничките вештини, забава, облекување итн.

За народната исхрана нема многу пишувано. Некои податоци можат да се најдат во постарите монографии, од крајот на XIX и почетокот на XX век. Обично се јадело неколку пати на ден, на пример: околу 6–7 часот, ручек бил околу пладне (во 10–11 часот), третото јадење било пред заоѓање на сонцето. Главното јадење било леб и зеленчук. Се користела зелка – пресна или кисела, праз, пиперки, грав, леќа; од млеко – маштеница („мукеница“) и урда, сирење. Месото се користело главно зимно време – „суво – сушено“ на дим (и тоа свинско и козјо), јагнешко месо за Гурѓовден, Духовден, за селски

прослави, а се користела и живина. Но, месото се користело и во подготовки на манџи со месо, на пример: кисела или пресна зелка со месо, грав, леќа со месо, јанија или *џајрикаш*, ориз со месо итн. Главни јадења од брашно биле питите: зелник – филувани со: зелје, праз, зелка, и главно го добиваат името според филот, на пр.: зелник, тиквеник – од тиква, урденик – од јајца и урда, или пак името го добиваат локално од пределот, на пример, баници, комад, итн., понатаму: тиганици, качамак, тарана, јуфки, топеница – од проино брашно и маст, а зачините главно биле од: брашно, кромид или праз. Тука се и обредните лебови, на пример за: свадби, крштемки, за слави (а за слави крштеле обредни лебови) и за еснафски здруженија; за задушници; за Божиќ итн. (Павловиќ 1928: 151–166; Хаџи-Василевиќ 1909: 323–326). Уште во нивните пишувања се истакнува дека исхраната била многу подложна на промени поради печалбите и различните културни влијанија.

Од поновата литература можат да се споменат: Етнолог бр. 7–8 во кој се објавени материјали од II меѓународен симпозиум посветен на исхраната со тема: „Традициите во исхраната на балканските народи“, како и поединечни трудови на одделни автори (Мирчевска 2012: 101–109; Назим 2012: 274–279; Малинов 2014: 24–34; Георгиевски 2014: 177–183). Има истражувања во кои се смета дека речиси од неолитот до денес главна храна на поголем дел на човештвото се: житата, мешунките, зеленчукот и овошките. Во хелинистичкиот период, сè до појавата на феудализмот, на трпезата на богатите луѓе се сретнуваат најразновидни јадења, специјалитети, десерти и сосови. Но, наспроти ова расипништво на повисоките слоеви, народот и понатаму продолжил да јаде: каша, леќа, јајца, лук, маслинки, кромид и понекогаш месо зачинето со нане и со ротквици (Зоговиќ 1997: 208, 210). По големите географски откритија од XV век па натаму, на европските трпези првпат се појавуваат: пченката, гравот, компирот, пиперката, доматиот, кафето, чоколадата и уште многу други производи, кои дотогаш биле недостапни. Сепак, народот одеднаш не ги прифатил овие производи, бидејќи требало време додека да се навикне на нивниот вкус. Новите видови храна сосема постепено се внесувале на трпезите на народите, што е и медицински оправдано и правилно. Па, затоа и авторката смета дека и по нивното внесување тие постепено се адаптирале на месните услови и на начинот на готвење и затоа слободно може да се рече дека станале дел од традицијата на народот што ги прифатил (Зоговиќ 1997: 211). Многу начини за приготвување на одделни видови храна, за кои пишува С. Тројановиќ (1896), не се воопшто променети, ако ништо повеќе, барем од времето на Херодот, што ѝ дава право на авторката да заклучи дека луѓето до средината на XX век, барем кај нас доста добро се хранеле и на тој начин успеале да го зачуваат и своето здравје (Зоговиќ 1997: 212).

Затоа можеме да се согласиме дека новото е само заборавено старо бидејќи многу работи што ги сметаме за наш изум се сфатени уште многу одамна, меѓутоа во сплетот на околностите останале на маргините за повторно да се појават кога за тоа ќе созреат условите, сега нешто видоизменети, значи „нови“ (Зоговиќ 1997: 207).

Странските патописци, кои ја посетиле Македонија (среди на XVI – среди на XVIII век) не известувале многу за исхраната на мнозинството од христијанското население, кое било во ропска положба. Тие обично се задржувале во градските населби и затоа во записите е дадена исхраната во јавните и во добротворните објекти за исхрана или исхраната на богатите луѓе. За исхраната на христијанското население приближно може да се добие сознание од описите на исхраната на монасите на Света Гора, каде што во најголем број случаи отседнувале странски патописци. Но, за начинот на исхраната на христијаните може да се добие сознание и преку описите на исхраната на муслиманите, бидејќи за храна претежно биле користени продукти што се добивале од македонското поднебје. Во исхраната се разликувале само во она што било забранувано од религијата, како на пример употреба на свинско месо, вино и друг алкохол, кои биле забранети кај муслиманите. Се разбира, во исхраната биле користени и производи носени од различни околности. Од производите најмногу се користеле: пченица, јачмен, грав, грашак, леќа, ориз, потоа: лук, кромид, праз, зелка, маслинки, сливи, јаболка, ореви, лешници, вишни и друго. Кај христијаните предничеле: лукот, кромидот и лебот, но и различни чорбести јадења од горните производи. Авторот К. Богоевски истакнува дека до средината на XVIII век во Македонија, според патописците, сè уште не се познати компирот и пченката, кои биле донесени во Европа од Јужна Америка по 1519 година (Богоевски 1997: 136). Е. Челеби истакнува дека речиси во секој град имало ан и други простори, каде што наутро и навечер, од страна на вакафот, се давало јадење. Такви примери имало во: Крива Паланка, Кратово, Битола, Штип, Струга, Охрид, Ресен, Кавала, Воден, Караферија, Енице Вардар и на други места. Тој забележал едно излетничко место на излезот од Битола за Охрид, каде што, со помош на вода и мали чекреци, се вртеле скари, на кои се печеле различни меса (Богоевски 1997: 133). Во Струга посебен впечаток му оставиле јадењата од риби, особено од: јагули, штуки, пастрмки, крапови, белвици. Од јагулите се правел добар кебап. Тој наведува дека јагулата се јадела против главоболка, па вели: „Ако човек си ја насолит главата, па главата на рибата ја стави врз својата глава, со божја волја и помош ќе се ослободи од главоболката“ (Богоевски 1997: 133).

Недоволната истраженост на темата е причина таа да се избере за истражување. Темата за исхраната е значајна поради односот меѓу традиционалното и современото, но и за цела низа значајни

културолошки и етнолошко-антрополошки феномени. Резултатите од систематски истражувања на културата на исхраната можат да се применат во решавањето на значајни општествени прашања (развој на туризмот, пласирање на културниот идентитет по пат на исхраната, поттикнување на тенденцијата за примена на органско одгледување на храна, за создавање и за зачувување на еколошки здрава средина, но и за подобрување на здравствената состојба на населението (Радојичић 2012: 13).

Уште постарите истражувања истакнуваат дека промените со текот на времето во народниот живот се неминовни, без разлика од каде и да доаѓаат. Во денешно време на промените свое влијание имаат и медиумите и интернетот. Медиумската покриеност на определен настан го прави значаен за определената заедница. Медиумите ја имаат улогата и на пренесувачи на традицијата, понекогаш и ја реконструираат, па дури и ја создаваат, односно, ја менуваат традициската практика, слично како што народните изведувачи ги пренесувале културните добра. Притоа, треба да се има на ум дека народните изведувачи, песните и приказните не ги учеле наизуст, туку повторно ги создавале во секоја изведба – што остава многу простор за иновација (Jelinčić & Žuvela Bušnja 2008: 58). Во оваа смисла, некои од промените кои се појавуваат во фолклорот од креативни или од естетски причини, се резултат на изборот на групата, поради потребата традицијата да се адаптира на современите сфаќања. Но, исто така треба да се спомене дека промените не се случуваат, секогаш, свесно и контролирано. Во секој случај тие треба да бидат релевантни, смислени или соодветни за групата во која се споделува фолклорот (Симс и Стивенс 2010: 81). Истото се однесува и за народната гастрономија, на која медиумите ѝ даваат значење, која е дел од нематеријалното културно наследство. Се покажува дека во сферата на медиумското влијание, телевизијата сè уште е моќен медиум и покрај сè поголемото влијание на интернетот во сите свои форми на презентација, бидејќи ни ја дава сликата во движење. Улогата на телевизијата не е така невина кога станува збор за медиумската презентација на традицијата, особено ако станува збор за нејзиното менување. Поединците, кои се наоѓаат на страната на моќта, имаат можност да манипулираат со медиумите и ги користат медиумските инструменти за да ја реконструираат, создаваат, односно, менуваат традицијата за свои цели. Значи, овде станува збор за прилагодувањето на интерпретацијата на новото време (Jelinčić 2006: 169). Според тоа, проблемот на претставување на традицијата во медиумите лежи во тоа што народната култура се сфаќа како дел од забавната индустрија, а не како културна и општествена вредност. Интервенциите доведуваат до промени во начинот на кој луѓето ја сфаќаат својата култура и се сфаќаат самите себе. Интервенциите ги менуваат темелните услови за

културна продукција и репродукција. Промената е составен дел од културата и мерките на кои целта им е да ги чуваат, да ги заштитуваат и да ги одржуваат одделните културни практики, се на граница меѓу обидите да бидат зачувани и во нивни рамки да ги прифатат промените што следат во културните процеси (Петровска-Кузманова 2023: 17; сп. Kirshenblatt/Gimblett 2013: 88). Медиумите, како спроводници на културните и на други пораки на различните општествени и културни елити, во решавачка мера го обликуваат не само јавното мислење, туку сè повеќе и секојдневието и сè повеќе начинот на живот на членовите на општеството. Оваа посредничка функција на медиумите условува тие да не ја прикажуваат вистинската слика на стварноста, туку селективната и општествено-конструираната репрезентација на стварноста (Петровска-Кузманова 2023: 19).

Во слична насока може да се каже и за дигиталната технологија, која нуди уникатна можност не само за истражување на улогата и за влијанието на народната традиција, туку и за преиспитување на некои рани фолклористички дефиниции, концепти и методологии (да се види повеќе: Ben-Amos 1971). Дигиталната технологија е можност за повторно разгледување и реконтекстуализирање на начинот на кој се согледуваат нови сознанија за современата народна култура, па во оваа смисла се разгледувале: народната религија, хуморот, урбаните легенди, здравјето и медицината итн. во дигиталниот свет (да се види повеќе: Самоковлија Барух 2023: 90–91).

Како посредничка функција на медиумите може да се спомене терминот скован од Е. Морен „неоархаичен менталитет“, а Пулен го објаснува со тоа што тој менталитет се изразува низ „двострано напојување на вредноста на природата која од една страна се велича, за да се спротивстави на извештачениот свет на градовите, а од друга страна враќањето на архаичноста и обновувањето на мистичните и природните јадења со извртување на гастрономската хиерархија, која современиот свет ја одбива како заостаната“. На овој начин се манифестира и отпор кон глобалната култура, која, под маската на разновидност и изобилство, всушност нуди истоветност и стандардизираност, затоа што наметнува правила според кои не смее да се биде различен, а хуманистичкиот концепт на слободата го претвора во слобода под строго контролирани услови (според: Радојичиќ 2012: 39).

Врз основа на претходното, може да се каже дека исхраната е симбол на разлики и средство за зближување, но, исто така таа е и чувар на минатото, но и поле на креативност и на иновации. Како чувар на минатото особено се гледа преку ритуалната храна, која особено е застапена на годишните празници, но и во обредите од семејниот циклус. Во оваа смисла уште Е. Диркем укажува на заедничкото јадење, како врв на секое празнување. Во слична насока и

Фројд се осврнува на ритуалното жртвување и го изнесува ставот дека заедничкиот оброк е суштински значаен за воспоставување на витална врска со оностраното затоа што чинот на инкорпорирање на „светата супстанција“ на жртвуваното животно обезбедува „осветување“ на секој член, кој учествува во него. Подоцнежната христијанска еухаристика исто така ги осветила лебот и виното, правејќи ги најголеми од сите симболи – симболот на Христовата жртва (Ђорђевиќ 2004: 14–16).

Храната може да се третира како материјален и како симболички облик. Од етнолошко-антрополошко гледиште, храната има улога во ритуалното уредување на животот, но ја изразува и културата на исхраната во секојдневието на населението. Некои истражувачи популарноста на медиумското претставување на гастрономијата ја објаснуваат како своевидно бегане од културата на страв, како некои теоретичари ја нарекуваат современата медиумска култура земајќи ги предвид темите што се застапени, на пр.: политички теми и разни проблеми, како што се: војни, елементарни непогоди, пандемии, сериозни заболувања, сиромаштија и злочини (Радојичић 2012: 109–110).

Готвењето е очигледно клучен сегмент на културата и значаен дел на културниот идентитет. Но, тоа истовремено е и сегмент на културата најподложен на пренесување, измени и влијанија. Современото време поради брзината и леснотијата на комуникацијата, само го нагласува она што секогаш важело за културата на исхраната – дека заедничкото јадење е наједноставен и најбрз вид на комуникација меѓу различни луѓе и народи (Радојичић 2012: 121).

Ќе се земаат предвид неколку ТВ-емисии во кои е претставена храната, на пр.: „Везилка“, „Качамак“, „Авантурите на Марк“, „Вкусот на традицијата“ итн. Веројатно и идејата за појавата на овие емисии доаѓа од странските и од ТВ-емисиите во кои е застапено кулинарството. Кај сите емисии се забележува дека се присутни многу традиционални јадења или пак производи што се застапени во определен регион, но приготвени на современ начин. Во некои емисии, на пример во емисијата „Вкусот на традицијата“ се претставуваат традиционални јадења приготвени од некоја гостинка или пак самата водителка Андријана Алачки подготвува традиционално јадење во некој ресторан.¹ Во некои емисии, на пример во „Везилка“, се претставуваат локалните специјалитети на одреден предел или производите што успеваат во тој предел, на пример: за Прилепско – мариовско биено или „тепано сирење“, прилепскиот ширден²; за

¹ Да се види на пр.: „Вкусот на традицијата – Таранелник“, <https://is.gd/aJVtxD> [Пристапено на 25.12.2024].

² „Везилка Прилеп (2023)“, <https://is.gd/S4Kpaf> [Пристапено на 5.11.2024].

Охрид, за Преспа – ѓомлезето, питулиците; различните пити со јаболка (Преспа)³ итн., различни специјалитети од компир – Кривопаланечко⁴; Кратовско – к'цана сол, пастрмајка, специјалитети од компир⁵, специјалитети од ориз – Кочанско⁶ итн. Во пределите околу езерата се претставени различни специјалитети од риба карактеристични за определени езера, на пример за Охрид – пастрмката,⁷ за Преспа циронките – сушени риби белвици приготвени во тава со сос, специјалитети од крап, рибји чорби,⁸ за Дојран – специјалитетите од риба – што ги има во Дојранското Езеро, како: сом, црвеноперка, костреж и се претставуваат определени јадења, на пример – крашник риба во тава, приготвен во определен ресторан.⁹ Се претставуваат и определени ресторани, што значи дека се претставуваат места што служат храна, што оди во функција на зајакнување на туризмот. Присутни се и десерти, некои се традиционални, како на пример раванија со слатко од смокви, старинска баклава. Се претставуваат и други јадења приготвени од месо, како на пример: тави со ситно сецкано свинско, телешко или пилешко месо со печурки, сос, а името го носат според името на ресторанот; потоа плескавица; а исто така се претставени и питите што биле традиционални јадења, ѓеврек, итн. Може да се забележи дека во јадењата се присутни оние од традицијата, многу често подготвени и на традиционален начин, но во нив се додаваат некои зачини, кои се карактеристични за современото време и се сервираат на современ начин. Покрај традиционалните јадења и најразличните пити карактеристични за одреден предел, се присутни и специјалитети од Македонија, на пример: ајвар, лутеница, пинџур итн., кои се и прифатени како традиционални јадења без разлика што е потеклото од друго место. Новото време, кое е карактеристично по брзиот проток на информации, нуди и прилагодување на најразлични вкусови, кои и не се традиционални за Македонија. На пример, би истакнала за Преспа, која е позната по јаболката, тие почнуваат да се ставаат и во најразлични сосови, на пример: пиперки црвени со јаболка, црн домати со јаболка, пинџур со јаболка, црвени домати со јаболка.¹⁰ Многу често и голем дел од рестораните, покрај етно-рестораните, се уредени во традиционален

³ „Везилка Охрид“, <https://is.gd/O84bG4> [Пристапено на 5.11.2024]. „Везилка Преспа“, <https://is.gd/MzRCxM> [Пристапено на 5.11.2024].

⁴ „Везилка Крива Паланка“, <https://is.gd/D1Y0UC> [Пристапено на 5.11.2024].

⁵ „Везилка Кратово (2024)“, <https://is.gd/GQE9GV> [Пристапено на 5.11.2024].

⁶ „Везилка Оризари – Кочанско“, <https://is.gd/141nSx> [Пристапено на 5.11.2024].

⁷ „Везилка Охрид“, <https://is.gd/O84bG4> [Пристапено на 5.11.2024].

⁸ „Везилка Преспа“, <https://is.gd/MzRCxM> [Пристапено на 5.11.2024].

⁹ Емисија „Везилка“, емитувана на ТВ Алфа на 20.10.2024 година.

¹⁰ „Везилка Преспа“, <https://is.gd/MzRCxM> [Пристапено на 5.11.2024].

стил. Како претставување на традицијата и на културата на исхраната на многу места во Македонија, на гостите им е овозможено да се чувствуваат како дома, да бераат од локалните производи застапени во пределот и храната да си ја подготвуваат сами или пак заедно со домаќините. Во емисиите многу често се претставени и разни женски здруженија, кои многу често подготвуваат и традиционални рецепти, на пример: различни мармалади, слатка, чаеви, сокови, со плодови, во зависност од тоа што има во пределот, итн., кои се нудат и за продажба, а многу често се нудат и традиционални јадења, на пример – за Прилеп, прилепските сарми, разни: зелници, пити, погачи, кои биле застапени и при поготвувањето на традиционалната ритуална исхрана.¹¹

Многу странски кујни си направиле свое влијание во македонската гастрономија со текот на времето, меѓутоа, жителите на определен простор ги обнародиле рецептите, кои и се пренесуваат со генерации. Влијанијата меѓу кујните, никогаш и не престануваат. Во таква насока е емисијата „Авантурите на Марк“, кој е по потекло од Белгија, но живее во Македонија. По посета на одреден предел и по запознавање на кујната од тој предел, Марк готви некој специјалитет од определениот крај на негов начин или пак со производите од спонзорите на емисијата.¹² Многу често кај него се забележува и мешање на вкусови, на пример солено и слатко, што не била специфика за нашата кујна, но постепено се прифаќаат и ваквите вкусови.

Исхраната нуди многу можности за анализа во делот на: ритуалите, симболиката, обредноста, религијата, социоекономските односи, производството, а во најново време и на органското производство, потрошувачката, културата на хранење итн. Во оваа пригода се осврнав на медиумското претставување на гастрономијата. Врз основа на сето кажано досега од медиумското претставување на гастрономијата може да се констатира дека исхраната претставува спој меѓу традицијата и современоста, но таа е значајна и за многу културолошки и етнолошко-антрополошки феномени. Преку исхраната се гледа: личната, семејната, ритуалната традиција, што говори за етнолошко-антрополошкото значење. Ова особено се гледа преку женските здруженија, кои многу често ја претставуваат ритуалната храна, но, и воопшто медиумската презентација на ритуалната храна е одразена и преку рестораните кои организираат најразлични настани од семејниот живот или пак од календарот, на пр.: слави, имендени, итн. Преку нив се гледа и социјалниот аспект на исхраната, на пример,

¹¹ „Везилка Преспа“, <https://is.gd/MzRCxM> [Пристапено на 5.11.2024]; „Везилка Прилеп“, <https://is.gd/S4Kpaf> [Пристапено на 5.11.2024].

¹² „Авантурите на Марк“, <https://is.gd/ok2HbL> [Пристапено на 5.11.2024].

заедничко прославување на семејни свечености; преку организирањето на женските здруженија доаѓа до дружење меѓу жените итн. Социјалниот аспект меѓу домаќините и гостите се гледа и преку можноста што им ја нудат некои угостителски објекти или домаќинства, каде што учествуваат гостите во подготвувањето на храната или во берењето на локалните производи, што исто така може да зборува и за културниот идентитет што го нуди храната. Гастрономската традиција зборува и за: културните навики, религии, пријателства и непријателства, традиции и сеќавање. Со ова може да се каже дека храната претставува само еден сегмент на културата, но е извонреден показател на секојдневниот живот и на обичаите на едно време, ги отсликува традициите и културите на сеќавање (Радојичиќ 2012: 151, 186). Накратко може да се каже дека исхраната е значајна за покажување на културниот идентитет изразен преку неа, таа нуди можности за развој на туризмот, таа е чувар на минатото, со што се влијае и на нејзина промоција како нематеријално културно наследство, но таа е и поле на креативност и иновации, што особено се гледа во прилагодување на традиционалните рецепти во еден модерен дух, прилагодлив на современиот човек.

ЛИТЕРАТУРА

Кирилични изданија

Богоевски, К. 1997. „Патописците за исхраната во Македонија (средина на XVI – средина на XVIII век)“. *Етнологиџ*, бр. 7–8. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 130–136.

Георгиевски, Д. 2014. „Традиционалната храна и природните реткости основ за развој на туризмот во Кратовско“. *Етнологиџ*, бр. 16. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 177–183.

Зоговиќ, С. 1997. „Исхраната и традицијата низ вековите“. *Етнологиџ*, бр. 7–8. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 206–213.

Малинов, З. 2014. „Штипска пастрмајлија(да) – храна, забава, бизнис“. *Етнологиџ*, бр. 16. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 24–34.

Мирчевска, М. 2012. „(Ис)храната како идентификациски код“. *Етнологиџ*, бр. 14. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 101–109.

Назим, Ј. 2012. „Македонска кујна – повторно откривање“. *Етнологиџ*, бр. 14. Скопје: Македонско етнолошко друштво, 274–279.

Павловиќ, М. Ј. 1928. *Малешево и Малешевци*. Београд: Штампарија „Св. Сава“.

Петровска-Кузманова, К. 2023. „Медиумска презентација на празникот Богојавление/Водици“. *Македонски фолклор*, год. LIV, бр. 84. Скопје: Институт за фолклор „Марко Цепенков“, 9–23.

Радојичић, Д. 2012. *Дијалози за ѿрѿезом. Аниѿројолошка моноѿрафија о кулѿури исхране*. Београд: Етнографски институт САНУ.

Самоковлија Барух, Р. 2023. „Каде и да си, за Бадник на фејсбук да си“ – дигитално–перформативниот аспект на македонскиот верски празник Божиќ“. *Македонски фолклор*, год. LV, бр. 85. Скопје: Институт за фолклор „Марко Цепенков“, 87–100.

Симс, М. и М. Стивенс. 2010. *Жив фолклор*. Скопје: Академски печат.

Тројановић, С. 1896. „Старинска српска јела и пића“. *Срѿски еѿноѿграфски зборник*. СКА, књ. 2, Београд.

Хаѿи-Васиљевић, Ј. 1909. *Кумановска обласѿ. Јужна сѿара Србија. Истѿориска, еѿноѿграфска и ѿолиѿичка исѿраживања*. Београд: Нова штампарија Давидовић – Љуб. М. Давидовић.

Латинични изданија

Ben-Amos, D. 1971. “Toward a Definition of Folklore in Context”. *The Journal of American Folklore*, volume 84, no. 331, 3–15.

Ђорђевић, Ј. 2004. “Hrana: interpretacije i inovacije”. *Kultura. Časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku*. knj. I, br. 109/112. Београд: Zavod za proučavanje kulturnog razvitka, 11–53.

Jelinčić, D. A. 2006. “Turizam vs. identitet – Globalizacija i tradicija”. *Etnološka istraživanja*, 11. Zagreb: Etnografski muzej, 161–207.

Jelinčić, D. A. & A. Žuvela Bušnja. 2008. “Uloga medija u predstavljanju, mijenjanju i kreiranju tradicije”. *Predstavljanje tradicijske kulture na sceni u medijama*. Muraj, A. i Z. Vitez (ur.). Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, 51–63.

Сајтографија

„Авантурите на Марк“, <https://is.gd/ok2HbL> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Кратово“, <https://is.gd/GQE9GV> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Крива Паланка“, <https://is.gd/D1Y0UC> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Оризари – Кочанско“, <https://is.gd/141nSx> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Охрид“, <https://is.gd/O84bG4> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Преспа“, <https://is.gd/MzRCxM> [Пристапено на 5.11.2024].

„Везилка Прилеп“, <https://is.gd/S4Kpaf> [Пристапено на 5.11.2024].

„Вкусот на традицијата – Таранелник“, <https://is.gd/aJVtxD> – [Пристапено на 25.12.2024].

MEDIA REPRESENTATION OF THE MACEDONIAN GASTRONOMIC TRADITION

Vesna Petreska

“Marko Cepenkov” Institute of Folklore in Skopje

Summary

Gastronomy is a key element of culture which is linked to its other elements, such as: cultural identity, communication, artistic skills, production, tourism, etc. Food is important for the relationship between the traditional and the modern, as well as it is important for a whole range of significant cultural and ethnological-anthropological phenomena. This paper examined the Macedonian gastronomic tradition as presented through the media, with several gastronomic TV shows taken into account. In all the television shows, it is noticeable that many traditional dishes or products, typical of a certain region, but prepared in a modern way, are present. Food offers many chances for analysis in terms of rituals, symbolism, religion, socio-economic relations, production, consumption, food culture and more recently organic production. In this occasion, I addressed the media representation of gastronomy. Based on everything said so far on this topic, it can be concluded that food and nutrition represent a blend between tradition and modernity, but they are also significant for many cultural and ethnological-anthropological phenomena. Through them, we see the ritual, personal and family tradition, that is, the food culture in the everyday life of the population. The gastronomy is important for displaying the cultural identity expressed through it. Besides, it offers opportunities for the development of tourism; it is the guardian of the past times and the culture of remembrance, which also influences its promotion as an intangible cultural heritage. Nevertheless, it is also a field of creativity and innovation, which is especially noticeable in the modification of the traditional recipes with a modern twist, adaptable to the modern man.