

OHRID MACEDÓN FOLKEGYÜTTES
DEBRECENI EGYETEM NÉPRAJZI TANSZÉK

Macedón tudományos és kulturális közlemények

Macedón Füzetek

A szerkesztőbizottság tagjai:

ILJOVSZKI RISZTO, NIKOLOVSZKI RISZTO

Lektorok:

KEMÉNYFI RÓBERT, LJUPCSO RISZTESZKI

Olvasószerkesztő:

LISZTES MÓNIKA ÉVA

Tiszteletbeli főszerkesztő:

BARTHA ELEK

Felelős szerkesztő:

BÓLYA ANNA MÁRIA

A szerkesztőség címe: Bólya Anna Mária, Ohrid Macedón Folkegyüttes, H-1024
Budapest, Margit krt. 99.

Telefon: +36703126825, e-mail: bolya.annamaria@macedon.hu

A folyóirat megjelenését támogatja

a Macedón Köztársaság Külügyminisztériuma és a Debreceni Egyetem

BUDAPEST

II. évfolyam 2019/1. szám

TARTALOMJEGYZÉK

Bólya Anna Mária

Велигденски игри во Порече – Врски со творештвото на Косово II.....3

Nikolovszki Riszto

A Magyarországon élő makedónok kulturális múltja.....17

Zdravkova-Dzseparoszka, Szonja

Унапредување на врските помеѓу Македонија и Унгарија во
културата.....21

Iljovszki Riszto

A makedón konyhaművészet titkai.....27

Huszty Zoltán–Urbán Csilla

A megváltozott Szkopje – Balkan Experience úti beszámoló.....32

Bólya Anna Mária

Folklórszövegek fordításai.....37

KÉPMELLÉKLET.....40

A SZERZŐKRŐL.....44

BÓLYA ANNA MÁRIA

ВЕЛИГДЕНСКИ ИГРИ ВО ПОРЕЧЕ – ВРСКИ СО ТВОРЕШТВОТО НА КОСОВО

II.

Во претходниот број го воведовме интересниот обичај, таканаречените „гачки“ од Порече, кои биле практикувани до 1970-тите години. Во вториот дел на статијата продолжуваме со воведувањето и анализата.

Лази ми лази бубале

Ова е единствената игра, која по форма личи на *Кален број*, *мален број*, но паровите се држат за рацете, а не за шамиите, и рацете се држат долу, формирајќи „пат“.¹ По патот се шета интересна фигура, која всушност е дете, и се вика сираче. Во минатото ова дете требало да биде вистинско сираче.

Детето се движи по „патот“, а жените пеат:

Лазај, лазај бубале,
Да долазиш до мене,
Ако паднеш не кажуј, не кажуј,
На мајке ти, на татка ти (мајке ти, мајке ти).
Ако паднам не жалам, не жалам,
Кад сум клето сираче, сираче,
За сираче кој плаче, кој плаче?

Зет и невеста

Оваа игра го прикажува начинот на посредувањето помеѓу фамилијата на ергенот и на девојката, и се играла во паралелна линиска форма.

Ѓуро, Маро вележано

Во оваа игра се појавува поранешната современа тема, печалбарството. Во играта девојките го тажаат Ѓуро кој умрел во печалбата. Формата на играта е круг со две девојки во центарот.

Дељо, мори дељо

Дељо е стар ерген, кој стои во центарот на кругот сочинет од девојките, и одвреме-навреме се обидува да ја грабне најубавата девојка. Тој е исмеан од девојките, бидејќи обично не може да грабне некоја од нив.

Бајрачето

Овде главната улога ја има бајракот, што е врзан на стап, чиј врв е црвено избоен. Бајракот го држи една жена. Учесниците се наптреваруваат кој да го грабне бајракот. Две девојки од двата краја на линијата се натпеваруваат за да го грабнат стапот. Оваа игра може да има и само една линија, а пред неа стои жената со бајракот.

Змија

Во играта *Змија* или *Коноплика* една жена и една девојка, „мајка и ќерка“ обиколуваат околу колцето од девојки. Во центарот седи „змијата“. „Ќерката“, која оди напред, божем преде, плаче зашто е касната од змија. Мајката не верува, мисли дека ќерка и е мрзлива и продолжува да се движи нанапред. Откако дознава дека змијата навистина ја каснала ќерка и, таа ја „пронаоѓа“ змијата, и ја удира со стап.

Јунци

Како во другите игри, и во овој случај се појавува некое животно. Во центарот на кругот од девојки е „огништето“ кадешто домаќинката приготвува јадење за орачот.

Орачот обиколува околу колцето од девојки орајќи со два „јунци“. Орачот сака да јаде откако ќе изора, и се обраќа кон бабата:

Шетлика, метлика
Црвена боболка
Дрен бабо да јадам?
Жената му одговори:
Еве, ова е печиво,
Другово е бакрданик,
Ова е питулица,
Ова е кора на кора,
И два глувца здола.

Орачот се налутува и ја избркува, а потоа ја тепа бабата.

Шутарчиња

Шутарчиња е најраспространета игра на територијата на Македонија, како детска игра, под различни имиња. „Шутарчиња“ се млади девојки, кои се редат во круг. Зад нив стојат постари девојки, „домаќинки“. Строгата „сандација“ (не знаеме точно што значи ова име) прашува за шутарчето и за јадењето од „домаќинките“, дали добро го чувале. Ако не го чувале добро и јадењето загорело, таа ја брка девојката околу колцето, удирајќи ја со крпа.

Маски

И во оваа игра, пак, се јавуваат животни, но, во овој случај приказната е подолга и посложена од другите гачки. Линијата на „маските“ е формирана од девојки и жени, фатени за појас, но во играта учествуваат и

ергени и мажи, кои ги чуваат маските. Во приказната има долго патување со маски, грабнување на маските како и други елементи. Оваа игра се чини поконтаминирана форма во која се интегрирани повеќе игри.

Пилци

Оваа игра е сродна со играта *Маски*, но синцирот е составен од „пилци“, а ороводецот е „квачката“. Во играта е вклучено и грабнувањето на пилците.

Благо месо

Благото месо е вистинско „месо“ кое е во центарот на колцето, кругот состевен од девојките. Другите одвреме-навреме се обидуваат да го „скинат“ синцирот и да каснат од вкусното благо месо. За среќа има бранач кој не го дозволува тоа. Во играта учествуваат или само девојки и невести, или само мажи.

Слепо коло

Во круг формиран од поголем број девојки и девојчиња се пушта една девојка. Ѓ се врзуваат очите, при што таа треба да фати некое од девојчињата.

Вили самовили

Играта *Вили самовили* е последната игра која се изиграла во циклусот велигденски игри, но на некој начин го навестува периодот што следи, кој во народната религија се смета за посебен период, и трае до Духовден.

Вили самовили е ритуално оро и со него се „затвораат“ велигденските свечености. Орот го добило името по песна што се пее додека се игра:

Вили, самовили
Пуштете го Марка
Мене ме земете иии
Марко, мој стопане.

Ова оро има сосема различна форма од првото оро и од игрите. Еден многу важен елемент е бесконечноста, што се најавува преку напевот *Кален број, мален број*. Се формираат четири линии од по три девојки, од кои по две се движат постојано, една спроти друга, паралелно со канонско пеење. Линиските парови го почнуваат пеењето движејќи се едни спроти други.

По гачките населението одело на „покрсти“. Оваа литија оди „за вода“. Всушност ова е христијанизирана верзија на претхристијанскиот обичај „додоле“, ритуал за дожд.

Карактеристики на обичајниот систем

Во гачките можеме да набљудуваме посебни фигури и теми: сирачето, пародијата на свадба, травеститни улоги, фигури и звуци на животни, смртта, јадењето сурово месо, тепањето, избркувањето, измачувачката агресија, фаќањето или грабнувањето девојки, фалусниот симбол (стап со црвена боја) и ритуалното орање.

Одредени теми и фигури се појавуваат и во другите празнични обичаи со драмски елементи во годината, но има и специјалности, кои се појавуваат само во велигденските гачки. Помеѓу сличностите може да се спомне *Камилата*, која е тропизирањето на зимските обичаи. Таа содржи слични елементи: пародијата на свадба, травеститните улоги, фигури или звуци на животни, смртта, тепањето, измачувачката агресија, фалусниот симбол, упатувања на ритуалното орање, сцената смрт-оживување, еротскиот амбиент, еротските елементи и директната агресија.

Кои се карактеристиките само на велигденските *гачки*?

Прво треба да ја спомнеме сцената јадење сурово месо, а потоа фигурата на сирачето, како и гонењето, фаќањето или грабнувањето девојки и имитативната магија поврзана со растението. Овие се специфичните карактеристики на велигденските *гачки*.

Најкарактеристичниот елемент, што може да ја покаже поврзаноста со Дионисовиот култ е играта Благо месо. Знаеме за тоа дека дробењето (*σπαραγμός*) и јадењето сурово месо (*ωμοφαγία*) биле делови на жртвопренесувањето на Дионисовиот култ.

Според истражувачите овие обичаи се наследници на поранешниот култ на Дионис и Дионисовите празници. Тие истакнуваат дека овие обичаи очевидно се во сродство со десетте игри на Дионис, кои се поврзани со смртта и воскреснувањето на ова божество. Дионис прво се појавува како дете во колепка, а потоа е прогонет и убиен. Но неговата смрт е само неопходен услов на неговото пролетно воскреснување.

Орски и играчки форми

Ако ја разгледуваме формата на ората и игрите, гледаме дека претежно се појавува кружната форма, обично со некој лик во централниот простор, или со неколку учесници околу кругот.



Fig. 2 Формата на повеќе игри

Специфично е првото ритуално оро, со кое всушност се обиколува ритуалниот простор. Ова има отворена орска форма, што е нормалната форма на македонското оро. Но, во овој случај ороото или движечката форма немаат главна улога, туку таа е пренесена во внатрешниот простор.

Можеме да набљудуваме и линиски форми, покрај *Кален број*, *мален број* игрите *Лазај*, *лазај бубале*, *Зет и невеста* и *Бајрачето* ја употребаат оваа форма:



Fig. 3 Формата на *Лазај лазај бубале*



Fig. 4 Формата на *Зет и невеста*



Fig. 5 Формата на *Бајрачето*

Самостојна е формата на *Вили, самовили*, каде што се поставени четири линии паровите кои се движат спротивно меѓусебе. Движењето е постојано, и спротивните линии парови се движат заедно, ги разменуваат местата, а во канон, во втората фаза започнува вториот глас, односно втората линија пар.

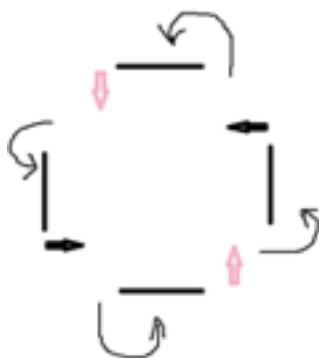


Fig. 6 Формата на *Вили, самовили*, вториот глас е со розова боја

Ова, последново, обредно шетано оро е специфична ритуална форма, која не се појавува во другите области на македонскиот фолклор.

И двете обредни шетани ора, меѓу кои и *Кален број*, *мален број* – се жанр помеѓу оро и играта – бидејќи учесниците во нив се движат. А формите на игри, кругови и линии, се статични, обично само одредени посебни учесници се движат. Само во игрите *Маски* и *Пилци* гледаме линиска форма со движење.

Обредните ора се составни делови на празничниот обичаен систем во македонското фолклорно творештво. Овде тие заземаат посебно место: го обезбедуваат ритуалниот простор и времето за игрите, кои се поврзани со специфични поранешни култови.

Географската распространетост на гачките

За велигденските гачки податоци даваат и сестрите Јанковиќ. Од нив дознаваме дека слични игри, по повод празникот Велигден се играле и на другите места.

Зазбирувањето и свеченото оро за отворање се појавувале и во Кичево, и во Горње Неродимље, како „позив у игру“ со песната „Оте друге, да играмо, да играмо, да појемо“, а и во Пасјане со песната „Ој, горо, горо, зелена“.

Змија, *Маски* и *Пилци* се појавуваат и во околината на Кичево.

Кален број, *мален број* се појавува во Горње Неродимље како „Крош, крошњице, виш, вишњице“.

Вили, самовили, и песни за растурањето на соборот е регистрирано во Пасјане и во Горње Неродимље, со песна: Веће слунце на заоду, ноћ веће ноћ! А девојке на походу, ноћ веће ноћ!

Орото како свечено затворање во Горње Неродимље е играно во слична форма како во Порече, со песната „Развијај се гором, цвет“, а во Пасјане се танцува орото во кружна форма.

Даница Јанковиќ спомнува дека и стилот на *пеењето* е сличен со оној во Горње Неродимље, содржувајќи многу икање.

Причината на ваквата географска распространетост на велигденските *гачки* во пределите на Порече, Кичево, Горње Неродимље и Пасјане, може да биде печалбарската емиграција. Познато е печалбарското движење од Порече кон овие територии, како и иселениците на овие косовски месности кон околината на Кичево и Порече. Може би од тоа следат сличностите на некои топографски имања. (с. Звечан или с. Косово.)

Како заклучок можеме да потврдиме дека спомнатите велигденски игри постоеле карактеристично во специфична област, што го покрива делот на денешна Западна Македонија и делот на Јужно Косово.

Користена литература

Bartha Elek, Néphit, népi vallásosság, Voigt V. (Ур.), *A magyar folklór*, Budapest, Osiris Kiadó, 1998, 470–504.

Bólya Anna Mária, "Templomot rak szamovila" Régi rétegek a macedón kalendárium keresztény ünnepköri énekeiben és táncaiban, *Ethnographia*, 2012, 412–427.

Bólya Anna Mária, Dionüszosz öröksége – A balkáni maszkos szokások és az angol masque műfaj elődjének tekinthető mummer's play kapcsolatai, *Tánctudományi közlemények*, 2017, 5–20.

Bólya Anna Mária, *Macedón Folklór Adatbázis*, Budapest, 2013, <http://www.macedon.hu>

Bólya Anna Mária, *Tánc a macedón szakrális hagyományban – doktori értekezés*, Debrecen, Debreceni Egyetem, 2015.

Bólya Anna Mária, Ünnepi szokások a Macedón hagyományban, Bartha E., Forisek P., Csiszár I. (Yp.), *Ünnepek, ünnepkörök történelmi és néprajzi vonatkozásai*, Konferenciakötet, (2012. 12. 14-15.) Debrecen, Debreceni Egyetem, 2013, 133–143.

Dawkins, Richard MacGillivray, The Modern Carnival in Thrace and the Cult of Dionysus, *The Journal of Hellenic Studies*, 1906, 191–206.

Falus Róbert, *Az antik világ irodalmi*, Budapest, Gondolat könyvkiadó, 1976.

Felföldi László, Rituális táncok a magyar néphagyományban, *Ethnographia*, 1987, 207–226.

Kapitánffy István & Tegye Imre & Györkösy Alajos (Yp.), *Ógörög-magyar szótár*, Budapest, Akadémiai Kiadó, 1993.

Ratkó Lujza, *A nagybőjti játék- és táncgyógyomány. A magyar nyelvterület nagybőjti játék- és táncanyagának értelmezése – Kandidátusi értekezés*, Budapest, Magyar Tudományos Akadémia, 1997.

Ratkó Lujza, A tavaszi falujáró-kapuzó játékok, Cabello, J.-C. Tóth N. (Yp.), *Erősségénél fogva várépítésre való. Tanulmányok a 70 éves Németh Péter tiszteletére*, Nyíregyháza, Jósza András Múzeum, 2011, 483–488.

Ratkó Lujza, Női szerepek a magyar néptáncgyógyományban, Keszeg V., Viga Gy. (Yp.) *Néprajzi Látóhatár*, 2001, 263–277.

Ridgeway, William, *The Origin of The Tragedy*, Cambridge, Cambridge University Press, 1910.

Sachs, Curt, *World History of the Dance*, New York, W. W. Norton & Company, 1963.

Szemes Péter, Rítus és tragédia, *Pro Philosophia Füzetek*, 2002, 83–104.

Ujváry Zoltán, *Az agrárkultusz kutatása a magyar és az európai folklórban*, Debrecen, Kossuth Lajos Tudományegyetem, 1969.

Ujváry Zoltán, *Népi színjátékok és maszkos szokások*, Debrecen, Debrecen University Press, 1997.

Vargyas Lajos, Mimos-elemek a magyar betleheemes játékban, *Antiquitas Hungarica*, 1947, 177–184.

Арнаудов, Михаил, *Студии върху българските обреди и легенди* (Том 2 Кукери и русалии), София, Българска академия на науките, 1972.

Боља, Ана Марија, Патувањето на Дионис – Траги на Дионисовиот култ во игри со драмски елементи од македонскиот и од унгарскиот фолклор, *Арс академика*, 2014, 90–101.

Величковски, Боне, *Македонски еротски народни песни*, Скопје, Маска, 2012.

Ѓурчески, Марјан, Македонскиот непокор отсликан преку Велигденските кули во Македонски Брод, *Македонска Ризница*, 2013, 64–69.

Иљоски, Васил, *Варијанти со свадбени мотиви во фолклорниот комплекс обред, песна, игра и драма*, Скопје, Македонска академија на науките и уметностите, 1970.

Јанковић, Љубица & Јанковић Даница, *Прилог проучавању остатака орских обредних игара у Југославију*, Београд, Српска Акедмија Наука, 1957.

Јанковић, Даница, Драмски елементи у нашим народним орским играма и народна игра као драмски елеменат народних обичаја, *Гласник Етнографског музеја у Београду*, 1940, 75–94.

Јанковић, Даница, Народне игре у Кичеву и околини, *Гласник Етнографског музеја у Београду*, 1940, 95–112.

Јанковић, Даница, Празничне народне игре у Поречу у Јужној Србији, *Гласник Етнографског музеја*, 1938, 24–29.

Јанковић, Љубица & Јанковић, Даница, *Народне игре*, Београд, Грегоровић, 1937.

Јовановић, Петар, Порече, Ј. Цвијић (Ур.), *Населња и порекло становништва* (Српски етнографски зборник Том 28), Београд, Штампарија "Млада Србија", 1935, 243–335.

Караџоски, Владимир, *Велигденски кули*, Скопје, Ракопис, 2014.

Кличкова, Вера, Велигденски обичаи во Порече, *Гласник на Музејско-конзерваторско друштво на Македонија*, 1957, 151–212.

Мирчевска, Мирјана, *Прашање за потеклото на Поречаните – прилог кон етничкиот идентитет*, 2004 Преземено 03 14, 2017 од УКИМ ИЕА: www.iea.pmf.ukim.edu.mk/.../Mirchevska_Poreche_Etnicki_Identitet.pdf

Младеновић, Оливера, *Коло у Јужних Словена*, Београд, Српска академија наука и уметности, 1973.

Петровска-Кузманова, Катерина, Велигденски игри - етнотеатролошки осврт, *Спектар*, 2012, 111–118.

Петровска-Кузманова, Катерина, Велигденските игри од Порече во фолклористичките истражувања, Луческа, Е. & Димоски, З. (Ур.), *105 години од раѓањето на Јозеф Обрембски*, Прилеп – Познањ, Институт за старословенска култура – Институт за словенска филологија УАМ, 2013, 137–144.

Плевнеш, Јордан, *Бесовскиот Дионис*, Скопје, Електронска библиотека на културата и традицијата на Македонија, 1989.

Ристески, Љупчо, С., Посмртно оро во традицијата на балканските Словени, *Studia Mythologica Slavica*, 4, Ljubljana, Piza, 2000.

Ристески, Љупчо С., *Категории простор и време во народната култура на Македонците*, Скопје, Матица македонска, 2005.

Ристески, Љупчо С., Христијанството и народната култура во Македонија – Културно-историски аспекти, (Светиева, А. Ур.) *Етнолог*, 2009, 113–141.

Ристески, Милан, *Порече низ историјата*, Скопје, Студентски збор, 1982.

Светиева, Анета, Еротските елементи во обредите со маски кај
Македонците, Боцев, В. (Ур.), *Обичаи со маски* Скопје, Музеј на
Македонија

Abstract

On the Macedonian territory, there exist interesting phenomena: the Easter dramatic customs, the so called *gachki* in the Poreche region. It was a living tradition till the 1970s. They were mainly registered by the Jankovich sisters and Vera Klichkova, whose field works provided us with detailed descriptions. Today we can observe *gachki* in revival forms in Makedonski Brod. In the first part of the article, we presented some of the Easter *gachki* from the Poreche region. In this second part, we present other customs of the *gachki*, completing the list of games based on collections. Then we introduce the relationship between the customs and the cult of Dionysus, and then we deal with the analysis of movement patterns. We introduce the features of two ritual dances that frame games and the spatial characteristics of the dances and games. Finally, we describe the narrower region where similar games could be discovered until the 1970s.

NIKOLOVSZKI RISZTO

A MAGYARORSZÁGON ÉLŐ MAKEDÓNOK KULTURÁLIS MÚLTJA

Az 1913-ban Bukarestben megkötött békeszerződéssel Makedóniát négy részre osztották. A szétdarabolás után legtöbbet az égei-makedónok szenvedtek, akik Görögországhoz kerültek. 1926-ban görög kormányrendelettel az összes makedón lakos nevét erővel görögre cserélték. Később betiltották a makedón nyelvű iskolákat és a makedón nyelv használatát. A görög polgárháború idején legtöbbet a makedón lakosság szenvedett, különösen a gyerekek. A bombázások állandó veszélyt jelentettek a békés lakosságra.

1948 elején 12 000 gyermek 1948 végén még 13 000 gyermek hagyta el Görögországot. Ennek a 25 000 gyermeknek 80%-a makedón származású volt.

A Magyarországra érkezett görög gyerekek nagy része is makedón származású volt. Erről tanúskodik a „Magyar Nemzeti Segély Szervezet” 1948-ban kiadott jelentése a görög gyerekek érkezéséről és elhelyezéséről. Ebben olvasható: „a gyermekek érkezése és elhelyezése során zavarokat az okozott elsősorban, hogy a gyerekek nagy része csak a makedón nyelvet beszélte, így a rendelkezésre álló kis létszámú görög tolmács nem tudott kellőképpen segítségükre lenni. Már a vonatról a fertőtlenítőbe való szállításkor testvérek, barátok vagy egy faluból érkezők elszakadtak egymástól és gyakori reklamálásuknak nem tudtunk eleget tenni.”

Magyarországon a gyermekeket gyermekotthonokban helyezték el, pl. a Balaton környékén, mint Balatonkenese, Balatonalmádi vagy Fehérvárcsurgó. Az iskolákban három nyelvet tanultak: magyar, görög és makedón nyelvet.

1949. augusztus 15-én ismét nagyszámú menekült érkezett a „demokratikus” országokba. Ekkor Magyarországra mintegy 7500 makedón és görög idős ember érkezett, akiket Budapesten, Hortobágyon, Mezőtúron, Balatonfüreden és más városokban helyeztek el.

1951-ben Budapesttől 43 km-re felépült Beloianisz falu, ahová 1800 görög és makedón költözhetett be. Ugyanebben az évben megalakult az Ilinden makedón szervezet, melynek célja a makedónok kultúrájának, népszokásainak ápolása volt. Megjelent az Ilinden című folyóirat, amelyben makedón nyelvű cikkek jelentek meg a makedón nép harcairól, a makedón történelemről és a makedónok mindennapi életéről. Ebben az időben a görög Laikosz Agonasz (Népi Harc) című újságban makedón nyelvű oldal is volt. Később több makedón nyelvű kiadvány is megjelent.

1958-ban szinte egyszerre alakultak színjátszó és néptáncos együttesek Budapesten, Beloianiszban és Miskolcon. Beloianiszban Riszto Nikolovszki vezetésével megalakult a makedón Goce Delcsev színjátszócsoporthoz. A csoport több makedón drámát adott elő. A falun kívül a budapesti József Attila Színházban Riszto Nikolovszki Lakodalom című drámájával második díjat kaptak. Itt a helye, hogy megemlítsük a színjátszó együttes tagjainak nevét, mert megérdemlik. Ők egyszerű munkások, fiatal emberek voltak, akik a nehéz napi munka után, sőt szombaton és vasárnap is próbáltak.

A teljes tagnévsor:

Alekosz Micosz
Riszto Nikolovszki
Lambro Kirovszki
Tinka Kacsamakova
Ljuba Kalputova
Szotir Kalkov
Takisz Dulov
Januli Csepovszki
Levka Georgievszka
Rina Iljovszka
Nijal Sztefovszki
Szotir Risztovszki
Alexandra Petrevszka
Micsó Kunelov
Georgi Sisko
Sztavro Csorov
Vaszil Vanovszki
Nikosz Calikidisz
Jane Kunelov
Riszto Georgievszki
Kosztá Georgievszki
Maria Volcseva
Szpiro Bogdan
Taki Szololivszki
Antula Nicsovszka

Pando Dimanovszki
Sztefo Kacsamakov
Paszkal Kalaputov
Szotir Trpcsev
Jane Kjatipov
Panajot Szinatkov
Riszto Raliv
Ljuba Sztavrovcska
Leonida Sztefovszki
Elena Argiropulu

Az 1963-as siker után az együttes objektív és szubjektív okok miatt megszűnt. A fő felelősök ezért az akkori görög vezetők voltak. Sajnálatos, hogy Magyarországon a makedónoknak nem sikerült hivatalos nemzetiségként elismertetni magukat, így a makedón kultúra bizonyos elemei már feledésbe merültek.

Abstract

The data about the Aegean Macedonian refugees who arrived to Hungary in 1948 and 1949 are insufficient and diverse in the different sources. Historian Risto Nikolovski, as a former child-refugee, gives insight into the cultural past of the Macedonian minority, from 1948, describing the written papers, books and cultural programs of the Aegean Macedonian people in Hungary.

ZDRAVKOVA-DZSEPAROSZKA, SZONJA

УНАПРЕДУВАЊЕ НА ВРСКИТЕ ПОМЕЃУ МАКЕДОНИЈА И УНГАРИЈА ВО КУЛТУРАТА

Врските помеѓу Унгарија и Македонија во делот на музиката и танцот постоеле бележејќи различен интензитет и форма. Многу поинтензивно развивајќи се како гостувања на унгарски уметници во Македонија и многу поскромно во однос на гостувањата на македонски уметници во Унгарија. Меѓутоа она што досега недостасуваше е нивно фиксирање и анализа. Овие културни релации никогаш не биле тема на истражување, се досега. На огромно задоволство на група истражувачи од делот на музичката и танцовата сфера, амбасадата на Унгарија во Скопје поддржа проект кој го истражува, анализира и бележи присуството на унгарските уметници во Македонија под наслов „Унгарските музички уметници на македонската културна сцена “. Со тоа не само што се овозможува формирање на дата база на податоци, туку и преглед и видливост на видовите соработка, имињата на уметниците и програмите со кои настапувале. Проектот започна кон крајот на 2018, завршува тековната 2019 година и се одвиваше во неколку фази. По оформување на тимот и дефинирање на полињата на истражувачки интерес кои беа поделени во овој случај според форма на делување (институции, фестивали, танцова сфера, медиуми) првата фаза беше поврзана со прибирање на информации. Овој процес не беше нималку лесен ниту едноставен бидејќи се истражуваше периодот од формирање на институциите Македонска филхармонија, Македонска опера во состав на Македонскиот народен театар (МНТ) итн. За оваа цел беа користени архивите на институциите,

монографските изданија, печатот и периодиката од почетниот период па се до денес, беа направени интервјуа со релевантни личности кои можат да посведочат за одредени настани, особено од основачкиот период. По овој обемен процес следеше класифицирање и анализа на податоците. Зборувајќи лично во истражувањето тргнав со чувство дека во делот на танцовата сфера ќе забележам само неколку имиња на унгарски уметници, но резултатот беше завиден број на гостувања и реализирани изведби. Секој од членовите на тимот пристапи кон аналитички процес кој беше финализирање на активностите на прибирање и бележење на податоците. Тие беа обработени во форма на презентација, а подоцна и како пишани текстови. Со ова проектот доби теориска постулација. За разлика од мноштво други проекти каде што финалниот резултат е база на податоци, во овој случај таа база беше искористена за нејзино научно промислување што е чекор повеќе во однос на квалитетот на самиот проект.

Следната фаза беа активностите за популаризација на истражениот материјал, но едновременно и запознавање на македонската јавност со самиот проект и добиените резултати. Мошне е важно за секој истражувачки проект да ги надмине тесните граници на професионалната фела и да прокомуницира со јавноста. Тоа за овој проект со гордост може да кажеме дека го направи. Универзитетот за аудиовизуелни уметности ЕФТА беше домаќин на презентација која се одржа на 29 мај. На презентација присуствуваа и претставници од Амбасадата на Унгарија во Скопје, членови на Здружението на унгарците во Македонија Теледом, но и новинари, музиколози, професори како и заинтересирани за самиот проект. Салата беше претесна да ги собере сите кои пројавија интерес за присуство. Како резултат самата презентација во најстариот македонски

весник *Нова Македонија* новинарката Катерина Богоева го подготви текстот „Унгарските музички уметници се присутни на македонската културна сцена“ (линк на кој може да се најде интегралниот текст во електронска форма е даден во фусотата на овој текст²) публикуван на 26 јуни. Тоа го покажува интересот кој го побуди јавната презентација.

Сметам дека е потребно да се издвои простор во овој сегмент за екипата која работеше на овој проект односно на темите, кои секој од истражувачите ги подготвуваше и обработи. Еден од иницијаторите и најангажиран во оформување на проектот беше музикологот Весна Малјановска. Таа нееднократно го има истражувано овој материјал кој се преточи во неколку ТВ емисии (Малјановска е професионално ангажирана во Македонската телевизија во редакцијата за култура и уметност). Таа ги истражуваше дел посветен на односот на медиумите во снимање, следење и оценување не само на репродуктивните унгарски уметници во македонскиот културен простор, туку и посредното присуство на унгарските композитори. „Застапеноста на унгарските уметници во програмите на МРТ“ (Македонската радио телевизија) е насловен и нејзиниот темат. Морам да истакнам дека постојат серија записи и ТВ емисии посветен на унгарските уметници во архивите на МРВ. За „Унгарските музички уметници на сцената на филхармонијата“ истражуваше Елени Новаковска. Таа ги прибележа сите настапи кои се одвивале од основањето на Македонската филхармонија па се до денес. Во овој контекст се нотирани и настапите на уметниците со унгарско потекло кои не живеат во Унгарија. Може да се забележи импозантен број на гостувања, но во поново време и соработки во форма на заеднички проекти. Следната провокација беа музичко-сценските жанрови.

Александар Трајковски ги проучуваше „Унгарските музичари и оперски дела на сцената на Македонската опера“. Од самиот наслов на текстот може да се согледа дека истражувањето не се насочи единствено на присуството на унгарските музичари, туку се анализираа и делата од унгарските композитори кои биле дел од репертоарот или од програмата на фестивалот *Мајски оперски вечери*. За присуството на унгарската музичка уметност на сцените на другите фестивали меѓу кои и најзначајниот *Охридско лето*, но и програмите на *Дирекцијата за култура и уметност* пишуваше Јулијана Папазова во текстот насловен „Застапеноста на унгарските музички уметници на Охридско лето и на Скопско лето“. Со ова се исцрпе максимално можноста да се пронајдат, лоцираат и забележат настапите на унгарските уметници кои се дел од класичната музичка сфера.

Но, опсегот на истражувачкиот проект не се заврши тука, туку ги вклучи и танцовите уметници како еден од сегментите. Авторот на овие редови како дел од професионалната провокација односно интерес ја има танцовата сфера, го понуди текстот „Интеркултуралните релации Македонија-Унгарија во сферата на танцот“. Самиот формат на проектот кој поаѓа од идејата да се фиксираат сите постојни соработки иницираше потреба да се забележат и соработките во танцова сфера. Интересен е фактот дека во периодот до 1991 година не постоело ниту едно гостување на унгарски танчар, кореограф или репетитор во Македонија. Но, како еден од пионерите во основачки период на балетот во Македонија го пронаоѓаме името на Јован Пашти. Тој е Унгарец по потекло кои првиот период од професионалниот живот го минува во Народно позориште во Белград од каде доаѓа во Скопје и останува до крајот на својот живот, со што остава силен траг во македонската балетска историја. По

осамостојувањето соработките се интензивираат најчесто преку гостувања на трупи и претстави од Унгарија. Мора да се истакне една соработка која егзистира веќе повеќе години и вредува со повеќе активности. Тоа е соработката на Унгарската академија за танц во Будимпешта и Катедрата за балетска педагогија на Факултетот за музичка уметност при Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје. Како иницијатор за оваа но и за други форми на соработка е одговорна Ана Марија Боља.

Како своевидно финале за месец ноември е предвидено публикување на книга стручни текстови која ќе претставува заокружување на проектот. Овој пример на поддршка на амбасадата на Унгарија во Скопје го покажува интересот кој земјата го има во однос на фиксирање на активности и треба да послужи како пример за посветен однос кон сопствената култура.

Abstract

The text is dedicated to a project currently underway in Macedonia *titled Hungarian artists on the Macedonian cultural scene*. The project is supported by the Embassy of Hungary in Macedonia. The aim of the project was to find and record all the performance of Hungarian artists on Macedonian music and ballet scene. The most important organizations (Macedonian Opera and Ballet, Macedonian Philharmonic) and festivals (Ohrid Summer, May Opening Evenings, Skopje Summer, Young Open Theater, etc.) were included in the field of research interest. The team that worked on this project consisted of Vesna Maljanovska, Eleni Novakovska, Aleksandar Trajkovski, Julijana Papazova and the author of this article Sonja Zdravkova-Dzeparoska. The team's results were

presented at a public presentation held at the University of Visual Arts in Skopje in late May. Following is the publication of a book that will contain texts from the research itself with detailed analysis and conclusions.

ILJOVSZKI RISZTO

A MAKEDÓN KONYHAMŰVÉSZELET TITKAI

A népi kultúrák értékeinek megismeréséhez nagymértékben hozzátartozik konyhaművészetük széles és gazdag tárházának felfedezése is. Minden nép büszke lehet saját konyhaművészetének hagyományaira, gazdag és eredeti ételek készítésével. Ahogyan a népszokásokban, viseletekben, népdalokban, táncokban, vallási és világi ünnepeken megőrzött értékeket kutatjuk, ugyanúgy az ételkészítés évszázados hagyományát is az emberek és népek mindennapi életéről szóló gyakorlatnak kell tekintenünk.

Ezen a téren a régi hagyományokkal rendelkező makedón konyha is gazdag, annak ellenére, hogy kevésbé ismert a világon. Ha viszont Makedóniába látogatunk, és egyszer megkóstoljuk ennek a konyhának különlegesen egyedülálló és változatos ételeit, akkor kellemes benyomást szerzünk erről az ízekben és választékban gazdag konyháról.

Makedónia szerencsés földrajzi fekvése (magas hegyek és tápanyagban gazdag köves és termékeny talajjal rendelkező medencék), a viszonylag (az esztendő több mint nyolc hónapjában tartó) meleg éghajlat kiváló feltételeket biztosítanak a különböző zöldségek, gyümölcsök és fűszerek termesztéséhez. Tulajdonképpen ez szolgáltatja az alapot a sokféle és különböző hatásokat ötvöző gasztronómiához, és emiatt a makedón konyha különösen változatos. Ez a balkáni konyhaművészet a mediterrán és a török gasztronómiai hatások ötvöze. Ennek a konyhai hagyománynak az egységét megbontották az 1912-1913. évi balkáni háborúk során bekövetkezett változások, amelyek azt eredményezték, hogy a szomszédos népek (görögök, bolgárok, szerbek és legújában az albánok) étkezési kultúrája befolyást gyakorolt a hagyományos makedón konyhaművészetre is. Ezért a mai makedón konyháról elterjedt az a vélekedés, hogy az különböző étkezési kultúrák keveréke.

Mégis a hagyományos makedón konyha megőrizte magában a nép ízlését. Ugyanakkor az éghajlat sajátos jellegét is figyelembe véve egyre gazdagabbá válik és felzárkózik a fejlettebb gasztronómiai világhoz. A makedón étkezés

alapját elsősorban a zöldségek, gyümölcsök és tejtermékek sokszínű tárháza képezi. Húsból (sertés, marha, birka, baromfi, hal) és fűszerekkel gazdagon tarkított egyszerű ételek készülnek.

Ígéretéhez híven a Macedón Füzetek szerkesztősége örömmel bocsátja közre folytatólagosan a gazdagon készített makedón ételekről szóló recepteket azzal a reménnyel, hogy az olvasó közelebbről megismerkedjen ezekkel a Magyarországon kevésbé ismert ízletes ételekkel.

Tavcse-gravcse

A Makedóniába látogató turisták között nem létezik olyan vendég, aki ne lelkesedne fel a *tavcse-gravcse* kellemes és gazdag ízétől. Ezt az ételt tekintik Makedónia nemzeti ételének, amit magyar nyelvre babos serpenyős egytálételként fordíthatunk. A *tavcse-gravcse* hús- és tejtermék nélkül készül, ennek ellenére laktató. Makedónia minden vendéglátó egységében és otthoni körülmények között is készítik. A fűszerezett babnak a makedónok régóta kultikus jelentőséget tulajdonítanak, és már nevének említése is valamilyen csodálatos és varázslatos hangulatba ejti az embert. Ennek a speciális módon készült ételnek az elkészítését ajánljuk minden olvasónak, aki még nem látogatott el a térségbe.

Hozzávalók:

500 g nagyobb szemű fehér bab

5 fej vöröshagyma

1 dl étolaj

2 db zöld paprika

2 db piros paprika

vagy néhány szárított paprika

őrölt fekete bors

őrölt fűszerpaprika

só

menta

1/2 csokor felaprított petrezselyem

néhány gerezd fokhagyma

Elkészítés:

A babot megmossuk és egy éjszakára beáztatjuk. Kicseréljük a vizet, és meleg vízben 15 percig lassú tűzön forraljuk. Ügyeljünk arra, hogy a bab ne főjön szét – az a jó, ha a szemek egészben maradnak. Ezt követően leszűrjük, de nem teljesen, hogy egy kis mennyiségű víz maradjon az edényben. A vöröshagymát vékony szeletekre vágjuk és olajon megpirítjuk. Amikor megpuhult, piros őrölt fűszerpaprikát adunk hozzá, és az így elkészített babot megsózzuk és az előkészített edénybe vagy tepsibe (*tava*)³ helyezzük. Kedvünk szerint adhatunk hozzá némi őrölt fekete borsot, néhány gerezd fokhagymát, felaprított petrezselymet és mentát. Ízlés szerint rakhatunk a tetejére magjuktól megtisztított zöld vagy piros, esetleg csípős paprikákat (lehet szárított is), és kedvünk szerint tehetünk rá szeletelt paradicsomot is. Kiegészíthetjük még más fűszerekkel (pl. bazsalikom, babérlevél). Végül leöntjük a megmaradt olajjal és betesszük a sütőbe. Addig sütjük, míg a teteje kicsit megpirul.

Akkor tökéletes a sült bab, amikor még puha, szaftos marad, és nem száradt ki, ugyanakkor összeértek az ízek, egyszóval a kóstolgatásnak eljött az ideje. Ha Makedóniába látogatunk a *tavcse-gravcsét* érdemes kenyérral fogyasztani és száraz borral (*Tikvesko crno vino*) leönteni.

Pasztrmalija

A makedón módra elkészített „pizza” gasztronómiai különlegességnek számít, amely nagyon ízletes specialitás. Egy pasztrmalija elegendő étel egész napra. Emiatt a makedónok nagyon kedvelik. Aki szereti a zamatos lével felöntött húsos tésztát, az ezt az ételt fogja választani. A húsos pita elsősorban Észak-Makedónia városaiban (Stip, Szveti Nikole, Velesz és Valandovo) számít közkedvelt ételnek, és több változatát ismerjük. Stip városában friss hússal, Veleszben tojással, Kratovóban pedig füstölt hússal készítik.

Ez alkalommal szerkesztőségünk a Velesz és környékén készített húsos pitát ajánlja olvasóinknak elkészítésre. Amennyiben eredeti pitát szeretnénk enni,

látogassunk el Velesz városába. Ott feltétlenül fogyasszunk el egy, a városban helyi specialitásnak számító húsos pasztrmaliját. Ezt a különlegesen ízletes pasztrmaliját birkahús hozzáadásával teszik különlegessé.

Hozzávalók:

1 kg sertéshús
30 dkg birkahús (pasztrma)
sertészsír
2-3 db tojás
1 kg liszt
2 dl étolaj
kb. 4-5 dl langyos víz
1 kocka (4 dkg) friss élesztő
1 kiskanál cukor
1 evőkanál só

Elkészítés:

A birka- és sertéshúst apróra vágjuk és összekeverjük. A húst nem sózzuk meg, mert a birkahús eléggé sós. A tésztahoz szükséges összes hozzávalót összekeverjük és közepes keménységű tésztát dagasztunk belőle. A megkelt tésztát 6 részre osztjuk és konyharuhával lefedjük, majd 20 percig várunk és tovább kelesztjük. Az egyik részből ovális hosszúkás formát készítünk, és a széleket felfelé hajtjuk. Ez után a tésztát, elsősorban annak széleit, disznózsírral bekenjük és a tetejére szórjuk a húst.

Ugyanezt az eljárást megismételjük a tészta félretett többi részével. A pitát 230 fokon sütjük kb. 20 percig, míg megpirul. Kivesszük a sütőből, hozzáadunk 1-2 tojást és újból sütjük 5 percig. Ha sósabb pitát kívánunk készíteni, akkor kevéssel több birkahúst használunk. A kész pasztrmaliját zöld vagy piros szárított csípős paprikával, vöröshagymával díszítjük. Fogyasztása ivójoghurt vagy vörösbor mellett ajánlott.

Ajánlott irodalom

Вучичевиќ, Викторија-Димевска-Анчевска, Трајка-Дирјан, Лилјана,
Македонска национална трпеза и 150 балкански специјалитети, Скопје,
1993.

Калеова, Драгица, *Македонска кујна*, Тетово, Просветно Дело, 2009.

Abstract

This article presents the richness of Macedonian gastronomy. It gives the exact recipe for two traditional dishes: the bean dish *tavche-gravche* and the *pastrmalija*, known as the „Macedonian pizza”.

HUSZTY ZOLTÁN–URBÁN CSILLA

A MEGVÁLTOZOTT SZKOPJE EXPERIENCE BALKAN ÚTI BESZÁMOLÓ

„Nem tudom, mikor voltam utoljára úgy március 15-i ünnepségen, hogy ne lett volna kötelező és meghatott volna” – ezt a Balkán Hív Egyesület tizennyolc fős csapatának több tagjától is lehetett hallani azután, hogy véget ért a műsor a Macedóniai Magyarok Teleház Szervezete szkopjei épületében. Az egyesület már többször látogatott el külföldön élő magyar közösségekhez, de az mindig különleges pillanat, amikor együtt vehetünk részt egy olyan eseményen, ahol a nemzeti emlékezet megőrzése a gyakorlatban történik. A szórványmagyarság számára nagyobb a tétje egy ilyen ünnepségnek, ami nemcsak meghatottságot okozott, de fel is rázta a csapatot a hajnali repülőút és a pár órás alvás után.

A szkopjei magyar közösség közvetlenségét igazán az ünnepség utáni batyus bulin és a két nappal későbbi magyarórán tapasztalhattuk meg. Mikor az útra készültünk, összegyűjtöttük, hogy milyen hungarikumokat vihetnénk ajándékba, és a csokin, kolbászokon, tepertőn kívül mi más juthatott volna az eszünkbe, mint az Unicum, ami igen jó hangulatot eredményezett Vázsonyi Ákos „magyaróráján”. (Ő egyébként a Petőfi Program keretén belül segíti a helyi magyar közösség szervezését.) Az idézőjel oka, hogy nem volt semmilyen szigorú kerete az eseménynek, inkább egy fesztelen beszélgetést lehet elképzelni, ahol a legkülönfélébb okokat hallottuk arról, hogy különböző korosztályok miért tanulnak magyarul. Legtöbbjük családjában egyébként a nagyszülők, dédszülők voltak magyarok. Azok pedig, akik felnőttként érkeztek Szkopjéba – sokan ide házasodtak – őszintén beszéltek arról, hogyan élnek meg a honvágyat, hogyan illeszkedtek be, hogyan találtak rá a helyi magyar közösségre és hogyan teltek Szkopjében az elmúlt évtizedeik; hogyan tartották és tartják a kapcsolatot vajdasági, kárpátaljai, erdélyi rokonaikkal és mit szerettek meg igazán a városban és a macedónokban.

Az Experience Balkan baráti társaságból alakult egyesület egyik célja a balkáni országok látogatása és a nemzeti kisebbségek kultúrájának megismerése. A csapat Magyarországon is szervez kirándulásokat, például szerb, bunyevác és

rác sétát, egyik legnépszerűbb programja pedig az egy napos görög-macedón nemzetiségi séta Beloianiszban. Ezek után szinte egyértelmű volt, hogy Macedóniába mindenképpen elmegyünk, és erre március közepén sor is került. Mivel az egyesület céljai közé tartozik az is, hogy a határon túli magyarsággal is tartja a kapcsolatot, az sem volt kérdés, hogy ha Szkopjében járunk, megkeressük őket.

Amellett, hogy mindig élmény a helyi magyarok vendégszeretetét élvezni, a csapat sok tagja – ahogy ennek a cikknek az írója is – először volt Szkopjében, sőt Macedóniában. A számtalan balkáni utazás után arra számítottunk, hogy itt is hasonló közvetlenséget, segítőkészséget tapasztalunk majd, mint más balkáni államokban, és ebben nem is csalódtunk. Három napot töltöttünk el az országban, ami arra elég, hogy ízelőt kapjunk a fővárosból és a környékéből.

Ha ezt a pár napot össze kellene foglalni pár szóban, akkor talán ezek lehetnének azok: szobrok, gyönyörű természeti környezet, szobrok, kulturális és vallási sokszínűség és szobrok.

A mai állapotokat tekintve a városkép történetének egyik legfontosabb momentuma az 1963-as földrengés. Az épületek nagy része lerombolódott, amelyek újjáépítése és a városkép kialakítása meghatározta a következő évtizedeket. A legnagyobb változáson a város az utóbbi tíz évben ment át, amikor az ország vezetése úgy döntött, hogy a gazdasági válságot a turizmus fellendítésével próbálja enyhíteni. Ehhez teljesen át kellett formálni a fővárost: az oszmán múltat őrző városnegyedek és jugoszláv brutalista épületek mellé és köré elég tájidegen elemeket terveztek, ami igazán eklektikussá teszi a várost.

A macedón történelem szinte minden alakját felvonultató műalkotások, étteremként üzemelő hadihajó replikák és hatalmas múzeumok mellett azonban vannak más látványosságok is Szkopjében, illetve környékén. A Vodno-hegyre érdemes libegővel felmenni, ahol szintén érvényesül a monumentalitás: itt magasodik a város fölé a 2002-ben épített, éjszaka kivilágított, több mint hatvan méter magas kereszt, amit a városban mindenhol látni, – ahogy a műezzinek imára hívó énekét is mindenhol hallani.

Az új városképpel szemben nagy kontrasztot alkot az évszázadokkal ezelőtt épített Kale erőd, ahova azért érdemes felsétálni, mert belátni az egész várost. A

másik nagy kontraszt a Csarsija negyed, ahol a Balkán legnagyobb bazára található. Világos volt, hogy ha szeretnénk valami jót enni, akkor ide jövünk, vagy a Bohém-negyedbe, ahol sok kávéházat (kafeaná) és hagyományos macedón ételeket kínáló, élőzenés éttermet találni. A Csarsijában rengeteg a kávézó, kis kifőzde, a pékség, de ha valaki akar, aranyból is bevásárolhat, az aranyművesek ugyanis egymást érik, a piac pedig olyan, mint minden jó piac: ha valamiből venni akarsz, előtte bátran megkóstolhatod. A negyed sokszínűségét mutatja, hogy találhatunk errefelé mecseteket, de pár utcával arrébb már egy kézműves söröző is van. Ez a negyed volt Szkopje kereskedelmi központja, és több olyan épület is fennmaradt, ami erre a múltra utal. Leglátványosabbak az utazó kereskedők „fogadói”, a karavánszerájok, ezek közül mi hármat néztünk meg, amelyek eléggé változatos állapotban vannak: az egyikbe bemenni sem lehet, a másikban művészeti intézet kapott helyet, a harmadikban pedig esténként techno party-kat szerveznek.

Ami még fontos a városból és mindenképp érdemes megnézni, az a bazár melletti Szkander bég tér, ahol az albán történelem jeleneteit és jelentős városait láthatjuk mozaikokon, többek között Teréz anyát, aki Szkopjében született és egy emlékháza is van a főváros központjában.

Az utazásunk három napja alatt egyszer hagytuk el a fővárost. Az egyik úticél a Matka-kanyon volt, de útközben megálltunk a római vízvezetéknel, ami meglepően jó állapotban van ahhoz képest, hogy láthatóan nem vigyáznak rá, egy szemétdombon keresztül lehet eljutni hozzá. Az akvadukt alatt ácsorgó férfiak valószínűleg meglepődtek a nagy forgalmon, és ijedtükben meg is kínáltak minket a burekükből. A kitérő után érkeztünk meg a Matka-kanyonba és kezdtük el találgatni, hogy mit is jelenthet ez a név. Először azt hittük, hogy a magyar mátká szóhoz van köze, de kiderült, hogy valójában anyaméhet jelent, és a név utal a táj elrendezésére. Ez a szkopjeiek kedvenc kirándulóhelye, ugyan még csak március közepe van, de már meleg az idő, így sokan is vannak a víz körül. Mi egy csónakkal megyünk el először a Vrelo barlang megvilágított cseppköveihez, majd egy túraútvonal kezdetéhez. A „sofőrünk” minden hülyeségünket türelemmel és nevetve fogadja, akár azt, hogy kitegyük az egyesület zászlaját a csónakra, akár azt, hogy mi vezessük a csónakot, amikor pedig látunk egy hiúzt a parton, azonnal visszafordul, és kiderül, hogy csak egy

dagadt macska volt. A kanyonban sok túraútvonal van, mi egy rövidebb, elég meredek szakaszt sétálunk le, aminek a tetején egy kis monostort és büfét találunk, piknikező turistákkal.

A nap Tetovóban, a macedóniai albánok fővárosában folytatódott. Megnéztük például a Harabati Baba Tekét, ahol nagyon kedvesen fogadtak minket, de az épületekbe az állapotuk miatt nem nézhettünk be. A városban a legmaradandóbb látványosság mindenképpen az élénk, városképekkel és növényi mintákkal kívül és belül is festett Sarena mecset volt. A kulturális örökség modern felhasználására pedig Tetovóban is rábukkantunk: az Isza bégről elnevezett török fürdőben női alkotók nőiséget tematizáló kiállítását találtuk.

A csapat nem titkoltan szeret enni-inni, így az utolsó napot próbáltuk ilyen szempontból is kihasználni. Az útikönyvek jobbnál jobb helyeket ajánlanak Szkopjében, de a legjobb éttermek és kocsmák mégiscsak azok, amikre véletlenül talál rá az ember és nem feltétlenül húzza el egy zenekar a kedvenc nótáját. A csapat az utolsó estéjét így a Laika kocszában töltötte, ami nevéhez híven Laika kutyához és egyéb, jugoszláv múltához kapcsoló tárgyakkal díszítette a terét.

Szinte közhely minden utazás alkalmával, hogy még tudtunk volna maradni pár napot, a látnivaló, enni- és innivaló sosem fogy el. Szkopjéval is így volt ez, mert ha van még egy-két nap, akkor például az Ohridi-tó is belefér, ha még több, akkor Krusevóba vagy Bitolába is elmehettünk volna, de ilyen alapon egy utazás sem érne véget soha. Ami pedig igazán megnehezítette a hazatérést az volt, hogy az egyik nap még a Matka-kanyon szikláin napoztunk 25 fokban, a másik nap pedig már dideregve szálltunk le Budapesten a repülőről. Így a macedóniai útból nemcsak az eklektikus főváros és a hegyvidék maradt meg emlékként, hanem az is, hogy ez volt az évben az igazi tavasz kezdete.

Abstract

This article describes the Skopje excursion of the Experience Balkan team. During their spring excursion, they visited the Macedonian Hungarians' Telehouse Organization and discovered the sights of Skopje: the Charsjia, the Kale Fortress, the Matka Canyon, and especially the newly constructed statues. They also spent a day in Tetovo and ended their trip with a great meal.

BÓLYA ANNA MÁRIA

FOLKLÓRSZÖVEGEK FORDÍTÁSAI⁴

Folyóiratunk számainak végén a macedón archaikus rituális énekhagyomány évköri ünnepekhez kapcsolódó énekszövegiből közlünk válogatást. Előző számunkban a tavaszi Lázár nap, a húsvét és a György nap szövegeiből válogattunk. Ezúttal a téli ünnepkör, a karácsony előtti koleda, a karácsony és a vízkereszt rituális énekhagyományából közlünk néhány fordítást. A szövegeket magyar nyelvre Bólya Anna Mária ültette át.

KOLEDA

Цуцул стои на грутка та си шије кесулка, а што ќе му кесулка? Búbos banka rögre állt, hogy varrjon egy kistáskát. Minek neki a táska?

Да си бере жирчок. А што ќе му жирчок? Да си рани прасето. Egy kis makkot gyűjtsön. Minek neki az a makk? Malacot fogni.

А што ќе му прасето? Да му пушча лојца. А шчо ќе му лојца? Minek neki a malac? Zsírját venni. Minek neki a zsír?

Да си мазни стапчето. А што ќе му стапчето? Да си тепа бабата. Botot fényesíteni. Minek neki az a bot? A mamát megverni.

А шчо ќе му бабата? Да му роди машко дете. Како го викат? Minek neki a mama? Fiúgyermek szülni. Hogy hívnád?

Ајчин, бајчин! Коледе, коледе! *Ajcsin bajcsin!* Koleda, koleda!

KARÁCSONY

Она страна оган горит,
ветер веит не го силит,
роса росит, не го гасит.
Не ми било силен оган,
туку била Ристовата
Ристовата мила мајка.
Го стигнала Риста Бога,
Риста Бога малечкаго.
Се шеколкат нешто барат
нема во што да повиет,
да повиет Риста Бога.
Се собрале терзиите,
ми исекле десни поли,
десни поли на долами
го повиле Риста Бога
овчарите, козарите
ивцепиле кавалите,
запалиле силен оган,
огрејале Риста Бога.

Túloldalon tűz világít,
szél fújása mit sem számít,
harmat hullik mégsem szűnik.
Nem is erős tűz az ottan,
hanem tüze Úr Krisztusnak,
Krisztus drága jó Anyjának.
Meggzülé a Krisztus Istent,
Krisztus Istent kicsi fiút.
Mindenfelé keresgéle,
nincsen mibe pólyálnia,
bepólyálni Isten Fiat.
Összegyűlt sok szabómester,
kivágták a béléseket,
béléseit dolmányoknak
bepólyálták Isten Fiat
kecskepásztor s a juhásztor
mind felvágta furulyáját,
nagy tüzeket abból raktak,
melegedjék Isten Fia.

VÍZKERESZT – SZENT JÁNOS

Свети Петар – клучи од рајове,	Szent Péter – a mennyek kulcsai,
Свет’ Илија – силни секавици,	Szent Illés – erős villámok,
Свети Јован – кумство, побратимство,	Szent János – komaság, testvérség,
Неделица – празник да празнуват.	Szent Vasárnap – ünnep, hogy ünnepeljünk.

Az énekszövegek forrásai

Величковска, Родна, Македонско традиционално пеење, *Зборник на трудови од Семинар за традиционална музика и игра – Илинденски денови*, Битола, 2011.

Китевски, Марко, Македонски празнични обичаи, Томовски, К. (Гл. ур.) *Етнологија на Македонците*, Скопје, Македонска академија на науките и уметностите, 224–246.

Китевски, Марко, *Македонски празници, Бадник*, [kovz.gov.mk], 2001.
Letöltés: 2013. 02. 09.

Китевски, Марко, *Митолошки и обредни песни*, Скопје, Камелеон, 2007.

KÉPMELLÉKLET



1. kép

„Magyar zeneművészek a macedón kulturális szcénán” kutatócsapat



2. kép

Az Experience Balkan csapata Szkopjében, a Matka kanyon Szent Miklós temploma előtt



3. kép
Az Experience Balkan csapata Szkopjében, a Macedóniai Magyarok Teleház
Szervezeténél



4. kép
Az Experience Balkan csapata Szkopjében, az aqueduct előtt (és rajta...)



5. kép
Tavcse gravcse



6. kép
Pasztrmalija

Képek forrásai

1. kép: Sonja Zdravkova-Dzseparoszka

2-4. kép: Experience Balkan

5. kép: Магазин,

<https://www.magazin.mk/>

[%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE-%D1%82%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B5-%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B5-%D1%81%D0%BE-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B8/](https://www.magazin.mk/%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE-%D1%82%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B5-%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B5-%D1%81%D0%BE-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B8/)

Letöltés: 2019. 07. 22.

6. kép: <http://www.ohridmagazine.com/blog-statija/73329/probajte-ja-najvkusnata-pastrmajlija-vo-ohrid-komercijalna-sodrzhina>

A SZERZŐKRŐL

Bólya Anna Mária, az Arts 5.0 interdiszciplináris kutatócsoport vezetője, az Ohrid Macedón Folkegyüttes vezetője. A Magyar Művészeti Akadémia Művészetelméleti és Módszertani Intézet együttműködő munkatársa. A Magyar Táncművészeti Egyetem docense. PhD dolgozatát a macedón táncagyomány témájában írta a Debreceni Egyetem Történelmi és Néprajzi Doktori Iskolájában.

Nikolovszki Riszto, történész, a 19. és 20. századi macedón történelem kutatója, beloianiszi lakos. Beloianiszban a macedón kultúra elkötelezett ápolója. Égei-Makedóniából érkezett gyermekkorában, a görög polgárháború idején.

Szonja Zdravkova-Dzseparoszka a Szkopjei Szent Cirill és Metód Egyetem Zenei Karának professzora. Öt tánc történeti és táncelméleti könyvet jegyez. Rendszeresen előad külföldi konferenciákon, ahol a macedón tánc kultúrát és táncéletet ismerteti meg a hallgatósággal. A Goce Delcsev-díjas kutató, tagja az ICTM és az ITI nemzetközi magasrangú szakmai szervezeteknek.

Iljovszki Riszto, történész, kutató, a szkopjei Történelmi Intézet Ókori és Középkori Osztályának volt vezetője, budapesti lakos. A görög polgárháború idején 1948-ban Égei-Makedóniából érkezett gyermekként Magyarországra.

Husztly Zoltán és Urbán Csilla az Experience Balkan nemzetközi baráti társaság (és civil szervezetének a Balkan Calling Egyesületnek) vezetője illetve újságírója. Az Experience Balkan a Balkán-félsziget minden szegmensével kapcsolatban szervez magyarországi és balkáni programokat. Változatos programjaik a kulturális és gasztronómiai területeket ugyanúgy felölelik, mint a sportolást.

OHRID MACEDÓN FOLKEGYÜTTES

DEBRECENI EGYETEM NÉPRAJZI TANSZÉK

*Macedón tudományos és kulturális
közlemények*

MACEDÓN FÜZETEK

MACEDONIAN LETTERS

МАКЕДОНСКИ ТЕТРАТКИ

A makedón/macedón kultúra többnyelvű folyóirata

Journal of the Macedonian culture

Списание за македонската култура

ISSN: 2677-0512

Kiadja: Ohrid Macedón Folkegyüttes és

Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék

H-1024 Budapest, Margit krt. 99. I. 1.

Felelős kiadó: Bólya Anna Mária

Szerkesztőség: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék és

Ohrid Macedón Folkegyüttes

H-1024 Budapest, Margit krt. 99. I. 1.

Tiszteletbeli főszerkesztő: Bartha Elek

Felelős szerkesztő: Bólya Anna Mária

Szerkesztőbizottság:

Iljovszki Riszto, Nikolovszki Riszto

A borítót tervezte: RaskyCREATIVE

Nyomdai előkészítés: Iljovszki Riszto

Megjelenik: félévenként

Terjeszti: Ohrid Macedón Folkegyüttes