

Ангелина Маркус

Војниците од секогаш биле посебен вид кај секој народ. Тоа е издржлив, трениран човек, способен во секоја средина. Со голема љубов мајката му го дава оружјето на Патрокло, на Ахил и на многу познати борци, вклучувајќи ги и амазонките. Оружјето на војникот е како накитот на девојка подготвена за свадба. Мајката на Спартанецот му го дава штитот со зборовите: „Со него или на него“. Оружјето е добро познато и многу славено. Никој не зборува за војничката торба со храна, а токму таа го спасува животот на војникот кога е ранет или победник. Природата има многу стапици за освојувачите на непознати терени. Секој мора да ги знае сите тактики за преживување со постепено привикнување, а до тогаш сојузник му е торбата со резерва на енергетска храна. Еднаш прочитав дека војна тајна бил ручекот на војникот.

За тоа што е војна тајна се расправав со еден ученик. Три дена ми бегаше од часови, се еташе по градот и уживаше во некаква слобода додека другите учеа. Каде беше, му велам и како од пушка исфрли: „На регрутација бев“. Му побарав извинување, „Војна тајна“ било тоа, а војникот не смеело да се распрашува, рапортира и си седна победнички. Штама траеше цел час, не дишеа, им ги слушав срцата. Кога ги оправдував изостаноците експлодира смеа. Им попуштив на идните генерации војници, тие станаа жртви на безбедност, на тероризам, на незаштитеност. Се растурија во овие 15 години, кој знае дали повторно ќе се собере целата генерација во еден клас, се стуткале во своите војни тајни Македонците, барем да кажат нешто, да напишат или да се насмеат. Сиромаштијата не е никаква тајна, ги стега, ги плаши, ги загрозува животите на сите Македонци со глад.

Поимот за војска во светот е македонската фаланга. Воин што го облагороди светот беше Александар, се роди, живееше и се бореше за Македонија. Поим и мит за космополит. Се грижеше и одлучуваше за секој војник. Торбата на Македонецот во долгите походи беше полна со храна. Секој војник носел брашно, вода, суво овошје, семки, суво месо, риба и зачини. Поголемата резерва со храна се движеше во колите на крајот на фалангата и се подготвуваше храна за сите по залогорувањето.

Кога Македонците започнаа да ги освојуваат персиските територии, генералите го советуваа Дариј да ги запали житата, да ја уништи храната за да умрат Македонците гладни на нивна територија. И да им успееше тој план, пак ќе беа победени, со тоа, персиското население ќе умреше гладно. Палење на храната и бегането на населението

е познато и често применувано. Така Наполеон во 1912 година влезе во празната Москва. Гладна и измрзната француската војска не се врати дома. Наполеон не му беше дораснат на македонскиот ген иако го имитираше Александар. Гладот и белата смрт ги покоси Французите на руска земја со сибирски студ. Навечер заспивале илјадници, а се буделе само стотина од нив. Руската земја и клима му се одмаздија и на Хитлер. Французите и Германците не се Македонци за да владеат со огромни простори со голем научен потенцијал и искуство. Енергијата на македонската војска се должеше на тренинг, исхрана и силна психофизичка конституција. Лекарите, филозофите, глумците беа задолжени да го сочуваат здравјето и духот на војската. Самиот Александар од детството имаше советници за исхрана и своето искуство и резултати го применуваше на војската. Покрај толку генерали, принцови и специјалисти по секоја област, Александар сам одлучуваше кога и што треба да јадат и пијат војниците. Секое утро поседната војска го чекаше својот поспан цар да се разбуди за да појадуваат заедно. Тоа е запишано од сите анали, како Александар го контролирал закрепнувањето од долгите маршеви или битки. Познато е како Александар ги хранел, како ги лечел, како наздравувал со војниците и како ги советува да ја одржуваат енергијата. Алоето и смиљот биле оброк за имунитет и брзо заздравување на рани. Слаткото македонско дрвце ја спречувало жедта и до 8 дена низ пустините.

Патувајќи со недели, војниците во уста држеле јатка од овошје или корка леб за да се лачат сокови, ја ублажувале жедта додека не се испитава водата и храната од непознато потекло. Така не се губи течноста од организмот, туку плунката се голта и температурата на телото била иста и во топло и во ладно време. После секој оброк цвакале листови од нане, магнонос и босилек за чистење на забите и здивот. Александар го делел и последниот залак и последната капка вода со војниците.

Повеќе автори и биографи пишуваат за случка во пустината како на Александар му подале вода и тој ја истурил во песокта, не сакајќи да пие пред жедните војници. Тоа што може да го поднесе и издржи царот, можат и сите македонски војници. Со веселбата, јадењето, пиењето и пеењето се одликуваат Македонците. Тоа во наследство во крвта им е пренесено уште од Дионисиските поворки и процесии низ Македонија. Кога по патот на фалангата наидуваа на винова лоза, Македонците се веселеле, потсетувајќи се на лозовите насади, гроздобери и натпивање со вино од полните мешини во својата родна земја.

Многу често Хомер и во Илијада и во Одисеја пишува за грозјето и за виното како за храна, лек и огрепувачка напивка. Така киклопот полифем беше ослепен откако Одисеј го испијанил. Земале овчо сирење, овци и овошје за на пат со бродот низ Егејот. Феничаните на Одисеј му го наполнија бродот со многу дарови, облека, храна и вино за на пат кон Итака. Таму заседнале стројници и ергени, барајќи ја Пенелопа за жена, па

му изеле свињи, стада овци, многу овошје и сето вино го испиле разни натрапници што мораше да ги убие за да го заштити народот и да ја сочува храната.

Виното во Македонија се пиело повеќе од вода. Секоја година со регрутите од Пела тргнувале карвани и бродови полни со храна и вино за фалангата. Во ископините и потонатите бродови се сочувале редови на ќупови, амфори, теракотни и златни пехари од коишто Македонците наздравувале со вино. Тие прослави во чест на боговите, царевите, хероите, брзо се прошириле како растот на виновата лоза и така брзо лозата си го нашла местото во уметноста.



Садови за вино и масло

Листот од виновата лоза и гроздот извајани или издлабени се околу сите статуи на Дионис што стоеле по театрите и палатите. Ги има по ритуалните садови, штитовите, фреските, иконостасите, дрворезот, накитот, садови од разни метали, насекаде тие се потпис и втиснат печат за да сведочат за македонското богато живеење. Виното сврзано со прослави се пие од жед, навика, за метаболизам, за загревање, отпорност, настинка. Се пие како шира, брливо вино, младо вино, отстоено, скиселено, преработено, стоплено, пресечено, вино за веселење. Ај да не ги учиме, знаат Македонците како да го прават и пијат виното. Мало дете на причест вкусува вино и цел живот не го заборава.

Тие што ја напуштиле Македонија носталгични се по полињата со лозја, па закројувањата на Св. Трифун, гроздоберот и виното. Ај да се напиеме за здравје на сите и за душа на бранителите на Македонија.

Нема крај на винската тема и грозје. Рано грозје, зимско грозје, грозје од стара лоза,

бело грозје, црно, комиња, јагурина. Какво е грозјето, такво е виното. Манастирско вино, вино за каначка, за ручек со риба, со јагне, со прасе и со секое јадење се пие во Македонија. Јас не сум го пробала, не дошло на ред од толку пијачки што ни ги оставиле древните Македонците од овошје, од млеко, од мед.