



Slow Food\* Macedonia

# БУКОВСКА ПИПЕР

ЗАЧИН, ТРАДИЦИЈА, ИДЕНТИТЕТ



SGP  
The GEF  
Small Grants  
Programme



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

Битола, јули 2015

Издавач:

© 2015 Slow Food Macedonia

Сите права задржани

п.фах 27, 7000 Битола

info@slowfood.mk

www.slowfood.mk

Уредник: Николче Николовски

Автори: Васко Марковски, Елена Каровска

Стручен соработник: проф. д-р Сузана Кратовалиева

Графички дизајн: Денис Арслановски

Фотографии: Иво Данчев, Анита Главевска, Микеле Румиц, Елена Каровска,  
Катерина Мавровска, Кинотека на СРМ КН.2 Браќа Манаци – фотодокументи 1918-1941

Лектура: Тања Стевановска

Печати: Графопром, Битола

Тираж: 500 примероци

CIP - Каталогизација во публикација,

Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

908(497.774)

930.85(497.774)

МАРКОВСКИ, Васко

Буковска пипер : зачин, традиција, идентитет / Васко Марковски,

Елена Каровска. - Битола : Здружение за заштита, промоција и

едукација за храна Слоу Фуд, 2015. - 32 стр. : илустр. ; 21 см

ISBN 978-608-65857-0-9

1. Каровска, Елена [автор]

а) Буково, село б) Битолско - Културна историја

COBISS.MK-ID 99084810

Содржината може да се користи исклучиво за некомерцијални цели

и ако се наведе изворот на публикацијата.

Ставовите исказани во оваа публикација се на авторите.

Тие не ги одразуваат гледиштата и мислењата на Глобалниот еколошки фонд

или на Програма за развој на Обединетите нации.

Реализирано со финансиска поддршка на:



Slow Food Foundation  
for Biodiversity



## СОДРЖИНА:

Вкусот што Буково му го даде на светот	5
Историја и потекло	7
Дупни дупче, клај коренче	13
Буковска пипер: добриот глас на селото	17
Буковската пипер во кујната	21
Проект и президиум: препознатливост и одржливост	24
Партнери	29
Слоу фуд	30



01





# ВКУСОТ ШТО БУКОВО МУ ГО ДАДЕ НА СВЕТОТ



Селото Буково, на источните падини на Баба Планина и Пелистер, на пет километри јужно од Битола, има долга традиција на одгледување пиперки и занаетчиски изработени производи од пиперка. За оваа традиција сведочат записите на патописците и на странските дипломати кои некогаш известувале за него, како и живите сведоштва на луѓето од селото, чуени од нивните предци. Црвената буковска пиперка е посебна сорта пиперка која традиционално се одгледува во атарот на Буково. Од неа се произведува прочуената буковска пипер\*, која е неизоставен додаток на јадењата на територијата на Македонија и во поширокиот регион.

Луѓето не можат без него. Веќе одамна е вкус без кој некои општо посакувани јадења се нецелосни. Тешко дека ќе се најде шкафче во некоја кујна во кое го нема, освен кога ќе се потроши, дури да стигне следното ќесенце од пазар, да биде претурено во теглата што за него

се чува, додека да дојде следниот фишек од хартија ставен со ќесето со кебапи, земени на минување од некоја кебапчилица, да ни дадат сила за животот кој нè брза.

Од каде и да потекнува, името ѝ е тоа - нека се разликува малку, според наречјето: „буковец“, „буковка“, или како што му прилега најубаво на најдобриот, оној што е најпочитуван, што се издвојува меѓу вреќите црвен, толчен пипер по пазарите - пиперта од Буково, „буковската пипер“ како што ја завикале муштериите, барајќи „од вистинската“, од „мирисната“, од „таа, со убавата боја“.

Благословени се местата на кои им било подарено да имаат таков препознатлив производ, со кој мештаните се доживуваат себеси комплетни, спокојни, обдарени, додека ја гледаат неговата доминантна боја во просторот: во полето свртено кон исток, на низите пипер-

\* Во овој текст, литературната форма „буковски пипер“, која го опишува зачинот од толчени суви пиперки, е заменета со изразот „буковска пипер“ бидејќи тој се користи во производниот регион, од каде што вооедно потекнува зачинот, но и пошироко.

ки што ги бојат фасадите на куќите црвено, ставени да се сушат - на чардаците, балконите, на убавите куќи направени со печалбарски пари.

Ретки се местата врз кои толку се излеала кошницата на божјите дарови, да можеш да ги сетиш со сите сетила: допирот - додека му се радуваш на тазе набраниот род во дланките; бојата - на свежо набраните пиперки послани низ дворот што чекаат да бидат нанижани; мирисот - на уште топлите фурни додека се вадат потпечените низи пиперки што со недели се сушеле на провев - да го сетиш дури до соседните села; звукот - на куските што удираат врз тазе потпечените суви пиперки во кутлињата, кој одекнува низ трудољубивите маала; вкусот - со кој ве чека на трpezата, во соларник со две окца - за сол и за пипер.

Ретки се местата кои од таков дар умееле да создадат толку широко прифатен производ, таков бестселер, таква зависност за гурманите.

Буковската пипер е извор на натпреварувачки дух за Буково: кој е помајстор? Таа е порив за зачувување на нешто што е наследено од предците. Негувањето на неговата изворност е учество во грижа за родната планета, но не на некаков безличен, далечен начин, туку, преку нешто што нашата микро-средина му го дарила на светот, на човештвото, преку нешто со што прави да се чувствуваме достоинствено - самите со себе,

како семејства, како луѓе кои сме растеле уште од деца, како соседи со кои го живееме секојдневието - работејќи во полето, работејќи по дворовите, на пазарите.

Организирани во Президиум под покровителство на светското движење „Слоу фуд“, жителите на Буково учествуваат во една идеја за создавање подобар свет, заедно со милиони непознати, вредни, чесни, ведри, доблесни луѓе, од 150 земји. Колку и да се далеку едни од други, и колку и да си се непознати едни на други, толку им е блиска исконската желба: да се зачува старото семе, да им се пренесе знаењето на помладите, да се научи нешто од знајните и незнајните краишта на светот, секогаш кога ќе се вдаде таква можност, за да научиш како да им пружиш уште подобра грижа на растенијата, како да ги одоброволиш да ти раѓаат уште подобро, како да ги заштитиш од штетата што не сакајќи им ја нанесува незнаењето, или од непознатото што им ја цица силата.

Таквите можности, какви што се светските собири на луѓето што ги изложуваат своите производи од сите краишта на светот, се празници на скромноста и можност да се нацрпи мудрост од предците за исправување на грешките кон кои го довеле светот помладите, заслепени од привидот на брзиот успех. Семе најдено во мравјалник кога светот ќе го здогледа сè поизвесниот глад. Повеќекратно обострано задоволство.

# ИСТОРИЈА И ПОТЕКЛО

Селото Буково е ридско село на источните падини на Баба Планина, на пет километри кон југ од центарот на Битола, недалеку од јужната граница на Република Македонија, на надморска височина од 720 метри. Атарот на селото се простира на површина од 17,9 квадратни километри, свртено е кон исток, на блага косина кон пелагониската рамнина. Опкружено е со букова, лескова и борова шума; низ селото поминуваат две планински реки, Киндирка и Стара Река.

Постои легенда која вели дека првите жители на Буково биле доселени од некогашното село Неолјани, уништено од пожар. Според други, селото го основале дел од некогашните жители на градот Хераклеја, по катастрофалниот земјотрес во







518 година. Меѓу работите што се извесни и документирани, интересен е податокот дека за време на владеење, поточно во 1545 година султанот Бајазит му го подарил селото како лична своина на извесен Хаџи-бег, по што селото било привилегирано да било ослободено од разни давачки, учество во воени походи, изградба на крепости, и уживало разни други олеснувања. Како врв на привилегиите, населението било ослободено и од државни даноци, од самиот султан, што е потврдено во податоците од пописот во времето на Сулејман Величествениот.

Низ историјата Буково првпат е споменато во турски документ од 16 век. Според записот, во 1545 година во Буково живееле 189

христијански семејства. Од еден друг запис, кој не го прецизира изворот, дознаваме дека Буково во времето кога било најнапредно — најверојатно кон крајот на 19 век — имало 5.000 жители, од кои 600 биле деца запишани на училиште. Од изгледот на старите куќи и од архитектурата може да се забележи дека Буково некогаш било богато село. На многу места во селото може да се забележат стари куќи од делкан камен, на два-три ката, во барокен стил, изградени од жители на селото вратени од печалба во прекуокеанските земји. По својот изглед, куќите потсетуваат на раскошните куќи на Широк сокак во Битола. Во времето на Кралството Југославија, во 20 век, Буково се спомнува како самостојна општина. Повозрасните





Буково е живо село и ведроја  
предава традицијата на  
младите генерации



жители од селото знаат да се пофалат дека во тоа време селото толку било развиено и важно, што два пати било посетено од кралот Александар Први, кој го нарекол најуредно село во цела Југославија.

Во текот на 20 век околу 2.000 луѓе од Буково се отселиле во Австралија, САД, Канада и во земјите од западна Европа.

Постојат разни, до некаде и спротивставени, мислења за присуството на растението пиперка на територијата на Македонија. Најголемиот дел од нив се насочени кон тезата дека

пиперката дошла на македонска почва во првата половина на 16 век, преку Шпанија и Грција, по откривањето на Америка од Кристофор Колумбо. Постојат легенди кои потеклото на пиперката го поврзуваат со Хималаите, со планината Олимп, и со Африка. На Балканскиот Полуостров пиперата се одгледува многу, а за најголеми производители и потрошувачи во Европа се сметаат Унгарците, Бугарите и Македонците.

Првиот пишан запис што го спомнува Буково како место во кое се одгледуваат пиперки, е бугарскиот дипломат и патописец Атанас Шопов, кој во своите запи-



13a



14



15



136

си од 1893 година го забележал тоа не штедејќи убави зборови. Тој Буково го нарекол татковина на најдобриот црвен пипер, со најубав мирис во тој крај и напишал дека селото стекнало препознатливост благодарение на пиперот, кој има предност пред сите други видови пипер, не е лут, има неповторлив пријатен мирис и вкус.

Како што покажаа истражувањата направени во рамките на овој проект, не постои запис во кој е

пипер е присутна како традиција повеќе од 150 години, дури и неколку децении подолго.

Како потврда за староста на рецептот, може да послужи сведоштвото на најстариот член во едно од анкетираниите семејства — Велика Цицковска, 78 години, која сведочи дека нејзиниот дедо два пати неделно носел пипер за продажба во Лерин, Грција. Тоа го правел со магаре, со дисаѓи — пар споени торби кои висат од двете страни на добитокот, наполнети едната — со толчена, другата со мелена буковска пипер. Исто така, според сеќавањето на оваа личност, нејзините баба и дедо раскажувале за нивното производство на пипер.

Постојат повеќе сведоштва за производството на буковска пипер во средината на дваесеттиот век. Така, како што покажаа анкетирањата, еден букоец во 60-тите години на 20 век продавал пипер на пазар во Прилеп и во Крушево, секоја среда и сабота, пренесувајќи ја пиперта со воз.

За златно време на производството на пиперки во Буково се смета крајот на 19 век, кога, како што се проценува, производството на пиперки опфаќало простор од 30 хектари.

„ИЗРАСНАВМЕ НА ЗРАВ И НА ПИПЕРКА“, Е НАЈЧЕСТА РЕЧЕНИЦА ШТО МОЖЕ ДА СЕ ЧУЕ МЕЃУ ПОВЕЌЕТО ЖИТЕЛИ НА МАКЕДОНИЈА.

Алла Качева, етнолог

опишан традиционалниот начин на производство на буковска пипер, туку низ годините искуството се пренесувало усно, од генерација на генерација. За постоењето на буковската пипер постојат усни сведоштва и преданија, кои водат до заклучок дека буковската



„КОСТУМБЕ, КОСТУМБЕ,  
КАКО СЕ САДИ ПИПЕРОТ?  
ДУПНИ ДУПЧЕ,  
КЛАЈ КОРЕНЧЕ,  
ВАКА СЕ САДИ ПИПЕРОТ.“

Народна песна од Буково





## ДУПНИ ДУПЧЕ, КЛАЈ КОРЕНЧЕ

Буковската пиперка е посебен сорт на пиперка, застапен на земјоделските површини во атарот на Буково. Меѓу насадите во селото се среќаваат и други сорти пиперка, од кои повеќето, како и буковската пиперка, се користат за изработка на толчена буковска пипер: хоргош, сегединка, ками и мали и големи лути пиперки.

Поголемиот дел од производителите добро ја знаат постапката на одгледување пиперки од старото семе. Безмалку сите одгледувачи користат автентично семе на буковска пиперка, кое самите го зачувале и го подготвуваат со децении во кругот на семејството. Некои одгледувачи земаат семе или расад од другите одгледувачи во селото.

Буковската пиперка спаѓа во сортата пиперка со исправен раст. Растението израснува до просечна височина од 70 сантиметри, листовите се зелени до темнозелени, со просечна должина 9 сантиметри и широчина 4,2 сантиметри. Плодот е издолжен, со забележителна црвена до темноцрвена боја, со просечна должина 16 сантиметри и ширина 4,15 сантиметри.

Денес во Буково има 14 регистрирани одгледувачи на буковска пиперка, на возраст од 25 до 76 години. Најмладиот меѓу нив е Горан Здравески, 25 годишен, а најискусна е Драгана Мицовска, 76 годишна. Повеќето одгледувачи се староседелци во Буково, но традицијата ја негуваат и дојден-





18

ците. Според произведената количина пиперки, има одгледувачи кои годишно произведуваат од 200 килограми до еден тон пиперки.

Како места во селото каде што најмногу се сади пиперката се спомнуваат месностите Кутлиште, Боишта, Мулојца, Бавча, Бистричко Џаде, Пероски лозја и Гулејца. Површините на кои индивидуалните одгледувачи садат пиперка варираат од 50 квадратни метри, до 2 декара по производител. Се проценува дека денес во Буково се произведуваат околу 7 тони пиперки годишно.

Како што покажа истражувањето, при обработката на земјиштето, некои одгледувачи користат земјоделски машини, а некои ја обработуваат земјата рачно.

Одгледувачите што имаат природно ѓубриво, за прихранување на почвата користат природно ѓубриво; одгледувачите што немаат, користат вештачко, во мали количини. Од средства за заштита, по потреба се користат инсектициди, во мали количини.

Буковската пиперка е основната суровина за производство на толчена буковска пипер. Се произведува исклучиво во атарот на селото Буково, на источните падини на Пелистер (Баба Планина) и на дел од пелагониската рамнина.

Според карактеристиките на почвата и климатските услови поднебјето е pogodно за производство на повеќе видови градинарски култури. Главни фактори за тоа се поставеноста на земјиштето кон



19

исток, големиот број сончеви денови и еколошки чистата средина. Таквите услови се особено погодни за одгледување пиперка, која важи за особено пребирлив растителен вид што се однесува на структурата и плодноста на почвата.

Буковската пиперка се одгледува на рамни или на благо закосени површини. За убаво да вирее, најпогодни се топлите почви, со неутрална реакција или почви со т.н. благо кисела реакција.

Во однос на техниките на одгледување, буковската пиперка во најголема мера се одгледува на традиционален начин, но, со примеси на конвенционалното производство. Амбицијата на производителите е што поскоро да го достигнат во целост органскиот на-

чин на производство.

Искусните одгледувачи добро знаат дека ако правилно се обработува почвата, нема напрасно да им се троши водата за наводнување, или, пак, нема да им се случува насадите да трпат штета поради преголема количина вода.

Обработката на почвата за одгледување буковска пиперка, подразбира неколку постапки: длабинско есенско орање, обработка на почвата пред садењето, обработка во текот на растењето на насадот - без нив не се може, а и други работи се прават, по потреба.

Расадувањето на пиперките најчесто се изведува рачно. Секој производител си одгледува расад за своите потреби, користејќи се-

ме од родот од претходната година. За губрење на почвата најдобра прихрана е овчото арско губре, но се користат и други видови арско губре или компост, со тоа што заштитата се сведува на заштита од инсекти.

Наводнувањето е од површински тип, а вода се црпи од двете буковски реки, Киндирка и Стара Река, од системот за наводнување „Стрежево“ или од подземни кладенци.

Пиперката стасува за берење кон крајот на јули или почетокот на август. Бербата трае до почетокот на првите есенски мразеви и се изведува на неколку пати. Најчесто има три до пет берби.

За да се зачува во добра состојба подолг временски период и да се подготви за правење на буковска пипер, потребно е пиперката да се исуши, по природен пат. Тоа најчесто се прави со нижење на пиперките на двојни низи, на конопен конец, со вкупна должина од два метра. Сушењето се одвива на делумно сончеви места, кои во текот на денот се изложени на директна сончева светлина најмногу три часа. Обично низите се прикачуваат на стрелите под куќите, на терасите и на балконите, или на наменски направени скелиња. Најдобро време за сушење се август и септември, а ако дозволуваат временските услови, сушењето може да се продолжи и до октомври и ноември.

## БУКОВСКАТА ПИПЕРКА ВО УЧИЛИШТАТА

Градините во училиштата се основната алатка за едукација на младите, тие се училница на отворено. „Слоу Фуд“ во Македонија веќе има воспоставено неколку градини и започнувајќи од оваа година веќе се засадува и Буковската пиперка. Преку примерот со неа децата учат да ја негуваат врската со природата, да ги препознаат локалните сорти на зеленчук, да се почитува ритмот на годишните времиња и повторно да ги откријат традиционалните знаења.

 [www.slowfood.mk/edukacija](http://www.slowfood.mk/edukacija)





20

# БУКОВСКА ПИПЕР:

## ДОБРИОТ ГЛАС НА СЕЛОТО

Низите сушен пипер се подготвени. Дворовите изгледаат пребоени црвено. Време е да се загреат фурните.

Производството на буковската пипер има долга традиција и речиси во целост е зачуван традиционалниот начин на изработка. И денес, како и некогаш, пиперката минува низ истите фази: миење, сушење, требење, грушење и толчење.

Ако на низите се насобрал прав додека стоеле изложени на провев и на сонце, пиперките најпрво се мијат. Откако ќе се измијат, има два начина како низите да се исушат за да бидат подготвени за изработка на буковска пипер. Некогаш во селото речиси немало куќа која што во дворот немала фурна за леб. Првиот начин е - во фурна - погоден кога се подготвува помала количина пипер. Прво фурната се „нагорува“ или, пак, ако штотуку била користена за печење леб, се остава да се подолади за да се стават низите пиперки на умерена температура. Особено е убаво кога пиперките

се потпекуваат откако во фурната се печел леб, што прави убавата миризба од лебот да се пренесе и на пиперките. Кога фурната е подготвена, решава искуството на производителот, а тоа е најчесто кога „небото ќе обели“ односно ќе се загреат и најгорните редови со тули од фурната при што ќе добијат светла боја.

Низите се оставаат во фурната до наредниот ден. Во поново време, за досушување, или за второ сушење на сувите пиперки, се користат наменски направени сушници, најчесто во вид на мали изсидани простории, во кои се „гори соба“, односно се пали ѓумбе, шпорет на дрва. Сушниците се погодни за сушење поголема количина пиперки одеднаш и често се заеднички за неколку соседни куќи. Сушењето во сушници трае од една недела до десет дена.

Откако ќе заврши сушењето, следува фазата селекција кога се потребат или се одвојуваат пиперките што при сушењето добиле



21



бела, жолта или светлопортокалова боја. Таквите пиперки се отстрануваат за да се спречи мумлосување на пиперот, или да се отстрани секоја можност да се исшара убавата боја на конечниот производ - буковската пипер.

Третата фаза е - грушење, односно отстранување на дршките од сувите пиперки и на конците од низите. Целите низи се ставаат во садот за толчење – кутле, и врз нив неколку пати се удира со ќускијата - голем метален толчник. По неколку удари, дршките и конецот лесно се одвојуваат од сувото тело на пиперките.

Последната фаза во подготвувањето е - толчењето. Неговата важност е исклучителна затоа што помага да се истиснат есенцијал-

ните масла кои ги содржат сувите семки во пиперките. Есенцијалните масла содржат сулфур и алкалоиди, поради што му даваат на толчениот пипер антимикуробно и антифунгално дејство, ја подобруваат трајноста на пиперот и имаат корисно влијание врз организмот. Таквото својство е поизразено кога пиперот е свеж, а устоениот може да има повеќе штетно отколку корисно дејство. Во гастрономијата е мошне важно бидејќи при готвењето есенцијалните масла помагаат да се ослободат мирисливите состојки од јадењата.

За толчењето на сувите пиперки се користи комбинација од две традиционално изработувани алатки: кутле и ќускија. Кутлето е длабок дрвен аван — обично направен од трупче од брест со



пречник околу 25 сантиметри. Во него се ставаат сувите пиперки. Ќускијата е еден вид толчник, направен од дебела метална прачка, задебелена во долниот дел.

Толчењето е процес на ритмички повторувања на ударите со ќускијата врз пиперките во садот. Колку удари ќе бидат доволни за да се истолчат fino пиперките, најчесто зависи од количината на пиперките во кутлето, а завршува кога ќе добиеме fino воедначен прав. Најчесто се потребни околу 50 удари.

Подготвениот пипер е прав со зрнеста структура, чии гранули се одликуваат со неправилна и најчесто плочеста форма, помешани со цели семки или делови од семки. Посакуваните својства на пиперот се да биде растресит

и не многу компактен, да има убава црвена боја, мирисот да е пријатно ароматичен, но не јак, со јасно изразени мирисни компоненти на сува пиперка. Мирисот на буковската пипер лесно се шири и се апсорбира во непосредното опкружување. И денес во Буково се раскажува како во минатото кога се отворале фурни-те со печени низи пиперки, целото село мирисало на пипер. Вкусот се движи од благ до средно лут.

Жителите на селото ќе ви раскажат и една непријатност кога станува збор за толчењето буковска пипер - кој е јунак, нека толчи лут!

„КЕ КИВАШ ВЕЗДЕН“,  
се шегува Љупчо Радевски,  
еден од соговорниците.

„И денес многу фамилии си прават пипер дома. Ако одгледуваат и самите пиперки, си прават пипер од свои пиперки, ако немаат, како ние дома, си купуваат и си прават пипер со купени пиперки. Алатот е тука и речиси секоја куќа има фурна што ѝ останала од некогаш.“

Пензионер од Буково



Толчениот пипер е производ кој е доста чувствителен и лесно расиплив. Доколку е изложен на директна сончева светлина и воздух, брзо оксидира, при што го менува својот вкус, а се овозможува и развој на микроорганизми. Добиениот зачин, буковска пипер, треба да се чува на темно и суво место, притоа добро завиткан во најлонска вреќа. Пакувањето на

производот е предвидено да се врши во најлонски ќесиња за продажба на локалниот пазар и во стаклени теглички за продажба и презентирање на локални, национални и на интернационални настани.

Како што покажа истражувањето, во Буково денес се евидентирани 11 производители на буковска пипер.





## БУКОВСКАТА ПИПЕР ВО КУЈНАТА

### Полжави со буковска пипер

Полжавите се варат. Откако ќе се сварат, се чистат од куќичките и се мијат со ладна вода. Така исчистени, полжавите се ставаат на масло во тенџерче или во емајлирано чиниче, им се додава мешавина од толчена буковска пипер и нане, и се промешуваат. Се ставаат на загреана рингла, да провријат. Додека вријат, им се додава малку вода. По вкус, може да се додаде и малку лук. Така приготвени, се маќаат со печен леб.

На истиот начин може да се приготват и циронки (преспански сушени рипчиња).

### Солио/свирипиле

Додаток на јадења, кој се комбинира со печени домашни колбаси и домашен потпечен леб. Во убаво загреан сад се загрева масло. Во вжештеното масло се додава брашно, сол, сув мешан зачин, буковска пипер и домашен сос од домати. Смесата убаво се промешува, по потреба се додава вода за да не згусне премногу. Се остава да зоврие, постојано мешајќи. Откако ќе зоврие, се додава сушено нане, по вкус. Се остава да врие 2-3 минути. Подготвеното свирипиле се сервира со печени колбаси и потпечен домашен леб.



28



„БЕВМЕ СЕДУМ ДЕЦА. ИМАШЕ МНОГУ РАБОТА, А И НЕМАШЕ МНОГУ ШТО ДА СЕ ЈАДЕ. КОЗА ЌЕ ПОВАРАВМЕ ЈАДЕНЕ, НЁ ПУШТАА НА ЦРНИЦКА ИЛИ НИ МАЧКАА НА ЛЕПЦЕ САЛО СО ПИПЕР. ТАКА ИМ ДАВАВ И ЈАС НА МОИТЕ ДЕЦА, ПА ПОСЛЕ НА МОИТЕ ВНУЦИ... САМО ШТО ГО ЗАМЕНИВМЕ САЛОТО СО МАСЛО, АМА ПИПЕРТА СИ ОСТАНА ИСТА.“

Илинка Главевска (70),  
одгледувач на буковска пиперка  
и производител на буковска пипер





### Компири со пиперки

Во еден сад се варат компири. Во друг, во топла вода, се ставаат суви пиперки, од низа, да омекнат. Откако ќе се сварат, компирите се лупат и се сечкаат на ситни парчиња. Омекнатите пиперки се кинат на мали парчиња и се додаваат кај компирите. Смесата убаво се меша. По вкус се додава сол, лук или кромид.

### Суви печени пиперки

Десетина суви пиперки, од низа, се ставаат на плотна да се потпечат. Откако ќе се потпечат се ставаат во сад, им се додава масло, киселина, лук и сол. По вкус, може да се додаде и малку нане.

### Леб со сало и бувковска пипер

Ова е веројатно најстарото јадење со бувковска толчена пипер. На парче леб се мачка сало (свинска маст). Врз салото се посипува толчена бувковска пипер. Толку!

### Домашни колбаси

Свинско мелено месо се меша со помала количина телешко мелено месо. Потоа се додава сечкан кромид, праз или лук во зависност од желбата на домаќинот. Толчената бувковска пипер се додава заедно со црн пипер и сол. За големите гурмани може да се додаде и сува дробена пиперка или нане. Сето тоа убаво се меси, па се остава да стои неколку часа.

Потоа со смесата се полнат црева и добиените колбаси се ставаат на балконите каде се цедат и зреат, постепено добивајќи незаменлив вкус.

# ПРОЕКТ И ПРЕЗИДИУМ: ПРЕПОЗНАТЛИВОСТ

## И ОДРЖЛИВОСТ

Одгледана од сопствено семе, буковската пиперка веќе одамна е препознатливост на Буково, клучен збор на традицијата и историјата на буковци, нешто без што не може да се замислат нивните ниви и трпези. Но, ако некогаш буковската пиперка се одгледувала во изобилие, на многу хектари површина, се береле тони род, денес нејзиното производство е сведено на само неколку производители на буковска пиперка и на зачинот буковска пипер, кои ги продаваат на свои познаници и пријатели. Сето тоа го вклучува алармот, кој укажува дека се неодложно потребни низа активности за нејзина заштита.

Не постои ниту едно нешто на светот, чијашто промена не се одразува со промена на некое друго место. Теоријата на системите се докажа и во одгледувањето на буковската пиперка. Променетиот начин на живот доведе до промени во земјоделството и во работата на нивите.

Всушност, на маленото одгледување добиток имаше свои последици во однос на губрењето и прихраната на почвата, а со тоа и во одржувањето на нејзината структура во растресита состојба, која е добра за растенијата. Од друга страна, одгледувањето житни култури во повисоките делови во атарот на Буково беше неповратно заменето со култивирање житници во рамничарските делови, каде што беше подостапно користењето механизација, а со тоа и осетно олеснување на ограничениот човечки труд. Таквиот начин на работење доведе и до намалена ротација на култури, откако некогашните житници од повисоките делови од атарот, беа заменети со одгледување летни градинарски култури, кои не ѝ дозволуваат на почвата да „одмори“.





Свое влијание во тоа имаше и промената на климатските услови. Во некои години таа е изразена преку суви лета, а во други, преку задоцнети пролетни дождови, кои го одложуваат расадувањето. Комбинацијата од човечките активности и влијанија од природата се рефлектираше со појава на габично заболување во почвата, кое за повеќето од жителите на селото остана „мистериозна болест“ на пиперот. Последица на тоа беше одгледувањето пиперки да се сведе само на ниво за задоволување на потребите на семејството. Слабата мотивираност на властите да инвестираат во насади на мали, расцепкани земјоделски површини, како во случајот на горниот атар на селото, како и недостигот од земјоделски машини и едукација на одгледувачите, направи некогашното производство од 30 хектари да се сведе на денешните насади на површина од еден хектар. На состојбата дополнително неповолно влијаеше и процесот на индустријализација на производството, кој направи луѓето на моменти да забораваат на вредноста на старите семиња, па и Буково не беше исклучок од воведувањето нови сорти, кои се засадуваа заедно со буковската пиперка. За среќа, вкусот на буковската пиперка се покажа незаменлив, па одгледувачите во најголем дел го задржаа старото семе.

Сево ова укажа дека е потребно да се преземат одредени акти-

вности, кои ќе придонесат за зачувување на автохтоното семе од Буково, што резултираше со проектот „Одржлива биоразновидност на буковската пипер“, чијашто реализација почна во април 2014 година и траеше до јуни 2015 година, инициран од „Слоу фуд“ Битола, а поддржан од Глобалниот еколошки фонд, преку Програмата за мали грантови, и Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд.

Првите фази на проектот опфатија активности кои придонесоа за утврдување на затекнатата состојба, проблеми и тешкотии. Всушност, анкетањето на локалното население, овозможи увид во бројот на одгледувачи на буковска пиперка и во количините на произведен зачин во селото. Тоа се надоврза на сознанијата од посетата остварена во 2014 година од страна на Микеле Румиц, координатор за „Слоу фуд“ на Балканот и на професорката по агрономија Кристијана Пеано, и двајцата од Италија, кога се стекна увид во расположението на мештаните за производство на пиперка и зачин, нивните гледишта во врска со важноста за зачувување на сортата буковска пиперка а, воедно, беше дефиниран и долгогодишниот проблем во виреењето на пиперката – присуството на габа во почвата.

Потврдата за автохтноста на старото семе дојде во наредната фаза, прво преку карактеризација со меѓународно признати методи, т.н. ИПГРИ дескриптори, која беше



32



33



35

## СЛОУ ФУД ПРЕЗИДИУМ

„СЛОУ ФУД ПРЕЗИДИУМ“ СЕ ПРОЕКТИ НА ФОНДАЦИЈАТА ЗА БИОЛОШКА РАЗНОВИДНОСТ НА „СЛОУ ФУД“, КОИ ГИ ПОДДРЖУВААТ МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА АВТЕНТИЧНИ ПРОИЗВОДИ. СЛЕДЕЈЌИ ГИ СТРОЗИТЕ ПРАВИЛА НА ПРОИЗВОДСТВО, ПРОПИШАНИ ВО ПРОИЗВОДНИОТ ПРОТОКОЛ, ПРЕЗИДИУМИТЕ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА АВТОХТОНИ СОРТИ И ЕКОЛОШКИ ОДРЖЛИВОТО ПРОИЗВОДСТВО, ИМААТ ЦЕЛ ДА ГИ ЗАЧУВААТ ГЕНЕТСКИТЕ РЕСУРСИ И ТРАДИЦИОНАЛНИТЕ ПРОИЗВОДНИ ТЕХНИКИ КОИ ИМААТ МАЛО ВЛИЈАНИЕ ВРЗ ЖИВОТНАТА СРЕДИНА. ИСТОВРЕМЕНО ГИ ЈАКНАТ КАПАЦИТЕТИТЕ НА ЗАЕДНИЦАТА НА ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЗА ПРЕПОЗНАВАЊЕ И ВРЕДНУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ШТО ГО ПОСЕДУВААТ, КОЈ, ПАК, МОЖЕ ДА БИДЕ МОКНА АЛАТКА ЗА НИВНО ЕКОНОМСКО, СОЦИЈАЛНО И КУЛТУРНО ОПСТОЈУВАЊЕ ВО СРЕДИНАТА НА ПРОИЗВОДСТВО.



34



36



37

спроведена од д-р Сузана Кратовалиева, претставник од Државната фитосанитарна лабораторија и од Банката за семиња на Република Македонија. Потврдата на автохтоноста беше надолполнета и со хемиски анализи на витаминот Ц и витаминот А, како и на капсаицинонот и дихидрокапсаицинонот, кои се важни компоненти на вкусот, но и потврда за автохтоноста, имајќи предвид дека се носени од генотипот на поединечните сорти и вариетети.

Покрај тоа што сортата беше поткрепена на научна основа, нејзиното опстојување беше поткрепено и со поддршката на оние што отсекогаш биле нејзини носечки столбови — производителите од Буково. Новиот начин на размислување и преземените акции направиле уште повеќе да се зголеми одново разбудениот ентузијазам: купување пластични фолии за производство на расад, органско ѓубриво, систем за наводнување „капка по капка“, изработена картонска амбалажа и стаклени тегли за подобро претста-

вување и издвојување на пазарот, закупена пазарна тезга, изградена сушница.. Сето тоа направи производителите да почнат со отворени очи да сонуваат за барем делумно враќање на некогашниот прочуен успех и углед на буковската пипер.

Од друга страна, пак, одржаната обука, формираното здружение на граѓани „Президиум Буково“ и дизајнираното лого, кое симболично ги претставува селото и пиперката, претставувањето и учеството на повеќето од производителите на интернационалните саеми „Тера Мадре“ во Торино, октомври 2014 и Дубровник, јуни 2014, но и разменетите искуства на националните саеми и конференции, им дадоа до знаење дека еден дел од светот ја вреднува нивната работа со високи оценки, дека не се сами во стремежот да се придржуваат до традицијата, и дека тоа што го сочувале со своите раце е мало богатство, од кое добивка има целиот свет. Научиле дека биолошката разновидност е важна и дека светот го цени тоа!

Кога не може да се измери сјајот во очите што се јавува кога еден производ се гледа како сопствено дете, тогаш се зема предвид мерливоста на засадените површини, која јасно покажува дека производството од првичните 0,8 хектари се зголемило на 1,2 хектари, што, секако, е мал, но значаен чекор бидејќи е резултат добиен од една година. Индиректни резултати се очекува да се добијат преку воведувањето на системот за наводнување „капка по капка“, кој не само што треба да им ја олесни работата на луѓето и да штеди вода туку и на најбезбеден начин, како еден од методите на органското производство, ќе помогне во борбата против габата фитопфтора, која долги години, опстојувајќи на насадите, ги демотивиралаше производителите.

Другите аспекти на производството, беа усогласени со формирањето Президиум, според принципите на „Слоу фуд“

Преку заедничко дефинирање и потпишување на Протокол за работа, членовите на буковскиот президиум се обврзаа:

- при производството на буковска пипер да ја користат исклучиво сортата буковска пиперка;
- да произведуваат во согласност со природата и со еколошките принципи;
- постапката за производство да ја усогласат со социјално-културните принципи на традиционалното производство во Буково;
- да се грижат крајниот производ да биде со висок квалитет;
- производот да го претставуваат во согласност со правилата на групата.

Со потпишувањето на Протоколот производителите стануваат дел од Президиумот, членови на Здружението „Президиум Буково“ и чувари на одржливата биоразновидност на локално ниво.

## ЗДРУЖЕНИЕ ЗА ЗАШТИТА И ПРОМОЦИЈА НА БУКОВСКАТА ПИПЕРКА „ПРЕЗИДИУМ БУКОВО“

КАКО ЕДЕН ОД РЕЗУЛТАТИТЕ ОД ПРОЕКТОТ И ВОСПОСТАВУВАЊЕТО НА ПРЕЗИДИУМОТ БЕШЕ И ОСНОВАЊЕТО НА ЗДРУЖЕНИЕТО, КОЕ ПРЕКУ СВОЈАТА ВИЗИЈА И МИСИЈА ЗА СИЛНА ЗАЕДНИЦА НА ПРОИЗВОДИТЕЛИ КЕ ИМА АКТИВНА УЛОГА ВО ЗАЧУВУВАЊЕТО НА ЛОКАЛНИОТ БИОДИВЕРЗИТЕТ НА БУКОВСКАТА ПИПЕРКА И НА ТРАДИЦИЈАТА НА ОДРЖЛИВО ПРОИЗВОДСТВОТО НА ПИПЕР.





# ПАРТНЕРИ

Генералната цел на проектот „Одржлива биоразновидност на буковската пипер“ е заштита на буковската пиперка, како локална специфика и важен растителен генетски ресурс, но и како уникатност која оставила белег на македонската традиционална гастрономија, преку популаризација на одгледувањето на буковската пиперка и подготвувањето на зачинот буковска пипер, единствен како таков во Република Македонија. Проектот го спроведоа овие три партнери:

## Глобален еколошки фонд (ГЕФ)

обезбедува финансиска помош за државите со економии во транзиција, за покривање на зголемените трошоци за заштита и управување со глобалната животна средина. Преку Програмата за мали грантови (ПМГ) канализира финансиска и техничка поддршка, директно до здруженијата на граѓани, за активности со кои се заштитува и обновува животната средина, и, во исто време, се подобрува живеачката и добросостојбата на населението. ГЕФ преку ПМГ финансиски го поддржа овој проект со 10 000 американски долари. Спроведувачки агенции на ГЕФ се Програмата за развој на ОН (UNDP), Програмата на ОН за животна средина (UNEP) и Светска банка (World Bank). Оформена во 1992, годината на Самитот во Рио де Жанеиро, ПМГ ја остварува суштината на одржливиот развој.

[www.gefsgpmacedonia.org.mk](http://www.gefsgpmacedonia.org.mk),

<https://sgp.undp.org>

[www.thegef.org](http://www.thegef.org)

## Фондацијата за биодиверзитет на „Слоу Фуд“

е формирана во 2003 година од страна на „Слоу фуд“. Благодарение на јавните и на приватните донации, Фондацијата координира и поддржува проекти во повеќе од 50 земји со цел да го заштити биодиверзитетот и да го промовира земјоделството кое ја почитува природата, културниот идентитет, традицијата и здравјето на консументите и на животните. Таа дејствува низ светот преку нејзините основни проекти: Арка на вкусови, Президиуми и Пазари на фармери. Фондацијата учествуваше во овој проект како кофинансиер со пари и материјални добра.

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

## „Слоу Фуд Битола“

е невладинска организација основана во 2011 година. Здружението е членка на итернационалната мрежа на „Слоу фуд“, присутна во 160 земји во светот. Со својата работа, преку различни активности, дејствува трајно да го промени функционирањето на системот на храна и учествува во градење нова гастрономска култура базирана на традиционалната македонска кујна, разновидните земјоделски производи од локалните фармери и знаењето на новите генерации. Здружението се јави во улога на кофинансиер и спроведувач на проектот „Одржлива биоразновидност на буковската пипер“.

[www.slowfood.mk](http://www.slowfood.mk)

# СЛОУ ФУД



„Слоу фуд“ е меѓународна, спонтано настаната организација, основана во 1989 година со цел да го спречи исчезнувањето на локалните прехранбени култури и традиции, да се спротивстави на подемот на забрзаниот начин на живеење и да се бори со намалениот интерес на луѓето за храната што ја јадат, за нејзиното потекло и за тоа како нашиот избор на храна влијае на светот околу нас.

Од своето основање, „Слоу фуд“ прерасна во глобално движење во кое се вклучени милиони луѓе, во повеќе од 150 земји, кои работат на тоа секому да му обезбедат пристап до добра, чиста и фер храна. Седиштето на меѓународната организација е во Бра, Италија, во регионот Пиедмонт, каде што се родило движењето.

„Слоу фуд“ верува дека храната е поврзана со многу други аспекти на животот, вклучително културата,

политиката, земјоделството и животната околина. Преку изборот на нашата храна можеме колективно да влијаеме на тоа како се одгледува, произведува и испорачува храната, и, како резултат на тоа, да постигнеме голема промена. Визијата на „Слоу фуд“ е свет во кој сите луѓе имаат пристап и уживаат во храна што е добра за нив, добра за тие што ја одгледуваат и е добра за планетата. Пристапот на „Слоу фуд“ е заснован на концепт на храна која е дефинирана преку три меѓусебно поврзани принципи: добра, чиста и правична.

**ДОБРА:** КВАЛИТЕТНА, ВКУСНА И ЗДРАВА ХРАНА.

**ЧИСТА:** ПРОИЗВОДСТВО ШТО НЕ Й НАШТЕТУВА НА ЖИВОТНАТА ОКОЛИНА.

**ПРАВИЧНА:** ПРИСТАПНИ ЦЕНИ ЗА КОРИСНИЦИТЕ, ФЕР УСЛОВИ И ИСПЛАТА ЗА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ.

## Користени фотографии

Фотографија на корица: Низи пиперки во фаза на сушење, 2014, Анита Главевска

1) Кутле, 2013, Елена Каровска; 2) Веселба на жителите од Буково во манастирот над селото - Св. Преображение, репродукција на Иво Данчев; 3) Дел од главната улица во Буково, 2015, Елена Каровска; 4) Карактеристична архитектура, Анита Главевска; 5) Грушени пиперки, 2014, Елена Каровска; 6) Souvenir d'orient, Fermiere Macedonienue pred de X... , 1910; 7) Свадба, Кинотека на СРМ КН.2 Браќа Манаки – фотодокументи 1918-1941; 8) Буковски лазарки, 2013, Катерина Мавровска; 9) Панорама на селото, 2015, Елена Каровска; 10) Празнување во дворот на манастирот „Св. Преображение“, 2014, Елена Каровска; 11) Souvenir d'orient 1914-1918, Moulins de Bukovo, pres de Monastir (Serbie); 12) Буковски манастир, 2013, Анита Главевска; 13а) ,13б) Буковчанки продаваат суви пиперки на пазар во Лерин; 14) Прозорец и низи пиперки, 2014, Анита Главевска; 15) Нижење пиперки, 1998, репродукција на Елена Каровска; 16) Садење пипер, 2014, Анита Главевска; 17) Буковска пиперка, 2014, Анита Главевска; 18) Припрема на земјата за садење пиперка, 2015, Елена Каровска; 19) Нижење пиперки, 2014, Анита Главевска; 20) Толчена и мелена пипер, превземена од интернет; 21) Грушење, 2015, Иво Данчев; 22) Последната воденица во Буково, 2015, Иво Данчев; 23) Припрема на фурна за печење пиперки, 2015, Иво Данчев; 24) Готов производ, 2015, Иво Данчев; 25) Грушени пиперки и пиперки во кутле, 2014, Елена Каровска; 26) Кутле и ќускија, 2013, Елена Каровска; 27) Потпечени суви пиперки со лук, 2015 Иво Данчев; 28) Потпечени суви пиперки со лук - 2, 2015 Иво Данчев; 29) Солило, 2015, Иво Данчев; 30) Трпеза со мноштво рецепти од буковска пиперка, 2015, Иво Данчев; 31) Мелена буковска пипер, 2015, Иво Данчев; 32) Продажба на пазарот во Битола во припремената картонска амбалажа, 2015, Елена Каровска; 33) „Тера Мадре“ во Торино, 2014, Микеле Румиц; 34) Сеење на „старото семе“, 2015, Иво Данчев; 35) Поставен систем „капка по капка“, 2015, Анита Главевска; 36) „Тера Мадре Дубровник“, 2014, Анита Главевска; 37) Основане на Президиум, 2014, Микеле Румиц; 38) Панорама на Буково во зима, 2014, Елена Каровска;



