

# Вовед

---

Иако најчесто храната ја анализираме и гледаме како основна потреба, односно средство за задоволување на биолошките потреби на човекот, храната и исхраната се многу покомплексни и имаат подлабоко значење за човекот од тоа. Храната е неразделен дел од бројни социјални настани, претставува покана за пријателство и дружење, храната ги зближува луѓето, симболизира припадност кон одредена група итн. Од ваквите примери јасно е дека храната има влијанија и е дел од социјалниот живот, религијата и културата на одредено општество или заедница. Од бројните влијанија кои ги има храната врз животот на секој поединец, но и општеството во целина, во овој труд во фокусот на вниманието ќе биде значењето кое го има националната кујна за една земја, пред сè како еден од елементите кои го формираат етно-културниот идентитет на таа земја, анализирајќи ја ваквата улога како дел од туризмот.

Кога се зборува за национална кујна секогаш се додава епитет на храната кој укажува на нејзината територијална и географска припадност. Со тој епитет храната е обележана како карактеристична за одредена нација и како дел од традицијата, етнографските и културните елементи на одредена земја. Преку препознавање на храната како дел од одредена национална кујна, всушност се препознава и народ на кој таа припаѓа. Според тоа храната може да влијае и да претставува дел од факторите кои го формираат националниот идентитет на една земја. При тоа треба да се земе во предвид дека за да ги добие своите карактеристики на национална кујна, храната и исхраната на одредената територија се менувале (и ќе се менуваат) под влијание на бројни фактори, а кои фактори предизвикувале и промени во останатите сфери на животот. Тргувајќи од ваквите констатации, јасно е дека помеѓу храната и идентитетот постои одредена поврзаност. За да се утврди ваквата поврзаност и идентификувањето на храната како еден од елементите кои го формираат идентитетот се анализираат различни аспекти и пристапи во дефинирање на идентитетот, за потоа да се утврди местото на храната во ваквите пристапи на дефинирање на идентитетот. Посебно интересни се импликациите на националната кујна како етно-културен идентитет, при што националната кујна се користи како показател за националната и етничка припадност, но посочува и на културата, традицијата и навиките карактеристични за одредена група на луѓе.

Што се однесува пак до туризмот, храната е негов неразделен дел. Туристите за време на својот престој мора да се хранат за да ја задоволат оваа основна биолошка потреба. Меѓутоа и за време на туристичкиот престој, храната ги остварува останатите функции и влијанија, покрај егзистенционалните. При тоа, било тоа да е случајно или свесно, специјално организирано или не, тие во одреден момент ќе ја консумираат националната

храна на земјата домаќин. Во тој момент тие одлучуваат дали повторно ќе ја консумираат истата или не како за време на престојот, така и по завршувањето на туристичката активност. Можноста ваквото задоволство да биде позитивно се зголемува доколку ваквиот контакт бил планиран или организиран во форма на посебен туристички производ прилагоден на сегментот на туристите. Ова е значајно бидејќи со консумирањето храна туристот не само што се прехранува, туку и ја консумира, искусува, културата и традицијата на земјата која ја посетува, со што само го надополнува мозаикот на претставата за народот и земјата која ја посетил. Затоа добро презентираниот национална храна значи и целосно позитивно искуство кое резултира во повторна посета од задоволниот турист, но и можност за привлекување на нови туристи. Од друга страна задоволниот турист од прекрасните национални деликатеси подразбира и позитивна пропаганда, а која го достигнува врвот преку изградба на туристички имиџ на дестинацијата како земја со добра храна. Тоа значи дека доколку постои вистинско усогласување помеѓу желбите на туристичката побарувачка и националната храна во рамките на туристичкиот производ на туристичката понуда, ваквиот имиџ на кулинарска дестинација може да биде остварен. Од друга страна тоа би значело и зголемување на бројот на туристи.

Затоа во рамките на туризмот многу е значајно постоењето на добро презентирани национална кујна на една земја. Консумирањето на националната кујна од страна на туристите им открива многу повеќе на истите. Преку храната се дознава за навиките на домицилното население, за нивните обичаи и традиција, преференциите на јадења, техниките на приготвување и готвење на храната, открива делови од минатото на народот за чија кујна станува збор, раскажува приказни поврзани со одредени оброци, им открива за начинот на кој се живее, за економијата во земјата и сл. Со други зборови, националната кујна зборува за идентитетот на народот на кој му припаѓа и ги пренесува дел од неговите етно-културни елементи, а преку туризмот им се овозможува на туристите да ги осознаат и доживеат истите. Од тука е големото значење на начинот на кој националната кујна ќе биде презентирани пред туристите, со цел ваквите елементи да бидат колку што е можно по изворно и автентично пренесени за да можат туристите да ја добијат вистинската претстава за овие карактеристики.

Докажувањето на ваквото значење на една национална кујна, како и влијанијата која ги остварува во туризмот, претставуваат вистински предизвик, а посебно поради тоа што оваа тематика не е многу разработена претходно. Исто така посебен предизвик претставува и согледувањето на улогата на македонската национална кујна во рамките на нашата туристичка понуда, со што би се утврдило значењето на националната кујна за туризмот во Македонија и дали може истиот да биде подобрен преку зацврстување на туристичката понуда на нашата национална кујна. Ваквите предизвици беа главната

причина за избор на оваа тема како тема за докторска дисертација, и токму затоа овој труд се занимава со етно-културните импликации на националната кујна како дел од идентитетот на една земја кој се пренесува на туристите.

Во првиот дел од трудот се претставува проблематиката која се обработува во оваа докторска дисертација, преку запознавање со основниот проблем на истражувањето; целите кон чие остварување се насочени активностите; задачите кои треба да се постигнат за успешно остварување на целите; како и методите и техниките кои ќе се користат при изработката и истражувањето на трудот.

Во вториот дел најпрво е образложено што сè се смета за храна и влегува во оваа категорија, како и значењето на храната и нејзините функции за човечкиот организам. При тоа ќе се обрне посебно внимание на хранливите материји (вода, белковини, јагленхидрати, маснотии, витамини и минерали), и нивните улоги и значења за нормалниот раст и развој на човековиот организам. Со ова всушност се објаснува основната, егзистенционална, биолошка функција која храната ја има за човекот. За ова истражување од посебен интерес се социо-културните влијанија кои ги остварува храната, па затоа во овој дел истите се подетално обработено. Имено, ако храната јасно ги истакнува биолошките значења на една кујна, нејзините социо-културни значења доаѓаат до израз преку процесот на исхрана. Процесот на исхрана се обработува како процес кој е сложен и кој опфаќа разни аспекти, почнувајќи од навиките за консумирање храна, видот на намирниците кои се консумираат, фреквенцијата на консумирање, начинот на кој се потврат и консумираат, количината на храна која се консумира и енергетска вредност, редоследот по кој се консумираат одредени продукти, како и хранливите материји кои се внесуваат, па сè до со кого се консумира храната, зошто се врши одреден избор и сл.

Ваквото согледување на исхраната како доста сложена категорија овозможува јасно определување на социо-културните фактори кои влијаат врз истата. Како такви во овој труд се идентификувани неколку, и тоа: половата структура; статусот; гозбите; религијата; континуитетот на културата; традицијата и обредите. Половата структура како фактор се обработува од аспект на тоа како припадноста кон одреден пол влијае врз изборот на храна која ќе се консумира и дали постојат влијанија врз задоволството од ваквиот чин. Статусот се согледува како фактор кој влијае врз изборот на храната преку импликации за припадност кон одредена група во општеството, појавата на снобизам и имитација на исхраната, но и влијанието кое храната го има врз промените на статусната позиција. Гозбите се фактор кој во одреден период го променуваат начинот на исхрана, бидејќи истите ја користат храната како медиум за остварување на одредени економски и некономски цели. Комплексноста на религијата и промените кои припадноста кон одредена вера ги предизвикува врз начинот на исхрана се согледани преку пјуританизмот

(како доктрина застапена во секоја религија, но со различен степен на влијание, и која влијае на степенот на едноставност на храната која се консумира); она што се смета за табу храна во религијата, односно храна која се смета за забранета и непожелна за консумирање; и правилата на исхрана кон кои треба да се придржуваат припадниците на одредени религии, континуирано и во определени периоди, со посебен осврт на христијанството и муслиманската религија како најзастапени религии во нашата земја. Пренесувањето на културните вредности од една култура на друга, позната како континуитет на културата, е исто така фактор кој придонесува за промени во националната кујна и кој влијае врз нејзиното моментално определување и дефинирање. Тесно поврзана со континуитетот на културата е традицијата, а која преку своите елементи влијае на начинот на исхрана на една територија. Како последен фактор се анализирани обредите во кои што храната добива посебно значење, улога и функција, и каде покрај биолошката функција на храната посебно доаѓа до израз симболичкото значење на истата.

Третиот дел од трудот во центарот на вниманието ги има гастрономијата и кујната. Гастрономијата е обработена како комплексна мултидисциплинарна наука која настојува да ги обработи храната и исхраната со сите нивни својства и влијанија. Пред да се пристапи кон конкретно дефинирање на оваа наука, најпрво се презентира историјата на нејзиното настанување, посебно идејата за нејзино издвојување како посебна наука. Во овој контекст се дава нејзиниот развој како наука од настанувањето, па се до модерните трендови на денешницата, со задржување на така наречената „молекуларна гастрономија“ како популарна научна дисциплина. Презентирањето на гастрономијата како наука ќе биде заокружено со значајни имиња на светски готвачи кои придонеле многу кон нејзиниот развој и популаризација, како и будење на свеста за нејзиното значење.

Откако ќе се добие јасна претстава за тоа што претставува гастрономијата, се пристапува кон детално објаснување на поимот кујна. Најпрво се изнесени неколку ставови за тоа што претставува кујната и како може да се дефинира, со цел да се презентира сублимирана дефиниција која ќе ја претставува понатамошната основа за употреба на овој поим во трудот. Бидејќи предмет на истражување во овој труд е националната кујна, во продолжение е дадена категоризација и класификација на видовите кујна. Како критериуми за категоризација на видовите кујна се земени потеклото на храната; видот на исхрана; географскиот аспект и историскиот аспект. Токму во рамките на првата категорија на кујни се вбројува националната кујна, а покрај неа тука влегуваат и интернационалната и традиционална кујна. Кујните според видот на исхраната се кујни кои се однесуваат на одредени режими на исхрана, кои вклучуваат избегнување на консумирање на одредена храна и преференции за друга, како што се на пример

вегетаријанската, макробиотската и здравствената кујна. Географските категории на кујна ги вклучуваат кујните од аспект на политичката и географската определеност, на пр. национална, регионална и континентална кујна. Додека историскиот аспект на кујната ги опфаќа карактеристичните кујни во определени периоди и на одредени територии. Националната кујна во продолжение на трудот ќе биде обработена како дел од двете категории, односно како географскиот аспект, така и од аспект на потеклото на исхрана.

Претходните три дела од трудот имаат за цел да дадат вовед во проблематиката која понатаму се обработува, со тоа што во истите се објаснети основните термини, поими и фактори кои се релевантни предзнаења за разбирање на главната проблематика. Со тоа, во **четвртиот дел** од трудот започнува поконкретна обработка на главниот проблем на истражувањето, преку определување на поврзаноста помеѓу националната кујна и идентитетот. За таа цел, земајќи ги во предвид претходните знаења, се започнува со определување на националната кујна и нејзиното значење. При тоа се користи поимот „определување“ наместо „дефинирање“ поради комплексноста на поставување на конкретни рамки и граници за тоа што точно претставува една национална кујна. Ваквата комплексност е образложена преку анализа на бројните влијанија кои предизвикуваат промени на националната кујната, за потоа да се презентираат теориите за определување на националната кујна и ставот кој ќе се зазема при тоа во понатамошниот дел од истражувањето.

Вториот клучен елемент од трудот претставува идентитетот. Затоа најпрво се презентираат неколку дефиниции за тоа што претставува идентитет, при што се идентификуваат елементите кои го сочинуваат идентитетот. Во овој контекст се анализираат различни пристапи во дефинирањето на идентитетот, со што се доаѓа до основните форми на идентитет во кои храната е посочена како нивен дел. Во продолжение подетално се анализира улогата на храната како дел од идентитетот, и тоа во оние пристапи на дефинирање на истиот каде храната е наведена како дел од идентитетот. Храната подетално е анализирана како дел од социолошкиот и социопсихолошкиот пристап на дефинирање на идентитетот и во рамките на дефинициите за идентитет на дискурзивната психологија. При анализата на храната во рамките на идентитетот посебно се задржува на симболиката зад храната и исхраната во насока на посочување на припадност кон одредена заедница и како изборот на храна кој се консумира влијае врз перцепцијата на идентитетот од страна на другите за оној кој ја консумира храната.

Откако се утврди општата поврзаност на храната и идентитетот, односно сите аспекти и елементи на идентитетот, во натамошните излагања на овај дел детално се анализира значењето на националната кујна како дел од етно-културниот идентитет. За таа цел прво

ќе се презентира што претставуваат етничкиот и културниот идентитет, а како неопходна категорија за понатамошната анализа е образложен и националниот идентитет. Откако се познати тие основни категории, многу полесно може да се гледа поврзаноста на една национална кујна со етно-културниот идентитет. При тоа најпрво се согледува улогата која ја има националната кујна во формирањето на националниот идентитет на една земја и нејзиното значење како етно-културен идентитет. Бидејќи националниот идентитет го сочинуваат поединечните идентитети на регионите на една земја, се обработува и значењето на храната како етно-културен идентитет во рамките на локалниот идентитет, односно идентитетот на локалните заедници. Во рамките на оваа проблематика се дискутира и за влијанијата кои националната кујна ги има врз етничкиот идентитет, како и религијата и ритуалите при исхраната. Поврзаноста на националната кујна со етничкиот идентитет се разгледува од два аспекти: како храната (националната кујна на етничките групи во една земја) која ја конзумираат етничките групи го симболизира нивниот етнички идентитет; и како националната кујна во која живеат емигрантите влијае врз нивните навики и нивната етничка (национална) кујна. При тоа се потенцира ваквата двострана врска, како и дополнителните меѓусебни влијанија, кога се работи за емигрантите и нивното прилагодување и проблеми со идентитетот. Во овој дел поконкретно се дискутира и за поврзаноста помеѓу храната, религијата и идентитетот, за разлика од вториот дел каде дискусијата е во насока на истакнување на влијанијата на религијата врз храната и исхраната. Ритуалите се неразделен дел од етно-културниот идентитет, и затоа истите се анализирани преку согледување на симболиката и улогата на националната кујна во истите и како ваквата улога е поврзана со идентитетот.

Крајот на овој дел е посветен на глобализацијата и промените кои доаѓаат со овој процес, посебно во сферата на храната и исхраната. Фокусот е свртен кон двете влијанија на овој процес: гастрономската хомогенизација и гастрономската разновидност, при што ќе бидат истакнати позитивните и негативните страни на овие две влијанија и нивните импликации врз етно-културниот идентитет.

Во петтиот дел од трудот се прави поврзаноста помеѓу туризмот, храната и идентитетот. Бидејќи претходно не беа дадени никакви предзнаења за туризмот, во функција на полесно совладување на оваа проблематика, на кратко се опфаќаат основите на туризмот. При тоа се започнува со самиот поим туризам и неговото дефинирање, презентирајќи ги различните аспекти во дефинирањето на туризмот, за да се дојде до една најприфатена и универзална дефиниција за истиот. Останатите обработени елементи од туризмот се оние кои се од посебно значење за овој труд поради нивната поконкретна поврзаност со храната и идентитетот и во чии рамки ќе се бара поврзаноста помеѓу туризмот, националната кујна и етно-културниот идентитет. За таа цел се започнува со туристичките потреби, нивното дефинирање и категоризирање, и точката на задоволување на истите

(позната како точка на сатурација). Од наредните својства на туризмот, а кои се од посебен интерес за овој труд, се обработуваат функциите на туризмот. Како функции на туризмот се наведени: културната – која е содржана во стекнувањето на информации со кои се зголемува културното ниво на учесниците; социјалната – како функција која овозможува зближување на луѓето, негирање на социјалните разлики, да се избега од обврските, да се воспостават нови односи и сл.; едукативна – како функција која овозможува потврдување и обогатување на знаењата, односно стекнување на нови знаења за средината, нејзината култура, историја и минато, обичаи и традиција, современиот живот и слично; функција на трансформатор на просторот – која ги искажува влијанијата на туризмот врз промените на просторот во емитивната и рецептивната туристичка сфера; забавна – која се огледа во разонодата и расположението кое се постигнува со учество на туристите во забавните активности; здравствено-рекреативна – како функција која придонесува кон освежување и подобрување на благосостојбата на човечкиот организам; и економски функции – со кои туризмот на директен или индиректен начин придонесува кон подобрување на економијата во општеството.

Земајќи ги во предвид претходно изнесените карактеристики на туризмот, се продолжува со идентификување на улогата на националната кујна како развоен фактор во туризмот. За таа цел се тргнува од основата на секое туристичко патување – а тоа се мотивите за туристичко патување насочени кон задоволување на туристичките потреби. Кога станува збор за туристичките мотиви за вклучување во туризам, при што како главен мотив се појавува храната, се обработува улогата на храната во следните четири групи на мотиватори: физички, културни, интерперсонални и статусот и престижот како мотиватори. Претходно беа наведени туристичките потреби, па затоа сега се согледува како храната може да придонесе кон задоволувањето на туристичките потреби, со посебен осврт на потребите за промена, за одмор и релаксација, за сознавање, за афирмација и само потврдување и потребата за дружење. Следејќи ја хронологијата на анализа на карактеристиките на туризмот, наредно презентирана е улогата на националната кујна како функција на туризмот. При тоа преку функциите на туризмот се настојува да се идентификуваат влијанијата на туризмот врз националната кујна како етно-културен идентитет, со што би се заокружила нивната поврзаност и меѓусебни влијанија. Ваквата поврзаност е анализирана во рамките на претходно презентираните функции на туризмот (културна, социјална, едукативна, трансформатор на простор, забавна, здравствено-рекреативна и економска функција).

Гастрономскиот туризам е опфатен како сложена форма на туризам чиј производ во центарот на понудата ја има храната, и како такв е најрепрезентативна форма на туризам во која се искажува комплексната вредност на туризмот, националната кујна и етно-културниот идентитет. Најпрво се започнува со тоа што претставува гастрономскиот

туризам и кои се неговите карактеристики како засебен вид на туризам, посебно задржувајќи се на неговите влијанија, односно неговите функции. Потоа станува збор за развојот на гастрономскиот туризам, од наједноставна форма па сè до комплексен туристички производ и засебен вид на туризам. Претставен е и процесот на формирање на гастрономски туристички производ, преку шест чекори: избор на целни групи; идентификување и избор на храна; регион, локација и дестинација; траење; сместување и/или транспорт; останати дополнителни активности; и финализирање на гастрономскиот туристички производ. Знаејќи ја комплексноста на гастрономскиот туристички производ во продолжение е разработена поврзаноста помеѓу храната, местото и идентитетот и гастрономијата како извор за формирање на истиот, како и анализирање на интеракцијата која настанува помеѓу различните културни карактеристики на туристите и културата на рецептивната средина, насочена кон промените кои се предизвикуваат врз идентитетот.

На крајот од овој дел се разработени манифестациите поврзани со храна, како туристички атракции и нивното влијание како такви врз националната кујна и етно-културниот идентитет. Манифестациите поврзани со храна се однесуваат на одредена заедница која сака да го промовира она што е најрепрезентативно за таа заедница кога се работи за храната, било тоа да е одреден продукт, производ или начин на производство. Тоа значи дека на овие манифестации се пренесува идентитетот на таа заедница преку храната. Како практичен пример за комплексноста која ја имаат ваквите манифестации е презентирана најголемата манифестација во Европа од овој тип, германскиот „Октоберфест“.

Кога веќе е објаснета проблематиката околу дефинирање и определување на една национална кујна, но и поврзаноста со идентитетот, во **шестиот дел** од трудот се обработува проблематиката околу определување на македонската национална кујна, која е предмет на емпириското истражување презентирano на крајот од трудот. Земајќи ги во предвид географските и историските влијанија врз една кујна, процесот на определување на македонската кујна е започнат со нејзиниот историски композит. За таа цел се почнува од античката кујна, односно кујната во периодот на Античка Македонија и Грција, преку влијанијата и промените кои настануваат со доаѓањето на римската империја, па доселбата на Словените и влијанието предизвикано од нивните навики и обичаи, сè до доаѓањето на Турската империја и влијанијата на отоманската кујна врз македонската национална кујна.

Бидејќи се застапува пристапот на дисциплиново определување на една кујна, македонската национална кујна е опишана преку прехранбените продукти и производи кои се користат, начините на нивна подготовка и техниките на нивно готвење, а при тоа задржувајќи се само на оние елементи кои се најизразени и најчесто присутни во



македонската национална кујна. Со ваквиот пристап се настојува само да се даде една генерална претстава за тоа што е најкарактеристично за македонската кујна, со цел полесно да може да се согледаат резултатите од емпириското истражување.

Влијанието на обредите, обичаите и традицијата врз македонската национална кујна е доста длабоко, и затоа истото е анализирано како неопходен дел од определувањето на македонската кујна. Симболиката и уникатната презентација на храната е присутна за време на свадбите, славите во домовите, празнувањето на големите христијански празници, но и во рамките на народната медицина, како дел од традицијата.

Емпириското истражување ја проверува улогата на македонската национална кујна како етно-културен идентитет во туризмот. Ова истражување беше спроведено од месец април до септември 2012 година, во Охрид и Скопје како најголеми туристички градови во Република Македонија. Исто така анкетниот прашалник беше испратен и по електронска пошта, користејќи ги електронските пошти од дата базите на одредени хотели од Охрид, при што во функција на колку што е можно пообјективни резултати, анонимноста на испитаниците беше гарантирана. Основната цел на ова емпириско истражување беше да се согледа улогата на македонската национална кујна како етно-културен идентитет во туризмот преку анализирање на перцепцијата за истата од страна на странските туристи, нивните задоволства и искуства, како и можностите за позиционирање на Република Македонија како кулинарска дестинација, односно туристичка дестинација за гастрономски туризам. На крајот од овој дел се дискутираат резултатите добиени од анализата и се предлагаат соодветни мерки односно од истите.

На крајот од трудот се презентирани заклучните согледувања во врска со националната кујна како етно-културен идентитет во туризмот.