

ОБРАЗ

МИТ

ТЕКСТ



⊗ RVD ⊗

ГОДИШНИК
на АСОЦИАЦИЯ „ОНГЪЛ“, том 14, год. X, 2016



ОБРАЗ – МИТ – ТЕКСТ



София, 2016

Годишникът се издава
с подкрепата на Община Самоков

РЕДАКЦИОННА КОЛЕГИЯ

I ПКС д-рн Росен Росенов Малчев (Главен редактор)
доц. д-р Константин Звездомиров Раигочев
проф. д-р Николай Иванов Ненов
проф. д-р Маргарет Драганова Димитрова
докт. Андрей Стефанов Бобев

Международни членове:

Проф. д-р Владимир Наполских, член-кореспондент на РАН,
Удмуртски университет – Ижевск, Руска федерация
Доц. д-р Трайче Нацев, Университет „Гоце Делчев“ – Щип,
Р. Македония

ОБРАЗ – МИТ – ТЕКСТ

Първо издание

© Асоциация за антропология, етнология и
фолклористика „Онгъл“, 2016
ел. поща: ongal1991@abv.bg
www.ongal.net

© Импресарско-издателска къща „Род“, 2016
ел. поща: rod_sofia@yahoo.com

Формат 16/60/84
Тираж 300
Печатница *Тип-топ прес*

ISSN 1311-493X

ANNUAL
of 'ONGAL' ASSOCIATION, Vol. 14, Year X, 2016



IMAGE – MYTH – TEXT



Sofia, 2016

The Annual is published
with the support of Samokov municipality

EDITORIAL BOARD

1st class teacher **Rossen Rossenov Malchev, Dr. Habil.**
(Editor-in-chief)
Assoc. prof. **Konstantin Zvezdomirov Rangochev, Ph.D.**
Prof. Nikolay Ivanov Nenov, Ph.D.
Prof. Margaret Draganova Dimitrova, Ph.D.
Andrey Stefanov Bobev, Ph.D. cand.

International members:

Prof. Vladimir Napolskih, Dr. Habil., Corresponding Member
of the Russian Academy of Sciences, Udmurt University, Izhevsk,
Russian Federation
Assoc. Prof. Dr. Trayche Natsev, Gotse Delchev University, Shtip,
Republic of Macedonia

IMAGE – MYTH – TEXT

First edition

© ‘Ongal’ Association of Anthropology, Ethnology and
Folklore Studies, 2016
e-mail: ongal1991@abv.bg
www.ongal.net

© ‘Rod’ Impresario & Publishing House, 2016
e-mail: rod_sofia@yahoo.com

ISSN 1311-493X

СЪДЪРЖАНИЕ

Уводни думи 11

КУЗМАН ШАПКАРЕВ И БЪЛГАРСКОТО ВЪЗРАЖДАНЕ

Екатерина Шапкарева-Колева – Кратко слово за живота и делото на Кузман Шапкарев пред Тридесет и четвъртите научни четения на Асоциация „Онгъл“ – 10.10.2014 г., гр. Самоков	13
Катерина Младеновска-Ристовска – Антиката во Македонија во записите на Кузман Шапкарев	21
Олга Пърличева – Възрожденските Кирило-Методиевски традиции в югозападните земи като рефлекс на библейската тема	34
Ивета Рашева – За „Словото на св. Кирила и Методия“, изречено от Кузмана Шапкарев в Кукуш на 1866 г.	49
Константин Рангочев – Фолклор и история III: Фолклорни модели за наследяване и трансформация (По материали на Кузман Шапкарев от Самоковско)	62
Иванка Гергова – „Знание за человете“. Общество и история на едно ломско село през XIX век	80
Иво Братанов – Към въпроса за състава на църковнославянската христоматия на Неофит Рилски	92

АНТРОПОЛОГИЯ, ЕТНОЛОГИЯ, ФОЛКЛОРИСТИКА, КРАЕЗНАНИЕ, СЪВРЕМЕННА КУЛТУРА

Десислава Тихолова – Мънистата в българската традиционна култура	103
Тодор Моллов – Двете версии на песента за Момчил юнак (Структура и водещи идеи)	112
Яна Сивилова – <i>Не се отделяй от вратата</i> (Образът на глупавата жена в анекдотичната приказка)	123

Миглена Христовова – <i>Бана кралс и Водин юнак:</i> За някои лексикални и митопоетични връзки в структурата на песните от <i>Веда Словена</i>	133
Цветелина Димитрова – „Изгубените села“ (По материали от Калково, Шишманово и Пасарел)	148
Георги Захов – Родовата памет на село Шипочане (Манови, Маркуджикови, Завракови)	164
Милена Маринова – Сватбата в град Враца през XX век	174
Росен Р. Малчев – Гражданчето на селски терен (Принос към характеризиранието на личността на записвача на теренни материали)	191
Илиана Чекова – Сватбеният текст (Наблюдения върху поетиката и символиката на източнославянските сватбени песни и обредни формули)	203
Наталья Комелина – Запрещенные песни (Песни в записи Л. В. Домановского из коллекций фольклорного собрания РО ИРЛИ)	231
Димитър Добревски – Дизайн продуктите между образа и мита	307

ПАЛЕОСЛАВИСТИКА

Екатерина Тодорова – Мария или Марин? Превъплъщения и лечение в <i>Житие на Евгений</i> и дъщеря му Мария от XIV в.	315
Ива Трифонова – <i>Мене, текел, фарес</i> , или за един исторически наратив за вавилонския плен в сръбски сборник от XV в. (Превод, адаптиран вариант на текста и речник)	324
Любка Непова – Ръкопис № 164 от библиотеката на Зографската света обител	347
Татяна Илиева – За ортаклъка с дявола или каква е семантиката и културната конотация на пословицата <i>Стани на дявола другар, докле минеш моста</i>	359

ИСТОРИЯ И АРХЕОЛОГИЯ

Маринела Серафимова – Неолитски накит во Република Македонија	383
Моника Мишева – Неолитски жртвеници во Република Македонија	389
Бисера Срцева – Екскарнацијата во Република Македонија	396
Трајче Нацев – Вински региони во провинција Македонија Втора	405
Драган Веселинов – Одбраната и заштитата на населението и материјалните добра на територијата на Македонија во средниот век	416

ПРИРОДОНАУЧЕН ОТДЕЛ

Владимир Власков – Особености в климатичниот режим на България през 2014 г.	430
Илюстрации	443

THE EXCARNATION IN REPUBLIC OF MACEDONIA

Bisera Sreeva

“Goce Delčev” University – Štip, Republic of Macedonia

Abstract

The excarnation, as a subject of research, hasn't been elaborated by the science researchers in Republic of Macedonia until now.

This paper will include an analysis of the results derived by the archaeological researches of the necropolises in Republic of Macedonia, dating back from the period of the late Bronze Age, around 1200 BC, to the end of the period of the Iron Age, around 600 BC.

The excarnation, as a burial ritual, is ascertained in several necropolises in Republic of Macedonia. This paper will present examples of the following necropolises: the necropolis Dimov Grob – Ulanci dating from the period of the Bronze Age and the necropolis Dedeli – Grchishte, Krivi Dol – Radanje, Orlovi Chuki – Star Karaorman, all dating from the period of the Iron Age. The paper will present results from other archaeological researches also, which haven't been published yet.

ВИНСКИ РЕГИОНИ ВО ПРОВИНЦИЈА МАКЕДОНИЈА ВТОРА

Трајче Нацев

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Република Македонија

Во средината на 5 век, за време на владеењето на Теодосие, Македонија била повторно поделена и наместо дотогашните провинции Македонија Прва и Македонија Салутарис биле формирани две нови провинции со нови формирани граници.

На Македонија Прва повторно главен град е Тесалоника, но за разлика од првата поделба во 80-тите години од IV в., со новата поделба оваа провинција ги опфаќала областите на јужна и централна Македонија, вклучувајќи го и градот Хераклеја.

Македонија Втора, со главниот град Стоби, со новата поделба ги добива областите на средниот тек на реката Вардар, долниот тек на Црна река и областите по текот на реката Брегалница.

Укинувањето на провинцијата Македонија Втора било извршено помеѓу 535 и 545 година, кога Македонија повторно била обединета и важела за една целина.

Врз основа на досегашните археолошки истражувања на територијата на Македонија Втора регистрирани се три вински региони: Брегалнички, Тиквешки, и Повардарие.

Брегалнички басен

Во Брегалничкиот басен со досегашните археолошки истражувања и проспекција на теренот и од случајни наоди, констатирани се три локации, од кои, на две (доцноантичкиот град Баргала и на археолошкиот локалитет Балабаница) констатирани се остатоци од објекти каде се вршела припремата на виното, како и една можна локација на винарија во селото Загорци, врз основа на откриена амфора во која се чувало виното.

Традицијата на производство на вино во Р. Македонија започнува некаде на почетокот на првиот милениум. Во прилог на ваквата констатација се откриените најстари камени вински преси откриени

на локалитетот Горно Поле село Стар Караорман и истите ги сместуваме во временските рамки на железното време од X до VI век пред н.е.¹ (Сл. 1.)² На територијата на Пелагонија постојат неколку преси во карпа (Миткоски 1988) и една винска или маслинова преса од доцноантичкиот период (Кепески 1976: 143–157, Кепеска, Кепески 2006: 425–439). Во повардарието откриени се две вински преси во локалитетот Стоби и неколку предмети.

Засега единствена откриена винарија од античкиот период со сите архитектонски елементи односно придружни простории во Р.Македонија е винаријата во доцноантичкиот град Бургала, откриена со археолошките истражувања во 2007–2008 година. Изградена во првата половина на VI век, кога дел од лукузната епископската резиденција, поради зачестени напади на аваро-словените морала да биде претворена во Економија. Покрај винаријата која го зазема најголемиот дел од економскиот дел, биле сместени и работилницата за стакло во приземниот дел на Кула 7, печка за железна руда и хореум (просторија во која биле сместени 16 питоси за чување на жито). Дали вториот кат од поранешната резиденција останала да биде за потребите на Епископската резиденција односно и натаму да биде дел од станбениот комплекс засега немаме одговор на ова прашање.

Опис на винаријата

Просториите за производство на вино (Сл. 2.) се лоцирани во североисточното крило на станбениот комплекс на Епископската резиденција.³

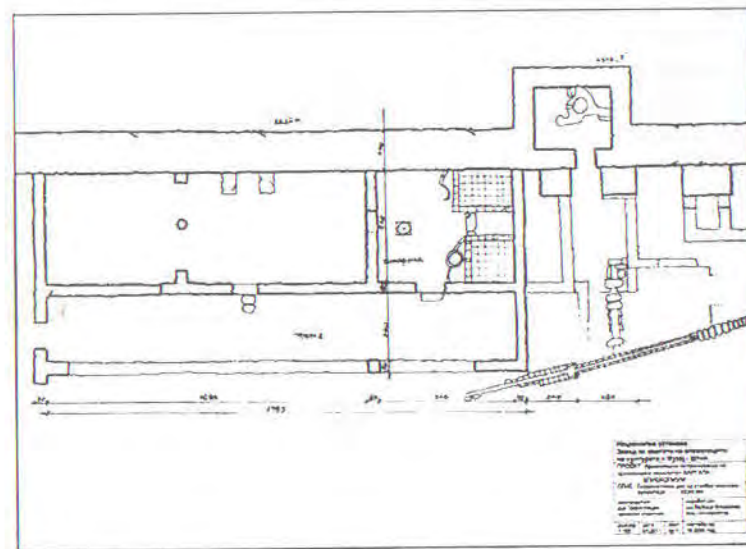
Винаријата е сместена во три простории на североисточното крило на станбениот комплекс на Епископската резиденција со вкупна

¹ Камените вински преси, откриени се од колегатата Митко Штерјов во 2007 година, во рамките на проектот на заштитните археолошки истражувања на локалитети загрозуени со изградбата на хидросистемот Злетовица. Камните преси не се публикувани а истите ќе бидат цел на понатамошни научни истражувања.

² Илустрациите към статијата са публикувани в цветната кола на годишникот на стр. 456–461. Бел. ред.

³ Просториите за производство на вино се откриени со археолошките истражувања во 2007–2010 година под раководство на д-р Трајче Нацев,

површина од 152 м² (Пл. 1.). Просториите се наредени во низа, односно една до друга, поради процесот на производството.



План 1. Археолошки локалитет Бургала – Епископиум. Североисточен дел од станбен комплекс – винарија, основа.

Просторија 1

Просторија (Сл. 3.) , со правоаголна форма и димензии: 5,75 x 1,85 м. Просторијата била наменски изградена, во средината на VI век за потребите на винаријата односно за прифаќање на грозјето по бербата. Во ѕидот помеѓу Просторија 1 и Просторија 2 постоеле отвори низ кои грозјето било ставано во пресите за понатамошна обработка. Во просторијата не е откриен влез, а прифаќањето на грозјето било преку југоисточниот ѕид кој бил со висина од 0,70 м.

Откриениот голем број на фрагменти од стаклени предмети, не наведува на размислување дека просторијата покрај тоа што била користена како остава или како прифатилиште за грозје во одреден временски период од 1 до 2 месеци, таа во останите 10 месеци од годината била користена и како помошна просторија на работилни-

цага за стакло⁴ во кој се одвивал најверојатно процесот на ладењето на стаклените предмети.

Просторија 2

Просторија (Сл. 4.) со правоаголна форма и димензии 7,15 x 5,75. Во просторијата се влегува од тремот преку влез со ширина од 1,50 м. Просторијата е со две нивоа: на повисокото ниво, покрај југоисточниот ѕид се сместени двете ѕидани преси а на пониското ниво камените садови – таложници од кој е сочуван само еден еден.

Преса 1 (Сл. 5.) – со правоаголна форма и димензии 3,10 x 2,20 x 0,20 м. Сместена во североисточниот агол на просторијата.

Преса 2 (Сл. 6.) – со правоаголна форма и димензии 2,60 x 2,40 x 0,20 м. Сместена во југозападниот агол на просторијата. Пресата во однос на Преса 1, намалена е во должина за 0,50 м поради влезот во просторијата.

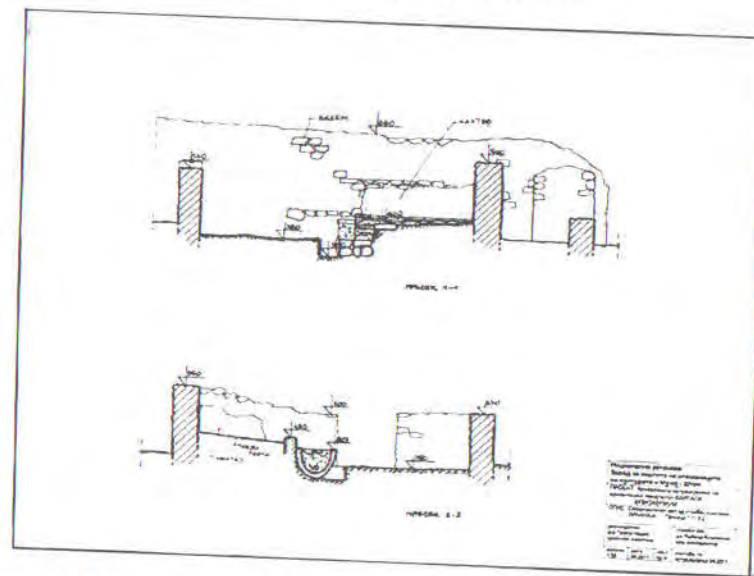
Просторот помеѓу двете преси има димензии од 2,60 x 1,20 м, наменет за комуникација со пресите. Подот на просторот е од набнена жолтеникава глина.

Начин на градење (Сл. 7.) (Цр. 1.)

Просторот на кој се сместени пресите е подигнат за 0,50 м во однос на подот од пониското ниво, по претходната изградена субструкција со дебелина од 0,20 м, изведен од кршен камен кој меѓу себе бил поврзуван со кал. Врз субструкцијата има изнивелиран простор од делкан камен и варов малтер со дебелина од 0,20 м. Врз вака изнивелиран простор, подигнати се ѕидовите од тула и хоросан малтер градени во техника *opus testaceum* во висина од 0,40 м. Подот во пресите е изработен од субструкција со дебелина 0,20 м изведена од речен камен и варов малтер. Врз вака припремена подлога е поставен хоросан малтер во кој биле поставени подни тули. Внатрешните ѕидови на пресите биле малтерисани со фин хоросан малтер. Подот во пресите во задниот односно во југоисточниот дел е малку повисок

⁴ Работилницата за стакло е сместена во приземјето на Кула 7, до која е фланкирана Просторија 1.

од челниот ѕид, што овозможува истиот да има голем пад од 0,15 м, за да може полесно да истекува ширата од грозјето. Во челниот ѕид во североисточниот агол на Преса 1 и југозападниот агол на Преса 2 се наоѓаат отвори во челните ѕидови низ кој поминува ширата и влегува во керамички тубуси кој ја водат се до камените садови таложници. Во средишниот дел на челните ѕидови на двете преси постојат вдлабнати изливници, за прифаќање на поголемата количина на шира, која наместо да се прелие преку ѕидовите, таа преку изливникот директно влегува во садот таложник.



Цртеж 1. Археолошки локалитет Баргала – Епископиум. Североисточен дел од станбен комплекс – винарија, пресеци 1-1, 2-2.

Ѕидовите над пресите биле малтерисани со фин хоросан малтер ист по квалитет како и малтерот со кој биле малтерисани внатрешните ѕидови на пресите. Малтерисувањето на овој дел од просторијата било изведено поради хигиена, односно при газењето на грозјето да не дојде до одронување на мали каменчиња или малтер во ширата, со што би се нарушил квалитетот на виното.

Во пониското ниво на просторијата биле сместени таложниците, од кои е сочуван само таложникот од Преса 2 (Сл. 8.), додека таложникот од Преса 1 недостасува. Таложникот до половина е вкопан во земја.

Садот таложник има полутопчеста форма, изработен од камен со димензии: висина 0,70 м и ширина на ободот 1,00 м. со дебелина на сидовите од 0,10 м. со вкупна зафатнина околу 100 литри.

Подот во понискиот дел е земјен под, притоа не ја исклучувам можноста да истата била поплочена а пред градот да биде срушен и запален, плочите да биле употребени во некој друга просторија. Сидовите на овој дел од просторијата не биле малтерисани.

Просторија 3

Оваа просторија (Сл. 9.) е најголема и со димензии: 16,85 x 5,75 м или со површина од околу 100 м². Просторијата била поделена на два дела со двоен влез кој носи дупла арка поставена на два странични сидани столбци и еден централен со јонски капител, и тоа од времето кога истата била дел од луксузната епископска резиденција, а истиот план на просторијата останал кога била адаптирана за потребите на винаријата. Во просторијата се влегува од тремот преку влез со ширина од 1,40 м кој е скоро ист со влезот од Просторија 2.

Подот во просторијата бил изведен од камени плочи а постои и одводен, отворен канал по целата должина на просторијата, кој се надврзува на друг покриен канал кој преку влезот излегува надвор од просторијата.

Просторијата комуницарала и со Просторија 2 преку влез со ширина од 1,00 м, сместен во југоисточниот сид, кој подоцна бил затворен. Во југозападниот сид, исто така се направени неколку интервенции. Кога просторијата била дел од епископската резиденција имала уште два влеза кој директно излегувале на тремот, но со адаптацијата во средината на VI век истите биле затворени. Во северозападниот сид исто така постоел влез кој директно излегувал на тремот од северозападното крило на станбениот комплекс. Влезот бил затворен по адаптацијата на просторијата.

Функцијата на просторијата а тоа го дозволува и големината, била за ферментирање и чување на виното. Каналот бил користен при мие-

њето на големите амфори и садови во кој било сместувано виното. Во делот покрај северноисточниот сид на просторијата не се откриени подни плочи и најверојатно во овој дел биле поставени амфорите во кој се чувало виното.

Во текот на археолошките истражувања во просторијата не е откриен ниту еден движен археолошки материјал. Овој податок дава индикации дека амфорите од винаријата биле сместени на сигурно место, пред градот да биде разорен и запален.

Начин на производство

Во античките времиња изработката на вино била специјален занает составен од три основни производствени чекори: Газење на грозјето за да се истисне најмногу од сокот – ширата, по таложеењето ширата била преместувана во керамички садови каде се одвивал процесот на ферментација како резултат на мољони квасци и малолактички бактерии кои ги има на секое зрно грозје. По извршените три производствени чекори, виното било сместувано во амфороидни садови со чеп, најчесто изработувани од олово, како амфората (Сл. 10.) откриена како случаен наод во атарот на село Загорци.⁵

Во современиот процес при изработката на вино исто така се присутни трит еглавни производствени чекори: ронкање и мелење на грозјето, ферментација (со или без вински квасец) која се изведува во специјални садови за таа намена наречени ферментатори. По завршување на ферментацијата по 6 до 9 дена младото вино се носи во танкови од инокс или големи дрвени буриња. Со понатамошната доработка виното се ослободува од талогот и истото се флашира во стаклени шишиња.⁶

Во винаријата во Бургала, при производството на вино, исто така биле запазени трите основни производствени чекори. По сместувањето на грозјето во првата просторија, преку отворите се истурало во сиданите преси, каде било газено со нозе. Течноста односно

⁵ Амфората е во приватна сопственост и ја користам оваа прилика да се заблагодарам на сопственикот Ристо Стојанов од село Брест, за дадените информации.

⁶ Ја користам оваа прилика да се заблагодарам на Винарија Бовин – Неготино за информацијата за современиот начин на производство на вино.

ширата собирања е во големи камени полуполчести садови кој собираат приближно 100 литри. По првото таложење, виното било сместувано во големи керамички садови, во кои се одвивал процесот на ферментацијата, сместени во поголемиот дел на Просторија 3. По овој процес виното било сместувано и чувано за понатамошна употреба (трговија или конзумација), во големи амфори, сместени во Просторија 3.

Повардарие

Во зафаќа средниот тек на река Вардар. Во рамките на овој регион откриена е винска преса на археолошкиот локалитет Стоби во рамките на систематските археолошки истражувања во 2010 година⁷. Пресата има правоаголна форма со димензии 2 x 1 м со длабочина од 10 до 20 см. Винската преса засега е единствена и на локалитетот Стоби⁸ и во средниот тек на река Вардар. Во овој регион откриени е и само еден фрагмент од вотивен релеф откриен како случаен наод село Бистринци – Неготино (Сл. 11.).

Тиквешки регион

Во овој регион не се откриени вински преси или амфори за чување на вино. Во регионот досега е откриена само еден фрагмент од вотивен релеф од локалитетот Ума – Кавадарци (Сл. 12.).

Аналогии

Аналогии за винаријата од Бургала како архитектонски комплекс досега не е откриен, единствено аналогии наоѓаме за пресите и камениот сад таложник.

⁷ Ја користам оваа прилика да се заблагодарам на колегите од Музеј Стоби за добиената информација за постоењето на винска преса и во археолошкиот локалитет Стоби.

⁸ Винската преса е откриена во рамките на систематските археолошки истражувања во периодот од 2007 до 2010 година. Просторот сеуште не е целосно откриен и затоа не ја исклучувам можноста од појава на Винарија слична на Винаријата на археолошкиот локалитет Бургала.

Р. Франкел, врз основа на откриените вински и маслинови преси во регионот на Палестина (Frankel 1999), и на нивните технички и функционални карактеристики, пресите ги сместува во две типолошки групи. На првата група и припаѓаат едноставни вински преси со под за газење и сад таложник а во втората група влегуваат винските преси со под за газење, сад таложник и едноставен дрвен лост (или тег) за притискање.

Пресите од винаријата во Бургала и пресата од археолошкиот локалитет Стоби, припаѓаат на првата група според типологијата на Франкел, односно на типот едноставни вински преси со под за газење и сад таложник. Блиски аналогии врз основа на техничките и функционалните карактеристики во Р. Македонија наоѓаме со винската преса од Пелагонија (Кепеска, Кепески 2006: 425–439), на територијата на Италија (Rossiter 1981: 345), потоа со винските преси вдлабнати во карпа на територијата во Анадолија во областите: Западна Фригија (Sivas 2003: 11–18), Ликија, Киликија и Карија (Diler 1994: 505–520), на територијата на Палестина (Frankel 1999: 51–59) и на други локации.

Откриените вински преси во средниот тек на река Брегалница на локалитетите Горно Поле, Бургала и големата амфора за вино откриена во атарот на село Загорци, а пред се архитектонскиот комплекс во Бургала наменет за производство, чување и трговија, укажува за организирано регионално производство а не за локална или индивидуална обработка на вино.

Сето ова не наведува на заклучок дека брегалничкиот, вардарскиот и тиквешкиот, вински регион, со одгледување на виновата лоза и со производство на вино, започнал уште од железното време (X–VI век пред н.е.), што продолжило низ античкиот и средновековниот период. Денес овие региони ја продолжиле традицијата на одгледување на винова лоза. Во Брегалничкиот регион виновата лоза се одгледува во близина на градот Бургала и на локалитетот Горно Поле, потоа во атарот на селата: Горни и Долни Балван, Три Чешми и во селото Загорци, а продолжува и производството на вино во винариите: Зик Црвена Звезда⁹, Имако, Аневски и Езимит. Во долината на средниот

⁹ Винарската визба по затворањето на комбинатот Зик Црвена Звезда во 90-

тек на река Вардар, каде главна егзистенција на населението е одгледувањето на виновата лоза а секако и производството на вино меѓу најпознатите винарии ќе ги издвоиме Повардарие, Бовин, Фонко, Вардарска долина, Попова Кула. Во Тиквешкиот регион исто така продолжува одгледувањето на винова лоза и производството на вино а најпознати винарии се Тиквеш и Чекорови.

Одгледувањето на виновата лоза и производството на вино низ вековите на територијата на Македонија и како резултат на колективната меморија на населението вино е и позната песна Винари Белограѓани која се векови се пееле во регионот на Тиквеш.

ЛИТЕРАТУРА

- Кепески 1976:** Кепески, К. Villa rustica во Пештерица кај Прилеп. – Macedonia acta archaeologica, № 2, Прилеп.
- Кепеска, Кепески 2006:** Кепеска, Л., К. Кепески. Доцноантичката населба Трпчева Црква. – Folia Archaeologica Balkanica, № 1. Скопје, 425–438.
- Миткоски 1988:** Миткоски А. Старите винарии од Прилепскиот крај. – Македонско наследство, № 6, Скопје, 31–41.
- Diler 1994:** Diler, A. Akdeniz Bolgesi Antik Cag Zeytinyagi Islikleri, Arastranm Sonuklarn Toplantist. Ankara.
- Frankel 1999:** Frankel, R. Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries. Sheffield.
- Lapp 1969:** Lapp, P. The 1968 Excavations at Tell Ta'anek'. – Bulletin of the American Schools of Oriental Research, № 173, 4–44.
- Rossiter 1981:** Rossiter, J. J. Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy. – Phoenix. Vol. 35, № 4 (Winter), 345–361.
- Sivas 2003:** Sivas, T. Wine Presses of Western Phrygia. – Ancient West and East Vol. 2, № 1. Brill, 1–18.

тите години на XX век, истата престана со работа. Најпознато вино од оваа винарија беше виното Астибо кое го носе името на античкиот град Астибо

WINE REGIONS IN THE PROVINCE MACEDONIA SECOND

Trajče Nacev

“Goce Delčev“ University – Štip, Republic of Macedonia

Abstract

In the middle of the 5th century AD, when the emperor Theodosius ruled, Macedonia was divided again. Two new provinces with newly formed borders began to exist in a place where until recently existed the provinces Macedonia Prima and Macedonia Salutaris.

The city of Thessalonica remained the capital of the province Macedonia Prima, but the borders of the province expanded, regardless of the first division in the 80' of the 4th century AD. The province now took the territories of south and central Macedonia, including the city of Heraclea.

The city of Stobi was assigned as capital to the province Macedonia Secunda and the territories that the province now took were those in the middle flow of the river Vardar, the lower flow of the river Crna reka and the territories by the river Bregalnica.

The province Macedonia Secunda was abolished in the period 535–545 AD, when Macedonia was reunited and referred to as whole.

Based on the archaeological excavations so far, there were three wine regions in Macedonia: the Bregalnica region, Vardar region and Tikves region.

This paper will present the vineyard in the city Bargala, the wine press in Stobi and several objects found in the Tikves region which refers to an existing vineyard in the ancient site of Beograd.