

Вкусът на времето

A stylized sun with a clock face inside it, where the hands of the clock are also the rays of the sun. The sun is yellow and orange, and the clock hands are black.

Легенди
Обичаи
традиционна
кулинария
от Тетевенския
регион

A photograph of an outdoor cooking scene. In the foreground, a fire burns in a metal pot over a bed of dark stones. To the right, another metal pot hangs from a tripod over the fire. The background is a blurred forest with sunlight filtering through the trees. The overall color palette is warm, with yellows, oranges, and greens.

Вкусът на времето



Проект: Вкусът на времето. BG-RRP-11.020-0021 по Процедура № BG-RRP-11.020 „Създаване на български продукции и копродукции в сектора на КТИ и промотирането им на европейските и международни пазари за изкуства“, финансиран от Европейския съюз – Следващо Поколение ЕС (NextGenerationEU). Изпълнител: Сдружение Карне Дием.

tasteoftime.eu



Съдържание

Пътят на солта, огъня и паметта - 9

Джурулякът на времето - 21

По пътеките на паметта - пътешествие из Тетевенския край - 25

Барабойник - кулинарната памет на Тетевен - 31

„Бял мъж”- ястието на Балкана - 37

Под сенките на Балкана: истории от Тетевенско - 41

Коледа в Рибарица: под снежната магия на Балкана - 47

Змейската пътека - 51

Легенда за Соколов зъб - 57

Сенките над Бабинци - 59

Ивановден в Тетевен - 65

Медът на Балкана - 69



Вкусът на времето

Тази книга с разкази отвежда читателя на пътешествие из забравените рецепти, които носят паметта, вкусовете и мъдростта на поколенията. Чрез лични истории и кулинарни свидетелства аудиторията се докосва до ястия, изиграли ключова роля в изграждането на локалната колективна памет и културната идентичност. Изданието разкрива как храната се превръща в жив носител на традиции, обичаи и ценности, предавани от поколение на поколение. В книгата се дефинират и представят културните влияния и тенденции, оформили кулинарните традиции на Северна България. Специален фокус е поставен върху община Тетевен, където местната кухня разказва историята на общността и нейното културно наследство.

Продължението на тези разкази ви очаква отвъд страниците на книгата. В специално създадения уебсайт ще откриете още информация по темата, допълнена с документални аудиовизуални истории, които оживяват гласовете, лицата и кухните на хората, съхранили тези традиции. Филмите разкриват автентични свидетелства, споделени от местни жители и пазители на кулинарната памет. Те дават възможност да усетите атмосферата, ритъма и емоцията на региона по един непосредствен и личен начин. Посетете сайта, за да започнете това пътешествие и да се потопите още по-дълбоко в живото културно наследство на Северна България и Тетевен.

tasteoftime.eu





Пътят на солта, огъня и паметта

Когато тръгнах към Тетевен, не носех карта, а тефтер. Не търсех просто места, а следи - отминали времена, оставили отпечатък в жестовете на хората, в думите им, в начина, по който сягат около огъня и споделят хляба. Планината ме посрещна мълчалива и зелена, а река Бели Вит шепнеше истории, сякаш знаеше, че съм дошъл да ги запиша.

Още при влизането в града усетих особен мирис - на дим, на билки и на нещо солено, дълбоко и топло. „Саламура“, каза ми шофьорът на автобуса, сякаш прочел мислите ми. „Тук тя не е просто ястие, а памет.“ Тогава не разбрах напълно думите му, но те останаха в мен и по-късно се разлистиха като стара книга. Настаних се в малка къща за гости, чистото стопани - бай Никола и баба Станка - ме посрещнаха като роднина. Вечерта седнахме на дървената маса под асмата. Хлябът беше още топъл, ракията - бистра и силна, а в средата на масата пареше купа с тетевенска саламура. Бай Никола я прекръсти леко, както се прави преди важна дума, и каза: „Това ястие е като нашия край - просто на вид, но дълбоко по душа.“

Докато отпивах от чорбата, той започна да разказва. За времето, когато реката е хранила хората, когато рибата не се брояла, а се споделяла. За старите рибари, които ловели с ръце и примитивни мрежи, знаейки кога реката дава и кога взема. „Има си река“, каза той. „Както в живота.“

На следващия ден тръгнах към историческите забележителности - Върховете около Тетевен, скрити в мъгла, ми напомниха за легендите за хайдутите и закрилници. В килийното училище чух ехото на гласове, които са учили не само букви, а търпение и приемане. Един местен уредник ми каза: „Тук хората винаги са живели заедно - различни по съдба, но ед-

накви по нужда от хляб и справедливост.“

Срещнах баба Драга - жена с лице, набраздено като стара карта. Тя ме покани в дома си и ми показа тетрадка с рецепти, писани на ръка. Между тях - саламурата. „Виж“, каза тя, „вода - два литра, пъстърва - пет-шест малки, домати, чесън, люти чушки, оцет, копър... Но рецептата не е в мерките. Тя е в търпението.“ Разказа ми как първо се вари водата, как се посолява, как доматиите се намачкват с вилица, как рибата се пече, преди да се потопи в чорбата. „Всичко минава през огъня“, усмихна се тя. „Както и хората.“

През юни градът се променя. Попаднах на Празника на тетевенската саламура - предпоследната събота на месеца. Площадът беше изпълнен с казани, скари, музика и смях. Майстори-готвачи бъркаха чорбата от ранни зори, а въздухът беше наситен с аромати на печена риба и подправки. Имаше демонстрации на стари начини за улов на риба, зарибяване с балканска пъстърва в Бели Вит, фолклорни танци и песни. Занаятчии показваха тъкани, дърворезби, облекла - всичко това като жив музей на паметта.

Говорих с млад мъж, който помагаше при казаните. „Това не е просто празник“, каза той. „Това е урок по толерантност. Всеки носи нещо - риба, подправка, песен - и накрая всичко става едно.“ В този момент разбрах, че саламурата е метафора на обществото - различни съставки, събрани в общ съд, без да губят своята същност.

Вечерта, край реката, слушах легенди за самоциви, които се появяват в мъглата, и за стари вярвания, според които реката помни имената на всички, които са пили от нея. Хората тук вярват, че храната носи духа на земята, а споделената трапеза лекува стари рани.

Когато си тръгнах от Тетевен, тефтерът ми беше пълен, но най-важното беше невидимо - усещането, че съм докоснал нишка от общата ни тъкан. Тайните на отминалите времена не са скрити в архиви, а в обичаите, в легендите, в една купа саламура, поднесена с хляб и отворено сърце.

И докато пътят ме отвеждаше обратно, знаех, че ще нося със себе си вкуса на солта, огъня и паметта - и разбирането, че толерантността не се учи от книги, а от споделената трапеза и разказаната история.



Рецепта за Тетевенска саламура

Необходими продукти:

вода - 2 л

пъстърва - 5 - 6 бр. малки или месо от по-голяма около 300 гр. и няколко речни рака

домати - 200 гр узрели белени на кубчета

чесън - 3 - 4 скилидки

люти чушки - 2 - 3 бр. сухи

винен оцет - 2 с.л.

копър - 1 вр. пресен

сол - 2 с.л.

Начин на приготвяне:

В тенджерата се сипва водата да заври и се посолява. Добавят се намачканите с вилица домати на кубчета. Когато водата отново заври, се изпичат рибките, раците и лютиите чушлета, за предпочитане на скара. Ако се използва месо от по-едри екземпляри, е добре рибата да е предварително печена и обезкостена. Накъсва се на парчета. Сипва се рибата във врящата чорба и се счукват лютиите чушлета в хапанче. Добавят се и те. В същото хапанче се счукват обелените скилидки чесън с малко сол. Прибавят се. Сипва се оцетът последен и се сваля от огъня. Едва тогава се добавя нарязания на ситно пресен копър.





i

Традиционен риболов в България

За повечето българи риболовът е само едно странично занятие, което рядко допринася за разнообразяване храната на семейството. Той е източник на препитание за мнозина и с по-съществено стопанско значение само в някои селища край морето (Черно и Егейско), край р. Дунав и блатата по поречието ѝ и край големите езера (Охридско, Дојранско, Преспанско) (когато тези територии са били част от българското землище). Допълнителен доход за отделни хора носи и риболовът по долните течения на някои от по-големите реки (Марица, Тунджа, Искър, Осъм, Вит, Янтра, Камчия и др.), както и край някои по-малки езера и блатата (Шабленско, Мандренско и др.).

В малките реки от вътрешността на страната по-масово се лови риба за някои празници (Никулден, Връбница, Благовец), за гости или други особени поводи. През останалото време риболовът е епизодичен, по-скоро за отмора, спорт и удоволствие. В малките реки се въдят около 25 вида риба. Освен общоприетите названия, съществуват и множество местни.

Най-простият, повсеместно разпространен и общодостъпен начин за риболов е ловенето с ръце, практикуван от деца, пастури и всеки желаещ през свободното време. При необходимост от по-голям улов, във водата се хвърля отрова (млечка, рибье биле, негасена вар, счукани обелки от орехчета, свинска жлъчка, и др., смесени с накълцани червеи и брашно). Замаяната риба изплува над водата и се събира с ръце. Към риболова с ръце може да се отнесе и използването на обикновен кош, без дъно. С него се лови в мътна вода, в плитчини, като той се захлупва във водата с широкия отвор към дъното, а случайно попадналата вътре риба се вади отгоре.

Доста популярен е и риболовът със сак (мрежа-торба със затворено дъно). Саковете са различни. При едни отворът е обтегнат на две дървени дръжки, при други тя е дълга и вилообразна, понякога дръжката е под ъгъл и може да се влачи по дъното. Има сакове без дръжки, с полукръгъл отвор, които се залагат на дъното, други се поставят на бързеите. На бързеи се поставят и обикновени кошове или леси (изплетена от пръти и клонки правоъгълна скара). На водениците използват за тази цел и решето.

Повсеместно разпространен е риболовът в тихи води с т. нар. сляп кош. Гърлото му е извито навътре и стеснено. То се изплита отделно, след което двете части се съединяват; има кошове с две гърла (по р. Тунджа), други пък имат вратичка отстрани. Разнообразието при тях е голямо (по размери, форма, материал), но принципът на действие е един същ - закотвя се на дъното, рибата влиза през гърлото, но отвътре то е стеснено и не може да се върне обратно. Названията му също са много (сляп или къорав кош, къор сепет, върша, дупляк и др.). По долните течения на някои по-големи реки във по-спокойни води се използва винтер (вентер, винтур). Това е цилиндрична мрежа, опъната върху 3 до 5 обръча. Той има едноръчно гърло, гърлка и две крилки (странични мрежи, които насочват рибата към гърлото). Съществуват и двустранни винтери.

По долните течения на по-големите наши реки (Тунджа, Янтра, Искър, Марица, Камчия и др.) се използва и правоъгълна мрежа от плат, с различна дължина и подгъв в долния край. Названията са различни (ав, плимат, гриб, загъжня).

Повсеместно разпространено е т. нар. серкме (сертме), с което може да се лови в плитчините на всякакви водоеми (река, езеро или море). То представлява кръгла мрежа с подвита периферия, за да се образува торба (пазва, балаклък, азлък), с оловни тежести по края, за да прилепне към дъното, а в средата има 10 метрово въже. Хвърля се така, че да падне разперено, като рибарят си помага и с уста.

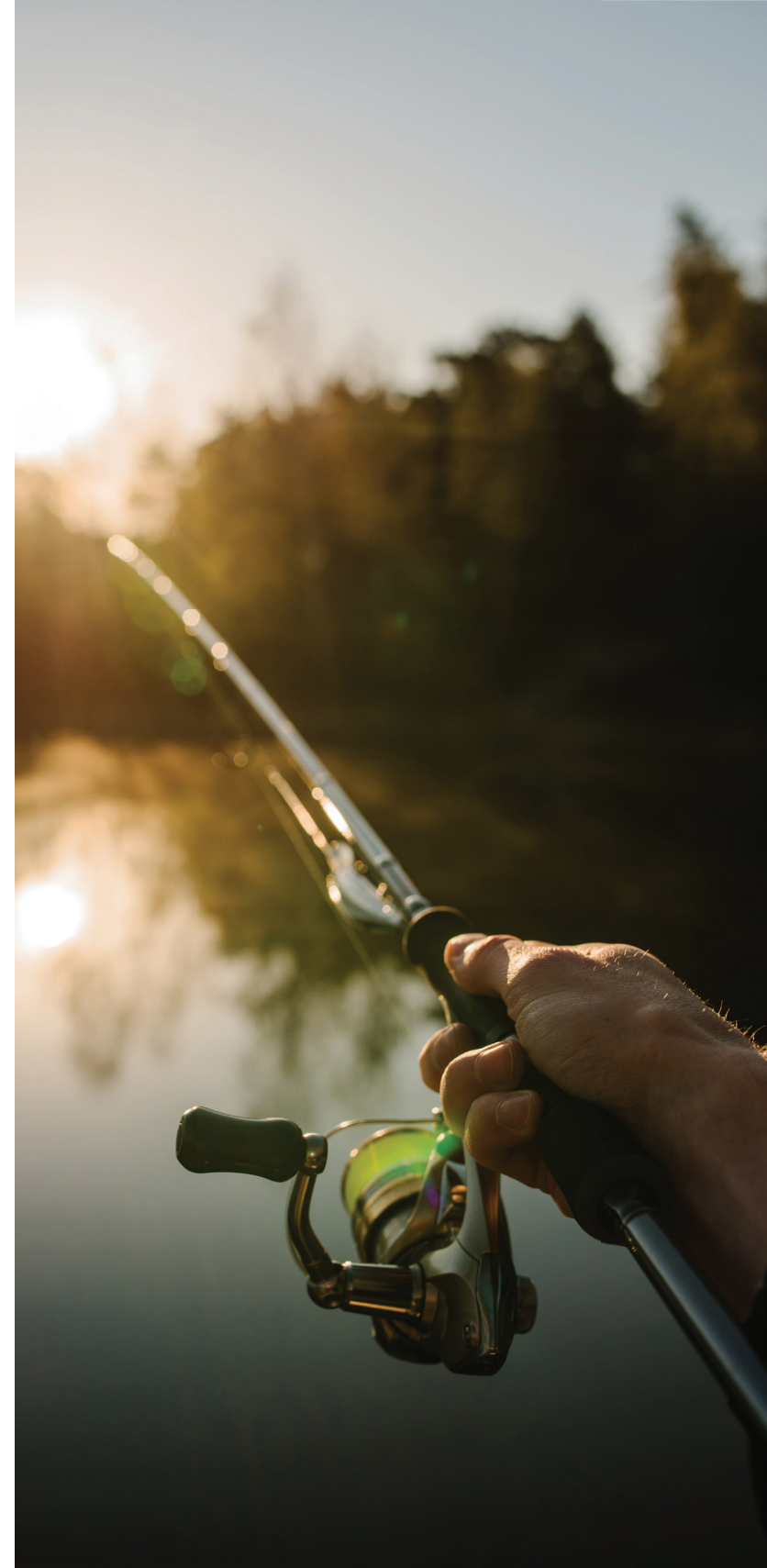
Най-популярният начин за риболов сред любителите в наши дни, с въдица, в миналото почти не е практикуван по малките реки във вътрешността на страната. Купени или саморъчно направени кукички, с шип, са използвани само по долното течение на по-големите водоеми, по р. Дунав и край морето. В по-далечното минало (в Северозападна България до края на XIX век) са използвани трънци, издялани от глог, на които се надяват дълждовни червеи за стръв. И металните кукички и трънците са връзвани с бял конски косъм, а по нагоре с канап. Използват се по единично или по няколко в редица.

В спокойни и плитки води на реки, езера, блатата и в морето широко са използвани т.нар. сапкъни или остри (сапкън, запкън, остра) - железни, три или четиризъби вили, с шип на всеки зъб, натъкнати на дълга ок. 3 м дървена дръжка. С тях се лови само нощем, с лодка

и запален фенер. За лов на шарани под леда през зимата се използвали бури (бура) - дълъг прът с единична извита желязна кука. През дупка в леда се вкарва куката, под корема на неподвижния шаран, който се изважда с рязко движение.

Особен интерес представляват родопските рибари (сулинаджии). Те ловяли риба в езерото Борузъл и в морето (в района на Портолагос, Беломорието (Егейско море). Турците отдавали правото за риболов на това място на предприемачи, обикновено богати турци, но е имало и родопчани. Рибарите идвали от Чепеларе, Момчиловци, Соколовци, Петково, Устово, Райково, Пащмакли (дн. гр. Смолян). Много фамилии от тези селища са потомствени рибари, създали в годините своя особена организация на работа. Риболовът там е сезонен, започва обикновено в края на август и продължава до началото на лятото. Лови се бяла риба, бурия, сапия, шарани, змиорки, миди, стриди и др. За целта се правят дяляни, лови се и с т. нар. рупове (дълги мрежи, които се влачат във водата, като заграждат известно пространство във вид на кръг). В продължаващите с километри плитчини в морето се ловят сулини с помощта на запкън.

Уловената в Борузъл риба, основно кефал и



шаран, след осоляване се продавала най-често в Пловдив, Асеновград, Пазарджик. В други места (Ловешко) рибата запазвали в дълбоки ями, ледници, които се пълнят с лед през зимата. Рибарите по р. Дунав и блатата карали риба за продан с каруци по селата в Северна България в каци и чебри.

Дунавски риболов

В селищата по поречието на р. Дунав и блатата около нея риболовът има стопанско значение, а за част от населението е и основен поминък. Най-употребяваните, старинни уреди и съоръжения за риболов по реката са били: гарда, кош, котци, сляп кош, цопа, капджак. От мрежите: невод, дифан, сетка, волъе, лапташ, ян, орие, търбух, серкме и др.

Много често (не само в този регион) един уред има различни названия и обратно, с различни названия се обозначава един уред. Сетката например, в Никополско се нарича препън или попловец, във Видинско алов, в Русенско плава. Тази мрежа, със ситни очи (отворите на мрежата), е дълга „30 разтега на двете ръце“, има нанизани по горния край коркови тапи, а отдолу - оловни тежести. В единият край, към брега, се връзва желязна топка и кратуна, а другият, първо се разстила с лодка направо на течението, а после описва кръг и се прибيرا към брега, като загражда рибата. Дифанът е подобна, но много по-дълга мрежа (до 150 м). Краят, който е към брега е по-тесен, се държи от човек с помощта на презрамки, а другият с помощта на лодка се разстила, прави обход и отново се връща към брега. В различните дунавски селища тя има своите особености. Подобна мрежа по долното течение на р. Вардар се нарича грип. Волъе е мрежа от три пласта, като средният е по-широк и образува нещо като торба. Очите (отворите) ѝ са с различни размери в зависимост от рибата, за която е предназначена. Тегли се от две лодки. В Никополско тази мрежа се нарича сетка. В района на Тутракан се използват още лапташ и невод. С невод се лови и през зимата под леда. По р. Дунав и блатата се използва и кръгла мрежа, подобна на серкмето, но тя няма пазва, а през широките дупки минава тънко въже, с което периферията се свива. Наричат го сюрмелия серкме или съчма. Широко приложение намира и т. нар. кепче, което представлява четириъгълна мрежа, опъната на дървена кръстачка, приличащо на голяма лъжица. С него се лови от брега или от лодка.

Голямото рибно богатство по реката и блатата около нея предполага и по-голямо разнообразие от средства и съоръжения за риболов. Особено популярни тук са т. нар. котци. Това са прегради от тръстикови леси, прикрепени към забити в дъното колове, които постепенно се стесняват. Имат форма на бърбек. Пред гърлото има една крилка (преграда), която насочва рибата. На устието на блатата или на речен ръкав, също от забити колове и тръстикови леси се правят подобни, но по-големи съоръжения. Те имат форма на фуния, стесняваща се от двата бряга към средата, където има отвор (лимба) и привързана голяма мрежа-торба, наричана матица.

За разлика от малките реки във вътрешността на страната, ролята на металните въдици по поречието на р. Дунав е голяма, особено при улов на шаран, сомове, моруни и други едри риби. Кукиците са с различна големина, имат по едно шипче и се връзват поединично или по няколко на дълго въже. За да се задържат кукичките повдигнати над дъното, към въжето се привързват една или няколко кратуни. Въже с много кукички се нарича такъм. При такъмите кукичките обикновено висят под въжето, но за моруната те трябва да бъдат над него. Това се постига, като към всяка въдица се връзва въженце с парче корк. Освен названието въдица, се използва и термина олта.

Стръвта за всеки вид риба е различна: червеи, попово прасе, малки рибки. Изкуствените примамки също са традиционни, много често самоделни. За сомове се използва и изкуствена примамка, т. нар. клонк, с който се удря по водата.

Цялото разнообразие и богатство на риболова, не само по българския бряг на реката, може да се види в единствения музей на дунавския риболов в гр. Тутракан.

Морски риболов

Морският риболов в миналото е бил доста активен и за мнозина основен поминък, особено по Странджанското крайбрежие. В Черно море риболовът е местен и пасажен. Плитката ивица край брега е малка, факт не особено благоприятен за местния риболов, по-удобни места има предимно около устията на реките. С по-голямо значение е пасажният риболов. Извършва се пролет и есен, когато рибата се движи на север и обратно. От пасажните се ловят най-много скумрия, паламуд, карагъоз, хариб, хамсия, сафрид, лефер, кефал.

От местните - барбун, калкан, писия и кая.

Ловът на делфини също е бил развит. В по-далечното минало делфиноловците били само лази, които идвали от малоазийския бряг със своите кораби. Постепенно и българите усвоили занаята, но към средата на XX век популацията намалява и уловът се прекратява. В миналото се използвала само мазнината от делфините. Тя се топяла направо на брега, а след това се откарвала на цариградския и други големи пазари.

За морския риболов от най-голямо значение са мрежите. Те са памучни и лесно се късат. Плетат ги самите рибари, като в тази дейност активно участват и жените. Въжетата се изработват от козина от специални майстори.

Даляни. Това са доста големи, стари и сложни съоръжения за улов на пасажни риби, най-вече скумрия и сафрид. Дължината на мрежите в тях е стотици колача (един колач е 1.60 м), коловете, към които се прикрепват, понякога са дълги по 15 м и са закопчени с тежки камъни. Теглото на мрежите в един далян е между 500 и 1000 кг. Разпъват ги всяка пролет от средата на м. март до към средата на юни в северния край на заливите и от края на август до средата на декември в южния. Даляните са два вида (тек /гюс/ и куртаз /наричан още вълча уста/). Разновидност на вълча уста е далянът с контрагюшеме. Всеки далян трябва да разполага със собствена голяма каменна постройка с две помещения - за спане и за съхраняване на мрежите, буретата с осолена риба и друг инвентар. Пролетната скумрия се суши, а есенната е много охранена и мазна и се осолява. Работа на даляна е много и тежка. Работят общо 11 човека. Далян не се прави навсякъде и произволно, подходящите за това места са малко. Той е собственост на някого (чорбаджия), ръководи се от капитан, а останалите са далянджии и едно момче - помощник.

Гриб. Счита се за най-старият риболовен уред, съставен от мрежи. Състои се от торба и крила (преградни насочващи стени). По горния край има коркови гъби, а отдолу оловни тежести. Влачи се по дъното. Дълбочината на мрежата е от 6 до 12 колача, ширината на торбата е около 24 колача, а въжетата, с които се тегли, са по около 120 колача. С гриб може да се лови само по равно, чисто и песъкливо дъно. Най-удобни са плитчините и устията на големите реки. Размерите на грибовете са различни, а това е определящо

за броя на хората, които го обслужват. С тях се работи само през пролетта и есента. Собственикът на гриба и лодката взема половината от улова, останалото се разделя на пайове.

Фустанела е най-простият риболовен уред-мрежа. Счита се, че е създаден от местни рибари. Отгоре има коркови гъби, отдолу оловни тежести. Има големи очи, защото с нея се лови само паламуд. Лови се само с една лодка.

Серкмета се използват и за риболов в морето, но само при лошо време, за домашни нужди или за набавяне на стръв. С него се лови от брега и рядко от лодка.

Гъргър е мрежа, която се появява късно, през 20-те години на XX в. по странджанското крайбрежие. Състои се от две мрежи. Участват две лодки, които се движат една след друга. При срещане на пасаж те пускат мрежите и постепенно затварят кръга. Лодките и мрежите се обслужват от групи рибари - тайфи, които получават част от улова.

Има и други начини за ловене на по-дребни риби, в малки количества за домашни нужди, които се практикуват и от жени.

Риболовът с метални кукички се счита за един от старите способности, практикувани от рибари и любители. Сред най-използваните са няколко уреда, даващи възможност за по-добър улов.

Чиконти. Счита се за основен риболовен уред, с който разполагат всички рибари. С чиконти се ловят попчета, писия, дребен калкан и други дънни риби. В миналото всяка кукичка се връзвала отделно с конски косъм, а основната корда се осуквала от 8-10 косъма. Чиконти достига дължина до 20-25 колача (един колач е 1,60 м). На горния край има коркова гъба, а на долния оловна тежест. Кукичките са навързани през 25 см. Лови се с лодка, с две чиконти.

Еленка е уред с една кукичка и лека оловна тежест. Лови се от лодка, само в тихи води. Предназначена е основно за сафрид, но не се използва отдавна заради слаба ефективност.

Парагади. Използват се два вида - за попчета и за големи калкани. Въжето е дебело около

10 мм, на което през 40-50 см са навързани пидемите. Има различна дължина, а в двата му края има малки шамандури.

Чепари. С чепари се лови през пролетта, лятото и есента. Предназначени са главно за сафрид и скумрия. Основното въже /майката/ е дебело 15-20 мм и има около 20-25 пидеми, когато е за улов на сафрид, и по десетина повече, когато е за скумрия. В долния край се окачва тежест от 250 грама. С чепарито работят двама души, единият гребе, другият пуска въдицата. С чепарито се лови без стръв и затова може да бъде много ефективно. От средата на миналия век има и чепари за паламуд, но за него е нужна бързоходна лодка.

Освен риба, живеещите край морето използват за храна и миди и раци. В малки количества мидите се берат по плитчините, като използват за това железен инструмент. За по-голям улов се използват големи мрежести торби и лодки.

В края на зимата и началото на пролетта се ловят и големи морски раци /паури/. Ловят се нощем, по скалистите брегове, със запалена факла или слама-ръжанка, която се държи в едната ръка, а в другата железен шиш.

Джурулякът на времето

Тръгнах към Тетевен в ранна пролет - онова време на годината, когато планината още пази студ в сенките си, но слънцето вече учи земята как да ражда отново. Не носех план, а намерение: да вървя бавно, да слушам внимателно и да записвам онова, което хората рядко изричат на глас - тайните, скрити в обичаите, в храната и в историите, предавани край огнището.

Още с първата ми крачка по калдъръма на стария Тетевен усетих, че тук времето не е права линия, а кръг. Къщите с дървени чардаци гледаха към реката така, както са го правили и преди сто, и преди двеста години. Бели Вит течеше равномерно, сякаш знаеше, че е свидетел на повече човешки съдби, отколкото някой може да преброи.

Настаних се в къща за гости в покрайнините на града. Стопанката - леля Мария - ме посрещна с усмивка и с онзи поглед, който казва: „Ще те нахраня, а после ще говорим.“ Още първата вечер седнахме край печката. Навън нощта пълзеше бавно, а вътре се носеше аромат, който не бях усещал от детството си.

„Коприва“, каза тя, когато я попитах какво къкри в тенджерата. „Копривена каша. Не е за всеки.“ Усмихна се загадъчно и извади от ъгъла странен дървен предмет - клон с израстъци, приличащ на малък боздуган. „Това е джурулякът“, добави тя. „Без него - не става.“

Докато разбъркваше зелената каша с бавни, ритмични движения, леля Мария ми разказа, че умението да „вртнеш“ копривена каша не се учи от книга. То се предава от баба на внучка, от майка на дъщеря, с години гледане, опити и грешки. „Ръката трябва да знае“, каза тя. „Както знае кога да прегърне и кога да пусне.“



На следващия ден посетих Историческия музей в Тетевен. В етнографския отдел, между носии и гървени съдове, стоеше стар джуруляк - потъмнял от времето, но цял. Гледах го дълго. Това не беше просто кухненски инструмент, а свидетелство за непрекъснатост - за това как едно ястие може да носи в себе си паметта на поколения.

По пътя към Тетевенския манастир срещнах бай Димо - възрастен мъж с бавна походка и живи очи. Той ми разказа легенди за самоубици, които слизали край реката в нощите срещу Еньовден, и за стари вярвания, че копривата има очистителна сила - не само за тялото, но и за душата. „Затова я ядем напролет“, каза той. „За да се изчистим от старото и да направим място за новото.“

В едно малко село край Тетевен попаднах на обща трапеза. Хората се бяха събрали заради празник - неофициален, но истински. На масата имаше хляб, сирене, сланина и голяма паница с копривена каша. Никои не питаше кой откъде е. Всеки получаваше по равно. Там, между лъжичите и смеха, разбрах как се ражда толерантността - не от думи, а от споделена храна.

Една от жените ми разказа рецептата така, както я беше научила от майка си: прясна коприва - двеста грама, внимателно почистена и попарена; лук - две глави; брашно, олио, сухи и люти чушки, яйца, дробесил, сирене, сланина. Но после добави: „И търпение. Много търпение.“ Копривата се вари, раздробява се с джуруляк или пасатор, прави се запръжка с брашно и червен пипер, добавят се подправките, яйцата накрая. А сланината - запържена на пръжки - се слага отгоре. „Така е открай време“, каза тя.

С всеки изминал ден усещах как разказите се преплитат - легендите с рецептите, вярванията с ежедневието. В Тетевенско храната не е просто средство за оцеляване, а език. Чрез нея хората разказват кои са, откъде идват и какво ценят.

Когато си тръгнах, отново беше пролет. В раницата си носех записки, а в ума си - образа на джуруляка, който върти не само каша, а времето. Разбрах, че тайните на отминалите времена не са скрити в легендите сами по себе си, а в това, че те продължават да се живеят - в кухнята, край огъня, в споделената купа.

И докато пътят ме отдалечаваше от Тетевен, знаех, че ще се върна. Защото има места, които не се напускат напълно - те остават в теб, като вкус на коприва, масло и спомени, които те учат на приемане, търпение и човечност.



Рецепта за коприва по тетевенски

Необходими продукти:

коприва - прясна 200 гр.

лук - 2 глави

брашно - 2 ч.ч.

олио - около 600 мл.

сухи чушки - сладки 3 - 4 бр.

люти чушки - няколко бр.

яйца - 4 бр.

девесил - 1 вр. (1 шеп)

сирене

сланина

червен пипер

сол



Начин на приготвяне:

Почиства се внимателно копривата и се попарва с гореща вода. Отцежда се и се нарязва на дребно. Слага се в тенджерата с около 3 л. вода да ври с нарязания на дребно лук. Посолява се след готовност. Раздробява се с пасатор или джурулек. Приготвя се запръжка от олиото и брашното. В нея се слага червен пипер. Прибавя се към копривената смес и се бърка, докато се получи гладка каша. Препичат се сухите чушки за много кратко и се слагат сладките цели, а лютите се напрошаваат. Прибавя се нарязания на ситно девесил и около 5 мин. трябва да покъкри. Отстранява се от котлона и се сипват разбитите яйца. Нарязва се сланината на кубчета и се запържват. Копривата се сервира с пръжки и напрошено сирене.

По пътеките на паметта - пътешествие из Тетевенския край

Когато за първи път прекосих завоите над Тетевен, планината ме посрещна не с величие, а с тиха увереност. Балканът тук не се напранва - той говори на онзи, който умее да спре, да слезе от колата и да поеме пеш по каменистата пътека. Аз бях дошъл именно за това - да чуя историите, които не се намират в туристическите брошури, а се пазят в погледите на хората, в храната им, в старите обичаи и в онези легенди, които се предават шепнешком, сякаш още се страхуват да не бъдат забравени.

Тетевен ме посрещна с мирис на дърво, дим и река. Вит течеше бавно и зеленикаво, сякаш знаеше, че е дал име не само на село, но и на едно сирене, което по-късно щеше да промени разбирането ми за вкус, време и търпение.

Първата ми спирка беше Историческият музей. Не защото търсех дати и факти, а защото вярвам, че всяко пътуване трябва да започне с поклон към паметта. В залите, между старите носии и оръжията от Възраждането, разбрах, че този край винаги е бил кръстопът - на хайдутите и книжовници, на пастури и търговци. Толерантността тук не е дума, а необходимост - планината е учила хората да разчитат един на друг.

На следващия ден поех към село Черни Вит. Пътят се виеше покрай реката, а въздухът ставаше все по-влажен и мек. Там срещнах бай Никола - овчар, който вече не водеше стадо, но пазеше в паметта си повече, отколкото всеки архив. Покани ме в старата си каменна къща, където в избата миришеше на земя, дърво и нещо остро, благородно, почти живо.



„Това е зелено сирене“, каза той, сякаш ми представяше стар приятел.

Разказа ми как някога, в летните кошари високо в Балкана, овчарите правели сирене от млякото на тетевенската овца - дребна, издръжлива, с мляко богато на белтъчини. Сиренето се слагало в дървени качета, а саламурата бавно се отцеждала. Когато наесен го сваляли в селото и го оставяли в избите, влагата и хладният въздух вършели своята тиха работа.

„Ние мислехме, че е развалено“, призна бай Никола. „Хвърляхме го. А то се оказа съкровище.“

Историята на зеленото сирене от Черни Вит е история за случайността и невежеството, но и за преоткриването. През 70-те години, когато дървените съдове били заменени с пластмасови бидони, плесента изчезнала. С нея - и знанието. Едва през 2007 година италиански специалисти от „Slow Food“ разпознали в това сирене не дефект, а културна ценност. Оттогава то се представя в Бра, Италия, редом до най-известните европейски сирена.

Докато слушах, осъзнах, че това сирене е метафора на целия край - благородно, търпеливо, неразбрано дълго време. Плесента тук не е добавена, тя се самозаражда - както и традициите, които оцеляват само ако средата е жива.

В Черни Вит срещнах и баба Станка, която ми разказа приказки за самоубийци, живеещи край реката, и за обичая на Гергьовден, когато се коли агне и се меси обреден хляб. Храната тук не е просто храна - тя е ритуал, памет и общност. На трапезата всички са равни, а гостът е благословия.

В Тетевенския край всяка легенда има вкус. Бобът с джоджен, качамакът, овчето кисело мляко - всичко носи следа от планината. Зеленото сирене, с плътния си аромат и мека текстура, съчетава в себе си суровостта и нежността на Балкана. То се яде бавно, с уважение.

Посетих и Тетевенския манастир, където тишината има звук. Там монахът, с когото разговарях, ми каза: „Традицията не е в това да повтаряш, а да разбираш.“ Може би затова този край е съхранил дух на приемане - защото хората тук знаят, че оцеляването

е колективно усилие.

Когато си тръгвах, носех със себе си не само парче зелено сирене, увито в хартия, но и усещането, че съм докоснал нещо автентично. Тетевенският край не крещи своята значимост - той я шепне. В обичаите, в легендите, в храната и в хората, които още вярват, че миналото не е товар, а основа.

И докато пътят ме отвеждаше обратно, разбрах, че истинското пътешествие не е в разстоянието, а в разбирането. А зеленото сирене от Черни Вит - това тихо чудо на климата, млякото и времето - е един от най-чистите уроци по търпение, толерантност и приемане, които нашето общество някога е получавало.

i

Фестивал на домашното зелено сирене

Фестивалът на домашното зелено сирене, който често се споменава като „Празник на Домашните сирена“ или подобни, се провежда в Черни Вит, Тетевенско, като събитие, посветено на традиционните сирена, местните продукти, демонстрации, дегустации и фолклор. Той събира домашни сирена от различни региони, мед, вино, хляб и представя иновативни подходи и научни изследвания, като целта е съхраняване на кулинарното наследство, а организатори са Община Тетевен и кметството на селото.



Рецепта за зелено сирене

Рецепта за зелено сирене от Черни Вит не съществува като класическа инструкция, защото то е уникален, сезонен продукт, чието зелено оцветяване идва от естествена благородна плесен, развиваща се в дървени качества при специфични условия - мляко от тетевенска овца, мек климат и големи температурни разлики. Процесът е естествен, не се добавя плесен, а сиренето се самозаразява, което го прави непрекъсваемо и не винаги успешно.

Основни фактори за получаването му:

Суровина: Мляко от местната тетевенска овца, смесена често с каракачанска.

Съхранение: Дървени качества, в които се съхранява бялото саламурено сирене.

Климат: Мекият климат в поречието на Черни Вит, с голяма разлика между дневните и нощните температури.

Естествена плесен: Появява се сама върху сиренето при изпаряване на саламурата, придавайки зелен цвят и вкус.

Кратко описание на процеса:

Правят се стандартни бели сирена от овче мляко. Сиренето се поставя в дървени качества, които създават специфична среда. Плесента се появява естествено върху сиренето, когато влагата намалее. Зрее от есента до пролетта, като вкусът се променя.

Това е традиция, която се пази от малко хора, а резултатът зависи от много фактори и не може да бъде „копиран“ в домашни условия, тъй като е свързан с уникалната среда на района.

Барабойник - кулинарната памет на Тетевен

Влязох в Тетевенския край в късния следобед, когато слънцето вече се плъзгаше по склоновете на Стара планина и светлината имаше онзи мек, почти прошеннат цвят, който те кара да говориш по-тихо. Балканът тук не е суров, а мъдър. Той не плаши - той наблюдава. И ако човек има търпение, започва да разкрива тайните си.

Бях тръгнал не просто на пътуване, а на търсене. Търсех онова, което не се вижда - смисъла, скрит в обичаите, в храната, в думите, които местните хора използват така естествено, сякаш са част от самия въздух.

Още първата вечер, седнал в малка механа край реката, чух думата, която щеше да стане ключ към целия ми разказ: „Барабойник.“ Изречена с усмивка, с онзи мек тетевенски говор, в който всяка дума носи тежестта на преживяно време.

Разбрах нещо просто, но важно - в този край думите не са случайни. „Барабой“ не е просто картоф. Това е дума, която носи планината в себе си. В Средния Балкан картофът е бил спасение. В бедните години, в суровите зими, той е хранил цели семейства. От него се е родил барабойникът - ястие просто, но дълбоко свързано с живота и вярата на хората.

На Сирни Заговезни, когато настъпва времето на прошката и подготовката за постите, барабойникът се слага на трапезата като знак. Картофът символизира отказа от богатството, връщането към простото, към чистото. Храната тук е език.

В село край Тетевен - малко, почти скрито между хълмовете - ме посрещна баба Неделя. Беше мека жена с твърд поглед и ръце, които помнеха повече от всеки учебник.



„Барабойник ли търсиш?“ - попита ме, сякаш знаеше защо съм дошъл.

Докато режеше картофите, тя ми разказваше. За времената, когато месото било лукс, а хлябът - благословия. За Сирни Заговезни, когато по-младите искали прошка от по-възрастните, а на масата се слагали само млечни и постни ястия.

„Прошката не е дума, чедо“, каза тя. „Прошката е трапеза.“

И докато подправяше пълнката с чубрица и червен пипер, разбрах, че барабойникът е повече от баница - той е обред.

Сирни Заговезни в Тетевенско не е просто празник. Това е граница между старото и новото. Вечерта се палят огньовете, хвърля се „хамкане“, а хората се събират, независимо от стари обичи.

В една къща видях как три поколения седят около масата. Най-старият мъж благославя, най-младият иска прошка. Барабойникът стои в средата - златист, ухаещ, прост. Толерантността тук не е философия. Тя е необходимост. Планината е научила хората, че не можеш да оцелееш сам.

Вечерите в Тетевенския край са време за разкази. Край огъня чух легенди за самоубийци, които отвлечали овчари, за скрити съкровища и за планината като жива сила. Един старец ми каза: „Балканът не взема, ако го уважаваш.“

Същото важи и за храната. Барабойникът не търпи излишества. В класическия си вариант няма сирене, няма яйца - само картофи, лук, подправки и мазнина. Това е храна на мярката.

Исторически погледнато, барабойникът е сроден на други балкански ястия - родопския пататник, троянския лучник. Но тук, в Тетевенско, той има своя характер.

Картофите се отглеждат по високите склонове. Лукът и празът са от градината. Чубрицата сушена на стрехата. Това е кухня на самостоятелността. Рецептата не е писана. Тя се предава чрез ръцете.

Разбрах, че най-важната съставка в тетевенската кухня е времето. Барабойникът не бърза. Пече се бавно. Яде се бавно. Разказва се бавно.

Миналото тук не е музей. То е живо - в диалекта, в обичая, в храната. Барабойникът е памет, изпечена в тесто.

Толерантността, която търсех, не беше лозунг. Тя беше в жестовете - в искането на прошка, в споделената храна, в приемането на различието.

Когато напусках Тетевенския край, носех със себе си не сувенири, а разбиране. Че обществото се гради не само с думи, а с трапези. Че простото ястие може да бъде мост между хората.

И че барабойникът - тази скромна баница от картофи - е един от онези тихи стълбове, върху които се е изградил духът на приемане и човечност в българските планини.



Барабойник

Необходими продукти:

500 г картофи

3 глави лук

1 с.л. сушена чубрица

Червен пипер

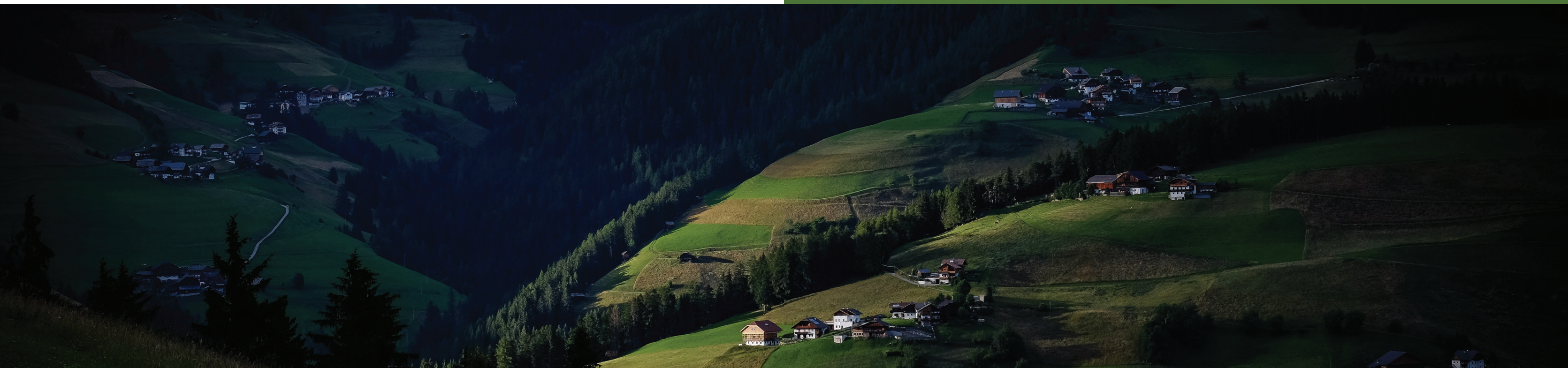
Масло и олио

Ръчно точени кори

Сол на вкус

Начин на приготвяне:

Картофите се обелват и нарязват на малки кубчета. Сваряват се до пълно омекване в подсолена вода. Лукът се нарязва на ситно. В тиган се загряват 2 с.л. мало и 2 с.л. олио и се запържва лука с малко сол. Добавят се картофите и чубрицата. Готви се няколко минути. В намазнена тава за печене се поставя кора за баница като върху нея равномерно се разпределя част от картофите и лука и се добавя червен пипер. Отгоре се поставя нова кора и част от плънката. Повтаря се докато тавата се изпълни. Последният слой се покрива с кора, намазнява се с олио и масло и се пече във фурна на 170 градуса за около 30 минути.





„Бял мъж” - ястието на Балкана

Когато навлязох в Тетевенския край, имах усещането, че времето тук се движи по различни правила. Планината не ме посрещна с рязкост, а с тиха наблюдателност. Стара планина около Тетевен не е сурова - тя е мъдра. Тя не бърза и не позволява да бъде прибързвана. Въздухът ухаеше на гърво, трева и мляко, а реките говореха тихо, сякаш пазеха тайните на хората, които векове наред са живели край тях.

Дойдох тук не просто като пътешественик, а като търсач на памет. Търсех онези следи от отминалото време, които не са записани в книги, а живеят в обичаите, в празниците и най-вече в храната. Още първите разговори с местните хора ми показаха, че в този край ястието никога не е просто храна - то е разказ, обред и споделена история.

В една стара тетевенска къща, обърната към Балкана, седнах край живо огнище. Пламъкът хвърляше мека светлина по стените, а баба Драгана, стопанката на дома, бавно бъркаше в бакърен съд. „Огнището е сърцето на къщата“, каза ми тя, „оттук тръгва всичко - и хлябът, и думата, и прошката.“ Докато говореше, ми разказа за едно ястие, което се приготвя рядко, но се помни цял живот - Белия мъж.

Легендата за Белия мъж, или както го наричат още Белмъш или Кутмач, е дълбоко вплетена в живота на балканджиите. Разказва се, че навръх Петровден, когато високо в Балкана започва жътвата, група мъже излезли още по тъмно на нивите, за да избегнат жегата и да приберат реколтата навреме. Денят обаче напредвал, слънцето ставало все по-немилостиво, а работата била много. Тогава при тях слязъл самият Свети Петър - не като далечен светец, а като човек. Хванал сърпа и помогнал на жътварите да приключат преди плагне.

Когато настъпило време за обяда, всеки развързал бохчата си. Един извадил комат хляб, друг домат, трети чушка. Един от мъжете носел прясно овче сирене, но жегата го била разтопила. Засрамен, той не посмял да го поднесе на светеца. Свети Петър усетил притеснението му, взел няколко житни класа, стрил ги между дланите си, докато станат на брашно, поръсил сиренето и разбъркал. Така се родила бялата каша - проста, но благословена, която хората нарекли "Бял мъж".

Особеното в тази гозба е, че по традиция се приготвя от мъж. Това е единственото ястие в българската фолклорна традиция, свързано с мъжката роля - не като противопоставяне на жената, а като признание, че трудът и хлябът са обща отговорност. В Балкана мъжът трябва да знае не само как да жъне, но и как да нахрани.

Рецептата за Бял мъж е проста и почти непроменена през вековете - прясно овче сирене, гъсто мляко, брашно, малко масло и сол. Всичко се готви на тих огън в бакърен съд и за кратко време, защото ако се прекали, ястието загаря. Както и в живота - липсата на мярка разваля и най-доброто. Поднася се често с мед или сладко - знак, че след труда идва сладостта.

В Тетевенския край Петровден не е просто празник, а граница между старото и новото, между подготовката и усиления труд. Жътвата е обща, помощта - задължителна. Планината е научила хората, че не можеш да оцелееш сам. Тук толерантността не е дума от книга, а правило на живота.

В Тетевенския манастир един монах ми каза, че Белият мъж е храна на смиреннието. Роден от срам, но превърнат в благословия. От простото се ражда истинското, а от споделеното - общността.

Вечерите край огъня минаваха в разкази за самоубийци, за скрити съкровища и за Балкана като жива сила. Всички тези предания носеха един и същ урок - уважение. Към природата, към другия човек, към различието.

Днес Белият мъж често се приготвя от жени. Времето е променило ролята, но не и смисъла. Рецептата се предава от поколение на поколение - не като задължение, а като па-

мет. В нея са вплетени трудът, прошката и споделената трапеза.

Когато си тръгнах от Тетевенския край, разбрах, че истинските основи на обществото не се градят с думи, а с жестове. С обща работа, с обща храна и с уважение към другия. Белият мъж - тази проста бяла гозба от сирене и брашно - е едно от онези тихи свидетелства за човечност, върху които Балканът е изградил своя дух на приемане и толерантност.

i

Празник свързан с ястието

В района на Тетевен ястието се приготвя традиционно за Петровден (29 юни) - ден, в който православната църква почита светците Петър и Павел.



Рецепта за Бял мъж

Необходими продукти:

Прясно сирене (овче, домашно) - 600 гр.

Прясно мляко (пълномаслено) - 150 мл.

1 с.л. масло

Брашно - 6-7 с.л.

Сол - на вкус

Начин на приготвяне:

Намачкайте сиренето с вилица, ако ви се вижда твърде постно, добавете 1 с.л. масло. Размийте брашното в студеното прясно мляко и ги добавете към сиренето. Обкусете със сол и сложете продуктите в бакърен съд. Гответе кашата на тих огън до сгъстяване, но не повече от 4-5 минути, защото ще се сгъсти твърде много и може да загори. Сложете в чиния за сервиране и поднесете по желание с мед или сладко по избор.

Под сенките на Балкана: истории от Тетевенско

Слънцето се спускаше бавно зад зелените върхове на Стара планина, когато малкото село в Тетевенския балкан започна да се оживява. На малкия площад, покрит с паваж от стари камъни и сянката на вековни дървета, жителите поставяха дълги маси, подредени с домашно приготвена храна, а от малкия параклис до площада се носеше звънът на камбаната, призоваващ всички за събора. Това беше един от онези редки дни, в които селото сякаш се събуждаше в друг ритъм - между миналото и настоящето, между легендата и ежедневието.

Младата журналистка Марина беше дошла от София, за да опознае културата и традициите на Тетевен. Тя държеше бележника си и камерата, но беше по-силно привлечена от живия живот на хората, отколкото от сухите факти. На първо място, тя забеляза стария Йордан, който седеше под липата и мълчаливо наблюдаваше подготвянето на качамака. Той беше известен в селото като разказвач на истории - човек, който познаваше всеки камък и всяка легенда, преминала през Балкана.

- Добре дошла, момиче - каза той, стиснал ръката ѝ здраво. - Ако искаш да разбереш Тетевен, трябва да вкусиш нашата храна и да чуеш нашите приказки. Тук няма разделение между живота и легендата.

Марина се усмихна. Йордан започна да обяснява как се приготвя качамакът - ястието, което за местните е повече от храна. „Не е просто царевично брашно и вода, - казваше той, - то е символ на дома, на семейството и на природата, която ни дава храна.“ Под неговите ръце тестото се превръщаше в жълт, гъст и ароматен качамак, който се поднасяше с прясно сирене, масло и мед. Докато го месеха, той разказваше за обичаите около

празниците - Коледа, Ивановден и празника на селото, когато всеки идва от близките села, за да участва в събора.

На площада вече бяха пристигнали групи от деца, облечени в носии, с вплетени цветя в косите. Те подскачаха на ритъма на гайдата и тамбурите, а старите жени, седнали на пейките, ги наблюдаваха с усмивки. Всяка песен носеше история - за любов, за смелост, за битки с планинските зверове, но и за живота на хората в Балкана. Марина отбеляза, че всеки танц беше синхронизиран с разказите - ръцете се издигаха като клоните на липите, а краката стъпваха по камъка като времето, което неумолимо минава.

След като се настаняха всички гости, Йордан започна разказа си за легендата на Змея от Тетевенските гори.

- Давам ви думата на старите хора - започна той. - Преди векове, в дълбоката гора на планината, живял змей. Но не какъв да е - той пазел съкровища, не само злато, а и знанията на миналото. Местните го наричали Балканският страж. Един ден младият и смел селянин Димитър тръгнал да защити селото от нападение на турци. Змеят излязъл от пещерата си, но вместо да нападне, му предложил съвети как да защити хората си. Оттогава в Тетевен всеки, който обича гората, вярва, че змейовете са пазители, а не врагове.

Докато Йордан говореше, Марина се вгледа в лицата на слушащите - възрастни, млади, деца - всички бяха потопени в магията на разказа. Той не беше просто мит - той беше част от идентичността им, от корените им.

След края на разказа започна истинската подготовка за събора. Жени, мъже и деца обикаляха масите, носейки домашни специалитети: наденица, шкембе, пълнени чушки, тиквеник и мекици. Във въздуха се носеше аромат на печена сланина и прясно изпечен хляб. Йордан покани Марина да опита качамака с домашно сирене. Тя отхапа от него и усети топлината на планината, вплетена в храната - земята, слънцето, ръцете на хората, които го бяха приготвили.

- Виждаш ли, момиче, - каза Йордан с усмивка, - нашата храна е нашата култура. Както

песните и танците ни, така и качамакът е начин да останем свързани с миналото.

След това започнаха танците. Младите и старите се хванаха на хоро и започнаха да се въртят на площада, под ритъма на гайди, кавали и тъпан. Песните бяха за любов и смелост, за планината и реката, за живота, който не се предава. Марина снимаше, записваше и пишеше, но същевременно усещаше, че това е нещо, което не може да се пренесе в бележка или филм - това трябва да се почувства.

Към края на деня се появи и вечерният мрак. Свещите и фенерите осветяваха площада, а хората се събраха около голямата огнена яма. Старите започнаха да пеят песни за змейовете и за героите на планината, а децата слушаха със затаен дъх. Йордан шепнеше на Марина, че легендите са най-важни именно в тези моменти - когато светлината трепти, когато огънят се отразява в очите, когато миналото и настоящето се срещат.

На следващия ден Марина тръгна обратно към града, но носеше със себе си не само бележки и снимки, а усещането за живия дух на Тетевен - дух, който се предава чрез обичаи, храната, песните, танците и легендите. Качамакът, хорото и змейовете вече бяха част от нейното въображение. Тя знаеше, че колкото и да се върне към градската суматоха, тези спомени ще я връщат винаги към балканските върхове, където хората пазят миналото си като най-ценния дар.

i

Местност „Ямата“

Местността „Ямата“ се намира до с. Гложене, Тетевен. Местните хора разказват, че някога паднал метеорит и направил голяма дупка, която те нарекли „Ямата“. Входът към вътрешността на „Ямата“ е процеп между две огромни скали.



Качамак по тетевенски

Необходими продукти:

2 и 1/2 ч.ч. (500 гр) царевично брашно

7 и 1/2 ч.ч. (1,5 л) вода

Сол

Масло

Червен пипер

Начин на приготвяне:

Във врящата вода се слага сол и се изсипва постепенно и при непрекъснато разбъркване царевичното брашно. Вари се, докато царевичната каша се втвърди и започне да се отделя от стените на съда. Изсипва се в тава на пласт с дебелина 3-4 см. Като изстине добре, се нарязва на филийки, дебели около 1 см, които, разрязани на две, се пекат от двете страни на затоплена плоча, докато се образува тънка препечена кора. Консумират се топли с препечено сирене, кисело мляко. Може да се залее със запържен в масло червен пипер.



Коледа в Рибарица: под снежната магия на Балкана

Снегът лежеше дебел и пухкав върху върховете на Стара планина, когато малкото село Рибарица започна да се готви за най-светлия християнски празник - Коледа. Вятърът носеше студена, свежа миризма на борова смола, а димът от комините се извиваше като танцуващи призраци над покривите на къщите. Площадът на селото беше тих, но къщите около него вече блестяха с гирлянди от малки свещи, а местните жени и мъже разместваха маси и подреждаха пригответените лакомства за празничното посрещане на гости.

Младата журналистка Елица, дошла от София, вървеше бавно по заснежения път, с камера и бележник в ръка. Тя беше чела за празниците в Рибарица, за песните, танците и местните ястия, но нищо не можеше да подготви сетивата ѝ за живата атмосфера на селото. Първото, което я впечатли, беше мирисът на печени чушки и топлия аромат на баница, който се носеше от къщата на баба Росица.

- Добре дошла, момиче! - извика тя с усмивка, посрещайки Елица на прага. - Тук Коледа не е само празник. Това е животът на нашия край, събран в песни, танци и храна.

Елица се намести около голямата дървена маса, където бабата вече разточваше тестото за Старешко точено - традиционната коледна баница на Рибарица. Тя обясни, че тази баница е характерна за района на Тетевен и Рибарица: тестото е богато с яйца, плънката съдържа царевично брашно, а заливката е солена, което я отличава от обикновената баница.

- Точим корите толкова тънко, че почти да прозрат, - каза баба Росица, като поръси

тестото с масло. - В плънката слагаме сирене, яйца и царевично брашно. Заливаме със солена сироп и печем до златисто. Това е нашето Старешко точено - сърцето на Коледа в Рибарица.

Докато Елица наблюдаваше, бабата разказваше легенди за празника.

- Коледа тук винаги е била свързана със стари вярвания, - започна тя. - Преди, хората в планината вярвали, че в нощта преди Рождество Христово горските духове слизат от върховете, за да благословят домовете. За това слагаме на трапезата празни чинии - за духа на доброто.

Междувременно, мъжете на селото се грижеха за коледния венец и за дървената маса на площада, където вечерта ще се проведе общото празнуване. Малки деца тичаха с червени шапки и вплетени венчета от борови клонки. Всички знаеха, че вечерта ще започне с песни и танци, които събират миналото и настоящето на селото в един ритъм.

Вечерта настъпи. Площадът светеше от фенери и свещи, а въздухът трептеше от звука на гайдата и тъпаните. Местните певци започнаха коледни песни, които смесваха старите обичаи с християнските традиции. Всяка песен разказваше история за любов, смелост и магията на планината. Елица беше очарована: ръцете на хората се издигаха като клоните на дърветата, а краката стъпваха като сърцето на Балкана, което биеше в ритъм със земята.

След песните настъпи ред на най-вълнуващия момент - разчупването на Старешко точено. Бабата нарязва топлата баница на парчета и я подаде на всички присъстващи. Елица опита първото парче и веднага усети уникалната текстура на плънката - леко зърнеста от царевичното брашно, сочна от яйцата и сиренето, с нежно солена вкус, който се съчетаваше перфектно с топлия аромат на маслото.

- Това е вкусът на Рибарица, - каза баба Росица. - Всяка Коледа тук се помни чрез баницата, чрез песните и чрез историята на нашия народ.

Елица забеляза, че празникът не е само в храната или в песните. Той е в споделянето, в малките ритуали, в легендите за гората и за духове, за смелите герои, които пазели

селото. Една от легендите разказваше за старата къща на върха над селото, където коледната звезда се появявала само в най-студената нощ и която носела късмет и здраве на всички, които я зърнат.

Смехът и песните продължаваха до късно вечерта. Децата се опитваха да танцуват като възрастните, а възрастните споделяха истории от миналото. Елица записваше всичко в бележника си и снимаше сцените, но усещаше, че духът на Рибарица не може да бъде уловен напълно - той трябва да се почувства.

На сутринта, когато снегът блестеше като стотици малки диаманти, селото се събра отново на площада, за да сподели остатъците от празника. Всеки гост си тръгваше с усмивка, с топлото чувство за общност и с парче Старешко точено, което щеше да му напомня за магията на Рибарица.

Елица се върна в града с бележки, снимки и ново разбиране за живота в планината. Тя знаеше, че Коледа в Рибарица не е просто празник - тя е съхранена магия, която живее чрез храната, песните, танците и преданията на хората. И когато отваряше бележника си и опитваше да си припомни вкуса на баницата, тя усещаше, че истинската магия на Балкана никога не изчезва.



Рецепта за Старешко точено

Необходими продукти:

За тестото:

600 гр брашно

Вода (приблизително 300-400 мл)

1 с.л. сол

Оцет (няколко капки, за еластичност)

Олио или зехтин (за точене и намазване)

За плънката:

4-6 яйца

250-300 гр бяло саламурено сирене (напрошено)

Кисело мляко (по желание, около 1/2 кофичка, за по-сочна плънка)

Разтопена мазнина (масло или олио) за заливане

Начин на приготвяне

Замесване на тестото: Пресейте брашното и солта в голяма купа. Постепенно добавете водата и оцета, като замесите меко и еластично тесто. Разделете тестото

на няколко топки (обикновено 4-6, в зависимост от размера на тавата). Оставете ги да починат за кратко, покрити с кърпа.

Точене на корите: Всяка топка се разточва на много тънка кора с помощта на точилка върху набрашнена повърхност. Традиционно корите се точат толкова тънко, че почти да прозират. Напръскайте всяка кора обилно с олио или разтопена мазнина.

Приготвяне на плънката: В отделна купа разбийте яйцата и натрошете сиренето. Разбъркайте добре до получаване на еднородна смес. Може да добавите и малко кисело мляко за допълнителна мекота и царевично брашно.

Сглобяване на баницата: Поръсете плънка върху разточената и намазнена кора. Навийте кората на руло и след това я оформете като спирала в предварително намазнена тава. Повторете с останалите топки тесто и плънката.

Печене: Залейте баницата отгоре с останалата мазнина или малко вода, за да стане хрупкава коричката. Печете в предварително загрята фурна на около 180-200°C до златисто кафяво (около 30-40 минути).

Охлаждане: След изваждане от фурната, баницата може да се напръска с малко вода и да се покрие с кърпа за няколко минути, за да омекне леко.

Змейската пътека

В ранната утрин, когато мъглата все още обгръщаше върховете на Стара планина, селото сякаш се бе събудило по-бавно от обичайното. Камбаната на малкия параклис в центъра едва доловимо звънеше, а от къщите се носеше аромат на прясно запалени печки и току-що измит меден съд за мляко. Вървеше студен въздух, носещ мириса на борова смола и влажна земя.

Младият Никола, ученик от Тетевен, който прекарваше летата в къщата на баба си в Рибарица, се спусна по калдъръмената пътека към реката. В ръцете си носеше дървена лъжица и малка кошничка - беше решил, че днес ще приготви просеник, за да изненада баба си.

- Никола, къде отиваш толкова рано? - извика баба му от прага, облечена в червената си престилка и с глава, покритата с кърпа.

- Искам да приготвя просеник, бабо. Искам да науча тайната на хляба, както ти го правиш - каза той с усмивка.

Баба му се усмихна и махна с ръка:

- Добре, но помни, в Балкана хлябът не е само храна. Той е магия. Всяко зрънце, всяко движение с ръка и всяко месене пазят духа на планината.

Те влязоха в старата каменна къща, с дървени греди по тавана, медни котли на огнището и глинени съдове, които отдавна пазеха историята на семейството. Никола наблюдаваше как баба му пресява брашното, добавя яйца, кисело мляко и вода, докато тестото

стане меко и еластично.

- Просеникът се меси с мисъл и с любов, - обясняваше тя. - И винаги се оставя да втаса на слънчевата страна на двора. Там, където сутрин слънцето докосва камъните.

Докато месеха, баба му разказваше стара легенда, която никога не бе чула в училище.

- Във вековете назад, когато Тетевен бил обграден от диви гори и непроходими върхове, живял змей в дълбоките пещери над Черни Вит. Не беше обикновен змей - пазел съкровища и тайни на гората. Но най-важното, пазел знанието за хората - кои са добри, кои са смели, кои имат чисто сърце.

Никола слушаше с широко отворени очи, докато бабата показваше как се разточват кръгли кори и се поръсват със сирене и царевично брашно, преди да се поставят в глинената тава за печене.

След като тестото беше готово, те излязоха на двора, където сутрешното слънце осветяваше старата чешма, направена от камък и медни тръби, и старата липа, под която местните често оставяли подношения за духовете на гората. Баба му сложи тавата с просеник в старата каменна пещ, затвори вратата и шепнеше тихо:

- Духът на планината пази хляба. И никога не забравя добрите хора.

След като поставиха тестото, Никола реши да се разходи до близкия горски поток, който минаваше покрай Гложене и Черни Вит. По пътя той наблюдаваше гъстите борови гори и малките планински поточета, които блестяха като стъклени ленти под слънцето. И тогава го видя.

Между сенките на старите дъбове се показаха очи, блестящи в мъглата. Никола спря. Формата беше странна - тя не беше нито напълно човешка, нито съвсем на животно. От легендата на баба му веднага му се прииска да се сети за змей. Очите го наблюдаваха, но не с гняв, а с любопитство.

- Кой си? - попита той, макар да знаеше, че никои няма да отговори.

В отговора се появи лек вятър, който носеше аромат на прясно изпечен хляб, мед и гора. Никола разбра, че това е знак - змейът не е враг, а пазител. Пазител на гората и на хората, които уважават природата и традициите.

Връщайки се към къщата, Никола усети как вечерта се спуска бавно над Рибарица. От пещта се носеше аромат на просеник, който беше изпечен до златисто. Глинените чинии, медните съдове и дървените лъжици оживяваха с ритуала на приготвянето му.

- Опитай, момче, - каза баба му, подавайки му топла филия. - Вкусът на хляба носи спомени, легенди и магията на Балкана.

Никола отхапа и усети зърнестата текстура на просеното брашно, топлото сирене и аромата на прясно изпечен хляб. В този момент той разбра, че всяка глътка въздух, всяка каменна стена, всяка древна чаша или съд в къщата носи историята на хората, които живеят в този регион.

Вечерта се спусна над Черни Вит, Гложене и Рибарица. Светлините от къщите блещукаха като звезди, а Никола стоеше на прага на къщата и гледаше към планината. В гората се разнесе тихо шептене, което сякаш му казваше: „Грижи се за нашите традиции, за хляба, за легендите. И никога не забравяй - змейовете винаги наблюдават.“

Така приключи един ден-ден, в който реалността се срещна с магията, в който хлябът, гората и легендите се преплетоха в едно. Никола знаеше, че ще се връща отново и отново към тези върхове, където хората и духовете на Балкана живеят заедно, пазейки тайната на планината.



Рецепта за Просеник

Необходими продукти:

царевично брашно - 2 ч.ч. едро смляно

брашно - 1 ч.ч. бяло

оцет - 1 с.л.

сол - 1 ч.л.

олио - 3 с.л.

вода - 1 ч.ч.

кисело мляко - 1 ч.ч.

сода - 1 ч.л. за хляб

Начин на приготвяне:

Смесете брашната, разбъркайте содата с киселото мляко и оцета. Постепенно добавете млякото с водата към брашната, заедно със солта и олиото. Забъркайте тестото, което трябва да се получи с консистенция по-гъста от боза. Сипете го в подмазнена тава и го сложете да се пече в загряна фурна. В началото на 200 градуса, а след това намалете фурната на 160-170. Просеникът по начало се пече бавно. Оставете го да се охлади и го поднесете, нарязан на парчета.



Легенда за Соколов зъб

Високо над Тетевен се издигаше Соколов зъб - остър и величествен като пазител на планината. Легендата разказва, че името му се родило в мъгливите години на турското робство, когато страхът и смелостта се сплитали в едно.

Една кървава вечер, слънцето се скриваше зад връх Равни камък, а на Каменна плоча се бе настанил кърджалийският лагер. Огньовете танцуваха в мрака, зурните пищяха, тъпани и дайрета гърмяха, а конете ревяха. В града тревожната тетевенска нощ потъна в мрак - къщи се залостиха, светлините угаснаха, а хората се криеха зад високите огради.

На Каменната плоча Тусун бей, предводителят на кърджалиите, командваше с властен глас:

- Набучете овни на шиш! Донесете люта тетевенска ракия! И доведете всички хубави момичета и невестички - тази нощ ще е празник, който ще се помни!

Скоро кърджалиите нахлуха в града. Писъци и оглушителни гърмежи огласиха планинските склонове. Младите жени бяха отвлечени, връзани на дълги синджирци, докато майки и сестри наблюдаваха с отчаяние.

Когато пленничките достигнаха лагера, Тусун бей избра най-младата и хубава мома за себе си. Но един млад кърджалия се спря, с кратунка тетевенска ракия в ръка, и в ума му изгря спомен от детството - горещите майчини сълзи, треперещите бащини ръце и малката му сестра Рада, която веднъж бе порязана с брадвичката му. Възпламтяло съзнание, объркано от ракията, го накара да види същата белязана мома пред себе си.

- Ашколсун! - извика той и застана пред нея, закривайки я със себе си. - Тази гяурка е моя!

Тусун бей се възмути, но младият кърджалия се втурна с нея към безопасността на Манастирски дол. Сърцето му трепереше, а гласът му трептеше тихо:

- Радо, помниш ли брата си Сокол?

- Как да не помня! - отвърна Рада. - Белегът от брадвичката още ме боли...

Те се прибраха в безопасността на къщата на лелята, където скриването беше въпрос на живот и смърт. Сокол предупреди всички, а тетевенци, тихи като сенки, се изнесоха през нощта към планинските усои.

На следващия ден Сокол се върна в стана на Каменна плоча. Пред Тусун бей той изкрещя:

- Сербез гяурка беше тази хубавица, беим!

Бягството беше успешно, а Соколов зъб остана свидетел на смелостта на братската любов и силата на родната земя. И до днес, когато тетевенците издигат чаши с люта тетевенска ракия, вятърът носи спомена за онези времена - за Сокол, за Рада и за непокорната планина, която никога не забравя смелостта на своите хора.

i

„Соколов зъб”

Соколов зъб е местност над Тетевен. Името обозначава планинска височина над града, с която се свързват различни предания и легенди.

Сенките над Бабинци

Високите върхове Трескавец, Острич, Червен и Висок като стражи обграждаха село Бабинци. Карстовата местност под тях бе пълна с пещери и скални образувания, сякаш природата бе оставила отпечатъците на древни тайни. Хората от селото винаги усещали, че този край пази своите мистерии - от следите на траките и римляните до призраците на павликяни и богомили, които някога бродели между скалите и горите.

Според преданията, в една особена нощ на пролетта, когато Гергьовден приближаваше, въздухът над Бабинци се изпълвал с шепоти. Старите хора казвали, че това са гласовете на онези, които живели тук преди тях - древните строители на крепостта на Трескавец и тайните монаси, които се криели в пещерите.

Тази година, младият Иван, който се върна в селото от Тетевен, бе решен да възстанови стария обичай - курбан за Гергьовден. Той носеше в сърцето си чувството за дълг към предците си и към родната земя, където бабинчерите някога се заселили след Галата.

Сутринта, когато първите лъчи огряваха конусовидния връх Острич, Иван и старейшините се отправиха към мястото, където преди сто години бил старият кръст. Тук, на върха, се усещаше особена сила - вятърът сякаш шептеше легенди, а скалите отразяваха светлината като златни огледала. Този връх винаги бил свещен за местните. През вековете, Богородица била покровителка на хората от тези места, а на 1 октомври все още се отбелязваше празникът „Покров Богородичен“, когато хората се изкачвали до параклиса, построен през 2005 г.

Този път обаче Иван усещаше нещо повече - сякаш предците му го водеха. Докато разпал-

ваха огъня за курбана, той забеляза малка пещера, недалеч от върха, в която светлината играеше странни сенки. Старейшината Петър, който познаваше всяка пукнатина в местността, му прошепна:

- Там, вътре, се крият тайните на Бабинци. Дори траките са оставили следи в тези стени. Гледай и слушай.

Иван се приближи внимателно. Вътре пещерата бе суха и мирисеше на древност. По стените се виждаха символи - някои приличаха на кръстове, други на слънчеви знаци. Той сякаш можеше да различи фигурите на човешки силуети, изрисувани от ръце, които никога не ще види. И тогава се чу тих шепот:

- Синко, пази земята си... помни родовете си...

Сърцето на Иван заби силно. Той разбра, че предците му, бабинчерите, все още бдят над селото. Когато излязоха на откритото, въздухът се изпълни с аромата на месо, което се печеше на огъня за курбана, и на люта домашна ракия - тетевенската, която местните винаги слагали до трапезата за добър късмет.

Селяните започнаха да се събират. Децата тичаха около огъня, смехът им смесен с песните на старите жени, които пеяха тракийски напеви, пренесени през вековете. Всеки носеше малко приношение за курбана - боб, мляко с ориз, домашен хляб и, разбира се, ракия за здраве.

В този момент Иван видя как една сенчеста фигура се движи по ръба на върха Острич - човек или дух, той не можа да различи. Старейшината Петър тихо каза:

- Това е духът на Бабовяните, първите обитатели на махалата. Те наблюдават и благославят празника.

Когато курбанът бе приготвен, жертвата бе благословена, месото разпределено, а ракията - повдигната в наздравица. Иван усещаше, че с всяка глътка той не само че почита предците си, но и свързва миналото с настоящето, съхранявайки легендите живи.

След обяда се случи нещо странно - облак от леко сияние се появи над върха Червен. Хората мълчаха, очите им широко отворени, а сенките сякаш изиграха танц по скалите. Петър каза:

- Това е знак от богомилите. Те ни напомнят, че всеки, който пази тези места и традициите, е защитен.

По-късно, когато вечерта спусна мрак, Иван и селяните се върнаха към селото, водени от огньовете на фенерите и шепотите на миналото. Всеки дом носеше аромата на курбана, а легендите на Бабинци оживяваха във всяка къща, в песните и в смеха на децата.

Тази година Гергьовден бе не просто празник - той бе мост между времето и хората, между живите и тези, които вече не бяха сред тях. Младият Иван знаеше, че докато духът на Бабинци продължава да наблюдава, селото ще устоява на бурите и времето, а мистичните истории за траките, римляните и богомилите ще продължат да се шептят от върховете Трескавец, Острич, Червен и Висок.



Рецепта за курбан

Необходими продукти:

500-700 гр агнешко или телешко месо (с кост за по-добър бульон)

2-3 глави лук

1-2 моркова

1-2 картофа

1/2 чаша ориз или фиде

1/2 чаша олио

Червен пипер, сол, черен пипер

Свежи подправки (джоджен, магданоз)

За застройка: 2 яйца, 1 кисело мляко, брашно

Начин а приготвяне:

Сваряване на месото: Месото се измива, поставя се в тенджерата с вода, посолява се и се вари до омекване. Отстранява се пяната, добавя се цяла глава лук (която след това се изхвърля) за аромат.

Зеленчуци: В олио се запържва нарязаният на ситно лук, добавя се морков, картоф.

Смесване: След като месото е готово, се изважда, нарязва се на кубчета (ако е необходимо), бульонът се прецежда. Добавя се месото към зеленчуците, ориза/фидето и се залива с бульона.

Варене: Вари се до готовност на ориза/фидето.

Застройка: В купа се разбиват яйцата, киселото мляко и 1-2 лъжици брашно.

Темперирание: От горещия бульон се гребва бавно към застройката, като се бърка непрекъснато, за да не се пресече.

Смесване: Застройката се изсипва бавно в чорбата, разбърква се, поръсва се с червен пипер и се сваля от котлона.

Подправки: Добавят се ситно нарязан джоджен и магданоз.



Ивановден в Тетевен

Ивановден в Тетевен никога не идваше тихо. Той слизаше от Балкана с тропота на конски копита, с проскърцването на сняг под цървулите и с онзи дълбок зимен дъх, който сякаш отваря гърдите и пълни човека с памет. Още по тъмно реката Вит боботеше по-силно, а пушеците над къщите се издигаха прави - знак, че студът ще е як, но денят ще е светъл. В Тетевен казваха, че ако на Ивановден слънцето се покаже, годината ще е здрава. А ако конете играят добре - хората ще са сплотени.

Ивановден тук не беше само църковен празник. Беше ден на водата, на мъжката чест, на кръщенето и на продължението. Старите хора вярваха, че Св. Йоан Кръстител обхожда Балкана тази нощ, спира при изворите и ги благославя, за да не пресъхнат. Затова сутринта мъжете отиваха първо при реката - да си измият лицата с ледена вода, а по-смелите се топяха до кръста, за „здраве и коравина“.

„Вода не питай студена ли е, а дали е жива“ - казваше дядо Съби, най-старият коняр в махалата.

Към обяд мезданът вече беше пълен. Конете - излъскани, с вплетени в гривите червени конци против уроки, тропаха нетърпеливо. Конните игри бяха стара традиция, за която тетевенци твърдяха, че води началото си още от хайдушките времена. Тогава конят не бил просто животно, а брат и оръжие.

Надбягванията не бяха за награди, а за чест. Който спечелеше, го канеха първи на трапезата. А който паднеше - ставаше, целуваше земята и пак яхваше.

Легенда разказваше, че някога, в годините на кърджалиите, конете сами излезли на мезда на Ивановден и цвилили, докато хората не разбрали, че приближава опасност. Оттогава вярвали, че на този ден конете „знаят повече“.

Когато игрите свършеха, всички пътища водеха към къщите. Ивановден не се празнуваше без тежка зимна трапеза. На масата имаше варено жито, вино, сланина, кисело зеле и едно ястие, което се правеше само тук и само по големи поводи - Пълнено шкембе по тетевенски. То не беше просто храна. Беше време, труд и търпение.

Старата баба Неделя разказваше, че това ястие се е родило от бедността и мъдростта. „Нищо от прасето не се хвърляше. Всичко имаше душа“, казваше тя, докато ръцете ѝ, напукани от студ и работа, ловко зашиваха шкембето с дебел конец. Рецептата се предаваше устно, но винаги една и съща.

Старо предание разказваше, че първото пълнено шкембе било направено за хайдучки войвода, ранен в Балкана. Жените нямали много месо, но искали да го заситят и да го върнат на коня. Когато се изправил, войводата казал: „Това ястие държи костите и паметта.“ Оттогава се вярваше, че който яде пълнено шкембе на Ивановден, няма да забрави корена си.

Когато мракът паднеше, Тетевен притихваше. Само реката и далечен звън от конски хлопци напомняха за деня. Хората седяха край огъня, виното грееше, а историите се нижеха една след друга - за Балкана, за Св. Иван, за конете и за онези, които вече ги няма, но присъстват в думите. Ивановден не свършваше. Той просто се приближаше дълбоко в паметта, за да излезе отново след година. Защото в Тетевен вярваха, че докато празнуваш така, както са празнували дедите ти - нищо не е загубено.



Рецепта за Пълнено шкембе по тетевенски

Необходими продукти:

Свинска глава около 0,5 кг

Свинско месо 250 гр

Свинско шкембе 1 бр.

Чесън 1 глава

Черен пипер 20-25 зърна

Дафинов лист 2-3 бр.

Сол на вкус

Начин на приготвяне:

Свинската глава се почиства и измива добре, сварява се с малко сол и се почиства от костите. Отделеното от нея месо се нарязва на парчета. Свинското също се нарязва на малки парчета. Смесват се двата вида месо и се разбъркват с подправките. Шкембето се почиства и измива добре, посолява се отвътре и се напълва с пригответната плънка, след което се зашива, надупчва се с игла и се вари във вода около 1 час. Отцежда се, поставя се между две чисти дъски и се притиска с камък за няколко дни. След това се оставя на сухо проветриво място.



Медът на Балкана

Първото нещо, което усетих, когато пристигнах в Тетевен, не беше студът, нито мирисът на мокра шума. Беше тишината. Не онази празна тишина, а жива - напоена с жужене, което сякаш идваше не от въздуха, а от самите хълмове. По-късно разбрах, че това е тишината на място, където пчелите са повече от хората, а времето се движи по свои правила.

Беше есен. Балканът вече се беше облякъл в медени цветове - охра, ръжда, тъмно злато. Казаха ми, че това е най-хубавото време да дойдеш в Тетевен - когато медът е изваден, бурканите са пълни, а градът се готви за своя есенен панаир.

Градът и пчелите

В Тетевен пчеларството не е занаят. То е родова памет. Почти във всяка махала има поне по няколко кошера, а някои дворове приличат повече на малки пчелини, отколкото на градини. Старите хора казват, че Балканът пази пчелите - от ветрове, от болести, от лоши мисли.

Първият пчелар, с когото говорих, беше бай Петър. Срегнах го край реката, където кошерите му бяха подредени като войници, обърнати на юг.

„Пчелата, момче, не търпи бързане“, каза ми той. „Тя усеща човека. Ако си с лоша мисъл - не пипай кошера.“

Това не беше поезия. Беше правило.

Медът като обичай

Научих, че в Тетевен медът присъства не само на масата, но и в обредите. На Голяма Богородица се раздава мед за здраве. На Илинден пчеларите прекаряват кошерите. А на Първа пролет капват мед върху прага - „да влезе сладко в къщата“.

Документите казват, че пчеларството в региона е развито още през XIX век. Преданията - че много по-рано. В Балкана има скални ниши, за които се вярва, че са служили за дивни пчели. Някои твърдят, че монасите от близките манастири са първите, които са започнали да селектират кошери.

Есенният панаир

Панаирът в Тетевен не започва с шум, а с мирис. Мед, восък, печени орехи, сушени билки. По главната улица сергите се редят като разкази - всеки буркан е история.

Имаше мед от липа, от бука, от билки, от планински цветя. Цветовете му варираха от светло злато до тъмно кехлибарено. Пчеларите не викаха. Те обясняваха.

На изложението за пчелари се говореше за нови рамки, за болести, за климат. Но между думите се усещаше друго - страх да не се изгуби връзката.

„Ако изчезнат пчелите, Балканът ще онемее“, каза една жена с побеляла коса, докато подреждаше восъчни свещи.

Медницата

В късния следобед влязох в малка механа, скрита зад панаира. Там за първи път опитах Медница.

Донесоха я в глинен съд - запечено бяло сирене, полято с топъл мед, поръсено с орехи и пресен босилек. Мирисът беше неочакван - сладко, солено, тревисто.

Домакинята ми каза, че това ястие се приготвя отгавна, но се прави най-вече есента - когато медът е нов, а орехите току-що са обрани.

„Медницата е за споделяне“, каза тя. „Не се яде сам.“

И наистина - вкусът не беше само в храната, а в паузата между хапките, в разговора, в топлината.

Предание за меда

Старо предание разказва за момиче от Тетевен, което говорело с пчелите. Когато селото било нападнато, тя ги пуснала и роят покрил пътя. Нападателят си тръгнали. Оттогава се вярва, че пчелите пазят града.

Документално доказателство няма. Но в Тетевен не всичко се нуждае от доказателства.

Вечерта

Когато панаирът утихна, градът отново се потопи в своята тиха пчелна тишина. Светлините се отразяваха в реката, а някъде в тъмното кошерите дишаха.

Седнах на пейка с буркан мед в ръце. Помислих си, че този мед не е просто продукт. Той е събрано лято. Балкан. Труд. Вяра.

И разбрах, че Тетевен не се посещава. Тетевен се вкухва. Бавно. Като мед.



Рецепта за Медница

Необходими продукти:

Бяло саламурено сирене (примерно 200 г)

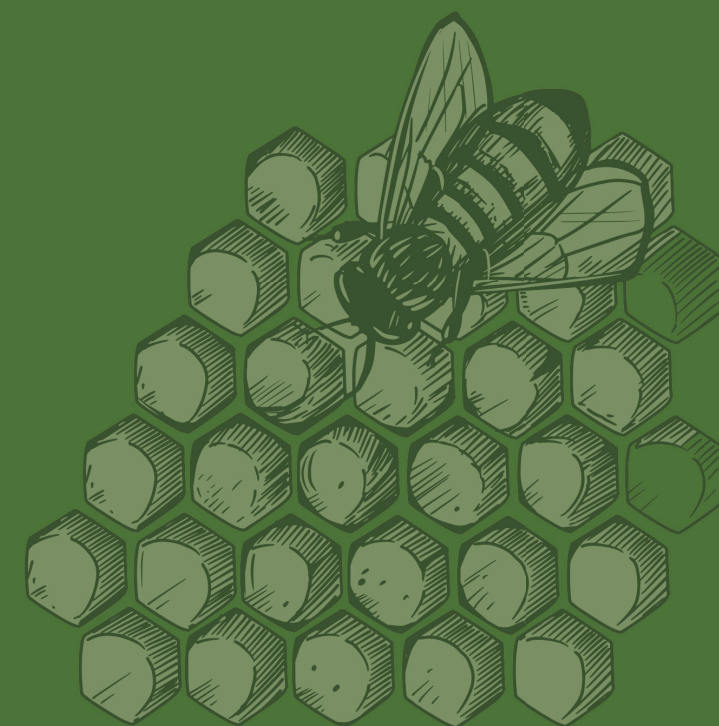
Пчелен мед (около 2 с.л.)

Орехови ядки (едро счукани, но може и цели)

Сух босилек

Начин на приготвяне:

Поставяме сиренето, нарязано на кубчета, в огнеупорна чиния. Заливаме го с меда. Отгоре слагаме орехите и поръсваме с босилек. Запичаме във фурната.



Публикацията е създадена с финансовата подкрепа на Европейския съюз – СледващоПо-
колениеЕС. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от сдружение
Карне Дием и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отра-
зява официалното становище на Европейския съюз и Национален фонд „Култура“.

Използвани източници:

Басанович И. Материали по санитарната етнография на България I, Ломският окръг. -
СБНУ, кн. 5, 1891, 189.

Вакарелски, Хр. Етнография на България. Т. II. София, 1983, 59.

Дечов, В., Ан. Примовски. Българското риболовство в Бяло море. София, 1938.

Змеев, Р. Риболовът у българите. Монтана, 1995.

Колев, Н. Добавъчни поминъци. - В: Ловешки край. Материална и духовна култура. София,
1999, 97.

Райчевски, С. Допълнителни поминъци. - В: Странджа. Материална и духовна култура.
София, 1996, 71.

<https://balgarskaetnografia.com/>

<https://recepti.gotvach.bg>

<https://bg.wikipedia.org/>

www.gotvach.bg

<https://opoznai.bg/>

<https://elti-spodeleno.blogspot.com/>

