

ИЗВЕСТИЯ НА
НАРОДНИЯ МУЗЕЙ
ВАРНА

XLII (LVII), 2006

BULLETIN
DE MUSÉE NATIONAL DE
VARNA

Книгоиздателство ЗОГРАФ
Варна, 2007

ТРАДИЦИОННА НАРОДНА ХРАНА НА НАСЕЛЕНИЕТО ОТ ПРОВАДИЙСКИЯ СЪРТ

Диана Тодорова

Провадийското плато, ограничено от долините на реките Камчия и Провадийска, е известно сред населението на Североизточна България като *Сърт*. В този равнинен и слабо хълмист на север район са разположени около тридесет села със старо местно население (Кривня, Равна, Неново, Черковна, Овчага, Храброво, Блъсково, Градинарово, Снежина и др.)¹. Редица изследователи застъпват тезата на Л. Милетич, че населението на Сърта е коренно и че едва в началото на XIX в. тук идват преселници от Тракия, а по-късно и от с. Ченге (днес с. Аспарухово), които са асимилирани от местните хора². Противоположно мнение застъпва В. Цонев – съртовските села са заселени от българи от Югоизточна Тракия и в тях няма старо население³. Миграционните процеси в Североизточна България през XIX в. засягат и Провадийския Сърт – много семейства напускат родните си места и се заселват в Бесарабия – най-южната част на Русия⁴.

Националната система на хранене е важен елемент на материалната култура на всеки народ. Изучаването на традиционната народна храна на определен етнографски регион, етнографска група, селище, дори на един род или семейство позволява да се очертаят общите и специфични елементи в културата на района и дава възможност за по-обстойни исторически анализи.

Системата на хранене в традиционното общество до голяма степен се определя от природно-географските условия и определения от тях културно-стопански тип (земеделски, скотовъден, събирателски, ловен), както и от мирогледа и религиозните вярвания. Системата и моделът на хранене на всеки народ, на населението на всеки регион включват известен брой основни продукти, а така също и различните ястия, приготвяни от тях, характерните способности за обработка на продуктите, хранителните предпочитания и ограничения, правилата за поведение, свързани с приема на храната, както и съдовете и помещенията за хранене.

В настоящата работа ще разгледам само основните хранителни продукти от растителен и животински произход и различните видове

храни и ястия, приготвяни от тях, както и някои подправки и напитки. Тя е изградена върху архивни източници, теренни проучвания и краеведски изследвания за селата от Провадийския Сърт, проведени между 1980 и 2006 г.⁵

Изследването обхваща периода от втората половина на XIX до 50-те години на XX в. поради факта, че по-късно традиционната храна на българите се обогатява от широкото навлизане в ежедневието на т. нар. нови култури – картофи, пиперки, домати, ориз⁶.

Основните поминъци на населението по Провадийското плато през това време са земеделието и домашното животновъдство. От зърнените храни в Сърта се отглеждат мека и твърда (*колос*) пшеница, ечемик, ръж, царевица, просо, овес, а от бобовите – фасул (*бял боб*) и бакла (*чер боб*). След Първата световна война започват да се сеят захарно цвекло и маслодайни растения – рапица, слънчоглед, мак, а в дворовете се засаждат овощни дръвчета – сливи, ябълки, круши, череши. Почти до създаването на ТКЗС (50-те години на XX в.) в селските дворове много рядко се засаждат или сеят земеделски култури, понеже там свободно се разхождат кокошки, патици, мисирки. В повечето села по Сърта, особено където има малки реки и потоци (Градинарово, Неново, Снежина, Равна и др.), се правят и зеленчукови градини – *пиперници*. В тях се отглеждат пиперки, камби (наричани *ратуни*), зеле, ряпа, праз, малко домати. Картофи и боб се засаждат по края на нивите. Други зеленчуци, като лук, чесън, бакла и зелените подправки – гъозум (*джоджен*), чубрица, както и царевица за ядене, се отглеждат и в специално оградено място (*ясак*) извън двора. Местните хора се снабдяват със зеленчуци и от пътуващи градинари от други села. Почти всяко семейство има бостан и лозе.

Животновъдството е по-слабо развито от земеделието. Всеки стопанин притежава необходимия за обработката на своята орна земя добитък – коне, волове или биволи, а за месо, мляко и вълна се отглеждат овце, кози, една крава или биволица, теле, едно-две прасета. Птицевъдството също е слабо развито – кокошки, патици и пуйки се отглеждат предимно за собствени нужди и по-малко за пазара.

ХРАНИ ОТ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

Зърнените храни – пшеница, ръж, ечемик, царевица и приготвяните от тях брашна, заемат основно място в храната на населението

на Сърта. До средата на ХХ в. всяко домакинство си приготвя хляба (един или два пъти в седмицата) за всекидневна консумация. Приготвя се само квасен хляб, като за квас се използва старо тесто (останало от предишно месене) или изпечени малки питки от царевично брашно и отвара от хмел, разтворени в топла вода. Хлябовете, наричани *самуни*, се приготвят от пшеничено брашно, смесено с ръжено и ечемичено, а за празник – само от *чисто* (пшеничено) брашно. Формата на хлябовете е кръгла, а теглото им достига 3–4 кг. Пекат се в предварително опалена пещ, като *самуните* се слагат едва когато *побелеят* тухлите на пещта. Когато набързо трябва да се замеси хляб, се приготвя *пресенчана* (без квас) *пита*, която се пече направо в жарта на огнището или върху печката, като се обръща от двете страни. Тя не е много вкусна, защото се получават две твърди кори и куха среда.

Остатъкът от хлебното тесто се използва за правене на малки питки – *пърлени питки*, изпичани в горещата пепел и жар на огнището. За да омекнат, тези питки се мажат с каймак от биволско мляко. Могат и да се изпържат в мас, като понякога в тестото се прибавя малко сирене. Ядат се най-често на сутрешното хранене.

От тестото за хляб (може да се замеси и по-меко тесто) се приготвят *локуми*. Тестото се разточва няколко пъти, за да става *като на конци*, навива се на руло и се реже на малки парченца, които се нареждат в тава, намазана със свинска мас. *Локумите* се оставят да втасат и се заливат с *пребито мляко* (*юшук*) или с прясно овче или биволско мляко. Ядат се през цялата година, но особено по време на жътва.

Любима храна на населението на Сърта са *зелниците* (млечни баници). От брашно от обикновената мека пшеница и вода се разточват тънки кори, които се оставят да поизпърхнат на *бохчи* (квадратни, домашно тъкани памучни платове). После всяка кора се дооформя на *кръга* (дървена лопата с къса дръжка) и се прехвърля в тава, намазана със свинска мас. *Зелниците* се правят най-често от три листа, наредени един върху друг или събрани един до друг, като между тях се слага мас, натрошава се сирене (но не задължително) и се поливат с овче мляко или каймак от биволско мляко. Нововъведение в приготвянето на млечните баници е прибавянето на яйца в заливката. Когато се правят повече зелници, те се пекат в пещ, но една тава може да се опече и върху *туча* (металната плоча) на иззиданата от кирпич и глина печка, използвана както за отопление, така и за готвене.

Баница с тиква (*тиквеник*) се яде през зимата от Игнажден до Заговезни. Използват се стар сорт естествено сладки жълти тикви, които се настъргват на едро ренде. Плънката се позапържва малко в мас и след

това се посипва върху разточените кори, които се навиват на руло и се нареждат в голяма тава. През 30-те и 40-те години на ХХ в., когато започва да се произвежда петмез от захарната метла, *тиквениците* се поливат с петмез или със сладка вода. По това време започват да се правят и *сладки баници*. Три или пет тестени кори, намазани с малко свинска мас, се нареждат една върху друга. След изпичането се поливат със сироп от вода и захар или петмез. За плънка между корите могат да се сложат и начупени орехи.

По подобен начин се приготвят и баниците с булгур – *булгуреници*. Предварително запържен и сварен в малко вода, булгурът се разпръсква между пет точени листа. Опеченият и още горещ *булгуреник* се залива със сладка вода (с. Снежина).

Платеките са много характерен за Сърта тестен специалитет. Приготвят се като обредна храна за подаване по време на *Платековата задушница* (Месни заговезни), но могат да се ядат и през друго време. Замесва се тесто като за баница, от което се разточват малки кори с диаметър 30–40 см. Те се посипват с натрошено сирене, сгъват се на четири като плик и така се пекат на *туча*, като се обръщат от двете страни. След това се нареждат в тава и се заливат със запържена свинска мас, вряла вода или мляко. Поднасят се нарязани на парчета.

Подобни на *платеките* са *акътмите* (кътми). Те се приготвят от рядка брашнена каша, която разливат върху *сач* (плитка тава) на печката. Преди печенето на всяка *акътма сачът* се намазва с парче сланина. Наредени в тава, *акътмите* се поливат с гореща вода и свинска мас.

Тумачът и *пиляфът* наподобяват съвременните макаронени изделия. *Тумач* се прави от пшеничено брашно, в което се слага малко вода и се трие между ръцете, за да стане на бучки. След това се пресява и получените малки топчета се пускат във вряща вода. *Тумачът* може да се приготви и по друг начин. Разточва се лист като кора за баница, навива се на точилката и полученото руло се нарязва напречно и по дължина на малки парченца. Те се овалват в брашно, пресяват се през сито и се пускат във врящо мляко. След като тестените фигурки или топчетата се сварят, ястието се запържва със свинска мас, като се оставя част от водата (*рязана чорба*). По желание или при възможност тумачът се поръсва със сирене.

Пиляфът, подобен на днешната юфка, се приготвя от сушени на слънце точени кори, замесени от пшеничено брашно, прясно мляко и яйца, предимно пуешки. Това тесто се замесва без вода. След като изсъхнат на слънце, корите се натрошават и се съхраняват в платнени торби и бохчи. *Пиляфът* се вари във вода или мляко и се полива със

запържено дървено масло. Той е предпочитана храна, особено през лятото и по време на жътва, защото запазва топлината си дълго време. Яде се със сирене или петмез. *Пиляфът* се приготвя най-вече в домакинства, които отглеждат повече кокошки и мисирки и имат събрани много яйца, защото колкото повече яйца се сложат, толкова пиляфът става по-вкусен и крехък. За нещата, които се чупят много лесно, в Сърта казват „троши се като пиляф“.

За специалитет се смята тестеният сладкиш *юшмерия* – сладка каша, направена от шепа чисто бяло брашно, запържено в свинска мас или дървено масло, гореща вода и две-три лъжици захар. Сместа се бърка (*върти*) с дървена лъжица, докато стане на топка и започне да се отделя от дъното на тигана. По време на усилната полска работа *юшмерията*, забъркана с повече мас и сол, е основно вечерно ядене, поднасяно с лук и чесън.

Освен от пшеничено брашно, тестени специалитети се приготвят и от царевично. *Влашеникът* (*мамалигата*) е аналог на *качамака* от Западна България. В голяма тенджера с вряща вода се сипва малко по малко царевично брашно, като сместа непрекъснато се бърка с точилка. Получената гореща каша се изсипва в тава и се полива със запържена свинска мас с червен пипер, със сладка вода или с „шербет“ (размит във вода петмез). *Влашеникът* може да се яде и с туршия от „втасал“ пипер, зелени домати и кисело зеле. За *малая* се приготвя по-гъста каша от царевично брашно и вода, която след това леко се запича във фурната. После се нарязва на парчета и се яде с джумерки, туршия, ошав или петмез.

От сух хляб или *малай* се приготвя *попара* – начупените малки парчета се заливат с гореща вода, свинска мас, сол и червен пипер или с прясно мляко. *Тараната* също се приготвя от сух хляб, но парчетата се поливат с предварително сварена рядка каша от мазнина, брашно, сол и червен пипер. Яде се с туршия, пресен и стар лук и чесън.

Пшеницата и царевичата се използват и без допълнителна обработка на зърната. От твърдата пшеница (*колос*) се приготвя *булгур*, който до 50-те години на XX в. замества ориза. Зърната на *колоса* се натрошават в *чутура* (цилиндричен дървен съд) и полученият *булгур* се използва за приготвяне на ястия с плодове и зеленчуци или с месо. Сварената пшеница (жито) по съртските села се нарича *куча*, *коча*, *кучи*. Употребява се като обредна храна на много календарни празници и поменални обреди⁷.

Варена царевича се яде на Андреевден, а *пуканки* се приготвят за Сурваки (Нова година) и за зимните седенки.

Зеленчуците и плодовете в прясно или обработено състояние представляват съществен дял в храната на съртското население.

Една от най-често готвените храни през зимата и лятото е белият боб. Приготвя се в гърне в жарта на огнището, като бобът се вари на „тих огън“ четири-пет часа. В гърнето се нарязва само лук и една малка лютивя чушка. Когато яденето е готово, се прибавят сол, чубрица, гъозум и едро счукан червен пипер. Може да се запържи със свинска мас или дървено масло.

Друго бобово растение, което присъства на трапезата много често, е черният боб (бакла). Отглежда се едрозърнестата бакла със сплеснати зърна, дълги до 2–2,5 см. Зелената бакла се вари на чорба с лук, гъозум и червен пипер или на яхния, като се запържва с брашно. По желание се прибавя и счукан чесън. От младата зелена бакла се приготвя и салата – попарените с вряла вода шушулки се нарязват на парченца и се „объркват“ с чесън и оцет. Когато почернеят долните шушулки на баклата, тя се прибира и вече за готвене се използват само зърната. От тях се прави чорба или каша, като зърната се киснат във вода, за да може по-лесно да се обели дебелимата им кожа, и едва тогава се варят. Кашата се приготвя от добре сварени и намачкани зърна, отцедени добре от водата. Накрая се прибавя накълцан чесън, оцет, сол и червен пипер. Черният боб е задължителна обредна храна на Бъдни вечер, защото коледарите „орат“ с ножовете си в кафявата каша, имитирайки истинска оран. По време на пости белият и черният боб са предпочитаните храни.

Лещата, въпреки че е стара култура, по-рядко се среща на трапезата в Сърта. За нея се казва „ще ядеш леща, ако си сял“. Обикновено се яде на чорба, като вместо лук се слага праз и много често чубрица.

През разглеждания период целогодишно се ядат и картофи – печени с кората в жарта на огнището или варени на яхния (*картофено*). В свинска мас се запържват една-две глави стар или няколко стръка пресен лук и се добавят нарязаните картофи, една лъжица брашно, червен пипер и топла вода. За миризма се прибавят гъозум и чубрица. Ястието става по-хубаво, когато картофите се разварят. След 40-те години на XX в. в *картофеното* започват да слагат пресни или изсушени червени домати и пиперки.

Започналото след Първата световна война по-масово отглеждане на пиперки и домати в домакинствата, както и създаването на зеленчукови градини от дошли от Еленския край градинари (в с. Овчага, Венчан и др.) обогатява храната на съртското население. Отглежданите пиперки – дълги и камби (*ратуни*), се използват за приготвянето на

различни постни ястия, червен пипер, сурова туршия.

Млечната каша е лятно-есенно ястие, което се приготвя от печени в жарта червени камби, изчистени от семето и нарязани на парчета, свинска мас, червен пипер, брашно. Нарича се „млечна“, защото в запържената смес се налива студено прясно мляко – овче, краве или биволско.

Печени камби, обелени и изчистени, цели или на парчета, още горещи се разбъркват с нарязани зелени домати, може и с червени, прибавят се сол, оцет и растително масло и зеленчуците се захлупват, за да се „опарят“ доматиите. Това е един от малкото видове прясна салата, наред със зелената бакла, приготвяна до 50-те години на ХХ в.

През 30-те и 40-те години на ХХ в. започват да се приготвят пълнени пиперки – *долма*, със запържен в мас булгур, лук и гъзъм, както и *гювечи* – зеленчукова смес от лук, картофи, пипер, домати и червен пипер. Пекат се с малко вода в пещта на огнището или във фурната на печката.

За зимата от пипера се прави сурова туршия. Избират се здрави зелени пиперки, червени *ратуни*, чесън и лук на глави и се нареждат в бъчва. Заливат се с разтвор от вода и сол – на една крина (чиято вместимост е 12–15 кг) пипер се слага 1 кг готварска или морска сол. Зеленчукът се затиска с венец от лозови или вишневи клонки. Пиперът може да се залее и с *крушеница* – ферментирал разтвор от сушени круши. След няколко дни туршията започва да се преточва и това продължава около две-три седмици. Туршия се приготвя и само от зелен пипер, който предварително се прекарва през *кирпичена вода*, за да се запази твърд. Пиперът се нарежда в малка бъчва (*буре*), залива се с вода и сол и дървеният съд се затваря. Около една седмица бурето се търкаля по няколко пъти на ден.

Червените ратуни се запазват за зимата и чрез сушене. Изчистени от семето, те се нарязват на ивици и се оставят на слънце в големи сита. Доизпичат се в топлата пещ след печене на хляб или друга храна. Изсушените пиперки се използват за направата на червен пипер или като добавка към ястия.

Употребата на домати (червени и зелени) в прясно състояние за салата или като съставна част от постно ястие е минимална през разглеждания период. Нарязани на филийки, червени домати се сушат на слънце, а след това в пещта, но това съхранение на зеленчука не се практикува във всяко домакинство. Сушените домати се използват през зимата, особено през Великденските пости, за овкусяване на яхнии. Една от най-често приготвяните яхнии е от лук, булгур, червен

пипер, гъозум, чубрица, запържени в свинска мас или слънчогледово масло. След като се налее водата, се прибавят и домати. В това ястие могат да се добавят и маслини, купувани за Заговезни от селските магазини или от Провадия.

През 50-те години на ХХ в. в храната навлиза и патладжанът, който се купува или разменя срещу жито от градинари. Наричат патладжана *сини домати* и го използват за приготвяне на сурова туршия за зимата. Сините домати предварително се обработват, като се срязват на четири места дълбоко, по дължина. Попарват се с гореща вода, вследствие на което излиза горчивият сок и сърцевината на зеленчука става куха. Срезовете се пълнят със смес от нарязани моркови, пипер и целина. Така приготвените патладжани се завиват с пера от праз или лозови листа и се овързват с конец. Нарездат се в глинена делва и се заливат с разтвор от прекипяла вода, сол и оцет. Притискат се с лозови пръчки и листа. Тази туршия се прави в по-имотните семейства, които имат възможност да се снабдят с разнообразен зеленчук, или от млади домакини, учили в града или притежаващи готварски книги.

Един от важните зеленчуци, употребявани за храна през зимата, е зелето. То се консумира най-вече *втасало* (кисело) във вид на салата, като зелката се нарязва на кубчета, или като се вари с месо – по кокалите от прасето, от патка или мисирка. Понякога се вари и без месо. По-рядко се готви прясно зеле с мас, сухи червени ратуни и червен пипер.

От тиквовите растения се отглеждат тикви, кратуни и по-малко дини и пъпеша. Нарязаните на парчета тикви – варени или печени, се ядат полети с петмез или със „студена чорба“ от сушени плодове (дренки, сливи, круши). Това е така нареченото *малеле* или *сърбалък* (с. Храброво). Приготвена по този начин, тиквата може да се яде с хляб, като основно ястие. Настърганата тиква се употребява за направата на *тиквеник*.

Дините се консумират и във вид на туршия – малки динчета и чушки се слагат да втасат в солен разтвор.

От луковичните растения масово се употребяват лук, чесън и по-малко праз. Лукът се яде както в прясно състояние (ранен зелен лук на пера и на глави), така и като основна съставка на много яхнии, каши и други ястия. От стар лук се приготвя *лучена каша* – в свинска мас се запържват 5–6 глави лук, нарязан на филийки, прибавя се червен пипер, брашно, вода, чубрица и гъозум. В *лучената чорба* вместо брашно се слага булгур, за да стане чорбата „по-честа“ (гъста) и растително масло. Когато има повече лук, и по време на пости, се прави

печен лук. Обелени цели глави лук се опичат във фурната, след това леко се смачкват и се добавят оцет и червен пипер. Тази есенно-зимна гозба се яде като салата или като основно ядене.

Чесънът също се консумира пресен (на зелени пера и глави) или служи за подправка на ястия. През лятото от него се прави туршия – *кисел чесън*. Подредени в стъклен съд или делва глави чесън се заливат с разтвор от вода и сол. Тази туршия се консумира веднага след като втаса.

Тъй като изисква силна почва и редовно поливане, празът се е отглеждал рядко в домашните градини. Поради това и употребата му през разглеждания период е била по-ограничена.

От диворастящите растения за храна се употребяват киселец, лапад, лобода, коприва. Ядат се през пролетта на чорби и каши, в които се прибавя дървено масло или масло от рапица или слънчоглед, както и лук, червен пипер и гъозум. Могат да се приготвят на яхнии и каши, които се сгъстяват с шепа булгур или брашно.

В началото на лятото за храна се използват и младите лозови листа. Нарязани на едро, те се попарват с гореща вода, след което се запържват с лук и червен пипер в растителна мазнина. Прибавят се булгур, вода, а за овкусяване се нарязва *левурда* – тревисто медоносно растение.

До средата на ХХ в. снабдяването с плодове става главно чрез събиране на диворастящи дренки, сливи, круши, ябълки или на облагородени местни сортове. Така например *синапката* е местен сорт ябълка с дребни плодове, които се запазват през зимата, без да изискват специален начин на съхранение. Почти на всяка нива е имало крушово дърво.

Консумацията на пресни плодове е минимална, те се употребяват най-вече сушени през зимата. Плодовете, предимно круши (дивачки) и ябълки, предварително нарязани (*нацепени*), се поставят върху *леса* (плетена от тънки пръти или от кората на липа четвъртита плоскост за различни стопански цели) и се оставят да съхнат на слънце⁸. След това се прекарват през топла фурна, но не „люта“ (не гореща), за допълнително изсушаване. Плодовете се варят с вода на *ошав* и се ядат с хляб, особено по време на пости.

Любимо ястие на населението на Сърта са сушените плодове с булгур – *сливеница*, *сливенца*, *дренчен булгур*. Обикновено се използват няколко вида плодове или само един – дренки, череши, круши, ябълки, сини сливи. Във вряща вода се пускат сушени плодове и булгур, който не се измива предварително. Когато булгурът набъбне и плодовете

омекнат, прибавят нарязан праз, а след войните (20-те години на ХХ в.) започват да добавят и различни ароматни растения – карамфил, индрише. Сливеницата се пече в пещ заедно с други манджи, когато се приготвя за сбор или за празник. През зимата сливеницата се вари на печката в затворена тенджера, която след сваляне от огъня се завива с черга или вълнена дреха. Така плодовете се задушават, както в пещта. Ястието има сладко-кисел вкус, яде се като основна храна с хляб във всекидневието или като десерт по време на празници.

През зимата от сушени сини сливи – собствено производство или купени от преминаващи габровски търговци, се готви *сливена манджа*. Ястието се приготвя от запържен лук, червен пипер, изсушени и нарязани ратуни, изсушени домати и една-две шепи сливи. Някои домакини прибавят булгур и малко захар. Ястието може да се сготви и със свинско месо.

След войните, когато наред с житните растения започват да се сеят и други, нови култури (маслодайни, фуражни), в Провадийския край се слага началото на масовото отглеждане на захарна метла, от която се добива петмез. С него започват да подслаждат някои тестени храни и *сливения булгур*.

ХРАНИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Основно място в храната от животински произход на населението от Сърта заемат месото и месните произведения от свине, овце, едър рогат добитък, птици, наред с млякото, млечните произведения и яйцата.

Във всяко домакинство в деня преди Коледа или на следващия ден се колят едно-две прасета и малко от месото се оставя за прясна консумация, а останалото и вътрешностите се обработват.

Част от предните свински бутове се приготвят на *пастърма*. Нарязаното на тънки парчета месо се подрежда на редове в дървена копанка, като всеки ред се посипва със сол. След като се „опече“ месото, т. е. след като поеме солта, всяко парче се потапя в гореща вода. Следва изсушаване на месото на открито и проветриво място и нанизването му на канап или на тънка пръчка. По тази технология се консервират и ребрата, които също наричат *пастърма* или *солено ребро*.

Месото от гърба и от задните бутове, насечено на малки късове, се изпържва много добре или се опича в пещта, като се прибавя черен пипер и дафинов лист. След като изстине, месото се прехвърля в тен-

джеря, в глиненя делва или тенекия и се залива с гореща свинска мас. Получава се така наречената *саздърма*, която е много вкусен и хранителен деликатес и обикновено се яде след Великден. Така приготвеното месо се готви с булгур или на яхния с пресен лук, лапад или картофи. В яхнията се добавя много малко брашно (размито с вода). Тя се подправя с червен пипер, чубрица и гъозум. Саздърмата се яде и затоплена само в собствената си мазнина, поръсена с червен пипер.

От стомаха на прасето се приготвя *пали* или още *бабек* (с. Снежина), или *дънка* (с. Равна, Черковна), наричан в други части на страната *дядо*, *баба*⁹. Прави се от подбрано, хубаво месо, което се накълцва ситно, подправя се със сол, лютив червен и черен пипер и се натъпква много плътно в стомаха. Отворът се зашива с парче от дебелото черво. Получената топка се поставя между разцепена лескова пръчка или се притиска между две дъски, за да приеме продълговата форма. Палито се суши продължително на проветриво място. Яде се след Великден, през лятото, по време на жътва и вършитба, в сурово състояние, нарязано на филии, с хляб и чесън или леко запечено в жарта на огнището. Нарича се *пали* поради формата на напълнения стомах, приличащ на малко кученце.

Тънките черва се използват за приготвянето на *наденици* – кълцано месо, парченца сланина, червен пипер, люта пиперка, понякога и малко праз се объркват добре и се пълнят в измитите и обърнати свински черва. Ядат се пресни и сушени – пържат се, пекат се на жар или се готвят на яхния с лук. Когато свинското месо се смеси с говеждо, надениците (*суджуци*) се сушат и през два-три дена се посплескват, за да излезе напълно въздухът от тях. Така приготвените суджуци издържат по-дълго време.

От вътрешностите на прасето се приготвя *бахур* – черният и белият дроб, сърцето и малко месо и сланина се нарязват много ситно, прибавя се малко булгур (ориз), по желание люта чушка или черен пипер, чубрица, червен пипер. С помощта на кратунка тази смес се напълва не много плътно в дебелите черва, които се оформят като не много дълги парчета и краищата им се завързват. *Бахурът* се нарежда в дълбока тенджера или голям котел, залива се с топла вода и се оставя на умерен огън, докато се сварят булгурът и месото. Държи се на студено място, но тъй като не е траен, се изяжда до една-две седмици след приготвянето му.

Главата на прасето се сварява, като бузите се готвят с кисело зеле. От остатъка и от краката се прави чорба. Обрязаните кокали също се варят с кисело зеле.

По-голяма част от сланината и сланиновото месо, нарязано на кубчета, се стопява на мас. Остатъците от топенето, наречени *джумерки*, се оставят да се изцедят върху сита, след което се съхраняват в метални тави. *Джумерките* се ядат с лук и чесън като основна храна или като допълнение към постно ястие. Те издържат доста дълго време и ако не се употребят до Заговезни, се използват след Великден. Останалата част от предназначенията за ядене сланина, нарязана на парчета, се изкисва в студена вода, за да се освободи от кръвта. След това парчетата обилно се осоляват и се нареждат в дървена копаня. Друг начин да се запази сланината по-дълго време и да стане по-вкусна е парчетата леко да се запържат, докато „се запембелят“, и тогава се осоляват. Сланина се яде до Заговезни, а след Великден се използва от орачи и овчари за храна на полето. Прясно свинско месо се яде най-много от Коледа до Бабинден. Готви се на *яхния с картофи*, на *кебап* – изпържено месо с лук, червен пипер и брашно. Кебапът трябва да остане с малко сос и повече мазнина. Той може да се приготви и в тава, като се запече във фурната на печката или в пещта. От по-режавото месо се прави *кавърма* – нарязаното на дребни парченца месо се изпържва, а след това се задушва с много праз (с. Градинарово, Снежина).

В Провадийския край, както и в цяла Североизточна България през разглеждания период се отглеждат черни и кафяви (бозави) дребни черноглави овце, предимно за мляко и вълна и по-малко за месо. За Гергьовден всяко семейство коли агне. То се пече цяло в пещта, като в тавата за основа се слага булгур, запържен в мазнина с лук и гъозум. До 50-те–60-те години на XX в. се спазва обредната практика агнето да не се готви с ориз, за да не стават въртоглави овцете. За селищните сборове, провеждани през май, юни или октомври, също се колят агнета. Месото се разпределя за няколко ястия. От ребрата и месото около гръбнака се приготвя *яхния* в голям бакър. Заедно с месото в мас се запържва лук, прибавя се червен и черен пипер, дафинов лист, мащерка и много магданоз. Налива се вода, която трябва да покрие месото, и съдът се оставя на тих огън или се слага в пещта. На тази *яхния* не се прибавя брашно при запържката. Плешките и бутите на агнето, насечени на парчета, предварително се изпържват и се готвят с булгур, с картофи или с прясно зеле. Ястията се пека в пещ. През останалото време на годината агнета не се ядат. Старите овце и мъжки шилета, ако не бъдат продадени до есента, се колят. Месото им се приготвя на *пастърма* по същия начин, както и свинската *пастърма*.

За домакинства, които не отглеждат крави и биволици, овцата

(по-рядко козата) е главното млекодайно животно. Овчето мляко се употребява предимно за приготвяне на сирене, малка част от него се консумира прясно или кисело. През лятото на нивата се носи кисело мляко, *млечен ориз* (мляко с ориз), *млечено* (мляко с булгур), а за децата сутрешното ядене най-често е комат хляб със сирене.

През лятото овчето сирене се съхранява в дървени каци или пръстени делви, залято с отцедената саламура. Наесен останалото сирене заедно с последното издоено овче и козе мляко се натъпква в овчи мех (*тулум*) и така се запазва през цялата зима. В меха сиренето става твърдо и сухо и се използва като добавка към тестените храни.

Едрият добитък – крави, волове, биволи, се използват преди всичко за работа, а когато говедата са дойни – и за мляко. Предпочита се биволското мляко и неговият каймак, който специално се събира. Употребяват се за заливка на баници, кътми, пърленки. Есенно време, когато вече няма мухи, старите и негодни за работа животни се колят. Понякога две или три домакинства се сдружават и заедно купуват крава, вол или теле, специално гледано за месо. То се накълцва много ситно и от него се правят *наденици*. За да се изсушат добре, те се оставят на проветриво място. Ядат се през зимата изпечени на жар. От рибиците на добитъка се приготвя и *пастърма*. Месото се оставя да се изцеди от кръвта, осолява се добре и се подрежда в дървено каче, като отгоре се притиска с някаква тежест. След един месец месото се изважда и се суши на проветриво място.

От домашните птици най-голямо значение за домакинството имат кокошките, но месото им се консумира само на определени празници. Повечето от информаторите, родени преди 1940 г., разказват, че млада ярка (кокошка) или петле се яде на Петровден, а на Заговезни, Великден, Архангеловден или през есента, след прибиране на зърното, се колят стари и недъгави кокошки. За Петровден нарязаната на парчета птица се готви на каша – *тилешка каша*. Месото се запържва с малко лук и червен пипер в мазнина и се налива топла вода. След сваряване на месото се прибавя рядка каша от брашно, за да се сгъсти сосът. По желание се прибавя гъозум.

Освен на каша, кокошка или петел могат да се сготвят и на яхния с булгур или с картофи, като месото предварително се сварява. Цяла сварена кокошка или петел се носи на кръстниците на Сурваки (Нова година) и на Заговезни. Във водата, в която е вряла кокошката, се прибавя лук, червен пипер, булгур и птичите дреболии и се сварява чудесна чорба.

Яйцата се използват за заливки на тестени храни, рядко се ядат

пържени, а варени – само като обредна храна. Специално ястие, правено само за гости, са пържените яйца с мляко. В запържена свинска мас се налива студено овче или биволско мляко. След като то заври, в него се прибавят няколко яйца, разбъркват се леко и се поръсват със сол и червен пипер. След отдръпване на тигана от огъня може да се натроши и малко сирене.

Отглеждането на мисирки (пуйки), патки (гъски) и юрдечки (патици) изисква повече грижи, затова до средата на ХХ в. те не са много разпространени в селата на Сърта. В стопанствата, които имат повече мисирки, за Великден или за сбор се коли мъжка птица. Тя се готви с булгур и се пече в пещ. Смята се обаче, че месото на *мисирката* е по-вкусно от това на *мисира*, затова на Заговезни, преди Великите пости се коли женска птица. Вари се цяла или нарязана на късове, а от дреболиите се прави супа. Мисирката се приготвя на яхния с булгур или с кисело зеле.

Риба се консумира задължително на големите християнски празници Благовещение, Връбница, Никулден¹⁰. Специално за Никулден купуват солена риба, която преди празника изкисват във вода. Пече се на фурна с булгур, който (предварително запържен) заливат със солената вода. През останалото време на годината риба се яде много рядко, най-често прясна – и то в селищата, край които преминават малки реки (Блъсково, Комарево, Овчага, Храброво и др.). Уловената риба (мряна, клен) се пържи цяла или се готви на рядка каша. Нарязана на едри парчета, рибата се овалва добре в брашно, изпържва се в масло (олио) и последователно се прибавя червен, черен пипер и топла вода. Рибната каша се оставя да „покъкри“ на тих огън.

Много рядко се ядат и охлюви. Наличието на рецептата за тяхното приготвяне показва, че те все пак не са непозната храна. След като охлювите се сварят, месото се изважда от черупките с помощта на вилица. В мазнина се запържва „шепа“ булгур, прибавя се месото и се налива чиста вода или бульонът, в който са варени охлювите. Накрая ястието се наръсва с много гъозум.

МАЗНИНИ И ПОДПРАВКИ

Използването на мазнини и подправки е неразделна част от приготвянето на различните ястия от растителни и животински продукти. Основна мазнина за всички храни е свинската мас. Нейното приготвяне започва веднага след заколването на прасето за Коледа.

Сланината се нарязва на дребни парчета, които се топят в голяма, дълбока тава (*харания*). Сместа се бърка с голяма дървена лъжица, като се поддържа постоянен, „не много силен“ огън, за да не прегори маста. След приготвянето ѝ маста се съхранява в калайдисани медни съдове или в емайлирани тенджери.

От растителните масла са познати (но рядко употребявани) маковото и ореховото. От началото на XX в. много често се използва и рапичното. След Първата световна война, когато слънчогледът заменя рапицата, започва да се употребява слънчогледово масло. Отначало то е нерафинирано, със силен специфичен мирис. Преди да го използват, го попарват с хапка хляб или лук, както и рапичното масло. Рафинираното масло, наричано вече *олио*, започва да се употребява към 30-те години на XX в. По време на пости (Коледни, Великденски, Богородични) може да се готви с олио, с дървено масло (зехтин), да се използва мазнината на орехи, но в сряда и петък ястията се приготвят без никаква мазнина.

Най-използваните подправки за подобряване на вкусовите качества на храната са червен пипер, гъзум, магданоз, мащерка, черен пипер. За подсладяване се употребяват петмез, мед и много рядко захар. За подкиселяване на ястията се използва оцет, получен от старо вино, а през лятото – неузрели джанки. Сол се купува в по-големи количества, обикновено през есента, за да има достатъчно през зимата.

Всяко домакинство си приготвя необходимия червен пипер. На слънце и допълнително в пещ се изсушават ратуни, почистени от семето и нарязани на малки парчета. Изсъхналите пиперки се счукват в *стъпа* (дълбок дървен съд) и след това се пресяват няколко пъти през сито (*протък*). Полученият червен пипер се съхранява в платнени торбички или в гърне. През лятото се приготвя и друг вид червен пипер. Поотделно се скълцват червени ратуни и тиквено семе с мащерка. Двете смеси се пресяват със сито и след това се размесват. С този пипер и сол се ръсят коматите хляб, давани на децата за закуска или на жътварите.

НАПИТКИ

Традиционни питиета за Сърта са *бурч* и *крушеница* (*крушенка*) – безалкохолни освежителни напитки, приготвяни по сходен начин (предимно през лятото) и консумирани по време на сборове и на семейни празници.

Бурчът е кисела напитка с *режещ* вкус, която се приготвя от изпечени царевични питки с диаметър около 15 см. Двадесет до тридесет питки се нареждат в дървено буре, заливат се с вода „да ги покрие“ и се оставят „да втасват“ 4–5 дни. След това се долива още вода и бурчът е готов за пиене. Докато той започне да променя вкуса си, в него може да се долива вода. След време напитката става и леко алкохолна.

Безалкохолни напитки се правят и от сушени плодове – круши, череша, дренки. Те са по-сладки от бурча. Тяхното наименование е производно от името на използвания за приготвянето им плод – *крушеница*, *черешенка* и пр. Плодовете се заливат с малко вода и се оставят да ферментират. След няколко дни се долива вода и колкото повече се долива, толкова по-кисело става питието.

Кафе се пие рядко, предимно от по-възрастните мъже в семейството, у дома или в кръчмата, където се събират „на приказки“ през зимните следобеди. В домашна обстановка кафето се приготвя от ръж и леблебия, които се счукват в стъпа и сместа няколко пъти се пресява. Пие се горчиво или леко подсладено със захар.

През лятото за утоляване на жаждата по време на жътва и вършитба се прави разхладително питие от вода, оцет и захар или петмез на вкус. През зимата се пие зелена чорба със стрита люта чушка. Понякога чорбата (с хляб) е и основно ядене.

От алкохолните напитки предпочитаното питие е *виното*, произведено от грозде от собственото лозе. Отглеждат се червени сортове грозде (гъмза, памид, мискет). Вино се пие на календарни и семейни празници, сборове и на вечерното хранене през зимата. С вино (разредено с топла вода) се прави попара за възрастните и за по-големите деца, които през зимата ходят на училище в друго село. Употребата на *ракия* е минимална, понеже се дестилира в ограничени количества.

Описанието на традиционната храна на населението на Провадийския Сърт през периода от втората половина на XIX до средата на XX в. показва, че тя е пряко свързана с основните поминъци, сезоните, постните и блажните периоди според православния християнски календар, традиционните празници и обичаи. Основната част от използваните хранителни продукти са произведени в собственото земеделско стопанство, много по-малко са закупените от пазара – сол, захар, масло (олио), маслини.

През цялата година във всекидневната храна на населението на Сърта съществено място заемат продуктите от растителен произход – зърнени култури, варива, зеленчуци и плодове. Ястията най-често се

варят, като различните видове чорби, каши и яхнии леко се запържват. Предпочитани храни за сутрешното и вечерното хранене са тестените – зелници, локуми, пиляф, тарана, попари. През цялата година се приготвят месни и постни ястия с добавка на булгур. Баклата – сушена на зърна и в прясно състояние, също е сред продуктите, които се използват много често за приготвянето на каши, чорби и салати.

Употребата на животински продукти – месо, мляко, сирене и яйца, до средата на ХХ в. е в зависимост от разрешените блажни (месни) периоди в православния календар. Традиционно се следва строго изборът на видовете месо, консумирани през различните сезони: свинско – през зимата, през пролетта и лятото – агнешко и птиче, а през есента – шилешко и говеждо. Храните и специалитетите, приготвяни от свинско месо, се отличават с голямо разнообразие.

След Първата световна война храната се обогатява постепенно с навлизането и консумацията на повече зеленчуци (домати, пиперки), с усъвършенстване на технологията – запръжка с растителна мазнина (олио). Предпочитани храни обаче остават традиционните тестени специалитети и ястията с булгур, приготвени на пещ.

По-специални грижи се полагат за празничната и обредната храна, която се приготвя в пещ (агне с булгур, агне на яхния, сливен или дренчен булгур). За празник се приготвят напитки и сладки ястия (млечено, сладка баница).

Традиционната система на хранене на населението на Сърта през посочения период е подобна на тази на добруджанци и на преселниците от Източна Тракия във Варна¹¹. Липсата на достатъчно проучвания върху храната на останалото население – местно и преселено, в селата на Варненския край не позволява да се направят по-обстойни заключения¹².

БЕЛЕЖКИ

¹ Посвещавам тази работа на хората от Сърта – будни, трудолюбиви, честни, и на бащиния си род Радоеви (Кобакови) и Дойкови от с. Снежина.

² **Л. Милетич.** Старото българско население в Североизточна България. София, 1902, с. 21, 58–61.

³ **Б. Цонев.** Диалектни студии. – СбНУНК, ХХ, 1905, с. 1–34.

⁴ Български диалектен атлас, част II: Североизточна България. София, 1966, с. 11–23.

⁵ **Н. Жечев, Т. Петров.** Из миналото на село Равна (1878–1944 г.), II. Варна, 2006; **С. Василев.** Спомням си. София, 2002; **Х. Чернев.** Кратка история на село

Черковна (Провадийско). София, 1969; Етнографски музей – Варна, Инв. № IV–45 (1, 2); Инв. № IV–56 (1); Инв. № IV–58 (2); Инв. № IV–61 (1); Инв. № IV–62; Инв. № IV–64; Инв. № IV–65 (1); Личен архив на автора.

⁶ **Л. Радева.** Традиционна народна храна. – В: Етнография на България, II. София, 1983, с. 291–297.

⁷ **Д. Тодорова.** Традиционни есенни и зимни празници и обичаи в Провадийския Сърт. – ИНМВ, 25 (40), 1989, с. 126–134; **Д. Тодорова.** Традиционни пролетни и летни празници и обичаи в Провадийския Сърт – ИНМВ, 26 (41), 1990, с. 208–221.

⁸ Речник на редки, остарели и диалектни думи в литературата ни от XIX и XX в. София, 1974, с. 236.

⁹ **Л. Радева.** Цит. съч., с. 293.

¹⁰ **Д. Тодорова.** Традиционни есенни и зимни..., с. 126–134; Традиционни пролетни и летни..., с. 208–221.

¹¹ **Г. Кръстева.** Народна храна и хранене. – В: Добруджа – етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София, 1974, с. 249–261; **В. Стоянова.** Празнични традиции и душевност на преселниците от Източна Тракия във Варненско – ИНМВ, 30–31 (45–46), 1994–1995, с. 283–284.

¹² **Г. Георгиев.** Еркечаните и техният говор. – В: Известия на семинара по славянска филология при Университета в София, II, 1907, с. 173–174.

TRADITIONAL NATIONAL FOOD OF THE POPULATION FROM THE PROVADIYA SURT (PROVADIYSKIYA SURT)

Diana Todorova

(Summary)

The traditional national food of the population in the Provadiya Surt from the second half of the 19th till the middle of the 20th century is closely related to the basic livelihood occupations of agriculture and stockbreeding characteristic for the region, the alternation of the seasons, as well as the Eastern Orthodox calendar.

In the all-year-long daily food diet of the Provadiyans substantial place is occupied by vegetable products as grain and cereal cultures, pulse and legumen, fruit and vegetables. Largely preferred are the pastry foods like „zelnitsi“ – pastry prepared with leeks and cabbage, „lokumi“ – a Bulgarian

version of the traditional Turkish delight, pilaw, „poparri“ – soups with milk and sugar or cheese and butter, and the vegetarian or meat stews with grout or grit wheat additives.

Quite variegated are the meals and specialties prepared from pork, as for instance „pastarma“ – dried tender pork meat, „djumerki“ – fried bits of meat with a lot of bacon on them, „palli“, etc.

In the summer and for holiday festivities are prepared peculiar national drinks like „burch“ and „krushenitsa“ – a soft drink made from pears. Red wine is the most common liquor drink served on the occasion of feasts and holiday celebrations.

The prevalent part of the daily meals are boiled, while the festive meals are baked or roasted in an oven.

As a whole, the traditional national food of the people from the Provadiya Surt represents a part from the system of the traditionally prepared meals characteristic for the region of Northeast Bulgaria.

*Translated by
Miglena Pletnyova*