

## **Валоризиране на живото наследство на местни представители на творческите индустрии в 4-те етнически общности - българи, роми, турци и каракачани**

Задачата е в рамките на дейност 5: Създаване на обща платформа за обмен на знания и умения и подобряване на градската среда, нов бизнес формат за културно творчество и предприемачество, Икономузей, за споделяне на добри практики в сферата на културата, между културни оператори, различни социални и етнически групи и групи в неравностойно положение

### Автори на изследването:

Крум Каишев, Даниел Симеонов, Лилия Живкова и Боян Илков

Експерти на Център за интерпретиране на наследството, ЦИН

Партньор по проект „Активиране на младежта в Котел за иновативно предприемачество в културното наследство“

Оперативна програма „Културно предприемачество, наследство и сътрудничество“

Приоритетна ос: „Подобрен достъп до изкуства и култура“

Наименование на процедура: ВТОРА ПОКАНА ЗА НАБИРАНЕ НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛТАТ 2, „ПОДОБРЕН ДОСТЪП ДО ИЗКУСТВА И КУЛТУРА“

Код на процедура: BGCULTURE-2.002

### **Съдържание:**

1. Увод
2. Основни понятия: фолклор (фолклорен разказ), мит, легенда
3. Древните корени на празника „Гергьовден“
4. Някои от най-разпространените Гергьовски християнски ритуали
5. Идентичността на каракачаните. Начинът им на живот и празнуванията им – източник с потенциал за сценични изяви
6. Празнуванията на Гергьовден от мюсюлманите
7. Татарите

8. Как ромите празнуват своя Гергьовден, Едерлези
9. Ролята на змея и ламята във вярванията на християните
10. Впечатляваща Гергьовска практика на българите
11. Кулинарно наследство – някои характерни традиционни рецепти
12. Според картите на традициите
13. Черните трюфели – подарък от природата в Котелско, с потенциал за кулинарно творчество
14. Използвани източници

### Увод

Настоящото изследване за валоризиране на живото наследство на община Котел и района, успоредно с анализ на местния експертен капацитет и изготвяне на насоки за живо интерпретиране, е насочено към подкрепа на сценично представяне на богатото и разнообразно наследство на Котел и пилотно представяне на ритуала Гергьовден по време на фестивала на етносите, багрите и котленския килим.

Валоризирането на наследството е част от процеса на създаване на обща платформа за обмен на знания и умения и подобряване на градската среда, чрез подготовка на нов бизнес формат за културно творчество и предприемачество, Икономузей. Целта е споделяне на добри практики в сферата на културата между културни оператори и различни социални и етнически групи.

В изследването сме се ръководили от принципите на Конвенцията ФАРО, базирана върху идеята за познаването и използването на наследството формират част от правото на гражданите да участват в културния живот, както е дефинирано в Универсалната декларация на човешките права.

Фаро дефинира културното наследство като група от ресурси, наследени от миналото, които хората идентифицират, независимо от собствеността, като отражение и израз на тяхната постоянно развиващи се ценност, вярвания, знания и традиции. Включва всички аспекти на околната среда, произтичащи от взаимодействието между хората и места във времето.

Общността, ангажирана с наследството, се състои от хора, които ценят специфичните му аспекти, които желаят, чрез общи действия, да го поддържат и предадат на бъдещите поколения.

Разработката разглежда наследството като ресурс за развитие, информиране и комункиране на културното разнообразие и междукултурния диалог, както и като част от модел за икономическо развитие, базирано върху принципите на устойчиво използване на ресурсите. Целта е постигане на по-добро разбиране на наследството и връзките в обществото и общностите. В опит да се подпомогне разбирането, че обектите и местата на наследството сами по себе си не са най-важното. Важна е тяхното значение и ценност за хората и използването им от тях и смисъла, който носят. Разбирането ни е, че културното разнообразие е важно за постигане на откритост и отворено към света, за мислене и действие, чрез което постигаме взаимодействие и създаваме комбинирани културни практики, които ни помагат да се справим със собствения се живот и отношенията ни с другите хора, като участници в сложните процеси на развитието.

Много международни документи поставят акцент върху това, че познаването и ползването на наследството е фундаментално човешко право.

Проектът в Котел е в унисон с концепциите на редица международни организации, имащи отношение към живото наследство (ЮНЕСКО, Световната Туристическа Организация към ООН и др.). Според тях, сега е времето да се инвестира в творчество и творчески индустрии.

Сливенският регион, от който Котел е част, е всепризнат като имащ огромен принос за развитието на България. Писателят Хараламби Хараламбов пише в книгата си "Вадите, тепавиците, барите и водениците в Сливен":

"Столетия наред Сливен е играл важна роля в историческото и в икономическото развитие на България. Голямо селище далеч преди Освобождението, с развито производство, той и до днес е съхранил в своите околности като паметници на миналото вади, долапи (тепавици), бари и воденици. В наше време, те изживяват последните си дни. И ни става мъчно, като виждаме как трудно се поддържат от потомците на някогашните "долапчии" и бараджии. Част от тях вече изоставени се рушат, за да изчезнат някой ден и да се заличи една толкова дълбока дيريا от нашата промишлена история."

Културата и творчеството са сърцето на днешните общества и ние се нуждаем от тях, сега повече от всякога. С толкова много кризи по света хората имат нужда от моменти, чрез които да се свързват, да се събират, да разберат един друг и заедно да си представят по-добро бъдеще. Музиката, изкуството, литературата, киното, танците и много други форми на културно и творческо изразяване дават импулса, от който се нуждаем, за да преодолеем предизвикателствата, пред които сме изправени.

Творческата индустрия е една от най-бързо развиващите се индустрии в света, осигуряваща достоен труд, особено за жени, младежи и уязвими групи. Когато

инвестираме в творчество, ние подкрепяме устойчивото и приобщаващо развитие, така че всеки да може да извлече ползи за себе си.

Силата на опазването на културното наследство е възможността да изградим един по-добър свят.

Защо хората по света полагат големи усилия, за да запазят наследството и да го накарат да оживява? Защото, културата е ресурс за изграждане на идентичност и сплотеност на общностите. В днешния взаимосвързан свят това е и един от най-мощните ресурси за трансформиране на общества и генериране на нови идеи.

Исторически забележителности, живо наследство и природни феномени обогатяват ежедневието ни по безброй начини, независимо дали ги преживяваме директно или виртуално с посредничеството на някакво устройство. Културното многообразие и творчеството са естествени двигатели на иновациите. По много начини артистите, творците и изпълнителите ни помагат да променим гледната си точка за света и да преосмислим околната среда. Това са ценни активи за отговор на настоящите глобални предизвикателства, от климатичната криза до пандемиите.

Понятието “култура” се е развило значително през последните десетилетия. Според ЮНЕСКО, човечеството се е опитвало по много начини да разбере как културата може да засили усещането за това кои сме – от осъзнаването на необходимостта от защита на наследството от унищожаване, до стартирането на международни кампании за защита на обектите на световното наследство и живото и нематериално наследство, чрез фокус върху творческата индустрия и необходимостта от подкрепа на работните места в културата. Връзката ни с културата се е развила дълбоко през последния век. Защото, ако „погледнем“ в миналото, ще бъдем по-добре подготвени да се справим с бъдещи промени.

Нематериалното културно наследство, или живото наследство, означава практиките, представянето, изразите, знанията, уменията в културата, както и инструментите, културните обекти, артефактите и културните пространства, свързани с тях, които общностите, групите и хората признават за част от своето културно наследство. Това живо културно наследство, предавано от поколение на поколение, непрекъснато се пресъздава от общности и групи в отговор на тяхната среда, взаимодействието им с природата и собствената им история и им дава чувство за идентичност и приемственост, като по този начин насърчава уважението към културното многообразие и човешкото творчество.

С прилагането на Програмата на ООН до 2030 г. за устойчиво развитие и задълбочаването на разбирането от страна на международната общност за това, какво е развитие, се обръща все по-голямо внимание на многоизмерната роля на културата и наследството в насърчаването на устойчиво социално-икономическо развитие.

Приоритетите в културата признават предимствата на ресурсите на живото културно наследство за насърчаване на заетостта в градските и селските райони, облекчаване на бедността и увеличаване на доходите. Носителите на живото наследство се насърчават за работа и самоусъвършенстване. Действията за защита и предаване на живото наследство на следващите поколения са цялостно интегрирани в стратегията за съживяване на селските райони и продължават да играят основна роля в устойчивото им икономическо и социално развитие.

Трансформирането на културните ресурси (потенциал) в продукти на творческите индустрии с местни характеристики изисква иновативна комбинация от умения в съвременната пазарна икономика, разполагане със средства за производство и съответстващ отдаден на работата начин на живот, което не е лесен процес. Тъй като занаятчийските продукти се появяват като нова пазарна ниша за жителите на градовете, много практикуващи конкретни занаяти се изправят пред предизвикателството как ефективно да адаптират своите традиционни продукти към вкуса на новата си клиентела и към модерните тенденции, и как ефективно да спечелят подкрепата на обществеността за тези нови културни продукти.

Настоящият проект и семинарът за изграждане на капацитет е само началото на процеса на повишаване на знанията и уменията. В следващите етапи, обучаемите ще имат възможност да приложат на практика наученото. Екипът на проекта ще ги насочва как да проектират и произвеждат творчески продукти, които интегрират културните и природните елементи на наследството. Така, се надяваме да постигнем творческа трансформация и иновативно развитие на традиционната култура в четирите етнически общности, което ще улесни съживяването на района на Котел и устойчивото му развитие.

Валоризиране на наследството на 4-те етнически групи в Котел обхваща живото наследство в занаятите, фолклора, митовете и легендите.

## **Основни понятия**

Да дефинираме основните понятия:

### Фолклор

Митовете, легендите и фолклорът са културни разкази, които насърчават и споделят културната идентичност на общностите. Фолклорът обхваща всички области на разказите, свързани с дадена култура, включително народните песни, приказките, митовете, епосите, легендите, гатанките и поговорките. Народните приказки „са основен елемент на всяка култура и са в основата на много литературни традиции“ (Sayed, 2011, n.p.)

## Мит

Популярното използване на думата „мит“ за обозначаване на нещо, което е невярно, не е предвиденото значение, когато се използва в обсъждането на културни митове.

Митовите са свещени разкази, истории за Истината, които се използват за тълкуване на преживявания и формиране на миогледа на една култура. Енциклопедията на фолклора и литературата определя мита като „устен прозаичен разказ, считан за свещен и верен в рамките на обществото, което го разказва, поставен в далечното минало в свят, различен от настоящия“ (Brown & Rosenberg, 1998, стр. 432). Митовите помагат да се отговори на въпроси за идентичността като „Откъде сме дошли“ и „как трябва да живеем“. Те социализират децата според културните норми (Dooley, 1994, р. 52).

Съществуващи във всички култури, митовите представят взаимодействията на хората със свръхестественото или божественото, както и универсални сюжети и мотиви.

Въпреки че това може да ги направи невероятни за някои, това не намалява важноста на мита и неговото послание.

## Легенда

Определението за легенда малко се различава от това за мит. Легендите се разказват така, сякаш са истина и са „разговорен разказ, чиито изложени събития се развиват в историческо време, за разлика от космологичното време на мита, и чието разказване прави възможен дебат относно случилото се в „реалния свят“ и/или значимостта на събитията, героите, народните вярвания и/или описани народни обичаи“ (Brown & Rosenberg, 1998, стр. 376). Легендите имат двойна цел. Те забавляват и поучават.

## Древните корени на празника „Гергьовден“

Традиционните практики и ритуалността в празнуването на Гергьовден в България ни отпращат десетки столетия назад в историята на човечеството.

Когато човекът започва да осмисля своето взаимодействие с природата и околната среда, той развива ритуални практики, които да обясняват това взаимодействие. Началото на тези практики е регистрирано от археологията още от ловния и събирачески период на хората. Запазването на кожата на принесените в жертва животни и заравянето на костите им илюстрира вярването за възкресение на убитото животно. Събирането на плодове, корени и билки за храна, украса и лечение на болести също ни връща към събираческия период на хората.

Ритуалното изливане на първото мляко в земята или реката и раздаването на храна в памет на починалите близки, е свързано с родовия строй и патриархалното устройство на обществото. Така се изразява вярата, че починалите продължават да съществуват в отвъдното. И, че задгробният живот трябва да бъде толкова пълноценен, колкото е и животът на земята.



С приемането на християнството, предишните вярвания в множество богове, които закрилят стадата и се грижат за плодородието, се пренасят към житията и помощта, която християнските светци оказват на хората. Животинското жертвоприношение (на агнето, в случая) се пренася към образа на Св. Георги.

Както в древността, така и в късното средновековие и в по-модерните времена, най-често ритуалите и обичаите на Гергьовден се извършват извън селата, там, където има култови места, свързани с предания, местности със животворни извори, гори, реки и поляни.

Празникът Гергьовден, на който се чества великомъченик Св. Георги, е посветен на началото на земеделската година. Той е мултиетнически празник, тачен както от християни и мюсюлмани, така и от българи, турци и роми.

За християните, името на светията означава земеделец - гео (земя) и ерго (работя). В българските народни песни и легенди Св. Георги е възхваляван като юнак, който убива змея, държащ изворите и росата заключени за хората.

Снимки на икони със Св. Георги, ЦИН



Изследователите не са еднопосочни за произхода на празника. Някои го свързват с тракийските вярвания, други – с историята и вярванията на древните българи, дошли от

изток. Очевидно е, че християнската вяра и езическите вярвания са преплетени в празнуването на Гергьовден, в което са вградени много символи от езическите времена.

Християните почитат паметта на великомъченик Свети Георги Победоносец, посечен заради вярата си в Христос. За тях, днес, Св. Георги е покровител на войската, на плодородието, на овчарите и стадата. Християнската легенда за Св. Георги разказва, че е роден в Кападокия, Мала Азия. Той е силно вярващ, под влиянието на майка си Полихрония. Като много млад, едва на 20 години, Георги става военен в армията на римския император Диоклециан. Доказва се като добър военачалник и получава военна титла. Когато императорът издава заповед за преследване на християните, Георги се противопоставя, заради което е измъчван и убит по заповед на императора. Мъченичеството му го превръща в светец и покровител на войната и войската.

Според народните вярвания, Свети Георги и Свети Димитър са братя близнаци, които са разделили годината поравно. За Свети Георги е лятото, а за свети Димитър - зимата. На Димитровден се разпускат работниците - овчари, майстори и др., до пролетта, а след Гергьовден се наемат отново.

Има и народна приказка за Св.Георги, която разказва, че в град Бейрут, в близост до мястото, където е погребан светецът, имало езеро, в което живеел зъл змей. Той изгарял всичко около себе си с огъня, който бълвал, когато излизал от езерото. Хората отишли за съвет при жрец, който ги посъветвал да принасят в жертва децата си. Така и направили. Всеки ден водели скъпа рожба на брега на езерото. Дошъл редът на царската дъщеря. Хората вече я оплаквали, когато се появил млад, красив момък, яхнал бял кон, който убил змея с копието се. Този момък бил Свети Георги. Тогава, хората повярвали в Бог и приели християнството.

Сред мюсюлманското население в България този ден се нарича Хъдърлез и е свързан с легендата за двамата братя Хъдър и Илияз – покровители на хората, животните и плодородието. На 6 май турското население в България празнува Хъдърлез като начало на лятото.

В различните краища на страната празникът има специфики. Но и християни, и мюсюлмани стават рано на празника, на 6 май, и берат билки и цветя. Особено внимание имат към гергьовското цвете, което има различни имена в различните краища на България - блатниче, жълт блатняк, зъмско цвете, жълтурче, жабинек, мазно кокалче, разгон, блатен крокон и др. Цветето се възприема като символ на здраве и дълголетие. От цветовете му се получава жълта боя, която е била широко използвана в миналото. Ползва се и в народната медицина.





Гергьовчето расте на поляни около извори и реки. Хората отиват на местата, където цветето расте, като вървейки се търкалят в росната трева за здраве. След като наберат гергьовче, се връщат в селото и когато дадат цвете на стопанин, биват гощавани. По този начин, „цвекярите“, които берат гергьовче, изпълняват стар обичай, наричан "за цвек".

И християни, и мюсюлмани слагат дрянови клонки на вратите си, на гърба и кръста си, отново за здраве. Палят огньове пред къщите си, за да не идват змии. Много голямо внимание отделят на времето, т.к. поверието казва, че всяка капка дъжд на Гергьовден носи жълтица, т.е., годината ще е благодатна и богата.

В навечерието на 6-ти май, или рано сутринта на самия празник момите, момците и младите булки, на групи сред природата, берат цветя и разлистени клонки, и пеят гергьовски песни. Народното творчество е събрало много такива песни. Момите и ергените се окичват с цветята и клонките. Окичват, също, помещенията за животните, кошарите и вратите на къщите. В предходната Гергьовден нощ, жените и момите ходят из росните ливади, събличат се голи и се търкалят върху покритата с роса трева, за да се изкъпят. Вярват, че росната трева в тази нощ е „блага“ и ще им донесе здраве и плодородие.

Изпълнението на ритуала „къпане в нощна роса“ има нюанси, в зависимост от заобикалящата хората природа. „В Източна България вечерта преди празника младите обикалят нивите, за да прогонят житомамниците, после играят три леви хора, „къпят се в роса“ за здраве, берат крушови клончета и коприва, с които кичат вратите на дома, хамбара, зимника, обора и кошарата, палят свещици и по три глътки „мълчана вода“ пият за лек“- пишат изворите.

Като покровител на земеделието и овчарите, на Гергьовден името му се почита с курбан от мъжко агне- кръвната жертва за празника, символизираща саможертвата на Св. Георги. В някои райони на България (в Родопите, например) окичват агнето с цветя, палят свещи на рогцата му и четат молитва. Дават на агнето прясна трева, за да има храна за животните през годината. Дава му се, също, да близне сол, за да са сити всички. Ритуалът се извършва на оброчище, или източната страна на къщата. Кръвта се събира

и се излива в мравуняк, за да се родят толкова агнета през годината, колкото са мравките. Кръвта може да се излее и в реката, за да върви годината и реколтата като „по вода“. А костите от курбана се заравят в земята.

Приготвя се и специален гергъовски хляб, който символизира „кошара“. Хлябът представлява кръг (кошарата), в средата на който се слагат тестени топчета, които символизират овцете. Животните също се захранват с този хляб. Има голямо разнообразие в приготвянето на гергъовския обреден хляб. Дори наименованията са специфични в отделните селища - кръсташки, овчарки, колаци, краваи и т.н. Има и специален, посветен на Св. Георги хляб. Той се прави от снахата в къщата. Кръгъл самун, с тестен кръст върху него. Върху кръста се слага малка топка от тесто в средата на венец от тесто.

Обредни хлябове: Община Велико Търново, трапеза в Северозападна България, Ивелина Иванова, с. Баница, Мариела Ангелова, Враца



На трапезата присъстват символни за земеделието храни, приготвени от мляко, жито, пресен лук, вино и др. Даване на курбан по нашите земи е хилядолетна традиция. Тя има своите корени още преди приемането на християнството и е характерна изобщо за целия древен свят. С принасянето на кръвна жертва се влиза в диалог с висша сила, от която се измолва нещо или бива омилостивявана. Въпреки, че църквата не приема еднозначно курбана. Тя го отрича, като езически, но свещениците по места провеждат служби за здраве и освещават курбана с молитва и тамян.

### **Някои от най-разпространените Гергьовски християнски ритуали**

В деня на Св. Георги се изпълняват редица ритуали. Множеството от традициите и обредите са свързани с овчарите, които се грижат за пашата на стадата от пролетта до ноември. В нощта преди празника се дои овцата, която първа е родила агне. До съда с млякото се връзва китка свежи цветя, с червен конец. В котлето с млякото се пуска монета, за плодородие и здраве на стадата. Плетят се венци за украса на главата на овцата и вратата на кошарата. Млада жена пие от издоеното мляко, за да се раждат повече женски агнета. На Гергьовден се слага началото на приготвянето на сирене. Като на празника се поднася прясно безсолно сирене, за да не пресъхне овчето мляко.

Най-разпространеното народно наречие е: „Хубав ден Великден, още по-хубав Гергьовден. . .“

Друг ритуал е заравянето в земята на червеното великденско яйце, за здраве. Друг ритуал е, когато рано сутринта на празника някой от семейството набира коприва и с нея удря ходилата на близките си – за да не бъдат застигнати от зло и неволи през годината. Народното поверие е, че ако сутринта, преди петлите да се събудят, човек се отъркаля в росата по тревата, ще бъде здрав през годината, а ако измие лицето си с гергьовски капки от тревата, ще изчисти лицето си от лунички. А тези, които искат да прогонят болест, могат да се изкъпят в ляв завои на реката. . . . Ако млада жена иска да има дете, трябва също да се изкъпе в река. Ако човек събере росни капки от тревата и занесе водата в къщи, тя ще му помогне да се излекува. На Гергьовден, на връщане от извор, или река, се събират цветя и зеленина за украса на вратите на къщите, магазинчетата, кошарите и добитъка. За забавления на младите момичета и ергени се връзват гергьовски люлки, като се търсят най-разлистените дървета. Така се смята, че пролетните сили на дървото преминават в люлеещите се. По време на люлеенето се наричат, пееки любовни очаквания. Хората вярват, че през нощта преди Гергьовден всеки може да си пожелае нещо съкровено, което неминуемо ще се сбъдне.

Младите хора и децата берат здравец, гергьовче, коприва, чесън и свежа зеленина, от които вият венци и ги окачват по вратите на къщите, кошарите и хамбара, на котлето за първото издоено мляко и на главата на жертвеното агне.



Все още, по селата е символна практика стадото да се изведе на паша на Гергьовден. От Гергьовден нататък агнетата вече не сучат и млякото на овцете се използва за приготвяне на млечни продукти. Според литературните източници, в района на Ловеч първо се дои тази обца, чието агне е определено за курбан. Доенето се извършва в котле, окичено с мартеница и сребърна монета вътре, през пръстен на млада жена, вероятно символизирайки надеждата за рожба. Членовете на семейството трябва да опитат от млякото на издоената овца, за здраве и богата реколта. Местните хора наричат издоеното мляко „ново“.

Празникът не минава без общоселски събирания по площадите на селото, където хората опитват първите млечни продукти, пеят и танцуват. Хорото се води от най-личния овчар или от бременна жена, със зелено клонче в ръце. Празнуването на момите и ергените е изпълнено с шеги и закачки. Гадателки им гадаят на пръстен или китки цветя – кой в кого е влюбен, или за какво си мечтае. Здраве и богатство са най-често срещаните пожелания.

Една от популярните песни на Гергьовден е:

Хубав Гьорге, цветен Гьорге!

Кой ти каза, кой ти рече,  
като лани пак да дойдеш?

Отговаря хубав Гьорге:

— Мен ми рече ден Великден!  
— Цветен Гьорге, мили Гьорге!

Скоро бързай да ми дойдеш,  
а по тебе трева, шума.

По тревата овчарите,  
по овчари сиво стадо.

### **Идентичността на каракачаните. Начинът им на живот и празнуванията им – източник с потенциал за сценични изяви**

Каракачаните са известни със своите вековни традиции като мигриращи скотовъди. Културната им идентичност е изградена върху любовта към животните и ежедневието им, свързано с грижата за стадата. Начинът им на живот, традициите, ритуалите и вярванията им са развити във времето, в синхрон с основното им занимание. Храните и кулинарията, облеклото и суровините за него – вълната, покъщнината им – килими,

черги постелки и други, са също свързани със скотовъдството. Ритуалите им са обусловени от необходимостта да бъдат здрави, за да могат да изпълняват задълженията си. Да се раждат много деца – за да има достатъчно работни ръце. Да се раждат много женски агнета – за да могат да покриват разходите за живота си и да издържат семействата си. Празнуванията на каракачаните също са обусловени от основния им занаят. Затова, най-почитаният им празник е Гергьовден, посветен на патрона на овчарите и на овцевъдството - Св. Георги. Празникът е съпроводен с курбан и пригорвяне на агне за отбелязване на деня на Св. Георги от цялото семейство,



На този ден, хората се събират, играят народни хора и пеят песни:



Облеклото на каракачаните им е много характерно, функционално и естетично. Заслужава да бъде описано като значимо местно културно наследство с потенциал за привличане на публики и сценични изяви.





Снимки от събор на каракачаните

През десетилетията, каракачаните са изработвали и ушивали дрехите си от вълна и памук. Използваният цвят е предимно черен, откъдето се предполага, че идва и името им - каракачани.

Информацията за каракачаните и снимките по-долу са предоставени от Елена Янкова, представител на каракачанската общност в Котленско.

Примери за каракачанско облекло:



Каракачанската женска носия бива зимна и лятна, като лятната е без ръкави.



Облеклото е на каракачанката е слоесто. Първо, се облича дълга, бяла памучна риза. Тя е с три-четвърти бродирани ръкави. В долния край на ризата се слагат бродерии и дантели, най-често черни. Върху ръкавите на ризата се слагат други вълнени отрязани ръкави, които също са черни.

Следва дрехата върху ризата. В горната си част тя прилича на елече, съединено с долната част, като сукман. Елекът в горната част е с копчета. Долната част, полата е изработена от вълнено сукно, силно нагънато на плисета. Тази дреха е по-къса от ризата. В долната част на полата на дрехата са зашити много дантели. На кръста се слага пояс, нашит с бродерии и различни по цвят копчета. Той също се изработва от вълнено сукно. Над роклята се показва част от престилката, която има елипсовидна форма и също е изработена от вълна, и е нашита с различни дантели.

Примерна престилка:



Върху пояса, се слагат пафти.



Следва кърпа в горната част на дрехата. Тя е памучна, нашита със жълтици, мъниста и дантели.



На главата си каракачанката слага черна забрадка, обшита с изкуствени цветя. Забрадката се изработва от вълна и се обшива с гайтани. Стандартът е спазен – цветовете са черно-бели.

За трудните миграционни преходи, краката на каракачанката трябва да бъдат топли. Чорапите също са внимателно премислени – те са вълнени, пазят от студ и влага.

Женската каракачанска носия е сериозно изпитание – тя тежи средно около 20-30 кг.

Мъжката носия, като женската, също е слоеста. Вместо риза, първо се облича вълнен потник. След него се облича памучна риза, след това - вълнено елече. Над елечето, в зимния сезон, се облича друга вълнена дреха. Потурите са черни и се връзват с връв. За мъжа е много важно кръстът да бъде добре защитен и затова се увива с пояс. Над потурите се облича бяла памучна поличка. Чорапите са били изработвани от черна и бяла вълна, стягани с връв.





Жилищата на каракачаните в предишни времена са отразявали начина на техния живот, свързан със сезонната миграция. Жилищата им в старите времена са били временни и се наричали „каливи“.



### Пресъздаване на каракачански керван и зимна калива

Замисълът при строежа на временните домове на качакачаните е те да бъдат практични. Зимната калива се е строяла с конусовиден покрив, за да може снегът да се свлича лесно. Формата е позната на много народи от векове. Строежът е започвал със забиване на кол, около който с въже се очертавала окръжност. Хората използвали човешката стъпка като мерна единица. Най-големият размер на къщата е бил 11 стъпки.

Покритието на покрива е от букова шума, ръжени стъбла или кори от бор, наредени като керемиди. В строежа на временните домове не се е ползвало желязо.

Лятната калива е продълговата и по-голяма.



Лятна калива



Вътре в каливата, подът се постилал с вълнени черги. Сковавали се дървени рафтове, на които се подреждала покъщината – съдове, дрехи, завивките и др.

Вътрешната уредба на каливата е показана на снимката по-долу. Задължително било във всяка калива да има поне по една икона с кандило, което да се пали всяка неделя и по време на християнските празници.





- каракачанска баница

В свободното си време, каракачаните упражнявали редица занаяти. Към днешно време са останали малко от тях, като плетене на чорапи и изработване на части от фолклорното облекло. Интересна проява са, макар и малко практикувана, е изработването на кукли, облечени в каракачанска носия.



### Празнуванията на Гергьовден от мюсюлманите

Според разбиранията на мюсюлманите, двамата братя, Хъдър и Илияз, са легендарни герои в алианските предания, две противоположности, които вървят в обрати посоки, на сив и червен кон. Единият върви на изток, другият - на запад. Или, ако единият крачи на север, другият – на юг. Това се прави, за да обхванат земята и да помагат на хората по цялото земно кълбо. Задачата на братята е да покрият всички пространства, за да успеят да помогнат на хората в нужда. Мюсюлманите вярват, че въпреки, че братята са невидими, те понякога приемат човешки образ. Това се случва, когато те имат нужда от помощта на хората. Ако тези, които са помолени да им помогнат, не се отзоват, биват

наказани. Веднъж в годината, братята се срещат, за да споделят къде са ходили, на кого и как са помогнали. Срещата се случва само в един ден, между 1-ви и 5-ти май.

Според преданието, братята се срещали в един и същи ден се срещали на брега на река Фърат (Ефрат) и споделяли впечатленията от пътуванията си. Съветвали се и решавали какво да предприемат, за да насърчат работливите и накажат мързеливите. Празникът Хъдърлез има доста прилики с Гергьовден при българите. Празнува се на 6 и 7 май като „Невруз“, началото на пролетта и ден на пролетното равноденствие.

На Хъдърлез/Гергьовден, момите и младите невести носят вода от седем чешми в медено котле, в което има зеленина и клонки с поставен белег. Едно по едно момичетата вадят от котлето зеленина и клонки, а останалите припяват така наречените „манита“ и така гадаят какво ще бъде бъдещето на извадилото зеленина момиче. За кого ще се ожени, какъв ще бъде животът ѝ и т.н. След като всички момичета се изредят, всеки измива лицето си с водата от котлето, а останалата зеленина и клонки се хвърлят в реката. Ако наблизко има извор с лековита вода, се измиват и къпят за здраве, след което оставят дрехите, с които са се къпали, на някое дърво и пускат монета в извора.

Алианите събират белези (нишани) в деня, преди Хъдърлез. Това се прави от млади момичета, които минават по къщите с медено котле. След това, оставят котлето в къщата на току-що оженили се.

На 6-ти май, мъжете стават рано и обхождат нивите си, а жените изнасят навън всички възлени изделия – постелки, покривки за легла, черги и други, за да ги напече слънцето, срещу молци. Когато ги приберат и сгънат, слагат в гънките листа от орех, за да ги предпазят от молци.

Младите момичета от общността излизат рано сутринта, за да отидат на нива, засята с жито или ръж и да се оъркалят в посевите, вярвайки, че така косите им ще пораснат много дълги. Когато се приберат в къщи, майките им, седнали върху намотани в кръг дебели възжета, сплитат косите им и наричат плитките им да бъдат дебелии здрави като възжетата. Интересното е, че плитките на неомъжените млади жени се сплитат в нечетен брой – 3, 5, 7, или повече, а на омъжените – в четен брой – 2, 4 и т.н.

Към обяд, мъжете, които са отишли да обхождат нивите си, се връщат, като носят житни класове, като символ на добра реколта. На обяд, храната на Хъдърлез включва сърми от лобода с булгур, залети със сос от кисело мляко с чесън. На трапезата се слага прясно сирене и кисело мляко. Разбира се, курбанът също има място на Хъдърлез. Сготвеното на яхния агне събира всички заедно. На този ден, не се консумират прясно мляко и яйца и не се докосват игли и ножици, за да се предотврати появата на змии. След обяда, се люлеят на люлки за здраве, а после отиват в къщата, където преди обяд е оставено котлето с нишаните от младите момичета. Момичетата, които са събирали нишаните, взимат котлето и тръгват по улиците на селото, следвани от жена с голяма черна кърпа.

Оставят котлето в избрано от тях място, а жената, която ги следва, покрива едно от момичетата, седнало до котлето с черната кърпа. Момичето вади нишаните от котлето и ги подава жената, която окачва всеки нишан на пръчка и го показва на другите около нея. Не е ясна целта на това действие. Вероятно, отново е свързано с очакване за здраве и плодородие.

Българите мохамедани в Смолянския пеят наричания на Гергьовден:

Катро, честито белило,

По-много злато да има,

По-много пари да има,

По-много дрехи да има...

Те също, както християните, слагат цветя на вратите и оборите и колят курбан. Пълнят котлета с изворна вода и слагат зеленина и здравец в тях. Измиват се с вода за здраве и поръсват добитъка в обора с нея. Връзват люлки и се люлеят сред смях и закачки.

### **Татарите**

Те също берат китки на Гергьовден, пеят и правят наричания за здраве, благополучие и любов. Младите момичета връзват на китките разноцветни конци и накити. Оставят ги да пренощуват в котле. Изпълняват всички упоменати ритуали, като християните. Освен агнето, каквато е традицията при всички етноси, татарите приготвят сладкиши и пиели кафе. Денят започвал с приготвяне на празничните ястия. Люлеели се на люлки, палели огън и го прескачали за здраве. Вечер посрещали гости по домовете си.

### **Как ромите празнуват своя Гергьовден, Едерлези**

Според преданието, когато в стари времена започнали преследвания на ромите и те били прогонени от много земи, Свети Георги и Банго Васил скрили по едно ромче. Свети Георги – момченце, а Банго Васил – момиченце. Но, когато хората, които ги гонели, имали празници и искали да се веселят, нямло кой да свири пее. Тогава, Свети Георги и Банго Васил довели двете скрити деца. Щом те почнали да пеят и танцуват, всички разбрали каква грешка са направили. Така, циганите се възродили и започнали отново да демонстрират своите изключителни таланти. Оттогава, циганите почитат Свети Георги и Банго Васил и празнуват на 6 май, Гергьовден, наричан от ромите Едерлези. Този ден е един от най-светлите празници на ромите. Във всеки дом се приготвя курбан и се организира пищно угощение.



Снимки на ромско празнуване в къщи, Борислав Василев

Както при българите и турците, Едерлези за ромите е начало на пролетта и животворната година. Ритуалите, съпътстващи празника са сходни с тези на другите хора. Тъй като ромите несе занимават с овцевъдство, те купуват агнетата за курбана. Този акт е много символен за циганите. Те вярват, че агнето трябва да бъде купено 2-3 дни по-рано и задължително да преспи в къщата. Ромите-християни следват християнската традиция, като украсяват главата на агнето с венец от пресни цветя, понякога слагат и палят свещи. Докато свещите горят, преди принасянето на агнето в жертва, то се благославя.

И при ромите празникът е придружен от веселие, музика, песни и танци.





Снимка Борислав Василев, Котел

Младите хора се къпят в река или на извор, в чест на пролетта. Връзват се люлки на дърветата и докато момчетата люлеят момичетата, се опитват да разберат кой кого харесва и с кого иска да създаде семейство. Вечерта преди празника се организират гадания на пръстен за бъдещи бракове, придружени с много шеги и закачки. Девойките се събират на лунна светлина и пускат пръстените си в котле с вода, което се поставя по розов храст. На сутринта, девойките се събират отново и една от тях вади пръстените един по един от котлето, с покрито с кърпа лице, за да не вижда чий пръстен вади. Момичето пее тъжни и весели песни, редувайки ги. Вярването е, че когато се пее весела песен, момичето, чийто пръстен е изваден, ще има щастлив живот.

Друго поверие на ромите е, че в миналото имало цар, който искал да ги заличи от лицето на земята и затова насъскал срещу тях свиреп триглав змей. Ромите помолили бог да спре змея. Той се съжалил над тях и изпратил Свети Георги да ги избави от змея. В знак на благодарност, всяка година на 6-ти май ромите отдават почит към Св. Георги, като купуват агне и го принасят в жертва. Всички роми в този ден се обличат празнично и се събират, за да изразят радостта и благодарността си от избавлението от змея. Свирят, пеят и танцуват цели три дни и три ноци, като в приказките.

За ромите змеят символизира спасителната роля на Св. Георги. Разказват, че триглавото чудовище избира жертвите си и е особено свирепо, ако не се е хранило цял месец – тогава е способно да изяде всички роми. В своетоотчаяние ромите разчитали единствено на Спасителя, който да ги избави от зловещата им съдба и да им даде възможност мирно да упражняват занаятите си, с които са известни като умели майстори – плетени кошници и други изделия, медникарство, ковачество и т.н. И най-вече, да им позволи да веселят хората със своето музикално и танцувално изкуство.

Както във всички предания по света, така и в българските, змеят винаги е побеждаван от доброто. Дали това ще бъде царската дъщеря, или ще бъде спасено цяло село от смърт и разрушения, или изсъхнал извор ще потече отново – крайт винаги е



благополучен за хората. И при и при българи и при роми се появява смел юнак, който побеждава ненаситното чудовище и донася спокойствие и мир на хората.

Ромските предания разказват, че лакомият змей не жали никого на пътя си – нито млади, нито възрастни хора, и децата дори. Те са толкова ужасени, че страданията им стигат до ушите на Господ, който изпраща Св. Георги да им помогне.

Три дни и три нощи се води люта битка, затова ромите празнуват три дни и три нощи победата над звяра и връщането на природата към живот. Изворите потичат с бистра лековита вода, нивита имат богат урожай, а стадата се множат повече от всякога. А хората са радостни, щастливи и празнуват.

### **Ролята на змея и ламята във вярванията на християните**

Всички народи по света имат митове и легенди за могъщи змейове, лами, хали и дракони. Те са надарени с добри, или лоши качества и роли. Помагат, или вредят на хората. Преобладаващият им образ е на разрушаващи спокойствието и всяващи разруха и гибел на хора страховити чудовища.

Ламята в българските народни приказки е със три, седем или девет глави. Тя краде златни ябълки от градината на добри стопани, или царски градини, храни се с моми и момци в царството, владее морските дълбини, потопява лодки и кораби и разрушава всичко по пътя си.

В изследванията на народните вярвания от Искра Баева, драконът е описан като грамадно люспесто същество с крила, което бълва огън и пакости на хората. „Според някои древни митове светът е възникнал от тялото на световния дракон, победен от бог или герой. Затова сюжетът за борба с чудовище е широко разпространен под различна форма в приказки, песни, легенди и изображения от най-дълбока древност.“

С появата на християнството, персонажът на дракона, като символ на злото, се вгражда в образа на Свети Георги, който побеждава злите сили със силата на вярата.

В българското народно творчество драконът е наричан змей, ламя, или хала. Често змеят е натоварван с положителни качества – същество, което помага и пази хората, а ламята – с отрицателни. Тя е зловредна и опасна за хората. Това е причината, поради която, когато християните в България разказват легендата за Св. Георги, да казват, че той убива ламята, не змея, както е описан подвигът му житието.

Има вярване, че ако влечуго, змия, или смок, живее 40 години, без да бъде видно от човешки очи, то се превръща в змей. Змеят има чертите на човек, риба, птица и змия. Понякога, целият е покрит с люспи, може да има крака, или не, криле, или не, с една, или няколко глави, с едно, или няколко очи. Дори може да бъде с човешка глава! Понякога, външно има напълно човешки образ на привлекателен и силен мъж, който, обаче, носи

крилете си под мишница! Преданието надарява змея със сили, типични за природата – бърз и ярък като светкавица, или огнено кълбо, или бял облак. Змеят може да носи прозвището „горянин“, когато живее в гората. Това показва, че във въображението си и вярата си, хората винаги търсят връзката със заобикалящата ги среда и природата. В България има много планини, пещери, скалисти места, дълбини и пукнатини. В преданията, змеят най-често живее там. В Северозападна България има множество разкази за змей, който живее в Рабишката пещера, например.

В районите, където има много реки, езера, извори и кладенци, преданията „настаняват“ змея в тях. Чували сме словосъчетанията Змейова дупка, Змейова къща, Змейов кладенец, Змейова скала. Има дори село, което носи името Змеево.



Снимка: БНР, Вихра Баева, Змейове, лами и хали; Семемглава ламя с корони, XIX век, част от външната украса на църквата „Св. Атанасий“ в с. Белополяне, Ивайловградско, НИМ, София

В преданията, змеят е надарен с човешки чети – той се храни, влюбва се, жени се, има деца. Ккто и хората, той, макар и женен, може да се влюби в красива мома, или млада булка и да се среща с тях тайно. Любителите на змея, покорени от силата и любовта му и може би изпитващи угризения заради тази любов, започват да линейт и отпадат. Чували сме израза „змейово либе“, има дори пиеси за връзка на змей с красива мома. Особено в дните около Гергьвден, може змей ненадейно да се спусне в селото, да грабне любимата си от хорото, или от гергьвденската люлка и да я отнесе в гората, или в пещерата си. Може да дойде зв селото аедно със свита от сватбари – „змейове на коне и змеици в златни колесници“. Смята;о се е, че родените от връзката на змей с местна мома деца ще бъдат особено надарени със сила и красота. Във връзка са хайдушкото движение срещу османската империя, се носели слухове, че най-смелите и неуловими хайдутти по българските земи са змейови деца, които имат имат крила под мишниците си.

Когато семейството на залюбена от змей мома искало да я избави от него, се прилагало „лечение“ с различни билки за раздяла. В преданията се говори за вратига, комунига, синя тинтява и др.

Представите за ламята са различни от тези за змея.

В народните представи ламята най-често е описвана като подобие на огромен гушер същество с кучешка глава, с огромна уста, като пещ, която може да побере цял човек и покрито с твърди люспи тяло, като броня. Разбира се и тя има криле, за да лети, и дълга, мускулеста опашка. Краката ѝ са сходни с тези на граблива птица, с огромни закривени нокти. Както си е редно за изпълнено със злоба същество, една глава не върши достатъчно работа на ламята. За да е по-ефективна, тя е снабдена с три и повече глави, могат да стигнат до девет. Ламята се появява внезапно и бурно, като вихър. Или като черен облак и гъста мъгла, която носи смърт на посевите и реколтата на селяните. Единствено загриженият за хората змей може да се изправи срещу ламята. Народното творчество създава вълнуващи разкази за борбата на хората с ламята. Една от най-популярните детски приказки, „Тримата братя и златната ябълка“, разказва за смелия момък, който спасява царската дъщеря от царството на долната земя. Преданието за Крали Марко също разказва за битка с ламята, с която освобождава три синджира роби с моми, момци и невести, пленени от нея.

### **Впечатляваща Гергьовска практика на българите**

Основният фокус на разработката е живото наследство на 4-те групи, изразено в традициите им, свързани с празнуването на ритуала „Гергьовден“.

Ще споделим една от най-впечатляващите практики за празнуване на Гергьовден, до днес прилагана в С. Паталеница, област Пазарджик. В миналото, поради близостта си до големите градски центрове, като Пазарджик и Пловдив, селото е било многолюдно. Сега там живеят около 1200 души. “Където и да копае човек, излиза история” – така местните жители описват селото си, което е с доказана древна и богата история. Според легенди, едно от светилищата на древногръцкия бог-лечител Асклепий се е намирало в Паталеница. Селото е изключително привлекателно за посещение в ранната пролет, а кулминацията на емоцията и преживяванията е на Гергьовден.

Подготовката за празника започва много преди 6-ти май, още от 14 февруари, деня на Трифон Зарезан. Всички, които зарязват лозята си, грижливо съхраняват пръчките за Гергьовден. Разхождайки се в разпрострялото се нашир и надлъж село, с обособени няколко махали, пред много къщи могат да се видят купчини от лозови пръчки. Всяка от махалите има плитък трап за печене на гергьовското агне на шиш, чиято големина зависи от големината на махалата. Тези трапове се използват многогодишно. Участието на ЦИН в празнуването на Гергьовден в Паталеница бе около трапа до кметството и училището на селото. Този трап побира около 20 агнета, както се вижда на фотографиите по-долу.



## Снимки ЦИН

Да се върнем към лозовите пръчки. Според местните хора, жарта, на която се пекат гергьовските агнета, е много по-продължителна и „по-мека“, когато се използват сухи лозови пръчки, по сравнение с жарта, получена от което и да е друго дърво. В един трап могат да се опекаат последователно двойно повече агнета. Друго важно качество на печенето на жар, получена от лозови пръчки е, че тя придава изключителен аромат на месото. Според местните хора, използването на лозови пръчки за печена на агне на Гергьовден датира от времената на траките и традицията се е предавала от поколение на поколение.

Как се случват нещата? Около 5 часа сутринта на Гергьовден, лозовите пръчки се запалват в трапа. Около 7-8 часа, жарта е готова. Стопаните идват със своите агнета, сложени на шишове, дълги около 3 метра, с дръжки. Носят си столчета и сядат един до друг. Шишовете са сложени на специални поставки и почва въртенето. Хората си носят вино и ракия, вдигат наздравици и въртят шишовете. На мястото има местни музиканти които свирят народна музика. Когато някой иска да се разтълче, става, хваща се на хоро и танцува.





В това време съседът му, седнал до него, върти и неговия шиш. Агнетата са опечени около 12-30 – 13.00 часа. Всеки носи своето в къщи и започва Гергьовският обяд. На масата има зелена салата и овче кисело мляко.

**Кулинарно наследство – някои характерни традиционни рецепти,**  
[https://infotourism.sliven.bg/bg/cuisine\\_08.htm](https://infotourism.sliven.bg/bg/cuisine_08.htm)

Обредна пита "Боговица" / с. Мечкарево /

Продукти: 2 сл. олио /шарлан/; 1 лъжица сол; 1 лъжица захар; 2 ч.ч. вода; брашно, колкото поеме /около 1 кг/; мая, колкото кибритена кутийка

Приготвяне: Пресява се брашното, прави се кладенче, сипват се олиото, солта, захарта и маята, разтворена в малко топла вода. Замесва се меко тесто. Оформя се питка и се слага в тавичка, като предварително се оставя част от тестото за фигурки върху питката, свързани с поминъка на семейството – житен клас, грозде, плодове, агънца, пиленца, рало, ниви, обори, кошари, къща и т.н. Остава се така приготвена да втаса, а когато се надигне, се слага в печката и се пече около 40 минути на умерена фурна.

Пестил / Старо село /

Приготвяне: Приготвя се от сини сливи. Изчистват се сливите от костилките и се смилат с машинка. Получената смес се изварява на бавен огън, докато се изпари водата и се получи смес като за мармалад, но без захар. На специално приготвена гладка дъска с дървена бъркалка се разстила равномерно от сместа около милиметър-два. След като изсъхне, върху нея по същия начин се разстила от сместа и така, докато се получи един сантиметър дебелина. След като изсъхне, се отлепва от дъската, поръсва се с брашно и се навива на руло, за да издържи по-дълго време. Съхранява се на хладно.

Каракачанска баница / кв. Речица (гр. Сливен) /

Продукти: брашно; сирене; щипка сол; свинска мас; вода

Приготвяне: Брашното се пресява. Количеството се слага на око – над килограм. /Каракачаните са имали доста големи тави, а печенето е ставало на сач върху жарави – на пиростия/. Прибавят се солта и леко затоплена вода. Замесва се по-меко тесто. След омесването на тестото то се нарязва на малки топчета /18-25 броя/. Маса се разтопява, не до завиране. Започва разтеглянето на тестените топчета, като предварително по няколко се натопяват в топлата мас. Разтеглянето става с пръстите на ръцете с въртеливи движения. След втория разстелен лист се насипва натрошено сирене. Когато са сложени всички топчета, върху последното не се слага сирене. Започва да се дърпа по краищата на баницата и разтеглената част се подгъва навътре под нея. Това се прави с цел да има меки краища баницата. Пече се. Има и друг начин за завиване на краищата: загръщат се навътре отгоре и се обръща наобратно в тавата, като баницата се разстила с пръсти, докато изпълни тавата.

#### Каракачански хошмер-белмъш / кв. Речица (гр. Сливен) /

Приготвяне: Прави се от прясно подсирено сирене. Отделя се част от сиренето, преди да бъде посолено. Остава се 1-2 дни да вкисне. След това се пристъпва към правенето на ястието. В по-дълбок и по-голям тиган /каракачански/ се слага сиренето и се натрошава. Слага се на огъня да ври, като се бърка почти непрекъснато. Сместа се стопява и заприличва на гъста суроватка, примесена с мляко. Остава се да поври известно време. След това се прибавя брашно, което се насипва равномерно по малко. Мярквата е на око. Като започне да се получава гъста каша, се бърка непрекъснато, за да не загори. Получава се еднородна приятна смес, която постепенно започва да отделя масло. След това се запържва, докато стане готово. По желание може да се прибави червен пипер и е готово за ядене.

#### Тиганици по жеравненски / с. Жеравна /

Приготвяне: Налива се хладка вода до средата на компотен буркан. Слагат се 1 кубче мая за хляб и по 1 равна с.л. сол и захар, да втаса маята. В по-голяма тенджерата се излива водата с маята и 2-3 разбити яйца. Бърка се и се добавя 1,5 кг пресято брашно, докато се получи гъста смес. Тестото се оставя да втаса за 2 часа, то напълва тенджерата. Гребва се с лъжица, потопена във вода, и се пържи в много силно сгорещена мазнина. По желание тиганиците могат да се поръсят с пудра захар.

#### Сладък булгур / гр. Котел /

На третия или деветия ден от раждането на детето се прави пануда, на която се канят близки жени. На това събиране задължително се вари булгур. В един казан се слагат 3 кг почистен ориз, 10 кг булгур, 9 кг захар, 12 л мляко, може да се сложи и малко овес. Гостенките се черпят с ракия, пита и булгур.

### Сладка баница с ябълки и сини сливи / с. Медвен /

Продукти: за тестото: 5 яйца; 1 кубче мая; 100 мл вода или мляко; 1 щипка сол. За плънката: 200 г орехи; 100 г стафиди; 100 г сушени сини сливи, нарязани на кубчета; 1 ябълка, настъргана; настърганата кора от 1 лимон; 1/2 ч. л. канела; 2 с. л. галета; 2 с. л. олио; 1 щипка

Приготвяне: Сместа се омесва до получаване на хомогенна маса. Остава се да втаса около 15 мин. От втасалото тесто се оформят кръгли топки, които се точат на кори. Всички съставки за плънката се смесват. Корите се поръсват с олио, плънката се разпределя върху тях и се завиват на рула. Подреждат се в тава под формата на розички. Баницата се пече 25 - 30 мин. на 150 градуса. Преди да се поднесе се залива със сироп от вода, захар и малко ванилия.

### **Според картите на традициите:**

[https://infotourism.sliven.bg/bg/100\\_reasons.htm](https://infotourism.sliven.bg/bg/100_reasons.htm)

### **Каракачанска носия**

Женската каракачанска носия се изработва от тежък, домашно тъкан, черен шаяк и често достига тегло от 30 килограма. Ризата (камсу) е бяла, изработена от лен или памук и стига до стъпалата. Над ризата има фуста - плисирана и украсена с ширити и гайтани. Отгоре се слага престилка (пудйя), вълнен пояс (зонар) и кожен колан с пафти (кледомата).



Снимка [https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore\\_01.htm#f020](https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore_01.htm#f020), художник: Йорданка Кунчева

### **Моминска носия (гр. Котел), художник Йорданка Кунчева**

В края на XIX век, котленските търговци започват да внасят стоки от всички краища на Османската империя - платове, битови предмети, украшения. От това време е "цариградската носия" на котлен - чанката, изработена от различни видове коприни -

джанфез, атлаз, коразе, софта. Ризата при него се замества от копринена цветна дреха, наподобяваща кафтан.

Над ризата се облича безръкавен фустан - елек и рокля. Най-отгоре се записва престилка, която находчивите котленки изработвали от копринени кърпи за глава, донесени от Йерусалим и Света гора. Тъканите престилки се наричали "мarmorодни" или "тефтичени" и включват типичните котленски мотиви. На главата си, младата жена е забраждала "калемен ръченик" - забрадка от тънък плат с щампи и дантела.



Снимка [https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore\\_01.htm#f020](https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore_01.htm#f020), художник: Йорданка Кунчева

### Невестенска носия (гр. Котел, Сливенско )

Двурогата забрадка е специфичен елемент от женското облекло. Тя се слага в понеделника след сватбата - деверът маха булото на невестата ("отбулва") с две пръчки и го премята на плодно дръвче.

На главата на невестата се слагат два конусовидни рога и "чело" - ивица плат с геометрични килимени мотиви. Рогата се покриват с "пещемал" - парче плат, което оформя забраждането. Рогата са направени от конопени влакна и са облицовани с платно.

Тази забрадка жената носи през целия си живот.





Снимка: [https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore\\_01.htm#f020](https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore_01.htm#f020), художник: Йорданка Кунчева

### Магията на котленски килими, разказана от Дора Куршумова

С много търпение и любов, писателката от Сливен е осъществила многогодишни проучвания върху котленските килими. Разказите ѝ за килимарството и килимите увличат малки и големи и са невероятна база за привличане на туристи и публики с пресъздаване на историята им. А защо не и за възраждане на занаята?

По-долу, представяме някои от килимите и разказите за тях, както следва, отляво надясно:

Сурвакниците, Къдряви звезди, Бъклиците и Дървото на живота



Килимът „Сурвакниците“ се постилал в къщите в Котелско на Васильовден (началото на януари). Домакините го слагали в чест на празника за посрещане на сурвакарите. На него са изобразени богато украсени сурвакници в искрящи цветове, заобиколени с дръвчета, отрупани с плодове и накацали птици по клоните им. В очакване на благословията на сурвакарите. За празничния ден, домакините приготвяли печиво с ориз, сирене и яйца (млин) и го изпичали на подница, покрита с връшник. Слагали монета и дрянови пъпки в млина, наречени с късмети.

Килимът „Къдряви звезди“ е постилан за посрещане на коледарите в богатите котленските домове. Звездите на килима символизирали коледния кравай, върху който са сложени овчарските геги на стопанина и на сина в семейството, заобиколени с пуканки. Върху килима се изобразявала изгрялата звезда на Христос, за да пази

овчарите и стадата им от болести. Ако домакинът е посетил Божи Гроб и е станал хаджия, в центъра на къдрявата звезда била поставяна и шестоъгълната еврейска звезда!

Килимът „Бъклиците“ бил застилан от стопанката на къщата за посрещане на младоженците в дома си. Те прекрачвали прага на къщата върху килима, след което били дарявани от родителите си и от кръстниците. Килимът символизирил широко отворените врати на бщиния дом за младото семейство.

Килимът „Дървото на живота“ се е появил за първи път през 1867 година. Той бил изтъкан от Няга Ергеннонюва. Върху него тъкачката изобразила дърво с цъфнали клони, някои от тях с плодове, с птици в гнезда и жени с кобилици и менци. В ъглите на килима били изобразени ябълкови клони, отрупани с плодове. Стопанката на дома постилала килима, когато се събирало цялото семейство. Така, тя го благославяла с дълъг живот и много рожби.

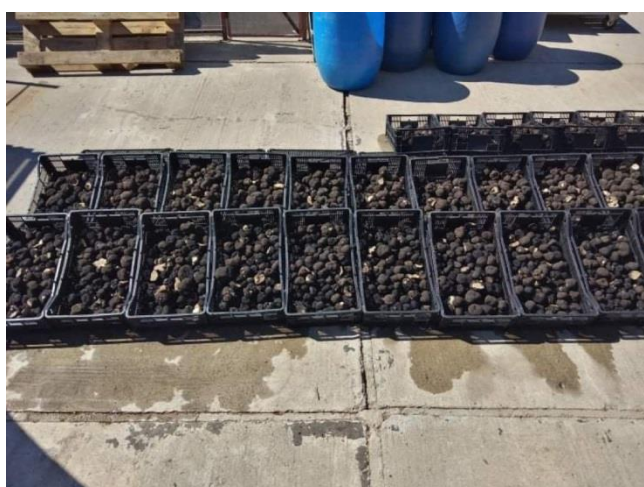
### **Черните трюфели – подарък от природата в Котелско, с потенциал за кулинарно творчество**

За трюфелите в Котелско ни разказва Борислав Василев, който ги събира, обработва и предава като суровина на търговци. За него, събирането на трюфели е хоби-лов. За целта, Борислав е обучил кучета да улавят специфичната миризма на гъбата и да вадят трюфела, без да го наранят. Борислав има пет кучета. Две от тях са от породата Лагото, две са Кокер Шпаньол и едно от неизвестна порода. Той събира четири вида трюфели през цялата година. Обикновено, тръгва към гората рано сутрин. След всяка намерена гъба, кучето получава малка награда, която е различна от основната му храна. От събирането на трюфели не може да се забогатее, но е добър страничен доход.

Видовете трюфели, събирани от Борислав:

- Бял трюфел - считан за най-ценният трюфел. Миризмата му е силна и приятна, напомняща чесън. Зрее от октомври до края на декември. Има гладка външна повърхност, оцветена в бледо кремаво до охра. Вътрешната част на гъбата е жълтеникаво бяла, с белдо-кафяви нюанси. Нейният аромат го прави уникален. Белият трюфел обикновено живее под липи, дъбове, върби и тополи. Но се среща и в иглолистни гори. Най-често е с размер на грахво зърно, до орех.
- Черен летен трюфел – с много деликатен и приятен аромат, напомнящ лешници. Зрее от май до края на август. Има черна външна повърхност с големи пирамидални брадавици. Вътрешността му е светло кафява на цвят, с многобройни белезникави вени. Обитава места с дъб, бор, бук, габър, бреза, леска и др. Може да бъде с размер на орех, или портокал, понякога и по-голям.
- Черен зимен трюфел – ценен вай-много след белия трюфел заради интензивния си много приятен аромат. Зрее от декември до края на март. Има изгладена външна повърхност с многоъгълни брадавици. Цветът му е черно кафяво с

нюанси на ръжда, а вътрешността му е с мек бледо кафяв цвят. Обитава места с дъб, черен габър и леска.



Снимки Борислав Василев

Борислав разказва, че репутацията на трюфелите идва от пленителния им вкус. Тези подземни гъби нямат нито корен, нито стъбло, но успешно растат около корените на дърветата. Най-често се срещат в редки гори с преобладаващ дъб и габър. Намират се и под див кестен, бор, липа и бяла бреза. Опитните търсачи се ориентират за узрял трюфел по кръгово петно около ствола на дървото. На това петно тревата е почти изсъхнала и е силно разреждана. Трюфелите много често се намират и около корените на храсти – най-вече шипка и хвойна. Друг важен ориентир е рояк мухи или насекоми, които се намират близо до дървото. Ако видим разровено място от диви прасета, това



може да означава, че там има трюфели. Прасетата надушват миризмата на трюфелите и за тях те са лакомство.

В България, най-големи количества трюфели има в Средна гора, Сакар, Предбалкана и някои хълмисти местности с надморска височина до 600-700 м. Въпреки, че България рядко се споменава като страна, източник на трюфели, в последните години тя е на едно от водещите места в Европа по производство на черен летен трюфел. В Европа голям процент от трюфелите, които се добиват, е от плантации, тъй като в природата те вече изчезват, поради недобросъвестното им събиране от търсачите и ловците на трюфели. Устойчивият начин за събиране на диви трюфели, без да се унищожават местообитанията им, е с куче без ползване на инструменти като мотика, лопата и др. Недобросъвестното събиране на трюфели намалява популацията, качество и количеството им. Добре е да се избегне ситуацията в Италия, където 70-80 процента от добива на трюфели е от плантации, защото естествените им местообитания вече са унищожени.

Естествено, поради огромното търсене, посоката е създаване на насаждения за добиване на трюфели чрез фиданки на дръвчета, заразени с трюфели, гостоприемници като липа, дъб, бор и др., които плододават на 4-та, 5-та година. Пустеещи или трудно достъпни земи, каквито има доста в България, са чудесно място за създаване на плантации за няколко вида трюфели.

#### **Използвани източници:**

- Valorisation of Cultural Heritage in Sustainable Tourism, Kristina Rakitovac, Juraj Dobrila, University of Pula, Croatia,  
[file:///C:/Users/Margarita/Downloads/Valorisation of Cultural Heritage in Sustainable T.pdf](file:///C:/Users/Margarita/Downloads/Valorisation%20of%20Cultural%20Heritage%20in%20Sustainable%20T.pdf)
- Ashworth, G., and P. Howard, 1999, European Heritage, Planning and Management, Bristol: Intellect
- Balota, M. 2005, Puna je Pula. Pula: Amforapress
- Boccardi, G. 2007, 'World Heritage and Sustainability: Concern for Social, Economic and Environmental Aspects within the Policies and Processes of the World Heritage Convention', msc dissertation, ucl. Bartlett School of the Built Environment, London
- Council of Europe, 2015, Cultural Routes Management: From Theory to Practice. Strasbourg: Council of Europe
- Council of Europe, 2016, 'Draft European Cultural Heritage Strategy for the 21st Century'  
[http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/CDCPP/Plenary/5meeting/CDCPP-2016-10-Final%20project\\_Strategy%2021\\_EN.pdf](http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/CDCPP/Plenary/5meeting/CDCPP-2016-10-Final%20project_Strategy%2021_EN.pdf)
- De Camargo, P. 2007. 'Using Tourist Resources As Tools for Teaching and Creating Awareness of Heritage in a Local Community'



In Cultural Tourism: Global and Local Perspectives, edited by G. Richards, 239–56. New York: Haworth Hospitality Press

Central Europe Programme, 2014, Project Stories from the Central Europe Programme: Cultural Heritage and Creative Resources, Vienna: Central Europe Programme

European Commission, 2014. ‘Towards an Integrated Approach to Cultural Heritage for Europe.’ com (2014)477 final. European Commission, Brussels.

European Union, 2012, ‘How Can Cultural and Creative Industries Contribute to Economic Transformation through Smart Specialisation?’

[http://s3platform.jrc.ec.europa.eu/documents/20182/84453/120420\\_CCI\\_Policy\\_Handbook\\_\(FINAL\).pdf](http://s3platform.jrc.ec.europa.eu/documents/20182/84453/120420_CCI_Policy_Handbook_(FINAL).pdf)

Goodwin, H. 2011, Taking Responsibility for Tourism, Oxford: Goodfellow

Hristova, S., M. Dragi and N. Duxbury, 2015, Culture and Sustainability in European Cities: Imagining Europolis, London: Routledge

Krippendorf, J. 1999, The Holiday Makers: Understanding the Impact of Leisure and Travel, Oxford: Butterworth-Heinemann

McKercher, B., and H. du Cros, 2009, Cultural Tourism: The Partnership Between Tourism and Cultural Heritage Management, London: Routledge

Mihalic, T. 2014, ‘Sustainable-Responsible Tourism Discourse – Towards “Responsustainable” Tourism’, Journal of Cleaner Production 111 (b): 461–70

Ministarstvo Turizma, 2016, ‘Turisti icki promet u prosincu 2015 godine’  
[http://www.mint.hr/UserDocsImages/015\\_160407\\_XII.pdf](http://www.mint.hr/UserDocsImages/015_160407_XII.pdf)

Phillips, A. 2003, ‘Turning Ideas on Their Head: The New Paradigm for Protected areas’ The George Wright Forum 20 (2): 8–32

Richards, G., ed. 2007, Cultural Tourism: Global and Local Perspectives, New York: Haworth

Robinson, M., and D. Picard, D., 2006, Tourism, Culture and Sustainable Development, Paris: UNESCO

Schrittwieser, W. 2016, ‘Analysis of Smart Specialization Strategies in selected Mediterranean Coastal Regions and Countries’ <https://creativemedit.files.wordpress.com/2014/10/analysis-of-smart-specialization-strategies-in-selected-mediterranean-coastal-regions-and-countries.pdf>

Siebenhüner, B., 2000, ‘Homo Sustinens: Towards a New Conception of Humans for the Science of Sustainability, Ecological Economics 32 (1): 15–25

UNESCO, 2013, Managing Cultural World Heritage, Paris: UNESCO

UNWCED, 1987, 'Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future', <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>

UNWTO, 2013, Sustainable Tourism for Development, Madrid: World Tourism Organisation, <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/devcoengfinal.pdf>

UNWTO, 2016, Annual Report 2015, Madrid: World Tourism Organisation, [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/annual\\_report\\_2015\\_lr.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/annual_report_2015_lr.pdf)

Urošević, N., and K. Afrić Rakitovac, 2016, 'Measuring the Multidimensional Role of Culture in Sustainable Development', Paper presented at the conference European Union Future Perspectives: Innovation, Entrepreneurship and Economic Policy, Pula, 21–3 May

WEF, 2016, The Travel & Tourism Competitiveness Report 2016, Geneva: World Economic Forum

411 Years, 11 Months and 11 days, The Legacy lives on, Dorothea Papathanasiou, <https://books.apple.com/us/book/id1543896689>

Historical interpretation and live heritage performance (storytelling and reenactment): Past Pleasures, <http://pastpleasures.co.uk/>

On storytelling: <https://www.smore.com/418ax>, <https://www.smore.com/f3dkr>

Games: <https://www.smore.com/x69fp>, <https://www.smore.com/4dpuy>

Best practice in storytelling: Lagopesole, The Narrative Museum: The World of Frederick II Hohenstaufen, <https://spark.adobe.com/page/VsvPx/> and <http://www.aldodirusso.it/page2/page3/page4/index.html>

Cultural Entrepreneurship in the Context of Spillovers Within the Cultural and Creative Industries, Lyudmila Petrova

Entrepreneurial Storytelling as Narrative Practice in Project and Organizational Development, Birgitta Borghoff

Gamified Storytelling: what and how? - <https://medium.com/dislab/gamified-storytelling-what-and-how-through-a-case-study-of-inside-the-haiti-earthquake-project-722e879f1298>)

Български корени: <https://www.bulgarianroots.bg/blog/categories/narodni-zaniati>

Инфотуризмъм Сливен: [https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore\\_07\\_07.htm#bread\\_016](https://infotourism.sliven.bg/bg/folklore_07_07.htm#bread_016)

European Youth Portal: Trips with flavor: [https://europa.eu/youth/es/article/117/16555\\_bg](https://europa.eu/youth/es/article/117/16555_bg)

UNESCO on intangible heritage: <http://www.unesco.org/new/en/culture/resources/in-focus-articles/safeguarding-communities-living-heritage/>



Конвенция на ЕС от ФАРО, Португалия, 2005 г. (Council of Europe Framework Convention on the Value of Cultural Heritage for Society): <https://www.coe.int/en/web/culture-and-heritage/faro-convention>)