

# НА ОКО

Кулинарни приключения  
на село

- © Рори Милър // автор
- © Даниела Константинова // превод от английски
- © Иво Недялков, Стефан Каменов, Асен Величков // снимки
- © Кремена Ягодина // илюстрации и корица
- © Тодор Манолов // дизайн

© 2023 КНИГОМАНИЯ

София

ISBN 978-619-195-365-3

РОРИ МИЛЪР



**Кулинарни приключения  
на село**

Под редакцията  
на Милена Димитрова

На сина ми Райлър, който всеки ден ме дарява с безусловната си любов, и на дъщеря ми Вита, която ми разкри красотата на прошката и изкуплението.





## **Съдържание**

<b>СЕЛОТО ЗОВЕ .....</b>	<b>9</b>
<b>ЗДРАВИСВАНЕ С БАБА АНА ОТ НЕГОВАНОВЦИ .....</b>	<b>14</b>
Дядо Емил – Българията не пие вода, а „Мечка“ .....	23
Кокоша саламура след кумския петел .....	29
<b>НА ПЪТ КЪМ САЛАШ С ЧЕТИРЕСЕТГОДИШНА ЛАДА ....</b>	<b>39</b>
При баба Даниела в тихото село с шумни къщи .....	47
Прясно овче сирене, попска яхния и „Бял мъж“ .....	59
<b>ДО ЧЕЛОПЕК С ВЛАК .....</b>	<b>73</b>
„Компютърът“ на гяго Васко .....	90
Лютика и просеник при баба Танче .....	95
<b>ПРИ ЛЕЛЯ БОЖКА И СИНА Й В ПАВОЛЧЕ .....</b>	<b>107</b>
Втората лютика с повече меругии .....	119
<b>ЛЕДЕНО ЧИТАЛИЩЕ, ТЕРЛИЦИ И НЕС КАФЕ В ГОРНО ПЕЩЕНЕ .....</b>	<b>127</b>
Тиква, пълнена с месо, при баба Мицка .....	138
Концерт с тромпета на гяго Илийка .....	155

<b>ДОГОВАРЯНЕ С КМЕТА НА КАБИЛЕ .....</b>	<b>157</b>
Шедьовър, опакован във вестник .....	166
Кукери през август с дядо Наско .....	171
Съкровищата в мазето и светският живот .....	174
Чорба с луканка и зелеви сарми при баба Елена .....	184

<b>СЕМЕЙНО ПЪТУВАНЕ ДО ВОДЕН, НО ДО ЯМБОЛСКОТО СЕЛО ВОДЕН .....</b>	<b>197</b>
Четири тенджери едновременно .....	207
Народно читалище „Ана Маймункова“ .....	215
С баба Динка в чудатия дом с гоблените на сгъщеря ѝ .....	219
Обратно при боба и при баба Елена .....	225
Курбанът – знак за благодарност .....	233
В синхрон .....	239

<b>КУХНЕНСКИ МАРАТОН В ДРЯНОВО В РОДОПИТЕ .....</b>	<b>249</b>
Три дни яли, пили и се веселили, а после... ..	253
Ден първи – пристигане .....	253
Ден втори – заколение и замезване .....	261
Ден трети – раздвижване и говиждане .....	290
Тикълник, шумотрак, трахана, клин и качамак .....	310

<b>ПРЕДПОСЛЕДНО... ..</b>	<b>333</b>
<b>БЛАГОДАРНОСТИ .....</b>	<b>335</b>





## СЕЛОТО ЗОВЕ

Обичам София по същия начин, по който продължаваш да обичаш болезнено своя партньор въпреки непрестанните му изневери... Това обаче е история за съвсем друга книга.

Висях на опашка, пазарувах ориз на промоция и се терзаех, че това едва ли беше най-блестящият житейски избор от моя страна. Импулсивно взех решение да отида да живея на село за няколко седмици, да отседна при местно семейство и да разбера какъв е животът там. Да надникна в тайните, които всъщност не са никакви тайни, ако само за миг спрем да мечтаем как постовеите ни в социалните медии гостигат стотици харесвания. Ако просто отворим очи и уши за хората извън градовете и се отървем от тълпите стереотипи, с които сме се сраснали...

Прекарах известно време най-напред в Неговановци, на север от Видин, и разбрах, че трябва да навестя и други села. Да разговарям с повече хора от иззубеното поколение, докато все още са на този свят. Дадох си сметка колко е важно някой да им отиде на гости и просто да си побъбри с тях, да ги изслуша и да им стане драго, че ги ценят. Да седнем на по една ракия и да попия от тяхната мъдрост и знания.

Изпитвам срам само като си помисля, че тези хора са забравени, пренебрегвани и понякога подигравани от някои силно повярвали си градски пришълци.

Усетих, че се свързвам с идеята за селото и селските хора. По някакъв начин разбрах, че те са коренът на всичко, което е добро. Макар сега да е занемарено, селото в крайна сметка ще пребъде. Може би не непременно в рамките на нашия живот, но рано или късно градовете ще тръгнат към упадък и разруха, както се случва с консуматорите, които нищо не създават и не произвеждат.

Селата отново ще се превърнат в спасителния пояс за човечеството.

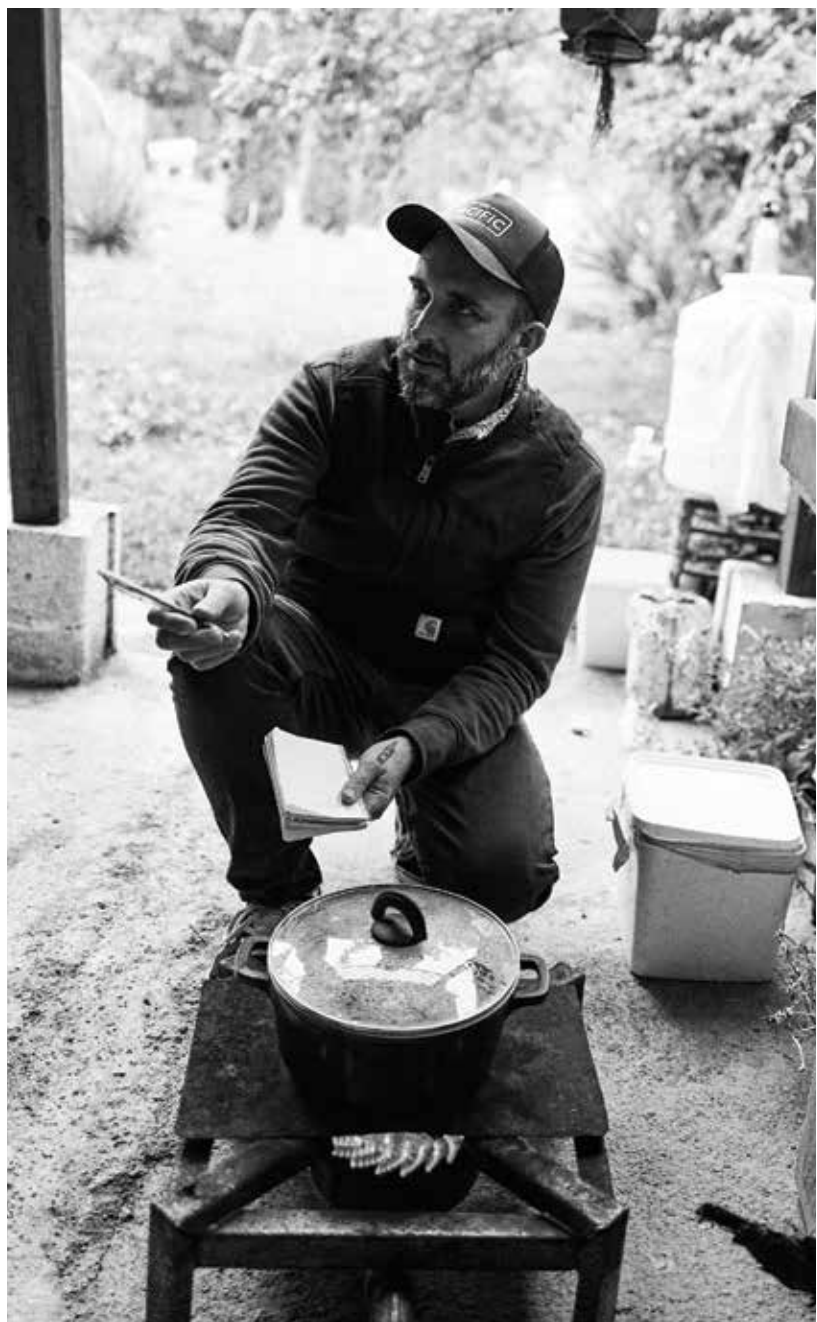
Няма друга точка в тази история, от която да започна, освен от самото начало в Неговановци, от първото ми преживяване в българско село.

През последните десетина и повече години съм обикалял из България. Минавал бях само за кратко през някои села, но не бях спирал и не бях оставал... Никога не бях прекарвал по-дълго време при хората в забравените и от бога села, не бях говорил надълго и нашироко с тях; не бяхме пили и яли заедно, нито бях потъвал в техните спомени.

Сега именно на село открих как човек чувства тъгата и радостта едновременно, а те до голяма степен зависят една от друга, за да ги има.

Една сутрин тръгнах към автогарата. Слизам от автобуса и се „заселвам“ далеч от града. На село проумях, че най-добрият начин да опознаеш някого е, като си поговорите, а след това седнете да пийнете и хапнете заедно. Разбира се, че България ми стана любимият дом, ама не София с безкрайните ѝ ремонти на ремонта...

*РОРИ МИЛЪР*









# ЗДРАВИСВАНЕ С БАБА



## ОТ НЕГОВАНОВЦИ

И ето ме сега в село Неговановци, което се намира недалеч от Дунава, на север от Видин. Изглежда, като да му е провървяло една идея повече в сравнение с други, по-отдалечени села.

Нямах думата при избора нито на селото, нито на хората, при които в крайна сметка отседнах – всичко бе подбрано и уговорено предварително. Цялата работа свърши с ентузиазъм и напълно доброволно група сърцати и енергични хора. Чувствам се изключен от тях – към четиресетте съм, без никакви амбиции за академична кариера и без достатъчно дълбок джоб, за да се преструвам на важна клечка.

Малко по-късно осъзнах, че имам нужда от фотограф, който не само да снима, а и да ме спасява от недоразумения, ако се загубя по пътя или в превода. Което често се случваше.

Най-напред тръгнахме с мой близък приятел фотограф, известен като Китаеца (въпреки че аз настоявам да го наричам с рожденото му име Иво). Нямам представа защо така му

казват, нито пък той... В България почти всеки си има прякор, чийто произход надали може да обясни. Това ми се струваше досадно, но после си дадох сметка, че просто заввиждам, защото аз си нямам прякор!

По-късно към нас се присъедини втори фотограф – Стефан от Ямбол. Той улесни пътуванията, защото се оказа доста сложно да намирам удобно време за срещи едновременно за мене, за снимащия и за бабите в селото, особено когато всички са ангажирани с малки деца. Вторият фотограф буквално спаси положението. Няма какво да крия, някои моменти се губеха от съзнанието ми, но детайлите и ситуациите бяха прилежно документирани. Наистина нямаше как да завърша този проект без тях и без снимки!

Единственото ми изискване, където и да отида, бе хората да обичат да готвят... И то сведе кръга от възможности до почти всеки човек във всяко село.

Едва ли бих могъл да си пожелаая по-добра обстановка или по-ведри и очарователни домакини. Нарамих малкото нещо, които бях донесъл със себе си в автобуса, и предприех триминутна разходка в прахоляка – от площада на селото до портата на баба Ана и дядо Емил.

Неговановци. Като всяко населено място извън окръжния град то е жертва на упадък и запустатост в наши дни. В някаква степен това се отнася и за местните хора.

Ако не се преселят в града, с цел да получат повече от т.нар. възможности в социален или професионален план, мнозина от тях изпадат в депресия, стигат до алкохолизъм и пр. Простодушието и честността невинаги надмогват съблазните и обещанията за съмнителен напредък, които градът и микрочиповете му уж предлагат.

Този район е уникален със своето историческо и културно наследство. То е един от малкото останали „острови“ земя, населени от власи, и разполага с изобилие от културни съкровища и истории, които чакат да бъдат открити. За съжаление, броят на власите в България е намалал застрашително и вече е под 4000 души.

Неговановци е сравнително голямо село с цели два работещи магазина, където може да се снабдиш с основни напитки,



котешки деликатеси, както и с малко храна. Има и нещо като пощенска станция – но със странно работно време в пряка зависимост от настроението на пощаджиите.

Бях малко разочарован, че в селото има даже бензиностанция с автосервиз. Очаквах да се озова на по-зле уредено място. По-късно ми обясниха, че синът и зетят на баба Ана гържат автосервиза.

Всеки гражданин би изпитал чувство на превъзходство, но не и те. За тях автосервизът е начин да бъдат полезни за съселяните си, тъй като е добре известно, че всичко, направено преди 1990 г., всъщност не умира, а непрекъснато се поврежда и се нуждае от нови части, а те на практика хич не са нови.

Както във всяка малка общност и тук всеки знае кой какво е закусил и дали му е паднал косъм в кафето. Селските дела владеят умовете и разговорите на масата: общите врагове като тукашните пияници, бездомните или зарязаните куче-



та, които опоскват градините, и разбира се, нямането какво да се прави – липсата на платена работа.

Селото почти изцяло е стопанисвано от пенсионери. Повечето от жителите са наг 50-годишни, но съществуването лежи на техните плещи и на безропотния им труд.

Няколко по-млади хора се опитват да се издържат и да живеят тук, а други пътуват от Видин през почивните дни при своите родители, баби и дядовци в Неговановци. Резултатът са чудноватите събирания, на които се изпиват масивни количества евтин алкохол и грохот на електронна музика се носи през отворените врати на автомобилите. В други случаи неотразимата домашно дестилирана ракия се предава от ръка на ръка от чичовци, които използват акордеоните си вместо маса. Не можеш и за миг да предвидиш какво ще стане след малко. Просто трябва да живееш „на око“.

*Неговановци е село, пълно с празни къщи и с добитък по пътищата. Често едно семейство притежава две или няколко постройки с различно предназначение: за отглеждане на кокошки, за склад и т.н.*

*Тукашният район е известен като лозарски край и повечето семейства имат асми в дворовете или лозя по няколко декара извън селото. За всяко семейство е чест да си произвежда собствено домашно вино или ракия – а най-често и двете.*

*Едва ли е изненадващо тогава, че няколкото празника и традициите се въртят около пиенето и яденето. За съжаление, не успях да се включа в много от тях. Говори се, че на Трифон Зарезан тук настава голяма веселба.*

Обичаят, който все още владее ума ми, е свързан с петела и със сключването на брак. Традицията повелява младото семейство да гари петел на своя кум. Живият петел символизира мъжкото начало – силата на мъжкаря.

Петелът се приготвя от семейството на момичето и обикновено се подарява жив. Покрива се с кърпа или чул, с нануз от червени чушки и венец, а малка торбичка със зърно се слага





върху него или близо до него, което ми се струва малко прекалено и в същото време удивително.

Петелът се предава на т.нар. заложник, който обикновено е роднина на младоженеца. Прехвърлянето става чрез пазарлък, а понякога и чрез откупуване. Горкичкият заложник носи отговорност за петела по време на цялата сватба. Ролята му е да танцува, без да изпускат птицата от ръцете си, да поведе хорото, да подхвърля пиперливи шеги към мъжете и да извършва други неща, свързани с петела, стига да забавлява добре сватбарите.

Обикновено в ресторантите не позволяват да се внася жив петел, така че обичаят се е променил. Колкото и да е странно, вече е прието петелът да е сготвен. Така се пропуска целият извънредно гротесков спектакъл, докато птицата е още жива. В наши дни петелът отива направо във фурната и след това се танцува с мъртвото му тяло. Той все така е в обичайната си премяна от чушки, огърлица от царевича и друга украса.

Обичаят е невероятно зрелищен. Петелът сам по себе си е на голяма почит в българския фолклор. Кукуригането му отмерва времето и разделя денонощието на светла (добра) и тъмна (лоша) част. Освен това то отделя цивилизования свят (където се чува кукуригането) от дивата природа, а там петли не пеят.

Бих искал да завърша темата, като ви предложа бърза рецепта за сватбен петел, която една баба ми разкри:

„Добре почистеният петел се измива и вари 2–3 часа на умерен огън. Кълките трябва да бъдат вързани, за да не се разкратят при готвенето. Във водата се слага сол, малко лук, моркови и шепа нарязани домати. След като се сvari, петелът се изважда от тенджерата и се оставя да изстине на хладно. После птицата трябва да се украси.

За бляскавата премяна на кумския петел се прави следното: взема се яйце или картоф, който може да се втъкне в шията на птицата вместо глава или пък да се използва самата отрязана глава на петела; прави се наниз от малки червени



чушки вместо гердан или колан. Може също да се използват навързани пуканки, боб или зърна от сурова царевица като украса.

В по-старо време хората обличали клетия петел в панталон, риза, че даже втъквали българското знаме в гърба му. Към метаморфозата могат да се добавят и различни видове зеленчуци, сушени чушки и плодове. Не на последно място, за да може петелът да е седнал, се поставя върху бутилка, несъмнено се досещате как се постига това. За още по-голяма стабилност около него се слагат погачи с цветя и здравец“.

Понеже съм се женил веднъж преди много години, си давам сметка, че ритуалът с кумския петел прави къде-къде по-забавни и весели толкова напрегнатите сватбени преживявания. Следващия път... или хайде по-добре не.

Накрая стигнах до големия неузлеген дом на любезните ми домакини – извънредно сърдечните баба Ана и дядо Емил, когото тукашните хора са кръстили дядо Емил – Българията. Двата ми позволиха да надникна в битието им и ми разказаха това-онова за себе си, за съвместния им живот, за техните родове и разбира се, за селото.

Къщата им едва се вижда сред гърветата, потънали в буен летен цъфтеж. Чардакът, нагизден с асма, хвърля сянка върху трапезата и предразполага към задушевни срещи. Къщата е голяма, с няколко балкона от бетон, някак облагороден с гозините.

Масата е покрита с шарена мушама и е сложена за гости. Неравни плочки покриват двора около къщата и леко хлопат, когато стъпваш по тях. От градината встрани на къщата се носят пленителни ухания. Тя е гордостта на баба, която неморно брани плодовете ѝ от бездомни псета.

Зърнах няколко котки, малки и големи, да изпълзват от ъглите и тъмните дупки, за да ме посрещнат с надеждата, че ще им подхвърля някоя и друга пилешка кост.

Баба стоеше с протегнатата нагоре десница. Зад нея дядо, облечен в тениска, отпусна ръце, след като остави питието си на масата. Тя ми махна да вляза в двора. Не след дълго разбрах, че през лятото той служи по-скоро за всекидневна, защото семейството прекарва почти цялото си време навън. През зима-

та оживените сбирки се местят в кухнята, където въздухът е пропит с цигарен дим и с букет от миризми на готвено.

Завъртях внимателно разхлабената гръжка на портата и пристъпих към запознанството. И двамата се спуснаха към мен, здрависахме се, а на лицата им грееха усмивки и заразително любопитство. Веднага се почувствах като у дома си и преди да успея да отговоря с други думи освен с едно „благодаря“, вече гържах две чаши. В едната ми сипаха ракия, а в другата – зазирано питие в неонов цвят.

Баба Ана си е пъргава и всеки ден става преди зазоряване. Излъчва увереност и е също толкова насъщна за стабилността на домакинството, колкото всяка от бетонните подпори на къщата. Никога не ходи без престилка с дълбок преден джоб, пристан на гребни нещица и на скопосните ѝ ръце. Лицето ѝ сияе от мъдрост и смирение. Само да я гледаш как се суети из къщи, по двора, до магазина и обратно, ти стига на мига да те обезоръжи и да ти вдъхне спокойствие.

Тя е олицетворение на добрата жена, а дълбокото ѝ чувство за дълг, наред с любовта към хората, ме поразяваше всеки път, щом ме поздрави. Чувствах се обгрижван, докато бях край нея, макар че я познавах от съвсем скоро. Корпулентна и изправена за годините си, тя тепърва навлиза в общоприетата възраст на бабите. Ала на село времето се отмерва с по-различно темпо, отколкото в града. Едва шейсет и няколко годишна, вече има трима внуци, единият даже е на път да излезе от бурния период на пубертета.

Баба Ана е родена в селцето Гомотарци, Видинско. Произхожда от семейство на селскостопански работници и има по-голяма сестра. Още като малка започва работа в пекарната в Неговановци, но се хваща и като готвачка в местното основно училище. Готвенето винаги е било стихията ѝ, стига да не работи из градината, където окопава зеленчука, бори се със сушата или с други, по-големи ядове като презгладнял съпруг или босоноги внуци.

Мъжът ѝ Емил е знаменитост в селото и един от най-забележителните чешити, с които съм се срещал по целия свят. Спечелил си е прозвището гядо Емил – Българията заради един неизбледняващ в спомените футболен мач от младите му години.



Всеки път, щом го попитам, научавам по още малко от случилото се. Дотук разбрах, че той и футболният му отбор отишли да играят мач в едно румънско село. Вечерта преди мача дядо Емил и двама приятели поркали до 5 сутринта, без да му мислят, че мачът започва в 10 часа.

Емил се взира в мен с разnogледите си очи и пояснява:

– По онова време Румъния беше много, ама много бедна и нямаше никакъв алкохол – нито бира, нито вино, нито дори коняк! Затова си бяхме взели 10 литра вино.

На следващата сутрин той и аверите му се чувствали доволно зле и се наложило да употребят каквото е останало от онези 10 литра вино, за да си възвърнат формата. Мачът започнал. Заваляло като из ведро, но това никак не смутило тримцата здраво пийнали футболисти.

На 15-ата минута от първото полувреме дядо Емил успял да отпрати удар с глава и с натежалата от вода топка да вкара единствения гол в мача. Около 200-те български запалняковци взели да скандират „България! България!“. И слава богу, съумели навреме да побегнат, като ги погнали крайно гневните и враждебни румънски запалняковци, на брой над две хиляди...

