

Анка Ирманова

Живота на
МОИТЕ ДЕДИ
етнографски очерк



Живота на моите деди

/Разкази/

Анка Ирманова

Предговор

Много често чуваме, особено от младите хора оплаквания и недоволство от живота, който живеем. Говорят за трудности, недоимък, безпаричие, едва ли не за гладуване, голота и какво ли още не. Всичко това ме провокира да отделя от времето си за да разкажа това което лично съм преживяла, наблюдавала, слушала от разказите на моите родители и по възрастни от мене хора и се надявам, че ако ти млади читателю проявиш интерес, внимателно прочетеш и сериозно се замислиш, направиш сравнение и анализ на живота днес и живота на вашите дядовци, баби, а може би и родители ще се убедиш, че нямате основание да бъдете недоволни, защото живота на много хора и днес въпреки трудностите е далеч по лесен по добър.

Условия на живот

В миналото многолюдните семейства живееха при крайно примитивни условия. Къщите на повечето семейства бяха едноетажни наврърх земя или с малък пълнеж някъде около 40 - 50 см. Само по заможните семейства имаха къщи на два етажа. Покрити бяха с черни керемиди. Някои бедни семейства покриваха къщите /бордеи/ със слама и пръст. За изграждане на къща или селскостопанска

постройка се използваха керепичи, които се изработваха саморъчно. Край брега на река Янтра на поляната се разкопаваше огромно количество пръст, смесваха я с мекина или дребна слама, носеха с котли вода от реката, заливаха разкопаната земя да шупнат едрите буци и с мотики или газейки с боси крака разбъркват сламата докато се получи гъста кал. Това бе работа за мъжете. Жените и по големите деца със специално сковани от дъски калъпи започваха сеченето на керепичите. То ставаше така: калъпа който се състои от две гнезда се мокри с вода, слага се на равно място и се пълни с кал, след което калъпа се изважда и зарежда отново. Когато се правят керепичите участват много хора от семейството. Работата е тежка. Едни разкопават твърдата земя, други разбиват буци, размесват със слама, други носят от реката вода и така в един ден могат да се насекат от 300 до 500 керепича. От лятното слънце керепичите изсъхват, на втория ден ги обръщат и когато са станали твърди се събират и зареждат шахматно на големи така наречени "банкети", покриват ги с бъзи, за да не се мокрят от евентуални валежи. Изсъхналите вече керепичи се извозват и използват за строителство. В по старо време са градили къщи от плет. Измазвали ги с кал от глина и салама от вътре и от вън, варосвали ги само то вътрешната страна, а от вън всяка пролет и есен жените ги измазват тънко с жълта или червена пръст, смесена с говежди испражнения. В почти всяка къща имаше язъл, заградена с керевет от летви или дъски. ПРУСТ и една или две соби свързани с пруста Всяка соба се отоплява с джамал /зидана печка/, който се пали откъм пруста.

Там се намира огнището и камината. На стените между пруста и собите има малки джемчета /прозорчета/ на които се слага газената лампа или гасеничето за да се осветяват и двата помещения. Шишето на лампата всеки ден се изтрива , ако се е опушило. Къщите на по заможните стопани са на два ката. Горния етаж има описаното по горе разпределение, а в долния се намира зимника, одая с огнище, камина и пещ за печене на хляба. С одаята е свързана малка собичка с джамал в която най-често живеят старците от семейството. В одаята се готви, пече хляб, там се храни цялата фамилия. В зимниците през зимата се подвизават и домашните животни – крави, коне и др. Там има ясли в които се слага храната на животните. В земята са забити здраво дебели диреци на които с възета или синджири те биват завързани. Тук са греблата, лопатите, вилите, кошовете със слама или сено и др. инвентар. Между зимника и одаята има скован от дъски, дълъг 3 - 4 метра керевет, наподобяващ шкаф, но без врати. Отгоре са наредени паници, тави, тенджери, гърнета, армаги и др. съдове за домакинството, а от долу делви с маджун, тенекета с масло, малки качета с трушия, зеле и др. На една от стените са забити на височина около метър, дебели дървени здрави клечки, на които закачат котлите с вода. Над камината в одаята има лайца / полица/ на която са заредени: сахани, паници, гаванци и др. съдове. На стената близо до огнището където се готви са закачени гърлушки със сол, пипер, дървените лъжици и др. Одаята е постлана с рогозка. Там в единия ъгъл до стената е изправена синията, на която се храни семейството. Няколко малки

трикраки столчета, на които сядат мъжете и няколко вълнени възглавници, пълнени със слама. На гвоздей е закачена кърпа за ръце. Метлата изправена в ъгъла зад вратата, допълва и “украсява” интериора на помещението. В собите са постлани по здрави и нови рогозки, които веднъж седмично се изваждат и изтупват, а през другите дни понякога забърсват с влажен парцал. Край стените са заредени шарени вълнени възглавници. В Дъното на собата, върху сковано от дъски и дървета скеле, наречено магаре се зареждат дюшеците, юрганите, след сън и се покриват със специално тъкана за целта шарена тънка вълнена черга. В собите, също има лайци с провесени пешкири и заредени нови съдове - шарени паници, сахани, талари, павурчета, бъклицы и др. Над джамала има приспособени за простиране на мокри дрехи летви или въженца. Метлата също е зад вратата, а стомната с вода близо да джамала. В тази обстановка са посрещани гости, правене на седенки, годежи и сватби, кръщенета, изпращане на покойници, отглеждане на деца и всичко, което съпътства живота на семейството. Дворовете са обширни, заградени с плет или камъни. По бедните семейства, заграждаха дворовете с плет, вратниците също от плет или нарядко сковани летви или липови клони. Каменните дувари са широки /суха зидария/ и покрити с драка, бодливи храсти за да се ограничи преминаването на нежелани гости - крадци. Дворовете на по заможните стопани са оградени с високи дувари, в основата с камъни, а по нагоре керепич, покрити с черни керемиди. Портите високи, дъсчени, с приспособление за залостване. Над портите покрив

от дебели греди и керемиди. В двора близо да вратниците е торището, на което се складира оборския тор. Покрай оградите са построени от керепичи или плет и покрити със слама и пръст курника, кочината, чардака, където нощуват през лятото говедата.

В средата на по голямата част от двора е хармана. Там се правят купити и вършее житото, боба лещата, там се трупат и белят мисири, чука се слънчоглед и др. селскостопански работи. В някои дворове жените отглеждаха близо до къщата цветя – ружа, камшица, шибой, лалета, зюмбюли, босилек, ралички, терсене, гергини, димитровче и др. ,така че от ранна пролет до късна есен в тези цветни градинки ухаеше приятно и беше красиво. В покрайнините на двора се засаждаха овощни дръвчета – една круша, слива, джанка, зарзала, ябълка. Плодовете им се използваша в прясно състояние и сушене, за да има през зимата емиш за ушав. При такива условия, в такава обстановка живяха нашите деди, защото със собствен труд и в мир и съгласие в семейството са постигали всичко.

Отглеждане на децата в миналото

До средата на миналия век децата се раждаха в домашна обстановка, понякога на нивата, тъй като бременни жени участваха в полската работа непрекъснато, а в селото ни не е имало акушерка. При раждането помагали тъй наречените “баби”. Това са били една две възрастни жени от селото. Тяхната помощ се е изразявала в окуражаване на родилката отрязване на пъпчето и първото окъпване и повиване на

новороденото. Тези жени са били на почит и уважение в семейството но родилката. Те са канени на кръщение, курбан, сватбата на детето, което е израздала бабата и е получавала дарове наравно с истинските баби – риза престилка забрадка, кърпа и др. След раждането бебето и майката се настаняват на най – топлото място в собата, това е боджака /Ъгъла между джамала и стените/. На бебето се връзвала люлка с въжета и шарено чердже, специално тъкано за целта със здраво заковани халки на гредите над боджака. Майката спяла на земята върху вълнен дюшек под люлката. До четиридесетия ден тя е лууса и спи отделно от мъжа си. С връвчица която виси над нея, когато бебето плачи или трябва да се приспива, тя го люшка, понякога с часове.

Когато трябва да го накърми го взема при себе си и така понякога в легнало положение бебето суче, а тя дреме или заспива. Някога жените кърмили децата най – малко една година. Много рядко ги дохранвали. Ако кърмата не достигала за да укротят плача на детето в тънко парче тензух завързват топче от хляб, размекнат в подсладена вода. Слагат топчето в устата на бебето и то започва да го смуче, така успокоявали и дохранвали децата. Към четвъртия, петия месец при нужда ако кърмата на майката е малко тя дъвчела хляб и орехи и със дъвканата в нейната уста кашичка с пръсти пъхала в устата на гладното бебе. Или пък припичали брашно, от което с горещца вода подсладено или леко посолена приготвяли кашичка. В миналото родилките, въпреки че не са се хранили с кой знае колко калорична храна и въпреки умората от тежкия труд в семейството са

имали в повечето случай достатъчно храна за кърмене на бебето. Майката кърмачка трябвало да яде повече лук за да има повече кърма. След годинката детето се отбива, тоест спира се кърменето и се преминава към обща храна-чорбица от леща, боб, картофи и други ястия с които се хранели и възрастните. През лятото децата се хранели с попарка от хляб с доматиен сок и сирене, а през зимата сирнена, захарена или млечна попара.

Майките с малки деца кърмачета участвали в земеделската работа наравно с останалите членове на семейството. Бебето е с майката на нивата, там му връзват люлка на клоните на някое дърво - орех, круша, ако няма такова в нивата, това правели под каруцата, за да бъде детето на сянка. Често пъти то заспива, събужда се плаче, понякога нападнато от мравки, мухи, а е имало и случай и от змия, но майката е далече, с мотиката или сърпа и наравно с другите работници почива. Тогава тя заморена, сгорещена се връща при детето да го накърми, да го подсуши и да му се порадва.

Не рядко плачливите бебета биват дохранвани с винена попара, от която те бързо заспивали. По някога майката или бабата е доволна и споделя с гордост "Като го нахраних, че като заспа онова ти дете чак до икиндия не се събуди" или спало непробудно цялата нощ. Никой не си е давал сметка, че съня се дължи на алкохолното упояване на детето, а не на това че се е нахранило добре. Не рядко в многолюдните семейство се случвало така, че свекървата и снахата раждат по едно и също време, тогава снахата тръгва на нива като оставя бебето при свекървата Тя ще кърми своето дете и

внучето си, ще шета в къщи, ще храни животните, ще се грижи за другите по големички деца, а те често са бивали по пет шест на близка възраст. Така че на нея не и е било по леко.

В селото е имало случай когато пълзящо детенце се удавило в харанията с вода на двора, допълзяло до кочината и свинята му изяла китката на ръчичката има и случай когато детенце пада в огъня и други травми в резултат от невъзможността, наивността и небрежността понякога на възрастните да отделят повече време за надзор над невръстните деца.

Облекло на детето

Битувало е поверие, че преди раждането не е хубаво да се приготвя каквото и да било за очакваното дете. Затова често, щом се роди бебето бабата събира женски стари полуизносени ризи от домашно платно, раздира ги на правоъгълни парчета - големи, по малки и съвсем малки и ги използват за пелени. До 40 ден новороденото бебе се повива изцяло. Главичката се забражда, ръчичките и краката се изпъват успоредно на тялото, омотават се в пелените, затягат се със повой, така че детето заприличва на вързопче. Два три пъти в денонощието се сменят само пелените около и между крачетата. Ако са само подмокрени, дори без да се перат се мятат на горещия джамал да изсъхнат по бързо през зимата, през лятото навън. До една година бебешките дрешки не се оставят навън през ноща – пазят се от зли духове. След четиридесетия ден в деня неделя, когато

майката ще си чете молитва в църквата се прави първото, така наречено “обличане“ на бебето. На главичката се слага триъгълна тюрбанка от тензук, наплетена с днтелка, лутурки, синци, шапка ушита от майсторка шивачка по образец от кадифе или от някакъв по фин купешки плат. На шапката слагат розова, синя, бяла или червена панделка /корделка/, специално набрана от двете страни край ушите. Зашива се паричка с червен конец, разни цветни стъклени синци /мъниста/, така че всеки, който види бебето да се впечатли от шапката и така то да бъде предпазено от уруки. Детето се облича с ризка от домашно платно, плетена вълнена или памучна фланелка с ръкави или без такива, а под кръста се повива и завързва по посочения по горе начин. Към четвъртия петия месец повиването е само след къпане или за през нощта. Към шестия месец, когато вече детето започва да сяда го запасват с предна и задна утичка, обуват с хплетени вълнени чорапки до коленете и терлички. Гащички няма. Задната утичка е вълнена бяла с шарки от лявата и дясната страна. Тя обгръща тялото на детето и се завързва около краста с две пъстри, плетени от вълнена прежда прешила. Предната утичка е също вълнена. Тя е черна или тъмносиня по тънка, също с шарки и прешила за запасване. Едно детенце се отглеждаше с две предни и две задни утички до годинката, след което на момиченцата се шият роклички, а на момченцата гащички от същите домашно тъкани платове за мъжките и женски облекла. Лятно време всички ходеха боси. През студените месеци обуваша вълнени чорапи, терлици, цървули от свинска кожа. В по късните години се появиха гуменки, платненки

и по рядко обувки. За децата, като тръгват на училище се тъче черен плат от памук, от който на момичетата шият манта с бяла якичка, а на момченцата панталон и куртка. Това беше задължителна ученическа униформа. Момченцата носеха специални ученически шапки, които закупуваха от града. Почти всички момичета имаха плитки, дълги коси прибрани, сплетени или късо подстригани, а момчетата гологлави с шапки. През зимата децата се обличаха с вълнени плетени фанели, кожухчета, шуби. Учениците нямаха чанти, носеха учебниците си в торбички през рамо.

С какво са се хранели децата

В кърмаческа възраст бебето суче и ги дохранвали с попарки, кашичка от препечено брашно, мляко, варени картофи – всичко домашно приготвено. Много често в тази възраст децата получавали колики, стомашно разстройство, разширяване на стомаха и др. следствие от неправилно хранене. След кърмаческия период храната е обща за децата и възрастните. Закуската обикновено е някаква постна чорба, понякога останала от редния ден, качамак с маджун, парен булгур, домашна юфка, чай от липов цвят. Обеда и вечерята обикновено са постни ястия - картофена яхния, зеле, боб, леща. Много рядко месо – пиле или пате за Петровден, риба за Никулден, свинско за Коледа, агнешко за Гергьовден, шилешко или овче, когато семейството прави курбан. Децата закусваха с хляб и бучка захар, хляб и сирене, ако имат собствено производство от овцете и кравите, накапан хляб с олио или свинска мас, шарена сол,

посолена филийка с перца зелен лук или чесън, препечен хляб, полят с вода и задушен в кърпа, от време на време сварено яйце. Децата – ученици в торбичките с учебниците винаги си носеха, посолен или препечен хляб. Деликатеси в храненето на децата са пърлинките, които се пекат в пеща преди мятането на хляба, а това е само веднъж седмично. Баницата или така нареченото точено, съвсем рядко присъстваше на трапезата, обикновено при някакъв повод – гости, празник или когато има брашно, сирене, масло и свободно време за приготвеното и.

Ангажираност на децата в семейството

Още от най-ранна детска възраст шест – седем годишни деца са пастири на крави, волове, коне и други домашни животни. Те са били на нивата заедно с родителите, всеки ден, пасат кравите по синори, пътища, водят ги по обяд на водопой по кърските чешми, разнасят вода на морните копачи или жетвари, а по големите участват в полската работа заедно с възрастните. Момиченцата от малки се учат да предат, плетат, бродират, мотаят преди, сучат масури, когато майките тъкат, участват в приготвянето на храната, носят вода от кладенците, премитат двора, хранят домашните птици. Любимо занимание за тях е събирането на яйцата и това са постоянни задължения.

Момченцата помагат в чистенето на обора, храненето на овце, говеда, сечене на дърва за огъня, кълцане на тикви през есента и зимата за хранене на животните. Дядовците и бащите им ги учат да правят цървули, да сучат върви, да тъкат

папурени рогозки и др. Задължение на по-големите деца е паленето на джамала привечер за да е топло през нощта. Вечерно време, особено през зимата трошат мисири (царевнца), заедно с бащите, дядовците, за да има зоб за кокошките и животните на следващия ден.

Развлечения и игри

В миналото не е имало специални играчки за децата, особено на село, пък и родителите нямаха пари за такива. През зимните вечери играчки в ръцете на детето са били котката или парцалена, примитивно изработена кукла /бебе/. Момченцата правеха геранчета от какаляшките на трошената царевнца. С часове те ги редят във вид на правоъгълник и се радваха, когато успяват да достигнат по голяма височина, а плачеха и се сърдеха на своите братчета или сестричета, когато нарочно или без да искат събаряха построеното геранче. Весело ставаше, когато таткото успяваше по тъмното навън под керемидите на дуварите да хванат някое врабченце и го пускаше в собата. Тогава то литваше, а децата скачаха и се втурваха да го гонят. наставаше олелия, веселия в която понякога се включваха и възрастните. През лятото малките деца играеха, ровейки се в пръстта по пътищата. Насядали те събираха купчинки пръст между краката си, засипваха се, правеха така наречените гаванки и се състезаваха, кой повече такива ще си направи. Понякога с помощта на родителите, а по – големите деца и самички си правеха “влакче от динени кори“. С лико завързваха една след друга няколко динени кори, като на

последната завързваха дълга връв с която теглеха вагончетата натоварени с пръст. Децата си правеха фенери от по едри дини или тиква. След като се отреже чепката изкопават вътрешната месеста част, правят правоъгълни дупчици по стени на кората на дъното закрепват свещ, отгоре завързват лико за дръжка и вечер по тъмното запалват свещите на фенера и тръгват на игра по улиците. Привечер възрастните се събираха на кратък отдых и сладки приказки на улицата по махали, а многобройните тълпи от деца играят на гоненка, жуменка, криеница, вдигат врява да небесата. Понякога не изтърпявани от възрастните биваха разгонвани по настрани за да могат и те да си чуят думата, както се изразяват. Децата играеха на “прескаченка”, на “дама”, на “въже”, на “свинга”, на “желек”, на “малаци” с топки направени от волски косми или от парцали, на “прескочи кобила”, на “каиш”, на “сляпа баба”, на “топчета”, на “златен пръстен”, на “копчета”, “отваряй Кальо порти” и др., някои от които съпроводени с песни. Някога всеки дом беше препълнен с деца от различна възраст и пол. Гълчава, смях, веселба, крясъци и плач огласяха селото. Тишина настъпваше късно вечерта. Призори бавно постепенно живота на село се събуждаше, започваше новият ден изпълнен с труд веселие, плач тъга и всичко останало, което съпровождаше и характеризираше живата на селския човек.

Обреди, ритуали и поверия, свързани с отглеждане на детето

Непосредствено след раждането детето е “заплашено” от “лууси”. За да не го убият те до 40 ден бебето не се оставя само. Ако майката е сама, а това в миналото е рядко срещано, защото в една къща са живели всички – свекър, свекърва, баба, дядо, синове, снахи и многобройната дребна челяд, а се налага тя да си върши домакинската работа, задължително до люлката на бебето оставя метлата, която ще гони луусите. В люлката се слага до главата на детето червено цвете или червен пош /забралка/ - луусите се плашат от червеното.

На третата нощ след раждането идват орисниците те ще определят съдбата на детето, т. е. ще го орисат. Лампата, снишена до краен предел за да са пести газта, свети всяка нощ до 40 ден. От светлината бягат злите орисници и злите духове. Също на третия ден след раждането се прави осоляване на бебето. След сутрешното къпане цялото тяло на бебето се посипва със сол, за да се изпече кожата и да не мирише, като порасне. Така осолено детето престоява няколко часа, след което отново се изкъпва в топла вода в която се разбива прясно яйце, което омекотява и подхранва зачервената от солта нежна ножичка на детето. Намазват цялото тяло със свинска мас, повиват го и то заспива, ако не е станало някакво по – сериозно увреждане на кожата от солта.

На бебето – момченце се правят ”клинци”. Преди къпане на третия и следващия ден се сгорещява някакво плоско желязо и леко се парва

до три пъти в слабините за да се подsigури плодovitост на бъдещия мъж. На плачливите бебета казвали, че ги е хванала “песицата” / пес – куче /. Тогава вземали кичур от козината на куче, което много лае, слага ли я във водата, с която къпят бебето, за да престане да плаче, тоест да лае като куче. На малките бебета връзвали червени конци на ръчичките, зашивали парички, синци, панделки на шапките, за да ги предпазят от “уруки”. Най – често децата урочасвали от възрастните жени или мъже със сини очи. Когато е урочасано бебето плаче. Тогава го замиват по лицето и ръчичките със светена вода. След посещение на чужд човек, който е видял детето през метлата прекарват вода, с която напръскват люлката и бебето или прекарват вода през резата на вратата, за същата цел. Ако все още детето не се успокои, прибъгват до топене на кръстове, това правеха само няколко жени в селото. Те си служеха с дървен кръст с големина 15 - 20 см и изображение на едната страна мъж, а на другата жена. Освен кръста се използват, около 100 – 200 грама дребни черупки от морско охлюви и миди. Тези атрибути се съхраняват от собствениците им на подходящо място до иконостаса в специална торбичка, закачена на гвоздеи и с тях борави само определената жена, никой друг от семейството. Кръстчето и черупките са донесени от божий гроб. От посетител на светите места от фамилията, неизвестно кога.

Как става топенето на кръста? – В голяма дълбока паница се налива вода. Жената изважда всичко от торбичката с двете си шепи и от високо хвърля кръстчето и черупките във водата, като

шепнешком неразбрано за присъстващите произнася някакви думи и наблюдава какво става във водата. Ако се появяват много мехурчета това означава, че детето е силно урочасано.

Ако кръста е обърнат с лицето на жената, значи жена е урочасала. Водата се взема, с нея се пръска люлката, замива се лицето и ръцете на бебето, а останалата вода се използва при къпането. Започва се издирване, коя е тази жена, която последна е видяла детето, ако се досетят отиват при нея с молба да отреже кичурче от косата си, с която върху керемидата и жаравата опушват стаята, мястото около люлката и така прогонват уруките. Всеки чужд посетител при малкото дете на излизане откъсва конец от дрехата си и го оставя върху главата на бебето в люлката с думите – “На ти малко и от моя сън да спиш, че и майка ти да си почине тази нощ”. Заплюват го и казват – “Ти не си хубаво, ти си черно циганче” и наплюнчват палеца на дясната си ръка, разтъркват челото на детето и подсмъркват с уста. Това се прави за да не урочасва бебето.

“Мундърлък” – често може би по здравословни проблеми по бузките на новороденото се появява обрив – ситни, бодливи, червени пъпчици, които продължително време безпокоят малкото бебе. Този обрив наречен “мундърлък”, според поверието се е появил, защото някоя жена, която е идвала да посети родилката е била неразположена, тоест мръсна. Но тъй като не е било възможно да установят коя е тази жена лечението се е извършвало с мазане с кърмата от майката. Това се прави докато обрива постепенно изчезне. Топене на кръста се правело и при уплаха на детето. В такива случаи се

прибягвало и до баячки, леене на восък, куршум, като по изображението на отливките се установявало от какво се е уплашило детето за да плаче без причина по време на сън през нощта. Някои жени гадаеха и по други начини – хвърляне на пепел или брашно върху камината над огнището и пак по изображението гадаели, че уплахата е от куче, змия и др. Заклинателните думички при топене на кръст баене се предаваха от гадателките на дъщеря, снаха или внучка, никога на чужда жена. Смятало се, че е грехота, ако това не бъде сторено приживе и гадателката отнесе тайната в гроба.

Домашно лечение на болни деца

При простуда - поява на висока температура, хрема, кашлица детето е както се казваше забрундатено, тоест зачервено, неспокойно, плаче, не спи със затруднено дишане. За лечение бебето се окъпва с по гореща вода. В нея се налива чаша червено вино. След окъпването се прави разтривка на тялото със свинска мас. При кашлица на гърдите поставят пластирче приготвено със степен памук, опушен с тамян или намазана със свинска мас амбалажна хартия. Тялото се облича с по плътни дрешки, за да се закрепят поставените пластири. С тях детето приспива цялата нощ. Това се повтаря няколко вечери, докато се получи резултат. При упорита суха кашлица на по големите деца се даваше бучка захар, накапана с няколко капки газ или малка лъжичка кристална захар също с газ за лесно поглъщане. Гадно е и често децата повръщат.

При възпаление на гърлото и сливиците се прави разтривка с газ и олио и загревающ компрес с вода или ракия. По големите деца смучат небет шекер /жълта захар/, купува се от магазина. Това са лимоново жълти, едро, пръчковидни или на бучки кристали захар. Ако кашлицата е упорита, температурата висока, дишането с хрипове се слага синап.

През лятото и есента всяка жена майка се запасяваше със синапено семе, което събираха по нивите и ливадите. При употреба около две - три супени лъжици синапено семе се счуква на брашно, пресява се със ситото, като на две супени лъжици синапено брашно се слага една супена лъжица брашно, забърква се с оцет на рядка кашичка, намазва се тензухено парче плат, покрива се със същия, така че се получава пластирче, леко подмокрено, намазва се гръбчето на детето с олио, залепва се така приготвеното пластирче, притиска се с дрешките плътно до тялото и се наблюдава. След около 20 - 30 минути кожичката се зачервява. Не бива да се прекалява защото се получава обгаряне, понякога с мехури, което е опасно и болезнено. След отстраняване на пластира зачервеното място се намазва отново с олио. Когато се поставя синапа на гърдите, трябва да се пази сърдечната област, там не се залепва синапената лапичка. След използването на синап, трябва много внимателно да се пази детето от простуда, тъй като е изнежено и податливо. През лятото при заболяване с висока температура се използва вместо синап орехова шума. Пресни орехови листа се натрупват на дебело по гърба, гърдите, /без сърдечната област/ и врата, обличат

се по - тесни дрешки, главата, врата се увиват, плътно със забрадка и детето се оставя няколко часа така. След като се получи обилно изпотяване, подмокряне на ореховите листа те се отстраняват по най- бързия начин. Тялото се забърсва, обличат се сухи дрехи. След обилното изпотяване температурата спада. През зимата се използват сухи орехови листа, които се поставят в горещата вода за къпане на болното дете.

В миналото върлуваше по децата така наречената магарешка кашлица. За разлика от простудната магарешката кашлица беше много мъчителна, не рядко децата получаваха пристъпи, посиняване, задушаване и повръщане.

На болните деца освен посочените начини за лечение се даваше да пият неподварено магарешко мляко. Много често се случваше деца да умират от тъй нареченото “лошо гърло”. Това е силно зачервяване на гърлото, загняване и увеличаване на сливиците, до такава степен понякога, че заболелите деца умираха от задушаване. Лечението се извършваше с разтриване по специален начин с газ. Това можеха да правят само няколко жени в селото. Жената – лечителка сяда на пода, поставят детето легнало по гръб, като главичката е в скута на жената. Отначало разтриването с газ и олио е леко бавно постепенно натиска се усилва. Това продължава понякога повече от половин час. В края на разтривката с палците на двете ръце едновременно се прави много силно притискане на сливиците. Така нареченото - “бастисване”, което довежда до спукване на гнойните налепи. Това е най-болезнения момент от разтривката, но чрез него се

постига ефект. Изтичането на гнойта намалява обема на сливиците и се освобождава дишането. Разтривката продължава и на следващите един два три дни, за да се изчисти гнойния налеп върху сливиците.

При поява на епидемия от шарка, а това бе често явление. Веднъж върлува шарка “лещенка“, друг път “брусница” и всяко дете до 10 годишната възраст да преболедува и двете шарки за да получи имунитет. Шарката е заразно заболяване и бързо се разпространяваше по децата. Щом съседското дете боледува, значи гост ще ни бъде в скоро време баба шарка и у нас. Родителите биваха нащрек. Шарката започва с висока температура, кашлица, сълзене на очите. Положението е критично до появата на обрива. За да се улесни появата на такъв или както се казваше докато избие “шарката” се предприемаше затопляне на стаята, където е болното дете, вечер преди сън окъпват детето с гореща вода без сапун. Във водата наливат чаша червено вино, до люлката или постелята на болното дете се слага червена дрешка, плат, прежда, за да се зарадва баба шарка и да се покаже, т. е. да се появи обрива. Не рядко ако не се обрине болното дете умира. По време на шарката в къщи не се готви боб, леща, не се пържи, за да не се разсърди баба шарка. Периода на заболяването е около седем осем дни. Друго заболяване е крастата. Тя е заразна болест, но в основата на нейното появяване е неспазването на лична хигиена. По тялото най - вече по слабите места – корема, слабините между пръстите на ръцете се появяват пъпки със силен сърбеж. При разчесване се образуват рани. Лечението се

правеше със сярна прах, която се разбърква със свинска мас и се мажат засегнатите части на тялото. Подобряване на личната хигиена, миене, къпане, дори и изваряване на дрехите на заразеното дете, изолация на същото, но при някогашните условия на живот в семейството, когато всички спят в една и съща постеля, тази мярка почти беше невъзможно да се прилага. Заразено ли е едно дете всички, малки и големи окръставяват. В училище такива деца се честваха крайно неудобно, защото всички ги отбягваха.

Примитивния начин на живот, както на децата, така и на възрастните създаваше и други неудобства. Липсата на вода – такава се носеше на гръб с кобилица от гераните, от разстояние 300 – 400 метра. Вода трябва за миене, пране, готвене, затова тя се пестеше. Понякога в една и съща вода в коритото се окъпват по две три деца едно след друго и накрая в същата вода се изпират и дрехите им, ако това може да се каже пране. Избистреното, както се казваше става на реката или на по близките герани, чиято вода се ползваше за поене на добитъка, за разливане, тоест за миене, защото не беше вкусна за пиене. Принизената хигиена водеше до появата на различни паразити - въшки, бълхи, дървеници, гризачи, които допълнително влошаваха живота на хората. Дори се смяташе, че жив човек без въшки не може. С всички тези паразити се водеше единствено механична борба – мазане на косите по главата с газ, изпарване на дрехите, до колкото това е възможно, тъй като дюшеците, възглавниците се перяха веднъж в годината, през най – горещите летни дни на реката, за да могат бързо да изсъхнат. Борбата с бълхите

се води, чрез изтупване на рогозките, възглавниците, дюшеците и замазване на пода в собата с червена или жълта глина, смесена с говежди изпражнения. И след такова хигиенизиране жените често със задоволство споделяха с думите – “Като изтупах, като замазах, че като замириса на чистичко...”

С дървениците борбата беше много трудна. Те се развъждат в дъски, греди, скрити в пукнатините и излизат само нощно време и хапят жестоко. Едва през 1949 година пролетта от общината минаха с пръскачки по всички домове и опръскаха с ДДТ – химичен препарат против вредители, това беше най ефективното справяне с тая напаст. Комарите, едни от най – големите досадници за хората и животните от ранна пролет та чак до есента. Хората спяха на открито по нивите, по езлите, понякога но двора върху рогозки, кладяха огън около местата за спане, слагаха сухи бучки оборски тор за да пуши и така да прогонват комарите. Често се прибягваше и да мазане на ръцете, краката, оголените части на тялото с газ, преди лягане. От миризмата комарите не хапят. Тъй като се спеше по земята, както в къщите, така и по дворовете, нивите, не рядко в постелята се вмъкваша мравки, мишки, жаби, а по някога и змии. А какво да кажа за мухите. Опасни приносители на зараза и болести. Нападат, лазят, хапят, както хората, така и животните. Тяхното развъждане е също в резултат от лошата хигиена в къщите, в дворовете, оборите, сметищата, с една дума навсякъде. Борбата с тях е предимно механична и почти невъзможна.

Поминък на населението

От време оно, както се казва, хората в селото ни се препитавали със земеделие и животновъдство. Съвсем малък брой хора упражнявали някакъв занаят, и то такъв свързан с основния поминък на хората в селото и района. Коларо-железари, дърводелци извършвали ремонт и правели нови колела, каруци, ритли, рала и др. Налбанти подковавали еднокопитните животни /коне/ с железни подкови, изработени от самоуки ковачи – железари. Те извършвали точене на мотики, лопати, лемежи, сърпове, коси, брадви, т. е. всички земеделски сечива. Няколко са били жените и мъжете шивачи. Жените шивачки шият дрешки, рокли, елечета, престилки, а мъжете – панталони, бърденци, ямурлуци, антерии, елеци, терлици, кожухчета, шуби и др. Като се прибавят към тези занаятчии и няколкото предимно мъже, които се препитавали с риболов и няколкото кръчмари, търговци, всичкото останало население е било заето в обработването на земята и животновъдството. Всяко земеделско семейство имаше чифт говеда или коне, а по едрите земевладелци по два три чифта, с които се извършваше, оранта, сеитбата, превоза на земеделската продукция. Най добре застъпено беше овцевъдството. Някои земеделски семейства отглеждаха по 100 – 150 глави овце за вълна, месо, мляко, кожи, предимно за задоволяване нуждите на многолюдната челяд и по малко за продажба. В земеделието беше застъпено отглеждането най - вече на зърнените култури – пшеница за хляб, ечемик, царевича, фий, делидър, ръж за фураж,

леща, боб, слънчоглед, просо, коноп, дини, като за последните се отделяше малка площ от 1 - до 3 - 4 декара. Зеленчуци отглеждаха двама – трима земеделски стопани, които имаха земи край реката и близо до хаджийската чешма. Те продавах, чушки, домати, краставици и др. зеленчуци, вторничен ден на пазара. Непосилно тежък, предимно ръчен беше селскостопанския труд. Нямаше техника, оран, копан, сеитба, коситба, жътва, вършитба, извозване и всичко останало, около производството и прибирането на реколтата се извършваше ръчно и с използване на животните - говеда, коне, магарета. Всяко земеделско семейство отглеждаше многобройна челяд за да си осигури работна ръка. В нашето село имаше повече от двайсетина семейства със седем осем и по вече деца. Най многолюдни бяха семейството на: Петко Каралашев – 12, Коци Киров - 12, Димитър Попов – 24 родени от които 7 оцелели, Пенко Биберлиев – 7, Христо Иванов – 7, Ирман Каралашев – 6, Йордан Каралашев – 6, Сидер Нанков – 7, Цвятко Илиев – 8, Тодор Цанев – 6, Алекси Танков – 7, Атанас Видолов – 8, Тодор Филипков – 7, Пени Дяков – 6, Иван Младенов – 13, Йордан Трифонов - 23 живородени от които 13 оставени в домове за осиновяване, а отгледани в семейството 10. Рядко бяха семействата с 2 - 3 деца. Повечето семейства отглеждаха 4 - 5 деца. През годините след втората световна война и в следствие раждаемостта ежегодно спада като в края на 20 век се раждаха по едно две и съвсем рядко три деца. Причината е промяната на обществено икономическите условия – коопериране на земята, премахване на частната собственост, механизацията на селското

стопанство, концентрацията на преработващата промишленост в градовете и др. фактори. Промени се менталитета на младите хора, отношението към труда, към земята, към собствеността, морала, отношението към семейството, взаимоотношението между родители, деца и близки. Общуването между хората се ограничи с навлизането на телевизията и радиото в живота им. Изчезнаха християнските добродетели: смиреност, скромност, почит, уважение, честност, почтеност и вместо тях се ширнаха лъжата, измамата, егоизма, кражбите, враждебността, разврата, алкохолизма, безделието, безотговорността и др. В сравнение с миналото днес живота в материалната си страна е несравнимо по добър. Но за да се осъзнае това трябва сравнени с миналото и настоящето, което няма как да стане щом сегашното поколение, дори не иска и да чуе как са живели и са се трудили техните неотдавнашни предци. В миналото всеки член от многолюдното семейството имаше своите задължения в общия трудов живот.

Най – старият дядо, бащата, свекъра, бяха най – високо в семейната йерархия. Каквото те кажеха и разпоредят, това ставаше, никой не можеше да възразява и отказва каквото и да било.

В една малка къща с две соби, пруст, язлъ, одая, зимник се подвизаваха всичките понякога пет – шест семейства – синове, снахи и тяхната челяд. В големите соби всеки имаше своята рогозка и постеля за нощувка. През по голямата част от денонощието всичко живо е на крак, заето с определените му задължения. През летните усилни дни и къси нощи всички ставаха призори, нарано, жените докато съмне трябва да са опекли хляба,

донесли вода, опрали и прострели, сготвили и нагласили торбите с хляб и храна за нивата. Мъжете подготвят сечивата за предстоящата работа в този ден – мотики коси, сърпове, паламарки, понякога те донасят вода с бакърите от гераните и още преди да изгрее слънцето тръгват за нивата. Селото се оглася от тракането на колелата на каруците, гълчавата на хората, плача на малките деца, недоспали, но на път за работа с родителите си. Чудна гледка представляваше керванът от волски коли, конски каруци, маса народ подредени от подножието на хълма та чак до моста на Янтра, спрели за кратък отдых на добичетата и слизане на хората, за да поемат пеш чак до горе до могилата. Там колоната се разпилява в различни посоки към нивите в Белцовското дере, Липите, Хаджийската чешма, Камъка, Кerez баир и др. Горе на равното до нивите работниците сядат в каруците за да починат, защото им предстои тежък труд под жаркото лятно слънце, чак до залез. Особено по жътва, за да се използват по хладните часове се жънеша до здрач, а по някога при месечина се спеше на нивата. Сутринта недоспали не отпочинали по хладното мъжете бързат да натъргат по едро жито за въжа, трупат го на хладно под сянката, да не напръхва, да бъде меко и по лесно за се стягат сноповете. Жените без дори да са хапнали нещо, останало от вчерашния ден, започват да жънат, а след тях мъжете връзват снопи и ги трупат на “дъортлемега” /купчини от по четири снопа/, за да се слегнат и вечерта ги влачат на определено място в нивата за да направят кръстците / дълги редици от по 10 - 15 кръстеца, всеки от тях се прави от 13 снопа/. По броя на

кръстците отчитаха колко работа са свършили през деня или колко зърно ще изкарат от тази нива. Със започването на жътвата и след привършването и са свързани красиви ритуали: изправяне на първия сноп пред свекъра, който при откриване на жътвата е на нивата със всичките жетвари. Рязане на брадата, т. е. приключване на жътвата. В този ден за работните жетвари се приготвяше по специална трапеза от селячката свекърва – сготвяне на кокошка, точено, макарина и за почерпка по глътка ракийка.

Жътвата приключваше в края на месец юли. В началото на август започва возитбата – мъчилицето за хората и добичетата. Нивите ни се намират на около 10 -15 км от селото. Това правеше возитбата още по тежка работа. В един ден можеше да се направят не повече от два север /два курса/. За товаренето на колите със снопите трябва най - малко двама души, единият с вила подава снопове, а другият трябва да е опитен човек ги подрежда така, че да не се разпиляват по пътя към селото. За возене на снопите каруцата се издължава, слагат се дългите ритли. Те са дървени с остри шишове за да се забиват снопите. На една каруца се товарят от пет кръстеца или 65 снопа. Най горния ред се притиска с пържината. Това е дебело, право, дълго около 5 метра здраво дърво с приспособления в двата края за закрепване на въжетата, които се завързват в ”съоите” на железни куки. Колкото по правилно са подредени сноповете, колкото по силно са пристегнати,толкова по сигурно е успешното им превозване по неравните, криви, наклонени,черни, дълбоки пътища от нивата до селото. На тръгване единият от работниците се

прекръства и повежда добичетата, които с огромни усилия, измъкват тежкия товар от нивата до отъпкания път, а другият със скромната си сила тика за да помогне на бедните животинки. По пътя бавно, бавно, под палещите лъчи на лятното слънце, прахоляк, който се вдига, потънали в пот, горките селски хора се борят за своя хляб. Най – голямата беда, която се случваше при возенето беше да се изсипят сноповете, ако не са били добре подредени и стегнати, или по наклонените пътища, каруцата просто да се преобърне. В такива случаи се налагало пренареждане на сноповете, а те доста са се натрошили, развързали, за ужас на горките хора. Не рядко започват упреци: - “Ти не ги подреди.”, “ А ти не стегна и завърза здраво въжата”, “А ти не подпира с вилата, когато каруцата се наклони” и т. н. В един ден можеше да се направят не повече от два курса, затова хората си помагаша по комшийски или роднински. За два, три дни ще извозят снопите на единия, а след това на другия стопанин. Такива зареждания и взаимопомощ се правеха и по време на жътвата, коситбата, вършитбата. Трудностите сплотяваха хората, укрепваха взаимната почит и уважение. Извозените снопи се складираха в дворовете на хармана. Трупаха се конусообразни купи или правоъгълни пирамидални “купели” или “кладни”.

И най – малките деца имаха задължения . Те трябваше да гонят кокошките да не раздърпат и кълват зърното от купните. Понякога отнасяха по някой пердах, а ако се заиграят и не си вършат възложената работа както се изисква. Преди да се появи първата вършачка в сели вършитбата се извършваше по следния начин: На хармана

кръгообразно се нареждат, развързват сноповете, така че класовете по натънко, да напърхнат от слънцето и тогава с воловете или конете завързани с въжета в побития дебел дирек в средата на хармана започва гонката по разхвърляните житни класове .

Натрошеното зърно пада на земята под сламата. Жени, мъже с дървени вили започват "бъчкането" /това е изтръскването на сламата/, след което следва повторна гонка на конете или воловете върху нея до пълното оронване на класовете. След това сламата се изтръсква с дървените вили и отделя. Тя се трупа на купни в края на двора. Приблъсква се и накрая се покрива с тъй наречената "чернилка" /това са стебла и листа от бъзак/. Цялата сламена купа се покрива, така че да се предпазва от дъждовете или снега. Със сламата са хранили говедата през зимата, постила се на овцете и агнетата в кошарите, палят се джамалите. Житното зърно се събира на хармана, отвява се от мекината с "макина" и се складира в хамбара във дървени дъсчени "гъзови" /съндъци/, или просто на камара, която се разбърква от време на време за да не се спари все още влажното прясно овършано зърно. Някъде към 1940 година в селото се появи първата вършачка задвижвана с трактор, собственост на Пеньо Дяков. Със тази вършачка най-напред се обслужваха най-едрите земевладелци, след което поред по махали, от двор във двор, като по комшийски хората си помагаша. За обслужването ѝ са нужни повече хора. Горе на вършачката един човек развързва сноповете, които от големите купи със вили се хвърлят горе при развързвача, а той ги подава на втория човек, който

захранва. Това се правеше от двама - трима яки мъже. Други пет-шест човека, жени и мъже издърпват сламата с вили и я прехвърлят до определеното за трупане място. Там двама мъже я подреждат и оформят голяма купня. Най – тежко беше там където от вършачката излиза мекината и цялата пушилка. Няколко мъже пълнят с чували зърното и го пренасят в хамбарите. След образуването на ТКЗС /Трудово кооперативни земеделски стопанства/ снопите се извозваха и трупаха извън село. Вършитбата се извършваше със същия вид вършачки по същия начин. Някъде към 1960 година се създадоха МТС – машинно тракторни станции с по модерна земеделска техника, в това число с комбайни теглени от трактори, в последствие самоходни такива. МТС обслужваха ТКЗС –тата. По късно с финансовото укрепване на същите, всяко ТКЗС си закупи и оборудва собствен машинен парк.

Месец след вършитбата житото е прекипяло /така се казваше/ и може да се смели брашно за хляб. От първия опечен хляб се прави кравай, който с китка градински цветя, завързани с червен конец, се отнася на герана, поръсва се с бистра геранска вода и се раздава по парченце от кравая за здраве на сеячи, жетвари, добичетата, взели участие в производството но тази благина, на всички присъстващи в този момент на герана. След вършитбата и прибирането на зърното следват други, не по малко тежки и важни селскостопански дейности. Боба е узрял, трябва да се търга, вози, вършее и отвява. Търгането ставаше много рано, на разсъмване, когато от сутрешната роса чушките са меки, не се трошат и не бодат на ръцете. Преди

да е напръхнал боба се товари на каруците, извозва се и разхвърля в дворовете на хармана. Тук вече трябва силно слънце, да изсъхнат чушките, да напръхнат и започва, чукането с железни вили, бъчкане, изтръскване на бобеницата. С нея се хранят овцете, конете и др. животни. Бобените зърна с дървени гребла се събират на хармана, отсяват се с “дърмони” /кожени, с едри дупки сита, ръчно изработени/. С тях се отделят най-едрият отпадък от листа и стебла. След това боба се отвява, като се използва силата на вятъра. По късно за целта се използваше макина.

По това време е узряла и лещата, тя се коси и по същия начин, като боба се обработва за отделяне на зърното.

През август се търгът и конопите. Стеблата се връзват на малки снопчета – “гръсти”. Някога в бистрите води на река Янтра в плитчините, северно от моста се образуваше, същинска малка гора от побити колове, които закрепват подредените гръсти, затиснати с плоски едри камъни в така наречените топила. Всяко семейство отглеждаше по декар-два коноп и правеше топило в реката. Там в топлата вода конопите престояват две-три седмици, след което се изваждат, изсушават. Гръстите са само от стебла, листата са угнили, изпадали и отнесени от течащата речна вода.

Изсушените гръсти са в ръцете на жените и децата. Най напред се натрошават, след което се “мънят”. В двора под някое дърво на сянка имаше мелца. През това примитивно приспособление са донатрошават, изтръскват стъблата на конопа /пъздерките/, остава само влакното /поясмото/. Жените започват с ръчните дарази да влачат

поясмата. Правят къдели и на хурки предат тънко усукана прежда, сноват и на домашния дюзен /стан/,тъкат тънак, но бодлив кълчищен плат, от който шият мъжки долни гащи и за икономия на памучното платно ползват кълчищно платно за задниците на женските ризи. Конопеното платно, отначало е бодливо, но постепенно от прането с гореща вода и сапун, омеква значително.

В края на месец юли узряват дините и пъпешите. Всяко домакинство засяваше най-малко един декар, а по имотните и многолюдни семейства по три четири декара бостан. В началото на юни, когато дините наедреят и започнат да зреят, започваше пазене на бостаните. Това беше задача на по големите деца от семейството. За тях се правеше колиба с чардак, която се използваше по време на дъжд и за спане на нощните пазачи – това бяха бащите, чичовците на дневните пазачи – децата, които с тъкардаци, дървено щракало, викове “дю ю ю ю ю”, гонеха гаргите, за да не дупчат дините и пъпешите. Нощните пазачи гонят крадците. За разлика от сега някога не се крадеше така безогледно и масово. В селото имаше двама, трима, известни на всички крадци, които крадяха от бостаните, лозята, царевичката, но и от къщите. Влизаха в мазите крадяха брашно, в курниците – кокошки, в дворовете – инвентар, но тежко им ако бъдат заловени – отнасяха понякога хубав бой от стопаните. За охрана на реколтата от общината се назначаваха полски пазачи – пъдари. Ако заловяха крадец на дини например,накичат го с милини /стебла от дините/ по главата, през раменете, слагат му две дини под мишниците, отвеждат го в общината, кмета го порицана глобява и с барабана

го развеждат по селските улици. Крадецът биваше осмиван, оплюван, подиграван от въззрастни и деца, които излизаха от къщите и дворовете за да видят и чуят, какво и от кого е извършена кражбата.

На бостан се ходеше неделен ден. Рано, по хладното най-добре се разпознават узрелите дини. Натоварените, каруци, след като наближат моста на реката биваха посрещани от орляци циганчета, които получаваха по някоя диня пъпеш и така до обяд в неделния ден и те събираха по една каруца дини.

След приключване на окопаването, жътвата и вършитбата настъпваше един кратък период от време, в който жените се освобождаваха от полската работа. В това време те парят, чепкат, влачат вълната, мънат конопите, белят платната, изтъкани през зимата, кроят, шият ризи, гащи, рокли, плетат чорапи и всичко на ръка. Момите и младите булки дни на ред са на реката, използваша бистрата топла речна вода на плитките места, жаркото лятно слънце, за да избелят платната, от които през зимата ще избродират поли, сакове, огърляци, за женските и мъжки ризи. Дебелите търби памучно платно от по петдесет шейсет лакти дължина се топи, дръсти в бистрата речна вода, тупа с дървена, специална тупалка върху голям плосък речен камък след което, сгънато по особен начин платното се изнася на брега и върху зелената трева се разстила да съхне. След това отново се мокри, тупа, дръсти и суши по няколко пъти до вечерта докато грее слънцето. Така за няколко дни платното побелява и е готово за бродиране, шиене и правене чеиз /дар на момите/. През това време мъжете косят ливадите, прибират

сеното и орат стърницата. В края на месец август и през септември се прибира слънчогледа, сладката метла и царевицата. Слънчогледа – най напред се режат с ножове питите, товарят си и се извозват и трупат по харманите в селските дворове. Веднага след това със сърпове се режат и стъблата /слънчогледови сопи/. Те се прибираха и извозваха за горене в огнището, пещите за хляб и джамалите. Царевицата – кършеха се кочаните със зърното без да се делят от шишлопа. Извозват се и трупат на хармана или под някой чардак на големи камари.

Сладките метли, от които се вареше маджун също се режат ниско със сърпове и се трупаха в зимници под чардаците на сянка, за да не изсъхва ширата /сладкия сок/, докато се обелят листата и дойде време да се извари маджуна. Вечерно време по махленски по роднински хората си помагаха за чукането на слънчогледа, беленето на царевицата, чистенето на метлите. Весело беше. Смях, закачки, момински и ергенски срещи. Всичко това беше и труд и романтика, която изживяваха селските хора.

В селото имаше маслобойна и казанджийница за варене на маджуна. Там се пазеше ред. Маслобойната работеше денонощно до късна есен. Всяко домакинство зареждаше в мазата си по няколко тенекии олио, няколко делви с маджун. Още от есента мъжете осигуряват брашното. По няколко денонощия чакат ред на воденицата /мелницата/. Смляното брашно се насипваше в големи сандъци в мазите. Така се осигуряваше хляба на семейството за тежките зимни месеци.

Освободените ниви от пролетниците се изорават веднага. През месец септември и

октомври се засяват житото и ечемика, това е работа на мъжете. След орачите минават с превързани през рамо крини пълни със зърно сеячи. Равномерно крачка по крачка с шепа разхвърлят семената така, че сеитбата да е равномерна. След това се минава с грапа, за да се заринат семената. После с дъска теглена от воловете, стъпил върху нея сеяча, за да тежи, се трамбова, заравня и допокриват засетите семена. Особено вълнуващо беше прибирането на гроздето. Гроздобера се извършваше организирано. В определен ден от общината, с песни гайди, музика, с “постави “ натоварени на каруците, с кобилици и кошници на рамо, жени, мъже, деца си отправяха към лозята. В този ден децата не учат.

Не всички земеделски стопани имаха лозя, но тия които имаха бяха в определена местност. Така по лесно се опазваше реколтата от полските пазачи и от самите стопани, които на свой ред си пазеха лозята от птици и крадци, когато започваше зреенето на гроздето. След гроздобера, правенето на виното, загребването на лозето, приключването на сеитбата, селският човек можеше да си отдъхне. Започваше сезона на курбаните, сватбите и веселбите.

Преди започване на есените валежи стопаните бързаха да изрежат стъблата на царевицата. Връзваха се на снопове и извозваха в дворовете им, където се трупат най напред на катунци и след като изсъхнат стъблата се трупат на големи купи. Зареждат се по особен начин в кръг, така че в основата кръга е голям, по нагоре се стеснява. Върхът на конусообразните купи се завързва и затяга здраво, за да не се наливат от

дъждовете. Царевичните снопове се използват да хранене на овцете. Те изяждат листата, огризаните стебла се събират и използват за паленето пеща при печенето на хляб или за горене в пеща на джамала. През най студените зимни дни и нощи за подържане на топлината в къщата в опалена пещ на джамала се хвърлят по няколко буци сушен оборски тор. Всяко домакинство си приготвяше такъв по следния начин: В дворовете имаше определено място, където се трупаше оборската смет от подмокрената слама и изпражнения от оборите, където зимуват говедата. Тъй като хората и добитъка живееха съвместно през зимата всяка сутрин, когато жените стават на рано по тъмно да перат, хляб да пекат или да ръкоделстват, мъжете се заемат с подриването на животните, постилане на суха слама, която още от вечерта е натъпкана в големи плетени кошове. Събраната оборска смет изнасят и трупат на определеното за целта място. Рано на пролет угнилия от по предната година оборски тор се извозва по нивите за торене. Пресният, не угнил оборски тор се изнася от торището и разстила на хармана в кръг на тънко /20-30см. дебелина/. В средата се забива чаталест дирек, слага се пържината, която използват при возене на снопите и децата си играеха на гърлушка. Така махленските деца по цял ден гонейки се по гърлушката трамбоваха тора. След като изсъхне, мъжете го насичат на едри буци, складират го под чардаците на сухо и проветриво място за да до изсъхне. Така с оглозганите царевични стъбла, слънчогледовите сопи, сламата и сухия оборски тор се осигуряваше отоплението на цялото семейство. Много рядко се използваше кастреш от дърва,

такъв се пестеше и употребяваше за подсилване пещите за печене на хляба. Селските хора нямаха време за отдих и почивка. Животът им бе така устроен, че всеки член на семейството е ангажиран целогодишно в работа, дори и децата. От ранна пролет да късна есен всичко живо е на нивата. Оран сеитба, копан, жътва, возитба, вършене, косене и какво ли още не. А горките жени, освен участие наравно с мъжете в полската работа, раждат и отглеждат децата си, пекат хляб, перат, носят вода от далечните герани или от реката, предат, тъкат, плетат, шият, готвят, чистят и всичко това с двете си ръце, рано, много рано по нощите. Вечер късно лягат, малко спят, особено и ако имат и малки бебета, а то почти всяка година или най малко през две жената раждаше. Всяка млада жена ставаше майка на не по малко от 4-5 деца. През зимата работата не спираше, но не беше така тежка и изморителна, както през лятото. Жените домакинстваха, ръкоделстваха и пак не си доспиваха, защото традицията беше такава – хляба трябва да е опечен докато не се съмнало, прането да е простряно преди изгрева на слънцето, гостбите да са захлупени на огнището, за да има време през деня за ръкоделие. През зимата жените се редуваха и седенкуваха по комшийски, всеки ден, днес в една, утре в другата къща и така се събираха по десетина жени, едни предат, други плетат чорапи, дантели, бродират, пресукват, мотаят преди и разбира се не липсват смях, закачки и одумване ту на някоя мома, ерген или невярна жена или пък някоя сензация дочута от някъде някога. Весело им беше, въпреки всичко.....На седянката мъжете пукат пуканки, жената домакиня, черпи

гостенките със сушенки, варена царевица, или пък по старателните от предния ден пекат мъстакулки /замесено тесто с хлебна сода, олио, маджун опечено на малки топки в пеща/

Мъжете не бездействаха и през зимата. Те се грижеха за животните. Такат рогозки от папур, сучат върви от кълчища за цървулите, правят цървули от свинската кожа, Някои мъже помагаха на жените, като участват в чепкането на вълна, мотаят изпредената вълна или памук върху мотовилка, трошат мисири за хранене за кокошките. Но в интерес на истината, трябва да отбележа, че зимния период за тях беше по спокоен и не натоварен и уморителен. Вечер мъжете излизаха и се събираха по селските кръчми на приказка и ако имат пари да се почерпят, да изпушат по някоя цигара. Пари нямаха всички. Те бяха в ръцете на главата на семейството – бащата, свекъра. Пари можеха да имат ако продадат някоя овца, агне, част от житото боба, някое теленце и от нищо друго. Младите синове, снахи ожидаха за някое левче. Това принуждаваше да се прибягва до скришно продадена я крина боб, я чувал жито, но това беше рядко явление и се смяташе за голям грях да откраднеш от труда на близките си. Поради липса на пари всичко се произвеждаше в семейството – храна облекло, инвентар. До услугите на някой занаятчия: шивач, обуцар, коларожелезар, ковач и др. се прибягваше в краен случай. Малко бяха и търговците. В селото имаше един два магазина, от където се купуваше сол, газ, гвоздеи, катран за смазване на каруцата и др. дребни стоки. Мъжете пушеха ръчно приготвени цигари. Нарязват ситно тютюневи листа, увиват ги

във вестник или в лула и така младите се криеха от по възрастните си брата и особено от бащата, майката, дядото. Срамно и грешно се смяташе да запушиш пред тях. А ако случайно бъде разкрит или заловен с лула, той, пушача, трябва да целува ръка на баща си за да бъде опростен греха му и да получи разрешение открито да пуши. Що се отнася до жена пушачка, това беше изключение на хиляди една и на нея се гледаше, като неморална, пропаднала жена. Обидно беше да се дружи с нея.

Норми на поведение в миналото и възпитание на децата в моралните ценности

Непрекъснатата заетост на родителите не им позволяваше да отделят много време за децата. Още от люлката детето не се приучваше към задоволяване на неговите прищевки. То може да реве ако е подмокрено, гладно, дори болно, но се мислеше, че то проявява някакъв каприз и се оставяше да си реве докато се умори и накрая заспи. Детето не трябва да се взема често на ръце, за да не привиква с присъствието на възрастните. Битуваше израза “на детето се радвай и го целувай, когато спи, иначе то се разглезва”. Докато детето е в люлката по лесно се гледа, но щом пропъзли или проходи то трябва да се наблюдава и предпазва от падане и други травми. Това се възлагаше, като грижа на старата баба или по-големите деца в семейството. Ако все пак детето падне и се удари, бабата го приласкава в скута си, наплюнчва пръста и разтрива образувалата се цицина /бабанец/ с

думите “шили, мили да замине, друго да дойде” или “Няма, няма тя циганката си разпиляла брашното“ и така ударилото се дете се успокоява. Още от най-рана възраст децата се приучаваха да поздравяват дошлите гости с “Добре дошли” и да им целуват ръка. Никога на провинилото се дете не се разрешаваше да се оправдава и възразява на възрастните. Преди лягане вечер, задължително трябва да се прекръстят. Когато ще се храни семейството децата сядат около софрата последни. Никога преди да са седнали баба, дядо, тати и др. След като се нахранят докато не се раздигне софрата и изметат трохите на рогозката не бива да се гази върху тях, защото е грехота. Пред залъка хляб се прекланят всички и това отношение се възпитаваше в децата още от най-ранна възраст. В семейството се възпитаваше любов и към домашните животни, като им се осигуряваше контакт с тях. Децата се радват на първото агънце, теленце, козленце, зайче, котенце, кученце и родителите поощряваха тези нежни чувства към животните от малки.

Почитането и изпълнението на различни религиозни ритуали във връзка с празниците ставаше и с участието на децата. Те постят, посещават църквата, слушат разкази и приказки, най-вече от дядо и баба и с тях, особено в зимните вечери, в сумрака и наблюдавайки люлеещите се пламъци по стените и тавана на собата, от кандилцето, често притихнали, заслушани заспиваха неусетно и засънуваха своите сладки детски сънища.

В миналото децата нямаха играчки, луксозни и разнообразни, каквито имат днешните деца.

Особено през зимата момиченцата играеха на “булки”. Тази игра занимаваше по няколко деца. Те си правеха по най примитивен начин от парцали, малки и по големи кукли, с които имитираха семейство с мама, тати и деца. Момченцата делят клечки, майсторят човечета, животинки или пък с какаляшки правеха геранчета, къщи, кошари и каквото им роди детската фантазия. По големите 10-12 годишни момиченца, дори и по малки се опитваха да предат вълна, памук, да бродират, плетат, обучавани от своите майки и баби. Така още от най ранна възраст те изграждаха умения за живота, който им предстои по-късно. В юношеска възраст започват да правят седенки вечер, където се сбират по десетина махленски вече моми. Появяват се и първите любовни трепети към харесвано момче. Седенките са мястото където се осъществяваха срещи между моми и ергени, които се харесват и привличат взаимно. Тук ставаше и избора между младежите, не само по хубост, но и по сръчност, поведение и други качества. На седянката винаги имаше “охрана” от по възрастна жена – майка, буля, леля и др., която наблюдава и пресича всяка непочтена проява от страна на някои ергени. Задължение на всяка майка беше да обучи дъщеря си на всичко – да преде, тъче, готви, пере, да умее да меси и пече хляб, да точи баницы, да чисти и подрежда дома, да бъде уважителна, скромно, изобщо добра домакиня с добра душа. Ако това не стане момата бива корена на момчето и родителите му, които са насочили към нея “Тя е калпава, мързелива, убитница и много устата /неуважителна/. Не рядко тези укорни изказвания са ставали причина за раздяла между влюбените

млади. Всяка мома на времето е готова да се омъжи, ако вече има направен дар /чеиз/, в пригответянето на който активно участват майката, булята, снахата и самата мома. Тя тъче платно за ризи, заедно с булята го избелват на реката през лятото. През зимата бродират сакове, поли, огърляци, плетат дантели, наплитат бухчи, смръзват ути, съшиват хастарчетата на късаните вълнени шарени възглавници, които се тъкат /късат/ от момата. По броя на дюшеците, възглавниците, ризите се правеше извод за голям или малък дар. Момата, която се е омъжила с малко чеиз, по късно в моменти на пререкания със свекървата, етървата, биваше обиждана с думите “голошана”, тоест дошла гола в този дом. Когато се харесат двама млади и решат да се оженят, това трябваше да бъде обсъдено и одобрено от родителите и на двамата. Ако се постигне одобрение и от двете страни момчето праща сватове /баба си или някоя близка роднина/, която отива у дома на момичето и заявява от кого и защо е изпратена. Ако родителите на момата са съгласни дават “нишан” /белег/, кърпа с която сватите съобщават, че се е постигнало съгласие за годеж и сватба. По късно при втора среща се уточнява дата за годеж, на който присъстват повече близки и роднини от страна на момчето-дядо, баща, чичо, стринка, по-голям брат, снаха и др. Годежа се състои в дома на момата. Там присъстват и нейните роднини. Следва спазаряване за зестра – нива, овца, кожух на булката, булчински сандък и др. Не рядко се разразява горещ спор между сватове и чак когато се постигне споразумение се започва гощавката, почерпката, веселбата.

На годеницата свекървата слага на главата специално восьъчно красиво венче, което тя ще носи до сватбата. На врата и окачва розова или червена панделка с три жълтички /наречени мена/, връзва на ръката ѝ червен конец с малка жълтичка, а на кръста ѝ пристяга пайти /пафти/. Всичката тази украса годеницата носи до сватбата, която понякога се състои две три седмици след годежа. От своя страна годеницата дарява всички годечари с домашно тъкани кърпи, като ги премята през рамото ѝ и целува ръка. Те даряват пари, които се поднасят в шепата ѝ. Свекърът и свекървата получават, освен кърпа и риза. Тук на годежа бъдещата снаха трябва да произнесе мамо и тате на свекъра и свекървата, за да ѝ е по лесно с тези обръщания, когато тя заживее в новия си дом. В периода до сватбата при всяко излизане за вода до близки и роднини, годеницата при среща с възрастни хора, които ѝ честитят, целува ръка и те ѝ даряват някоя пара. След годежа годеника, вечер, извежда годеницата на “движение” /разходка/. Нито той, нито пък тя, имаха право да посещават домовете си. Честта на момата се пази до първата брачна нощ. Годеника строго охранява годеницата, особено ако тя е имала и други кандидати, които е отхвърлила. Не рядко някои от тях организират кражба на момичето и го принуждават насила да се омъжи.

На сватбата свекърът и свекървата получават и други дарове, но за пред хората даровете от годежа се поднасят за втори път заедно с допълнителните – риза, престилка, възглавница, забрадка, чорапи и др. В миналото не рядко родителите са решавали за кое момиче или

за кой ерген да дадат своите дъщери и синове, като не са се съобразявали с тяхното желание и съгласие. Любовта между младите не е важна, важно е семействата да са от сой тоест джинса /рода/ да е добър. След годеща контактите между двете семейства се задълбочават. Уточняват се кои гости ще бъдат поканени на сватбата, какви дарове ще им се дават, коя музика ще свири и др. В по отколешни времена сватбите се отсвирвали с един гъдулар, един кларнет, тъпан и барабан. През седмицата преди сватбата, в сряда, се правят нашиванки, съпровождани от гъдулар пет, шест жени, роднини от страна на момчето, минавайки, колкото се може по заобиколен път в селото, за да ги видят и чуят, колкото се може повече хора, на рамо с един – два чувала вълна /пострик/, нагиздени и пременени, развеселени отиват у дома на годеницата. Там биват посрещнати с радостни подвиквания, здрависвания, целуване на ръка, прегръдки, настаняване в голямата соба, където са постлани нови рогозки и където предните дни е варосвано, почистено, като за пред гости. Майката и булята на годеницата донасят и разстилат, изтъкания вълнен плат за дюшеците. Жените разхвърлят равномерно донесената вълна, сядат и с големи игли /губерки/ с тънко усукана вълнена прежда започват да нашиват. Майката хвърля орехи, сушенки, пуканки, та шивачките да шият и похапват. Смях, закачки, песни огласят цялата къща. Накрая върху дюшека търкалят малки деца с благословията в или под този дюшек да се заченат много деца. Шегобийки – жени накрая издебват някоя дебеланка, увиват я в дюшека, въпреки нейната съпротива. Това вдига градус на

веселието, гъдуларя засвирва ръченица, започва надиграване, надпяване. Накрая за гостите – сватове се слага трапеза.

Сватбата започва от събота. Вечерта се прави булчинско хоро. Моми и ергени, приятели, роднини, млади булки деца от цялото село и най вече от махалата се събират пред дома на булката. Музиката довежда младоженеца с цял отбор приятели – ергенаши. Той влиза в къщата и извежда годеницата си. Музиката свири хоро, в което се включват млади и стари. Още в петък преди сватбата дружките на сгодената мома се събират и помагат да се напълнят със слама вълнените възглавници /а те по някога са 40 - 50 броя/, да ги зашият, да ги подредят заедно с другия чеиз в една от собите, върху дървено, сковано, така наречено магаре. Най отдолу се слагат дюшеците, върху тях ирами, чаршафи с плетени дантели, най отгоре се редят възглавниците и така се издига голяма камара чеиз, които се оглежда от любопитните комшийки, приятелки на семейството и се коментира на дълго и широко след това на седенки, по улиците, по гераните.

Сутринта в неделя, в деня на сватбата в дома на младоженеца кипи трескава подготовка. Рано сутринта се прави “мена”. Помайчимата, побацима, зълви, братя, братовчеди и роднини, около десетина човека, съпроводени от гъдуларя занасят на годеницата уговорените от годеща дрехи за венчавката – булчинския кожух, баруш, кадифена бродирана престилка, плисе, булчински обувки, а тя връща на младоженеца – риза с бродирани огърляци, специален дълъг пешкир с дантели, чорапи, с които ще се накичи младоженеца. С

бъклица вино, пита, варена кокошка вече с цялата музика се ходи у кръстника, за да го калесат, тоест, поканят за венчавката.

Пак в ранните сутрешни часове на сватбата музиката със няколко ергени – приятели водят младоженеца на бръснарница. Там със закачки под звуците на музиката бръснат младоженеца – подготвят за голямото събитие – първата брачна нощ, първото докосване до младоженката.

Някъде към обяд започва сватбената процесия – ходене и вземане на кръстника, след това се отива в булката, там сватбарите срещат отпор – залостване на вратника, вратите на къщата и след пазарлъци и откуп биват допуснати да влязат.

Сватбената процесия в по стари времена е предхождана от “бързоконец” – това е брат или братовчед на младоженеца, който с байрак /пъстро шарено, тъкано чердже/, на кон, украсен със синчана юзда, плетена опашка, сресана грива, закачени ялъчки, кърпи на юздата, бързоконеча тръгва половин час по-рано към дома на булката за да извести, че сватбарите идват.

Най-отпред вървят музикантите, на ръката на всеки от тях е замотано пояско кълчища /а покъсно тъкана кърпа/. След нея цяла дузина млади моми и ергени – шафери, които играят, викат и се радват. След тях са подредени каруцата с два коня накичени с кърпи, поставени седалки, застлани с шарени черги. В първата каруца се возят младоженеца, кръстниците и булката /ако времето е лошо/. При хубаво време след вземането на булката от дома ѝ придвижването до църквата е пеша. Булката се води от кръстника, а след тях

младоженеца от кръстницата. Следват подкумите и другите сватбари. Каруцата с чеиза на булката спира пред църквата, където се извива хоро, докато трае венчавката, а любопитни възрастни жени оглеждат, обсъждат, коментират, дара или чеиза, след което каруцата заминава и застава на подходящо място п ред дома на младоженеца, където ще се извърши даренето. В миналото булка – пристануша, тоест, която е вече спала с младоженеца, не се венчаваше в църковния храм, а в килията. След венчавката, под звуците на музиката, процесията се отправя към дома на младоженеца. Там са се събрали любопитни стари и млади комшии и роднини, заели подходящо място за да наблюдават даренето. По пътя от църквата до дома на младоженеца на няколко трудно достъпни места незабелязано, кръстникът засяда и младоженеца, заедно с побацима се връщат при него. Черпят го с вино от бъклицата на побацимата, но той не иска да става. Те му пълзят от далече, ниско приведени до земята. От начало го черпят, но кръстника поставя нави условия, получава се смешна ситуация, градуса на веселието се вдига и най накрая кръстника е склонен, става и процесията продължава пътя си. Когато младоженците пристигнат на пътната врата ги посреща свекървата. Тя ги закичва с червено мушкато, захранва ги с локум, запойва ги с червено вино, след което булката се качва на каруцата заедно със зълвата и започва даренето. Най напред даряват дядото, бабата, свекъра, свекървата, братя, сестри, снахи, чичовци, стринки, лели, побацима и побацимата. Във възглавницата на побацима е сложен грамаден камък, така че той едва издържа,

когато след като си получи даровете трябва да отиграе ръченица. След получаване на дарове музиката засвирва ръченица и всеки трябва да поиграе.

Булката и зълвата преди даренето правят по три поклона пред всеки и целуват ръка. А този който получава дар дава на булката пари, ако е банкнота я забождат на гърдите ѝ върху дрехите или булото. Булката получава различни битови предмети – котли, тигани, тави и други, а от свекървата - риза, престилка, баруш, чорапи, шарено чердже за бебе, а от свекъра наниз жълтици или пари. Кръстниците се даряват на трапезата. След като се изредят всички близки, които трябва да бъдат дарени на каруцата побаница помага на булката да слезе от каруцата. Тя застава до младоженеца, побаница сваля пайтите от кръста и премята ги през главите на младоженците и като впрегнати ги повежда към къщата. Тук си наблюдава надпревара между булката и зетя, кой пръв ще прекрачи, прага на стаята т.е. , кой ще командва за напред в младото семейство. Поканените близки за трапезата заемат местата си. В миналото свадбеното угощение се провеждаше в най-голямата соба на къщата или зимниците. Там се подреждат трапезниците, а по късно импровизирани маси от дъски, върху които се застилат трапезниците. Столчета или пак от дъски места за сядане. Мястото за кръстника е отбелязано, на стената е закован тъкан килим, а дъските за сядане, застлани със шарени черги. Близо до кръстника се настаняват младоженците и техните родители. Преди сервиране на храната се пускат едно или две павурчета /жебички/ с ракия,

които минава от ръка в ръка и с много усилия всеки се стреми да смръкне по-голяма глътка. Някога сватбите се правеха с един два литра ракия и около пет до десет литра вино в бъклицы. За демонстриране на щедрост свекъра изнася цял котел вино от който се пълнят бъклицы по време на гошавката. За сватбарите се готвеше чорба, яхния с агнешко месо и обезателно сладко точено или сладък парен булгур за десерт. Някога на сватбите се отдаваше по голямо значение на веселието, игрите песните и по малко на яденето и пиенето. Угощението приключваше привечер, след което побацима и помайчимата, провеждат /инструктаж/ на младоженците за първата брачна нощ. Младоженците се усамотяват в определената им соба, всички са в очакване на "благата ракия".

Побацима и помайчимата са хората, които ще съобщят радостното новина на всички, че булката е честна и почтена. Музиката засвирва специална мелодия, тъпана бие силно да се чуе из цялото село, пушки гърмят, огън кладат, радост голяма за всички. Още през нощта помайчимата, побацима, и няколко близки роднини на младоженеца с музиката отиват в дома на булката да занесат радостната вест на родителите и доказателството /ризата на булката/, за това че тяхната дъщеря се е "почела", както се казваше. Свекървата повежда булката към нощвите и там тя трябва да умеси първата пита, за здраве и берекет, за щастие и благополучие приц целия брачен живот.

А в случай че излезе нечестна, това беше трагедия за всички. Музикантите отказват да свирят на блага ракия, ако не им се даде допълнително

заплащане. Имало е случай, когато се правят опити да ги заблудят, но неуспешни. В такива случаи се е стигало на връщане булката при родителите ѝ посред нощ. За да прикрият срама те са бивали изнудвани да дават нива, добиче, пари и всичко каквото поиска младоженеца и родителите му.

Някога такива булки през целият си живот не успяват да откупят греха си пред съпруга и родителите му. Ето защо в миналото родителският контрол върху поведението на дъщерите е бил много строг.

Хомота на семейния живот е бил много тежък в миналото, затова се пее и в песните “женило, пусто чернило”.

Спирам разказа до тук, защото всъщност живота на омъжената жена, нейните задължения, като съпруга, майка, снаха в семейството съм описала в началото на този разказ.

Ще се радвам ако сегашните младежи проявят интерес към това четиво и направят изводи и сравнение за себе си, за живота си за отговорностите и задълженията, които трябва да поемат в бъдеще.

Съдържание

Предговор	– стр. 1
Условия на живот	– стр. 1
Отглеждане на децата в миналото	– стр. 5
Облекло на детето	– стр. 8
С какво са се хранели децата	– стр. 10
Ангажираност на децата в семейството	– стр. 11
Развлечения и игри	– стр. 12
Обеди, ритуали и поверия, свързани с отглеждането на детето	– стр. 14
Домашно лечение на болни деца	– стр. 17
Поминок на населението	– стр. 23
Норми на поведение в миналото и възпитание на децата в моралните ценности	– стр. 39

Материалът е подготвен със
съдействието на
Интернет център – с. Ценово,
изграден с подкрепата на
Проект “Читалища”



Министерство
на културата
на Р България



Програма “Матра”
на Правителството
на Холандия



Американска
агенция за
международно
развитие



Програма
на ООН за
развитие

с. Ценово, обл. Русе
Ул. ”Цар Освободител” №79
Тел. 08122 / 21-60
E-mail: ic.cenovo@chitalishte.bg

Анка Иванова Ирманова



Родена през 1931 година в с. Ценово. Учи в Ценово, гр. Бяла и завършва учителския институт в гр. Плевен. Учителствува в Основно училище “Хр. Ботев” в с.Ценово от 1949 – 1986 г. Активно участва в обществения живот на селото, като самодеец в театралния състав при читалището, дългогодишна ръководителка на смесен хор, а от 25 години създава и ръководи женска фолклорна група “Ценовски баби“. Създава и ръководи група за стари градски песни към читалището. Сътрудничи при написване историята на селото. Издирва и описва местни народни обичаи. По неин сценарий, организация и участие са възпроизведени и записани на мултимедийни носители : Старовремска ценовска сватба /1989 г./, годеж, нашиванки, мена, коледуване, лазаруване, седянка, тлъка и др. Награждавана е с медали, значки и грамоти от просветното министерство и обществени организации. Пише стихове за деца, детски приказки поздравления в стихотворна форма по различни поводи. От 1949 година до 2006 г. е член на читалищното настоятелство