

БЕЛЕЖКИ ЗА МЯСТОТО НА ЛОЗАТА И ВИНОТО В ЕЖЕДНЕВИЕТО И ДУШЕВНОСТТА НА ЖИТЕЛИТЕ ОТ ГРАД ОМУРТАГ И НЕГОВИТЕ ОКОЛНОСТИ

Мирослав Тошев

Да се проучва лозарството и винарството в един район, всепризнат за ракиджийски, бе голямо предизвикателство. Но в хода на работата се събраха достатъчно свидетелства за мястото на лозата и виното в живота на хората от град Омуртаг и района.

Описания на лозови насаждения намираме в пътеписите на Павел Джорджич от XVI век, Хаджи Калфа – първата половина на XVII век, Феликс Каниц, посетил града през 1872 и 1874 год. и Константин Иречек – през 1884 г. (Тошев 1999: 166, 167, 183, 184, 211).

Според официалната статистика, в края на XIX век в Османпазарска околия има 1566 уврата лозя, които се обработват, 501 уврата изоставени и 368 уврата келемета (ИСШО 1888–1889: 9).

Общо погледнато град Омуртаг и районът около него не разчитат за препитанието си на лозята и виното. Тук “всеки работи лозя и приготвя вино, колкото за своя потреба” (ИСШО 1887–1888: 59). Начинът на обработка на лозята и видът на инструментите са същите, завещани от дедите и бащите без никакво изменение (ИСШО 1888–1889: 10).

Основните причини в Омуртагския край да не се развие лозарство в по-големи мащаби са:

– Районът е заселен предимно с мюсюлмани, които не пият вино и не отглеждат лозя, защото, според информаторите, турци не знаят как, а българи – защото не обичат да полагат усилия – “турчинът като ожени син и вече само седи на сянка под ореха и мята броеницата. Ако свърши нещо, то е майсторска работа – да поправи ралото, да присади дръвче”;

– В Тузлука, където се заселват повечето от преселниците българи, земята за обработка е малко и за лозя не остава място;

– Времето на заселване на Омуртагския край с българи (Мутафов 1999: 263–278) в края на XIX и началото на XX век съвпада с нашествието на филосерата. Тя се появява в Търговищко през 1896–1897 год., а през 1904–1905 г. в цялото Шуменско окръжие “за сегашното лозарство може да се говори толкова, колкото и за безнадежно болен човек; то си отива безвъзвратно” (ИСШО 1904–1905: 50). Тъй като новите американски лози трябва да се купуват, за преселниците е по-важно да броят пари за ниви, а не за лозя. Само след няколко години идват войните и националните катастрофи. На хората не им е до лози. Чак през двайсетте години на XX век и по-нататък тук започват да се

сеят лозя от директни сортове грозде “Зайбер” (вероятно “Сейбел”), “Добруджанка” и т.н., които не се купуват и така до времето на ТКЗС през петдесетте години на XX в.;

– Шопите, които тук са мнозинството от преселниците българи, нямат лозарски традиции. Те са ракиджии – помни се, че по 15 дни са варили плодова ракия, за чиято суровина не са копали, рязали, пръскали и т.н.;

– Хладният климат в района не позволява на гроздето от хибридните американски лози да узрее добре, носи и много болести, които изискват повече труд и разходи, за да се отгледа добра реколта.

Българите в Омуртагския край са предимно преселници, които донасят тук своите виждания за организацията на ежедневието си. Шопите – дошли от Софийско, Западните покрайнини, Трънско – не отглеждат лозя. Преселниците от Кюстендилско, Дупнишко, Шуменско имат лозя и в зависимост от имотното си състояние развиват цялата гама от лозарски дейности. Те носят от родните си места косерите, имат характерни винарски съдове (кадуси с отвор на дъното, използвани само за мачкане на гроздето), по гроздобер приготвят специално ястие, берат и запазват грозде “за отбор” и “на свисла”, правят по няколко вида вино, пелин и различни сладки ястия от гроздов сок.

Общо погледнато – лозарската тема е близка до сърцето на старите османпазарски граждани. Помнят се едновременните предфилоксерни лозя, гъстото и черно вино от “старата пръчка” лози, има спомен как бащите им са яли винена попара. Разказва се дори, че когато през шейсетте години на XX век са ходили да купуват пръчки за частните си лозя в Преслав, там са им казвали, че “когато в Омуртаг се къпеха във вино, ние в Преслав хабер няхаме (от лозя)!”! Разбира се, това е една красива легенда, подхранваща представата за “доброто старо време”, тъй като през 1888–1889 г. в Преславска околия има около 9 пъти повече лозя, отколкото в Османпазарска, а през 1897–1898 г. – 6 пъти (ИСШО 1888–1889: 9; ИСШО 1897–1898: 27).

Помни се и се разказва как е дошла филоксерата в града – донесена от чужденци (американци) в кухи бастуни и разпръсната по старите лозя. Интересно е да се отбележи, че същата легенда (или действителен случай) се разказва и за лозята в Мелник (Зайков 1982: 80).

Казано общо – филоксерата, войните и икономическата криза след тях унищожават голяма част от лозарите в Омуртагския край. Само по дворовете в българската махала “Вароша” са били останали асми от “старата пръчка”. През двадесетте години на XX век по-имотните граждани садят нови лозя – помнят се местата на “старите” и “новите”. Те просъществуват до създаването на ТКЗС. Днес малко жители на Омуртаг имат лозенца в местността Калето, на север от града, където са били отглеждани и предфилоксерните лози.

Следващият въпрос, на който ще се спра, е за виното в Омуртаг и прилежащите му покрайнини Герлово и Тузлука.

Виното се появява на трапезата най-вече по празници и болшинството от хората го купували, тоест виното е знак, че денят е по-различен от другите в календарната върволица. В зависимост от имотното състояние на стопаните, виното е намирало мястото си в празничната атмосфера. Помни се как в с. Паничино, за Великите пости, дядо Симо купувал една бутилка вино и като свършел постът, “комкал” домочадието си с по една глътка, причестявал ги и започвали да блажат. При празнуването на освобождението на Омуртаг от турска власт на площада се раздавало вино – като неотменен елемент от големия празник.

Без вино не минавали и важни моменти от конкретни човешки съдби и разни ежедневни събития. Помни се как главният герой от пиесата за празничната вечеринка, след като за пръв път се запознал с червеното вино, изобщо не можал да се добере до сцената. Разказва се как един кон “бетулия” (който се инати, не иска да върви) бил напоен с бутилката вино, специално отделена за Задушница и после го продали лесно, защото теглил като “хала” и т.н.

Твърде интересен е въпросът за виното и мюсюлманите в района. Общо погледнато – турците тук не близвали вино или “Мюсюлман шарап ичмез”. Даже старците разказвали, че “пиенето разсипа старата Османска империя”! Само за касапите и кираджиите турци казват, че всички пиели – “между тях нямаше намазлии (стриктно спазващи ислямските молитви и канони)”!

Вино се купувало от кръчмите, които в града броели 13 през трийсетте и четирдесетте години на ХХ век. Кръчмарите пък го набавяли от Търговищко, Шуменско, Сунгуларе, като доставките били постоянни – през лятото с каруци, а през зимата с шейни. Ходенето за вино в Сунгуларе било цяло приключение, защото, когато нощували край с. Градец, прочутите тамошни цигани напирали да крадат конете и се разразявали истински битки. В Сунгуларе пък вземали от “второто вино” – направено от джибри, захар и вода – защото то носело още да се разреди, без пиячите да разберат, че водата е повече от обикновено.

Кръчмите си имали постоянна “специализирана” клиентела – за чиновници, интелегенти, еснафи, бекари, младежи и т.н. През различните годишни сезони компаниите сменяли питейните заведения в зависимост от обстановката.

През 1919 год. в Осман пазар се създава лозарско-овощарско сдружение “Герлово”, за което досега са известни само две страници, съхранявани в Държавен архив – Шумен (ДА – Шу). Кръчмарите също не остават настрана от кооперативната идея. В периода след 1934 год. се организира “Питиепродавско браншово търговско сдружение”, чийто печат – с изобразен голям грозд и две малки чаши – се съхранява в Исторически музей – Омуртаг.

ИНФОРМАТОРИ

Информацията за лозята и виното в Омуртагския край е събрана през първата половина на 2001 г. от:

- Стефан Димитров Бачев, роден в с. Велево през 1927 г., прогимназия, ковач;
- Гуцан Апостолов Гуцанов, роден 1922 г. в с. Паничино, имали са дюкян, земеделие, закупчик, дърводелец;
- Наджиб Ахмедов, роден в с. Коноп през 1937 г.;
- Фатме Ахмедова, родена през 1946 г. в с. Коноп;
- Даки Йорданов Начев, роден 1932 г. в гр. Омуртаг, пощенски техник.
- Йорданка Димова Христова (по баща Вълчева), родена 1923 г. в гр. Омуртаг, гимназия, банков служител;
- Любен Татиозов, роден 1924 г. в гр. Омуртаг, прогимназия, касапин;
- Драган Борсуков, роден 1919 г. в гр. Омуртаг;
- Райчо Ангелов, роден 1936 г. в гр. Омуртаг, баща му е бил кръчмар;
- Цветан Симеонов Малинов, роден 1929 г. в с. Паничино, фурнаджия;
- Станка Петрова Малинова, родена 1931 г. в с. Паничино.

Материалите се съхраняват във фонда на Исторически музей – Омуртаг.

ЛИТЕРАТУРА

ДА – Шу: Държавен архив – Шумен, ф. 53 “К”, оп. 1, а. е. 1948, л. 233 и 234.

Зайков, 1982: Зайков, И. и др. Книга за виното. Пловдив, 1982.

ИСШО: Изложение за състоянието на Шуменското окръжие. Шумен, б. г. и.

Мутафов, 1999: Мутафов, В. Промени в поселищния и демографски облик на Омуртагския край в последната четвърт на XIX в. Град Омуртаг и Омуртагският край – история и култура. Т. 1. Варна, 1999.

Тошев, 1999: Тошев, М. Чуждестранни учени, дипломати, военни и пътешественици за град Омуртаг и Омуртагския край през XVI – XIX век. Град Омуртаг и Омуртагският край – история и култура. Т. 1. Варна, 1999.