

ТРАДИЦИОННАТА КОПРИВЩЕНСКА КУХНЯ

Всеки просветен българин знае какво е дала Копривщица за Българското възрождане – просвета, духовност, култура и Първата пушка на свободата. На практика тя е един микромодел на процесите във възрожденското общество, на което е отредена първостепенна роля. Десетки книги, студии и статии са посветени на природните дадености, историята, фолклора, просветното дело и бунтовната дейност на средногорското градче. Но по отношение и на езика, и на кулинарията, тя е подминавана от езиковеди и етнологзи, защото е град с превратна история, разкриваща много изселнически и преселнически движения след размирици, погроми и епидемии. Другата причина е, че говорът на това селище със славно минало заслужено заема, най-вече с книжовната дейност на Найден Геров и Любен Каравелов, извънредно важно място във формирането на българския книжовен език. Но нашите проучвания и на диалекта (*Керемидчиева, Сл. Говорът на Ропката. Родопска граматика. София, 1993.*), и на кулинарията (вж. сайта на Интерактивната кулинарна карта на българската езикова територия – <https://ibl.bas.bg/kulinar/index.html>) на копривщеници разкриват, че те притежават много оригинални и специфични черти, които заслужават да бъдат описани и анализирани и да получат по-широка известност.

Но нека сега влезем в кухнята на някогашния и на съвременния копривщенец и да открием онези традиционни ястия и питиета, които местните жители слагат и до днес на всекидневната си и на празничната си трапеза. И понеже споменахме Л. Каравелов, да си припомним неговия българин „от старо време“ – епикуреца Хаджи Генчо с неговото отношение към храната: *„Когато се върне от черква дома, то Хаджи Генчо опече на жаравата едно парченце месо, налее си малко червено винце, вземе соленицата и седне да си оправя червата...“*. Няма да е преувеличено да се каже, че ако човек чете „Българи от старо време“ от гастрономична гледна точка, може да научи много за храната и питиетата на софрата на копривщенеца по онова време. За вината, които Хаджи Генчо пие с Дядо Либен, има цели изследвания. Л. Каравелов отделя редове напр. за описанието на специфичното за града варено жито за помен, при което всяко житно зрънце стои отделно, със смокини, с тълчени (ситно счукани) орехи, с печено кукурузено или пшенично брашно, със захар и мед. И до днес се прави по този много интересен, но трудоемък начин, стои сухо и е много вкусно и ароматно. То е задължителен обреден атрибут при погребение, помен и се носи в *черкова* поднася се на поминалната трапеза, за да се раздаде на близките на покойника.

Освен това копривщеници имат много стари и по-различни кулинарни традиции, отколкото на други места, дължащи се на градската им култура и завидната им заможност в миналото, обусловена от развитото абаджийство, скотовъдство, гурбетчийство и бегликчийство (откупуване на данъка беглик). Диетата на местните хора, както и навсякъде, се определя от условията, в които живеят. А във високопланинска Копривщица те са твърди сурови. Точно го е казал Захари Стоянов: *„Боже мой, селце като кутийка, където зимата трае девет месеца, където се ражда само ръж...“*. И е така,

градчето се намира на 1060 м надморска височина и в землището му не виреят нито пшеница, нито царевица или слънчоглед. Само ръж и картоф, който тук се нарича *бръбой*. Затова копривщениците може да приготви картофи по много различни начини и при всякакви поводи – пържени в мас, печени с кората и после смачкани със сирене, масло и чубрица; *бръбой на глави* е сварен картоф на цели грудки. Пекат и пържат месо, но повече по празнични поводи. В миналото всеки по-заможен копривщеник е смятал за свой дълг на големи християнски празници най-напред да занесе агнешка пешка (на Гергьовден) или свински бут (на Коледа) на по-бедните си комшии и най-вече на вдовиците и сираците. Класически копривщеникски израз е „*Ядохме бръбой с мръви и напокон ошав*“ (Ядохме картофи с мръвки и накрая ошав). Някога копривщеници са си набавяли всичко необходимо от близки и по-далечни полски села, а гурбетчиите са донасяли екзотични плодове и ядки от далечни земи – от Цариград и дори от Египет – Кайро и Александрия. Така и сините сливи, които тук са рядкост и нямат нужната захарност, са в основата на едно особено вкусно и любимо ястие на копривщеници – *яхния със свинско, лук и сушени сини сливи*.

На картата може да се види приготвянето на заснетите местни специалитети, приготвени от копривщеницката майсторица Пенка Цветкова. Тя е изключителна *уредница*, както казват местните хора за добра къщовница и пъргава стопанка, и приготвя характерния копривщеникски *бохча-тутманик*. Това е тутманик, чиято технология е доста продължителна и изисква сръчност и умения. От омесеното тесто, разделено на 24 топчета, се разточват малки *туртета*. Слечат се с разтопено масло по три и от тях се изтеглят с ръце осем *петури*, както тук наричат корите. Пенка успя да направи тези кори толкова тънки, че се виждаха шарките на мушамата, върху която точеше. Без да се умори, тя успя да направи всичко това с много любов, търпение и майсторлък. Крайният продукт е изделие от многолистно маслено тесто, ако трябва да го определим според съвременната терминология, от бутертесто. Копривщеницката е правила този многолистен тутманик много преди съвременната българка да започне да използва масово бутертестото, станало популярно през 90-те години, когато се появи по магазините у нас. Масленият бохча-тутманик буквално се топи в устата. Някога за печенето на този тутманик е имало специални бакърени тави. Все още има копривщеникски къщи, в които може да се видят 10–15 различни по размери и дълбочина за всяко отделно ястие или печиво, греещи като слънца бакърени тави. Безспорно, приготвените в тях печива и ястия имат много по-добър вкус.

Характерно местно печиво, което досега екипът на проекта не е открил по други места, е *млиньт*. Той се прави с много тънки точени кори, между които се ръси обилно с орехи и захар. Подобен е на баклавата, но не се сиропира. Със същите кори може да се направи и *зелник*, като за плънка се използва задушено кисело зеле.

Друго специфично ястие за този край е деликатесът *зетъова манджа* – яйца на очи, които тук се произнасят като *ейца на очи*. Когато кандидат-зетят, който вече е станал годеник и има по-особен статут, отива на гости при тъщата, която тук наричат *баба*, тя най-често му приготвя тази вкусотия с много масло и сирене. Ястието прилича на *яйца по панагюрски*, но е без кисело мляко, а в основата му е сиренето,

което се слага най-напред в чинията. Яйцата се забулват и се поръсват с разтопено масло, много малко олио и малко брашно, за да не стават на топчета.

Традиционно старо обредно ястие при сватби, кръщавки и други празнични случаи, а днес вече и в ежедневието, е *яхнията със сушени сини сливи*. В нейната основа са повече свинско месо или свински ребра и ситно нарязан кромид лук. В това високопланинско селище сливи, както стана ясно, не са виреели, но копривщенецът е успявал да си достави откън всичко, което неговата земя не е раждала. Хаджи Генчо винаги си има за похапване сушени кайсийки, леблебийки, орехи, рожков и какво ли още не. Яхнията е много вкусна и предлага на небцето деликатен баланс между сладко и солено. В менюто на местните заведения я предлагат под името „старобългарска гозба“. Не се приготвя никак трудно и освен вкусна е и много полезна и здравословна, защото синята слива е мощен антиоксидант.

Въпреки че старите майстори вече ги няма, прочутата копривщенска луканка е местният месен продукт, който разнася кулинарната слава на градчето. Нейната технологична „тайна“ може да бъде прочетена на входа на къщата музей „Любен и Петко Каравелови“. Зимно време копривщенските луканки все още могат да се видят как се полюшват на красивите чардаци, но старите хора казват със съжаление, че те вече нямат вкуса на някогашните. Може и така да е, но е важно, че местните жители пазят старите кулинарни традиции на бабите и майките си и държат да ги предадат на поколенията след тях.

Славка Керемидчиева