

# ЗА ХОРАТА

Април • 2011 • Година VI

3,95 лв.

**Ая Отаки**

Д-р Георги Лулчев

**Насимо**

**13 идеи**  
за пролетта

**Амон**

Време за молитва

**Човешката история**  
В калории

**Какво има за вечеря?**

## ЯПОНСКИЯТ КАТАРЗИС



## Съдържание

### 14 Хора

**Ая Отаки**

**KIZUNA – Връзки на приятелството**

За природата на уважението и благодарността към другия

### 20 Временно

**Сакура – японският катарзис**

Часовете, след като времето спря

### 24 Хора

**Димитър Стоянов**

**Земя на хората**

За чичо Митко, или има ли биоземеделнието почва у нас

### 28 Тема За ХОРАТА

**Човешката история в калории**

Разговор с Мария Маркова за тайните на храната, трапезата на българина и вкуса на хляба

### 34 Нещата отвътре

**Закъснели за собственото си щастие**

Епизоди от вечната пролет, застоите във времето и очакванията към настоящето...

### 38 Хора

**Ник Пауъл**

**Учителят, който пропусна училището**

Разказ за незабележимата личност в историята на най-големите предприемачи, започнали бизнеса си, напускайки училищната скамейка

### 42 Достъпно

**Скуката не е загължителна**

В 51-во СОУ креативността е свободно избираема

### 46 Панаир

**Flower my power**

### 50 Работилница

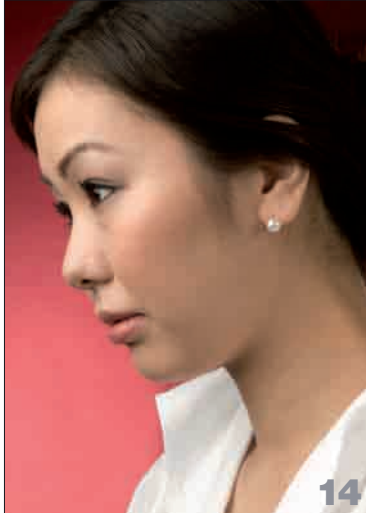
**Хогещи рисунки**

Идеи за едно цветно лято, леко бунтарски, но с вкус на розово – хем стилно, хем гръндж...

### 54 Срещу движението

**Събуждане**

Историята на Насимо – художник на графити, градска легенда и човека с най-усмихнатите очи



14



11



58



**Ая Отаки – културно аташе на посолството на Япония в България**

За ХОРАТА Студио, снимка

Грим – Зоран

Коса – Марин Хубенов за салони MURPHY

### 58 Разказвачи на истории

**Мария Иванова и банатските българи от село Асеново**

**Вкусът на завръщането**

Пътят ни води към следващата история, разказана от наследници на банатските българи, пазители на старите традиции и на обичаите, храната и езика

### 64 Специален гостъп

**Какво има за вечеря?**

От манджите на бабите, през лъскавите страници и изчерпателните тв предавания до социален и медиен феномен. *Madrid Fusion* събра най-добрите готвачи в света

### 68 Полезно

**Д-р Георги Лулчев**

**Болестта и пътят обратно**

Един лекар в борбата си срещу традиционното лечение

### 72 Нестандартно

**Никотинови пчели**

Милиарди пчели умират мълчаливо и хранителната верига, в която участва и човешкото същество, е в опасност да се разпадне заради тяхната смърт

### 74 Уикенд посоки

**Сгушената долина**

Няколко места за загубване и истории с аромат на розово масло

### 80 Пътуване без куфар

**Време за молитва**

Преживелици из Атонската Света гора

### 88 Човек на месеца

**Протоиерей Иван Найденов**

**Храм Свети Седмочисленици**

Във всеки брой:

4 От редактора

5 Актуално

6, 8 Показалец

9 Въпрос на избор

11 Находка

12 Предложение на месеца

**Това е откъс от списанието.**

**Цялото списание може да намерите в Библио.бг**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**





## Уинааса\*,

или ментови истории, събрани в напръстник

Нощта, облечена в тюркоазена роба, бавно слизаше по хълма, следвана от ноемврийския хлад, сякаш за да приветства странното шествие. От високата джамия в пясъчен цвят се изви гласът на имама, последваха го още един и още един. Песните им се сляха в разговор, мек и плавен като извивките на пустинна дюна. Вечерните сенки пълзяха по червените дувари и тесните улици, приличащи на големи, странни птици, излезли за късна разходка край градските стени. Маракеш се готвеше да посрещне нощта. Седях на високата тераса от ковано желязо, увита в мек шал, тялото ми потреперваше от докосването на хладната вечер. Отпихах от ментовия чай с кедрови ядки и вдишвах аромата на подправки, на чай и кафе, на току-що изпечен хляб, на зрели фурми и билки. Откъде да започна разказа си - от традицията, съшита в цветно платно и изрисувала татуираните ръце на жените... Или от храната, от ароматния кускус с шафран и бадеми, от лютата хариса и апетитното агнешко - или двете истории са като една, толкова преплетени, че не помня коя беше първа. „Вкусната храна при нас е като пожелание за дълъг и щастлив живот.“ Старецът изрече думите тихо и като заклинание. Седнал върху козя кожа, обвит в ароматна пелена, той ритуално добавяше пресни листенца мента в чугунения чайник. После изсипваше съдържанието на чайника в чашки малко по-големи от напръстник и ги поднасяше на минувачите. Приведеното му напред тяло беше увито в дреха в пясъчен цвят, тъмното му лице изглеждаше спокойно и отпуснато, докато разбутваше малките въгленчета, които сърдито се зачервяваха до огнено. Беше встрани от Големия площад, приведен и спокоен, всяка вечер на едно и също място. Открояваше се на фона на шумната тъпла, която се носеше на талази, следвайки посоката на ароматите. Минаваше пет и на площада вече се събираха нетърпеливи търговци с украсени сергии, подреждаха маси, застлани с бели мушамы, разпалваха скарите, върху които по-късно щеше да се пече месото, и разговаряха на висок глас. Шумът от накичените колички, препълнени с вкусни храни, купчини от току-що сварени охлюви и грижливо подредени портокали и мандарини се смесваше с подвикванията на млади мъже, размахващи мазни листове описващи местни вкусотии и канещи туристите да се присъединят към тяхната кухня. Ритуал, който бележеше края на всеки ден в Маракеш. Празник на храната като традиция, като благодарност и упование. Свещенодействие, което описва срещата на човека с насъщния, усещане за история, такава, която всеки пише по различен начин, а тази започва и свършва в Маракеш, възрастния продавач на ментов чай и шумния площад на залез слънце.

\* Уинааса – (от арабски) Място за срещи и разговори, седянка.

*Е. Тагжева*

# ЗА ХОРАТА

[www.zahorata.com](http://www.zahorata.com)

## ГЛАВЕН РЕДАКТОР

Елеонора Тагжева-Бонева

## РЕДАКТОР

Деница Езекиева

## ГРАФИЧЕН ДИЗАЙН

Десислав Аспарухов  
Теодор Манолов

## АВТОРИ

Анастасия Манлихер, Вихра Василева, Владимир Стоичков, Галина Кубратова, Елена Влагова, Елена Михайловска, Енрике Санчо, Зора Нейкова, Ивайло Харалампиев, Мария Пумпалова, Марта Пейчева, Мохамед Халаф, Нели Мутова, Нина Божигарова, Пела Витанова, Солегад Мора

## ФОТОГРАФИ

Ангел Цветанов, Антоан Божинов, Емил Бонев, Константин Петров, Любомир Сергеев, Нели Гаврилова, Рагич Банев, Светослав Куцаров, Соня Станкова

## СТИЛИСТ

Милена Джарова

## РЕДАКЦИОНЕН ДИРЕКТОР

Свилена Врангова

## ИЗДАВА

Стандарт Нюз ЕАД

## ПРЕДПЕЧАТ

Grain Advertising Ltd.

## ПЕЧАТ

Алианс принт

## РЕКЛАМА

Grain Advertising; Милена Петрова  
гр. София, ул. Лега 1, ет. 5  
тел: 935-69-44  
[grain\\_advertising@dir.bg](mailto:grain_advertising@dir.bg)

## АДРЕС НА РЕДАКЦИЯТА

гр. София 1000, ул. Лега 1, ет. 5  
тел: 935-69-93

Списание За ХОРАТА се издава от Стандарт Нюз ЕАД. Всички права са запазени. Никва част от това издание не може да бъде репродуцирана без изричното писмено разрешение на издателя.

ISSN 1314-3239

**3,95 лв.**





Ая Омаки

# KIZUNA\* Връзки на приятелството

ЗА ПРИРОДАТА НА УВАЖЕНИЕТО И БЛАГОДАРНОСТТА КЪМ ДРУГИЯ

**П**ризнателността към Ая Омаки – културното аташе на посолството на Япония в България, продължава да стои дълбоко в сърцето ми. Отвъд ежедневните новини, картините на опустошени райони и страдащи хора. Ая Омаки се съгласи да разкаже за духовните устои в културата на Япония, за солидарността и огромната благодарност на всички японци към Kizuna – връзките на приятелството с целия съпричастен свят. „Сърцата ни скърбят” – макар това да бяха първите думи в разговора ни, в него научих повече за радостта и за природата на източния човек.

\* Благодаря за вашето приятелство – KIZUNA (връзки на приятелството) бе официалното обръщение към света на министър-председателя на Япония Наото Кан, направено на 11 април, месец след бедствието.



## Благодарността

Заедно със сдържаната тъга и болка в думите на Ая Отаки основният мотив бе благодарността. Съпричастие и дребните жестове, картичките на петгодишни деца, хартиените жерави, обажданията служителите в посолството в София събират като перли.

„Аз съм от Токио и постоянно научавам, че много млади хора от града искат да се включат като доброволци в спасителните действия в североизточната част – района на бедствието. Всички те са решени да пътуват до разрушените области, безрезервно да дарят труд и усилия. Всички в посолството сме щастливи, че и в България има много хора, които искат да бъдат съпричастни и да се включат в помощта към японския народ. От 11 март до днес продължават да се случват събития, за които искаме да изкажем огромната си благодарност чрез вас. Още в деня след опустошителното земетресение пред посолството дойдоха ученици от 18-о СОУ в София, които закичиха дърветата с жерави от оригами (символ на надеждата и здравето). Ученици закичиха и вишневите дървета пред катедралния храм *Св. Александър Невски*. На 19 март бяхме поканени на концерт на Детския радиоорхестър към БНР. Диригент-

тът акад. Христо Недялков се обърна към гостите на концерта с думите: „Нека помогнем на всички в Япония, които днес страдат.“ Думите му просълзиха всички нас. Съпричастността на българите без значение на възраст, образование и социален статус е ежедневна. Обаждат ни се и много възрастни хора от провинцията в България. Думите им са трогателни: „Ние нямаме средства, които да изпратим, но имаме свободни стаи и ще приемем всеки японец, който иска да дойде в България, в този момент.“ Усещането, че не само ние тъжим, но че и много българи съпреживяват трагедията с нас е изключително ценно.“

Когато на хиляди километри от теб има духовно съпричастни на мъката ти хора, намиращи сили да се усмихнеш. За усмивките на хората в Япония Ая Отаки работи ежедневно. Всеки ден тя изпраща на Министерството на външните работи информация за инициативите на българи. По думите ѝ, макар и депресирани, щом усетят подкрепата, бедстващите ще имат сила да се изправят на крака, по-силни отпреди.

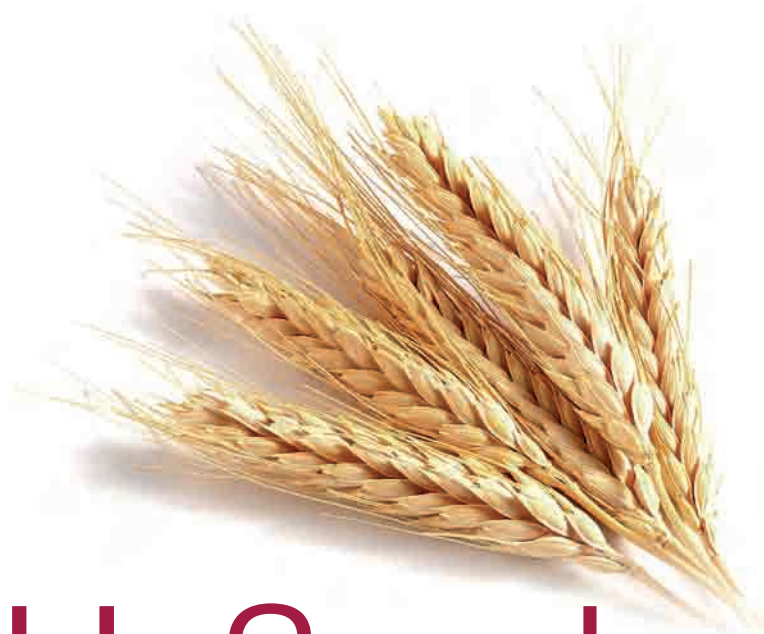
## Трагичиите на гуха и празника

За всички нас, свидетели на трагедията в Япония,









# Човешката история в калории

РАЗГОВОР С МАРИЯ МАРКОВА ЗА ТАЙНИТЕ НА ХРАНАТА,  
ТРАПЕЗАТА НА БЪЛГАРИНА И ВКУСА НА ХЛЯБА

**Х**раната. Какво ядем и защо го ядем? Защо празниците ни започват и завършват на трапезата? Има ли наследство в начина на хранене? Мария е човекът, който ще ми отговори на тези въпроси. Тя е доктор по етнография, написала е дисертация по темата за храненето на българите, аз съм обикновен консуматор на храна, който има късмета да научи интересни неща за онова, което слага на трапезата си. Седим с нея в сладкарница, пием кафе, към което са ни сервирали малки банички, а някъде из въздуха, в сравнително ранния съботен час, се носи аромат на сладкиш с канела – толкова култури и толкова векове човешка история са миксирани в една уж съвсем обикновена закуска.



Мария Маркова  
Светослав Куцаров, снимка



## Наследство

„Основното, от което зависи храната, това са природо-географските условия, после идват социалният и възрастовият фактор, културата, религията, етническата принадлежност – уточнява още в началото на разговора ни Мария. – Тези фактори са особено силни в прединдустриалните, предмодерните общества, във всички общества преди създаването на големия национален пазар, на който вече има предлагане и търсене на разнообразни стоки и за различните слоеве на населението стават достъпни храни, които по-рано дори не са били познати. Специално за нас, българите, е типично, че в традиционния период много рядко сме слагали на трапезата си каквито и да е морски обитатели. В предмодерното общество за нас морската храна е имала инцидентен характер, тя е била храна на случайността. Ако случайно децата отидат да ловят риба и имат късмет, ще ядем риба. Разбира се, не бива да забравяме и изискванията на религията – при християните храната много зависи от периодите на блажене и постене.

Трябва да се знае също така, че до края на традиционния период, а дори и досега, в семейства, които не са особено икономически стабилни, основната храна е растителната.

Традиционната храна на българите има много дълбоки исторически корени. Още от времето на траките археологическите и писмените данни показват една силна приемственост в зърнените и зеленчуковите храни. Траките са познавали пшеницата, ечемика, просото, ръжта. При тях била известна една пшеница – т. нар. двузърнест лемец, която била много хранителна. Тя обаче постепенно изчезнала и според някои етнолози данни за съществуването ѝ са запазени в легендите. Според една от тези легенди ние ядем хляба на кучето.

Ето какво се случило... Отдавна, много отдавна, когато Небето било ниско, една жена отишла с детето си на нивата. Детето ѝ се изходило и тя, тъй като нямала как да го почисти, взела пшеница и го избърсала с класовете. И Небето възмущено се вдигнало нависоко, като повлякло и пшеницата. Кучето на жената обаче скочило и захапало част от пшеницата. Тази част останала на земята и затова днес ние ядем онова, което е спасило кучето. Според някои изследователи пшеницата от легендата е именно дългозърнестият лемец и красиво разказаната история отразява прехода от единия тип зърнена култура към другия.

Друга позната древна култура, която и днес слагаме на трапезата си, е просото – някога от него приготвяли основно каша. Интересно е да се знае, че в далечното минало качамакът, който е добре познат и в момента, се е приготвял от просо. Един от показателите за това е, че старото име на качамака е „просеник“ или „просенова каша“. Но след Великите географски открития царевичката изместила просото и хората започнали да приготвят качамака с царевично брашно.

Иначе, главната храна от древността до съвсем близко време е най-вероятно хлябът, а преди него – пресните пити. Вероятно създаването на кваса е по-късно явление, от античността, но това не може да се твърди със сигурност. Предполага се, че по нашите земи траките най-вероятно са приготвяли квас от прокиснал гроздов сок – брашно се смесвало с вино,

оставяло се да ферментира и се изсушавало. Другият вид квас бил настойка от бобови растения.

Бобовите храни някога имали много силно присъствие на трапезата – основно бакла, грах, леща и уров – това е едно растение, което прилича на лещата, но е по-едро от нея. Баклата пък по-късно била изместена от фасула, който също е американско растение и идва след Великите географски открития. Но в някои райони на България тя се е запазила като погребално-поменална храна. В Родопите например се приготвя сварена и смачкана на пюре, което се оставя да изстине, наръсва се с червен пипер, нарязва се на квадратчета и така се раздава за помен.“

## Храната на невинността

„Други растителни храни с много стар произход са лукът и чесънът. Древните гърци описват траките като „хлебоядци“, „просоядци“, „галактофаги“ (пиещи мляко) и „чесъноядци“. Тези названия очертават основните храни на траките, които са се превърнали в техен етнокултурен знак. Вероятно те са познавали и зелето и дори неговата ферментация. Познавали са диворастващите треви като лапад и киселец, но те също са били храна на случайността, при това свързана с поста. Добре е да се знае, че в по-късни времена чесънът, лукът, хлябът и оцетът са били квинтесенцията на българската храна. Когато ги е имало на трапезата, традиционният българин е смятал, че храненето може да се





осъществи. Така че до модерния период много типично било вегетарианството. Но то не било спазвано заради някакви религиозни подбуди, а просто било продукт на необходимостта, ако искаш да ядеш, да произведеш храната си. Не било възможно всеки ден да се яде месо, защото щели да свършат отглежданите животни. Или човек трябвало всеки ден да ходи на лов, но тогава пък трябвало да живее в някаква гора на изобилието от приказките. Така че месото, яйцата, маслото, млякото били свързани първо с някакъв имуществен ценз. От друга страна, блажната храна се въвеждала при някакъв преход в календара или в началото на определен жизнен цикъл – като младоженец ядеш блажно, когато си мъртъв,

те хранят с месо чрез курбаните. Месото не било обичайна, всекидневна храна. Като такава може да се разглежда само консервираното месо – осолено или пушено, суджуци, но в никакъв случай не и прясното.

Освен консервацията на месо древните обитатели на нашите земи умеели и консервацията на млякото. Сирицето за сирене е познато в цяла Предна Азия – млечните храни са свързани с приоритета на скотовъдството и с необходимостта от пренасянето на продуктите на дълги разстояния.

Човек не е добре да говори абсолютизми, но според мен виното е единственият познат култивиран продукт по нашите земи. Това твърдение е спорно, защото

според много автори още в Средновековието е развито овощарството. Но в традиционния период тези умения липсват. Българинът е имал някакви дървета в двора си или по синорите, но в никакъв случай не се е занимавал да ги облагородява. Специално развитото овощарство е продукт на по-късни времена – преди или около Освобождението, и е свързано със занаятчийското земеделие.

Важно е да се каже, че кухнята на предмодерния свят е била основно кисело-солено-лутива. Сладостта е била позната дотолкова, доколкото е било възможно да намериш мед или да свариш на пестил диворастящи плодове.

### Поверия за солта

Според Димитър Маринов солта е включена във всеки обред и обичай с религиозен характер, в народната медицина и в магиите, издигната е – заедно с виното и хляба – в „народната веществена света троица“. Поверието казва, че къща без сол не бива да има, защото там влизали болестите. Сол вечер, след залез слънце, не бива да се дава, защото така преминава брекето от едната къща в другата.

Елена Спасова, снимка



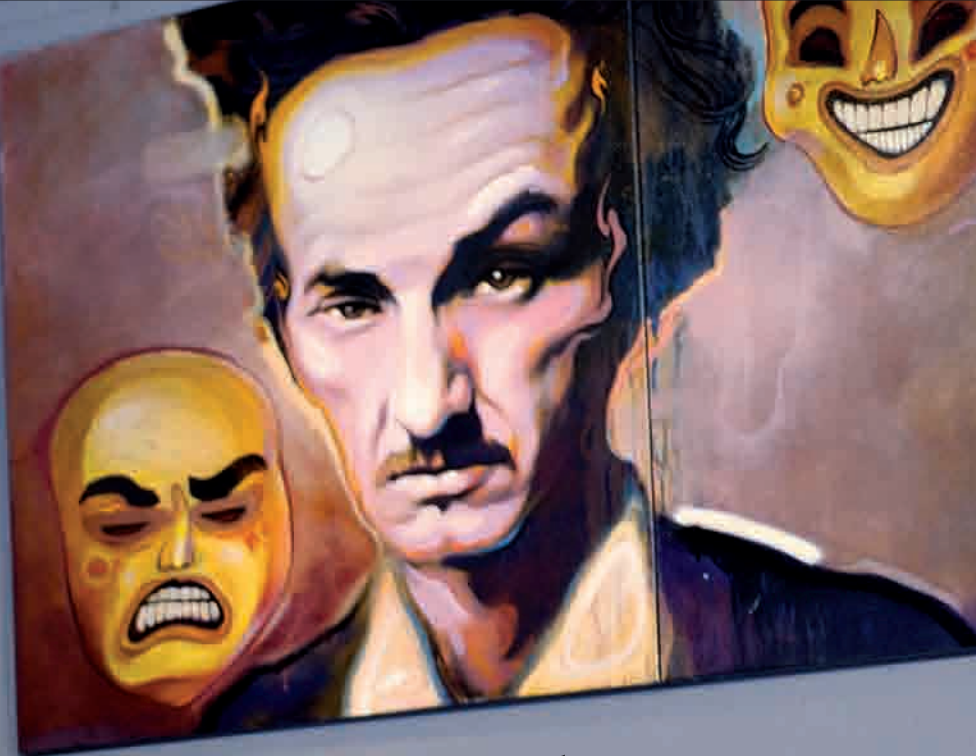


## Срещу гвижението

От Деница Езекиева  
Светослав Куцаров, снимки







## НЯКОЛКО КРАТКИ РАЗКАЗА ЗА ПРОМЯНАТА

Насимо

# Събуждане

Е

дин период от живота ни приключи. В него градът бе сигурният дом за неспокойните, събрани в самотата си, загрижени за ускореното си разпадане, скръбни млади хора. „Природа“, „здраве“ и „любов“ бяха гуми паметници, върху които седяхме, клатехме си краката и граскахме.

Житейският избор се свеждаше до решението, в кой ъгъл на градската кошара да застанеш, та по-хубаво да виждаш срещуположния ъгъл и ожесточено да викаш „селяни“ по посоката му. В сарказма на времето за жалост никои не успя да се окаже автентичен човек от село.

Познавам хора, продължаващи да живеят в този период, изградили са си музей на тъгата по миналото и са спокойни, че са открили правилното си време. Други настроиха часовника си по единствения възможен времеви пояс – природния. Търсят парче земя, здраве и любов. И често ги намират. Често извън градската кошара. Подобна е историята на Насимо – художник на графити, градска легенда и човека с най-усмихнатите очи. Той мило поздравява всички, които напират да влязат в галерията без особено значение, че пише: „Затворено“. Графитите винаги са се гледали без вход, нищо че в този случай по стените има платна. Все пак са стени, най-сигурните и преходни пространства за послания, смисъл и духовно учение.

### Новото място

„Обичам стените. Всяка стена може да изрази чувствата ти. А графитите обичам заради преходността им. В тях можеш да усетиш най-добре – преходността и в



Разказвачи на истории

От Елеонора Гаджева  
Светослав Куцаров, снимки

Мария Иванова  
и банатските  
българи от  
село Асеново

# Вкусът на завръщането



Мартенското студено пощипва голите клони на овошките, с обещание за нова премяна. Котката потреперва сгушена на перваза. Сънената низина гърчи снага, а погледът ти няма къде да се спре, няма къде да почине. Асеново лениво се отърсва от зимната грямка. Пътят ни води към следващата история, разказана от наследници на банатските българи, пазители на старите традиции, на обичаите, храната и езика.

В малката кухня е уютно и топло, непознати аромати гъделичкат обонянието ми, повдигайки похлупака на голямата тенджера. Жените приказват, потропват със съдове, отварят шкафове, вадят прибори от долапите. Докато се отпускам от аромата на ястията и приятното шушукане, мислите ми се връщат в детството, в кухнята на моята баба и историите за нейната майка. За жените от рода, които преди празник се събират около огнището и замесват тестото за великденския козунак. Така, както се замесват и днешните ни истории за село Асеново, за леля Мария, за обичаите на банатските българи преди Възкресение.

... Дано не забравим защо сме се върнали при корените си.

„Сега в селото има около 250 човека – православни християни и католици. Обезлюди се в последните години. Хората търсят прехрана в големите градове, тук няма какво да правят – кметът Петър Иванов разказва историята на банатските българи и село Асеново от създаването му до днес. – След погрома на Чипровското въстание през 1688 година българи бягат във Влашко и Унгария, установяват се в областта Банат с позволението на Мария Терезия – тогавашната императрица на Австро-Унгария. Тя им разрешила и по-голяма самостоятелност и автономност. Там битуват около 200 години, след Освобождението на България обаче търсят начини да се върнат в родината си. През 1892 година 86 фамилии пристигат в Асеново, избират мястото, защото тук е имало вода, а и почвата е била плодородна. Пътували предимно през зимата, защото когато Дунав е замръзнал, лесно се преминава. Така се установяват в Асеново. След 1920 година има още една вълна преселници, хора от Балкана, бягащи от две села, в които имало големи пожари, слезли оттам, за да търсят друго място за домовете си. Преди тях селото е било само от банатски българи.“

#### Благослов и почит

„Сутринта на Великден преди изгрев слънце се ходи на гробища, почитат се мъртвите. След това отиваме на църква, където се носи благословът – козунак, яйца и калбаси. Докато не се приберем от църквата с благослова, никой не сяда на масата. По време на пости нашите баби са готвили само постни ястия, дори съдовете си търкали с пясък, да не са блажни – разказва баба Марийка Вълкова, докато отпива от виното. – После се приготвят





# Сгушената

НЯКОЛКО МЕСТА ЗА ЗАГУБВАНЕ И ИСТОРИИ  
С АРОМАТ НА РОЗОВО МАСЛО

Денят се беше вече пробудил и подал глава из мъглите. Загърмяха рулетки, захлопаха кепенци и в старата чаршия закипя трескав живот. Нуждата, вечната спътница на отрудените, ги беше тласнала и устремени като вретена от гигантски някакъв стан, всеки бързаше да отпреди своя всекидневен кораб залък.

Откъс от разказа *Старата чаршия* на Чудомир





# голина

Слънцето тъкмо погали пътя на пъплещото по баира стадо и направи Турия да изглежда още по-гостоприемна. На чаршията вече се беше нагласило цялото село. Насядали около маса с гюлова ракия и топла баница със сирене, смееха се, разменяха реплики, а историите на Чудомировите съселяни се гонеха по площада. Истории, които все по-често си припомняме и някак по-близки ни се струват.

## Раздумка с нашенци

Пред къщата на Чудомир се стичаха хора в носии – случайно минаващи и нарочно пристигнали. Търсе-

ха повод да ни заговорят, да ни разкажат, да попитат откъде сме и защо сме спрели в тяхното село. А Турия се събуждаше бавно, точно както в Чудомировите разкази забързаната в коритото си Турийска река мие отраженията на църквата. Тук Чудомировото живее у всеки и всеки го носи в себе си и иска да го покаже. Да ни размее, да ни нагости и да ни изпрати по живо.

Малкото село, сгъшено в полите на Сърнена Средна гора под връх Братан, е само на 4 км от Павел баня. Освен родната къща на Чудомир, превърната в Етнографска къща-музей, интересен е и етнографският музей в читалището, събрал историята на мястото, забележителен е и каменният сводест мост над Турийска река.

Обхождам с поглед стария площад с белналата се в края къща – дома на известния писател и художник Димитър Чорбаджийски – Чудомир, познат далеч зад границите на България с неговите “нашенци”. После лицата на хората. Пак се заслушвам в гласа на звънците, идещ от високото, и пролетната сутрин става още по-топла.

Чудомир оставя дворното си място на читалището и още 2000 лева за оборудване на читалищна сграда, сега там, където навремето са били селскостопанските сгради към къщата, се намират читалището и кметството. Това, което води много хора в Турия обаче, са розовите градини край селото и участието в ритуала розобер в края на май и началото на юни. Ако по това време на годината спреш в село Турия, не пропускай да опиташ от вкусните домашно приготвени шупли, „бутано“ мляко и неповторимото сладко от рози и розов сироп. Да се позабавляваш със звънливите хлопки на турийските Старци (Кукери), ечащи в ритуален танц на мегдана, разходката с каруци до романтичния селски пикник край реката, където на шарени черги под звуците на кавала и гъдулката сръчните турийки поднасят традиционни български гозби като домашна салатка, боб в гърне, лозови сармички, печено на жар и гюлова ракия. Всъщност турийските Кукери са запазили до голяма степен своя езически първообраз и заедно с тези от Павел баня са най-атрактивните наоколо.

След Турия пътуваме към Габарево, за да се срещнем с представители на каракачаните, да видим въртенето на тава, да обходим *Джанановата къща* и да опитаме вкусна агнешка чорба по каракачански.

## „Този, който напуска гората“

Габарево ни посреща с подредени дворове и гордо разперили оперението си петли. Спираме първо

# Време за молитва

ПРЕЖИВЕЛИЦИ ИЗ АТОНСКАТА СВЕТА ГОРА

Облаците, като бели калпаци, са накацали върху обраслите във вечнозелена растителност хълмове. Чува се шум на вода. В продължение на дни над Атон се е изсипвал незапомнен дъжд, разрушавайки пътища и дувари. Божия богат. Пътят е измит, старите каменни плочи са се белнали като кости. Слънцето колебливо избухва сивото утро в това късче от земния рай, избрало да има свой път.









Вече повече от година „се скитам“ в мислите си из Светогорските пътеки. Странна е притегателната сила на това място на картата на търсещата себе си Европа, извън времето и въпреки изкушенията на днешния ден. Избрах си да вървя последен от всички слезли на пристана на Зографската Света обител. Малки зидани параклисчета показват пътя и ме подготвят за Срещата. Не бързам. Искам да запомня звъна на хлопките из гората, свистенето на провиращия се през върхарите вятър, да чуя шума от собствените си стъпки, да запомня небето – гълъбовосиньо, сиво, пепелявобяло, пак сиво, прозорец кобалт с размивани от вятъра контури... Сетивата ми са изострени докрай, целият треперя от вълнение.

Няма по-изящен храм на православните българи от Зографската Света обител. На светлината на кандила и свещи към 3 часа втората утринна служба събира заедно монаси, послушници, поклонници и миряни. Гласовете шепнат или се извисяват в песен. Към 7 часа навън все още е мрак, но атмосферата в храма е наситена с вяра и с любов към Бога спасител. Бавно денят прониква през издължените прозорци и осветява великолепната живопис на майстор Витан от Банско. Сцената с изгорените от кръстоносците на 10 октомври 1280 година в отбранителната кула 26 монаси и миряни е част от живата история на манастира така, както и трите чудотворни икони – две на св. Георги Победоносец и една на Богородица.

Всичко тук е хармония и изящество: преддверието с фрески на ктисторите (сред които и хаджи Вълчо, брата на Паисий), преднаоса, мраморните колони и прехода към наоса с издялани изображения на св. Дух, великолепието на фреските в куполите, огромният обкичен със свещи полилей, мощите на десетки светци. Всичко това придава значимост на Зографската обител, особено за православните българи. Място, където кирилицата и славяно-българското богослужение



Манастирът  
Св. Георги Зограф



Големият Ватопедски манастир





Стражевите кули на Зографската света обител, изградени с дарение от молдавския княз Стефан



Ктиторите на Зографския манастир – протоигумените Евтимий и Порфирий

винаги са намирали подслон.

Напускам в сумрачната утрин на път за Големия Ватопедски манастир. Маркировъчни табелки ни отвеждат след около два часа пред втория по старшинство и значение сред манастирите в Атон. Броят на монасите е около 160, а славата си дължи на седем чудотворни икони на Богородица, късчето тъкан от колана на Божията майка и няколко десетки други светини и мощи, сред които е и черепът на Св. Йоан

Златоуст. Другата гордост на манастира е прекрасната средновековна църква, съхранила средновековни мозайки и стенописи. Монасите са така любезни да ни приемат, без да сме известили за пристигането си. В 13 часа службата е свършила и монасите се оттеглят за почивка, а нас ни посрещат с малка ракийка, чаша вода и локум така, както повелява Светогорската традиция. Всеки дарява каквото му е по сърце, но за престой и храна не се заплаща.

Вечерната служба е празник на братството. Много повече млади гласове, отколкото в Зограф. Храмът се пука по шевове от народ. Представителите на братството с добре отработени движения подтикват и най-незапознатите да се отърсят от задръжките и да станат част от свещенослужението. Има някаква особена мощ, възвисяваща сила и вибрация в мъжкото църковно пеене, независимо дали е грегорианско, или се изпълняват композиции на Йоан Кукузел. В сумрака на храма групи монаси в хор си подават реплики. Амалгама от енергия, смирение и плам...

В края на службата млад български послушник ни поема за кратка беседа за чудотворните икони и мощите, съхранявани в манастира, а след това всички дружно преминаваме в старата трапезария, която днес ще посрещне близо 300 свещеници и поклонници. Полукръглите масивни каменни маси, върху които са наредени прибори и храна, напомнят етюд на стар майстор. Неволно си спомням за Бачковската трапезария, която отдавна не служи на братството.



Важни са хората!

ЗА

АБОНАМЕНТ

www.zahorata.com

За нас е важно да ни четеш!

Абонамент за 6 месеца

18лв. (6 броя)

Абонамент за 1 година

30 лв. (12 броя)

Всеки абонира се за списание **За ХОРАТА** получава подарък – пакет от 10 от седмичните ни броеве и календар на списанието за 2011 година.

Списание **За ХОРАТА** на пазара  
Всяка трета събота от месеца!

Адрес на абоната:

Град/село

Пощенски код

ж.к./ул. №

бл.

вх.

п.к.

Име

За контакти: тел. e-mail

Плащане

☐ В брой

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. Лега 1, ет. 5

☐ Чрез пощенски запис

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. Лега 1, ет. 5, списание **За ХОРАТА**

02/935-69-94, 02/935-69-93

[www.zahorata.com](http://www.zahorata.com)



**Библио.бг - платформа за електронни книги и  
списания**

**Чети каквото обичаш!**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**

