

Память рода...

Владимир Никифорович Станко очень уж хотел сделать настоящую книгу по истории и этнографии Терновки. Эта идея занимала его многие годы. К ее реализации ему удалось привлечь многих ученых, представителей разных наук и стран. В поисках своих корней он оказывался не менее академичен, чем в «своем» каменном веке. С каким азартом и трепетом он разбирал источники, которые ему привозили отовсюду... А сколько рассказов связывало его с Терновкой - любил он вспоминать различные случаи со своей Малой Родины. Гордился своими земляками, подчеркивая свою приверженность в традиционности интеллектуальной жизни поселка («Сколько из Терновки вышло академиков, профессоров, инженеров высшего класса...»).

Многие из событий новой истории обязательно имели для него семейное измерение — все они соотносились с биографиями и масштабами рода. При этом, это была не только память, но нередко и программа жизни. Так, например, возрождая этнографию в Одессе, Владимир Никифорович отдавал дань одному из своих дедов — ученому Сергею Ильичу Цветко (25.09. (8.10) 1877 — 1946 (?)).

В таких рассказах и общих суждениях об истории нередко всплывали цитаты или казусы из жизни мудрого и сметливого отца - Никифора Дмитриевича Станко. Это был человек со сложной судьбой, которая, впрочем, во многом была характерна для XX века...

Проезжая через Терновку в археологическую экспедицию, нам довелось в 1996 году познакомиться с этим человеком. Затем были неоднократные встречи и общение. Собеседником он был необыкновенно интересным - много знал и повидал, о многом успел передумать за свою жизнь.

В 1998-1999 гг., когда в Терновке работала украинско-болгарская экспедиция по изучению этой локальной общности, мы жили в доме у Никифора Дмитриевича. С того времени у нас осталось больше в памяти, чем в полевых дневниках. Наблюдая за его хлопотами по дому, участием в улично-сельских делах, расспрашивая о деталях терновского быта, мы записали немало важных эмпирических материалов. Сохранились небольшие фрагменты наших диалогов - дословная расшифровка интервью, который мы решили здесь опубликовать.

Станко Никифор Дмитриевич (22.02.1909 - 22.10.2000), болгарин, село Терновка Николаевская область; 8.08.1998 г.

Земя (дистини). Тримата братя гато дудея зея 50 гекгара на тримата. Им воделили здесь под Николаевом. Там Соляни. Когда едеш сюда солянии на левую сторону там где пороховий сейчас это наш участок был. (Защо Соляни? - б.м.) Соляни - поселок соляни.

Нашта земя бише айга а тук е в Солуни - нашта земя до 1911 година. Сетня тати бише в руско-германската война първия набор, пойче не зимая, той пупадна. Като си дуйде и на Райчови, с Райчови се заменя, тия му дадая в три мяста пу две дистини. Жувяя тука и си направяя тука, там тия куша си направяя и башчите тий държяя.

У нас двенайсе дистини бия сичката земя, а па тука бия четири или шее, ас дажи и забравих на Райчови, се заменяя с Райчови. Тий ни дадая на пайкити пуд Пересадювка потом на Бундуркити една дистина дету жребите.

Места

Бундурки - такува кличка има, аз не знам како там бише, думая дету Шурувата такуу ... тва се називаваши раньше Бундурки. А па сетня се називаваше, там се пустрои поселок, там бия башчи. А па сетня като се пустроия айга нашия зет айга тва той айга тука я айга Вера. Той там се пустрои, потом още и поселок направяя Ясна поляна.

Пайки - по-нанасам, къди Греблето. У нас имая земя Гребле - хороше място бише. И от него се начиная на Греблето и Пайките бия на та земя. Раньше тва парче се називаваше Пайки, потому что на та территория земя давая съде по една дистина земя. Тва още при царе. Ну и на нас пу една дистина. И се називая Пайки. Тя бише хубава земята, там бише и не дадая на идин, да не сичката хубава земя. А ми дадая на кажен двор пу една дистина от та земя и се називаяя Пайки. Там на Греблето сега бельниите уже го засушия. Ма сега бельний... И кладенци там, шестдесет четоре метра дълбок бия.

Греблето - такува балка там и тия направяя вал, стариките и преградил и земята я зея гулямо пърче. Там сега бильни сичкото, то уже давно. И зимоско, като тече, там роща недалеко и там се набираше уда, а сетна се набра толкос много уда една година и едната стърна прорва и истека. Но главное тука то кладенец, качая, хубава, силна вода бише там при Греблето.

Попската земя а тука бише, тука Шурата восем гектара на Попската земя има.

Граници. Ке няма си знаеш земята. Ми вървят дялат айга ти и той, са назначава те списък им дават от селсовета и тва парче гу раздялат и стават табличка, та на тебе, та на оня. Тва на оня я отмярат айга, а тука е табличката твоята, па тука твоята и от тука и ду тука и значит, да и длугу колко и шароку колку. И уд уна стурна тоже. А па сетня тий си прават синур. Знаеш синур така, ну така пол метра заставят един от друг. Ну устават земята, не я трогат, като уре, и уре акуратно и айга тва те й ке наслагат бръзна, па тва кя пахатната земя, па тука е айга устава трошка. И ти уставаш трошка, и то се пулучава с полметра и така то синур, като лента през сичката земя.

Се кунчава селото и все нямаше никви граници. А па дальше пулето се начинава. Селското поле. А па има граница - межа. Ду та межа, пък та межа нанататка Пересадювка уже селото. Там молдаване живут. Язната поляна, тя над реката, уттатака Калиновка удата, па ут та стурна булгарите - ут та стурна. Ут уна стурна тва Калиновско бише. Калиновка има село, а па ут та стурна Язната поляна, Добра Надежда бише и потом Зайчевското, тва ут та стурна реката. А па уна стурна реката Гороховка, Калиновка. Сетнек дальш Пересадювка уже на та стурна реката бише. А па с Пересадювка там имаше закопан каман на межата, каман закопан. А па дальше там Ингулка, другу село бише. Кажно село си имаше межа. С ингулка така, сам камънен стълб. Ми там сетна Христофоровка и так далее. Па ут та стурна са межуваме — Матвеевка, Червона, потом Баловна, Гурювка, па насам с Пересадювка, се граничим и граничим с Кандобино. Тука айга Пересадювка, па по-насам Кандобино. Ингулка зад Пересадювка нататка. (Имаше ли межа с Ингулка? - б.м.) имаше ми яка караш, седнеш, сетня яга пу Кировоградския път карай - поворот на Пересадювка, поворот на Ингулка и путове, путове, сега на та межа путове направяя.

Николаев, айга - границата на повороту, къди Сашата - тва межа. Айга кудо се спуниш, кудо караш, това биш наш районий терновски. Ут Николаюф и до поворот в Пересадювка, Тва межа бише. Нашто село от Николаев, д поворота в Пересадювка тва бише Терновско. С Николаев нямаше камън на межата. Пу другите села имаше. У нас нямаше..., ну там нашта межа са граничи с Пересаловската межа, а па са начинава от Николаев, от Николаев са начинава и на насам....

Ми айга ти сега караш в Николаев, караш през Терновка, от на межата има поворот на село - тва межа. Поворотта тва уже ут та стурна путоу на тва село земята, на та стурна на та село земята.

Поворот на Калиновка ки караш айга сега например, ти искаш на Кировоград дидиш так, а тя написана та кратия в Ингулка. Ти ки дойдеш в Терновка, ки се направиш пу Кировоградския път, а я а тый, тва Кировоградския се називава и караш и ки дойдеш ки гледаш - поврот, ну с трева, вот тебе межата та. Поворот на Пересаловка, поворот на Ингулка, поворот на Степановка, поворот на Кандобино, на та стурна идни ела вървут, на та стърна - дето село, дето има поворот - тва межа - да ни заблудиш.

Толока. У нас толока имаше, па сега няма толока, сега у нас толоката айга наши крави дету пасут, напгти зме, тука я зея на съдати, стрельбишно поле направяя, па сега у нас толока. А па толоката основната бише, аз ти расказувах, на Зайчевското еловник, там съде випас. На Зайчевското. А па като дойдете в Зайчевското надолу като се спуниите там има още на Зайчевский кушата стой сега рсторант там. Тва с називава обьздна дорога като караш от Киев, да ни

фляваш у городу тва тука е путу, айга там куто се качиш, куту пувурниш в селу, куто дойдеш круг вот. На сичкото село земята бише.

Животновъдство. Да а там на Зайчевското тва бише на синкото село, там имаше дальше под Пресаловка, гулям загон, кушъчка,дету череднику, яловнику се називаваш по български. Яловник - Яловнику той бише хозяин на сички тва е, имаше. А ма та стурна биш табуну - дету кони, кунчета.

У яловнику дойните отделън, па ония отделно скот-загон. Куто се отели, яловнику на хозяина му убажда, той сам си има и си държи дома.

Пастуха му плащат сельсовета цанува - старостата и назначава кога, който иска да си искара кравите нататка, тиле ли бога ли, квото имаш гу искарай нататка и гу сдавай на тебе и ти уже чак си гу получиш есента. Чередник пастух. Еловнико по-български се називаваше, айга сичката череда се називаваше еловник, потому что там сичките яловите си ги сдавая и си ги пасая, а па чередата - дойните крави - дома, в селото имаше череда си ги искаруват дома айга си искаруват кузите.

А там дету загону - тва се називава еловник, а па тва айга череда, ние кажен ден си искароми, тва се називава череда, тя си дужда и хозяйска, а па унва еловник. Почему еловник? Ялови. Сельсовета специалън цанува чуляк, му дава та куца, сичк и принимав, конь да качай вода, с коню качая вода. В яловнику тугавка бише четореста - пятьсот коров бия. У някой едно, у меня допустим две крави, две телца значит аз две телца там вкарвам, ти три крави имаш, три телца нататка ги даваш на цяло лято. В сельсовета плащая, а па сельсовету му плаща. Волсть се називайме тогавка - волость.

Самоуправление. Старшина обязательно старшина. Сега председатель се називава, а тугавка старшина. Ми който избирут, селото избира на мигдану, айтука айга е дету сельсовета - та куца дету, там бише совсем друга куц и рядом школа двукласна, тя майная сега. И там памятник има Никанор - тва уже комунисти. При светската власть председатель се називаваше, не староста. А па на та площадь там се сбираше, се собира сходки. Се собира сходки. На личен празник на Гергев ден или... се собирая, играя там пая, се бория на мигдану.

На сходка ходиха сичките специально и жени ходиха, да избират староста сичките ходия. Който наред кажен ден се назначаваше там чуляк бильний от улицата. Случай нешто тор бильний убаждаше, телеграма или нешт дойде в онва време.

Празници. На празник дрункаше черквата у нас бише. Дрункат у празник - Гергев ден там у нас на Гергев ден бише как да речеш - личен празник. Там се собирая ора, сичките се собирая, свират, имаше на гайди, ора с чукмани ублякани, играя па сетня са бория борци.

Самоуправление. Специален чуляк имаше кроме старостата - уполномочений му думая, езбран специально от народу. Сходката са мини... Сходка се називава тугавка, кгато нешто ну да обадят на селото. От сега сборы или вибри, от сичките одяг, а тугавка квито някакви новости имая государствени, собирая сходка. От старшината става и зачита. От има такуу решение на българите така и така, тва и тва да направи селото, или няшто да сбирут или черква да направят или някви сбори, някви такуви лишки, ну разни дела, каквото да реши селото.

Наказания. Или какво преступление се сбираше още айга ну дпустим имаше стражник. Председателя имаше стражник на кат милиционер. Някой направи шкода, гу фаная и от на то мигданъ се сбират и коту решет. Да от те фаная и сбират сходка и реши сходката. От предлагава старшината - «Ние решихме

двайси розги да му дадем». Лягаш, па сичките гаедат, па тий пу газо със такуу ш липки направени не от шипка, а от върбе направен пучок, и та турят и пу газо. Штум така решия. Ну нафулигани ли кукошки кради ли нешто куто те фаная. А па сега суд там ... Тугавка пазорно бише кат гу фанат и се сбирът там старшината със своята си капела и на сходката решават како да го прават. Идин дума тва, па ония дума тва, кой повече. Със дваисет розги да му ударят. Двайсе розги му сипуват и гу пуштат. Па идин дума, има и такув случай на моя век, да му укачат ну куту гу фаная с како кукошка краде ли, да му укачат кукошка и да го водят по селото - да го позорят.

Самоуправление. Сходката сичко решава за селото. Избирът - дигая ръцете. А па имаше назначават кой да считай. От ти дума така, а оня дума така, ка ке кя по арну, а ну ка давай. Ръка дигат сичките конто имат право да голосуват от седемнайсе години - сичките.

Старшината наводи порядоко в сичкото село. Сичко се пулучава. Той одеше, имаше писарь, регистрация, венкомати - сичко тва бише пд негво распряжение. Гледа жалби всякакви разбираше.

Граници. Ну допустим дету Язната поляна, ду мугилата. Там има мутила, ая куто от то централния път до мугилата тва нататка Пересаловка ап насам е нашу. От дету искаш пу реката можеш да ходиш да ловиш риба на никой ни запрещава. Дету искаш там и лови риба, чи на Буг идиш, чи реката, чи на Ингулу кидиш, чи на Буг кидиш - нямаше никъв запрет.

На Бундурките има мутила дето, тя старина, аз не знам раскопувая га не ли. Тя якраз куто карате по той път, прямо пу тй Кировградския път и сразу курган. Там стой та мутила. Аз се родих а помня та могила, тя там а има. Тя какраз на границата стой на нашта и на Пересаловската, какраз айга Зайчевското дужда до та мутила, а па там се начеват бундурките нанadolu къди реката.

Се бия. Куто дойдат руснаците да ловат риба тий ги натакувуй. А па мойше да ловат риба, а ма дойде, давай ки им земем фолтите и им зимат, па така общественно наказание нямаше.

Поповото. Поповото - там тече Ингула. Там попову, старшината. Там тва парче на администрацията бише айга старшината дету айга е си думам езбрани на селото, попово, дяконо. Па за тва и се називава попово. Те там им бише земята. Тий специально там по десет дистини, не знам по колко имая и за тва тие се називава попово. Там земята на попа. Там попове се сабия, си копая, си вършая. Тия давая на ората с пулвини, ората там сая и обработува. Там и старшината си имаше дялянка. Ако се смени старшината дялянката перехожда на другая. Старшината сам си работиши, той мизерни пари получаваше, мизерни пари, трошка пари, и попа работиши. Поп сеял сам, дялянку имел, после дележки, делили землю же при Ленине нам попались плавни, дету камуш расте, със попа и попа си косеше. Плавните разделяни по четири по пет соти по десет соти, по семейство. Плавни били там где копчик, в селе здесь внизу, камиш, папур растете. На сичко бише разделяно, сичките, администрацията получаваше трошки, ми тия и работая при овощи, ма тий си сеия си урая, си имая земя надел така само както и ние. Раньше тва попово, значит там съде трябва да попове и старшината, писаря си имаше земе на тва самото място, тва попово, туй за тва се називава попово. Что сега се називава Зайчевско, там живя чуляк тва неговата земя бише надел, извур се пупажда на попувото - на поповото той се считай. Де ка извора? На поповото. Кажен който искаше можеше да вземе вода, попа не запрещава. Вся недра на земята - всичко на ората бише. У нас лес има само едно парче. В реката ловия риба рбаките. Нашти терновските ловия

на Ингулу на Буге, дето виизжава на друго място да ловат. Не знам с разрешение ли, тва аз уже точно не знам. А па ловия айга на Бугу, айга при Матвеевка. Рибакити нашти рибаци, у нас се занимава тоже, имая невод, хлопци такуви. На никой ни се запрещава, никакъв запрет нямаше.

Божемен. Поп, но он хитрый поп, у него что дождь - барометр. “Завтра божемето”, утре значит се сбират ора, сичките идват в черквата, по-младшите иргени зимат байраци, попа, певчий и шагават на нивата, на степо. По полето идат и чак къди греблето ходия - нататка и займат определено място (стабилно нямаше - б.м.). А па на хрещение на реката правия от лед крустове специално на Ингула на копчику. Сделают специально ребята ходили. Носия и пуштая гълуби. Одни с ружьями стреляют, другие голубей пускают, но они не по голубям стреляют. Голубей штук сорок пятьдесят. Женщины крестятся. Крещенска вода светя и сетня куди дома си я донасят. Попа а свети, идват с чайничата с графини, с бутилки, който жа зима. И се дунаса и крият священска вода - что-нибудь да пруснат, да ни та урчасть, ну в общем дома бабите знаят кво да правят. В полето служат молебен на тва място дето гу изберут там вода на греблето имаше. Там при кладенеца большинство става, там кладенец исключительный шестьдесят четоре метра дълбок. Кладенец по български или колодезь по руски. Но там бише исключителен кладенец.

Места. Куто няма вода, в другите вода се кончаваше, па тука водата ни са кунчаваше, на греблет, там кладенец такув бише че там ни се кунчаваше водата никога. Си идиш за вода, си впрегнеш коню свояси, като искаш да си налееш в бочката и диеш на своята си нива, потому что, тука айна на Капустента балка имаше кладенец, като одиш си налееш в бочката, а па като ти са конче водата там на твоята нива, то дойдеш на греблето - клаенец стой, а ма кладенец направен т финер, на то финер се крути тел и впрегнеш коня и с коня ки си искачаеш вода. Там такува кадушка направена специално една пушташ, друга дигааш, и с коня истеглаш и си наливаш.

Капустена балка. А я сразу тука я първата балка, от село куто излезеш, там все време хороши башчи бия и във балката оште като се спусниш там имаше балка, исключительна вода там бише, и там още идиш и найдеш и машините дето бия дека бия и башчите.

Капущена - потому что чересчур хубава лана растете. Лана, ну капуста пу български. Нашта балка - терновските башчи, па уна Капустена. Та нашта балка са теши куди червнянската нататка тоже балка. А я нашта балка са тегли през червонянската и дальше до Кандибино. А па в Кандибино има изворче дето Максим Горький дожда от тва изворче да зима вода да га пие.

Улицы. Първата бише, втората бише, третата бише, сега, айтия пред мене се набавия четвъртата, пятата, шестата бише, а па има улици айга дету то край са заселени на моите очи. От гробито и къде бойните, нататък къде лагерите, нататък къде Ингулу, дету сега дома стоят и то все при мене уже строилось. Там ништо нямаше.

Тугава гробито бише на край село. На Северна имаше улици ма малко куци, малко ора. Малка Северна га нямаше. И Восточна бише насадена, там куца, там куца, а па сега населена куто село. И зад Восточна има двухэтажни куци настроени и завод и заправочна. Гробито бише крайно, а по нататка школата.

Образование. От гробито имаше школа една двохкласна се назоваваше, тя от селото бише, там до сельсовета има церковна школа, па тука айга дету бойните има двухкласна школа, тя стоеше уградена така красива стояше школа, а па сетня после войната решаия лагерь да строят.

Земя за строеж на къща. Это вот где я живу нам участок дали и с этого участка батько построен, брат его построен и второй брат построен. Отца звали Дмитрий Петрович.

Отдых. Там един мигдань, то центральный мигдань дету куту празник. Личен празник. Там песни булгарките пия и на хоро играя, интересно бише, от города тука пулно бише, тука в центру. У нас бише в Терновка има борец Добуш Дмитрий Илиич (Ганчету) дуждая, и той одиши ф Одес да са бори и ни гу надбори нукуй.

Така мумчетта са сбирая да свират в кажна улица с гармония там, айга в улицата там е на углу, а са сбирая, долу в балката там. Там куту има куца, така й на леву в балката, при та куца са сбирая, на Северна са сбирая, ма тва ние празничен куту...

Храм. А па празник на мигданю куто се сбирая, там дуждая от пазару, зная уже нашти празници, или Храм във селото кога храм се сбираше там от городу уже бабите с кашолки, гостинци там, бомбички разнотакуу е, дойдат уже утрината пулно, ред с карзини прудават и се сбират, мигданю ни трогат той празен па то открития... От други села от Ингулка и Матвеевка, И чак от Нова Одеса в Терновка дуждая на храм. Да ездили и сейчас ездют храм кога. Храм на Богородица.

Празници. А па на празник на Гергев ден, на Герги празник и бороться, и разни фокусы показывать. Се сбирая на личен ден, на Петра и Павла. На Гергев ден тва бише, и аз не знам, куто артиста навсякаде се обличат специальны, чукмани и нашейни такуви. Собираются все на каждый праздник, но лично я ж говорЯ лично кода.

Шинки. Тугавка шинката, тя бише, в кручма се сбирая допустим празник. Празник, празник, се сбират допустим у нас или у вас сичките, неса у вас, утре у нас вот так вот, жените се сбирят наготоват и гуляят, свирят, ракия вино. Жените у нас тугавка пия, ма тугавка се срамувая, нема такуви. Сичко пия. Ну ми ка ке шинки ки няма, и аз шинката държях при немците. Специално шинка, ай тука по путя ульца на углу. Та централната шинка, а па на Северна имаше шинка. А вот собираются старики или мужчины, а ты идеш по улице и уже знаеш. Мальчик, зовут тебя там, да дадут тебе деньги, старики сядят и... «Пойди в шинку принеси» Пойдеш в шинку, тебе дадут водки и...

Тогда это называлось в шинката да испиваш, или да язидеш, специально музыка свиреше скрипка. Да там каждый ден. Такое удовольствие боло. Боли женщины, но редко. Там в ето кручму заходили и приезжие, и отсЯда, сидим, сидим, ну давай пошли в шинку, кручму. У нас называлась корчма. Там столики има, там закуска има, там ракия има и коту искаш и пиво имаше. Ма Николаев пуд нусо. Аз сами вино дукарвах от Чатыр-Лунга, одях с машината, стояше бочка у мене.

Овцевъдство. Аз си права метка на ушото. Ме разни имаше метки, имаше те там, те там дету заправляват, хозяин дето ги пасе у него метка имаше, па та думаш, айга у меня няма. Такуви нагрей железо на шари. Нямаше определено място, офици имаше малко, у някой така десет най-много па повечето нямаше. А така куто нашти ги искарувая на чередника в село.

(Кой пасеше? - б.м.) Се кануваше чуляк, ги пасе цял ден, вечеро ги дукарва. Се то чуляк ги пасе, той се зима на цял сезон. Ги искароми, той сиди чак, сичките ги сабира и ги искаро, вечеро в тва време ке ги дукарва, ората се ги срештат да ни чупят дравчета. Кой така си ги пузнаваше, а кой си ги метиши, по хитрити тий сами си трусет къди дома.

(С какво му плащат? — б.м.)Тоже му плащат ората, куто дойде пурви. Ми пари, имаше и зруно, имаше му плащат всякак. Раз пасе барашки ми ке чабан, пу булгарски чабан.

(Имаше ли помощни? - б.м.)Като голяму такууту имаше, ако малко... Помощник ми ка ке - помощник пастуха.

Отара викая.

А ми аз ни ги брое кодко са чередники в село, аз си знам нашия. Ми я наши три улици фляват в чередата восьмата, седьмата, шестата ми и пятата кажется насам искарува, кажется да и пятата, и пятата насам искарува.

И барашки и кози има, а има значит суде кози, а па един чередник кози и крави. На жената - чабаниха.

Заселване. Аз така, что тий се поселия, тату Суворов от турецката ига освободи българите, сетня царицата Екатерина II утиди та и разби турците, освободи България, но ние сичката. Но и охотники, но вот куто Екатерина са вруща, се нашли охотники, ну тя в Русия иска да заведе българите. Тя бише в Русия и видя чи те имат башчи хубави и такуу. И вот куто кара тя къди домаи как раз дойде, па тука имаше мост. Де ка те той сега мост през реката имаше стар мост, дето шийсе и пурви завод гу пустрои. И тя куто кара, дойде до Ингула на то мост. Застанала, гледала, гледала, гледала и дума, па то било на празник Николай, Николай има такув празник айтука айга на тва е място трябва да построят город Николаев, па тука айга дету са схождаи Ингулу и Бугу да пустава верва.

Къто закча са строи такуу шейсят первый завод и булгарите като дойдеа, но тий дойдеа с компания булгарска и избрая тва място, бо тука город, бо тука завод и тука ке хороши башчите ке са такуу, бе тука башчите расая. И те избрая Терновка, тука е я под Николаев, а па други избрая дальше, зезя Одеската област, булгари се заселяя от другу място, тоже дето тугавка от турецката ига бегая.

Куто се завелия, тва двести одинадцать лет и аз не знам, тука бише, село ли бише, бише, аз точно не мога да обада. И аз уже куто се родих знам. При совестката власт са в седемнайсе години в трети клас бих перешел. (След това учихте ли са? - б.м.) Де ка са учиш.

Магарич. Когато се зима мома от друга улица ирген те дават магарич. Маса, самунь ляп и сол и бутилка с ракия. Ляба и султа зимаш. (Ляба са тура от иргените - б.м.) Мома от друго село ранше са зимаше рядко. Зимаше са магарич. Кумо дава магарич. Може и да са бият момците от две села. Магарича е хляб, бутилка ракия, пари - петь рубли. Иргеня вика на сватба другарите си. Иргените се сбират и изнасят синийката и младоженеца трябва нещо да даде, защото булката е от друга улица.

Аргати. Аргатин рани воловите, конете, вози, носи. На башчите имало аргати. Работят на сезон. Наемат ги когато започнат да засаждат башчите - март, април. Цанува аргатите и прави договор - цяла година работят. Ако работят хубаво следващата година пак ги наймат и работят цяла година. Работата за два три дни - поденн работи. Ако го изгони, плаща му дните, конто работал. Работят шее дни в неделята. В неделя не работят, а в субота работят до обяд.

Бавач - жената която гледа децата на някй семейство.

Семейни отношения. Синвете със булките са живели всичките наедно в двора 12 - 16 души в двор. Дядото командва всички и синове те, невестата тоже се пудчинява. На таткото, таткото учи сино си, но командва сина. Сино му започва да кумандва, когато дядото стане много стар.

Раздел на земята. Земята са дели след ревляцията - 20 - 21 години започват да я делет Взаимопомощ. На 2 - 3 улици - викат купица. Спряги - (помощ - б.м.)

Имало е да се събират по-бедните, съседите. Събират конете, воловите, впрягат кравите да возят в харбите. - работа наедно, орат един на друг, орат пурво на който пурви иска. Това да се сабират и работят съвместно - да се спрягат. Косят с косарките, орът с железен пукар и работят пурво на собственика на пукара.

Аренда и договори. При арендата или 1/2 или 1/3 - как се дугуварят. Договора са прави от старшината, той го заверява, присъства един свидетел. Ако не иска да плати, правят скандал при липса на договор.

Не са прави договор като се купува крава. За куца са прави договор. Свидетелят не трябва да е роднина. Соседът може да е свидетел. Задължително да има свидетеля имущество, да е хазяин. Ако свидетеля излужи, му взимат една част т имущество.

Ако се зима кон за повече време - винаги се прави договор - защото времето е честно. Не са прави договор, ако се заема за кратк време 2-3 дни.

Социализация. Никифор Дмитриевич се оженил на 23 години. Булката му е била 19 годишна. Мъжете се женили на 20 - 30 години. С баща си орал до като е бил малък 11 - 12 годишен. На 10 години е ходил на башчата. На 6 години си играл. (Става вопрос за Н.Д. - б.м.) Мумичетата шият, предут (вулна). Начеват да предут когато майката ги научи. От малки шият.

На оро, вечеринки, джок ходил 15 годишен, на 12 години ни е ходил (Н.Д. - б.м.). Мумичетата на оро ходят на много по малки - да гледат. На вечеринки момите ходят от 14 - 15 години. Тогава вече са моми. Рано е започнал да пие ракия - катое свуршил школата (Н.Д. - б.м.).

Момичетата пият скришно. На вечеринките пият като носят всеки ден по ред шишето. На улицата едновременно правят 1—2 вечеринки, а може и нито една. Зависи от момите.

С. Терновка, Николаевска област

Украйна

9, 18 август 1998 г.

Тема: Храна и хранене

Записал: Рая Н. Найденова

Ирина Федосеевна Стамат, род. 1916 г. (по-голямата част от информацията е получена от нея)

Никифор Дмитриевич Станко, род. 1909 г.

МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Брънза->... ега и с т'ва са заправлява молекото, чут топло. Запарява с той т'ак. Апа т'ва той т'ак - като а мъньенко козльенец, седем дена или осем. Сетне гу колът и т'ва желудучко, него го поят със млеко (козленцето се залойва с мляко преди да бъде заклано, а т'ак се получава от т.нар. "ядки" в стомаха му - б.м., Р.Н.). А млеко и сол - засалюват и то стой месец-два. Апа сетне начинават гу раз- движат със сурватка, а нъет, със вода гу раздвижат. И по идна лъжичка клават (т'ак - б.м.) на три-четири литри. Айга яз клавам идна десертна лъжичка. Т'ва не е дже крепко. Кото а крепък трябва чайна лъжичка всъде на ведро. И сънетне то са затягува и става като сирене. Сетне яз с марличко (марля - б.м.) гу клаждам и

са получава брънза. Ега такъво (този разказ придружава наблюдението ми върху края на процеса - б.м.)

И мужики брънза прават. И дядото прави брънза. Яз като съм на пазаро или нейде, дедото доде... Съга той не прави, бу той уже стар... Апа съга ке а отца да. Апа сетне със сол ке а просола и ке а турама фъф халадилнико или нейде.

Ранше като просола а турама айга в летнята кухня и във въедро, али фъф каструля и тя си пуца от себе си разсол, и си пуца такъва е сурвататка. И така стой. Сетне тя стане фтрьда и зимайте и яжте. Сичко мой да правиш - и баница с незе бива да правиш, и вареники бива да правиш. Сичко какото искаш. От брънзата сичко са прави. Сиренето има кисело, апа тя никагда, патамущо трябва да а клаваш да а в студеничко. Или пуснеш в студена вода, тя ке а кисела и няма да а хароша.

Сиренето->...го наливайме (млякото - б.м.) в грънце...айга гръне ке ти покажа. Още от мойта майка (е грънето - б.м.). Аз в памет си държа. Имаше големи грънце - такиви здарови, макитри имаше. Па сега нема нищо. Цедейа млекото, сливки собирая фъф него. Във т'ва гръненце. Одна сът сепаратори. Зимам т'ва гръненце, връви и си...

ВИНО

И мойта жена прави вино (Никифор Станко говори - б.м.). Има у нас бочка. Гу истискува и то кипи в таа бочка. Сетне гу отцадуваме. Тя заправлява с него... Дръвен кишкиль, черпак дръвен за вино... Какви празници - кажен дъен трябва да пият. Охо, чакай празник. Яз не чакам празник. Ну ранше, аз бех малък, баба, тате, тия там чакат неделя. Съсбират като а гулям празник да пият. Па сега няма така.

СЕПАРАТОР

...Апа сетне са надеват (обяснява съставните части на сепаратора и как работи - б.м.). Сега идна чашка има, т'ва сама нижна. Тя ега а първѝ номер и трябва да гледаш като склаваш. Апа т'ва ега а второй номер. Тоже така. Като сера-пироваш трябва ключо тука ѝе да е. Апа т'ва е чашка с поплавок (всъщност сепаратори се състои от "барабан с чашочки", разположени противоположно една над друга - през едната върви млякото, а през другата /сливочник/ излизаг слив-ките; чашата, през която се налива млякото се нарича "чашка на малако" и на нея се прикрепва специален ключ, пропускащ млякото - б.м.).

МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ (Ира Стамат)

Сирене правиа. Като нема сепаратор, има такъви "грънце" по български, по чистаму български. По руски думат "гълъетчик", апа т'ва по български- грънета. И във т'ва гръне са налива млекото и го турат, то съ застоюва, апа отделят отгоре сметаната. Нема ранше теа сепаратори, така збирая. Апа онова (млякото, оста-нало след отделянето на сметаната - б.м.) си прават сирене, го носят на пазар, продават. И дома в къщи гу такъво (ядат - б.м.). Дома гу прават.

БАНИЦА

Сразу отцадуваш сиренето. Го клаваш, то са закиснува, па сетне гу отцаду-ваш и то уже густо става, такай кето брънза. И сетне земаш и гу пудвесаваши и то изтича. Брънзата не а подвесуваши, ами така а подкрутоваш въсо време да изтича. Апа сиренето трябва да гу подадеш под хни, трябва отгоре нещо да му

туриши, камън. Нещо такъво, то изтиче. Изтича, става суво (сухо - б.м.). И сетне то...не такова суво, ну абыйкнавенно сирене става.

И са прави сирене, па зима идно ице или две там - смятат на колко ти правиш баница, че на един, че на двама, че на трима. Ако на трима, трябва дванайсе кори да разкачайши тенинки, тенинки такъви, като корите на бумаг. Двенатцат щук. Смятат на каква тава. Сетне обмазаваш тавата с масло и клаваш коржата. Коржата а клаваш, а наклаваши със сирене. Сетне нарезуваш така мънъенки пар чънца масло и тоже там по сиренето клаваш. Сетне друга кора. И так постепенно дванайсе кори трябва да ги направиши. И става такъва е дебела. Сетне а турат във духовката или печка, ранше в печка клавая. Съгаш печка нема. И а клават и тя там пол часа, и вот да съ спече, и сетне харашо. Клаваш масло и със ице гу мажеш (върху най-горната кора - б.м.), и въсо. Ицето трябва да гу разбийши.

ПОСТ

Да постим (ранше - б.м.) абезателно. Яз и съга поста. Айга беше пости, летни пости беа във юн месец. Две недели (продължават - б.м.). Първо юня и до питнаттатава. Т'ва уже летайте, апа зимните айга пред Великден, тоже две недели. Когато а Великден, сметаеш кога а Великден. Йесли Великден а ранний, значи там в април месец-пътнаттата априля там, ко а първо. Тогава нищо не съ иде. Айга такъво ѝе - не сирене, не масло, месо. Нищо трева да не ядеш, ни колбас, ни нищо. Како - сольен борч варийме, суп със олий зажерувайме, бечки мойш на олий да ги ожериши, мойш да ги направиш тулченики. Мойш да си направиш там каша неква, суп. Мойш и перлова (каша от ечемичен булгур - б.м.) да си направиш, мойш такъва пшеничена. Каквато искаш каша. Па каша са вари на вода, апа сетне са зажерува със олий и си а разбръкаш и идеш. Има и пшенична кутия, хараша пшеничната. Па ако не любиши пшенична яшна, ну ичуменена каро-че. Са наъйвава ичуменена крупа. Тя ичуменената а по-хараша, яз въсегда си зимам - и на каша, и на суп.

Малай абезателно. Като постиш, да. С како, с чесън са иде. Нчукаш чесън на стубката. У мене има такъва стубчица. Малай ке та обада-> са клаваш смятат на колко там, като са на много, клаваш литър, че два, че три. И клаваш от твай брашно. Водата като завре, гу насипуваши. И точилката клаваш вътре. Тя като стой, значи а харош малай. И гу клаваш, и той ври - пят, дъссет, петаатцат. И със студена вода, раз, със лъжицата кругом гу туриши - той "фушшиш", зафаши в чавуну. Сетне гу превръщаш във тарелка ли, във... Ранше не гу, т'ва съга а в тарелка. Ранше прямо на софрата гу турая. Му прострелы крѝпа ли, нещо там. Месаль-че, имаше месали такъви. Разстелуват тоо месал и гу клават по среди софрата. Сетне със конци си режѝт. Със нож не съ рѝже, със конец. Раз, с конец така изведнѝрж, раз си отрежеш парченце. Си разрежет на колкото там деца имаш. Със сланина гу идеа ранше - зимоске като не постна. Па като посты, тогава чесън чукая. Олий натаъка клават. От мамулено (брашно - б.м.), въсѝе от мамулено. Малай от друго нема да направи.

Мамульнико си прават. Апа мамульниките са прават ега. Ке убуйши две яйца и ке налееши млеко. И сетне ке забръкаш рѝсичко. И са налива в такъвото и са клаваш в печката. И той там сами са пѝче. Гу извадиши и сетне гу рѝжат като пѝрох. Той са рѝже на парченца. На квадратнички парченца.

Цѝли картофли идеа (по време на пост - б.м.). И печени, варени. Каквито има, такива и идеа. И прѝжеа. Тоже на тавата си прѝжеа. И повичето цѝли картофли. Не дже тая прѝжеа.

Сланина идеа, салъодачка. Ну сельотка -> солъено. Курмид, патладжан кисел, краставици кисели. Т'ва се сичко идеа.

Патладжано са правеше, са назъйвава пиперница. Т'ва клават патладжан зълен и червен тропика. Ну нейе червен савсем, не бурни. И краставици - т'ва вмести. И са засолуват. Сол клават по фкусу. И сетне ги клават там във погребо, че - дека. Одыт ги изливат, крушки им клавая отгоре, бу теа фъф каца. Ранше такае кето сегае не ги закрутувая, ами във каци. В кацата, турая каца и тия а закриват със тряпка отгоре, дръвени крушки във кацата. Апа сетне на крушките клават, там има айго син камън у мене. Той стой в таквото, са фкиснува. Недели две стой. В погребу гу клаваме и там кацата. Картофлите си клаваме в погребу, айга какото си класа, сичко си клавам в погребо - и синио, и пиперо, и буряките. Всъде курмиду и чесьно не съ клават в погребо. Чесьну са клава там в топло, патамушо той като измръзне, той не съ...Апа курмиду, той са клава горе фъф чердаку, на тавано кароче. У нас по български думат таван. На тавану са клава, сетне са закрива курмиду там, му нафърлюват разни тряпки. И той там си стой. Като ти трябва, йдеш си земеш. Той на купища гние, апа така..., трябва да са разстила. Ке гу разстелеш, той сетне не гние.

ХРАНА И СЕМЕЙСТВО (от тук нататък записът е правей на ръка поради нежеланието на Ирина Стамат да бъде записвана с касетофон)

Имали са синия, която е стояла в кухнята. Синията е дървена, кругла. Седем чулека са били. Ако има стари, седят старите (първи - б.м.). Сичките заедно сядат. Децата също са били на синията. Госте като додат, софра клават. Децата не сядат (на софрата, когато има гости - б.м.). Наи-големите не сядат на софра- та...Ат 18-20 години като са углави, ако не е углавено не сядат. Момиче там не оди.

ГЕРГЬОВДЕН

Мегдана е бил на съвета. Най-харашо е било на Гергьовден. Одея ча на степо, гулея (имали са бостани там - б.м.).

МЕСНИ ХРАНИ

Сланина, друго, калбаси-> кръвляни калбаси - кръв, сланина, чесьн, курмид, млеко в црѳа от прасе. Дедочко и бабичка - гпавата са вари и я натъпкват в дебелото црево. На празник задължително (слагат на софрата от него - б.м.).

Парче месо клават в каца, го засолуват. Стой цяла зима. Сланината в чувало са солени и я клават на тавано. Месото са клава в куфнята.

Кавърма-> дробат сланина, печъонка...

Осменка - долма прават с нея.

КОНСЕРВИРАНЕ

Ранше син патладжан - десет курмида, десет патладжана, десет пипера, олиий, уксоc (оцет - б.м.) и сетне са вари. Ябълки са сбират, фърля ги фъф ведро- то, трошка сахар. Изтисква разсола да изтече. Сетне малко сахар и две седмици седи. Кръйшка се слага и се обръща нагоре с дъното.

Квасеа краставици, патладжан. Сварат го, изтискват го, разрязват го и слагат моркова, пастарнак, ябълка.

ВИНО

Виноирадо го изрязоваме, с ръце гу изтисква в голема паница. Перегрыва и са дига нагоре, изцадува са ("фус" наричат плодът, който се цеди - б.м.), слага се

в бутъло. Стой две недели и излева сичката гадост от там. Свежо вино (това е ширата - б.м.), чисто вино.

ТЕСТЕНИ ХРАНИ

Тиквеник-> Тиквата са стръже на стръгало, клаваш мелко сол. Замесваш тесто с кисело млеко, тураш 12 яйца, тенки кори (се правят — б.м.). Сипеш олиий _ мелко, после масло. Завиваш го хубаво (кората - б.м.), а после се навива. Отгоре се маже с масло.

Тупканик-> Ожаруват сланина, а джубрините се мелят на мелничка. Чукат ги с точилката, а ако няма месерупка, мажат корите с джубриното. Слагат го в тавата...

Крутена баница (вита баница - б.м.)-> разкачава са тънинко, маже са дъното на тавата и са клава сирене (преди това се слага кора - б.м.), друга кора. От 12 кори е - вият се кора по кора.

Плачинки-> накачуват са, разтеглуват и са сбират.

СТОПАНСТВО

Зимница са сей есента, ръж. Весната са сей ичумен, просо, мамулята. Сади са курмид, чесьн, краставици дома. Кото беше калъхоз на нивата са садеше. Арману служеше да вършеят дома сръта (слама от мамулята, бадила от просото). От нивата като доведеш зръно. Армануват с диканя и с куток я чукат (специален гранитен камък с резба изкълцан). Впрягат кон, който тегли кутока, който чука сламата. Зръното са изтръсва от там. Ситната слама слагат в плевнико.

Косат с косарка. Орат с железен пукаръ с четири колела.

МАГАРИЧ

Като са глават, слагат на една маса самун леп и сол, бутлика с ракия. Лебо и солта зима. Ляба са туря от ергените (когато се взима мома от друга улица).

ПРАЗНИЧНА ХРАНА (КАЛЕНДАР)

Баница са прави на Зелената неделя (Троица по руски). Пиче са баница, зел- ник задължително. Зелник-> разкачва са тънинко като корите на бумага с точилката. Клават в тавата (предварително намазана с масло) кора, сирене, купрек и трошка млеко или сметана. Наложава са прямо на кората - 6 кори задължително се правят. Закриват го отгоре с друга тава и го клават на кирпич - купица жар на пиростия. Кисел счавель, лапад, бурячина са клават в него. Сичко е зелено (от тук идва названието "зелник", а вер. и поради това се прави на Зелената неделя- б.м.). На софрата са клава, когато има гости, прямо с тавата.

Пипер жерен-> всичко зелено, краставици, паталаджан.

На Зелената неделя (12 юни според Ирина Стамат) клават бутилки с ракия. Замазуват а с тесто и я запичат в печката. Нарича се пеканка. У русите го нема.

В друг случай не се прави. Вино клават.

Богородица - септември 13

Маковей (14 август) — светът мак. Сеят мак ранше, но сега наркоманите го крадат. Ранше сееха мак и гу светът. Правът коржи и ги ръсат с мак. На ступка- та гу ступчат. Клават сахар, коржите наръсат. Това се нарича "маковей". Ядат го след черквата.

Спас - светът ябълки, китки светът (гергиня, босилик, жълто цвете). Боси- ляк не се слага в ядене.

На Мала Богородица правят обед в черквата. Бездомните взимат. От друга села идват. Варат борч, картофле, жаркое, долма. Хората носят каквото имат. Не колят животни. Ранше, ранше са колели буга. Приглашават от друга села. Нарича се храм божи. Сбирали са на мегдана, оро правели. Качили прават (?).

Мала и Балша Богородица са най-големи (празници - б.м.).
Митровден весната (?).

Андрея (13 ноември) - балабушки са пичът. Младите моми в 4 часа (сутринта) носат вода в устата. Като нема никой, мълчешката си взимат водата и месат балабушки. Слагат ги на столчето и викат кучето. Първа ще се углави (тази, чиято балабушка бъде взета най-напред от кучето; според Ирина Стамат това е вярно - б.м., Р.Н.).

Донасят петела и кокошката на Андрея в къщи. Ако петела пие вода, значи момъкът ще е пияница. Кокошката ако неще да яде, значи тя ще е хароша жена (това също е гадание за женитба - б.м.). На Нова година също (се прави това - б.м.).

Варвара и Сава - две недели до Коледа (25 декември). Излеват вѣнка и фърлят през къщата червико (обувка - б.м.). Накъдето хвърчи, нататък ще се углави. Момите го прават. Ергените слушат под джама какво момите прават.

Пости се, блажно не ядат. Блини (според нея са българско ядене - б.м.) с олий, суп, картофли. Блини-> кисело млеко, свежо млеко се разбърква. Не слагат яйца, защото са блажни. На пости старите не са пиели вино и ракия. Мият чавуните, каструлите - кото започне постото, да нема нищо, където са вари, пече месо.

12 В ангела - четири дена преди Коледа.

Коледа-> Пред Коледа варат кутя (пшеница) със сахар, мак и разбъркуват. Първо нея ядат. Варат узвар - круши, ябълки, сливи, вишни сушени. Задължи- телно да имаш сушени плодове.

На другои ден печът богородица, буговица. Разкачиват една коржа на три пръста дебелина. Клават кругли парченца (тесто - б.м.), прават ярмо - воловете, където слагат. На Светий вечер се пече, а я ядат на другая ден. Поена е...Риба жерена, сальотка, краставици, патладжан - солено, кисело (това е "менютото" за Святий вечер - б.м., Р.Н.).

На другая ден (Коледа- б.м.) долма, кръвлений колбас, дядочка, бабочка (- кишна широка /дебело черво-б.м./). Прави се пирог с абрикоси.

Нова година - леп, гшрога, ялово месо, локарки. Капгът сланина, месо и го нареждат на софрата. Прават торби и ги обесват на дърво - там е месото. Отдо- лу слагат (клонки - б.м.) от вишня, паят го и се получава дим, който опушва торбата с месото - капчоно.

Локарки- в широката кишка слагат от главата, сланина, месо. Притиснуват а с хнид (нещо тежко) да са пади жир. Чесън се слага. Жените го правят, мъжете не разбират.

ТРЕВИ И ПОДПРАВКИ

Чубрика са клава в колбасите. Клава са в манджата.

Чай-> гъозън (мята по руски) и растителен (купен) чай. Българско е да пиеш чай. Българите са научили да пият чай русите.

Бузена - червени ягодки, дърво. Запарва се от ранше. Пие се запек. От майка си го знае.

ХРАНА ЗА БОЛЕН

... Лехко нещо, чай. Дават му каквото иска. Борч, суп ке му дават. Жарено в никакъв случай, ако е желудoko.

Сипка - сладко зеле, къпат децата с него. Дават му сахар да яде, сладък чай. Вино не дават на малките деца, защото старите думат, че детето ще стане алкохолик.

КРЪЩЕНЕ

След две недели го носят в черковата. Купуват му кръселенца (кумът и кумата).. "Зееме го просто, а па ви го донесѣйме християнче." На кумо купуват риза, а кумата платя. На детето кумата купува крижма (платя).

Гошават ги долма, холодѣец, жаркое, катлети (юофтета - б.м.), ракия. Ранше повече катлети правееме за гости - месото на мелничка го мелят, клават яйца, курмид, чесън, сол по вкус. Кругпички ги прават. Попечът га, зажапуват ги в чавуна, заливат ги да покипят. От свинно месо, трошка сланина, малко сухари. В брашно.

ТЕСТЕНИ ХРАНИ

От първото брашно си печът коржи, катламани още мъненки, и се дава на хората да видат какъв е урожая. Носът в три къщи да поменават умрелите.

ДЕТСКА ХРАНА

До три години го кърми (детето - б.м.). На 3-4-ри години децата започват всичко да ядат. Варат супчик, манна каша, перлова (ичуменена) с S стакан вода, масло (краве) - разбъркуваш и ври. Пшеняна каша от пчино (потупчено в ступ- ката просо; пшено по руски), чисто просо, млеко топло, чай, малко вода.

Панос - разстройва се стомахът на детето. Дават му вряла вода, сладка водичка. Разваля са желудoko, ако са даде сурова вода.

Манна каша ранше са давали много. Майка и така ги е ранила. Желудoko да заработи харашо. Малко млеко, 1 яйце са разбъркува, слага се манна. Прави се от кукуруз (манната - б.м.), купува се. Мамулята се бели и се мели.

Отбива се, като първо дават храна с млеко на детето, а после млеко не се дава. Какото сами ядат, дават и на децата, за да ги приучват. Никога не дават различно на децата - да са здрави.

По-старите каквото искат си варат, пичът. Знаят какъво им треба.

Бременната жена яде нормално. Тя казва какво иска.

ЛЕЧЕБНИ ТРЕВИ

Зверобой -> вари се като те боли желудoko.

Сладко зеле -> къпат децата да растът по-харашо.

Бабина душичка -> за кашлица на малките деца.

Бела акация -> за задишка (задух).

Шипшина (шипки) —> варат го, с кепеток го заливат. Заварат го, сетне про- цадат и пият.

Полевий хворст (петрений сок) -> за сърцето.

Петрений камшик-> у който желудoko застане, не работа. Заливат го с горе- ща вода.

Подорожник (това е българското название според нея - б.м.) -> расте по пъто. За налив. Слага се на крак, ръка, ако са подути.

Босилек се слага на софрата при сватба.

Гъозен —> чай за апетит.

Праувда -> черни плодове с прах вътре. Сега го няма. Като разбиеш крако, ръката, ако има рана с кръв.

Всички се заливат с кепеток (гореща вода - б.м., Р.Н.).

КАЛЕНДАР

На Коледа, Великден, Секновение голови (не се реже на карпuzата главата), Покров (28 септември) не се работи, нищо не се прави.

На Гергьовден одели на мегдана, качилия е имало.

ПРАЗНИЦИ

Рожден ден - правят реженка (т'ва а руско /название - б.м./), на български булгур. От млеко, го заквасуват (вкисва), отцадат го, добават сметана, наливат. Ранше абезателно. Когато искаш. булгур можеш да направиш. В пост не бива.

Имен ден - одът да го поздравляват и сетне гуляят. Неканени не дождат.

СВАТБА

Кисель, долма, холодец, пипер начинян (слагат на софрата - б.м.). Пипер начинян са начинава с месо. Свинно месо са мели на месерупката, малко ориз. Натълкват в пиперо. Сетне зажарка прават от масло или смалец от прасе (жир). Заливат, турат го плетата и заври в чавун. Чавунът може да е само чугунен.

Паници чирепяни ранше, грънци, макитри е имало да войната (Втора све- товна война - б.м.). Грънчари е имало, завод.

ПОГРЕБЕНИЕ (ПАХАРОН)

Като умре чулек го къпат, обличат с нови дрехи, отдоле (бельото - б.м.) е ново също. Черно като а стара жена. Ако а млада, като дъвачка - бело.

Готоват абед - борч, картофи пюре с месо (какото има - кокоше, кравешко), катлети от св. месо и сланина.

Кръпа дават (пътник се нарича - б.м.), каквато имаш. Връзват я на кръсто. Сетне взимат другата кръпа (за бог да прости я дават). През пътнито минават всички, а после я взимат и я дават на който мине (вероятно има предвид чужд човек, минаваш в момента от там /?/ - б.м.).

ТЕСТЕНИ ХРАНИ

Хрустаки -> тесто на кисело млеко, S стакан кисело млеко и 1 лъжица масло кравешко, сахар S стакан. Замесва са мекичко, а после са разкачува корж, реже се шахматно. В олий са пуца. Правено е ранше - българско, не е руснашко.

РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ

На маслбойката са правели олий от лен. Ядеше са, лечебно беше. Готвели са с него, в тестото са го слагали. От семе има (олий - б.м.) по- скоро. От костил- ките на абрикосите са правели олий харошо. Ожарат пълсите (?), сетне го изсти- скват. От семе (слънчогледово семе - б.м.) олий още до войната са правели.

ПОГРЕБЕНИЕ (ПАХАРОН)

Като умре чуляк викат ората да го къпат и го обличат с ново. Всичко отдолу също е неносено. Нова подушачка да му шият. Сетне са набива със стружки (подушката - б.м.). Сетне му купуват 16 кръпи (по 4 чуляка или по 6 го носят) и ги дават на тези, конто го носят. Връзват ги на правата ръка. Купуват и платоченца.

На кръсто слагат кръпа пътник. Който носи кръста, взема кръпата.

Слагат му в ръцете (на покойника - б.м.) дървено кръсленце в черквата. Слагат кръпа на вратите — я постилат и всички минават през нея. После на гробето я дават на който искат.

Прават коливо. Варат пшеница, разбъркват я със сахар, клават канфети. Про- веят го, чиста, хубава пшеница варат. Купуват канфети, пряники.

Поменава го на девет дена. Служи панахида в черковата. В дома правят обед и викат ората, купалниците (купуват им чашки и в тях 1 свечка, 1 ябълка).

Поменава го на 40 дни. Варат борч, картофи. Като а постно, постни. На I година така също.

Провода - пролетта, 10 дена след Великден одат на гробето. Купуват венки, цветя. Почистват своите си могилки. На гробето отива попа и служи. Сетне ората си раздават гостинците - "Бог да прости!" (казват - б.м.).

На Великден одат на гробето. Дойдат от черковата и отиват на гробето. Раздават гостинци, боядисани червени яйца (назовава са "провода").

ВЕЛИКДЕН

Вечерта преди Великден обикалят черковата с плащеницата. После светат паски.

Паски -> сдобно тесто от сахар, масло кравешко, ванилка, корица возида (миризливо, са продава на пазара), яйца. Пече се на млеко, а не на вода. Красат го с разбъркана бела пудра, а после слагат разноцветна захар и пчино украсено (жълто, бело, червено) върху паската. Като печеш тестото във формата (специал- ни железни форми - б.м.), слагаш тестото под формата на кръст и така се вдига.

Носи се паска на гробето.

Яйцата и паските се светат в черквата и започват да се разговеват. Баница също може да се опече на Великден. Завива се в месал.

Хората си казват: "Христос воскрес." - "Во истина воскрес."

Младите ходят на гости ho Великден. Носят баница. У кумо и кръстника са. Кумо като са углавиш, вие си избирате който искате за кум. Кръстник е когато дете се кръщава. Който венчува, той кръщава. Кумата не е жената на кръстника. Когато се кръщава, се избира друга жена, а не тази на главежа. Попа не разрешава.

РАЖДАНЕ

Буганик прават като са роди веднага детето. Готват, и сберът кума и кумо. Обядват. Леп с дрожди пекат като се роди детето. Като дуждат на буганик, дават сребърна рубла на детето - да са са учи харашо.

Две недели майката не трябва да излиза като роди. Връзват червен конец на детето и на майката. Отива в черковата (след като мината двете недели - б.м.) и са моли на Господ.

Майка и (на Ирина Стамат - б.м.) се родила с риза. Казват, че ще бъде щаст- ливо детето. Ризата е плъночка. Засипва я с пудра. Не трябва никой да го вижда. Когато умре чулека, слагат ризата под главата. Не трябва да се хвърля. Пълпчето се пазят, засипуват го с пудра.

При жена с близнаци ходят жени, конто нямат деца, и я разпитват.

Като закачи да ходи детето пекат коржики на яйца (в тестото ги слагат - б.м.) и с мед ги мажат -> престъпулжя (така се наричат коржите - б.м.).

СВАТБА

Взимат графин с вино и калесват. Ходят у родичите на кон. Млади хора кале- сват. Надяват килим на коня, ленти му плетат.

Хората пийват по трошка. Червено вино задължително. "Много здраве от еди кой си. Да дойдете на сватба." (това са думите на калесарите - б.м.).

В събота калесват, па в неделя сватбата. Есента най-много сватби. Летоске немаше сватби, не разрешаваа. Подир Коледа и есента се прави. Като има пост не може де се прави сватба. Попа не разрешава, няма да венчае. Грешно е да се прави сватба по време на пост. Така казват хората.

Главешниците си дават лешници. Ранше пичая лешници. Орехчета, конто се наричат лешници (орешки). Печат дребни от одобно тесто (яйца, масло, ванил- ка).

Замесват просто тесто, на кисело млеко. Слагат клон от вишня -> ила от тесто и клон от вишня. Разкачае коржики, го реже на дълго. После виє върху клона докато са накрути сичкия клон. Сетне пичът моминский кулак и бучат илата в него. Тесто с дрожди, одобно, с кишмиш (това е тестото на моминския колак - б.м., Р.Н.). От страната на момата (се прави илата - б.м.). В деня преди сватбата се пече. Слагат я пред момъка и момата. Сетне я режат и дават на всички сватбари. Най-напред на кумо и кумата. Режат я падруж- ките на момата. След като я разрежат, те вече не са нужни на сватбата.

Като са кончи сватбата, на третия ден дуждат гости у младата и младио. Носат кокошки (варат ги), лапше, суп. Носят ги живи и тук ги колат. Дружките ги колат и готвят. Кокошките се правят във вторник.

Углавените мъже се преобличат като циганки (?), с цървули. Ходят по ули- цата и водят майката и таткото. Като е последна дочка или син, водят майката на кладенеца. Тя не иска да я къпят и се откупува с бутилка и закуска - долма, пряники, канфети купува. Женихът и невестата присъстват, а майката и таткото ги къпят.

Колиска, фургон с колиска (с него карат семейството до кладенеца - б.м.). Дръвена и украсена, нарисувана в зелено, бяло и червено.

КАЛЕНДАР

На Петровден (12 юни) цял ден играт, пеят на мегдана след черковата (сби- рище). На Гергьовден особено (го празнуват и пак се събират - б.м.). Идват хора от обеда (има предвид момента от деня, а не храненето б.м.). Пеят, свирят гайди, борят се ергени. От други села идват. Сбират са "на мегдан". Думат: "одим на оро". Не правят обед.

На карпузите им плетат марточка — синьо, зелено, червено. На Баба Марта връзват марточки червени на дърветата.

Миланка (13 януари) -> само углавени одеа ранше. На ..от баран са обръ- шат. Ранше украинците не са правили Миланка. Пеели са я на украински (бъл- гарите - б.м.).

СТОПАНСТВО

Никифор Станко е косил с лобогрейка, косарка по български. Впрягат коне- те. Зимница коси. Тези преди него (старите - б.м.) са косили със сръпове.

Косели са в плевнята камуша със сръпове. На нивата с косите.

Жените чукат лена, на дарака го влачат, предат го.

Мъжете сбирали дудели (плодовете на черниците - б.м.) за копринените буби.

Подир войната обработват хлопак (памук - б.м.).

Сахар има от сахарни буряк и правели сахар в завода. Хорош сахаро. Рафи- ната бил особено хорош. Купували са в дома повече големи буци рафинат.

Черно кафе правели дома от ръжен леп. Пичът го като на коржи и го чукат. Повечето са го купували.

ГЛАД

1921 година глад след Революцията. Ляп обикновен от зимница, мляна на просто ядяди. Малай също. Богатите тоже ядяха като бедните. Богатите са крият като ядът, да не им вземат яденето.

ИНВЕНТАР

30-те години вече се появяват кастроли, чавуни, плитки. Желязна печка се е появила с електричеството - плета.

РАКИЯ

Като втаса виноградо, сдавим виното (мачкат го с ръце - б.м.) - жомо (преса за изстискване б.м.) се слага в кацата. От дудевци ракия, шолкови (?). Фърлят ги в кацата. Като перекипът ги...

С. Терновка, Николаевска област

Украйна

7, 8 август 1999 г.

Тема: Храна и хранене

Записал: Рая Н. Найденова

Ирина Федосеевна Стамат, р.1916 г.

Никифор Дмитриевич Станко, р. 1909 г.

ТУРЦИ В ТЕРНОВКА (Никифор Станко)

На попу, да ("турките" в Терновка му "думат" Аллах - б.м., Р.Н.). Турки има, ма тия перещевени уже на български и сами тия не знаят, бу турци. Айга у нас, на Германа Хъмза фамилията из турско произхождение. Когато са майнувая турките, тия останая помежду българите. Те тия останая. Апа тука са заселиа бъл- гарите, уже при освобождение...И освободи България...и Бълхария той пожела да земе тука. Тука беше турецко и черква турецка, и некакви турки останая. И сега фъф село има. Несколко корни има, пишат са българи.

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ (Ирина Стамат)

Гу подбръкувам (тесто за пирожки - б.м.) хубаво да а. Подбръкувам тестото, па сетне гу мятам. Клавам му два стакана сахар, пол литри млеко и сетне гу меса. Да, абьезателно (сее брашното - б.м.). Два пъти некой път, па некой път иднъш. Кото а хорошо (брашното - б.м.) - иднъж, апа кото а така ми а важно пре- севам два пъти. Зимничено (брашното е от зимница - б.м.). Нема такъва ичуме- нено, не донасат ичуменено брашно. Ранше имаше. И ръжено брашно пичая леп хорош. Па съгъ (сега няма такова брашно - б.м.). Кваса правеа, квас. Фъф бочка гу заквасуват, му клават дрожи със ихмел. И то игра два дни-трк дни. Сетне гу пият и квасат. Айга тука фъф топлото всьото време (там престоява - б.м.). Е фъф кухнята, да. И сетне клашаха от ръженото брашно. От ичумененото ние уже нищо не правим.

Сичко правим, и кулаци прават. Съ разкачува, па сетне съ плетът. Т'ва са разкачува идно, па сетне ига друго. Сетне такай съ плите да са здарови така и сетне съ клада. Т'ва са наъйвава кулак. Т'ва за Коледа съ прави. Буговица съ

прави (за Коледа — б.м.). Съ разкачава тясто такае. Па сетне съ клавa йерма са назъйвава. Па сетне съ разкачава такъви тенинки и съ клават айга така (показва всичко върху тесто; има и фотография на показаното - б.м.). Т'ва са назъйвава йермо. Идно така, друго така, още на идна стърна така, още тука е - йермо. Апа по средини такъви ига купички. И тука е, и тука е така гу опасуват и гу клават фъф такъвото и то съ пиче. Харошо. Т'ва за Коледа. Айга ходът да коледуват, па сетне дават на онее (кулаци им дават — б.м.). Дадът, те на пръчки а надеват.

А кулаците, да, ише абъезателно. А мажат отгоре ише. И то сетне красиво такъво. Със дрожжи, така кето и на пирожки и на сичко да а. Такова тесто здобно съ пиче. Апа има с проста прават. Ну, т'ва кото а пост прават със просто. Ну, просто а всъде с вода гу учиняват и дрожжи, и улара парат. И лебо раздават, и пичът такъво.

КОЛЕДУВАНЕ (Ирина Стамат)

Той (коледарят - б.м.) си зима пръчка дълга и си надева на пръчката, и на гръбо и пашол. Коледарите дуждат вечеро перед ранко. В пяти часо, кото черковата са пусне, тогав начинават да коледуват. Па на другая ден уже ората одат на гости. Маладьож, маладьож, больше маладьожки (коледуват - б.м.). И жени, и муже одът, ма млади. Старите съга не. Ранше може и стари одили, не знам. Яз не заповних да одна. Моя дедо всъегда думаше: “Еее, уже съ мина т'ва дето даваа, дето одийме, па съга нека младите одът.” Има углавени, па има неуглавени. Съ млади. Больше такие, що неуглавени (ходят да коледуват - б.м.). Пеят, кряскат: “Сурва, сурва, отворете. Отвора, отворете!” А патом кот флеят и начинават, пеят: “Мати Мария богу молила”. Пропеят, а патом ората им дават кулаци, който има. Некой кулак дава, па некой кото нема леп им дава. Па некой кото нема, сланина или нещо такъво им дава. Съ збират и си гуляят там. На другою ден. Тияш наколедуват, апа на другая ден уже си гуляят...И пари, който има им дава пари. Който нема како да им даде, теа пари им даде. Па който има, им дадът така (кулаци, сланина и пр. - б.м.).

На дъевачки пеят. Дъевачки тоже одът и пеят. По-харашо за тия мальчики пеят: “Ой, хрести, Боже наш, Василяно, Василяно...”, и дальше. По български, български. Т'ва са български: “Ой, хрести, Боже наш”. Т'ва са българи, руски ни пеиа.

(Никифор ->) Одиx да коледувам. Малъй. Ми колко, кото да газиш да връ- виш и начваа да коледуват. Та взимат за ръката и пашли. И апят, като спаиш... коледар, коледар и да ти е драго.

БУЛГУР. КУТЯ.

Булгур, да, да. Булгур, абъезателно. Галодна кутя и думат. Варат жито, пшеница, и гу сварат. Гу тулчът крагом, гу потулчът, бу то сетне по-скоро съ вари и по-харашо. Ке гу сварът, па сетне турат мак и сахар, или мед и дават на ората. Който дойде да пей (при коледуването - б.м.) им дават кутя и тия попробуват. Апа сетне уже дават блини. Т'ва против Светий вечер. Пшенично, харашо. Такъв булгур, думат кутя, галодна кутя. Трява да не идът, не дават жирни да идът. Месо не им дават, нищо. Против Светий въечер не дават на никой да иде ни месо, ни нищо. Това са назъйвава галодна кутя. Т'ва всъде ората идът такъво йе кутя, бу а пост. Апа на другою ден, т'ва тия уже кото съ пусне черковата, тогав уже съ раз- гувевът. Уже клават сичко, и месо, и сичко.

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

Български, български (пирожките, конто тя пече по време на разговора - б.м.). Не знам у руските ке прават. У руските не е така. У руските такае ги сле- пуват. Тя моя мама така стара беше, тя така всигда правеше (както самата Ира - б.м.)...Гу чиниш, са подийдеш тестото. Апа сетне си направиш ега такай. И ги замесиш еднъж, па сетне още еднъж ги перемесиш да са харашо. Да изхождат - харашо, да а тестото харашо. От пшенично харашо тесто и а очин харашо. Апа кото а брашното ми влажно... Да не съ разхожда, начит а харашо, апа кото са разлива не е харашо.. Тритцат минут (пече пирожките - б.м.). Ига прават фъф чавуну ги прават, па сетне ги пушат фъф олий (това е отговор на въпрос дали ги пър- жат — б.м.). Правим, правим, абъезателно - кравешко масло а най-харашо. Фъф тестото ига клавам. Яз кото права тестото, ига в брашното всъегда клавам. Яз и днеска клаваш фъф пирожките трошка. Да, и у руските тоже прават масло кравешко... Колко бива тесто да направа? Ми колкото ти треба. Яз сега пол литара млеко, четири шуки яча и повиче како? Мархарину и сол. Колкото земе, то само зима. Колкото да гу замесиш. По млекото съ прави. Полвина литра мляко т'ва е, апа брашното - колкото земе. И то са замесува и колкото т'ва мляко земе браш- но, са закипува начи, и всьо...Моя братик съга кото умре, три года ке е. Ке гу поменем (направила е тези пирожки за помен - б.м.). Думаш (когато си вземаш за помен - б.м.): “Бога да гу прости, да му памох хараш”.

Блини яз не знам. Руските тоже така само прават блини кото и у нас. Яз тоже бех фъф руско село и такай само блините са забръква с млеко и фъф тавата съ налива олий и ръетичко, ръетичко. Сетне съ налива, и блини.

Ппачинки те абикнавенно с како? Смятрьш с како плачинките мойш направи. И със сирено, и с картофли съ прават. Напримър с картофли - изваруват картофли, па сетне праваш вареники. Да, българите повече със сирено прават. Пове- чето (руските - б.м.) със картофли. Ма теа картофли не ги варат, както...Месо, ми т'ва уже а руско, т'ва пилмени. Па българите с повидло зеа да прават. А съга уже и българите прават пилмени. Уже начинават да прават така кето и (руснаци- те - б.м.)...Съга, уже при съвецката власт (уточнява какво има предвид под сега” - б.м.). Апа по в старото време у нас нема т'ва.

БЪЛГАРИТЕ (Ира Стамат)

Българите са наша кръв. Те са си на едно. Т'ва а българин, дедо му а българ- рин. Той душа на бусилек мирише. На зилен бъз (мирише душата на руснака - б.м.). Т'ва така българите старите думая, бу българина а друга вяра. Неговата душа мирише на бусилек, на ран бусилек, апа руснакот мирише на зилен бъз.

БОСИЛЕК

Да, у нас ига Маковей (правят китки от босилек - б.м.), нали ига ке а Спас. Одим в черковата с китки, да светим китки. Сетне на другата година си сменя китките. Не (не слагат босилек в храната - б.м.). Със чубрика, апа в корбаку (?) клават. Апа бусилеку у нас вроди нема, не знам. Може нейде да клават, ма яз не знам.. Да, на похорон абъезателно. Гу турат фъф светена вода и пръскат умрело- то, апа сетне връвът. Подир живите не пръскат, умрелите със светена вода.

МЛЕЧНИ ХРАНИ

Сиренето съ вей. Съ вей и съ збира такъвото, сички урди - сливки, маслото, сичко съ збира. Апа фъф бръзната нищо не съ збира. Бръзната а силно млеко, то а козино. А то и кравешко прават, ама тия не е такъва вкусна. Т'ва а по-фкус-

но. Има козешко от кози, кравешко. Барашешко не знам, аз не съм правила, бу немаше. Повичето брънза прават от барашки. Т'ва а най-хороша брънза.

БЪЛГАРИТЕ (Никифор Станко)

Съга да ми дадът парите дето ми ги зеа, щеше с машината до България да. дода.

Самин.

Думат, бу българи, ига Яни, Баклар (български фамилии в Терновка - б.м.). Българи, българи, сичките са българи. Няма.. айга съгъй на тайе мъжо и а руски. Години, малко години, аз повна ли. Айга тай йе Бьело, украинка, още в школата не взимая, тя ма зе за ръката и ма заведе при учителката. Бьело беше таа. И думая да ма зимах в школата да не съм съ шлял по улиците..Восемнатцата година. Учийме и такъво (български - б.м.), българин ма учи. От Терновка учителница даволна младичка. Апа са учийме по руски и по български. Пейм по български.

БИОГРАФИЯ (Никифор Станко)

В дватцат пятата година, дватцат пятата година аз уже постъпах на работа. У нас има завод, там гръмът, бивший палигон таков. Карабли в Николаев. Апа несрещи заводу са откри, страителства (корабостроителница - б.м.). Още не беше съ открил и съ откри ТЕЦ, електростанция сильнейша. У мене имаше гаварищ, той беше силно убав. И аз, т'ва кото семнатцатаво года, дватцат пята година там в калхозу зимая, тудя-сюда. Па ние със него одийме да работам в заводу. У нас имаше завод "Шейсята дни", карабелпоремонтный завод. Него гу присемна, па мене не. Малък (затова не са го приели - б.м.).

ГЕРГЬОВДЕН (Никифор Станко)

На Гюргевден, ну момите там пеиа, ергените тоже с тях пьят. Свиреа, играя. Съга т'ва гу нема. Ну, и там на хоро. Мамая майки харашо пеиа. Имаше карусель. Карусель, да (на български според него - б.м.). Имаше столп, люлка, сед- иат. Те са важнат, сетне идин съ дига (от ергените - б.м.). Абичая такъво бълга- рите.

ШАШЛИК (Никифор Станко)

Когато съ у барашките там козът. Маща са козината. Такае са кози у нас, и барашки имаше. Колат, ма т'ва уже там има, запръживая такъви. Варат, шашлик варат. Айга баранину нарежът, на пръчки а набучи, на огину. Тука е пиво стой и идът таа бърънина укадяната. Пиво пият. У нас такъво е беше абичай български - шашлик. Се ляп стови направен, се такай нарязано нещо, бараш. Мъже колат, жени не колат. Жени не участвуват фъф шашлику. Въде мъжи сами си гу укадя- ват, сами си гу прават. Гу идът. На Гергьовден такай и на другите празници. Ну, ми некой път кото съ зберът така ига и делая да празнуват.

ПРАЗНИЦИ (Никифор Станко)

Празник на Зилената ниделя. Т'ва гулям празник очин. В черкова одна. Апа има Хрещение, тоже гулям празник. Тогавка на Хрещение одът на ледо. Прават Йордани, Йордания. Клават хрьост на ледо. Къртат там лед, гу прават, клават. Със хмель напишат там приветствия такъви. Яз всьо время там влазах. Гълъби от дома си носат, който има гълъби. Ги пушат и стреляят. Гълъбите съ дигнат. Ну, ми яз такъва абичаята беше. Яз да бех сидял, аз кеше да повна сичко. От дома земам гълъб малък и такае по-голями дедове гу командуват: "Ну, пушайте гълъбите!" Хрьос пьят такъво, певчите, попу там пьят. Кръст. Па ние стоим с теа гълъби. Откроят: "Пушайте гълъбите!" Како те пьят там аз не знам. Там попее

Йордани, у Йордания. Ние си пуснем гълъбите, и аз носех гълъби. На реката, сичко на реката. И там светена вода ке а земам девчятата, жените. Сичките за Крещение с видра, гам попу връви и пее. Ухае. Ну, нейде вроди кат тъ урочасат или шо нибуд, такай пръскат със нези (светената вода - б.м.) дома. А крият нейде, в шкафу а турат. Да а земеш таа бутилка. Тия ке си дойдат дома там със нещо посуда. Фъф бутилка айга запушват и а майнуват.

УРОКИ (Никифор Станко)

Вроде та урочаса, уроки знаеш? Сглази и тая с таа вода та пръскат да та мине. Червеничко на ръката или на пръста, който урочасат. Па мене кото мъ урочасат, ми връзват да ми мине и ма пръскат със таа вода. Трева чиста вода, отпу- ши бутилката и земе, че кото ма пръсне: "Уже ке ти мине." Вот, думат у нас: Кой тъ урочесува?" Думат той очите му такъви, като погледни абьезателно ке станеш хельвий такъв. Хельвий, ну повеийне. У нас тука има един, урочасува - дядя Ваня. Кото погледне, ну зглазо. Очите му яз не знам какви са.

ВЕЛИКДЕНСКИ ПРАЗНИЦИ (Ирина Стамат)

У нас има Зилена неделя. Тя още а весната, а фъф май месец. Апа всьегда а Зилена неделя, т'ва никой не работа. По руски думат Троица, апа по български думат Зилена неделя. Чупат ветки, клават ги вкъщи, на вратниките си клават. Любо дръво зиленичко. Китки си га купуват, клават фъф..Гьозън и него гу клават. Той тоо бусилек сега уже съ изведе, почти ю нема тоо бусилек. Аз имам, ма чубрика имам. Чубриката фъф колбасите съ клава. Ранше клавая фъф колбасите, съга тие...

Ми сичко, който какото има ке пригатавлюва. Кото има и долма правът на Зилената неделя. Свежа лана а варът, па сетне си правът свежа лана. Правът жаркое. И баница са пиче със сирене и масло кравешко. Трави никакви не слагат, въде масло. Зелник правът. На Зилената неделя зелник правът. Зелник, т'ва общем купрец, бурякови листя и кисело млеко. И сирено му разбръкуват и лажат масло. Да а постенко, кисело млеко чутичко, апа сиреното да са разстела трошка. И тоо купрец, и бурякови листя, и кисел счавель, кисел лапад (счавель е на руски, а лапад на български - б.м.), трошка питрушка и т'ва сичко фъф т'ва кисе- лото млеко, във сиренето гу разбръкуват. Сетне разкачуват тенинки, тенинки корки. Сетне теа в тавата са налажуват. Са налажува идин корж, друг корж накладът, той уже закрива тоо корж. Клават т'ва масло в него, сирено. Апа сетне гу клават фъф духовката и гу запичат. То сетне съ упича, такъво вкусно. Сурови корите. Ги разкачайте и ги наклавайте. Със сливки гу наливат отгоре и гу турат във духовката. То сетне съ зайтича и става такъво кото баница. Ама то вкусно. Там яйца треба още. Реже съ.

Два дни след Велиден (е Зелената неделя - б.м.). Одът в черковата, два дни съ служи в черковата. Във съботата и неделя съ служи. Във понделник уже ни съ служи вечеро. На гробето ни йе. На Велиден одим. На Велиден на первю ден не одим, ама па на вторио ден одим. Кажна година треба да одиш. Водичка носа, га преливам. Апа сетне там какото има - пряники, канфети. Разному там. Идна льобучка така на кръйшата. Който връви там некой, може чужд, може...той ке види. Т вай на тайна падаание. Спойна падаание. Ну, така значит Господ решил, такай направил. Да не даваш фъф ръцете, ми т'ва той треба да а тайно. Там Господ така рекъл шо тайна падаание. Искаш да дадеш тайна падаание, да не знай никой. Кото дадеш, ти не знайш кой там ке гу земе. Кото има коливо, зимаш фъф идна чашчица и там насипуваш, там птичките гу изяват.

На Велиден абъзетателно и паска, и яйца, сичкото кото има гу носим. Там даже има такъви що сядат там при гробчето, там дето тайните родители и там са разгивевът.

ГГървото кото красиш, червено. Червени, яз не краса други. Ората красът и жълти, и разни. Яз не краса, яз знам, бу т'ва а Велиден, то треа да а червено.

. Мойта мама така думаше. Тя стара беше. И мойта баба тоже думаше. А Велиден, начи т'ва Господ кото разпеная, Исуса Христа, кръв неговата, червената потека - вот, т'ва треба да а червено ицето. Т'ва неговата кръв. Носим (на гробето - б.м.), гу раздакаме. Па некой гу тура на гробчето, който некой кото мине си гу земе. Одим утрината, не е така заранье, часов дьесет, часов до двенатцат на гробето и всьо. Изгрее часов десет и връвим на гробето. При главата ги тураш, до кръсто. При кръсто скатаваме ицата.

Дома, в тарелката и гу носат в къщи (първото червено яйце - б.м.). Гу носа вкъщи и гу клавам срещу кунята. Не йе (на кунята - б.м., Р.Н.), срещу кунята. Кунята у мене е фъф уголу и яз имам стол и срещу кунята яз оставам там и пас- ките кат си опечъ. Всьде там. Така мойта мама, така и яз. Мама, тя прожуве а повече от сто дватцат лет, апа баба моя уже а сто въсемдесет лет. Мама беше сто лет кото умре. Апа баба беше сто дватцат два года. Баба уже умре, семдесет лет кото умре. Апа мама моя кото умре уже а сорох лет. Ну, тия же беха, стари беха (бащата на Ира е починал на 40 години - б.м.).

В събота, па петък а Краснъй петък. Мама наша никагда не разрешаваше в петък (да се пекал паски и да се боядисват яйца - б.м.). Хот в събота, хот в чет- въртък. В четвъртък паските съ пичът, па фъф събота съ красна ицата. Леп пичеа, ма друго ни пичая. Яз нали ти думам, буговица пичая и на Велиден, ама всъде на Крещение и на Велиден със кръст, със кръстове. Такъв леп гу разкачават такай корж, сетне отгоре клават чем перед кръсленца, посреди клават такъва купичка тесто. А кругло. Т'ва са назъйвава "велиденска". Червено ице не съ клада, ами просто съ клават кръсленца. На Велиден съ чупи. Двамата гу перечупуват на папопан, жената и мъжо. Айга, неска ке а Велиден - зимат т'ва на Велиден утрината рано. Кат съ разгивеват теа гу зимат, гу перечупуват. Той тегли насам, па тя нататъка, гу чупат. От здобно тесто. Яйца, масло, на млеко замесат. Не е поено. Уже мина Велиден, съ разгивевът. У нас Великден кат съ разгивевът сичко уже месно, жирно съ прави. Апа кото а пост, кото а стара баба не мой да замеси, булката канъешно а меси. Булката или там дочка майка си подменува, уже тя не мой. Тия ги учат. Ранше учиа. Тиа съга не панимават: "Па ние знаем".

А перечупат сетне а идът (буговицата на Великден - б.м.). Сичките с темян, да. Т'ва абъзетателно (се кади - б.м.). Темян са кади, кото сядат да идът тогав кадът. Той кади. Гу разпалуват, той такъв в коробачка, те турат на софрата и той си кади там. С правата ръка всъде (кади се от дясно наливаю с дясната ръка - б.м.).

Да, да ранше на оро. Т'ва на Великден, на Коледа, на гулеми празници всиг- да имая оро. На ороото кото изляят утрината, в часов дьесет, адинатцат излеват. В часа три-четири си дуждат къде дома. Т'ва се на оро, на мегдан. То там са назъйвава мегдан, апа сетне там има са збира оро. Играт там оро. Сичките играя, ми тука сами българе беа. Те руски нямаше тогав и тия сичките излеват там. Мла- дите атдълна, па старите атдълна. Старите тоже си прават на друго место, па младите на друго место. Младите там им свират и играт. Апа старите тоже и сви- рат, и играт, ма тия сами стари. Момите и ергените ено оро играя. Старите тоже си гледая каке младите играт, ги учеа. Кото съ зберът старите ора: "Айде, връй- те с нас на ороото ке видите каке играт старите, така и вие младите." Тия одът, гледат ке старите играт, па сетне тия такай. Не бива (да се хващат ерген за мома -

б.м.). Ми така рядом връвът и за ръкаво иргено, за ръкаво може да а земе. За ръката не разрешеая. Тука е долу, там дето Сашата (Атанасов - б.м.) жувеи, апа тука айга дето автобузу стой. Там немаше ни къщи, ни нищо и там площад беше здарова. Т'ва са назъйваваше мегдан. Т'ва там са збирая и.. Затворено, затворено (хорото - б.м.). Имаше чуляк гу водеше. Имаше такъви ора стари, те ги учеа и водеше там. Напреди излява и начинава да показува каке. Има - т'ва не е на празники, т'ва фъф неделя така, теа сега уже оро си поиграха, па сетне...Полъка, птичка и разни танци беа. Т'ва се български танци беха. Да, полъката (български танц е според нея - б.м.). Има и гайда, и кавал. Гайдата идна, апа кавалу а друг. И гърмошка, даже имаше и балалайки. Па сетне уже и мандалина начина- ха. Ну, то уже не е в старо време. Се една цигани свириа. Да, цигани дуждая да свират. Ги викат, тия дойдат. Имаше един българин ига, той уже стар. Той все свиреше на кавал. Свиреше вечеро, ига вечер кото дойде...

СВЕТИ ЕФТИМ (Ира Стамат)

А, Свети Ефтим на болестите, яз т'ва гу знам. Ама у нас т'ва ни гу празнувая. Във черковата кото ода свещ си пала там, съ помола, апа не правим. Имаше такъви ора тия лекувая. И от сипка. Ранше беше силка и сразу дойде некая баба или некой дедо дето лекува. Гу викат, той дойде. Ке му пошепче и тя минува, да. Със светена вода знам, бу гу пръекая. Т'ва яз уже заломних. Па сетне имаше врачи.

СЕМЕЙНИ ОТНОШЕНИЯ (Ира Стамат)

Татко ми кото умре най-гулемия (брат на Ира - б.м.) беше читьйрнатцат лет, апа яз тогавин съ родих. Дошла баба, тя жувеише ига в таа улица, апа тия там жувеи а тия: "Той такъв болен, апа са нашло т'ва дите!" И татко ми чу: "Оля, речи на баба да не ми дужда повече и да не ми проси на мойто дите ред. Господ гу дал, значит той чест ке ми даде. Нека си жувеи. Яз ке умра, па то нека си жувеи." Той через три дни умре, па яз.. Татко си, канъешно чувствам. Яз и досега имам карточка, погледна али плача. Ну, треба да имах татко, да видех ласки от татко си. Яз же не запомних мама. Мама работеше, па ние малки бейми. Гледам, бу ората имат татко, майка. Па мене идна мама несчастна, апа татко немам. Нема кой да мъ защити. Ранше, имаш татко, та вроде и защита имаш. Израстная, мъ защитавая (братята и - б.м.). Некой иска да мъ бие или нещо. Умреа и сички- те мъ любиа. Яз кото са главих насам те всигда ке дойдат. Той имаше внук и син (най-големият и брат - б.м.). Сино му там със него си жувеише, апа внуку, дядото му построй къща. Построй къща фъф двору. Апа внуку жалеше за него, що така плака кото умре дедото...

ОТВЯВАНЕ НА МЛЯКО

Млада булька, мъжот там дето той ке а земе, рано треба да става и да иде да подряди на фермата или там. Ну, млекото одна да веят. Съга ига ни веим, па ранше съ збирая и семпаратор имаше. Ига там десет души-питнайсет съ збират, си купуват семпаратор и гу клават там. Неска ке у тебе, па через неделя у друга, друга. Очередуват.

ЕТНИЧЕСКА КАРТИНА

...Тиа повечето по руски, тия разбираат по български, но теа уже не е. При съветската власт (започват смесените бракове между българци и руснаци - б.м.). Канъешно при Сталин. При Сталин уже вроде начная. Ленин и Сталин, при Ленин начная. Апа сетне дальше беше. Съга ги много избират? Си българин, ну, чафутин. Па там съга у нас българите сме малко. Т'ва рядко бива.

ЕТНИЧЕСКИ РАЗЛИЧИЯ В ХРАНЕТО

(Говори една съседка на Ирина Стамат, която е била омъжена в Грузия - б.м.) Млогу и не знаях що (какво да им приготвя - б.м.). Що знаях? Плачинки - такай са разкачува тенко, апа сетне клават сирене, че сетне гу замесуват. Ми мойш да наляиш олий кат ги пичеш. Теа в олий са пичът. Олии наливани фъф тавата и клавиш плачинките. Тия сетне съ надуат, красиви. Ну, още то съ виде у българските.

(Ирина ->)...Ми речът, бу яз там (била е снаха в украинско село - б.м.) не готвех българско, бу яз там какото ми речая, такъво и варех. У мене имаше свек- ърва. Тя неска ми рече идно да свара, яз свара. Утре друго. Айга: “Ира, будем варит”. “Како?” Тя ми дума: “Айга, ке начистиш картофли, т’ва, онова”. И яз зимам и правам. Апа яз моя манджа не готових, патамушо у мене имаше свекър, свекруха. Яз уже съ подчиневах на тех. Сичко быйвава (българско - б.м.). Им пеках баница. Я им показувах ке баница. Вот тия им са поправи баница. Долма, всьо равно си у тех. Всъде че тия йедра а правът, така крупно. Апа у нас такъвич- ка мъненька а крутат. Бива иднъж да туриш в устата. Апа там са прави здарова. Яз кото утидех и зех да права долма, па свекърва ми дума: “Ира, що тый дълаеш? Та тый будеш там седит целый месец!” Тиа гатова сичко. Какото мъ караа яз гу праих. Па яз своя воля не правих... Да, тоже клават (украинците слагат сланина в долмата - б.м.). Яз, канъешно, нашта ми а по-вкусна, патамуша тя нашта а дребничка, апа онаа здарова. Там уже иднъш не е да а идеш, ми трябва три пъти да а гризеш. Пчино и ориз клават. Ма ние дома ранше всъде със пчино а правий- ме. Апа т’ва уже съга начиная и с пчино, и с ориз трошка. Да а била по-хороша. Яз по моему, яз ми а по-хороша всъде с пчино. Ну, а правам така какето тия им са нрави.

Борч, той навсеке адинаякво гу варат. Борч - у тях най-болше картошка. На мундъерата а учистът и а пулеят с олии или зажерът курмид и утгоре а заливат. Лана, краставици, там патладжан натегът. Т’ва тейната а больше чево т’ва тейната ида. Те любиа такъво. Апа у нас уже разна имаше. Па у нас уже правиа - намундерът картошка, а начистат, апа сетне със чесън а пуливая. Триеа фасул, гу утварат, гу отпадат, па сетне с качалката гу разтъкват и трошка водичка. Той сетне стане по-ретичък, гу наливат в тарелки. Сетне със курмид зажарка правът. Който любии със зажарка, па който любии със суров курмид. Никифор ми дума зимоске: “Ира, земи свари фасул и гу разтрии така кето гу правши, ама всъде не жери курмид”, бу той не любии жерен курмид. Така суров курмид си прави кото лъжичка и иде.

Чесън, абъзателно теа (украинците - б.м.) чесън. Чесън, курмид, сичко идът. Жерен курмид, абъзателно теа. И фасул, и в борщу гу турат, и в супу варат и така гу варат. Всьо гатовът и пичът. И си печът леп, кулаци. Кулак (му думат - б.м.). Гу плитът фъф гриф, кльета - такай гу плъетът кото камшик наплъетен. Коса вобшьем а така. Има и кулак такъв красив. У руснаците такъв яз видех. Яз у незе и съ научих (украинската свекърва - б.м.). Яз кото дойдох и леп не знайх да пичъ, бу мама наша пичеше леп, ну тя не ми даваше: “А, ти ке успеиш?!” Яз кот съ углавих угидъх, па тя дума: “Ира, ке пичем леп.” Па яз думам: “Яз не знам да пичъ леп.” Тя дума: “Ми защо съ глави?”

.. .Восемнайсе бех (на толкова години се е омъжила - б.м.). Кандибен (името на украинското село - б.м.). То а восемнатцат километра. Ами яз работих и той работа. Той беше шофьор, па яз работих там...Са познакомийме. Беше харашо, там беше лучше чем тука в Терновка. Яз ми беше по-харашо. Яз такъва бех що вовсе там. Па тука яз така не мога до работа уже, кето яз там работех.

ВОДА

Растар, вобщем такъва вода. Извор и там такъв излак имаше и водата там. Апа заранше теа там дето далъеко идат и тука идът и поят воловете. Тия волове, ранше немаше коне така млогу, ами повечето с волове една на кура.

ГЪБИ (Никифор Станко)

Гъби, да. Подир дъждо. Вали дъж, ние връвим за гъби тука. У нас червоный лешок и в тоо лешок айга стоит чуляк. Весната по моему. Яз не повна кога нии и одийме, ама брайме гъби. Имаше ги наъйивават.. бели гъби, хороши. Па имаше минушки.. Дома катая кото нарязано такай, такай утгоре мазно. Па кото ги убър- неш къде корену тука ига, то като зонтик. Жълтичко така. Ние гу идейме, ни е очин харашо кото гу пригатоват. Сушенки харашо, в супу ги фърля. Ги нанизу- ват на такъво, на връвчица. Ги изсушуват. Кото ги берът и ги сушът. Не, айга тука е укачено на телите и солнце бивава на тех. Те са хароша шука. Най ми са хороши кото такъво, насолени. Айга кото пиперница. Ну, ке ига солени краставици - в бутиля. В бутиля тая айга гъби, ой хороши. Харашо връват по себея с ракията. Ги хранът, найш, няма такъво ига да са млогу да ги хранът. Ний ги наберем ги дадем на девчятата, на жената. Ги убелът, ний сядайме айга кето вие и идем. Савсем са хороши, тая насолените по-хубави чем теа...У нас ние ги збирайме, ну не съ тровийме. У нас на пазаро със кошница ги изнасяйме та продавая. Апа съга ги донисът от северната стърна, там такай одат продават. Не, яз в Терновка всъде за ядене ние си збирайми (не за продан - б.м.). Апа гъби ги данасая дето леса гуляме има - от Украина и БелАрусия ги донасят у нас в Николаева. На паза- ру можеш да ги видиш.

СЕДОВЕ

...Имаше ми т’ва ступка (Никифор разглежда снимки на съдове от Терновка - б.м.) ига да чукаш. Ну, ега у нас кото суп, борч, кото такъва там чукаш. Яз сега чукам чесън. Гу натрия, гу убела, гу посоло ига ступка. Кутя чукайме в него, в ступката. Не, пчиното тука не гу ступат. Т’ва не е такъва ступка. У нас има ступка, ма тя каменна. Тя проста такай кругла и камъне издълбане. И има такай дръво дълго. Айга тука прабиено, апа отдолу има такъви набиени, кото жилезо набиено със кото вроди бугорки. И тия кото ступат заставаш на идната стърна айга такай. Т’ва яз стуках сама (Ирина - б.м.). Сгупка са наъйиваваше пчинова. Бутилка нема никаква, всъде каменни такъви са гулче пчино. Ма т’ва ступка, ма не дето пчино тулчът, ми дето чесън тулчът...Кошница, вариа, тръгаа на нива- та...Триноги (пирустия - б.м.), такае него гу укачевът. Вътре огин гори. Какото туриш, и картофли, и сланина.. .Вода в бъклиця (се носи - б.м.).

Видра. Т’ва не е видро, т’ва вроди макитра. Т’ва чайник. На пазаро видех, па у мене нема такъво. Т’ва чайники, та видиш идин чайник такъв пацан, па друг - такъв. Идин отдолу по-широк, па отгоре по-тесен, па тоо равен.

Ние правейме такъво е и одейме за риба (Никифор - б.м.). Т’ва а кош дето рибалките одът. Рибата плива в него, оп - и на кришата. Верша, по български верша и са покриваше рибата. Па у нас тука е водата връвеше и короии имаше. Тия — раз, и гу накрият.

Да, т’ ва стовна. Ну, гърне са наъывава стовна. Вино, са наливаше вино в теа стовни. Клавая на софрата ранше. Наливая от тея стовни вино...Просто гърне. Па т ва не е да гу накрииш с гърло, да вариш в него нещо, ами да наливаш да гу кансервируваш. Кришка и закрутуваш.

Т'ва макитра, апа т'ва а тоже такъво гърне, всъде със ручка. Има. Яз т'ва а българско
настоящо гърне със ручка. Одеа да воят, със т'ва гърненце одеа.

Настаящий българский чавун. Т'ва а стар, стар. Да, да, кръгъл...Т'ва са назъйвава
руски чавун. Тоже у българските (и българите го използват - б.м.).

СЛИВКИ И СМЕТАНА

Ни йе идно, има и гулема разлика (между сливки и сметана - б.м.). Сметаната т'ва
айга кото оставите грънците или в како наливани, то съ устойва и сметаната отгоре съ
устоюва. Тиа със лъжицата а утбирът. Т'ва са назъйвава сметана. Апа сливките, т'ва са воят
през млеко, през семпаратора. На идната стърна връви вейно млеко, уже без сливки, па на
другата сливки. Кото издоиш а свежо. Апа кото дръжиш, треа гу подгреиш, бу то студено
не съ вей. Трава да а топлинко. Тогав тия сливките хороши и густе.

Ганчев А.И., Найденова Р.Н., Пригарин А.А.