



ФОНД
НАУЧНИ
ИЗСЛЕДВАНИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

Списание за наука

„Ново знание“

ISSN 2367-4598 (Online)

Академично издателство „Талант“

Висше училище по агробизнес и развитие на
регионите - Пловдив

New Knowledge

Journal of Science

ISSN 2367-4598 (Online)

Academic Publishing House „Talent“

University of Agribusiness and Rural Development -
Bulgaria

<http://science.uard.bg>

THE TRADITIONAL VINE-GROWING IN MELNIK REGION

Radoslava Ganeva

University of agribusiness and rural development – Plovdiv, Bulgaria

Abstract: The Melnik vine-growing region has been formed for centuries and has kept many old skills in grape growing and wine making. The article presents the traditional way of growing vines according to local geographic, soil and climatic characteristics. The efforts to preserve the unique local variety of a wide Melnik vine are studied. The traditional way of setting up new plants, the next important operations, the vineyard instruments and the entire traditional economic calendar of the region are studied. The research is based on the fieldwork of the author and on various sources - ampelographic literature, ethnographic and historical sources for the Melnik region.

Keywords: vine-growing region, local geographic, soil and climatic characteristics, local variety of Melnik wide vine, ethnography

ТРАДИЦИОННОТО ЛОЗАРСТВО В МЕЛНИШКИЯ КРАЙ

Радослава Ганева

Висше училище по агробизнес и развитие на регионите – Пловдив, България

Резюме: Мелнишкият лозаро-винарски район се оформя в продължение на векове и в него са съхранени много стари умения в отглеждането на грозде и направата на вино. Статията представя традиционния начин на отглеждане на лозя ,съобразно местните географски, почвени и климатични характеристики. Проследяват се усилията за съхранение на уникалния местен сорт Широка мелнишка лоза. Обхванат и са традиционният начин на създаване на нови насаждения, следващите по важност операции, лозарските инструменти и целият традиционен стопански календар на района. Изследването се основава на собствена теренна работа на автора и на разнообразни източници – ампелографска литература, етнографски и исторически извори за Мелнишкия край.

Ключови думи: лозаро-винарски район, местните географски, почвени и климатични характеристики, местен сорт Широка мелнишка лоза, етнография

*Гроздето да е хубаво, виното да е сладко.
(народна пословица)*

ВЪВЕДЕНИЕ

Мелнишкият лозаро-винарски район се разполага по левия бряг на Средна Струма, от ниските пясъчливи предпланини на Пирин – на изток, до равните тераси на Санданско-петричката котловина – на запад. Характеризира се с добра защитеност от север, изток и запад, преобладаващо южно изложение на терена и малка надморска височина¹. Той е изграден на силно ерозирана флувиоглациална повърхнина, съставена от наноси и кватернерни чакъли. През района тече Мелнишката река, която е ляв приток на р. Струма и не пресъхва през цялата година. В нея се вливат Доленската, Сугаревската и Сушицката реки. Дефилето ѝ е с новообразувани алувиални наноси.

В района преобладават канелените горски почви, с ниско съдържание на хумус, които при Мелник имат специфичен светло белезникав цвят. Коренно-обитаемият им слой, в повечето случаи, е недостатъчно дълбок. Той има добър въздушен и топлинен, но незадоволителен хранителен, и особено воден режим. Растителността е преходно-средиземноморска. Нейни нискостъблени представители са: бръшлян, бадем, смокини, нарове, а високо-стъблени – бял дъб, габър, бор, по-рядко бреза и върба.

Климатът е преходно-средиземноморски. Средната годишна температура е около 12°C, като средноянуарската е около +2,4°C. Честотата на пролетните мразове е 1-2%, а средната денонощна температура на най-топлия месец е 22-25°C. Сумата на вегетационната температура е над 4000°C. Продължителността на вегетационния и без мразов период е 220-230 дни, при начало на вегетацията: 1-5 април и край: 5-15 септември. Мъглите са рядко явление и са минимални за страната. Облачността е

¹ Относно географския обзор и агроклиматична характеристика на района Мелник – градът в подножието на Славовата крепост, С. 1989, с. 15, 17 Катеров, К и Т. Начев, възникване и развитие на лозарските райони в България, ЛВ 1990, 3, 4-8, Атанасов, Я. Агробиологично и технологично проучване на лозарството в Пиринския край, хабил.труд, НПК по лозарство и винарство, гр. Септември, 1978, с. 20.

средногодишно 50-55%. Средната годишна влажност е около 7 мм, при годишна сума на валежите – 534 мм. Средиземноморското влияние определя минимални валежи през август и максимални през октомври и ноември. Зимата е топла, почти безснежна. Описаните географски, почвени и климатични характеристики обуславят развитието на лозарството като най-подходящ поминък в продължение на векове.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЛОЗАРСТВОТО В МЕЛНИШКИЯ РАЙОН

Мелнишкият лозаро-винарски район се ситуира в границите на разпространението на Широка мелнишка лоза. Това е стар местен сорт, отглеждан от незапомнени времена в областта около Мелник, откъдето носи името си. Опитите да бъде пренесен и култивиран в останалите райони на България не са успешни. Той спада към Черноморската еколого-географска група. За произхода на лозата съществуват различни версии и легенди. Някои от местните хора вярват, че е донесена от Сирия „в едно много старо време“, затова се нарича „сорока“, а оттам и „широка“. Други категорично свързват името ѝ с района и големината на листата, което съвпада с биологичното описание. Направеното обстойно проучване за произход не потвърждава варианта с нейното привнасяне и днес специалистите единодушно приемат, че се касае за стар местен сорт². Широка мелнишка лоза се характеризира с много голям лист 20-22 см, който е по-широк отколкото дълъг, петделен, слабо нарязан, наподобяващ петоъгълник. Филизите са средно дебели, дълги, цилиндрични, ръбести. Гроздът е средно голям, полусбит, коничен, често с повече от две крила. Зърното е средно едро, овално, с дебела и жилава кожица - синьо-черно с безцветен сок.

Още в Ръководството за правене на вино, издадено от Г. Начович във Виена през 1873 година, е посочено, че „голяма цена има лозе, когато всичкото грозде е от един род“³. Това, че практиката не е разпространена навсякъде в България, проличава от рапорта на Ст. Гудев до министъра на търговията и земеделието от 1896 година, където се уточнява, че „саденето само на един сорт е напредък“⁴. Разнообразието на сортове се наблюдава в местности, където лозарството не е основен поминък, докато за Мелнишкия район сортът Широка мелнишка лоза до края на XX век остава определящ. Преди филоксерата той заема до 90% от лозовите насаждения, което е присъщо за много добрите лозарски традиции. Въпреки сериозните поражения, през 20-те години на XX век той се налага отново като основен сорт за района. Широка мелнишка лоза заема 75% от лозята и този процент много бързо нараства. В изследването си за развитието на лозарството до 1912 година Л. Пенева-Винце посочва, че освен основния местен сорт, слабо разпространение имат и т.н. Памет, Круилек, Керацуда, Буба асак, Кадън пармак, Лисича опашка⁵. Някои от тези сортове не се срещат вече. В посочения период, за разнообразие на трапезата, се саят само малко Памид, Керацуда и Гъмза. Памидът или Памет, както го наричат, притежава обли, меки зърна. Пръчките му са подебели, червено-жълти и дълги. Предполага се, че е най-старият български сорт. Сортът Керацуда, (стройна невеста) е много популярен с качествата си в Мелнишко, но се отглежда в ограничени количества. Отличава се с праворастящи леторастни сбити гроздове (като кочан на царевица), с кехлибарени зърна и голяма захарност. Виното Керацуда е с голямо съдържание на алкохол, със силен „жълт цвят като олио“.

² Ампелографска характеристика – Радулов, Р., Д. Бабриков, Г. Георгиев, Ампелография с основи на винарството, С. 1992, с. 180, Енциклопедия виноградарства, Киш., 1987, Начев, Т. Лозарството в българските земи, с. 45 Дисерт. Плевен, 1981, с. 45.

³ Начович, Гр. Ръководство за правене на вино, Виена 1873, с. 9.

⁴ Рапорт от Ст. Гудев до г-на министъра на търговията и земеделието, С.1896, с. 21, Атанасов, Я. Агробиологично и технологично проучване, с. 23.

⁵ Пенева-Винце, Л, Традиционното лозарство и винарство в Петричко и Мелнишко, ИЕИМ, кн.13, 1971, с. 69.

Основното му производство се съхранява в района на Кресненското дефиле. Пармакът (палец, пръст) – има едри, продълговати зърна и червеникави, дебели и пълни пръчки. Характерно за него е, че вирее, увивайки се около живи дървета. Това е десертно грозде, много крехко на вкус, ценено е, защото издържа на дървото до късна есен, „дори до Коледа търпеливо трае“. От него не се прави вино. Пармакът днес не се развива в района на Мелник. Преди се „е катерил по дърветата край Хърсово по нивите“, но е изкоренен от по времето на ТКЗС. Тук-там се среща като асма и се признава за петрички специалитет.

Старите лозари са убедени, че Широка мелнишка лоза най-добре отговаря на местните условия и само в Мелнишко успява да узрее добре, никога не замръзва и „става сладко грозде“. Месната песьчливата бяла пръст „белуха“ е сочена като най-добрата почва за сорта. Описват я като „захарта и маята на мелнишкото грозде“. При избора на място за лозе са предпочитани хълмисти терени, с южно изложение - „тук дето има варовита почва и да е на юг, това сме гледали“. Като всепризнати лозарски местности се определят: Гюров рид, Тузлата, Бяла колиба (край Мелник); Робчен, Миндело /Пъдарката, Бъчвите, Дъбицата (край Виногради); Суракево, Бели брег (край Хърсово), Трънката, Грамадите, Хотов валог (Хотово); Омалия (Горна Сушица). Някои от тях като Робчен и Суракево са определени след 1960 година за промишлено производство на маркови вина с „контролирано наименование за произход“.

Широка мелнишка лоза е известна с добрата си захарност. Месното обяснение е, че тя се получава от „бялата пръст“, защото и „на рачела от нея се слага, от нея идва сладостта“. Тя е типична за землищата на селата Лозеница, Виногради и Хърсово, където се произвежда и най-качественото грозде. Не без чувство на гордост местните лозари отчитат, че „именуват виното мелнишко, но землището му е тук“. Дори и промишленото грозде, което определено се приема като второ качество, в тези граници се слави с високата си захарност. Захарността като главно качество на гроздето се определя чрез метода спиртосване на гроздовата мъст. Местният начин е опростен - „да не можеш да си отлепиш ръцете като береш“. В различните части на района захарността на гроздето варира от 18% до 30% - в с. Хотово: 18-20%, но достига до 22-23%; Мелник: 26-28%, в м. Гюров рид: до 30%; с. Лозеница: 22-26°, Хърсово: до 28°C.

Въпреки че съвременната агробиологична характеристика на сорта Широка мелнишка лоза допуска възможност за добив от декар до 2000 кг, което се практикува при механизиранията обработка, най-опитните лозари единодушно посочват, че лозата не бива да се насилва, защото губи от качествата си и предимно от захарността си. Посочва се една възможна горна граница до 1300 кг от декар. За вино „сладка жилка“ добивът трябва да е сведен от 300 кг до 600 кг от един декар.

Специализираната литература определя три основни периода в развитието на българското лозарство⁶: до разпространението на филоксерата (края на XIX век – началото на XX век); след унищожението на местните лози от филоксерата (началото на XX век – средата на XX век); съвременно промишлено лозарство (от 40-те/60-те година на XX век). Традиционното лозарство се вписва в тези рамки дотолкова, доколкото те бележат началото на усилените въздействия върху него. Донеслата огромни щети и преобърнала лозарството в Европа – филоксера, е насекомо от подразреда листни въшки, с тяло до 1,25 см. Пренесена е от Америка в края на XIX век. Лозите се нападнати от листна и коренова форма, която смуче сокове, предизвиква по корените на лозата образуване на гали, напукване и загиване. Растението изостава в развитието си или загива. В България започва да се разпространява от 1884 година. За Мелнишкия

⁶ Неделчев, Н., М.Кондарев, Ст. Радулчев, Лозарство и винопроизводство в България, С.1967, с. 3.

район това се случва след 1912 година. Вероятната причината за по-дългото опазване от болестта са местните пясъчливи почви. Някои от старите жители на Мелник твърдят, че болестта е пренесена с кошове при търговия с Африка. Спомените им очертават проникването в района за един по-продължителен период от време. Мелнишките лозя са обхванати от филуксера през 1912-1913 година, но същинското им опустошение настъпва през 1915-1920 година. За Хотово това става през 1916 година, за Хърсово – 1922, за Склаве – от 1918 до 1930 година. Местните отчитат, че на по-високите места лозята се запазват, но не могат да дадат обяснение за това. „Старата пръчка“, както я наричат, оцелява край потоците и реките, където земята е „валта“, на уединени места, по пясъчните край с. Ласкарево, м. Гелуците в с. Виногради, Анзовов гроб в с. Хърсово. Масовото изкореняване на лозята протича за период около десет години, съвпадащ с този на войните, което забавя процеса на възстановяването им.

Фактът, че филуксера идва по-късно в Мелнишкия район, в сравнение с другите райони в страната, благоприятства използването на вече утвърдения опит за нейното превъзможване. Още през 1893 година в България са изградени специални държавни лозови разсадници. От 7.04.1910 година е в сила Закон за лозарството и овощарството, с който „се освобождават от данъци всички лозови разсадници и „американски лозя“, основани на собствена земя до 12 години от засаждането им“⁷. Създава се база за посадъчен материал в Държавния разсадник – гр. Свети Врач с лозови маточници от сортове Монтикол и Шасла х Берландиер 415, внос от Франция, които и са устойчиви на филуксера. Освен в разсадника, лози се произвеждат и от частни стопани – възпитаници на Допълнителното практическо земеделско училище „Свети Врач“. Широката мелнишка лоза много добре понася присаждането и затова съгласно Наредба закон от 1935 година е обявена за един от разрешените сортове за засаждане у нас.

Наложените промени в традиционното отглеждане на лозята, обхващат начина на създаване на нови насаждения. Старата мелнишка лоза/старата пръчка продължава да се нарича с носталгия „бодни пръчка, пий вино“, заради лекия начин на засаждане и отглеждане. Това определение за лозата срещаме и в речника на Н. Геров, съставен по събрани материали от втората половина на XIX век⁸. Преди филуксера засаждането ѝ се извършва по следния начин. Определената за целта пръчка се отрязва през пролетта с косер между двата си чепа. Оформените пръчици се поставят прави във вода - „някой гьол“. След месец те пускат жила. От февруари до април остават в тази вода и стават готови за засаждане. Това е най-елементарният начин за подготовка. В Мелнишкия район като стар лозарски център, е разпространено и т.нар. *рътене*. От лозината, предварително оставена на две пъпки, се отрязва горната част, долната остава за плод. Тези горни пръчки се зариват в земята диагонално на снопчета, като върхът на пръчките трябва да е надълбоко. Някъде потапят пръчките предварително в оборски тор. Така поставените пръчки се покриват с пясък. Запазват се пъпките на върха, а долната част става развита коренова система. След 10-15 дни те са готови за засаждане. Много внимателно се изваждат, за да не се повредят нежните коренчета. И днес твърдят, че с такъв материал се „отстоява и на суша, и на влага“.

Почвата за засаждане се подготвя предварително, „стреми се“, като се разравя на дълбочина две педи, с дикел или права лопата – лизгар. Бележат се черти с копач, на кръст се пуска въже и там, където се пресекат, се сади. Пробиват се дупки със специален инструмент – *садило* и в дупките се поставят пръчките с размер до 70 см. Всяка от тях се изважда над земята на две пъпки. Разстоянието между лозите преди

⁷ Неделчев, Н и др. цит.съч, с. 18, Атанасов, Я, цит. съч, с. 22, ДВ бр. 565/1935, бр. 199/1936, бр. 77/1941.

⁸ Геров, Н. Речник на българския език, ч.1, С.,1975, с. 125.

1912 година е 80 см, а между редовете – 1 м някои лозари твърдят, че и преди се е ползвало разстоянието 1,20 м.

След филоксерата се налага използването на т.нар. американски подложки, присадени като коренна част с Широка мелнишка лоза. Така оформен, коренът става устойчив на болестта. В първите години местните лозари закупуват вкоренени лози от разсадника в Свети Врач, по-късно започват сами да си произвеждат. Най-разпространен е начинът на присаждане на стара лоза към маточина – „израсло диво по самите лозя“. Подложката се прави с дължина 30 см и се „ашладисва с калемче от лозата на чеп“. Така приготвени, те се прибират на топло и тъмно в сандъци с мох /мъх, който поддържа влагата. Действието се извършва в затъмнени стаи с постоянна температура, която не бива да падне под 20°C. След 21 дена жилките се пускат, а там, където е пъпката, се появява калциране.

Подготовката на почвата за „американска подложка“ изисква предварително риголване на земята – дълбоко преобръщане на пръстта още през есента. За района това се свързва с т.н. *стремене*. През пролетта земята се заравнява и се засажда с права лопата и с копки, тъй като „американската подложка“ е по-къса. Има известно увеличение на разстоянието между лозите и редовете. Основно то е 1,20/1,20 м, но се прави и 1,30/1,30 м, до 1,50/1,50 м. Увеличава се там, където вече има телени конструкции. Засаждането се извършва през пролетта: „*може март, април- сухо да е*“, но до 1-ви май трябва да се приключи.

Нови лози се създават и чрез „*новал*“⁹. Пускат се пръчки от лозата майка хоризонтално през 40 см вада. Краят се оформя като нова лоза. Връзката с майката обезпечава добър приток на хранителни вещества, а хоризонталното пренасяне оформя добри корени. Прави се и подмладяване на лозите. Отстраняват се старите лози до земята, откъдето поникват нови, буйни филизи, от тях един или два задържат, почват да режат като ново лозе. Като налице е амбиция сред лозарите да опитат възстановяването на „*старата пръчка*“.

Стопанският календар в района е категорично установен и стриктно спазван. Продължава една стара традиция, която до голяма степен отговаря на описанието, дадено в календара на Хр. Г. Данов от 1870 година¹⁰. В него, на първо място, не само календарно, но и по значение, се поставя резитбата. „*Защото всеки знае, че кога едно лозе не се пореже, то удава няколко години назад и не дава плод*“. Чрез резитбата се придава определена форма, регулира се растежът и плодоносенето. Видът и характерът на резитбата влияят върху всички органи на лозата (листа, стебло, коренова система). Тя определя, освен размера и качеството на реколтата, и дълголетие на лозовото растение. Резитбата е една от най-мъчителните и деликатни работи за лозаря. В Мелнишкия район традиционно се е извършвала чашовидна резитба, която е трудно изпълнима, и се прави от опитни лозари. Засадената пръчка е отрязана на чеп с две пъпки, от тях излизат два летораста. През пролетта на втората година, след засаждането, по-ниският летораст се реже на чеп с две пъпки, а другият се премахва. На третата година тези пъпки, развити в летораста, се режат на чепове с по две очи. От тях излизат четири летораста. На четвъртата година резитбата се повтаря върху тях. Образуват се бъдещите рамене на лозовото растение. Броят на раменете е различен. В Мелнишко се оформят 3 до 4, рядко 5 рамене или, както ги наричат още: *клона, чатала, чепове*. Броят на раменете се спазва строго, „*за да не се претовари гроздето*“. Всяко рамо може да завършва с по един, до два плодни чепа /пръчки.

Лозината само веднъж в живота си дава плод, само първата година, когато е порасла и е зелена. На края на годината тя се вдървява и крепи новите клончета. Затова

⁹ Пенева-Винце, Л, цит.съч., Традиционното лозарство, с. 67 и с.71.

¹⁰ Данов, Хр. Стопанският календар, П., 1870.

се реже. В Мелнишко е утвърден начинът на резитба на две очи и една сляпа пъпка. Стремежът е не само да се повиши добива на грозде, но да се подготви и за следващата година. Старите местни лозари постигат това с тънкостите на резитбата, с която, прави впечатление, са запознати много добре. Те определят правилото, че лозарят не трябва работи ден за ден, а да мисли за своята прехрана и след 15 години. Прието е да се зарязва през февруари, „*некъде около Трифон*“, но понякога това се върши и в края на януари. Много се внимава с времето, защото „*при резитба се разкриват известни рани*“ и се открива възможност студът да проникне и унищожи пъпките. Изчистват се всички пръчки, изкарани от средата на *гижата* /главината, за да има повече въздух. Премахват се и всички сухи части, до основи, за което се използва задната част на косера – *тили* /брадвичката.

Характерно за сорта Широка мелнишка лоза и условията, при които се отглежда е, че главината ѝ не се зарива през зимата, за разлика от други райони в страната. Това налага подчертано внимание към качеството на първото прекопаване за годината. То се извършва през март или началото на април, задължително с дикел. За съществуващата специализация в работата говори фактът, че следващите окопавания се наричат „*прашене*“ и се извършват със специализиран инструмент – *преграда*. Целта е да се унищожат бурените, като се запази влагата на почвата и да се реши въпросът с проветряването на корените. Затова и прашенето се разграничава от обикновеното окопаване. Внимава се то да не се прави по време на цъфтенето, за да „*не се изреси гроздето*“.

Следващите по важност операции са филизенето /*колтучене* и *къриенето*. Въпреки че на много места т.нар. зелена резитба не се прави, тук особено се е държало на това. Още щом покарат, веднага се изчистват излишните леторасты. Те са безплодни/*яловик*, но дори и да не са, те се премахват. Или, както казват старите хора, „*бралим да се извадат братчетата на пъпките*“. Тези пъпки и леторасты добрият стопанин трябва да унищожи. Смята се, че ако останат, те се развиват за сметка на гроздето. Тази дейност се развива в края на април – началото на май и не бива да съвпада с цъфтежа.

Когато „*дойдат лозите до пояса, върховете им се къришат, за да се върне силата назад към гроздето*“. Операцията е характерна само за лозарските райони, както и т.нар. „*връзване*“. То започва да се прави след цъфтенето на лозите през месец юни, за да не се чупят пръчките и да не се разстилат към земята, разпилявайки гроздето. В района казват: „*връзваме го, за да не бега*“. Използва се растението чикут, което расте край заблатени места. То има кухи, тъмнозелени листа. Остава се на сянка и става като канап. Връзва се само с „*женски чикут*“, защото „*като жените е по-държелив*“. Самата операция, за разлика от всички останали в лозарството, традиционно е приоритет на жените в семейството.

Лозарството след филксерата включва нова дейност – борбата с болестите чрез пръскане. Преди това сериозни заболявания по лозята не са познати. Някои лозари споделят, че и днес не изпитват нужда от пръскане. Други, отчитайки горчивия опит с от миналото, държат на неговото навременно извършване. Счита се, че днешните лозя са по-податливи на заболявания, като маната и *пепелницата* /*пепелянката*. Обясняват го с промяната в климата, с това че преди „*зимите са по-студени и унищожават болестите*“, но най-общо като причина се сочи настъпилото „*раздвижване по света*“. Навремето като достатъчно предпазно средство се е приемело „*прашенето*“, което проветрява и пречи на развитието на болестите. В по ново време се пръска с бордолезов разтвор от 4 л гасена вар, 2 кг син камък на 100 л вода. Прави се с гръбни пръскачки. Пръскането започва през май, след Гергьовден, и се повтаря най-малко три пъти през петнадесет дни. При *дърделива* /дъждовна година срещу рязката поява на *пепелницата* /брашнеста мана, се е използвал купроцин.

В Мелнишко се отнасят много внимателно към торенето. Общоприето е разбирането, че торът разрушава качеството на песъчливата почва. Предпочитан е оборски тор и пепел, приготвена от листа, пръчки, чепки и други остатъци. Те се оставят на куп, да изгният добре, да изчерпат влагата и водата си и да се превърнат в черна земя, която се поставя до корените на гижите, с предпазна цел срещу болестите.

Интензивността на работата по лозята е най-голяма до месец юли. Тук приемат, че щом гроздето се прошари, страшно няма, но дотогава се замръква по лозята. Гроздоберът в Мелнишкия край започва късно. Той е съзнателно отлаган, за да може *„всичката вода и зърното да стане на захар“*. Най-добрите лозари са правили облог кой ще го обере най-късно. Обикновено гроздоберът започва през октомври – по Петковден или Димитровден, но често се извършва и през ноември. Много са спомените за сняг по време на гроздобер, затова казват *„здрavo грозде от сняг се не бои“*. До гроздобера в лозето се влиза от единия край и много се държи да няма стъпки в него. По стара традиция гроздето се бере в кошници, кошове и се пренася в каци. Днес се използват пластмасови съдове. Пренася се веднага, за да започне направата на вино. В гроздобера участват всички – цялото семейство и помощници. Макар настроението да е празнично, вниманието е насочено към съществения процес по преработката във вино, който започва веднага.

В Мелнишкия район се прави строга разлика между традиционното лозарство и винарство и съвременното производство на вино. Така е не само защото възможностите са различни, но и поради оспорването на някои нови методи. Същевременно традиционното лозарство не може да не бъде повлияно от новите научно-технически достижения, но все пак налице е известен консерватизъм, неприемане и отстояване на многогодишния практически опит. Примерите са многобройни: на първо място, във връзка с употребата на телените конструкции. В миналото те са правени основно с дървени колове и два, три реда тел. Има спомени, че са използвани засадени акациев дървета в редове, които са превръщани в колове. Сега са заменени с циментови колове, с разстояние до 3,4 и 8 м между редовете за механизирана обработка. Счита се, че кютюкът превъзхожда в качествата си лозата на телена конструкция, преди всичко по отношение на захарността на полученото грозде. Възрастните лозари държат на близостта до земята на лозовите растения и констатират, че в местности, където случайно телените конструкции са по-ниски, захарността се повишава.

По отношение на добива от декар, мнението е единодушно, че количеството рязко нарушава качеството на гроздето. Тук отново добрите лозарите се стремят да се придържат към установената традиция, независимо че доходите са по-ниски. Зарязването също се изисква да става в традиционното време. Традиционното лозарство не се повлиява от премахването на зелената резитба /филизене, колтучене и внедреното зелено торене/сидерация. Установено е, че при механизирания борба с плевелите и болестите, захарността намалява.

За да се преодолее късното зреене на сорта Широка мелнишка лоза през 60-те години на XX век, научни сътрудници с ръководител ст. н. с. Яне Атанасов поставят началото на експериментална дейност. През 70-80 години на XX век са утвърдени хибридни винени сортове грозде, кръстоска на Широка мелнишка лоза със смесен прашец от сортовете Дюриф, Жюрасон и Валдигие. Трудното достигне на добро узряване насочва повечето от съвременните винари, към т.н. Ранна мелнишка лоза или Мелник 55. В каква степен традиционните методи могат, и влияят на промишленото лозарство, е въпрос на специализирани разработки, но трябва да се има предвид, че според старите хора, днес *„промишленото – немат хубаво вино и благо грозде“*.

Традиционни лозарски инструменти

Инструментите, използвани при традиционната обработка на лозата, са може би най-старите, запазени до днес в цялата човешка история. На тях са посветени много проучвания и съществуват многобройни публикации¹¹. На първо място това е косерът – вековен символ на лозарството и на култивирането на лозата, който днес е заменен с лозарската ножица/*кондели*. Тя навлиза в района през 1925-1927 година чрез внос от Германия. Ножиците се оказват по-удобни за работа, но напоследък използването им започва да се преоценява. С косер се прави по-сполучлив отрез. С ножиците в повечето случаи се реже без наклон. Косерът реже косо, диагонално и на пръчката не се задържа вода, която може да навреди при някой ранен дъжд или късен мраз. Усеца се и липсата на чукчето/*тили*, в задната част на косера, с което могат веднага да се очукат сухите части на гижата.

По отношение на първото окопаване, дикелът остава всепризнат и незаменим инструмент. Двурогата мотика – дикел, се използва още от траките. Съвсем близки по форма и функционално значение са античният, средновековният и съвременният дикел. Видът, който е изобразен в Лондонското евангелие на Иван Александър, остава непроменен и до днес. Размерите, в които се среща, са 15-20 см и по-големи от 20-30 см.

Преградата, използвана в Мелнишко за второ и трето окопаване/*прашене* на лозята, е инструмент с изключителна функционалност. Металната част на тази мотика представлява правоъгълник с изрязан в горния край отвор, т.нар. „образ“, който създава лекота при работа и сполучливо разрохва земята. Сведения за съществуването на преграда има от XVII век, но като се има предвид възрастта на дикела и косера, може да се предположи и по-ранния ѝ произход.

Садилото е уред, който все още се използва. Изработва се по необходимост от всеки лозар. Представлява V-образна в горния си край пръчка, 80-90 см висока. С нея се пробиват дупки в пръстта, като се държи с двете ръце, натиска се с крак или коляно, в зависимост от дълбочината, която трябва да се достигне. Може да се приеме, че садилото е родствено на дървения кол с педал, използван в най-първичната тояжно-мотичната обработка на земята. Днес засаждането се извършва с традиционната права лопата.

При гроздобер гроздовете/*гроздаците* се събират в популярните кошници, кошове и се пренасят с дървени каци. Каците са с форма на пресечен конус и височина 1,20 м събират до 50 кг грозде. С доказаната си функционалност лозарските инструменти, създадени в древността, продължават да служат и до днес, запазвайки формата и значението си за ръчния специфичен труд на лозаря.

Народни обичаи, свързани с лозата и лозарството

Мелнишкият район се отличава с по-силно изразена лозарска обредност, следствие от многовековния местен поминък. Празнуването е идентично с това в цялата страна, но тук се очертава система от календарни празници, за които връзката с лозата и гроздето е една от главните характеристики. На първо място, и календарно, и по значение, е празнуването на Трифон Зарезан. След зимния слънчев кръговрат това е първият празник, чиято обредност с инициален стопански характер се изпълнява сред

¹¹ Вакарелски, Хр. Стари земеделски сечива, ГНМ 6, 1932-1934, с. 427 и Народни земеделски термини у българите и тяхното значение, Б. ез., кн. 1, С. 1956, 32-41; Вакарелски, Хр. Етнография на България, С. 1977, с.119; Сб. Развитие на земеделието по българските земи, С. 1982, с. 90, с. 175, с. 268; Пенева-Винце, Л. Произход и вариантни форми на косерите и тяхното разпространение в България, Първи конгрес на БИД, 1970, с. 85 Чангова, Й, Земеделието в българските земи през средновековието, Сб. Развитие на земеделието, с. 20.

природата. Извършва се обредното зарязване на лозята, с което ритуално се открива лозарската стопанска година. В Мелнишко Трифоновден се празнува един ден. Рано сутринта мъжете отиват по лозята на групи (по-рядко сами). На лозето се зарязват три пръчки от три гизи/главини и се поливат поотделно с вино. Призовава се „Трифун“ по обичайния начин, на което, скрит, един от участниците отговаря: „Тук съм, тук съм, но от грозде не се виждам“. Понякога повикването е: „Трифуне, тука ли си, айде да имаме гроздаци“ или „Трифуне, ела да режем“. При ритуалното поливане с вино на корена на гижата се нарича: „Трифуне, да си ми пълно през годината“ или „Господ да помага и на мене, и на лозето“. Отрязаните пръчки се забиват в земята и се оставят на лозето с китка босилек. Впоследствие всички лозари се събират в определена местност. Носят задължително вино, ракия, както и празнична храна – свинско, наденица, телешка глава в шкембе. Някои са си приготвили специален съд за вино, във формата на кандилница. Често групите са съпровождани с музика. Следва веселие, хоро, обща трапеза. Навсякъде се отчита, че това е мъжки празник.

В най-популярния лозарски обред се търси очистителната роля на зарязването, въвеждането на порядък в пространството на лозето, в района той се подсилва с поръсването със светена вода/аязмо. Понякога това се извършва от мъжете резачи, но в повечето случаи е право на младите момичета, които ходят отделно от тях и ръсят лозята със светена вода и китка босилек на кръст. Държи се, ако това ще се прави от мъже, момите да вземат светената вода от църквата. Както в цялата страна, честването на св. Трифон включва не само ритуализирането на най-важния момент в подготовката на лозята за годината. Празничността е наситена с магическа обредност, поела битовото осмисляне „за плодородие, за здраве, за родитба.“

Следващите обредни действия във връзка с лозата са практикувани на Великден – Гергьовден. На Велики четвъртък, който тук наричат „Червен четвъртък“, жените сутрин рано, преди слънце, боядисват червените яйца, взети направо от „гнездицата“. „Първото слънце като ги види“ – първото се поставя на иконата. Това е яйцето, което притежава магическите свойства да пази от градушка. Следващото яйце, също боядисано задължително в червено, се вмъква, за да се изпече върху специалния „науклия хляб“, предназначен за великденска трапеза. Трапезата не се вдига три дни, накрая от „разломената погача“ се запазва яйцето, което на Гергьовден се носи на лозето, за да се закопае ритуално.

Обичаите и обредите на Гергьовден са свързани с възловия момент във вегетацията на растителността. В Мелнишко обредните практики са насочени към основния поминък – лозарството. Периодът е важен за развитието на лозата, която през май тя оформя своите плодове – ягоридата. Явно е желанието процесът да се подпомогне със заравянето на сакрален предмет. Това е великденското яйце, осмисляно в българската традиция като символ на жизненото начало на обновителните сили в природата, на прераждането и прорастването, на цикличността на прехода или изобщо като символ на плодородието. Великденското яйце, което се носи на лозето, ясно се разграничава от всички респонденти от великденското яйце, което остава на кандилото и предпазва от градушка. Много рядко за целта се използва яйцето от иконата, престоляло там от миналия Великден. Действието се извършва във всички селища на района – този път единствено от жени. На лозето отново се „пийва и хапва“, полива се и се закопава яйцето, като се изричат благословии: „Да се роди грозде“, „Как е червено яйце, така да е червено виното“, „Да бегат болестите“, „Гроздето да е хубаво, виното да е сладко“. Понякога заедно с него поставят запазените трохи и кости от Великденската трапеза. На някои места в лозето се слагат и зелени вейки от плодно дърво – орех, череша, слива, за берекет, с пожеланието: „Да е плодовита, родовита“, „Как ражда тая слива, така да роди това грозде“.

В целия обреден цикъл от празници, свързани с лозата и лозето, с изключение на Трифон Зарезан, прави впечатление основното участие на жени и млади момичета. Жените не участват активно в същинските лозарски дейности, за женска работа се счита единствено „*връзването на лозето*“. Като се има предвид общоприетото оприличаване на лозата с девойка и магическите практики, свързани с оплодителната сила на жената, може да се приеме, че така се реализира идеята за взаимно стимулиране на растителното и човешкото плодородие, допълващо традиционното мъжко участие на Трифоновден.

Времето, в което гроздето прошарва, се счита за гранично в лозарския труд. До този момент са най-усилените дейности по обработката на лозята. Казват, че „*когато гроздето прошари, няма страшно*“, но дотогава се замръква по лозята. От този момент гроздето се оставя „*само на себе си*“ и само от добрите природни условия зависи неговото пълноценно узряване. В този период /6-ти август/ се празнува Преображение Господне/*Сотировден* – денят, в който се извършва църковния обред със специалната молитва за първото грозде. Гроздето, което ще стане вино и кръвта Христова, се освещава като образ на Преображението. Безспорно обичая е свързан и с изискването за посвещаването на първия плод на Бога: „*Не закъснявай да Ми принасяш първите плодове*“, (Изм. 22:29). В Мелнишкия район за празника се извършва значителна предварителна подготовка, която включва отглеждането от всеки лозар на гроздеранозрейка. Тъй като гроздето на основния традиционен сорт Широка мелнишка лоза, едва започва да зрее, във всяко лозе има по няколко гизи „*леано грозде*“ – обикновено памид, понякога гъмза. За празника, рано сутрин, то се набира от жените, („*може и от мъже*“) и се носи в църквата. След ритуала, се раздава от гроздето и то се яде за първи път през годината. Както и в други райони на страната на това се държи много, счита се, че е „*гяволску, кога го ядеш по-рано*“. Актът на въздържанието от първия плод е древен и вероятната причина се обяснява с вярването, че първите плодове принадлежат на Бога или той действително се съдържа в тях.

Загрижеността към опазването на лозата и гроздето присъства и на Трифоновден, и в ритуала на Гергьовден, и в жертвоприношението на Сотировден. През следващите месеци лозето се превръща в пазено, затворено пространство, в което гроздето зрее. В него се влиза вече рядко и само от една страна, по него до гроздобера не трябва да има стъпки. Ритуализирането на лозарските дейности се продължава с гроздобера – кулминация на лозарския труд. Празнуването му в Мелнишкия район, както навсякъде в страната, се унифицира твърде рано. Акцентът в обреден комплекс е поставен на празнуването на Петковден (14-ти октомври), което тук съвпада с периода на фактическия гроздобер и предстоящата успешна направа на вино. Това е времето на най-големите общоселски курбани в района, с център Мелник – за по-близките села, както и в с. Г. Сушица, с. Любовище и с. Хотово. Преданието гласи, че в година на голям глад и мор, по замръзналата Мелнишка река дошла една кошута/елен. Хората я наобиколили, а тя паднала на колене и Господ посочил, че иска курбан. От тогава всяка година на Петковден се коли крава юница. В гр. Мелник се събират край църквата „Св. Йоан Кръстител“, всеки носи хляб и вино и плаща за яденето, като за месото се наддава. Със събраните пари се подготвя следващия курбан, така в него участва цялата общност.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Населението на Мелнишкия район е предопределено да се занимава с лозарство и винарство от изключително подходящите природни дадености. То развива и съхранява много стари знания и умения. Същевременно отвореният характер на областта, развитието на търговията, многобройните контакти допринасят за тяхното развитие и усъвършенстване. Техниката за обработка на лозата в Мелнишкия лозаро-винарски район се предава преди всичко по наследство. Известните лозари днес са наследници на добри стопани от началото на ХХ век. При някои се откриват далечни роднински връзки, независимо, че живеят в различни селища от района. Налице е силна семейна традиция¹². Същевременно лозарството в района търпи непрекъснати промени и традиционното се заличава все повече заедно с употребата на самата Широка мелнишка лоза. Така расте и отговорността за съхранението на една вековна и уникална местна традиция, родила легендите за мелнишкото вино.

ЛИТЕРАТУРА

1. Атанасов, Я. Агробиологично и технологично проучване на лозарството в Пиринския край, хабил.труд, НПК по лозарство и винарство, гр. Септември, 1978.
2. Вакарелски, Хр. Етнография на България, С. 1977.
3. Вакарелски, Хр. Народни земеделски термини у българите и тяхното значение. Български език, кн.1, 32-41, С. 1956.
4. Вакарелски, Хр. Стари земеделски сечива. ГНМ 6, 1932-1934.
5. Геров, Н. Речник на българския език, ч.1, С. 1975
6. Данов, Хр. Стопанският календар. П., 1870.
7. ДВ бр. 565/1935, бр. 199/1936, бр.77/1941.
8. Енциклопедия виноградарство, Киш., 1987.
9. Катеров, К и Т.Начев, Възникване и развитие на лозарските райони в България, Лозарство и винарство 1990, 3, 4-8.
10. Мелник - градът в подножието на Славовата крепост, С.1989.
11. НАИМ гр. Благоевград, с. Горна Сушица, инв.№ 13.
12. Начев, Т. Лозарството в българските земи, Дисертация, Плевен, 1981.
13. Начович, Гр. Ръководство за правене на вино. Виена 1873.
14. Неделчев, Н., М.Кондарев, Ст. Радулчев, Лозарство и винопроизводство в България, С. 1967.
15. Пенева-Винце, Л, Традиционното лозарство и винарство в Петричко и Мелнишко, ИЕИМ, кн. 13, 1971, 69- 71.
16. Пенева-Винце, Л. Произход и вариантни форми на косерите и тяхното разпространение в България, Първи конгрес на БИД, 1970.
17. Радулов, Р., Д. Бабриков, Г. Георгиев, Ампелография с основи на винарството, С. 1992.
18. Рапорт от Ст. Гудев до г-на министъра на търговията и земеделието, С.1896.
19. Сборник Развитие на земеделието по българските земи, С. 1982.
20. Чангова, Й, Земеделието в българските земи през средновековието, Сб. Развитие на земеделието.

¹² НАИМ гр. Благоевград, с. Горна Сушица, инв. № 13.