



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>

## **MELNIK WINE - TRADITIONAL MAKING AND USE**

**Radoslava Ganeva**

*University of agribusiness and rural development – Plovdiv, Bulgaria*

**Abstract:** The article presents the technological process of traditional wine-making in Melnik: from the particular late grape harvesting, through the types of wine vessels and their preparation for use, the stages of fermentation, the care of the young wine, the local cellar types, and the characteristics of the Melnik wine with its proven qualities, centuries of use, local varieties and grape products. The traditions of everyday, festive and ritual use of wine in the Melnik wine-growing region, the importance of wine in the traditional ritual system, and the traditional calendar holidays are the subject of the text.

**Keywords:** Melnik wine-growing region, local cellar types, ethnography

## **МЕЛНИШКОТО ВИНО - ТРАДИЦИОННА НАПРАВА И УПОТРЕБА**

**Радослава Ганева**

*Висше училище по агробизнес и развитие на регионите – Пловдив*

### **Резюме**

Статията проследява технологичния процес на традиционното виноделие в Мелнишко: от характерния късен гроздобер, през видовете винарски съдове и тяхната подготовка за употреба, етапите на ферментация, грижите за младото вино, видовете местни изби, както и характеристиката на мелнишкото вино с неговите доказани качества и вековна употреба, местните му разновидности и видовете гроздови продукти. Представени са традициите в ежедневноата, празничната и ритуална употреба на виното в Мелнишкия винаро-лозарски район и значението на виното в традиционната обредна система и календарните празници.

**Ключови думи:** Мелнишки винаро-лозарски район, местни изби, етнография

## ВЪВЕДЕНИЕ

Прочутото Мелнишко вино се създава от специален сорт лоза, която се култивира в Мелнишкия край. То се произвежда по технология, която местните винари предават от поколение на поколение. Ферментацията и съхранението се извършва в специални изби при специфичните местни условия. Съвместните действия на всички тези фактори спомагат за формирането на особеностите му, а тясната специализация в района го превръща в стока с високо качество и собствена пазарна ниша. Съществува едно популярно описание на качествата му: *и лице да огледаш в него, и медената му тръпка да усетиш. Образ на вино с плът и кръв, и да го пиеш, и да го дъвчеш*<sup>1</sup>.

Днешното Мелнишко вино се доближава или би трябвало да се доближава по технология и вкусови качества до традиционното. Според специалистите то съдържа от 11 до 15% алкохол и е богато на танин<sup>2</sup>. Типично тежко, южно вино, с тъмночервен цвят и особен плодов аромат и вкус. Докато е младо Мелнишкото вино е грубо и силно тръпчиво, но след втората година то развива букет, който заменя плодовия аромат и добива приятен, хармоничен вкус.

За началото на технологичния процес при Широка мелнишка лоза много важен е късният гроздобер. Червени вина се получават само от здраво и узряло грозде. В традиционното лозарство на това се държи особено много и местните лозаро-винари оставят гроздето да зрее и добива сладост до последна възможност. След като е набрано и донесено къщи, към неговата обработка не се пристъпва веднага. Гроздето не бива да се мачка топло, нито влажно, затова го оставят да престои една нощ, да изстине, да се поизсуши, като на места го разстилат и отбират по-развалените зърна.

Предварително се извършва внимателна подготовка на всички винарски съдове, защото трябва *гроздето да се посрецине начисто*. На почистването се гледа като на един от най-важните процеси в направата на вино, от който до голяма степен зависи неговия вкус и аромат. Особено се внимава, ако съдът е нов – започва се с неколкостепенно изкисване: *тури се у вода да се стегне* и това се повтаря през месец. Съдовете трябва да се дезинфекцират добре, което се постига чрез обработка с *пепел /дървена сода*. *На секи два дена с по катуна пепел и вода се мие*. Тя прониква в порите на дървото и предпазва от зараза. Съдовете се почистват с хмел/цъфтежа на хмел, който се вари - *со се цвету в аркума. Загрева се, завира, вода жълта, чиста, миризлата*. Понякога слагат и малко негасена вар. Добрите винари разчитат на използването на *смокова шума* (накиснати клонки от смокиня) и *врела вода* или сварената от тях течност. Изплаква се три пъти. Днес се използва и сода бикарбонат, но твърдят, че поврежда дървото. В така приготвените съдове започва преработката на гроздето. Старите винари спазват малък ритуал. В бъчвата, преди да се сложи мъста, се поставя китка босилек, бял тамян и смачкано грозде. Обяснението е, че не се добавя за да влияе на вкуса, а *да посрецине гроздето*. Някъде оставят босилека под бъчвата.

Смачкването на гроздето в Мелнишо се извършва по най-стария метод посредством тъпчене с крака. При по-малки количества се използва и *дървеният копан* или преди *кросното от стана*. За мачкането гроздовете/*гроздаците* се изсипват в специални съдове, които до началото на XX век за Мелник са *линове*. Местните хора и до днес ги наричат така. Ползват се при обработката на по-големи количества грозде. Последното сведение за употребата им дава респондент, известен търговец и винопроизводител от с. Хотово. Техният *лин* събирал до 2000 кг грозде, но през 1926 година въвеждат *чотка* - машина за мачкане и ронене на грозде. През 20-те

---

<sup>1</sup> Илиев, Й. Мелник през Възраждането, Турист, 1965, бр. 2, с. 11.

<sup>2</sup> Иванов, Тр. Технология на виното, П. 1982, с. 409, Кабзева, Д. и Ж.Марджева, Технология на алкохолните и безалкохолните напитки, С. 1987, с. 42.

години на XX век малка част от лозарите се снабдяват с ръчни преси за смилане. Пресите не се въвеждат масово, защото тук се ползва една от най-старите технологии на ферментация на джибрите, с цялата твърда част на грозда<sup>3</sup>.

Традиционно техниката за мачкане с крака продължава да се използва, но в по-малки дървени съдове, които наричат – *постави, качок, каче, каца*. Съдът е с форма на пресечен конус, с по-широка долна част, с вместимост 300-600 кг грозде. Тъпченето се извършва от мъже, *басаджии*, както мъжете, които *едно време са играели в лина*. Там, където се мели с машинка, гроздето се прекарва през опъната в кръг едра мрежа и се прочиства. Прави впечатление, че такива машини се ползват за улеснение, при липса на достатъчно физическа сила, но се предпочита мачкането с крака.

Получената гроздова каша се пресипва в специална бъчва, където се извършва ферментацията. Много е важно да се предвидят около две педи празно пространство - *за да има място да кипи*. Бъчвите за ферментация са с два отвора: единият е на дъното, отстрани на полегналата бъчва – т.н., *врата*“, вторият отвор е отгоре – т.н. *вранка*. Ферментацията се извършва заедно с твърдите части на грозда - ципи, семки, чепки, затова и полученото вино е по-богато на дъбилни вещества и има по-тръпчив вкус. Винарите казват, че виното е жив организъм и трябва да се наблюдава, особено при т.н. *врене*. Ферментацията, която се ползва в традиционното виноделие, след доста опити се налага и в промишленото производство, а именно – *закрита ферментация с открита и закрыта форма*. В традиционното винарство това се постига чрез замазване на споменатите специални отвори. Първо се запечатва *вратата* с каша от дървена пепел и брашно по ръбовете. В определения момент *горната вранка* също се запечатва със счукана брестова шума, може и с глина и кал, но най-добре *со сух песок и нема да диша*. При по-големи количества на *вранката* се пробива специална дупчица, в която се слага маркуч, завършващ с буркан с вода. Пролуките между маркуча и дупката също се запушват с пепел. *И чак кога извадиши джибрите, тогава ги отваряш*. Мелнишкото вино се преработва в максимално затворени съдове, защото, *ако влиза въздух, ще вкисне*. Само първите дни се държи да има добър приток на въздух в избата. Периодът, през който протича бурна ферментация, когато *виното ври*, е различен и зависи от захарността на гроздето и температурата на въздуха. При по-голяма захарност на гроздето – 28°, остава сладка жичка и след 15°-16° не може да ферментира. Винари споделят, че *на друго място нашто грозде по един месец ври и не ферментира*. При топло време бурната ферментация може да протече до седмица, но по-често това става до 11, 10-15-я ден или 15-16-я ден. Температурата в бъчвата е до 18°-20°C – *пада сладкия вкус, вгорчава се и става силно вино*. Спре ли ферментацията, трябва да се е избистрило. Слага се чашка под чепа и *Ако нема шупли, истака се бързо*.

Периодът, в който виното остава с джибрите, или периодът на тиха ферментация, е различен. Точният момент винарят определя сам или, както казват *всеки ден си има свой цвет*. Най-разпространеното мнение е, че виното трябва да остане общо до 40 дена с джибрите, иначе *боледува, особено летно време. До 40-я ден виното е като маленко дете, се има що да земе от майка си*. От престоа с джибрите се определят различните вкусови качества. По правило по-дълго трябва да стои вино, което ще старее, но не повече от 40-50 дни.

Вино, стояло в джибрите *от край до край*, се нарича *мъжско вино*. Произвежда се и вино – *сладка жица, сладка жилка*. Някои винари пресичат ферментацията, за да го получат. Прави се чрез претакане – *изваждат виното от джибрите, когато добие определения вкус, слагат натриев бензоат*. Има и друг начин да остане сладко, слагат го на огън. Времето, в което се вади виното от джибрите, е специфичен момент, *това е, което прави едно вино добро*. Алкохолните градуси на произведеното вино са 14-16°.

---

<sup>3</sup> Иванов, Тр. Технология на виното, с. 291, П. 1982.

От 100 кг грозде се получават 40 л, максимално 50 л вино, а в промишлени условия – 65 л вино. Джибрите се запечатват и от тях се прави ракия. Второ вино не се прави, държи се *виното да е чисто, от майка си да е*.

Произведеното по посочения начин вино отговаря на описаното от В. Кънчов, което той нарича *обикновено, за продан вино*. Вторият вид, за който той пише, от *засушено грозде*, се доближава до днешното вино със стафиди. То се прави, но рядко, от отделни майстори. Начинът е посочен в „Ръководство за правене на вино“ от 1873 година: *Десет оки стафиди се смачкват с дърво и в една бъчва се заливат с 500 оки вино. След 3-4 дни почва да кипи като млада мъст*<sup>4</sup>. Майстор от с. Хърсово споделя, че е научил технологията от един много стар човек. Според него се получава малка сладка жица. В споменатото Ръководство се описва и друг вариант за добиване на вино от завехнало грозде. То се определя като *преизрядно*, но според автора, е *винарска френска метода*. Възможно е именно за него В. Кънчов да пише, че е *правено от някои къщи в Мелник ...от засушено грозде*. За разлика от останалите тази технология не се използва днес.

### ГРИЖИ ЗА МЛАДОТО ВИНО

При отделянето на виното от джибрите значение имат усета и опита на винаря. Ако виното се преточи рано, то става гъсто, черно, по-късно – тъмночервено. Виното се прехвърля в нова бъчва, която тук наричат *бомба*. Тя има само един отвор/*вранка* и *гарегла* – за точене. Запечатва се по описания начин. Особено се държи, на първо място, на чистотата на съда, на второ, да бъде напълнен догоре. Някои майстори считат, че е необходима и тъмнина. Със спазването на тези условия се избягват основните проблеми във винопроизводството, болестите по виното, а те са: кисване, което става чрез заразяване с микроби бъчва, дъх на мухъл, при нечисти съдове, цветясване, когато виното е в ненапълнен съд или е изложено на окисляване, размотване – при недобро грозде, резки промени в температурата, при ненавременен претакване.

Мелнишкото вино е здраво вино, защото танинът от джибрите го пази, но и то, както всяко едногодишно вино, има нужда от претакане/*преточване*. В изследванията, посветени на традиционното лозарство и винарство, е посочена схемата за претакане на виното: Първото – след 40-я ден, второто – по време на резитба (през февруари), третото – при цъфтежа (през май). В други изследвания се сочи дори пето претакане, по време на гроздобер<sup>5</sup>. Днешните винари не прилагат тази схема, при тях няма съвпадение във времето на извършване. Различията идват от изискванията за направа на двата основни вида вино, а и от личното умение на всеки от тях. Общото мнение е, че преточването трябва да се направи първата година, поне четири пъти. Датата на първото преточване е различна при всеки винар и е съобразена с климатичните условия през годината. Второто преточване се прави след 20 дни, като за *сладка жица* периодът е 10 дни. Във втория случай се увеличава броят на претаканията, тъй като виното е мътно и *в него остава сичката търтия/утайка*. Второто поред претакане наричат още *откалване*. Бомбата се обръща, утайката се вади и се връща при джибрите. Следващите преточвания се правят различно: през 30 дни, през 2 месеца, а някъде на 6 месеца и една година от поставяне на виното. При всички случаи бомбите трябва да са запълнени догоре и да се доливат. Те остават така до момента на използване на виното. Изисква се относително постоянна температура, защото при зимен студ намалява обема на виното, а през пролетта и лятото нараства. Във винарската практика това е една от

---

<sup>4</sup> Начевич, Г. Ръководство за правяние на вино, Виена, 1873, с. 63.

<sup>5</sup> Пенева-Винце, Л. Традиционно лозарство и винарство в Петричко и Мелнишко, ИЕИМ, кн.13, 1971, с. 85; Атанасов, Я. Агробиологично и технологично проучване на лозарството в Пиринския край, хабил. труд, НПК по лозарство и винарство, с. 28, гр. Септември, 1978.

причините за използването на изби. Местните лозари отчитат, че ако е хладно помещението и съдът е напълнен, виното може да стои години. С отлежаването то омеква, става *плотно, гъсто за пиене* и до пет години е особено приятно. Известни са случаи, когато баща слага вино при раждането на сина си и на сватбата му то се пие.

Днес традиционното домашно Мелнишко вино се консумира още като младо. От една страна, това се прави в домакинствата на производителите, от друга, то бързо се продава, макар и в малки количества на верни почитатели от цялата страна. Създадените по-големи възможности за производство определят връщането към прочутите мелнишки изби, значително запустели през 90-те години на XX век.

### ИЗБИ – НАЧИНИ НА СЪХРАНЕНИЕ

В специализираната литература са описани три вида изби: надземна (за преработка), смесена (надземно-подземна), подземна (за зреене)<sup>6</sup>. Обикновено, за младо вино, което се консумира същата година, се използва първият тип. Той е и най-разпространен в Мелнишкия район. Избите, или *трем*, както още се наричат, са разположени в приземните етажи на къщите. Обикновено те се състоят от две свързани помещения – преддверие, в което са разположени някои по-дребни лозарски и винарски инструменти и съдове, и задна част, по-тъмна и хладна. В нея най-често около стената, малко по-високо от земята, са поставени бъчвите, бомбите и т.н. Избите са много добре подредени и поддържани, навсякъде има маса със столове, нещо като кът за дегустация. Те имат големи, двойни врати, удобни за внасяне и проветряване.

Интересът към подземния тип изби, с който Мелник е популярен, се възражда. През 80-те години на XX век са правени опити за лагеруване на промишлено вино в тях, но идеята е изоставена поради факта, че не са могли да бъдат охранявани. Мелнишките изби са издълбани в т.нар. *бигори* и са разположени в Ключкото, Роженското и Рекалийското дере. Срещат се две разновидности – с едно или две помещения, обикновено 5-6 метра. Първото помещение е складово, второто е за същинско отлежаване. Температурата в тях е от 10 до 13 градуса. Поддържа се постоянен приток на въздух от специално издълбани в горния край отдушници. Избите са опушвани предварително. По стените и тавана личи черен дим. Собствениците, които са ги наследили от своите дядовци, не могат да определят възрастта и начина, по който това е извършвано.

В Кордопуловата къща, чийто собственик е дипломиран специалист по лозарство и винарство, завършил във Франция и по наследство един от най-големите притежатели на лозя в околността, има съчетание на наземна изба за първична обработка и подземна, тунелна, с обща дължина 150 метра. Те имат двойка кръстосани отдушници, над 3000 т вино капацитет и гарантирана температура 10-12 градуса. Съществува и специално помещение, дегустационна. Тук се е развивала мощна за времето си производствена и търговска дейност. В избата собственикът е съчетал умело цялата местна традиция.

Въпросът за произхода на мелнишките тунелни изби е спорен, някои автори считат, че те са привнесени, заимствани от западноевропейската винарска култура и точно от традиционния винарски район – Токай, като резултат от многобройните контакти на мелнишките търговци с унгарски винари през 17-18 век<sup>7</sup>. Съвременните изследвания, на база археологичен материал, разкриват съществуването на вкопани в дерета тунелообразни изби още през Средновековието и доказват, че винарски изби,

---

<sup>6</sup> Иванов, Тр., цит.съч., с. 121.

<sup>7</sup> Пенева-Винце, Л. Средноевропейски влияния за възникване на винарските изби в град Мелник, БЕ, г. 9, 1984, кн. 1, с. 21-26.

свързани с приземния етаж на къщите има още през 13-14 век<sup>8</sup>. Тунелни изби са създадени и в района на с. Виногради. Те отговарят на съвременните изисквания, близо са до лозята, с естествен наклон и липса на евентуални замърсители. Избите са по-големи от мелнишките – 15 на 15 м и местните лозари твърдят, че са по-добри и като температура, и като проветривост. След създаването на кооперативната изба в Хотово през 1932 година те не са използвани, още повече след изграждането на Винпром в с. Дамяница.

Друг тип изба създават братя Андрееви от с. Хотово. Тя е вдълбана под земята, на 7 м дълбочина, има 32 стъпала, циментови под и стени, с изключение на една, оставена за евентуално разширение. И други винари в селото са се опитвали да издълбаят в земята дупки за поставяне на една бъчва, но това са изолирани случаи.

### ВИНАРСКИ СЪДОВЕ

Традиционният местен поминък – лозарство и винарство, стимулира развитието на кацарството в района. Използват се дървени винарски съдове, а най-известният център за тяхното производство е гр. Банско. За Мелнишкия район, а и не само за него, доставки се осигуряват от с. Любовище, където работят около 15 кацари. Практика на кацарите е да обикалят селата и нужните съдове да се изработват на място, като големите бъчви се сглобяват в самите изби. Към дървения материал за тяхната направа и днес съществуват следните изисквания: да не придава лош дъх, да не пропуска, да е устойчив на налягане и да е гъвкав, а за преносимите съдове, да бъде и лек. Тези качества, според местните винари, притежават – черната мура, чамът, букът, дъбът, акацията, а за малките съдове – боровите дъски. Материалът непременно трябва да изсъхне, да престои най-малко една година. Най-старите винари помнят и съдове с дървени обръчи, които са изместени от железните едва през 20-те години на XX век.

Видът и употребата на винарските съдове е обстойно проучен в етнографските изследвания, но фиксираното начало на тяхната употреба би трябвало да се преосмисли<sup>9</sup>. В тях най-разпространеният винарски съд – бъчвата, е сочена като сравнително ново явление. У нас съществува нейно изображение върху надгробна плоча от Врачанско, която се датира още през Римската епоха. Такива надгробни плочи има открити в с. Каменно поле и в с. Кунино, Врачанско. Показана е кола, предназначена за пренасяне на течности, на която вместо кош, има буре. За съдържанието му категорично уточнява фризьт от лозови листа и гроздове. Представен е доста голям съд с категорично заоблена форма. Понякога върху него личат и обръчите, с които е стегнат. Това ни позволява да заключим, че бурето е направено от дърво. Трудно е да се приеме, че съд с подобни размери е използван само за транспортиране, а не и за направата на вино. На тази основа може да се приеме, че вероятната употребата на дървените винарски съдове не е средновековен и изключително привнесен европейски патент. Що се отнася за добиването на характерни особености на бъчвите у нас, с техните странични отвори, това отново говори за напластен във времето винарски опит.

В традиционната употреба са включени следните винарски съдове – *постав*, наричат го още – *каца*, *качок*. Има форма на тесен в основата, пресечен конус. Използва се за мачкане на гроздето с крака. Среща се с вместимост 300-400-600 кг, понякога и до 1000 кг. Намира приложение и при други процедури като претакане. Местните казват *всяка бъчва си има и качок*.

---

<sup>8</sup> Цветков, Б. Селищната мрежа в долината на Струма през Средновековието IX-XVII век, дисертация, 1980, с. 115.

<sup>9</sup> Пенева-Винце, Л. Исторически форми на съоръженията за съхранение на вино – яма, делва, бъчва, Етнографски фолклорни изследвания, с. 170, 172, Пирински край, с. 97; Развитие на земеделието, с. 116.

Бъчвите/бочви се използват за ферментация заедно с джибрите. В миналото в Мелник, Хотово, Лозеница, Любовище те достигат вместимост 12 тона. В Мелник обикновено обемът на една бъчва е 10 т., а за селата 5-6 т. Днес капацитетът е между 1 и 3 т. *Бомбата* е съд за съхранение на вино, без джибри до 500 л. среща се и до 700-800 л. Бъчвата и бомбата се различават не само по своя размер, но и поради това, че бъчвата има на едното си дъно *врата* за джибрите. И при двете, на дебелия част отгоре са разположени отвори с капак/*вранки*, съвпадащи с формата на съда. Бъчвата и бомбата се различават и по формата на своите чепове/*гарегли*. На бъчвата се слага *права гарегла* в средата или обикновен прав чеп. За бомбата се ползва *крива гарегла*, която се отваря с отвъртане и отстрани. С нея се регулира струята при точене на вино. Дупките за *гареглите* се пробиват, дори и за малките съдове, на място, с нажежено желязо, съобразно с желанието на собственика.

*Буретата* са с елипсоидни дъна и леко приплеснати за по-добро транспортиране, за което основно се използват. Те събират 50-60 л и заместват като по-устойчиви кожените мехове за вино от началото на ХХ век. Като цяло традиционните винарски съдове и тяхната употреба са съхранени непроменени. Те доказват в практиката на един винарски край, какъвто е мелнишкият, своята голяма функционалност. Остават незаменими до днес и допринасят в голяма степен за добрите качества на мелнишкото вино.

### ВИДОВЕ ВИНА И ГРОЗДОВИ ПРОДУКТИ

В Мелнишкия район вината традиционно се определят като два типа: *мъжско* – черно, яко вино, което стои до края на тихата ферментация и *сладка жица/жилка, жичка*, която се получава при голяма захарност на гроздето, изважда се след бурната ферментация. Относно някои негови легендарни качества всички стари винари твърдят, че изразът *вино в кърпа да го носиш*, отговаря на действителността. Съществува и описание за неговото приготвяне – *Във време, когато от едната страна гърнето ври, а от другата замръзва, се правело то. Тогава източвали вино в каци и го оставяли да замръзне през нощта. Сутринта начуквали леда и го изхвърляли, така втора, трета вечер. Виното оставало наполовина. Това е вино в кърпа да го носиш*. В подкрепа на убеждението, че подобно вино не е само легенда, говори реалността на подобна практика, която се разкрива във винарската традиция на Южна Франция<sup>10</sup> Технологиите напомня описанието от Мелник - посредством замръзване се отстранява водата от виното под формата на кристали, колкото повече лед се образува, толкова повече нараства степента на концентрация. Създаден е и апарат, замразител, на тази основа. Регламентиране на подобна дейност откриваме и в българския Закон за вината, спиртните напитки и оцета от 1932 година, където в чл. 5 се позволява замразяването на виното с цел сгъстяване<sup>11</sup>. На тази основа преоценката на значението на израза *вино, гъсто, в кърпа да го носиш* е наложителна.

Освен посочените вече вина, се произвежда и т.н. *преток, благо вино*, което е безалкохолно. Наричат го още *женско вино*. Дълги години е специалитет на избата в Роженския манастир. Източва се преди виното да почне да ври, да ферментира като *ширата* – *благодоточ*. Някои го изваждат веднага, други на третия ден. Ширата се пресича с натриев бензоат (1 г на 1 кг шира). Така полученото безалкохолно, *благо вино*“ се преточва поне 4 пъти. Днес, макар и рядко, практикуват и стерилизация в бирени шишета.

*Пелин/пелинак, пелиначе* се приготвя в по-малки количества в отделна бъчва, като във виното с джибрите, след ферментация, се слага сушен пелин. В друг вариант,

---

<sup>10</sup> Vacque, J., Les vins et la cryoconcentration.- Bulletin de l'IFF, 1966, pp. 145-155.

<sup>11</sup> ДВ, бр.63/22.06.1932.

още в *постава*, слагат на 100 кг грозде две китки пелин и дюлеви листа за бистрене. Сместа се прибира в специална малка бъчва и като прекипи се смесва с останалото вино на вкус.

Джибрите се ползват за направа на 45-50 алкохолни градусови ракии на общия за цялото село казан. В Мелнишко пълнят казана и замазват с тесто частите му – между казана и купола, между капака и лулата, между лулата и серпантината. Пуска се вода, кондензира се алкохолното изпарение. Огънят се поддържа с дъбово дърво, а се форсира с борово. Най-слабата ракия я познават по *лерата*, без спиртомер. Следят *шкумбата*/мехурестата пяна и бистрия цвят *ако стане сива, скандал е. От чукура мазни петна като от прах има ли, става 47 градуса. Разклацаш гледаш. Това е моментът да я почувстваш.* След ракията остава т.нар. *лангъор*. Дали има в него алкохолно съдържание се изпробва със запалени лозови пръчки. От гроздовата ракия в ново време приготвят и коняк с карамел - 30 градуса.

С *ширата- благоточ* са свързани много обичани деликатеси, които имат широка употреба на празничната трапеза. За целта ширата, извадена веднага от джибрите се *запрасва* с бялата местна пръст. *Запрасването* става по два начина - пръстта предварително „разжаравана“ се смесва с гроздовия сок в каца и престоява една нощ. На сутринта се слага на открит огън и се вари, след което утаената на дъното пепел се маха. При варенето се добавя и дървесна пепел. При втория начин *запрасването* се прави в момента на варенето. Пръстта се сипва по малко и се бърка непрекъснато: *Бъркаме, оно се дигнува и вардиме да не изтече.* Като се укроти кипенето, остава се да се утаи отдолу пръста. От така приготвената шира се правят: *петмез/пекмез*, *рачел*, каша и гроздова туршия.

*Запръшената шира* продължава да се вари, при което тя се сгъстява и се получава *пекмез*. От 100 кг шира стават до 50 кг, а понякога 10-15 кг според желаната гъстота. Той се съхранява в глинени съдове – *врачви*. Отделно се нарязват парчета тиква или дюля и се оставят една нощ в гасена вар и вода, след което *се заливат с пекмеца да поврат* и се получава прочутия местен *рачел*, който е много вкусен, с тъмен цвят. Съхранява се в пръстен съд цяла зима.

Гроздовата каша се приготвя, като се отделя от ширата, преди да е започнала да се сгъстява. Смесва се с брашно и се вари. Получената каша се изсипва в тепсии и се прибавят орехи, миндели/бадеми/, лешки/лешници/. Втвърдява се и се реже на парчета/*делимчета*. Не е трайна, затова употребата ѝ се свързва с времето на гроздобера.

От грозде и шира се прави и гроздова туршия. Подбраното грозде се нарежда в глинена бъчва, *ред грозде, ред парчета рен/хрян*. *Залива се със запрашената шира, да облагне сместа.* Счупва се *синап/ардал* и поставен в кърпа, се слага в ширата за заливане или направо в съда с туршията. В по-големи количества гроздовата туршия се съхранява в каци. На вкус тя е лютива, резлива и много трайна.

Местните хора не обичат да говорят за приготвянето на оцет и твърдят, че виното им не може да се кисне. Все пак това се прави, като се остави на слънце част от виното с джибрите, в специално съдче с вода, но, както подчертават тук: *моето оцет не става.*

Виното се използва и в народната медицина. В Мелнишкия край вярват, че с качествата си то само по себе си лекува. Освен универсалните рецепти, препоръчват се и някои, проверени в местната практика. За лечение на язва и нерви, сутрин на гладно се взема 1 чаша мелнишко вино и 1 лъжица *сусам/трахун* от мак/*афион*. За бронхиална астма приготвят специално вино от смесването на 1 кг плодове на бъз и 10 кг мелнишко вино. Правят и лапи за разсейване на бучки по тялото – смес от тесто, захар, мазнина, брестови корени и вино. Вярва се, че виното повлиява на всякаква зараза. Затова за

болни сливици се прави смес от вино и квас, но старите жени подчертават, че тази смес е лоша, сама по себе си, без да дават обяснение защо.

На виноделието в Мелнишко винаги се гледа с голямо уважение. Добрите майстори са много популярни, всички ги признават и се учат от тях. Местните казват *лозари много, винари малко*. През втората половина на XX век традиционното виноделие силно повлиява на изграждащото се промишленото производство. Създава се знаковото за района, „Мелнишко от Хърсово“. Това е най-високата категория българско вино, с контролирано наименование за произход, с което на вътрешния и на международния пазар се гарантира, че то се изработва по стара местна технология. За съжаление днес вече липсва на пазара. През 1999 година за пръв път енологът Стойчо Стоев прави отделно вино, само от сорта *Ранна мелнишка лоза (Мелник 55)*. През 2006 година този вид вина са включени като отделен сорт от Националната лозаро-винарска камара. Въпреки декларациите, че виното *Мелник*, произвеждано през годините, е или само от Широка мелнишка лоза, или от новите ѝ сортови разновидности. Факт е, че съвременното винопроизводство в района непрекъснато се променя. Друг е въпросът доколко в него се съхраняват и ще оцелеят добрите традиции на древното мелнишко вино.

### **ЕЖЕДНЕВНА, ПРАЗНИЧНА, ОБРЕДНА УПОТРЕБА НА ВИНОТО**

В Мелнишко, където виното е в изобилие, дори и при ежедневна употреба необходимостта от вино се различава от приема на обикновена храна. В неговата консумация винаги има елемент на празник. Казват, че *Вино на работа не се носи, ракия може, но вино не*. От него може да се пие по 200-300 г за здраве на обяд. Както Л. Милетич споделя *забележителното е, че в този град, толкова богат с вино и ракия, нямаше пиеници*<sup>12</sup>. Прието е вино човек да не пие сам, виното трябва да се споделя с някого. Дори да няма сложено вино за обяд или вечеря, за случайния гост ще извадят, за да го приобщат с него към трапезата и към себе си. С вино се скрепяват най-добрите връзки между хората, затова то винаги е ценен дар – да почерпиш, да дадеш, да занесеш вино.

Виното присъства във всеки от календарните празници чрез честването на именниците. Всеки от тях пази и отваря на своя празник специално буре с вино. В миналото цялото село се изрежда да честити и *вино с кофи се качва горе, на трапезата*. Гостите са тези, които наричат на именника здраве, дълголетие, богатство чрез наздравичите: *айде, наздраве, да помага св. Георги, да помага Дедо Божик, да е весела челяд, да е жива и здрава тайфа*. В отделните села има предпочитания към съответния празник, с който се свързва утвърдения общоселски събор или общоселски курбан. По-известни са съборите на Гергьовден за селата Хърсово, Капатово, Спатово. Св. Зона (1 септември) за град Мелник, св. Дух за Склаве, св. Илия за Лозеница, а за всички в района – големият празник на Роженския манастир, Малка Богородица. В миналото всяко село е има запазена килия в манастира, правят се чевермета, носи се и много вино. Всички участват и в общоселските курбани, които са се правили на Петковден в Мелник, Горна Сушица, Любовище, Хотово, на св. Атанас Зимен в Хърсово, на св. Богородица в Склаве, на св. Илия в Лозеница. Това са големите празници в района, в които се включва цялата общност и те до голяма степен са показателни за нейната сплотеност. Празничният календар е строго спазван. В него се отличават два дни с подчертана консумация на вино, когато жените и мъжете празнуват отделно. Това са Трифон Зарезан и Бабинден. Участничките разказват, че сутрин рано баберицата *ке сготви манджа и ке дойдат тия, що го бабували, ке донесат сапун, кой кво има, свинско, картофи, фасул. Те се сговарват жените кой кво ке докара. Ке*

---

<sup>12</sup> Милетич, Л. В полуразрушения Мелник, Македонски преглед, г. 1, кн. 2, 1924, с. 85.

обедват, *ке се напият. Тоа ден наш е, как нема да се напием*<sup>13</sup>. Пее се и специална песен: *Ако язе не пия, дружките ми пиеха, Дружките ми пиеха, на скута ми спиеха*. В Мелнишко наричат обичая *на ручок* и в него е задължително участието на родилките до три години след раждането.

Виното е древен митологичен символ на плодородие и живот и притежава сакрално-символичния ореол от християнството. От древността до днес, то се е превърнало в един от най-ясните символи на пречистването, приобщаването и прехода. Напитката е неизменна част от всички обреди, при които хората общуват с божествения свят и/или се поставят в контакт с отвъдното. В традиционната обредна система с вино се посрещат:

- коледарите, които за изследователите са реликт от древния институт на мъжките инициации. Оттук произлиза и връзката им със задгробния свят, света на мъртвите;

- кукерите, за които се смята, че са съхранили най-много елементи от почитането на Дионис и възпроизвеждането на мита за умирация и възкръсващ бог;

- полазникът, който донася чрез инициалната магия на първия ден, здраве, плодородие и живот с посещението на дома;

- бабата акушерка на Бабинден, която довежда новороденото на бял свят и участва във всички ритуали на преход;

- кумовете (кръстниците), на които се приписват свръхестествени, магически качества и които подпомагат в най-важните състояния на преход;

- побратимите, когато се установяват роднински отношения, без наличието на кръвни такива;

- стопана – митичният покровител на дома, за когото вино се поставя в ъгъла на стаята или на тавана.

С виното се отбелязва границата на всеки решителен момент в живота на човека. Медиативната роля на напитката я прави неотменим атрибут на всеки преходен ритуал. Няма нито една преходна ситуация, в която виното да не присъства. Запойват се новородените деца и младоженците, прелива се при изпращане на булката, прелива се по пътя на погребалното шествие, преливат се гробовете. С виното се освещава и се пречиства, като се излива в основите при строеж на нова къща, полива се агнето за курбан, полива се лозето.

На виното се гледа като на *свещено вещество, също както и на хляба*, Д. Маринов посочва, че: *както без хляб, тъй и без вино, никакъв обред, никакъв обичай, религиозен или не, не може да бъде. Там дете се кади и не се кади, виното заема първо място до хляба и солта. Има случаи дете виното само се употребява*<sup>13</sup>. Виното, заедно с житото, с обредния хляб е неразделна част от всички значими календарни и семейни празници и обичаи на българите. Те се срещат в различни съчетания, от вино-сурово жито – за благоденствие и плодородие при сватбата, до вино-варено жито – в поминалните практики, вино и пита – във всички обреди, които съпътстват човека от раждането до смъртта. Обединява ги, от една страна, общото в тяхното създаване, характерното и за виното и за хляба набъбване, нарастване. Те се допълват – при ферментацията на виното се отделя топлина, а квасът я поглъща, изисква. Това е основата на тяхното единство. Народното творчество оприличава тяхното съчетание с небесната дъга, сама по себе си символ на преход от едно състояние в друго и граница между мъжкото и женското.

В Мелнишкия район много държат на традицията и често казват: *тука всички редове ги редим*. На всеки празник се раздава, подарява и пие вино, но на Голяма

---

<sup>13</sup> Маринов, Д. Народна вяра и религиозни народни обичаи. С, 1994, с. 116.

Богородица, Великден, Гергьовден или Илинден, това е задължително, както е задължително да се приготви и раздаде специалния *науклиен хляб*, за който говорят с особено почитание. Той се приготвя с нахут/*сланток* в кваса, наричат го още *годежарски хляб*.

При първата пита, повойницата и кръщенето, виното винаги присъства на празничната трапеза. В някои села по време на кръщенето се минава с чаша вино и присъстващите пускат в нея залъци от питата, в които има паричка за детето.

Годежният пръстен/*менника* на младоженеца и булката се скрепява в деня на сватбата с разчупването на *грабена погача* над главите им и разливането на чаша вино, в която той е поставен.

Сватбеният *колак* е с дупка в средата, украсен е с чемшир и трендафил, с червен конец и червени, люти чушки и се съчетава с *провалено през него шише с червено вино*. Първо той трябва да бъде свален от високия прът, когато идват да вземат булката. Има и вариант, когато се отнася на свекървата, която запойва през него снаха си с вино.

При извеждане на булката от дома се прави т.нар. *армасуване* от баща ѝ, който събира с бяла кърпа младоженците и хвърля към изгрева чаша вино, в което слагат сребърна пара. *А стабилен мъж* хвърля от питата на кръст и напред *ке изсипе вино, на хубаво да върви*.

При родилните обичаи *лехусата*, веднага след раждането, се запойва с вино. При поминалните обреди виното е неизменна част. По пътя погребалната процесия спира три пъти и полива с вино. Извършват се традиционните преливания на 40-я ден. Много се държи на гроба винаги да има съд с вино, в който се долива непрекъснато. На *одушето* винаги се раздава и вино.

Днес интересът към българските традиции непрекъснато нараства. В този ред на мисли не бива да се пропуска фактът, че традиционното виноделие пази един от най-старите методи при обработката на грозде. В резултат на тази стара и многократно проверявана опитност се произвежда прочутото мелнишко вино с неговите доказани качества и вековна употреба. Традиция, която, ако съумеем да съхраним, ще запазим възможността вкусовите качества на местното домашно вино да се превърнат в еталон за съвременно винопроизводство, или ще я загубим окончателно, а заедно с това и поредната част от нашето материално културно наследство.

#### ИЗПОЛЗВАНА 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. София: Наука и изкуство, 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. Данов, Хр. Стопанският календар, П. 1870.
6. ДВ бр. 565/1935, бр. 199/1936, бр.77/1941.
7. Геров, Н. Речник на българския език, ч.1, С.,1975.
8. Енциклопедия виноградарства, 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. Произход и вариантни форми на косерите и тяхното разпространение в България. Първи конгрес на БИД, 1970.
16. Пенева-Винце, Л. Традиционното лозарство и винарство в Петричко и Мелнишко, ИЕИМ, кн. 13, 1971, 69-71.
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.

### References

1. Atanasov, Ya. Agrobiologichno i tehnologichno prouchvane na lozarstvoto v Pirinskiya kraj, habil.trud, NPK po lozarstvo i vinarstvo, gr. Septemvri, 1978.
2. Vakarelski, Hr. Etnografiya na Balgariya. Sofiya: Nauka i izkustvo, 1977.
3. Vakarelski, Hr. Narodni zemedelski termini u balgarite i tyahnoto znachenie, Balgarski ezik, kn.1, 32-41, S. 1956.
4. Vakarelski, Hr. Stari zemedelski sechiva, GNM 6, 1932-1934.
5. Danov, Hr. Stopanskiyat kalendar, P. 1870.
6. DV br. 565/1935, br. 199/1936, br.77/1941.
7. Gerov, N. Rechnik na balgarskiya ezik, ch.1, S.,1975.
8. Entsiklopediya vinogradstva, Kish, 1987.
9. Katerov, K. i T. Nachev. Vaznikvane i razvitie na lozarskite rayoni v Balgariya, Lozarstvo i vinarstvo 1990, 3, 4-8.
10. Melnik – gradat v podnozhiето na Slavovata krepost, S., 1989.
11. NAIM gr. Blagoevgrad, s. Gorna Sushitsa, inv.№ 13.
12. Nachev, T. Lozarstvoto v balgarskite zemi, Disertatsiya, Pleven, 1981.
13. Nachovich, Gr. Rakovodstvo za pravene na vino. Viena, 1873.
14. Nedelchev, N., М. Kondarev, St. Radulchev. Lozarstvo i vinoproizvodstvo v Balgariya. S.,1967.
15. Peneva-Vintse, L. Proizhod i variantni форми на koserite i tyahnoto razprostranenie v Balgariya. Parvi kongres na BID, 1970.
16. Peneva-Vintse, L. Traditsionnoto lozarstvo i vinarstvo v Petrichko i Melnishko, IEIM, кн. 13, 1971, 69-71.
17. Radulov, R., D. Babrikov, G. Georgiev. Ampelografiya s osnove na vinarstvoto, S., 1992.
18. Raport ot St. Gudev do g-na ministara na targoviyata i zemedeliето, S., 1896.
19. Sbornik „Razvitie na zemedeliето po balgarskite zemi“, S., 1982.