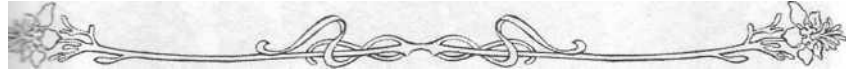


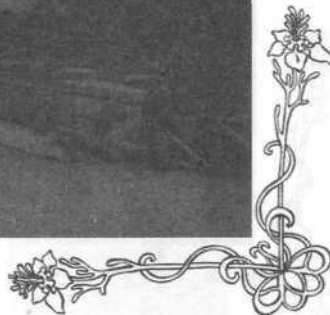
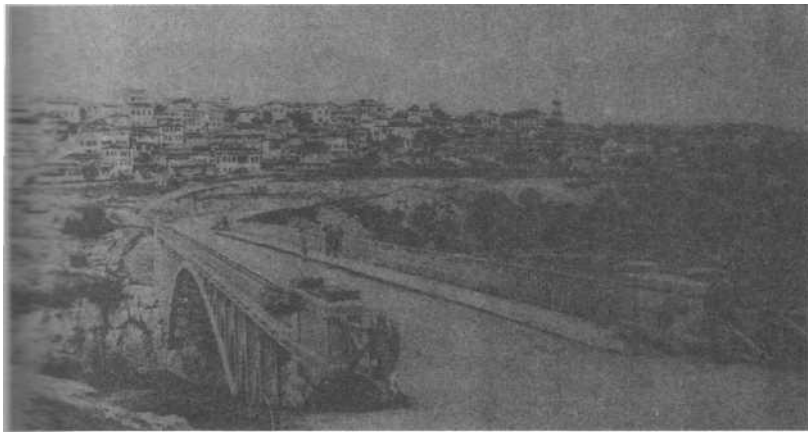
## ВЕЛИКДЕН - ТЪРЖЕСТВЕН, ВЕСЕЛ И ВКУСЕН



От Освобождението до 40-те г. на ХХ в. посрещането на най- големия християнски празник Възкресение Христово в старата Българска столица се отличава с неповторимата си атмосфера, за която допринася уелото съчетаване на местните традиции с „европейската мода“.

За магията на най-пъстрия и весел ден в годината красноречиво свидетелстват множество архивни документи, информация в периодичния печат, както и спомени на наши съграждани и на личности от други селища, свързали определен период от живота си с града на Асеневици.

Известен е фактът, че първият хор в България е създаден още преди Освобождението от Янко Мустаков, тревненец по рождение, но работил до края на живота си в Свищов. Малцина обаче знаят, че първият гастрол на „ангелогласните певци“ извън пределите на крайдунавския град е свързан с Велико Търново и светлите



*Пощенска картичка с изглед от Велико Търново със Стамболовия мост, изпратена като честитка за Възкресение Христово, 14 април 1902 г.*



*Хорът на Янко Мустаков. Велико Търново, Великден, 1879 г.*



*Пощенска картичка с изглед от Велико Търново със Стамболовия мост, изпратена като честитка за Възкресение Христово*

Христови празници през 1879 година. А причината за това гостуване е повече от сериозна. Самият руски императорски комисар княз Ал. Дондуков-Корсаков, пребиваващ тогава в града по повод на провеждащото се Учредително събрание, кани свищовските песнопойци в столицата на Асеневици от Велики четвъртък до четвъртъка след Възкресение Христово.



*Великденска картичка, изпратена от Никола Христов Алексиев до пра му Кинка Христова ксиева, 4 април 1914 г.*

Янко Мустаков приема предложението като височайша чест. Той веднага подбира репертоар и започва усилено „пение“ с хористите. За да не се получи „издънка“, диригентът съвсем професионално избира по четирима души от най-добрите певци за всяка партия. На Велики вторник щастливите избраници начело с ръководителя си се

качват на четири файтона и отпътуват за престолнината. Жителите очакват свищовлии с голям интерес, тъй като до този момент болярите все още само били чували за европейската практика да се устройват публични концерти на голям празник.

За щастие надеждите им не остават излъгани. Чудесното изпълнение на хористите грабва сърцата на великотърновци и повишава настроението им в светлите дни. Не по-малко впечатлен остава и самият „виновник“ за културното събитие княз Ал. Дон-пуков-Корсаков, който не само награждава с по пет златни рубли секи песнопоец, но и кани изпълнителите на празничен великденски обяд след Светата литургия.

През 1889 г. красивата шуменка Слава Димчева пристига в града на Асеновци, за да продължи образованието си в прочутата Девическа гимназия. Нейните спомени изобилстват с множество любопитни и неизвестни досега сведения за търновския Великден. Тъй като бащата на Слава Димчева е близък приятел с Климент Търновски (Васил Друмев), девойката бързо става желан гост в митрополията. Там тя посреща много от християнските празници, но най-впечатлена остава от великденските тържества и особено от „човешкия добросърдечен, весел и отзивчиво-състрадателен образ“ на митрополит Климент, различаващ се от общоутвърдения му тогава образ на строг държавник. Девойката е силно изумена, че преди светия ден на Христовото Възкресение, на Великия четвъртък, Климент Търновски с удоволствие позволява на децата да боядисат яйцата, дълбоко убеден, че за тях това е незабравимо и радостно изживяване. Нещо повече, въпреки високия си сан, той им дава полезни съвети, свързани с приготвянето на великденските вкусоции: „Хем да не забравите да намажете яйцата с дървено масло! Трябва да лъщят като великденско слънце. Помагайте на буля си Калушка да измеси козунаците, та хубаво да втасат. Да не ги направите като пити, че да ме е срам да ги подам на гостите!“

А тогава във великотърновската митрополия се боядисват стотици яйца и се приготвят много козунаци. Част от тях митрополит Климент раздава на богомолците през святата великденска нощ, а друга изпраща на деца-сираци, безпризорни и бедни старостоличани, както и на лишените от свобода в местния затвор.

За тържествената служба митрополит Климент си слага „златните дрехи и блестящата корона“, за които с гордост твърди, че са му дар от самия руски цар. Към 23.00 часа всички тържествено се отправят към църквата в двора на митрополията. Свещите в храма се запалват и тайнствено засияват, изпълвайки с трепет душите на многобройните присъстващи. Към полунощ високата фигура на митрополит Климент се откроява пред отворените двери на олтара. Златната му дреха и внушителната му корона силно впечатляват богомолците. Много по-голям интерес сред тях обаче предизвиква неговото слово, което обикновено завършва с думите: „Всеки е грешен, но за всеки е покаянието и прошката. Помолете се с мене заедно, идете си с весело и леко сърце и радостни седнете на великденската си трапеза. Христос Воскресе!“ След тържествената служба митрополит Климент подава на присъстващите в двора на църквата по едно червено яйце и ги благославя. Заедно с поканените от него деца висшият свещенослужител се връща в митрополията и всички сядат около трапезата в очакване на най-вълнуващия момент — чукането (боренето) на яйцата. Обикновено митрополит Климент излиза първенец, тъй като според собствените му думи „хитрината на дядо владика се състои в това, че умее да избере най-якото яйце.“ В спомените си Слава Димчева пише, че на празничната великденска трапеза Климент Търновски задължително угощава гостите с любимото си блюдо от... охлюви

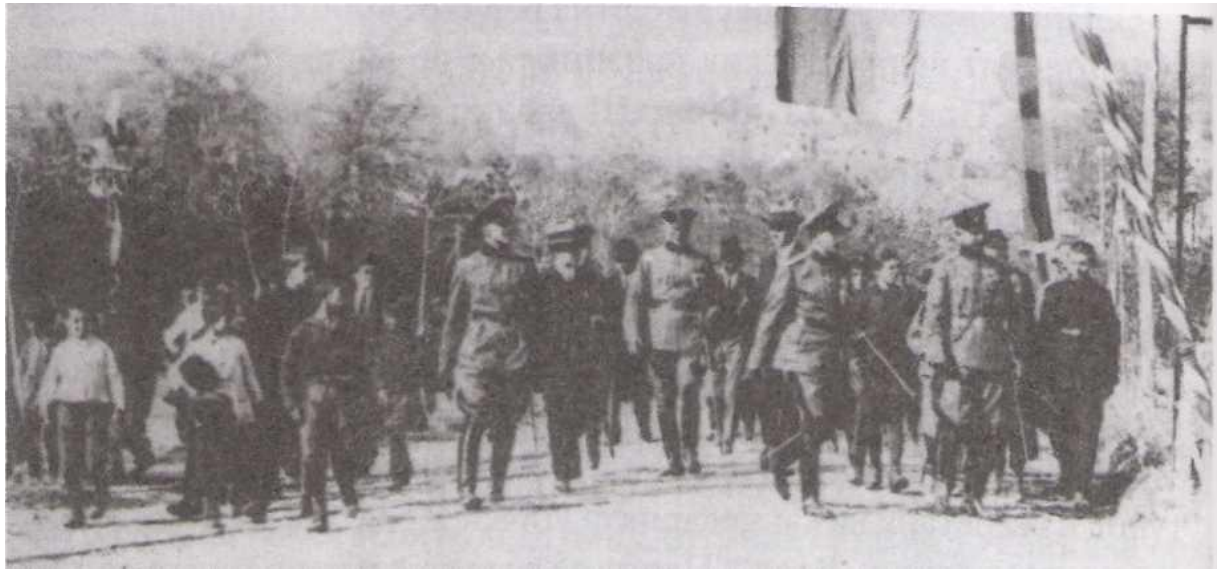


Великденска картичка, изпратена от великотърновската ученичка Кинка Христова Алексиева до брат ѝ Никола Христов Алексиев (юнкер в София), 1915 г.

През следващите десетилетия великотърновци имат честта да споделят великденския празник и с други високопоставени личности. През 1923 г. Борис III заедно с княгините Евдокия и Надежда посещава Преображенския манастир. След тържествената църковна служба на 8 срещу 9 април „царските хора“ гостуват на известния лясковски лозар Илия Кънев. В знак на добрите си чувства към домакина цар Борис III му подарява разкошна кошничка с три червени яйца, на които са изписани неговите и на сестрите му инициали. На 9 април следобед той заминава за Велико Търново, придружен от княгините, адютанта си майор Скотунов и секретаря на канцеларията Илчев. Колата, с която пътуват, спира пред хотел „Роял“. Царят се ръкува с намиращите се там учители Хлебаров и Вапорджиев, поздравява ги с традиционния израз „Христос Възкресе“, а по-късно посещава бившия кмет на града и министър на правосъдието в Стамболовия кабинет Панайот Славков, митрополит Филип и бележития краевед и общественик Моско Москов. След направените визити пред сградата на Търновската поща колата с височайшите гости спира. Многото играещи си там деца и разхождащите се граждани изразяват своята радост и удоволствие от срещата, подаряват на Борис III и княгините великденски яйца и козунаци, надпреварват се да ги канят в домовете си. И в миг великотърновци онемяват, когато шестгодишно момченце подава на владетеля топка с думите: „Като си цар, можеш ли да риташ?“ Конфузната ситуация бързо се заменя в нестихващи овации, след като царят се усмихва, поема топката и с видимо удоволствие я ритва.

Три години по-късно Борис III отново посещава Асеновската столица на Великден. В негова чест дворът на казармите е пищно украсен, а местната власт разрешава на много търновски деца да присъстват на посрещането му.

През 1934 г. на Разпети петък царят минава през града. В два часа следобед на път за Варна, виждайки намиращите се в стопанството затворници, най-важният мъж в държавата първи ги поздравява с думите: „Здравейте, юнаци!“ „Юнаците“ му отвърщат бурни овации, а случката бързо се разнася из търновските кръчми и кафенета.



Цар Борис 111 на посещение във Велико Търново. Великден, 1926 г.

#### \*ЛЮБОПИТНО\*

Преди десетилетия великотърновци боядисват яйцата с отвари от билки. Червения цвят те получават с помощта на риган, оранжевата краска постигат със смрадлика, жълтата багра — с кори от ябълка, а зелената — с коприва. Количеството на боядисаните яйца зависи от броя на членовете в съответното домакинство.

Още в първите десетилетия на XX в. във Велико Търново, а и в цяла България, започват да се разпространяват великденски картички, на които са изобразени зайчета. Традицията идва от легенда, разказвана главно в Америка. Според нея бедна жена боядисва няколко яйца и ги скрива в гнездо. Търсейки подаръчетата си за Великден, малчуганите виждат край „скривалището“ на майка си голям заек. Убедени, че симпатичният дългоушко им е оставил яйцата, те с удоволствие разказат чудната история на своите приятелчета. Много скоро почти в целия свят трогателната случка се превръща в най-популярния сюжет за великденски честитки.

През 20-те, 30-те и 40-те г. на XX в. в навечерието на Великден старостолечани проявяват своето състрадание към онеправданите си земляци. Водени от искреното и безкористно желание да им доставят радост в светлия ден, много дружества, организации и отделни граждани даряват пари, дрехи, яйца и коренаци на бедни великотърновци. Сред най-големите дарители са Великотърновската популярна банка, Кредитната банка, текстилната фабрика „Св. Троица“, фабриката за конци „Трапезица“, командитно дружество Никола х. Славчев, търновският учител по рисуване и автор на стария общински герб Димитър Багрилов и много други. През 1939 г. Детското православно християнско хзужество „Св. Йоан Кръстител“ в с. Страхилово, Свищовска Копия, изпраща 176 яйца за децата от епархийското сиропиталище „Пеньо и Мария Велкови“ във Велико Търново, жест, който трогва не само малчуганите, но и всички жители.

През 30-те и 40-те години на миналия век най-вкусните козунаци във Велико Търново се приготвят в хлебарница „Корона“, намираща се в квартала „Марно поле“ до училището „Петър Дабков.“

Преди десетилетия голяма отстъпка по време на светлия християнски празник Великден се прави в сладкарниците на братя Цветкови, прочути със собственото си производство на боза, торти, пасти, козунаци, домашни кори за баница и други разнообразни сладкарски изделия.

През 1936 г. специално за великденските празници Здравко Антонов, чиято сладкарница се намира на площада при Девическата гимназия „Митрополит Климент“, пуска в продажба божествения еликсир пиволед, който бързо се превръща в любима напитка за старостоличани и многобройните им гости. През този период съдържателят на бюфета при Ловния дом Ангел Енфеев обзавежда „при най-приятна всред природата обстановка отлична бирария, където търновци и гостите им ще прекарат най-приятно празниците... Музика от пойни птици и най-разнообразни шлагери на радио-грамофон“ гарантират приятното и весело великденско настроение. То се гарантира и от вкусната „зелена салата“, приготвена от пресен лук, чесън, репички, маруля и нарязани на колелца варени яйца, обилно полети със зехтин. Този великденски специалитет се използва като гарнитура за печените на жарава агнешки шишчета, които са „запазена марка“ на Ангел Енфеев и задоволяват и най-изисканите и претенциозни гастрономически изисквания на старостоличани.

До наши дни са съхранени и местните рецепти за някои от блюдата, омаяли Борис III при посещенията му на Великден:

#### Великденска чорба

Продукти: 1 кг агнешко месо, 1 глава лук, 1/2 глава целина, 6 с. лъжици ориз, листа от целина, магданоз, джоджен, сол, черен пипер, мазнина.

Приготовление: Месото се нарязва, залива се със студена вода и се вари на тих огън. Когато стане почти готово, се прибавя ситно нарязаният лук и главата целина, оризът, солта, мазнината и чорбата се доварява. Накрая се прибавят листата от целина и джоджен, а след отнемането от огъня тази изключително вкусна чорба се поръсва с черен пипер и ситно нарязан магданоз. Някои подправяли любимата на всички старостоличани великденска вкусотия с мляко и яйце.

#### Агнешко магданозлия

Продукти: 1 кг агнешко месо, 1/2 ч. чаша „мазно“, 2—3 връзки магданоз, 5—6 стръка зелен лук, 1 с. лъжица брашно, 1 ч. лъжичка червен пипер, 1 лимон, 2 яйца, 1/2 ч. чаша кисело мляко, черен пипер, сол на вкус.

Приготовление: Нарязаното месо заедно с наситнения лук се запържва в мазнината. Прибавят се брашното и червеният пипер и се налива гореща вода, колкото да се покрие месото. Ястието се вари на тих огън и се овкусява със ситно нарязан магданоз, лимон, „раздробен“ на резенчета, черен пипер и сол на вкус. След свалянето му от огъня се застроява с разбитите яйца и киселото мляко. Търновки вярвали, че великденският деликатес можел да накара всеки да си оближе пръстите само ако млякото е от Беляковец или Дебелец, лукът и магданозът — от Никюп, а най-важната част — агнешкото, от Самоводене.

## Пълнено печено агне

Не е за вярване, но в миналото някои наши съграждани морели да си позволят да се облажат с пълнено печено агне не само на Гергьовден, но и на Великден. А „магията“ на приготвянето му и за двата празника е следната:

Необходими продукти: 1 агне, дреболии, около 200 г топена мазнина, 350 — 400 г ориз, 2—3 връзки зелен лук, магданоз и джоджен по вкус, както и сол и черен пипер.

Приготовление: Нарязаните на дребно лук и предварително сварените дреболии заедно с ориза се запържват в мазнината. Към получената плънка се прибавят солта, черният пипер, джодженът и магданозът. Сместа се обърква и с нея се пълни, а след това се зашива предварително почистеното и измито агне. Отвън то се намазва с мазнина и червен пипер и се пече в силно загрята фурна. Любимата гарнитура на повечето търновци към това кулинарно изкушение, на което „дори и царят не можел да устои при великденската си визита“, е „салатата - зеления“, която в някои случаи се приготвяла от... претрита коприва. Мнозина старостоличани обаче предпочитали да „подобрят“ вкуса на печеното агне със задушени картофи.