

ДЕЛНИЦИТЕ В ЖИВОТА НА ХОРАТА ОТ с.ОСИКОВО – МИЛАНОВО

Освен чрез празниците, ритуалите и обичаите, традициите в живота на хората от Осиково – Миланово се предават и чрез делничните им задължения. За да има празници, трябва да има делници, в които се създават материалните блага за живота на хората. Тези задължения се регулират от стопанския календар и годишните времена. Делата си разпределяли главно на мъжки и женски, в някои участвали едновременно всички членове на семейството. Изключително мъжка работа е орането на нивите и сеитбата. През есента се изорават нивите, които са били с царевица, и се засява житото. Маркира се с бразда една леха, засява се и се заорава. След това се маркира друга и т.н. "Изугарват се" ожънатите ниви, за да се подготвят за пролетната сеитба. През пролетта се сее овес, ечемик, царевица, сади се боб, картофи и др. пролетни култури.

Орали са с дървено рало с железен ралник, теглено от волове или крави. Колко трудоемко е било личи от това, че за всяка нива се е знаело колко дни се оре. Така са правели нещо като "план", за да се смогне, докато времето позволява. Жените или децата помагали при "образдването" на нивата, след това орачът продължавал сам. Когато се учат млади животни, трябва да се водят, докато се научат да ходят в браздата. През втората половина на 20 век навлизат трупниците – дървено воище с железен ралник, който може да се обръща в зависимост от посоката на оране. По-късно навлизат железни плугове с колела. Тягата е все животинска, но резултатите са много по-добри – оранта е по-дълбока, реколтата е по-висока. Това са можели да си позволят по-заможни семейства с повече земя за обработка. През втората половина на 20 век вече се оре с трактори, сее се с редосеялки. Конете са ползвани за превозване на товари, за ходене на воденица и валевица, за езда. Магарета малко са гледали.

Царевицата са засявали на бразди и под рало, боба и тиквите заедно с царевицата, картофите – на бразди. През втората половина на 20 век картофи се садят, както за храна на хората, така и за животните. Някои садели повече и карали в Северна България за смяна с жито и царевица. През пролетта са сели гръсти и лен, садели зеленчуци – главно пипер и лук, по-малко домати.

Пролетното окопаване се извършвало от всички в семейството, които можели да боравят с мотика. Понякога викали копачки – жени, които имали по-малко работа.

Жътвата е една от най-важните работи на селския стопанин. Прибира се хляба. Не случайно има израз "Ден година храни". От този ден зависи хляба на цялото семейство за цялата година. Ето защо на жътвата се отделя най-голяма грижа и се включва цялото семейство. Участват всички трудоспособни членове, понякога се викат помощници. Едни жънат, други правят "важя" (въжета), трети налагат ръковките, четвърти връзват снопите. Събират "снопето" на кръстци и го превозват до "гувното".

Там, на нивата, по жътва, се сътворяват най-прекрасните песни – жътварските. Хората се молят бог да ги благослови и им даде хубаво време и сили да се справят с непосилния труд, който трае само няколко дни. За да не губят време, ако нивата е далече, преспиват на нивата между кръстците. Понякога природата била безмилостна и погубвала труда им – това са градушките. В такива случаи хората вярвали, че ако сложат секира с острието нагоре, ще

предотвратят или спрат градушката. Време за почивка не е имало – хранели се за кратко време под сливите. Храната била мляко, сирене, лютика, пържено, млечница, компот от летни плодове и др.

Жените с малки деца не са освобождавани от работа. Носели ги на нивата и за тях се грижели по-големи сестри, които не участвали в жътвата. Ако няма такива, правели “лулила”- няколко пръта забивали в земята, покривали ги с черги или клони за сянка. Връзвали люлка и детето е изложено на същите атмосферни условия, както възрастните. Има случаи, когато бебета са ставали жертви на влечуги – смокове и змии, привлечени от миризмата на мляко.

След жътвата следва вършитбата. Това е вторият етап от прибирането на хляба. Избира се най-хубавото време – можели да познават кога ще бъде. Ако “двете недели”, т.е.богородичните пости, започнат с хубаво време, ще бъде хубаво и през двете седмици. Обикновено вършитбата ставала през август. Вършеели с волове, които теглят колесник със завързана за него “леса”, изплетена от пръти. Гумното предварително се подравнява, натъпква се, за да не се рови земята. Гумна са правели близо до имотите си, някои са извън селото в близост до имотите – Макарчовото гувно, Кьониното гувно в Старото село. Новата махала Гувна получава името си именно от това съоръжение. Имало е много гумна, защото нивите са вече в по-благоприятна земя и вместо да карат снопите, вършеят до нивите. Снопите се налагат по гумното и се редува газене с воловете и лесата, и “трасене” на сламата, докато изпадне всичкото зърно. Накрая сламата “се изхвърля” и с дървени метли и гребла се събират плявата и зърното на купчина. Веяли са го ръчно, като използвали вятъра и “решто”. През 20 век навлизат механични веячки, още по-късно и вършачки, задвижвани с мотор. За по-добро пречистване на зърното използвали “чиначки”. В процеса на вършитбата взимат участие всички, с изключение на ония, които са изкарали добитъка на паша. Прибира се зърното в ковчезите и сърцето на селянина се успокоява.

Друг важен етап в стопанската дейност е брането на царевицата през есента. Интересни са беленките, които правели вечер, защото същевременно си устройвали и веселие. Събирали се млади и стари, моми и ергени, дори децата и така в песни, шеги и закачки купчината царевица е обелена. Стопанката е сварила зелени “кулени”, с които да почерпи работниците, децата си правят плитки от свилата. След като изсъхне добре, обелената царевица се прибира в хамбара.

Коситбата и пластенето са също много трудни процеси, но за добитъка трябва да се събере храна за зимата. Без добитъка селянинът е като без ръце. Обикновено са гледали един впряг волове за работа, една крава за мляко, победните имали вол и крава или само крава и комбинирали със съседи. Коситбата не трябва да съвпада с жътвата и вършитбата. Ако по различни причини това се случи, отлага се коситбата.

Прекарването и правенето на сеното е изключително мъжка работа. В такива случаи съседи взаимно си помагат. И тази работа трябва да се свърши в хубаво време, за да е добро сеното. При сушави години “кърнели” шума от греница, габър, явор, ясен. Правели я на “дипли” и я складирали на “надръвняци”. Използвали я главно за храна на козите и овцете.

Брането на дървата става, когато са привършени всички полски работи.

Имало неписано правило до Димитровден да са докарвали дървата и сеното, и да са смлели брашното. Торенето извършвали през есента, преди

сеитба, или през зимата, когато има повече време. Прекарвали тора със “саня” / шейни/, когато има сняг.

Брашното са мелели на Влаовите воденици в Сапачур, водениците в Оплетня, тези в Петренски дол, Варовитица, Жълти люб. Димитър Петров Дафинов пръв в Осиково прави мелница, задвижвана с мотор. Парите за мелницата спечелва на гурбет в Америка. Мелницата улеснява работата и прави брашното по-качествено.

Житото и ечемика използвали за хляб, царевицата за хляб, качамак и храна на животните, овесът също за храна на животните. Сламата използвали за храна на добитъка, покриване на къщите и кошарите и сламени дюшеци. Кошарите покривали още с шума от бук.

Гледането на добитъка се е вършело главно от мъжете, особено през зимата. През друго време са участвали всички. В семейството се знае кой ще пасе овцете, кой козите, кой кравата и воловете. Голям дял се падал на децата, които “безропотно” изпълнявали всичко. Там на пасището ще играят с другите деца кой с топка от козината на воловете, кой на кокалчета или пет камъни, на дама или на “свинкя”. Ако са ученици, след училище отиват със стоката и там учат уроците си.

След Гергьовден овцете се изкарват на паша в планината. Там се правят “бачии”, дои се млякото и се прави сирене. За това се “цаняват” гледачи, други се наемат да правят сиренето, което се раздава според броя на овцете. Яловите животни също се гледат в планината от наети от общината гледачи, на които се плаща от стопаните. През известен период от време се ходи на “кърмене”- носи се на животните осолена ярма и да ги навестят стопаните им. Това било повод да се направи празник и в планината – устройвали си веселие с музика. Някои правели кошари и колиби в планината и там зимували животните, за да са близо до храната. В определено време ходели на стрижба на овцете и съчетавали отново работата с веселие.

Тук трябва да се отреди място на една важна подробност. По време на войните голяма част от мъжете отивали войници, някои за съжаление не се връщали.

Цялата полска работа падала върху плещите на жените. Освен че трябва да се грижат за децата и цялата късна работа, трябвало да орат, сеят, копаят, жънат, вършеят, косят, пластят, прекарват сено и дърва и т.н. Колко трудно им е било, само те си знаели. И въпреки всичко се справяли. Всичко било в името на семейството, в името на живота. Можем ли ние днес всичко това?!

Делниците на жените били тотално запълнени със задължения, оставало малко време за почивка. Както вече се каза, жената участва в много полски работи.

Нейните задачи обаче са главно в къщи. Тя ражда и отглежда децата, приготвя храната и дрехите на семейството, чисти и пере, създава ред и уют за всички.

Хлябът е най-важната храна. Гозбата може да е и по-малко, но хляб трябва да има. Когато има хляб, човек може и само със сол да се нахрани. Ето защо от векове е останал обичаят скъп гост да се посреща с хляб и сол. На хляба българинът се е прекланял – на определи празници преди да се разчупи, хлябът трябва да се освети и да се целуне. Преди и след храна се казвали молитви.

Хлябът се замесва с квас, като част от тестото се оставя и се съхранява в брашно в гърне за закваска при следващо месене. Пекли са го в

подница, зарит с жар, или покрит с връшник, също посипан с жар от огнището. По този начин може да се опека един-два хляба, затова се налагало да се меси почти всеки ден. Понякога се налагало жената да меси и пече хляба през нощта, за да е свободна за друга работа през деня. Това се случвало през усилените летни дни. Когато се изработват печки с фурни, хлябът се пече направо във фурната или в медна тава. Често пъти за икономия на брашно месели хляб от царевично брашно или смесено. Така имали три вида хляб: чист, кукурузен и мешан. От царевичното брашно правели качамак да помогне на хляба, особено през лятото, когато няма време да се меси.

Летните гозби се различават от зимните. Приготвят се за малко време пържено с брашно, сирене и яйца, лютика от лук и чушки, млечница от мляко, брашно и яйца, кисело мляко, сирене с бутеница, топло прясно мляко с качамак вечер, компот от джанки и др. През зимата имали време да готвят повече и различни гозби – докато работят на дарака, хурката или разбоа, бобът, зелето, свинският кокал или нещо друго ври на огъня. Правели баницы и тутманицы.

Хранели се според това кой как е зает през деня – пастирите си носят храна в торбичката, на орачите и жътварите носят храна на нивата, косачите в планината са взели храна за няколко дни. Цялото семейство се събирало вечер около синията. Ако семейството е голямо, на децата слагат отделна синия. Хранели са се в общи съдове – тиган, голяма глинена паница, пар /дървен съд за лютиката/ - с дървени лъжици или топят с ръка. В по-ново време използвали метални лъжици. Днес се сервира на маса с покривка в индивидуални съдове и прибори, със салфетки и т.н. След вечеря говорят за това, което ще се работи на следващия ден, кой какво участие ще вземе и тогава лягат да почиват. Слушала се думата на старите.

Изработката на облеклото е дълъг и сложен процес, изискващ много работа и главен изпълнител е отново жената. За основа на повечето от тъканите използвали кълчища (коноп), по-малко лен. Добивали се от гръсти, които се сеят през пролетта в гръстелници. Първо се берат (скубят) белите гръсти, тези, които не връзват семе. Като узрее семето, се берат и черните. Връзват се на снопове. След като се орони семето, се топят в “топило” – широки гълове, изкопани до водоизточник, за да има постоянен приток на вода. Гръстите се потапят, натискат се с камъни и така киснат поне 20-тина дни. Времето трябва да е топло, мястото слънчево, за да се отдели ликото от паздерките (дървесината). След това се перат, сушат, манат на мелица, за да се получи повесмо. Повесмата се решат с гребенец, правят се на къдели и чак тогава се предат на прежда. От жилавите кълчища се преде основа, а от помеките – яток (вътък). От кълчищата се тъчат платна за ризи, постели за леглата, правят се върви и въжета.

Основен материал за изработка на дрехите е вълната. Тя също подлежи на продължителна обработка. Остриганите руна се потапят в “саждец” - топла вода с разтворена пепел. Престояват така докато се разкиснат и се неутрализира серея.

Тогава се пере на течаща вода, за да отнася примесите. Влачи се на домашен дарак и се прави на къдели. От дреба се преде вътък за дребени черги. От хубавата вълна се предат прежди на хурка и вретено за всички тъкани – олави, шаек, черги, чаршафи, платове за сукмани, завески, за плетене

на чорапи, ръкавици, качулки, фланели, жилетки и т.н. Боядисвали с природни багрила – корени, стъбла, листа и плодове. След навлизане на химическите бои през 20 век се боядисва от майстори-бояджии.

Тъкането се извършвало на разбой. Тъкали са литено, четворно и наводка.

Литено /лито/ се тъче на две нищелки – това са платната. Четворното се тъче на четири нищелки – това са платовете, чергите, постелите. Наводката е специално навеждане в нищелките, за да се образуват шарки както от вътъка, така и от основата. Тъкали са и днес също се тъчат гунени черги и кръстати чаршафи – редуване в основата и вътъка на вълнена и памучна прежда. При боядисване вълната се оцветява, а памукът остава бял. Гунените черги са едноцветни и многоцветни. "Куклите" се боядисват преди тъкането. Платовете за дрехи – олави и шаек – тъкали само от вълнена прежда.

Платната за ризи тъкали от кълчища, памук и смесени – мелезни. Памукът купували непреден и на прежда. Освен платна, от него тъкали памучни чаршафи, покривки, възглавници, престилки. Купували свила за изработка на свилени ръкави за ризите и украси на облеклото. От козината на козите изработвали козяци за леглата, за опанджаци, за покривала на добитъка.

Почти всички тъкани трябвало да се дообработят на валевица, някои боядисвали на платове. Едва тогава се пристъпва към шиене на дрехи. Няколко пъти се сменя през зимата ткането в разбоя. Жените предварително са имали план от какво има нужда семейството и какво трябва да се изработи. По облеклото и вътрешната уредба на къщата е личало кои жени са работни и кои не.

Освен тъканите, трябва се изплетат чорапи, ръкавици, качулки, фланели, жилетки, дантели. Плели на една, две и пет игли. Този труд се улеснява, когато се появяват плетачните машини през 20 век.

Много от изделията с изработвали на сиденки и тлаки. Събират се моми и ергени - момите предат, плетат, шият, ергените правят свирки и забавляват момите.

Като засвири гайдата или кавала, всички стават на хорото, после отново сядат и започват работа.

Важен момент е изработката на даровете на момичетата. Всяка девойка трябва да изработи дарове за свекър и свекърва, зълви и девери, кръстника и другите роднини. В труден момент майките свикват тлака и тогава всички работят за даровете на нейната дъщеря. Тежко на майките с повече момичета!

Жените от Осиково са умеели да бродират и много красиви шевици. Това личи от оцелелите ризи, блузи, фистани, сукмани. За бродериите си купували специални прежди. Специални прежди купували и за шарките на завеските и престилките.

От кълчищна прежда изплитали миля по специални преписки с дървени игли, които правели от смрадлика.

След средата на 20 век заработват дарази, задвижвани с вода или мотори, такъв дарак имало в Лакатник. Те улесняват в голяма степен работата на жените. Някои изобретяват приспособления за предене и пресукване на преждата. На валевица ходели на Габровската река или на Вършец.

Ще бъде нечестно, ако не признаем, че във всички дела жената е имала подкрепата и опората на съпруга и другите мъже в семейството. През

зимата тя е освобождавана от всички други задължения, за да се справи с къщната работа.

В свободното време мъжете помагали с каквото могли – сечели и носели дърва за огъня, навивали цеви за ткането, монтирали разбоя и ред други неща.

В миналото хората са работели изключително в домашното си стопанство, малко работели на държавна работа. Това са учителите, кмета, общинските служители, фелдшера, пъдарите, куриера, ако е имало такъв. Пари са били необходими за плащане на данъците, за гледане на добитъка, за закупуване на продукти, които не са могли да си произведат. С пари са се сдобивали от продажба на животни, на хранителни продукти – масло и сирене, на вълна, кожи и други. Не били достатъчни, затова някои се “цанявали” на работа през летния сезон в полските села около Враца, жени и девойки ходели на жътва в Софийското поле, бране на царевица в селата в Дунавската равнина. Плащали им с пари или в натура, както се договорят. Има случаи, когато моми били харесани, омъжили се и останали да живеят в тези села.

На Симеон Стълпник ходели на панаир във Враца. От там купували сол, газ, памук, конци за бродерия и шарки, дрехи, съдове – делви, грънци, паници, стомни, сечива – мотики, лопати, секири, ралници, пирони, клинци, подкови, катран, продавали и купували животни. На пазар ходели и в Цариград – там карали и продавали овни. Пътуването било продължително – повече от месец.

Много сериозни промени в стопанския живот на хората настъпват след създаване на ТКЗС през 1950 год. Земята, инвентара и животните на хората се кооперират. Земята се обработва колективно отначало с инвентара и животните на стопаните, впоследствие навлиза селскостопанска техника. Животните се гледат във ферми. Първоначално за труда си хората получават натурално заплащане, впоследствие в пари. Трудовият ден е много ниско заплатен и това принуждава хората да потърсят по-платена работа в близки предприятия – Елисейна, Лакатник, Своге, София, други в железниците. Някои остават завинаги да живеят там, където работят. През 80-те години дейностите в ТКЗС западат, причините са много.

След 1989 година то е ликвидирано. Земята отново се връща на собствениците, но всичко е напразно. Младите хора са напуснали селото и са останали предимно пенсионери. Работи се много малко земя, гледат се много малко животни. Делниците на хората от днешното Миланово нямат нищо общо с тези на техните предшественици.

Събрано и описано от Цветана Динова
с.Миланово (Осиково)
2008 год.