

# КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО НА ДУНАВСКИТЕ РИБАРИ. ОБЩНОСТТА В ЛОМ И ОРСОЯ



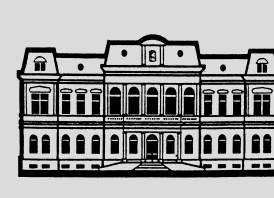
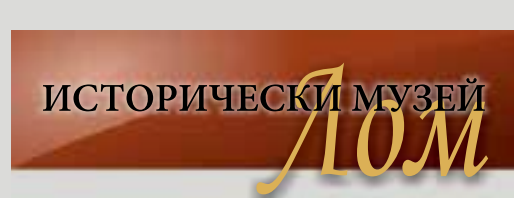
Проектът „Културно наследство на Дунавските рибари. Общността в Лом и Орсоя“ на сдружение „Европейски пространства 21“ в партньорство с музеите в Русе и Лом се реализира с подкрепата на Национален фонд „Култура“ по програма „КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО“, Модул „Съхранение и популяризиране на културно наследство“, 2020 г.



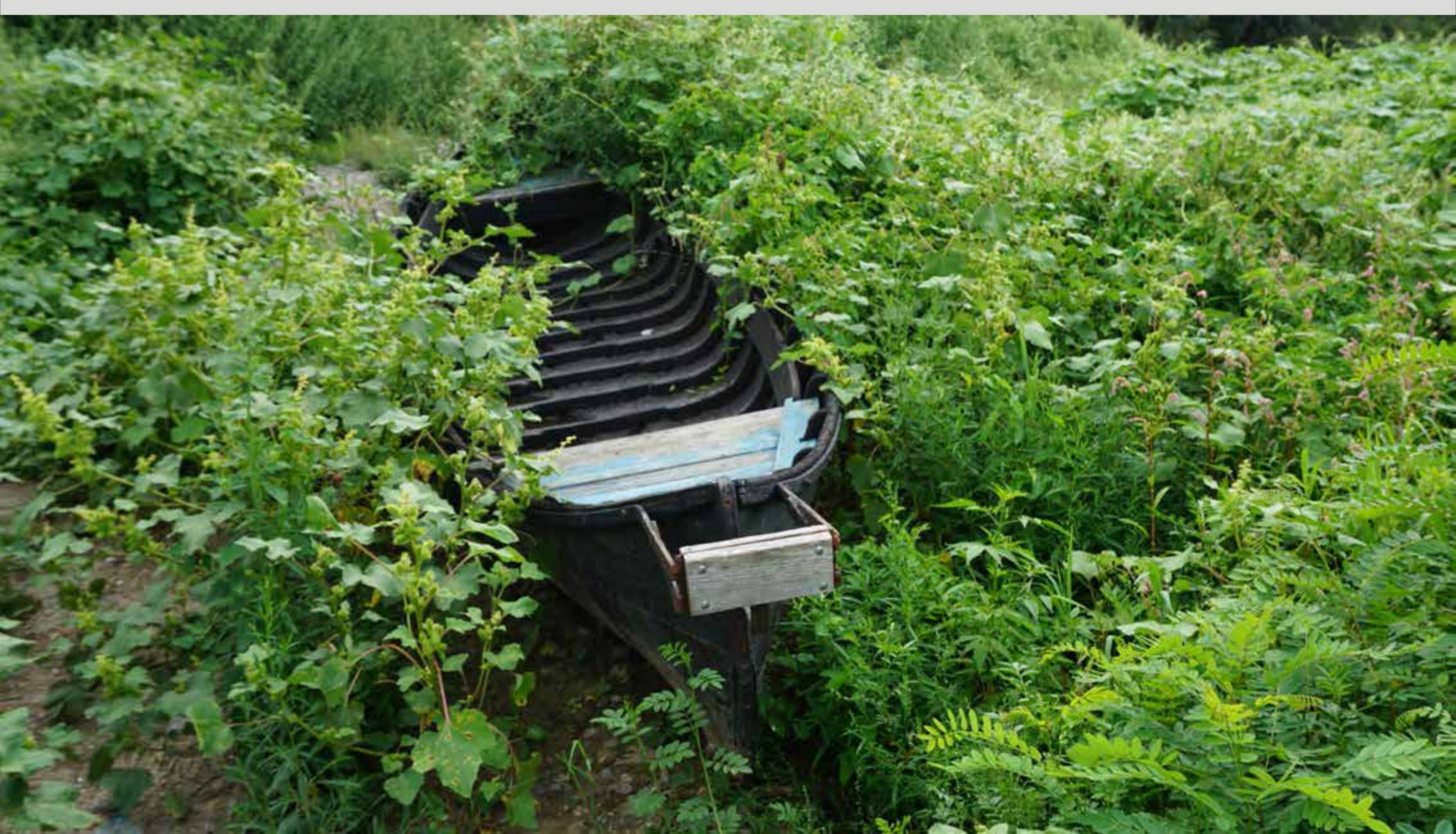
Национален фонд  
„Култура“



СДРУЖЕНИЕ ЕВРОПЕЙСКИ ПРОСТРАНСТВА 21  
ХОРА ОБЩЕСТВО МЕДИИ АРТ



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ  
ROUSSE REGIONAL MUSEUM OF HISTORY



# СВЕТЪТ НА ДУНАВСКИТЕ РИБАРИ

Риболовът по Дунав и борбата с гигантски риби са част от традиционното местно разказване, което присъства както във всекидневието, така и в белетристиката. Те пазят спомен за свободен живот, ограничен единствено от промените в природната среда.

*„Дунава може да е майка на много риби и поминък за много хора, обаче хората, които го, така да се каже, стопанисват Дунава - не се грижат.“*  
(Н.Г., р. 1932 г. в Лом)



*„ТКЗС-то стана 1951 г. И национализираха лодката, земаа волове, кола, земя всичко. И лодката отиде у стопанството. Направиха бригада. Десетина-петнайсет човека, дестина лодки и ловят риба към стопанството, мерат и товарят на Лом на вагон за вас, за София. София е яла риба тука едно време. От тогава до сега наслагам десетина въдици на един конец, на качам на тях червеи, парче риба, жива риба и хвърлям у Дунава...“*  
(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)

*„Мрежите ми ги плетеше майка ми. Тя ми изплете 200 м. мрежа, всичко на ръка е, с видински капрон. И когато трябваше да си направя мрежи, а тогава нямаше, майка ми каза „Аз това ще ти го изплета, бе“. Викам „Сигурна ли си?“, „Сигурна съм“. Заведох я там при един мой познат рибар, тоя възрастния човек, дето ме е учил, той ѝ каза как, какво и що, направи една мерка и толкова очи трябва да бъде и край, вкъщи цяла зима...“*  
(Л. Б., р. 1953 г. в Лом)



# ВСЕКИДНЕВИЕ

Рибарите понякога живеят на ръба на закона – през XIX век те участват в контрабандата на сол за Османската империя, пренасят оръжие за българската революция, както и четници. В близкото минало някои са търгували нелегално с гориво и цигари. Днес рибарите са отлични познавачи на дунавските острови, на места за риболов, плажове и къпане.

*„По блатата на Влашко не съм одил, а до брега съм одил. Жена ми беше у Враца у болницата. И зимата, снег. Обещал съм на доктора риба. Вали снег. Земах на горския лодката и отидох на румънския бряг почти. Сетката... Два бел амура – единият 12, единият 16 кила - първия път. Втория път стигам там и като гледам... отдоле идва катера, румънския, по Дунава. Лелеее. А сега де. Браконьер - ни билет ни нищо. Лодката че земат, мрежите. Сичкото това трябва да плащам. Ама мъката ма изкара на острова. Ей изтеглих лодката у върбите. Скрих се. Добре, че не минаха къде минава кораба, къде съм пуцил мрежите, а мина от тая страна. Размина ми се. Имал съм ден...”* (С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)



# ВСЕКИДНЕВИЕ

Рибарите са част от живота на града, макар вече не всички от тях да живеят в квартал Боруна. Срещаме ги на пазара, сутрин при Борунската чешма, където изваждат пресния улов, откриваме ги по плажовете – Чайка, Пенсионерския, при Чепя, по островите.



*„Тая улица се казва „Рибарска“, имаше може би шест магазина, продаваха риба. Беше рибно тържище в Лом. Всички рибари изкарваха рибата си там. Това е било преди Девети септември. В кошове рибата се транспортираше за София. Слага се в лед, имахме леденица навремето, ама като паднаха бомбите и я сринаха“.*  
(Н. Г., р. 1932 г. в Лом.)

*„Едно време не е имало у Дунава толстолоб и бял амур, а сега пращи Дунава от бял амур и толстолоб. Имаше як балък. Як балък на турски - бяла риба. Пращи Дунава. Дунава пращи от риба. Сега е намалела, щото много мръсотии се изсипаха от всички заводи. Вие сте малки, не знам дали сте гледали, от мина Бор в Сърбия са точили в Тимока, излиза горе на Извор махла на границата България и Сърбия срещу Румъния. И гледам едни старци като мене с вилите бодат шарани, бодат сомове, ама они са отровени, отровени.“*  
(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)



# ОКОЛНА СРЕДА

На много места по Дунав има рибари с лодки, които ловят риба с мрежи. Техният брой намалява, както и рибата в реката. През 50-те г. на XX век се пресушават множество блата – а тъкмо там рибата се развъжда преди да иде в реката. Химическите и металургични заводи също замърсяват водата. Рибата се среща все по-рядко.



*„Има уклеј, каракуда, таранка, бела риба, як балък, хищници, ласпер, сом, шаран. Всичко има у Дунава и казват - като тръгне кора от любеница по Дунава, тогава ще ловят сомовете на бакало, на такива кармаци, дънни въдици. Бакало е едно, с което бѣка във водата. Седи той в лодката и пусне въдици и с градинска чаша, като кепче и като бие, оная вика „Бѣки, Бѣки“ – дразни рибата. И тя тръгва да търси къде е това, ама въдиците отдолу и понеже са много въдици, сома в яда си бие, бие и го накачат по пет-шест въдици по него. И като се покаже - един ликот, едно дърво с една голема кука – црак, закачи го и го преметне в лодката.“*  
(Е.З., р. 1949 в Лом)



# ОКОЛНА СРЕДА

Рибарите са реалност по река Дунав и тяхното движение отвъд държавни граници и забрани е част от начина им на съществуване. Представата за по-богат улов при румънския бряг е част от местното знание. Заради множеството блата и притоци е естествено да има повече риба на отсрещната страна, но никой не я задържа само от едната страна на реката.



*„У блатото отидохме с цапалки, кош без дъно - тук заклапваш, там заклапваш... ама я некадърен – 13 годишно дете, сякой бие у дълбокото, я одим въз краищата... О, бате, като гледам она гърбина, ко ми гледаш ръката. Лелеее - раааа, ама съм го закрепил половината - 16 килограма и половина шаран. И легам отгоре на коша, на цапалката и ревам, влачи ме шаранът. Влачи ме, ама е вътре, повече от половината вътре. И там един вика на син си „Бегай, вика, фанете риблето, че ше го изпуснете. Ние откога го гоним този шаран“.*  
(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)

*„Като минаваш, от шума на мотора, рибата е много плашлива - толстолоба и бел амура са много плашливи. Ако удариш от тука, ще скачат като артисти. Случвало ми се е пред лодката скачат и един, nekъде около шест-седем кила, падна направо вътре в лодката. Той ми беше бонус.“*  
(Л. Б., р. 1953 г. в Лом)



# ОКОЛНА СРЕДА

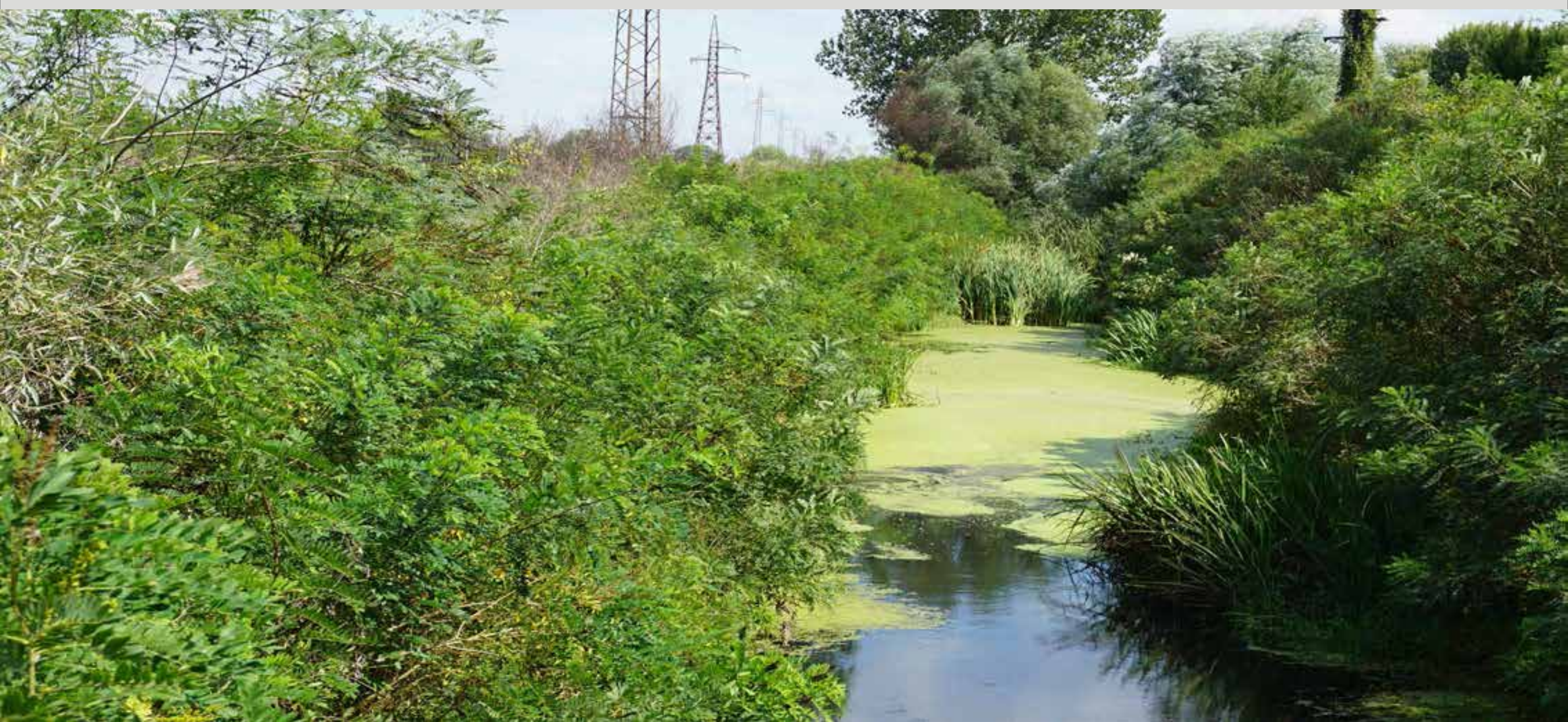
„Значи има... бреговете са така: има някъде полегати брегове, има някъде отвесни. Просто така е минавало течението, така е изкопало брега. И на тези дълбоките места има повече риба, близо до брега дето са. А на тези полегатите, това са плитчини, повече уклея, дребна риба. В дълбочините са хищниците - сом, якбалък, распер, шаран също се движи там, моруна, платика. Дунавски риби общо взето са това.“

(В. И., р. 1943 г. в Лом)



„Лодките си държим на Накото, местността на река Скомня – те отсам има една нали такава малка рекичка. Това му викат Узуновото. А островите - „Добриня“, това му е името по картите ... иначе „Керкенеца“ си му викаме ние. Оня Тъкото. Горе „Кукуруза“ му викаме ние, иначе „Дувлек“ му е името и това е защото все духа там. „Ковачовия“ е малко по-надолу.“

(Ц.П.р. 1972 г., с. Добри дол, Ломско)



# РИБОЛОВ

Риболовът включва традиционни начини и умения за употреба на мрежи и уреди, с които се постига успешен улов на риба, много от които са наследени във времето от предишни поколения. Част от уредите са излезли днес от употреба, но са актуални като знание, поради което присъстват в разказите.



*„Почнал съм... малък съм бил шести клас. И отиваме на острова с баща ми. Разпрягаме воловете, пускаме ги да пасат из гората, там из тополите и хващаме загражни – това е мрежа с два кола и на долната част куришум, олово, а ние като нямаме куришум едно време, слагаме гайки, а горе тапи. И влезем, баща ми як, я въз края. Забодем колеца. И съм влезнал тука и водата ме подига. Знам да плувам, ама съм слаб, а баща ми влезне. Заплува навътре колко на десетина метра и завърти, и загащаме рибата. Тогаво много риба е имало. Шарани по пет-десет килограма. И тия рипат през мрежата, през тапите отгоре. „Фърли, че те пребием, бе. Фърли камъни, фърли песък“. Гребем с шепата песък от брега и фърлям у мрежата вътре да ги плаши, да се не дигат горе. Чудеса. Да.“  
(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)*



# РИБОЛОВ

Лодките от дърво в региона не са малко, макар поддържането им да не е лесно. Работата с мрежите е ключова в риболова – в миналото памучните мрежи задължително се сушат, за да не гният, докато найлоновите се държат на сянка, за да не изгорят от слънцето.

*„Лодката е четири метра и половина, на 1,68 е широка. Тя има голямо съпротивление. Трябва да знаеш и как да работиш с нея. Големите риби ние не ги вкарваме в лодката. Големата риба се връзва на предницата на лодката и отзад, заедно с мрежата, и отзад също се прихваща за лодката и продължаваш да си вадиш другата мрежа. Палиш си двигателя и излизаш на брега. Тогавя вече я вадиш.“*  
(Л. Б., р. 1953 г. в Лом)



*„От баща си имам т.нар. „заози“ - това са въдици – юркме. Това е турска дума. Юркметата са по-къси и на всеки метър има въдица и се слага... слага се стръв, жива или кашкавал и други неща... рибата си избира там на какво да се хване. Но заозите са по 200 въдици, 200 въдици на едно въже и се пуска с лодка. И ще загради едно разстояние от стотина-двеста метра и каквато риба мине тука - обикновено рибата върви срещу течението, защото течението носи храна. И опира в тия въдици, вижда тука стръв и почва да се храни ... докато се хване.“*  
(В. И., р. 1943 г. в Лом)



# РИБОЛОВ

„Отивал съм, та съм краднал на румънския бряг. Лакомията е болест и за нея доктор нема. Жена ми у болницата и съм обещал на доктора риба и там сега, там в момента като е нагряло слънцето, натам е водата е топла – бел амури, по 15-20-30 килограма са в края, на румънския бряг, нали като е нагрело и одят и там и хвърлят. Румънското блато са хиляди декари. Там идат та фърлят хайвера. Там се изучпят и по течението на водата, кво се изтегли във водата, Дунава като спада, о-оп - дойдат у Дунава. Иначе Дунава не може да заруби Дунава. Блатата зарибяват Дунава.“  
(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)



„Кога замръзна Дунава, пробивахме по края и ловехме риба. И рибата седи така на крътоци... на групи. И като я немериш къде се е свила рибата, пробиваме леда, пускаш бомба и побелее от риба... Но това е забранено! По принцип си познаваме дъното, като вървиш с мрежата – знаеш къде потъне, къде се дигне и си знаеме крътоците къде са, сички дупки ги знаеме... Това е майсторлъка. Всека година Дунава по малко замръзва от края, покрай брега и рибата отива на топлик под леда. И ние знаеме къде е топлика. Даже е имало случаи, като вземе да се топи леда и се избистри – през леда рибата се вижда отдоле как плува. С брадва, сечеме леда и айде, чукаме по него и она влиза у мрежата. Абе, различни методи има.“  
(Д. И., род. 1933 г. в с. Вълчедръм)



# ПРАЗНИЦИ

„А бе по принцип Никулден си е да си вкъщи. Ако имаш риба, щото винаги за Никулден риба няма, нито на шестти, нито на следващия – ние си го празнуваме на деветнайсти. Точно кога идва Свети Никола – една седмица преди него рибата изчезва. Знае ли кво я чака, не знам, рибата изчезва, риба нема и ние затова някога си оставяме. Като има някое хубаво рибле, си оставяме да си имаме затова, щото...“

(Ц. П., 1972 г., с. Добри дол)



„Аз обикновено обичам печените риби на скара. Една риба може да се опече цялата като се отвори или на такива парчета, обилно лук червен се нарязва на тавичката на дъното, обилно. Посолява се там, миризми, каквито си обичате и се нареждат парчетата риба върху това, върху лука с цел... ако го нема лука, тя се захваща отдолу за тавичката и се разчупва цялото парче, а така върху лука не може да се разпадне. И отгоре вече пак миризмите, олиото, пъха се във фурната на печката и се пече. Аз го правя точно така, по-ми харесва. Покривам я с фолио и някъде след първия час го свалям и 15-20 мин. да се запече. Час и половина.“

Саламурата аз я правя с домати, с лук, с чушки, докато румънската саламура е само с чушки. Нарезвам си, не много, домати, чушки и лук и се заваряват там и тогава слагам рибата. Парчета от... каквато и да е. Аз първо я пържа. Тогава я слагам накрая в чорбата да поеме от чорбата там, около двайсетина минути. Много вкусна с пържена риба чорбата става.“

(В. И., р. 1943 г. в Лом)



# МЕСТНА КУХНЯ

За всеки рибар рецептата за рибена чорба е тайна, но винаги включва прясна вода от средата на река Дунав. В чорбата трябва да има различна риба, подобно на изобилието от риба, което се среща в техните мрежи.



*„Казват, че рибена чорба става най-малко с три вида риба. Независимо дали е платика, червеноперка, шаран, модруга, якбълък или няма значение. Когато има три вида риба се смета, че дават аромат и чорбата става по-вкусна. А саламура значи по принцип пържена риба, саламура. Най-често се прави от уклей, от дребната риба. Изпържва се укляя нали и вече там подправки, с чесън, с това-онова, се консумира. Обаче изпържва се предварително и след това се сипва в готовата чорба и вече е саламура. Ако не е пържена, това значи е рибена чорба. Това е разликата.“*

(Н.Г., р. 1932 г. в Лом).

*„Секаква риба прави чорба. Нема лоша риба – готвач има неграмотен. От сичко се праи. Укляят е много вкусна риба. И очистени, и измити, опържени - можем да ядем цял ден и да викам „А наздраве, чичо, нека да ти се намери“. Повече от килограм пържена риба можем да ядем, на мезе.“*

(С.Т., р. 1938 г., с. Сливата)



# МЕСТА НА ПАМЕТ

В своята всекидневна дейност рибарите стават част от културния пейзаж, от места на памет, от природни обекти и градска среда, с което се вписват в културната памет на местните общности като посредници между Човек и Природа.



*„Последно е замръзвал Дунава 1954-55-а годин. Самолетите фърляа доле на Сомовит бомби, та строшиа леда, да поиде водата надоле. А 1928 годин са прекарали у Лом вършачка и трактор по леда. Сватба - едно момче, ломчанин, земало жена от Румъния и тътът му подарил вършачка и трактор. Сватбата минава през леда и само там къде е била музиката, хорото, се счупи леда и са се удавили, а другите отстрани – нищо им нема.“*  
(С. Т., р. 1938 г., с. Сливата)

*„През 1943 година те имаше четири бомбардировки над Лом. Първата беше на пристанището. Някои от бомбите се забиха във водата и там останаха. А последната беше на наща къща. Точно там на улица „Рибарска“ падна на нашта къща първата бомба, а последната падна у Боруна. А аз съм израсал на улица „Рибарска“ - всичките риби се продаваха там, имаше сомове - като малък... отварят устата на сома и мене ми вкарват главата вътре и там човек снима.“*  
(Н.Г., р. 1932 г. в Лом)



# НЕМАТЕРИАЛНО КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО

Културното наследство на рибарските общности се определя от регистрираните традиционни практики и умения, устно знание, мироглед, усвоени навици. Съществен елемент при формирането на локалното културно наследство представлява наличието на наследници, тъй като опазването и представянето му е колективен процес, в който важно място заемат местните общности. Наследството, което включва знания и умения за риболов и познаване на местни културни пейзажи, подпомага рибарите умело да съчетават наличните ресурси за поминъка си със съхраняване на околната среда. Наследството има своите нематериални измерения и съдържа стойности, които не винаги се разпознават от носителите си, но без тях то няма как да съществува.



*„Излязъл на риболов някакъв турчин много отдавна. Детето му си играло с някакъв буркан на Дунава. От време на време бурканът се захлюпи, възпроизвело звук „Бък-бък“ и наблизо имало сом, който дошъл и му откъснал ръката на детето. Откъснало му ръката и от този случай рибарите са се сетили и успяли да пробват нещо така. Пробвали са и са направили бакало. Сега колко е верно нямам представа, но ей така е възникнало.“*

(В.И., р. 1943 г. в Лом)



# НЕМАТЕРИАЛНО КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО

Културното наследство на рибарските общности по Дунав се открива в традиционния им поминък и се описва чрез осветляване на: **Умения**, свързани с плетене на мрежи, изработване на уреди за риболов и поддръжка на лодки; **Практики** за употреба на различен вид мрежи, уреди за подмамване и риболов; **Знание** за движение на вода, заливни гори, подводни участъци за риболов, за нрава на животински видове – риби, птици, бозайници; **Знание** за храна и хранене, свързани с риболов; **Знание** за културния пейзаж, обвързан с местни названия, места на памет; **Разказване** за всекидневен начин на живот и празници.

Но трябва да уточним – не е възможно да има културно наследство, ако то не е подкрепено от общност, която да се разпознава с него. Затова и начините за опазването му биха били неправилни без включването на тази общност, без нейното творческо и конструктивно съдействие.



# ПРОЕКТЪТ „РИБАРИТЕ ОТ ЛОМ И ОРСОЯ“

Проектът за проучване на рибарските общности от Лом и Орсоя се случва благодарение на Национален фонд „Култура“, който подкрепи Сдружение „Европейски пространства 21“ и музеите в Лом и Русе. Неговата цел бе да се покаже знанието, уменията и практиките на местните рибари, поради което се проведе изследване в Лом, Орсоя, Долно Линево, Добри дол, Сливата... Събраните интервюта от 12 местни рибари, мъже и жени, ще бъдат публикувани в електронен вид, за да са видими от всички. В разказите се описват чертите на нематериалното културно наследство на местната рибарска общност.

Събраните интервюта от 12 местни рибари, мъже и жени, се публикуват в електронен вид на сайта [www.fishingheritage.eu](http://www.fishingheritage.eu), за да са видими от всички. В разказите се описват чертите на нематериалното културно наследство на местната рибарска общност.



*„Имало много голям сом – пет метра ли бил, колко голем, след като е започнал да напада там хора. Те се къпят, сома ги нападал и изяждал хора. Изчезвали са хора. Най-накрая са го хванали, де. Това е в кръга на рибарите. Нападат, нападат... Сомовете са хищници и нападат. Като се разсърди ... той отива да спасява женската. Значи вече се е нервирал и е ядосан. Ама нема... Аз не си спомням тука на Дунава при нас да са се случили такива работи.  
(В. И., р. 1943 г. в Лом)*

