

Майстор Боян Минчев прави Цариградско на клечка и още пази дядовия тефтер с рецепти и тънкости на шекерджийския занаят

МИРЕЛА КОСТАДИНОВА

Най-модерният, но и млад занаят в миналото на Габрово е шекерджийството. Той е от първата половина на XIX век и за него пишат в своите изследвания двамата известни краеведи д-р Петър Цончев и Илия Габровски.

За първите майстори на захарните изкушения Петър Цончев сочи Йонко Бенков и Гаврил Рачев. В по-ново време се прочул и Петър Сака. Той извивал глас по габровските улици: „Продавам лепкав шекер, мента шекер, 20 за лев!“. Правел и чудесен „Кавърмъж“. Този деликатес представлявал печени тиквени семки с мед и „голосемки по комбинизонче“.

През 1867 година се родил и Христо Венев. И макар че баща му се надявал, че детето ще наследи кожухарския му занаят, момчето станало шекерджия. Помагало на бедното си семейство и продавало кошници с череша и вишни. Докато един ден помолило само майка си да сварят сладко от плодовете. И зиме, и лете продавал сладкото в глинени гърнета. По-късно увеличили асортимент

демови ядки. Сред изкушенията за всяко дете бил шареният шекер, шарени пръчки, пейнир шекер, шарени петлета, бял суджук, рахат локум. Произвеждал нишестена пяна (желе). Но и баклава, която се топяла в устата. От майсторството си получил името „Йонко шекерджията“. Така и фамилието му име станало Шекерджиев и целият род приел тази фамилия.

Когато починал през 1886 година, оставил племенника си Христо за свой заместник, който продължил да се учи на тънкостите на занаята. Той се свързал с износна фирма в Лондон и оттам внасял за габровци и околните градове бисквити, сухи пасти, различни бонбони. Имал намерения да построи голяма сладкарска работилница, но за съжаление, починал.

От рода на Йонко и Христо е Михаил Шекерджиев, автор на известния марш „Велик е нашият войник“.

Любопитствайки за този позабравен занаят, се срещам с Боян Минчев, млад мъж на 32 години, който изработва сладки лакомства за малки и големи в Етнографския му-



зейна от дядо си Симеон Колев. Той е един от най-старите майстори, работили този занаят в музея на открито, и се е учил от първите шекерджии в града и региона. Тях пък привлича основателят на музея Лазар Донков.

Питам Боян Минчев има ли стар, запазен тефтер с рецепти от дядо си, а той разказва: „Имам, да, преди да спрем работата, дядо ми даде тефтер, в който е водил записки на нещата, които са го учили, докато той е бил чирак. В него са описани всички рецепти и умения, които той е усвоил“.

Най-милият спомен от детството му, свързан със захарта, е от времето на село при баба и дядо. „Дядо като се прибереше от работа, носеше фонданови бонбони, които е правил. С различен вкус бяха и седяха в една стъклена купа. Най-силният ми спомен беше как ровя в купата, за да извадя сините бонбони, понеже бяха с вкус на шоколад“.

Боян никога не се е учил от книга на занаята си. „Рецептурникът“ беше дядо, той ме насочваше и с времето усвоявах нрава на захарта и разбирах към какво е податлива. При направата на нещо винаги опитвам, за да бъда сигурен, че примерно бонбоните или халвата ще се получат. Има и случаи, когато захарта ти извърта номер

и се захаросва, както ако сте виждали захаросан мед. Тогава качеството не е същото, както и вкусът. Налага се партидата да се премахне, за да няма недоволни клиенти.“

Той изработва шербет халва със сусамов тахан, кафява халва със слънчогледов тахан, целувки, захарни петлета, сечени бонбони, пестил, бяло сладко и какво ли още не и добавя: „Артикулите са много, различни видове локуми, бал суджук, много видове бонбони: фонданови, карамелени, чорбаджийски с краве масло, карамелизирани ябълки, сусамки, фъчове. Постоянно търся стари рецепти и опитвам да обогатявам асортимента“.

Ако вкусотиите, които изработва, се харесват на посетителите на музея, значи това е неговият специалитет. Изработва всичката купа, което прави продуктите му уникални.

Забавлява се истински, когато прави сечени бонбони. „След изливането на карамела започваш да го месиш с голи ръце, така най-добре усещаш материала“.

От него разбирам, че захарно петле не се прави трудно. „Трудни са техниките в обработката на захарта, без значение дали фонданово или карамелено, когато успееш да накараш „материала“ да ти се подчини и да го формоваш,

че се прави без никаква захар, само от сини сливи, без никакви добавки, които да го съхраняват. Прави се веднъж в годината. Натурален, диетичен, чист продукт.“

Когато вижда радостта и насладата в очите на децата, Боян изпитва удоволствие.

„Доста често питам деца, които халват от петлетата, дали са вкусни. Те са определящият критерий и мнението им е важно. В други случаи хора се връщат да поздравят за вкусните сладкиши и те подтикват към още по-голям стремеж и желание за работа.“

Клиентите му често се интересуват откъде е научил занаята. Казват, че сладките му ухаят приятно и имат вкус на миналото. Така връщат спомени от своето детство, когато са похапвали същите сладки вкусотиини в музея, по панаири или техни роднини са приготвяли същите сладки изкушения.

С Боян разговаряме и за това може ли занаятът му да се откратне.

„Ако ставаше само с гледане, кучето щеше да е най-големият касалин. Има такива шеги между нас, занаятчиите, че занаят се краде, но тънкостите на един занаят се усвояват с години и истината е, че занаятът се предава“, спо-

ни кремове или торти, за да зарадва съпругата си.

Боян вече 16 години се старее всеки ден този занаят да има бъдеще. Има силно желание да продължи и надгради наученото от дядо му.

„Все по-малко хора се занимават с това. Старите майстори вече са на възраст и за тях е трудна практиката, а за да бъде всичко както трябва, е нужно да се изпълни и мнението им е важно. В други случаи хора се връщат да поздравят за вкусните сладкиши и те подтикват към още по-голям стремеж и желание за работа.“

Клиентите му често се интересуват откъде е научил занаята. Казват, че сладките му ухаят приятно и имат вкус на миналото. Така връщат спомени от своето детство, когато са похапвали същите сладки вкусотиини в музея, по панаири или техни роднини са приготвяли същите сладки изкушения.

„Аз съм българин! Баща ми още от дете, 3-4-годишен, ме вземаше с него, докато водеше репетиции в ансамбъла, и постепенно се запалих по народните танци. На кой не му трепва отвътре, като чуе Валя Балканска? Кой не си тактува с крак, като чуе ръченица?“

Боян обича всички български хора, защото всяко носи в себе си свой заряд, енергия, специфични движения. Много са и любимите му народни



та. Хванали се да варят сладко от дренки, дюли, зелени орехчета и листенца от гол.

Така габровци свикнали да се черпят със сладко. И по именни дни, по годехи и сватби или просто, когато в дома дойде гост, се черпело със сладко от различни плодове и чаша студена вода.

В онези години чичото на Христо, който се казвал Йонко, се завърнал от Букурещ. В румънския град чиракувал при някакъв сладкар. Отворил сладкарница на ул. „Радечка“ в Габрово. Това станало около 1880 година.

Той донесъл в Габрово първата китара. Но и нещо съвсем непознато за балканджиите до този момент – бялото сладко. Правел го от счукана захар на кюлчета, прибавял вода и есенция от бергамот. Чрез варене и охлаждане приготвял новия вид сладко. Йонко приготвял също чудесни озахарени левлебии, фъстъчени и ба-

зей на открито „Етър“ край Габрово.

Боян е трето поколение зен майстор шекерджия. Занаята взема, но и унас-



останалото е детска игра.“

Назад във времето често съм си задавала въпроса какво е Цариградско на клечка и Боян ми отговаря: „Цариградско на клечка наричаме карамелизираната ябълка. Един



доста интересен и атрактивен шекер, на който се радват и млади, и стари. Правя го предимно есен, за да ползвам български ябълки, които биха могли да устоят на високата температура на карамела, когато ги потопя изцяло“.

Понеже се намираме в Габрово, не мога да не го попитам за „габровския шоколад“ или пестила. „Той е уникален с това,

деля ни той.

Майсторът опитва от всичко, докато го прави, но най-много обича кафявата халва със слънчогледов тахан. Тя е по най-старата рецепта и за него е огромно предизвикателство, докато се научи да я приготвя. Вкъщи не му остава много време да се отпусне и да прави сладки. Но когато има свободно време, бърка съвремен-

пести - „Руфинка болна легнала“, „Притури са планината“, „Зайди зайди...“ и още.

„Нашият фолклор е толкова пъстър, че няма как да имаш едно любимо хоро или една песен.“ Когато засвирят пък каба гайди, за него времето спира, споделя ни родолюбивият българин и майстор на забравени сладки от миналото.