



АКАД. МИХАИЛ ВИДЕНОВ НА 70 ГОДИНИ

През 2010 г. академик Михаил Виденов навърши 70 години. По случай юбилея редакцията на сп. „Език и литература“ го поздравява и му желае здраве, бодър дух и творческо дълголетие!

Годишнината отбелязваме, като публикуваме кратък откъс от книгата му „Годечанинът“ (София, 1991) за да напомним, че той не е автор само на езиковедски изследвания.

КАЗАНИТЕ

Всяка есен още в самото начало на септември една истинска треска обхваща годечани – кашите (разбирай: джанковите джибри) вече са ферментирали и настъпва моментът на дестилацията. Далече преди това в кметството са извадени разрешителни за определен ден и час, като всеки пише два или три пъти по-малко от действителното количество, тъй като данъците са прогресивни и всичко се обезсмисля: какъв е смисълът да произведеш нещо, което ти излиза по-скъпо, отколкото е в магазина.

Колко казана има в Годеч, е трудно да се отговори. Но е трудно също така да се намери такова закътано място по ровините из махалите, в което да не пуши комин на спиртоварна. Годеч вони на тия каши и тая воня те удря в носа още като се покажеш на преслопта на Язовинье. Градчето вони на тия каши, в които е вложен много труд, захар и надежди. Полуподивели прасетарият дулици в костилките, окончателно изхвърлени след отделянето на драгоценния градус. Трудът на годечанина в това отношение е разностранен, но в основата си това е събирането на изходната суровина – джанките. Не бива да се подценява и подготовката на каците и качетата, защото, ако не дойде мухата, няма да стане ферментацията. И тогава, остави дето целият ти труд отива на вятъра, но и ставаш за резил и за съжаление. Не е приятно да кажат за тебе: „Нищо му не пуши!“, т.е. останал си без ракия.

През последните години тия каци и качета поемаха и по десетина килограма захар – това беше евтино, а годечките икономисти са изчислили, че кило захар пуска две кила ракия. А сега умножете полученото по цената на ракията и ще видите къде му е сметката. Сега, при новата ситуация, са необходими още по-прецизни изчисления. Но все е в полза на ракията.

Когато кашата е готова, трябва да се закара на казана – всеки си е изчислил за кога горе-долу трябва да си извади разрешително. Висш комшийски дълг е да помогнеш при натоварването на каците, същите тия каци, които след това се парят и в тях се слага зелето за зимата. За каруцарите това е времето на големия удар – пада страшен алъш-верии било в пари, било в готова стока. Всеки от тях кара специална дъска, по която кацата се изтегля

върху каруцата: тегленето става с помощта на лопата риначка – с нищо друго. Една каша е готова, когато при поклащането на кацата не се чува никакъв шум от ферментация. Каруцарят е твърде вещиц по тия проблеми и ще ти каже дали си избързал. Ако ли пък кашата престои, спиртът излита и ти просто се разкарваш до казана и влизаши в разноски за дърва и данъци за тоя, що духа.

Огнището на казана е голямо и поема всякакви цепеници. По правило обаче се закарват сухи, чворести, криви и чепати дървета. Най-подходящи са гредите и мертеците от някоя разрушена плевня. Тия пред тебе или тия след тебе могат и да ти услужат с някое и друго дръвце, но това не е твърде желателно и изобищо не е в реда на нещата. Все едно да тръгнеш на сватба без бъклица.

Отговорниците на казаните приемат денонощно – производственият цикъл не секва нито за минута. Да спре един казан, това се възприема като трагедия и бедствие. Твърде често обаче разписанието се нарушава от хора, записали по-малко казани и докарвали повече материал. Понякога точно по този повод стават люти словесни двубои, защото при прекарването, колкото и да се пази, кашата се е разбутала, а ако, не дай си Боже, е потънала капата, т. е. втвърдената горна част на суровината, запечатката, положението става тежко. Ред може да въведе само казанджията. Борбата за градусите не може да се сравни с нищо.

Най-романтично е да наложиш някъде към икиндия с оглед привечер вече да протече. Не бива да се засилва много огънят, да не се препърли и да загори суровината. После това не може да се пие. Привечер кирпичените едностайни заведения събират сума ти хора, част от които са едно постоянно присъствие, един неизменен интериор на дадената спиртоварна. Те ще те изоставят чак късно след полунощ, когато за кратко време ще се завърнат по домовете си, колкото да има време да ги наругаят жените им.

Постоянното присъствие по принцип ти излиза поне 2–3 литра и то от по-първата ракия, която тече някъде около 50–60 градуса. Пият без мезе и дават оценка на стоката. Това е суперважно за рейтинга на твоето производство, тъй като има ракия и ракия. Градът ще узнае какво си произвел и услугите, за които ще молиш после тоя оня, ще са в пълна зависимост от това, как ще се представиш ти на тая дегустация.

Клиентът по принцип трябва да донесе нещо за хапване за казанджията. Някога това нещо беше пиле или петле, което по специален начин се запича в жарта и обилно се посолява, за да кара на пиене. После бе измислен бройлерът, който също минаваше за пиле. Как е сега – не знам. Нашенецът пак му е намерил колая, нищо че е пазарно стопанство. Сигурно е само едно: ракия в Годеч се е пекла, пече се и ще се пече, даже и никой да не остане в тоя град.

Не бързай да си опъваш отношенията с хората от постоянното присъствие. Те действително ще ти изпият част от ракията, но няма само да те благославят, а и ще ти помагат в насичането на дървата, с налагането, с чистенето на самия казан. Вярно е, че последното е задължение на казанджията, но в последно време тая определено мъжка работа взе да се феминизира, а годечанинът е кавалер – как една жена ще ти изгриба на тебе тия мръсотии.

Лично за мене тия дестилации са били винаги част от най-приятните ми задължения като стопанин на голям двор, засаден със специален ракиджийски сорт от сини сливи, наричани някога от баба ми „другунке“. Това бяха първите

насаждения на моя баща, който разбираше от добро пиене.

Казанът си е казан. Жените са напълно изключени като членове на постоянното присъствие. Това е мъжка тайфа от хора, които почти не си спомнят кога са били за последен път трезви. И ако казанът работи нон-стоп, то нон-стоп пият и те. Пият и бистрят вътрешните новини, кроят планове и дават акъл. На акъл е щедър всеки годечанин, но тук, на казана, той просто ти се предлага ей тъй, без нищо, ако не смятаме сивата струйка от дестилатора. Тук ще научиш от кое има сметка и от кое не. Знаят тия хора кой какво е казал, кой къде е посегнал на чужда невеста. Не го осъждат, а му завиждат, ако, разбира се, самата невеста си заслужава това. Иначе му се чудят на акъла. Ако дадеш ухо и се заслушаи, ще установиш, че в тоя град е пълно с любовници – под път и над път.

Както казахме, някъде към полунощ компанията се разваля и всеки потегля към къщи да зарегистрира поне няколко часа присъствие при жена си, ако тя изобищо го допусне да прекрачи прага. Най-често тия истински мъже прекарват остатъка от нощта в някоя от стопанските пристройки в двора или направо в сеното, но това никой не си го признава, защото годечанинът държи на реномето си повече, отколкото на имота си. На реномето си като мъж и глава на семейство. Рано сутринта трябва да ходи на работа. И пак ще мине през казана да спусне нещо срещу махмурлука.

Да преспиш на казана, когато хората си варят ракията, е много голям резултат за един годечанин, но и това се случва. Не е изключено и това, ако вечерта не е обръщано внимание на дозата. Една година един герой от такава тайфа просто заспа непробудно на пейката до огнището. Пейка, разбира се, е голяма дума – просто една талпа от метър и дваيسة, закована на два яки колеца. Катурнал се беше човекът с краката към огнището, с главата към вратата, свит на кравай и хърка ли хърка. До протичането беше далече, унесе ме дрямка и мене. От унеса обаче ме извади една остра силна миризма на горяла гума. Два погледа ми бяха достатъчни да схвана посоката на тая непоносима смрад. Бях станал свидетел на една трагикомична ситуация. В съня си нашият човек се беше понаместил и изпружил краката право в огнището. Гумените цървули се бяха чисто и просто запалили – гумата гори и когато е на човешки крака. Човекът блажено си спеше под сладката алкохолна анестезия. Огънят вече обхващаше и крачолите.

Скочих и го издърпах наред помещението. С кофата загребах вода от охладителя. Чу се съсък, но огънят угасна. От краката на човека се вдигаше пушек и пара, примесена с непоносимо остър мирис на изгоряло. Той обаче продължаваше да спи.

На сутринта тоя герой дойде на себе си, размърда се и се разпсува. Какво цял бил сега да прави без цървули. Питам го изумен какво щеше да прави без крака. Гледа ме и бос се отправя към една от дамаджаните да глътне малко, за да може да мисли. Имам предвид една от моите дамаджани с новата реколта.

Читателю, тук не съм измислил нищо. Действието се разигра една нощ в казана в Додавица още по времето на тетка Верка Панджина, на която ѝ беше дошло до гуша от тия навлеци, пред които така прочутите донски казаци са просто едни невинни въздържатели.

За да се възстановя след тая ужасна нощ, ми бяха необходими цели две денонощия як сън.