



За него ми спомена Илия от Ракитово, малко момче заело се да открива предприемчиви роми за нашумялата програма Jobs. Докато се тревожеше, че много малко са нашенци, които да се възползват от добирите условия на тези средища на бизнеса, той се сети за Христо: "Интересни, медни картини прави" - Въвеже ме с две думи в работата на непознатия майстор.

Картиите на Христо Златев са точно срещу входа на петия етаж на НДК, където е подредена декемврийската изложба от занаятчийски изделия. Впечатляват и с размерите си, и със съдържанието си, но по-привлекателното е, че са направени от мед. То е и различното. Когато застанеш срещу тях, не може да не се попиташ как са майсторени. Релефните изображения привличат пог-

леда ти и проследяваш, някак за себе си, блъскавото укромяването на метала. Каквали чувствителност и какъв майсторък трябва да си овладял, за да може с познатите гробовати инструменти да заместиш ласката и финеса на чепката, магическата игра на обеми и светлина.

- Тази картина - "На люб" съм я работил три месеца, всеки ден по три-четири часа - дочувам обясненията

## Бургуджията с медните картини

на Христо. При него е спряла Възрастна жена с приятелката си, госта по-млада, "и гвете преподавателки в университета", ще им довери после Христо. Любопитството им е впечатлятелно, но майсторът детайлно разказва за своята работа и вероятно сам предизвиква и следващия, и следващия въпрос.

Ламарината не е много дебела - 1 mm, обяснява той, цената е дебела. В това отношение ако срещна помощ... Тук гласът на художника се снишава и вместо да срещне картините, другите -

все красиби изделия от базара, или някой от организаторите, забива в празните джебове на ценители на неговото изкуство.

Христо Златев изва от Воеводино, пловдивско. Там си прави картините, в работилничката, прилепена до квартирата на семейството му. Като се поумори от дългото възiranе, съсредоточаване, прецизиране на всеки удар върху крехкия метал, грабва някое парче желязо и още искрящо, алено, гобие, бие, сякаш само да отлее на събралята се енергия. А изпод

"ядните" удари се заформя я брадва, я месла, я копачка или ченгел, ямаган, нож. С тях си вади хляба, помага на съселяните си.

Друг път влиза при децата или ще ги повика уж да му помогнат с нещо. Три дъщери има от жена си Катя - Елеонора, Севдалина и Буктория, а от предишния си брак има във вамина сина. Богата реколта за един мъж, който не е стигнал и петдесетте.

Амь съиам бургуджес - ще речеш, оправдава се Христо и лицето му някак се озарява, когато го заговорвам на ромски. И тръгва онай история на рода му, на тримата му братя и четирите сестри, кръстосвала с чергилата пътищата на бургаския край, докато ЦК не реши, че тази страница от книгата на ромите трябва да бъде закрита. Заповедта ги заварила, заедно с още десетина семейства бургуджии, по на север около морето и се за-



селили в Дългопол. Там заучил занаята от баща си. Нямал и петдесет, когато зарязал училището, но вече добре можел да различава кое желязо как се кове, за какво изделие става, как трябва да се закали...

Васил ЧАПРАЗОВ

## Бахтало Нево берш саворе манушенге!

Признавам, че и в моето семейство отдавна не се подготвя Василиса-Новата година - по стар стил на 13, 14 и 15 януари. Но бях свидетел на педантичното приготовление всяка година от леля Анча - сестрата на свекъра ми. Нейният съпруг и баща и носеха името на Св. Василий. Тя събираше всички братя и сестри от многолодното семейство /6 братя и 4 сестри/, заедно със семействата им на 15. януари. Тогава си взимаха и прошка, на патерица. Отмук и Банго Васили.

"Путрен о будара, о Банго Васили авела! Анела туменгэе баих тхай сасмина!"

На софрата задължително имаше пуйка и сърми. Всъщност гъската е традиционния символ, но по-лесно на пазара се намира пуйка, а и месото и е по-вкусно.

На 13. се подготвя бъд-

ника, както е в християнската традиция. Събира се и семейството за прошката и така до сумрина на 14. На 14 се зачева червено животно. Вечерта се събират най-близките от жените във фамилията.

Най-важни от ястията са сърмите. Те трябва да са готови до сумрината около 4 - 4.30 преди изгрев слънце. Убиват се в зелеви листа късове месо, а не кайма, с ориз и подправки - чер и червен пипер. Докато се убиват, се пеят песни.

Днес сигурно малко роми спазват тази традиция. По-важното е децата ни да не забравят, че благоденствието ще го даде, когато правим всичко с любов. И пригответо на храната, и целуването на ръка на по-възрастните. И още нещо - да не спирате да пеем.

С много обич и пожелание за благоденствието

Светлана ВАСИЛЕВА

## "Динле - терне" по Коледа

Фолклорна работилница "Етнос" - гр. Монтана изнесе Коледен благотворителен концерт на 21 декември в Драматичния театър. Патрон на събитието бе кметът на Монтана, г-н Златко Живков.

Голямата зала на театъра едва побира желаещите да се насладят на изкуството на различните етноси в България. Танцовата работилница представи пред монтанската публика своя нов репертоар и изненада всички с появата на ромската танцарска трупа "Динле - терне" с ръководител Тосен и Пепа Рамар. Те представиха танца "Приказка" от музикалния спектакъл "О баро



Орлин АТАНАСОВ