

На 5-ти май всяко ромско семейство става рано. Децата донасят ешелици /разцъфнал цвят от плодово дърво/. Сгрива се много вода и се напълва едно голямо корито. В нея се посипват и ешелиците. С тази вода се къпе цялото семейство. Обличат се всички с най-новите си дрехи, приготвя се необходимото за празнуването на поляната /палатка, дърва, агне, свещ, одеала, спални чували и т. н. / и с каруца или кола се отправят към сборния пункт на селото. Там вече е черибашията, който повежда групата и се грижи за благополучието на всички. Той е на особена почит и уважение и неговата дума е закон за всички, които се отправят към учереното място за празнуване. Така всяко село си има един черибашия и негови помощници, които повеждат хората си в организирани групи към поляната. След пристигането си там главният черибашия и неговите помощници /организаторите/ посрещат всяка новодошла група и ги отвеждат на предварително определеното им място за лагеруване. Палатките се опъват в кръг, образуван от всяка група поотделно, а кръговете на отделните групи образуват един голям кръг. Тези кръгове символизират ромското колело. До около 4-5 часа следобед всички палатки са готови и всички организирано отиват на църква. Там се палят свещички в чест на Св. Георги и Св. Богородица. Оттам всяко семейство се връща с по две свещички.

Приготвяне на трапа:

Един ден преди Гергьовден се изкопава трап в земята. Кладе се огън и се пълни с бучаи. Огънят се поддържа до следващия ден. През това време трапът изсъхва и се събира жар. На следващия ден - Гергьовден - трапът се изрива и се кладе наново огън. От получената жар се изрива половината, а върху останалата в трапа се поставя тава с агнето. Трапът се покрива с вършиник. С кал се запушват дупките отстрани и се зарива с останалата жар. Подклажда се слаб огън. Пече се час, час и половина и се проверява дали е готово. Ако не е, агнето се обръща и се пече още половин час.

Приготвяне на Гергьовденското агне:

Продукти: ориз, зелен и червен лук, гъби, вътрешностите от агнето /без черен дроб и дебели черва/, олио, сол, червен и черен пипер, мажданоз, чубрица и пожелание стафиди и сини сливи или ядки.

Начин на приготвяне: предварително сварените вътрешности се нарязват на ситно, поставят се в предварително изпържения в олио зелен и червен лук, червен пипер, сол, след което се добавя и предварително свареният ориз,

След това празникът продължава в палатката или колибата, в която се е подслонило семейството. Тука е и агнето, което ще се пренесе в жертва в чест на Св. Георги. Мъжът в това семейство застава от дясната страна на агнето, а жена му от лявата. И двамата вземат по една свещ, запалват я и я прикрепват към рогата или главата на агнето, ако е шуто. Чиято свещ угасне по-рано, това е знак, че той ще си отиде по-рано от този свят. Агнето се връзва здраво до палатката на семейството и на другия ден, на шести май около шест часа се коли в присъствието на всички членове на семейството. Никога главата не се отрязва цялата. Прерязва се главната жила, така че кръвта да шурти постепенно. Бащата топи единия си пръст в шуртящата кръв и на всяко от децата си поотделно поставя по една дамба на челото за здраве.

Агнешките вътрешности се изкарват и се варят. В една чиния всяко семейство слага част от белия и черния дроб и от другите дреболии, допълва се пресен лук и се наръсва малко червен пипер. Едно от децата в семейството /за предпочитане е момче/ взима чинията и шише с ракия и тръгва да почерпи комшийските семейства. Те благославят: „Састе, весте, те овен саре“ - „Бъдете живи и здрави всички“!

След това агнето се пълни с ориз, останалите дреболии, пресен лук, черен и червен пипер и до обяд се приготвя за ядене. През това време наетата музика свири в централната част на поляната, така че да поддържа доброто настроение на всички. След обяд празникът се пренася пред сцената. Изнасят се предварително подготвени програми от деца и възрастни, отправят се приветствия, поръчват се

както и погнравките. Плънката се поставя в изчистеното агне. Зашива се добре и се поставя в тава, в която се налива и малко вода да не прегори отдолу, а отгоре се намазва с олио, сол и червен пипер. За да не прегори, отгоре се покрива със станиол или насолен вестник

Обряд:

Рано на 6-ти май, преди да изгрее слънцето, става цялото семейство. Преди агнето да се пренесе в жертва, се извършва следният ритуал: Всички са наобиколили агнето и държат свещи. Една свещ се държи на главата на курбана, която е обкичена с венец от гергьовче. Най-възрастният член от семейството отправя молитва към Бог, Господ и Свети Георги за здраве, щастие и бекет в семейството и рода. Изказва благодарност, че семейството е имало възможност и тази година да закупят агне, въпреки тежкия ромски живот. След молитвата агнето се коли. От първата бликнала кръв се цапа челото на всички от семейството, белег, че курбанът е в преведен в жертва на Бог, Господ и Свети Георги за прощаване на греховете и благословия на тези, които са белязани. По този белег Господ Бог и Свети Георги

поздрави към някои или цяла група от хора. Всички са весели, шумни и радостни. И така до късна нощ.

На другия ден - 7-ми май преди обяд - се провеждат редица спортно-състезателни игри: надбягвания с коне и магарета, надбягване между стари и млади, теглене на въже, надбягване с чували, футболен мач и др. Около 10 часа всичко привършва, за да започнат състезанията по борба. Тук залоget е голям: теле, овни, агнета, предметни и парични награди. Интересът е твърде силен, но по обяд всичко приключва.

Следобед всички - и стари, и млади - се събират в голям кръг. Децата с клонче в ръка обикалят насам-натам и подвикват, че настъпва най-важният момент: ще се избират черибашите за следващия празник. След това главният черибашия дава знак и децата също се приютяват в големия кръг. Всички заедно избират новия главен черибашия и неговите помощници, както и мястото, на което ще се проведе следващият празник през следващата година.

Новоизбраните черибашии донасят каси с бира и безалкохолно, за да почерпят за оказаната им чест. Постепенно групите се разотиват, като се сбогват с организаторите и останалите.

Последни си тръгват организаторите. През цялата година те ще предават опита си и ще подпомагат новите организатори за достойно провеждане и на следващия празник.

Записал Йосиф Нунев

** По разказ на Иван Стоянов Костов, роден, израстъл и живеещ в с. Росен, Бургаска област, на 32 години, шофьор.*

виждат кои са заклали курбан и кои не са. Затова ромите още от преди Великден събират пари и се готвят за големия празник „Дерлези“, както го наричат ромите от Правец, Етрополе, Тетевен, Ябланица и Ботевградско. Преди да се опече агнето, в устата му се поставя червено великденско яйце /първото блядисано от Великден/, както и венчето на главата и така се слага върху жаравата. Когато агнето е готово, цялата рода се събира на трапеза. Най-възрастната в семейството прави погача и в средата поставя червеното яйце. Отправя се отново молитва и се дава на сайбията на дома да я разчупи на всички. Последна се яде главата на агнето, а кокалите се хвърлят в реката, за да върви всичко по вода.

Празнуват ли ромите, значи е с мрак и всичко поготвят с желание. Добре се трудят, но добре и се веселят - музика, танци и смях.

Христо Христов

Ритуалите в с. Осиковица