VRÁSTÍRI

РАБОТИЛНИЦА

ФАБРИКАТА
Регионален Ресурсен Център за Култура

Център за междуетнически
диалог и толерантност
"АМАЛИПЕ"

Център за междуетнически диалог и толерантност “АМАЛИПЕ”

Телефон за контакти:
0888 725 659

Съдържание:

Предговор стр.2
Бургуджиите – вчера и днес стр.3
Занаятът стр.6
Традициите стр.10
- Васили и Банго Васили, Васильовден – 14 и 15 януари стр.10
- Колада, Коледа– 7 януари стр.13
- Динаждън, Игнажден – 2 януари стр.13
- Гергьовдън, Гергьовден - 6 май стр.14
- Богородица - 28 август стр.15
- Димитровдън, Димитровден - 8 ноември стр.16
- Ивановдън, Ивановден - 20 януари стр.16
- Танасовдън, Атанасовден - 31 януари стр.16
- Сватбата стр.16
- Погребението стр.17

Езикът стр.18
Майсторите и тяхната продукция (каталог) .. стр.19-27

Предговор:

Скъпи приятели,

В ръцете си държите малък опит да се представи голямото богатство на бургуджийската ромска група в Северна България.

Това е първото в страната издание, посветено изцяло на ромите бургуджии – на техния занаят, бит и култура.

За бургуджиите можем да кажем със сигурност само, че това са хора, които ревностно пазят и почитат и до днес не само своите традиции и обичаи, но и голяма част от старите, забравени вече български традиции и обичаи. И до днес всички техни празници се празнуват по стар стил, а на сватбите им се свирят и пеят предимно български народни хора и песни. Те познават много добре българската култура, но ние не знаем почти нищо за тяхната. Трудно е да се определи откъде идват, но не и накъде отиват – към нашето общо единно бъдеще.

Работата по тази книжка бе нелека, тъй като се опитахме да я направим универсална.

На следващите страници колекционерите на ножове и ценителите на подобни метални изделия могат да видят различни по вид и модел артикули. Производителите от бранша могат да срещнат ценни партньори в своя бизнес. Домакините могат да видят необходимия им кухненски нож , а стопаните - брадва.

От друга страна интересуващите се от ромското и изобщо от различното в тази малка книжка могат да намерят необходимото, тъй като тя е попита с културата на бургуджиите и техния начин на живот.

Благодарим за съдействието на Ресурсен център за култура “фабриКата”, гр. Габрово, без чието съдействие този материал нямаше да бъде възможен!

Приятно четене!

Атанас Стоянов - автор,
Център за междуетнически диалог и толерантност “Амалипе”

БУРГУДЖИИТЕ – ВЧЕРА И ДНЕС:

За бургуджиите от Северна България днес все още не се знае почти нищо. Те са една от ромските групи в България, които се различават една от друга по това какъв занаят практикуват. Бургуджиите – това са ромите ковачи.

Ако някой ги попита какво точно означава това да си бургуджия, те ще ви отговорят, че са „старите българи", които някога дошли с конниците на Аспарух, когато създавал днешна България. Те били онези, които изработвали оръжията.

За да докажат твърденията си те посочват два факта: днес още пазят стария ковашки занаят както и празнуват всички свои празници по стар стил.

Днес по-голямата част от бургуджиите живеят в Централна Северна България, около старата столица Велико Търново.

сн.1

сн.2

Населяват селата Камен и Нова Върбовка, общ. Стражица; гр. Горна Оряховица; селата Стамболово и Бутово, общ. Павликени, както и самия град Павликени; с. Градище, общ. Левски и самия град Левски. /сн.1, 2 /

Една немалка част от бургуджиите живеят в общ. Ветово, обл. Русе. В Североизточна България те са разположени в близките до Варна гр. Дългопол и с. Житница.

Изборът на тези населени места за пребиваване, строеж и закупуване на къщи не е случаен. Почти всички населени места, където днес живеят бургуджии, са в близост до по-големи градове и разполагат с железопътни гари /сн.3/ и развита транспортна система.

сн.3

Основният фактор, който в миналото повлиява на тогавашните чергари бургуджии в заселването, е близостта до удобен транспорт, така че изработената от майсторите продукция да може да се продава лесно и мъжете бързо да се придвижват до големите пазари в страната.

В миналото бургуджиите са обикаляли цялата страна със своите катуни и каруци. От 1 март те потегляли с домочадието си от село на село, където точели ножовете, мотиките и брадвите на местното население и продавали продукцията си. Докато мъжете майсторели пред катуна / сн.4 /, който обикновено се разполагал в покрайнините на селото, жените обикаляли селото, афиширали пристигането на майсторите и предлагали на хората да им гледат на ръка / сн.5 /, да им помагат при измазването на кирпичените стени и в къщната работа, срещу което местните им давали брашно, селскостопанска продукция, дрехи и др.

сн.4

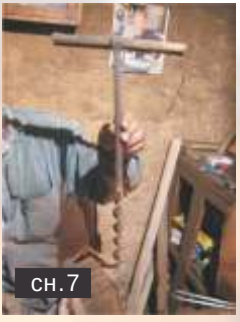
сн.5

Така жените също помагали за прехраната на семейството. Любопитен факт е, че всеки катун си имал „черибашия" – нещо като кмет, който бил в много близки отношения с кмета на селото. В случай, че нещо се случело, ромите от катуните се обръщали към него.

Продукцията на бургуджиите е различна. Освен сабите, мечовете, ножовете, те изработват и мотики, брадви, лопати, чапички, каластирки, подкови за коне, метални панти за гредоред и много други специфични метални изделия за бита . / сн.6-13 /

сн.6

сн.6а


сн.7

сн.8

сн.9

сн.10

сн.11

сн.12

Обикалянето по селата траело до Димитровден по стар стил, идването на който означавало и нахлуването на студеното време и настъпването на зимата. Там, където заварел бургуджиите Димитровден, там и оставали да зимуват.

С началото на тоталитарната власт в България се слага край и на катунарството на бургуджиите. Постановление № 256/17.12.1958 г. на тогавашния Министерски съвет задължава всички чергари (каквито по това време са бургуджиите и калдарашите) да уседнат. Всички бургуджии се установяват да работят в тогавашните ТКЗС-та, заводи и др., където държавата им осигурява жилища и заплащане. С това се слага край на многовековното катунарство на бургуджиите. По-късно с припечелените пари те си купуват къщи и се установяват, където са и днес.

Въпреки това, занаятът на бургуджиите все още е жив.

Днес, макар и трудно, някои от бургуджиите продължават да работят и да се препитават с отколешния ножарски занаят. Старите майстори предават знанията си на новите, като у всеки един изработен предмет си личи индивидуалния почерк. След като ковачите си набавят необходимите материали, те почват изработката на своята продукция.

ЗАНАЯТЪТ

Всеки един от майсторите е устроил в своята къща майсторска работилница - така наречения „врастири”, в която има всичко нужно за изработката. В него задължително присъстват уреди като шмиргел, свредло, духало и др. / сн.13,14 /

сн.13

сн.14

За да започне работа майсторът първо се снабдява с листове качествена стомана или неръждавейка. Друг необходим материал за производството е мангалът. Той е нужен, за да се нажежава в него металът. Жарта в огнището се поддържа с духало, или на бургуджийски - „пишот” . / сн.15 /

сн.15

Бургуджийството е занаят, който се е предавал с векове от баща на син като основно средство за препитание. Той крие много майсторски трикове в процеса на изработка, така, че в неговия край да се получи качествено изделие.

Едно качествено изделие на бургуджийската продукция обаче не се състои само от метална част. От много важно значение е, например, от какъв материал ще бъде изработена дръжката на ножа, което зависи от неговото цялостно предназначение: за лов, за клане, за дране, домакински, за плодове, луксозен и т.н. Дръжката може да бъде изработена от еленов рог, от кост, от тираболит, текстолит, слюда, различни видове дърво и др. материали. Тя е много важна за цялостния и естетичен вид на ножа. / сн.16-19 /

сн.16

сн.17

сн.18

сн.19

След като ножът се закали се пристъпва към пробиване на дупки в областта, където ще се постави дръжката на ножа. Пробиването става със свредло или „бургия”. След това се пристъпва към поставянето на дръжката, която се оформя на шмиргела.

В своята работа всеки ножар преминава през три етапа на работене със шмиргела, на който ножът се заточва. След като ножът е вече оформен и изрязан предстои неговата първа обработка на шмиргела или т.нар. “едро шлайфане”. Използват се кечета, намазани с едропесъчинков прах. След като премине едрото шлайфане се пристъпва към “ситно шлайфане”. Кечето на шмиргела се сменя и острието на ножа се точи, докато стане цялото бяло. Прахът, с който са намазани кечетата, е по-ситен. Третият етап на обработка се нарича „Нула” – при него се премахват всякакви резки и черти от острието на ножа, докато остане чисто бяло. При нулата максимално се набляга на изострянето на ножа. /сн.26-31/

сн.26

сн.27

сн.28

сн.29

сн.30

сн.31

След като точенето на ножа се преустанови, ножовете задължително се пастират, за да им се придаде блестящ вид. На шмиргела се поставят специални кечета, намазани с паста. След прецизна обработка готовият вече нож е лъскав и подготвен за естетичния вкус на клиентите./ сн.32,33 /

сн.33

ТРАДИЦИИТЕ

Традициите у ромите бургуджии са много добре запазени на места и до днес. Навлизането на информационните технологии и иновациите в живота на хората нямаше как да подминат и бургуджиите, които от година на година все повече не помнят старите си традиции и обичаи. Днес те се помнят изцяло само от възрастните, които са водили чергарски живот като млади.

По религия бургуджиите са православни християни. Те се кръщават в черква като малки и почитат всички църковни празници. Особеното в бургуджийския празничен календар обаче е това, че те почитат всички празници „по старому". Ясен пример е празнуването на „Св. Васил" или ромската Нова година по стар стил на 14 януари.

Най-почитаните от бургуджиите празници са Коледа (7 януари), Васили или Нова година (14 януари), Банго Васили (15 януари), Бабиндън (21 януари), Динаждън (Игнажден) - 2 януари, Аракхибъ, Гергьовдън – Гергьовден (6 май), Св. Богородица (28 август), Димитровден, Танасовдън (Атанасовден) и Ивановдън (Ивановден), Никулдън (Никулден – 18 декември), Йордановдън (19 януари), Трифон Зарезан (14 февруари), Архангеловдън (21 ноември), Мишовдън (9 ноември) и др.

Васильовден, Васили /14 януари/

Васильовден или Нова година е най-почитаният от бургуджиите празник. Той настъпва вечерта на 13 срещу 14 януари, като всяка къща го празнува, с изключение на тази, в която има покойник и от смъртта на когото все още не са изминали 40 дни. При бургуджиите Васильовден и Банго Васили (Куц Васил) се празнуват на два различни дни – 14 и 15 януари.

Подготовката на пищна и богата трапеза за Васили започва още на 13 януари сутринта като домакинята заколва най-големия петел. От него тя задължително сготвя пилешко с ориз. Васили е подчертано семеен празник. Вечерята на 13 януари играе изключително важна роля и е изпълнена с богата символика. При всички ромски групи е задължително от момента, в който започва вечерята до полунощ вратите на къщата да бъдат здраво затворени - никой от семейството не излиза навън (дори в двора!) и никой външен човек не се допуска да влезе в къщата. Това е един от малкото случаи, в които ромите категорично отказват традиционното си гостоприемство. През нощта на празничната вечеря не се скита. Всички трябва да са си вкъщи, за да се сложи трапезата и да се вземе прошка.

Вечерята започва по различно време, но най-често около 20 - 22 ч. В миналото (а при някои групи - и днес) е било задължително вечерята на 13.01. да бъде на специална кръгла трапеза - синия. Върху синията се поставят приготвените гозби – сготвеният с ориз петел, сърми, баница с късмети, богато украсена питка, върху която се изобразява подкова, кръст или суровакница, вино, ракия и др. При бургуджиите се поставя също така шепа сурово жито (от житото, което варят за Никулден и Коледа) и шепа суров ориз (от ориза, с който се сварява петела).

При бургуджиите от кв. Калтинец, гр. Г.Оряховица е традиция (или по-скоро: е било традиция) на масата да се поставят и богатствата, които семейството има - злато, пиндари, накити ...

Обичайно вечерята започва с прикаждане и благославяне на трапезата . Прикаждащият (обикновено това е най-възрастният) отправя молитви за късмет, плодородие и щастие. След това членовете на семейството се опрощават, като по-младите целуват ръка на по-старите. След опрощаването, най-старите (бабата и дядото) вземат богато украсената питка и я счупват на две "за да се види на кого късметът ще е по-голям през тази година и ще храни къщата".

По време на празника до синията с ястията се донася и наковалнята, на която се отдава особена почит, тъй като тя е тази, която е изхранвала семейството. / сн.34, 34а /

сн.34

сн.34а

След като сармите са готови, една се поставя върху наковалнята, като се вярва, че тя е за Св. Васили. През нощта на празника трапезата не се вдига и не се мете до обяд на 14-ти януари, защото се смята, че ако огладнее, Св. Васил трябва да може да си вземе от ястията по всяко време.

Доста време отнема и подготвянето на празничните сурвакници. Те се обкичват с огърлици, пуканки и пендари, за да е по-богата годината.

Малко преди да настъпи полунощ главата на къщата (или пък този, който е най-късметлия) излиза навън (нещо, което е забранено за всички останали обитатели на къщата), за да извърши обичая „правене на вода". Събира житото и ориза от синията, слага ги в кърпа, взема кърпата, сурвакницата и някакъв съд за вода и отива на чешмата.

Той приближава чешмата и я поздравява: „Добър вечер, чешмо!". След като изрече това, стопанинът на къщата започва да сурвака чешмата, като нарича и следващата година все такава хубава вода да дава и да пои челядта и стопанството му. Пълни вода, мие си ръцете и лицето, наричайки за здраве. От този момент той влиза в ролята на пратеник на Св. Васил. Ако в къщата има животни, след сурвакането на чешмата, стопанинът минава и в двора и сурвака всички домашни животни, като нарича да се плодят и догодина да са повече. След това той влиза вътре, като в ръцете си носи шишето вода от чешмата. Преди да влезе се провиква отвън: „Ехей! Васили авъла, Васили. Дурал анасалъс" (Ехей! Васил иде, Васил! Отдалеко иде!). Отвътре му се отговаря в хор: „Мъ авъл!"(„Да дойде! Да дойде! Нека влезе!"). След като пратеникът на Св. Васил влезе в къщата той сурвака всички присъстващи.

С влизането си в къщата той хвърля житото и ориза. Всички събират колкото се може повече от него, защото това е късметът, който Свети Васил им носи. През годината си го държат в портмонетата, за да имат повече късмет и пари. После започва сурвакането, като първо главата на семейството (пратеникът на Свети Васил) сурвака всички за здраве и късмет.

Сурвакането започва точно в полунощ на 13 срещу 14 януари. Вратите на къщата стоят цяла вечер отворени. На първия сурвакар се дават най-много пари, даряват му се още чорапи, потник или кърпа, като парите се държат на кърпата. При влизането си всички сурвакари задължително викат: „Како, Васили авъла. Васили!" („Чичо, Васил иде, Васил!") и отвътре ги посрещат. Задължително всеки сурвакар носи със себе си и шише ракия, за даде на домакините да я опитат.

Ако в къщата тази година е имало сватба, то младоженецът и неговата булка трябва първи да стъпят в къщата на тъста. Прието за обичай е сватовете да си разменят печени агнета, прасета или пуяци. Тъстът от своя страна е длъжен да дари зетя и дъщеря си подобаващо.

На 15 януари е прието да се празнува Банго Васили (Куцият Васил) и тогава празнуват Васили куците и сакатите. На Банго Васили във всички къщи задължително се приготвя крива (вита) баница.

Коледа, Колада / 7 януари /

Коледа при бургуджиите се празнува по стар стил на 7 януари.Почитането на празника не се различава от това при всички останали християни освен, че задължително на трапезата трябва да има сготвена супа от бял боб и варено жито. Задължително на трапезата трябва да има и червено вино. Пали се свещичка, кади се и се целува ръка за прошка.

Динаждън, Игнажден / 2 януари /

Динаждън е денят, в който хората разбират какъв ще им е късметът през идната година по това кой ще им отвори вратата и дойде на гости. Името на празника произтича от глагола „дъла", който означава „дава, давам". Буквално преведено „Динаждън" означава „Ден на даването", на това, което Господ ще даде през следващата година.

Според традицията на този ден не се ходи на гости и не се излиза никъде. Вярва се, че ако на този ден не стоиш вкъщи, цяла година ще скиташ и че ако дадеш пари, цяла година ще даваш. Затова тогава пари не се дават.

Сутринта след като членовете на семейството се събудят и излязат на двора да вършат къщните си задължения, те в никакъв случай не трябва да влизат обратно в къщата с празни ръце. Те трябва да съберат от двора различни неща: сноп слама, царевична шума, кочани, клончета и каквото друго дребно може да се намери. Всяко едно от взетите неща се нарича: колкото са сламките в сеното, толкова много кокошки да имаме; колкото царевична шума съм взел, толкова много агнета да ни се обагнят и други неща, според това какво искат членовете на семейството да имат през годината. След като те влязат в къщата, поставят взетите неща пред огнището едно по едно, като повторно ги наричат.

На този ден задължително се варят зърна от бяла пуканкова царевица, които се подслаждат със захар и се пукат пуканки.

Вярва се, че какъвто човек ти влезе в къщата, такава ще ти е годината. Вратите обаче не се заключват. Ако в къщата ти влезе престъпник, кавгаджия, ялова жена, то през годината няма да те чака добро. Ако влезе богат, весел, добър човек с късмет, то и добра ще е годината. Бургуджиите строго почитат Динаждън.

В някои семейства предварително уговарят човек, който е късметлия, да им влезе пръв в къщата на този ден, за да им върви и на тях. В къщата обаче в никакъв случай не се влиза с празни ръце.

Гергьовдън, Гергьовден / 6 май /

Това е най-почитаният от бургуджиите празник след Васили (Нова година). На този ден всяка къща задължително коли агне, независимо дали има именник или не. Купува се агне (за предпочитане възможно най-голямото и да е бяло) и се принася в жертва на Св. Георги и Господ.

Сутринта, при заколването, първата пролята от агнето кръв се събира в един съд, след което стопанката на къщата поставя от нея точки по челата на малките деца. Това се прави за здраве. За здраве още на този ден малки и големи се кичат с китка здравец. Агнето задължително се пече на пещ, като вътрешността му се пълни с варен ориз, дреболии и пролетна зеления.

Преди да се хвърли в пещта, то се поставя в голяма тава и се връзва по много специфичен и труден начин, така че да се побере в тавата. / сн.35 /

В миналото, след като агнетата се опечали, всички семейства се събирали на поляната на голяма обща трапеза, където всеки опитвал от агнето на другия. Днес празнуването на Гергьовден при бургуджиите е все още пищно с тази разлика, че се събират само няколко близки семейства. Преди да започне празничната вечеря се кади и се целува ръка на по-възрастните за прошка. / сн.35а /

сн.35

сн.35а

Важен момент от Гергьовден е гледането на плешката на агнето. Тя се поставя на светлина, така че да прозира. Ако е пълна – ще бъде пълна и годината. Ако е бяла и прозира – годината ще е тежка. / сн.36 /

сн.36

Ако младо семейство за пръв път коли агне, то е длъжно да покани всички стари и уважавани мъже и жени в своята къща и да сподели трапезата си с тях, за да ги благословят. Те не трябва да ядат почти нищо от първото си заколено агне.

След като приключи вечерята момите в махалата се събират в предварително уречена къща, за да събират пръстени и гривни. Според обичая, наречен "пеене на пръстени" се пълни една кофа с вода и се покрива с гергьовденска трева. В нея всички моми и ергени оставят своите гривни, пръстени и др. предмети. Кофата се покрива със забрадка и се оставя да пренощува под звездите. / сн.37,38 /

сн.37

сн.38

На другия ден по обяд се събират за ваденето на пръстените. Вика се стара жена, която знае да пее и малко момиченце, което да вади от кофата оставените предмети. Според обичая, каквато песен ти се падне, това ще ти се случи.

Богородица / 28 август /

Това е денят, в който бургуджиите изказват почитта си към Божията майка. Задължително във всяка къща се коли овца. / сн.39 / Готвят се пълнени чушки, кюфтета и сарми. Богородица е празник на всички Марии.

сн.39

Димитровдън, Ивановдън, Танасовдън
Димитровден, Ивановден, Атанасовден
/ 8 ноември, 20 януари, 31 януари /

Това са едни от най-почитаните именни дни от бургуджиите и едни от най-често срещаните сред тях имена. Димитровден се счита за предвестник на развалянето на времето и за настъпването на зимата. С негово настъпване в миналото се е слагало край на чергаруването до настъпването на пролетта.

Ивановден и Атанасовден също са много тачени именни дни. Св. Атанас се смята от бургуджиите за покровител на ковачите. Всеки именник кани на гости своите близки и познати, които черпи с ракия за здраве. На Атанасовден задължително ракията трябва да е греяна.

Сватбата

Бургуджийските сватби са известни със своята пищност и обилност. В миналото те са траели 3 дни - събота, неделя и понеделник. Днес обаче сватбите на бургуджиите траят само два дена, а на някои места – един ден.

сн.40

сн.41

сн.42

сн.43

сн.44

сн.45

Най-характерното за бургуджийската сватба е, че тя се провежда на поляната.

Когато момчето си хареса някое момиче от хорото, то го посочва на родителите си, които след това отиват да искат момата. Изключително много се държи на девствеността на булката. След като се докаже, че тя е честна, на родителите на момичето се носи блага ракия. На бургуджийска сватба не се кани, тъй като това се приема за обидно. На нея могат да присъстват всички. Ето защо това е основното място, където те се събират да обменят информация помежду си от всички краища на Северна България.

Погребението

Бургуджиите вярват в задгробния живот. На мъртвеца се строи гробница, в която се слага всичко необходимо за живеене. Тя е тухлена, измазва се, поставят се мебели, огледала, дрехи, пиене. Оставят се пари и дрехи в ковчега на мъртвеца, за да не е беден на онзи свят. Ковчегът се поставя в леглото, така че да гледа към слънцето. Преди да се зарови, покойникът се опява в черквата. Почитта към мъртвите е изключително силна. Честват се 3, 9 и 40 дена от смъртта, както и 6 месеца и 1 година. Мъртвият се съпровожда до гробищата с музика.

На самата смърт, на 6-те месеца и на годината от смъртта се коли овца и се прави курбан манджа за „Бог да прости". Близките задължително жалеят 6 месеца или година. Както мъжете, така и жените носят жалейки (черни ленти) и черни забрадки. До изминаването на 9 дни от смъртта не се гледа телевизия, не се пуска музика, опечалените не се къпят със сапун, мъжете не се бръснат и не е позволено рязането на нокти.

Жалеенето може да бъде прекъснато единствено поради сватба на член от семейството, но това е в много редки случаи.

ЕЗИКЪТ

В България съществуват много ромски групи: калдараши, калайджии, дрындари, копанари, решетари и много други. Това, по което се различават са различните занаяти, които практикуват. Освен по занаята, ромите се различават и по различния диалект, на който говорят. Онова, което силно откроява бургуджиите от останалите роми в България е именно специфичният диалект, характерно за който е честата употреба на звук „ъ", а не на „е", както при останалите. Така например, докато останалите роми изговарят думата "khere" (вкъщи) – |кхере|, то бургуджиите изговарят |кхъръ|. Именно това говорене на „ъ", което е типично характерно и за българския език им дава основание да наричат сами себе си „старите българи". / сн.46, 47 /

сн.46

сн.47

За архаичността и отликата на бургуджийския диалект свидетелстват разказите на старите бургуджии, според думите на които и техните дядовци говорели по същия начин. Смята се, че думата „бургуджия" произхожда от думата „бургия", тъй като бургуджиите изработвали и този предмет.

Типично характерни бургуджийски думи са:
vrasrtiri – работилница, ковачница
sjuri – малко чукче
koraki – среден чук
tokmaki – голям чук
pishot – духало и др.

Славчо Славев : Роден на 25.11.1966 г.

Ножове:
За дране – 23- 25 см обща дължина;
За обезкостяване – 28 см обща дължина;
Кухненски – 28-30; 30-31 см обща дължина;
Касапски (за клане) – 31-32 см обща дължина
Нож за сечене (кълцане) – 33–35 обща см дължина
Сатър – 33-35 см обща дължина

Метал: неръждавейка, стомана 65 Г
Дръжки – акация, орех и др.

Кухненски ножове – 2 броя

За дране (горният)
и за обезкостяване (долният)

За клане (горният) и
за сечене/кълцане (долният)

Сатър

За дране

Красимир Костов
Роден на 06.05.1976 г.
майстор от 20 години

Комплект универсални ножове, 5 бр.
Метал - неръждавейка
Дръжките са от акация и бряст, за да попива и да не се хлъзга от ръката, както и за лесно почистване

Кухненски нож /за хляб/–
31 см обща дължина,
20 см дължина на острието

Нож за обезкостяване -
25 см обща дължина,
15 см дължина на острието;

За плодове – 23 см обща дължина,
10 см дължина на острието;

За дране – 15 см обща дължина,
9 см дължина на острието;

Кухненски универсален нож
– 28 см обща дължина,
18 см дължина на острието;

Нож за риба - 16 см обща дължина,
7 см дължина на острието

Графитация на атамански нож

? иниатюрна брадвичка

Дължина на дръжката - 12 см
Дължина на острието - 4,5 см
Метал – неръждавема стомана -

Люцкан Димитров: Роден на 31.07.1952 г. - майстор от 32 години

Кухненски ножове –
28 см обща дължина,
18 см дължина на острието
Метал - неръждавейка
Дръжки - акация, орех

Брадви, брадвички и тесли: Метал – стомана 65 Г
Дръжки - осъм и салкъм

< Брадва

Бургия >

Тесла

Марин Янакиев
Роден на 24.04.1958 г.
майстор от 34 г.

Серия ловджийски
и луксозни ножове и сабя

Брадва

Радослав Илиев
Роден на 23.09.1961 г.
майстор от 18 години

Ножове:
Касапски - 32 см обща дължина, 19 см дължина на острието;
За дране - 23,5 см обща дължина, 11 см дължина на острието;
За кухня - 23,5 см обща дължина, 11 см дължина на острието;
Ловджийски - 30,5 см обща дължина, 17, 5 дължина на острието
Метал: неръждавейка, Дръжки: орех, бряст

За дране

Кухненски

Ловджийски

Касапски - модел I

Касапски - модел II

Здравко Панайотов
майстор от 19 г.

Ловджийски нож

Наско Златев
Роден на 01.03.1981 г.
Майстор от 7 г.

Сабя
Дължина: 1 м.
Метал: стомана 65 Г
Дръжка: текстолит

< Карамфил Карамфилов
майстор от 21 г.

Специален ножарски колан, >
който се посравя на кръста
по време на работа

Произвежда дилафи, ръжени, кирки, чапички, принадлежности за коса, клинове и др.

Метал: стомана 65 Г

дилаф

кирка

чапичка

клепало за коса за косене

принадлежност за коса за косене

панти

таралежка - служи за катерене по дърветата

клин

Атанас Илиев
Роден на 25.06.1981 г.
Майстор от 13 години

Ловджийски ножове >

Ловджийски нож - модел 1
30 см обща дължина, 18 см дължина на острието

Ловджийски нож - модел 2
28 см обща дължина, 16 см дължина на острието

Ловджийски нож - модел 3

Ловджийски нож - модел 4

Нож за клане – 35 см обща дължина, 19 см дължина на острието

Нож за сечене – 27 см обща дължина, 16 см дължина на острието

Нож за дране – еленски - 26 см обща дължина, 16 см дължина на острието

дръжка – еленов рог

Проектът е осъществен
със съдействието на
Регионален Ресурсен Център
за Култура “фабриКата”

2007