

Областна администрация - Сливен
Община Сливен
Обществен съвет за работа с бесарабско - таврийските българи
на Община Сливен
Фондация ПАМЕТ

Хлябът в бита на българите



Работата е съставена от:

Ангелина Мерет,
ученичка от 10-А клас,
ОЗ «Болградска гимназия
«Г. С. Раковски»

Ръководител:

Наталия Георгиевна Богдева,
учител по български език
ОЗ «Болградска гимназия
«Г. С. Раковски»

гр. Болград, 2021

Тезиси на научно-изследователската работа

«Хлябът в бита на българите»

на Ангелина Мерет, ученичка от 10-А клас,

ОЗ «Болградска гимназия «Г.С.Раковски»

Ръководител: Наталия Георгиевна Богдева, учител по български език

Актуалността на работата се състои в това, че днес това, с което се храним, е важна част не само от бита ни, но и от културната ни идентичност. Хлябът, разгледан като една част от хранителната нагласа на народа ни с много дълбоки корени, е процес, отразяващ културното ни развитие. Хлябът възпитава човека, вдъхва му надежда в трудни и съдбовни дни и вяра в бъдещето. Историята на един народ е днешна и утрешна, а значението на хляба – непреходно. Затова срещата на човека с хляба започва от раждането му и трае през целия му живот.

Целите и задачите на изследователската работа са:

- да се разширят научните познания за изготвянето и значението на хляба;
- да се запазят и съхранят традициите, свързани с хляба и хлебните продукти;
- да се цени повече хляба.

Изводи:

- хлябът заема изключително място в живота на българина и традиционния културен календар;
- хлябът в бита на българите ясно чертае пътищата, които свързват миналото с настоящето и бъдещето;
- хлябът е носител на живия български дух;
- хлябът е нещо живо, къс от сърцето на всеки, който го е месил и втъкал в него частица от себе си;
- култура, която се пази, род, който се тачи, празник, който се почита, умения, които се предават от стари на млади, е гаранция, че и българското ще пребъде.

СЪДЪРЖАНИЕ

УВОД	4
1. ИСТОРИЧЕСКИ СВЕДЕНИЯ ЗА ПЪРВИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ	5
2. ХЛЯБЪТ В БИТА НА БЪЛГАРИТЕ	
2.1. Небесен хляб – нафора	6
2.2. Вярвания, свързани с хляб	7
2.3. Замесването на хляба и предмети, свързани с приготвянето на хляба	8
2.4. Обреден хляб при раждането на дете	10
2.5. Сватбени погачи	11
2.6. Погребален хляб	11
2.7. Новогодишна баница	12
2.8. Великденски хлябове	13
2.9. Празничен хляб за Гергьовден	14
ИЗВОДИ	15
БИБЛИОГРАФИЯ	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение А. Фотоматериали	17
Приложение Б. Фонетична транслитерация на аудиозаписите на респондентите	31

УВОД

Има едно нещо, което свързва всички хора, независимо от техния пол, народност, религия, социална среда, мечти и съдба. Това е хлябът. Той е храна, творчество, религия, символ на успеха или падението, символ на развитието на човешката цивилизация като цяло, без значение в коя част на планетата се намират нейните представители. Хлябът е дар, хлябът е молба, хлябът е жертва, хлябът е магия, хлябът е живот.

Хлябът заема особено важно място в храненето, особено на българина. Той притежава уникално рядкото за хранителните продукти свойство – никога не омръзва, поради което можем да го употребяваме всеки ден.

Ние имаме удивителната възможност да се докосваме до още съществуващи феномени от нашето минало. В някои кътчета на нашите бесарабски села, част от културата, която днес разглеждам като фолклорна традиция, продължава да бъде действителност, която споделят живи хора. Внимателното вглеждане и проследяване на развитието на отделни феномени, подобни на хляба (веществено свидетелство за материалния свят на дедите ни и едновременно с това – носител на духовната култура, въплътена в него) е нашият шанс за разбиране на собствената ни действителност, не като сегашност, а като дълъг път на развитие на множество преплетени светогледи.

Актуалността на работата се състои в това, че историята на един народ е днешна и утрешна, а значението на хляба – непреходно. Срещата на човека с хляба започва от раждането му и трае през целия му живот. И днес това, с което се храним е важна част не само от бита ни, но от културната ни идентичност. Хлябът, разгледан като една част от хранителната нагласа на народа ни с много дълбоки корени, е процес, отразяващ културното ни развитие. Хлябът възпитава човека, вдъхва му надежда в трудни и съдбовни дни и вярва в бъдещето.

Целите и задачите на изследователската работа са:

- да се разширят научните познания за изготвянето и значението на хляба;
- да се запазят и съхранят традициите, свързани с хляба и хлебните продукти
- да се цени повече хляба и да се цени труда на хората, които приготвят хляба.

В работата са използвани трудове, посветени на обредните хлябове на българите.

Основни източници за изследователската работа са книгата на С. Янева, посветена на българските обредни хлябове, книгите, посветени на историята на бесарабските села.

1. ИСТОРИЧЕСКИ СВЕДЕНИЯ ЗА ПЪРВИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ

Приготвянето на хляб е може би най-древната практика, запазила се и до наши дни, свидетелство за промяната, която се е случила в начина ни на живот преди много хиляди години, в неолита. Според учените първите „истински“ хлябове били създадени от шумерите – те били безквасни питки и наподобявали изпечена зърнена каша, приготвена от счукано зърно и вода. Днес техники, подобни на тази, още могат да се наблюдават в Индия или арабския свят. Любопитно е, че бухналият квасен хляб, който познаваме днес, бил открит от египетските роби, които приготвяли храната за фараона. Древните гърци вече умеели да създават различни видове тестени изделия и в Атина се появила професията на хлебопекаря. Макар че все още се консумирали и различни „хлебни“ каши, постепенно се наложили два основни вида хляб – делничен (безквасен, изпечен в пепел или върху горещи камъни и направен главно от ечемичено брашно) и празничен (от пшенично брашно, понякога с добавен зехтин). Развитието продължило, докато накрая в Атина се произвеждали над 72 вида хляб. В Рим през II в. преди Христа хлебопроизводството получило истински разцвет чрез обществените пекарни. В останките от Помпей археолозите са разкопали близо 40 такива фурни. В древен Рим дори съществува длъжността – едили (едно от задълженията им е да осъществяват контрол върху производството и качеството на хляба).

В онези времена е възможно да се определи благосъстоянието на човек по това какво количество пшеница получава. През по-късните периоди от историята критерий за богатство е цветът на консумирания хляб. Колкото по-светъл е хлябът, толкова по-богато е семейството. Това се поражда от факта, че белите брашна са доста по-скъпи, поради по-трудния си метод на производство, за разлика от тъмните. Векове наред белият хляб е привилегия на богатите.

През Средновековието хлябът се слагал на масата не само за ядене, но и в него се сипвала храна – най-често печено месо. Вместо чиния се използвало парче стар хляб приблизително 15 см на 10 см. След изяждането на основното ястие подложката била давана на просяците, които винаги се тълпели при вратите, или на кучетата.

2. ХЛЯБЪТ В БИТА НА БЪЛГАРИТЕ

2.1. Небесен хляб - нафора

От най-дълбока древност хлябът и виното се използват за култови цели от редица народи. Традиционните християнски изповедания вярват, че виното и хлябът се „преосъществяват” и стават истински тяло и кръв Христови. Преосъществените хляб и вино се наричат Свети дарове.

«Бащите ви ядоха манната в пустинята и все пак умряха. Тоя е хлябът, който слиза от небето, за да яде някой от него и да не умре. Аз Съм живият хляб, който е слязъл от небето. Ако яде някой от тоя хляб, ще живее до века; да, и хлябът, който Аз ще дам, е Моята плът, която Аз ще дам за живота на света.» Християнската религия разпръсва по света допълнителна символика на хляба, толкова силна, че оцелява хилядолетия наред. Хлябът и спасението стават синоними, храната получава допълнително измерение – духовното.

Вярата и Словото на Христос се превръщат в духовния хляб, който гарантира оцеляване и спасение не само на тялото, но и по-важно – на душата. Неслучайно в литургията се появява и един изключително важен елемент – поемането на Христовата кръв и плът – чрез виното и нафората. *(Приложение А. Нафора)*

Нафората е благословено и осветено късче пшеничен хляб, което напомня за първите християнски вечери на любовта – „агапе”, когато след богослужението християните вечеряли заедно, пеели духовни песни и раздавали милостиня. Приеманият нафората задължително трябва да се прекръсти, а след това да целуне кръста в ръката на свещеника. След това той поставя дясната си длан над лявата (на кръст), свещеникът поставя в нея нафората, а приеманият целува неговата ръка. Нафората не бива да се поема с лява ръка или с пръсти. От дланта тя се поставя в устата – важно е да не падне и една троха от нея на земята. Добре е тя да се приеме още в храма, за да бъде запазена светостта ѝ, и да не се пренася до дома, ако няма основателна причина за това.

Художникът Цанко Лавренов в своите «Пътни бележки по Света гора» разказва легендата за една жена, която не вярвала, че с нафората приема тялото Христово. „Тя взела нафората, погледнала я и си казала: „Това може ли да бъде Тялото Христово?“. Усъмнила се. И веднага нафората се превърнала в месо. „Но как ще ям месо, сурово“, си казала тя. Тогава нафората отново се превърнала в хляб и тогава жената разбрала, че така трябва да бъде.”

Думата, която се споменава в молитвата – „насъщен”, е онова, което е нужно за оцеляването ни. Човекът води своеобразен диалог с хляба, който яде. Той е в непрекъсната връзка с него до степен, в която не го приема като способ за генериране на живот, а като синоним на самия живот. Това схващане е подкрепено от факта на саморъчното произвеждане и приготвяне на хляба в семейството (в семейното огнище - също толкова важно за

подържането на живота). Актът на споделяне, съпътстван от молитва и благодарност за «хляба наш насъщен».

2.2. Вярвания, свързани с хляба

Хлябът концентрира в себе си зърното – зародиша на новия живот, и творчеството, човешкото въздействие върху света. Хлябът съдържа в себе си идеята за раждането, умирането и новото раждане. Засяването на смето напомня умиране, покълването му – на ново раждане. Смляното брашно и опеченият хляб са своеобразни превъплъщения на движението от природа към култура, от неконтролируем към организиран, човешки свят.

Мястото, значението и функциите на хляба във фолклорната традиция проличават, когато се разглеждат забраните в отношението към хляба. Не е случайно, че срещаме толкова много пословици от типа „От хляба по-голям няма” и „Хлябът е по-голям и от царя”. В тях се съдържат уважение, преклонение към хляба не само като към храна, създадена в трудни условия, но и като символ на живот и благополучие.

Земеделският труд никога не е бил лек, дори и в наши дни той до голяма степен е зависим от капризите на природата. А какво да кажем за времената, когато градушките, сушата, ненавременните валежи, горещини или застудявания, птиците и скакалците са имали основната дума за бъдещето на реколтата, за това дали ще гладува, или ще бъде сито едно семейство, едно село, цяла държава. И до днес старите жени вярват, че хлябът е свещен, а това налага редица забрани, за да се запази неговата сакралност. Грехота е да се изхвърля хляб, да се газят трохи. Намерен хляб не се изхвърля, а се целува и дава на животните. Не оставяли на боклука дори трохите, а нежно ги събирали в мазолестите си длани и ги изяждали. „Хлябът може да те убие, ако не го уважаваш”, казват възрастните хора. Който тъпче трохи, ще ослепее. Трохи не се горят, защото „на оня свят с ръка ще бъдат вадени из огъня”, и не се метат към вратата, за да не бъде изметен късметът от къщата. Който оставя много трохи след храна, казват „ще храни сираци”. Ако лятно време след хранене трохите от трапезата се изтърсват на двора, с тях ще отиде и плодородието на житата и къщата ще остане без хляб. Ако това се прави в зимно време, няма опасност, защото житото вече е събрано в хамбарите.

Пред хляб лоши думи не се изричат, а за магии не се използва. През прозорец също не се подава – „като на куче”. На странник, почукал на вратата, или на просяк хляб не се отказва. Хляб не се обръща обратно, с кората надолу, за да няма градушка; някога обърнатият надолу хляб бил предназначен за палача. Ако по пътя ти някой те срещне с печен хляб, това е много добър знак. На децата не се разрешава да играят с хляб или тесто. Грехота е да се откаже хляб на чужд човек - гост или просяк. Ако хвърлят хляб или трохи в огъня, ще гори житото на нивата. Жена, която меси хляба, не бива да убива животно, защото няма да стане хубав хлябът ѝ. Онзи, който яде хляб с немити ръце, ще ослепее, а ако малко дете яде горещ хляб, ще се

разболее. Свято е и всичко, до което се докосва хлябът. Затова и да стъпваш в нощви е голям грях и голямо зло ще сполети, който го направи. Ако животно прескочи нощви, ще донесе нещастие на дома. Българите преди да хапнат от хляба, се кръстят. Също те прекръстваха три пъти хляба, преди да го разрежат.

За хляба има създадени интересни метафори като „горчив хляб”, когато си го получил с унижения, и „сладък хляб”, когато е придобит с радостен и оценен от другите труд. Черният хляб е символ на бедност, а топлият – на нещо, което се търси. „Изкарвам си хляба” означава работя, „взеха ми хляба” – изгубих работата си. За българина хлябът е свещен, незаменим. Думата „хляб“ в много случаи е приела значението на „хранене“ или „нахранване“. Една поговорка гласи: „Като има хляб, всичко има.“

Разпространено е вярването, че хлябът е душа. По сведения от с. Калчево, ако някой сънува, че се внася хляб, ще дойде гост, ако хлябът се изнася, ще умре човек от къщата, защото хлябът е душа. В село Калчево, Вайсал, Бановка и други села от Болградски район на топлия хляб казват „душа“, „душица“. Във връзка с това вярване се е запазила традицията хлябът да се разчупва, а не да се реже или бode.

2.3. Замесването на хляба и предмети, свързани с приготвянето на хляба

За това специално, дори религиозно преживяване на хляба като храна, играе роля и дългият процес от началната фаза на производството и обработка на суровините, необходими за приготвянето му – до самия момент на готовност за консумиране. Обикновено момите се учат да месят от майките си. Когато мома замесва за пръв път, избират „хубав“ ден – понеделник, сряда, четвъртък, но не вторник и петък, защото са „лоши“ дни. Пити за здраве се месят в хубави дни. Не е хубаво да се меси в неделя, а по някои сведения в този ден не бива да се докосва квасът за хляба. В събота се меси само „за умряло“, защото е „мъртвешки ден“.

Също има изисквания към технологията на месенето, които имат по-скоро символичен, а не практически характер. Трябва да се меси с дясната ръка, а с лявата само да се придърпва тестото. Следят освен това, когато месачката сее брашно или меси, да не и се «тресат полите» (с. Калчево). Дясната ръка е добрата, затова тя трябва да извърши месенето, забраната да се «тресат полите» е всъщност указание за неучастие на долната част от тялото в месенето.

Месенето на хляба се извършва в корито, издълбано от дънер. В по-късен период се появяват и занаятчийски изработени ракли от дъски, украсени с резба и с възможност за месене и едновременно съхранение на брашното. Независимо от формата и вида на съоръжението за месене на хляб, то се нарича нощва. (*Приложение А. Нощва*)

Друга необходима вещ е *стъргалката* или *огрибка* (*Приложение А. Огрибка*), служеща за изстъргването на сместа от извитите стени при дълбаните нощови. Хлябът се пече в *соба* (*Приложение А. Соба*) на *самуни* (видове хляб с кръгла форма) (*Приложение А. Самун*). Ако

остане тесто от хляб, пекат следните изделия с плънка: тутманик, пампушки, кирде. Кирде правят със сирене. Пампушки – тази дума не е българска, но ястието е познато при нас и в региона ни. Ако остава къс от тестото, задължително се правят дръпанички – произхожда от дърпам, разтеглям на ръка и пържа.

Хлябовете са квасени (с мая) и безквасни (постни). Голямо значение се отдавало на кваса (*Приложение А. Малък квас*), с който се приготвял хляба. Квасът спомага „надигането“ му, символизирайки растежа, умножаването. Правенето на нов квас се асоциирало с първосъздаването на хляба. Смятало се е, че къща без квас не бива да остава или че ако се изнесе квас от къщата, ще се изнесе и богатството на дома, а ако човек от къщата умре, квасът се подменя с друг, като се взима от чужда къща.

Брашното за хляба се смела от различни култури – пшеница, ръж, царевича и др. То задължително се пресява, като при замесване на хляб за обреди на ситото се връзва китка от коприва, круша и чесън, завързана с червен конец, а след пресяването брашното се прекадява. Интересна традиция е, че при замесване на обредни хлябове има изискване и за месачката – да е „чиста“ жена, да не е вдовица, да не е сирак, да е от първо венчило, да има здрава и добра челяд. При замесване на обредни хлябове жената, трябва да е облечена с празнични дрехи и закичена със здравец или цвете. Обикновено млади булки или бременни жени не месят хляб. След измесването, тестото се покрива с кърпа (*месал*), която при обредните хлябове трябва да е червена, с цел предпазване от зли сили.

Формата на хлябовете може да бъде кръгла, правоъгълна или с форма на кравай. Кръглата е по-характерна за обредните питки. Формата на плитка е характерна за сладките хлябове, приготвяни и до днес за Великден – т.нар. козунаци. Хлябове с формата на кръст са предназначени за погребения, помени, задушница. Върху хлябовете може да се правят различни изображения, които да се избоят от тестото с инструменти.

Чрез хляба всички участници в един ритуал общуват помежду си, споделят едни ценности, една участ, един дом и една съдба. Хлябът олицетворява ритуала, превърща се в негов основен материален символ. Приготвянето на хляб като ритуал може да се сравни с жертвоприношение.

2.4. Обреден хляб при раждането на дете

В живота на българите хлябът е неизменна част от ежедневната и празничната трапеза, като за всеки народен обичай и за всяко важно събитие в живота им се меси. Не може да мине раждане на дете без погача. В селата като Калчево, Бановка, Вайсал след това като роди жената и се връща вкъщи празнуват « Малка пита» и «Голяма пита» (*Приложение Б. Текст 1*). В село Калчево на 40 – тия ден от раждането, когато детето се води в черква, според народния обичай, за да се представи пред Бог, също се приготвя обреден хляб.

Кръщението е много важен обичай в живота на българите. Без него „детето не е чисто“ или „Господ не го пази“. Кръстницата меси погача и я раздава на хората, като никой не трябва да бъде пропуснат, за да не остане детето беззъбо. Вечерта преди кръщението жена от семейството (но не майката) е отивала при кръстника с бъклица вино и прясна пита, за да го “калеса”. На следващия ден окъпват детето и кръстникът или кръстницата го отнася в черквата. Майката не присъства. Кръстникът донасял в храма голяма бяла хавлия, бяла кърпа за лице и сапун за извършване на ритуала, както и нови дрехи (желателно бели), в които да бъде облечен кръщелникът след обряда. Те с чистотата и белотата си символизират полученото вече опрощение на греховете. По традиция и „дядо поп” се дарява с кърпа, а за здравето на новопокръстения в храма се носи пита, мед, бонбони.

След църковния ритуал детето се занасяло у дома, където го посрещали с пита (погача), вино и цвете и го предават на майката. Тя го слагала пред иконата на Света Богородица и ѝ се покланяла три пъти. Слагали детето в люлката и за първи път го оставяли само.

В друга стая се събирали поканените гости. Всяка гостенка донасяла прясна пита, печено пиле и вино. На трапезата първо се слагало пита (погача) и сол и всеки подарявал по нещо за бебето: пари или дрешки.

В село Калчево, когато детето проходи, се прави т.нар. „*пристъпулка*“ (*Приложение А. Прощъпулник*). Майката пече прясна пита и раздава тичешком, за да тича и детето, но не трябва да прекосява пътя.

В село Нова Ивановка «*прищупалник*» се прави след като детето е направило стабилно своите първи стъпки. Ритуалът отбелязва следващ етап от развитието на детето, неговото прохождане. Подходящи дни за извършването на този ритуал са понеделник, сряда и неделя, защото тези дни са добрите дни според християнските религиозни представи. На земята се постила бяла пътека или бял чаршаф. В края на пътеката се подреждат предмети, като символ на различните професии. В миналото най-често са слагали бяла макара (не черна), молив, чукче, длето и други. Днес родителите избират да поставят по-актуални предмети. След това майката търкулва питката по бялата пътека към предметите и детенцето трябва да тръгне след нея. Според поверието първият предмет, който детето вземе определя професията му. Питата се

разчупва, като първото отчупено зальче се дава на детето, а след това с нея се черпят и останалите гости. Погачата се поднася с мед.

Когато искат да отбият детето, търкулват пред него кравайче, което символизира замяната на майчиното мляко с хляба като основна храна, а също и отделянето на детето от майката, и че от този момент то само «гони» хляба си. Отбиването на детето става, след като то вече може да се храни заедно с възрастните. За целта се избира хубав ден, най-често понеделник. Майката меси питка, търкулва я и казва на детето си: «Ето вече майка ти!» Вярва се, че ако детето ще бъде допуснато да суче, след като вече е отбито веднъж, ще добие лоши очи, т. е. ще притежава способността на урочасва другите.

2.5. Сватбени погачи

За сватби отново се приготвят погачи (*Приложение А. Сватбен кравай*), с които се отбелязва всеки момент от церемонията. Приготвят се предимно кръгли пити или във формата на кравай, защото кръгът е символ на изобилие, плодородие, здраве, добро. В село Кубей се спазва една от най-старите български традиции – захранването. Честта да изпълни този ритуал се пада на свекървата. Тя посреща младите с питка, сол и мед. Първият зальк от питката задължително се дава на булката. Той трябва да е солен и да символизира лекотата, с която тя ще преодолява трудностите, които ще ѝ предложи семейният живот. След това солен зальк се дава и на младоженеца. Вторият зальк е сладък – символ на сладките мигове в бъдещия съвместен живот на младоженците. Кумовете също получават сладки зальци, за да споделят сладките моменти в живота на новото семейство. Също с хляба е свързан ритуала, наречен «разчупване на питката». Този ритуал се изпълнява по средата на сватбата. Младоженците се обръщат с гръб един към друг с вдигнати ръце. Кумата държи над главите им питка, която двамата трябва да разчупят. Смята се, че който успее да отчупи по-голямото парче, той ще командва вкъщи.

2.6. Погребален хляб

Хлябът се приготвя дори и при смърт. Д. Зеленин пише, че в петък, или когато в дома идват духовете на умрелите предци (в поминални дни), не режат хляба с нож. Според гръцки предания топъл хляб не се реже с нож, защото така човек реже от дните си, от силите си. Според чешките вярвания на хляба гледат като на живо същество и затова там съществува забраната да се реже хляб с нож, защото се порязва Исус Христос.

Топлият хляб е опасен, защото в него има душа: към него може да се приближава, когато душата си е отишла на полето, когато хлябът е студен”. Или, както у нас казват, хлябът първо трябва „да си убиди нивата“. Кората на хляба за погребение не се бодее с вилица, а с босилек или свещ.

Като умре човек от дома, веднага правят «пътнина», за да излети душата заедно с парата. Интересно е, че хлябът се асоциира в случая с душата, която напуска тялото, т. е. когато се свършва животът, като се разчупва топъл хляб над главата на починалия с вярването, че както излиза парата от хляба, така излиза душата от тялото на човека. (с. Калчево). За душата на умрелия се раздава хляб. Пити правят за гробарите, за жените и мъжете, които къпят умрелия «капалничета» (с. Исерлия. Приложение Б. Текст 2)

Пити раздават за всеки помен и задушница. Освен помени, свързани с датата на смъртта на конкретния човек, българите няколко пъти през годината отбелязват общобългарски календарни празници, свързани с поменаването на умрелите: Велики Четвъртък – последният четвъртък преди Великден – в този ден рано сутринта отиват на гробище и почистват гробовете; Мъртви Великден – в понеделник седмица след Великден. В този ден отиват на гробище, взимат със себе си предварително изпечените кравайчета (*Приложение А. Кравайтчета*), паска, вино, боядисани яйца и друга храна. Свещеникът освещава храната направо на гробището, където се прави съвместен помен. След освещаването на ястията, всичките се разотиват при гробовете на своите роднини и там ядат тази осветена храна и черпят съселяните си, казвайки при това: «Да спуминем дядо (или баба)». Приемащите гошавката отговарят: «Бох да прости».

Според преданието, в този ден мъртвите ги пускат на свобода до Спасовден. През това време, всяка събота, рано сутринта, хората се стараят да посетят своите умрели близки и роднини. Спасовден (Възнесение Господне) се пада на четвъртък, четиридесетия ден след Великден.

Рано сутринта българите отиват на гробище, взимат със себе си козунак, вино, боядисани яйца, сладкиши и друга храна. Всичко това се разлага върху гробовете и хората черпят един друг «за упокой».

2.7. Новогодишна баница

Пити и погачи се приготвяли в миналото за всяка дейност, свързана с дома, нивите и добитъка на хората – заораване на нивите, приключване на жътвата, подрязване на лозите и др.

Задължително ястие при всички българи на новогодишната трапеза е баница с късмети или както я наричаме *милина*. Тя е ястие, което се прави на най-големите празници или при много важни събития. Правят я в село Калчево срещу Новата година, на Сирница, на Троица, на Петровден, на Димитровден. А също така е задължително да се прави баница, когато се годяват младоженци. Много е интересен обичаят за правене на „баница с късмети“ срещу Новата година. Стопанката замесва тесто и докато още не си е измила ръцете, излиза да пипне плодни дръвчета, за да има повече плодове, след това отива при кошерите – да има мед. След като разточил корите и започне да ги реди в тавата, на дъното поставя една кора и на нея реди

„късметите”. Това са клечки от различни плодни дървета, които имат отличителни белези. Всички животни и птици, които ги има вкъщи, са отбелязани с някаква клечка. И още, слага желязна паричка, която символизира къщата. Като се поставят клечките и паричката, редят се нагоре корите, на които се ръси сирене и извара. Най-интересното е, когато баницата вече е опечена. Цялото семейство се реди на масата. Най-възрастният мъж вкъщи реже баницата на равни парчета, после я върти до три пъти. Всеки си взема парчето, което е насреща му. И тогава започва: „на мен ми се падна кравата, а на мен – телето, а на мен – прасето” и т.н.. Смята се, че на най-късметливия се пада къщата. Ако има мома вкъщи, тя не яде първата хапка от баницата, а си я слага под възглавницата, за да види кой ерген ще сънува. Той може да бъде нейната съдба.

2.8 Великденски хлябове

Обредния хляб на българите за Великден е едно от най-важните ястия на трапезата. *(Приложение А. Великденски хляб).*

Основните структурообразуващи елементи на великденските хлябове са пшениченото брашно, квасът и яйцата. От семантична гледна точка тези елементи са тъждествени помежду си, защото съдържат смисъла на прорастването, изобилието и обновлението.

Месенето на великденски хляб (*паска*) е обричане, сливане с най-важното в бита на българина – зърното и водата, за да му се даде нов живот. Хлябовете се приготвят от младия квас, пресято бяло пшенично брашно от най-хубавата пшеница и мълчана вода, донесена в зори от мома или млада невеста, в пълно мълчание и без да се разлее нито капка от нея. Повърхността на обредните хлябове е с много богата пластична украса – соларни символи, растителни елементи, кръстове, бобови и царевични зърна, сушени сливи, стафиди и великденски яйца. Великденският хляб не се реже, а се чупи. Използването на нож символизира насилие, а на Великден православната църква призовава да се радваме и да бъдем смирени. Хлябът се разделя на толкова парчета, колкото са хората на трапезата, като задължително се броят и децата. Обредните великденски хлябове са предназначени за празничната трапеза, за кръстника и близките. В обредните великденски хлябове се поставят и яйца. Хлябовете за Великден наред с яйцата и с облеклото (премяната) на момите, невестите и момците, са основният компонент в структурата на великденския обредно-празничен комплекс. Процесът на приготвяне на обредните хлябове за Великден е зависим до голяма степен от процеса на приготвяне на великденските яйца. Това е резултат от повсеместното използване на яйцата в пластичната структура на великденските хлябове. И тъй като яйцата за Великден се приготвят по правило най-често на Велики четвъртък и по-рядко на Велика сряда или в събота срещу Великден, то и хлябовете са приготвяни именно на тези дни.

2.9. Празничен хляб за Гергьовден

Гергьовден води своето начало от древен езически празник, свързан с пасищното отглеждане на овцете и козите, и с тяхното първо задояване.

За празника месят най-различни хлябове – кръсташки, кръстачки, овчарки, колаци и кравайчета или специален кравай за Св.Георги. *(Приложение А. Хляб за Гергьовден)*

Стопанинът коли и гергьовденското агне, след като го захрани обредно и закичи с гергьовденски венец.

Хлябът се замесва от девойка или млада невеста с прясно налята цветна (защото в нея са сложени свежи цветя) вода. Замесването е ритуално, със специални песни. С водата от котела се ръсят деца и невести, харманът, кошарата и оборите. Водата за замесване се топли върху жива жар – огънят не трябва да има пламъци и пушек. В нея се поставя още трън – да пази от зло, и клонка от бук – да бухва млякото и да е в изобилие. Едни от хлябовете са предназначени за овцете – разчупват се в кошарата и се смесват с храната на животните. Други се кадят с жертвеното агне и се разчупват на трапезата. От обредния хляб се раздава за здраве и на съседите.

Украси са любимите на народа символи на плодородие, здраве, пролет, слънце и защита срещу всяко зло. Кръстът закриля нивите, градините и къщата. Дъгата (небесната дъга) е магия за плодородие и дъжд. Ограждането на двор, обор, кошара пресъздава ограденото "свое" място и означава богатство, прочутоост, домовитост. Хлябът се украсява с агънца, овчарска гега, кошара.

За овчарите, козарите, говедарите се приготвят специални кравайчета. Моми и невести им ги носят на кошарите, обикалят с тях три пъти около постройките за предпазване от магии и болести.

ИЗВОДИ

„Никой не е по-голям от хляба“ — така гласи една българска поговорка. В тези няколко думи е обобщена житейската философия на поколения българи относно хляба. Хлябът неизменно присъства на българската трапеза, дори там да няма нищо друго. Към него българинът винаги се е отнасял като към светилия - поставя парче пред иконата на Богородица, раздава питка с мед за здраве на сватби и кръщенета. На празници подаването на погача или кравай на по-възрастен човек, на родители или кумове задължително е свързано и с целуване на ръка, като израз на уважение. Всеки ден и всеки един празник на българина е съпътстван от хляба. В обредността на хлябовете е скрита дълбока символика, като от една страна или означава слънцето и оттам плодородието, или замества кръвната жертва за Бога. Обредните хлябове не могат да бъдат без шарка и за отделните празници има специални шарки. Всяка шарка носи своето символично значение. В шарките българската домакиня е изразявала народната вяра, в шарките се изказват целта и желанията на жертвоприносителите, те изказват радост или скръб. Шарките показват какво се проси: плодородие, сила, благоденствие, живот, здраве, веселие, любов и друго. С една дума, всеки обреден хляб с шарките представлява една молитва, написана с тестеви символични белези. Именно шарките дават значението на обредния хляб. Шарките не са случайни и всяка от тях има дълбоко символично значение. Тия шарки и изобщо месенето им са били достойние на всяка жена, на всяка бабичка.

Многозначността на хляба в бита на българина си личи от това, че той е не само ежедневна и обредна храна, но народът ни е свързал приготвянето му с най-съкровени и чисти послания, символи, които трябва да осигурят живот, плодородие, изобилие.

Въз основа на изследователската работа, можем да направим следните изводи:

- хлябът заема изключително място в живота на българина и традиционния културен календар;
- хлябът в бита на българите ясно чертае пътищата, които свързват миналото с настоящето и бъдещето;
- хлябът е носител на живия български дух;
- хлябът е нещо живо, къс от сърцето на всеки, който го е месил и втъкал в него частица от себе си;
- култура, която се пази, род, който се тачи, празник, който се почита, умения, които се предават от стари на млади, е гаранция, че и българското ще пребъде.

В наши дни, въпреки технологичния напредък и изменения бит на българина, той не сяда на трапезата си без хляб, приготвя погачи и пити за всеки празник в живота си и традиционно продължава да посреща дори най – високопоставените гости с хляб и сол или мед.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. *Вакарелски, Х.* Етнография на България. - София 1974. – с. 182-188
2. *Иванова Р.* Българската фолклорна свадба. - София 1984.
3. Български традиционен календар. - Пловдив, 2004.
4. *Георгиева И.* Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас
5. *Георгиева Ц.* Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове. - В: Български фолклор, кн. 2, 1992. стр. 7-8
6. *Павлов И.* Присъствие на храненето по българските земи през XV. – София 2001.
7. *Старева Л.* Български магии и гадания.- София 2007.
8. *Старева Л.* Български светци и празници. - София 2003.
9. *Янева С.* Български обредни хлябове. – София 1989.

Приложение А. Нафора



Приложение А. Предмети, свързани с приготвянето на хляба.



Сито



Ноцва



Ноцва с брашно и огрибка



Огрибка



Лопатка



Ноца с решетка



Шинийки



Лопати за хляб



Малък и голям ръжен



Медни таџи



Таџи



Соба

Приложение А. Всекидневен хляб(самун)



Приложение А. Малък квас



Приложение А. Процъпулник





Приложение А. Сватбен кравай



Приложение А. Сватбен кравай



Приложение А. Погребални хлябове





Поминални хляб

Приложение А. Кукличка



Приложение А. Кравайчета



Приложение А. Великденски хляб





Приложение А. Великденски кравай



Приложение А. Прясна питка



Баба Марта раздава прясна питка с мед за здраве

Приложение Б. Текст 1

[На третия ден, гату роди жената, свекървата збира всичките кумшийки, роднини, само които раждали и прави «малка пита». Се назовава тъй, закоту жените донасяли пита ляп.

Гату всичките са збират даряват детето с плат за пелени и донасят пита ляп. Подир тва сичките са сбират в крайната къща за масата и свекървата наздравя с чаша вино да и здраву детето, подскача, дига над главата прясна питка, поръсена със сол и га разчупва над главата си. Тва значи детето да бъде здраво и късметливо. Ляп и сол значи дома да бъде пълен.

На трийсетия ден правят «голяма пита». Збират сега пойче жени и трябва да бъде бабата, която помагала на родилката. Жените донасяли ляп, кукошка, вино и дрежки на детето. Жената, която родила, дарявала гювеч със брашно на бабата и само тогава сядали за масата.

На кръщението сички гости донасяли подарки, кукошка и ляп .Обязателно пекали питка .Ту нямало да има питка, се смята, че детето няма да се ужсени.

Детето гату начева да върви, майката пече прясна питка «пристъпулка»и раздава на кумшийките. Но тя трябва да бяга, закоту детето да не се спрята, но не трябва да пресича пътя.]

Записано от Анна Степановна Абажер, 1949 г.

Пенсионерка. Образование средно. Живее в село Калчево.

Приложение Б. Текст 2

[В село Исерлия (Вольное) Тарутинско, на умрялуту на четири чоляка, които къпали умрелия, в то ден гату зарават умрелия , раздават ляп, упекан като кръст. Ляба гу наричат «капальничета», в него мушкат капейка, тва означава в двора да има постигане, през цялата година къщата да бъде пълна и умрелия нищо и никой да не земи със себе си.

Сетне на умрелия през ръцете прекарват завързани в една кърпичка трици, тва значи да се въди в тоз двор добитък, да не се пръска имото на таз къща. Подир тва триците ги изхранват на добитъка.

С тоз обряд свързан и още един ляп- «пътничка»- тва упечен кругъл ляп с дупка в средата (сега купуват кравайчета). Не зависиму кой умира, «пътничката» га носи жена. пътничката трябва да бъде в месал .Като носят умрялото, се запират на всяко кише и таз пътничка с месала га тургат на земета и преливат със светена уда и ръсят копейки. Казват тва правят , за да бъде в селото урожай.

На струвило печет кравайчета на раздавка. Ту умря мъж, печет кравайче кръглу с дупка в средата, ту умре жена, печет пълни кукли, без дупка в средата.]

Записано от Екатерина Петрова Цвяткова 1940 г.р.

Пенсионерка. Образование средно-непълно. Живее в село Исерлия.

Приложение Б. Текст 3

[Гату си намисла да пече ляп, един ден напреши, пресявам брашното в нощувата и гу тургам на топличку да се запопли. Нощува се казва, закоту ранъше пекли ляп само нощя, цял ден удили на работа в къра и за тва забръквали ляба нощя.

Ту искам да забръкам ляба вечертъ, сначала си забръквам малък квас в 5 часа вечертъ в една паничка. Тогава по-скоро фтасва ляба и по-хубав става с малък квас. Наливам малко с една кружка топла уда, начупвам две питки дрожди (една хмелена, втората винена), гу размия убайчку и с малку брашно забръквам квасъ.

Почакам един-два часа, ту вида, че фтаса кваса, начевам да си забръквам ляба. Топла една каструла уда, тъй ръката да ми трае, да не бъде гуреца удата, че можеши да препариши брашното. Тургам една шепа сол и забръквам тестото. Ту стане малко честичку, изливам и квасъ. Убайчку гу разбивам с лупатката, учистя с угрибката нощувата, поръсвам гу с малко брашно, отгоре тургам решетката, да не нацапа месала. Завивам с топли дрей нощувата и гу уставам да фтаса на 3-4 часа.

Ноштя ставам в 2 или 3 часа, умивам се, гледам фтаса ли ляба. Нощувата туй пълна, значи трябва да се меси ляба. преобличам се, прекръствам се три пътя и начевам да меся ляба. Сначала поръсвам с брашно да бъде кораво тестото, преобръщам тестото на друга страна и пак си гу меся. нощувата си га чиста с огрибката и тя труфички ги забръквам с малко удичка. Меся, меся тестото, дордето не се появът миюри. Ту се появът миюри, пак си гу завивам, но без решетката. Той до дзаранте ши фтаса.

Дзаранте намазвам си тавичките с мас (тий тоже трябва да бъдат на топло) и начевам да разнимам ляба. Зимам тесто, гледам по тавичката, туй голяма тавичката, зимам поиче тесто, туй по-малка тавичката зимам по-мало тесто. Ту туриши много тесто в малка тавичка, ляба няма де да расте и се изкривява, мой да бъде тестян, няма да се упече. Ту устане малко тесто, всегда пряя пампушки със сирене или ту трябва да се иди на гробища си правя една тавичка с куклички за раздавне. Учиствам си нощувата и с тя труфи, правя едно кълбенце, сетне си гу тургам в собата на жарта и гу давам на добитъка.

Гату ляба фтаса в тавичкити, аз начевам да си пала собата. Знам си вече собата и изгорявам два снопа семучка и един сноп лозови пръчки. Прикривам си собата с капака на пет минути, сетне си пружерявам собата. имам една пръчка дълга, навъртявам малко вълна и га

мушкам в собата. Вълната ту се зачервени малко, значи трябва да се турга ляпа, а пък ту се запали , трябва да се държи прикрита с капака собата. Гату собата гутова си тургам на шинийките тавичките с ляба и гу уставам да се утича на един час. Кукличките ги изваждам по-рану. Завивам си гу хубавичку, да се задуши ляпа. Гату се изважда ляба не трябва да гу миришеи, казват ту гу миришеи, няма да вали дъш.]

Записано от Елена Дмитриева Радова 1950 г.р.

Пенсионерка. Образование средно. Живее в село Вайсал.

Приложение Б. Текст 4

[#По рану булкит'а карали сас каруци(талиги)// Там сид'али булката/ зет'у/ кръсницата и кръснику// Утиват у мумчет/кугиту спират каруцата на път'у/ ино момич'анци и ино мумченци им дават кравай и вину/ и тий ги убукал'ат три път'/ сетн'а той кравай гу чуп'ат на сичкит'а свадбари// Ут той л'ап било хубуу да имаи у себ'а си/ здравиш да има и да ти варви// Пудер туй л'ават у двору/ ги ср'аштат с музика/ хуро// Кат да л'ават у къщи майка му и баца му ги ср'аштат с кравай утгор'а сас соль/ идин стакан с мет/ а баца му дръша бъклицата с винуту и ги убукал'ат три път'а// Свекървата дава на булката и на зет'у лчя с сол и мет/ а пак сет'ая булката и зет'у дават на майка си и на баца си// Пудер туй кръснику зема булуту и ги увежда у къщи/ им пусаждат на краката им мънанки деца- то означавалу чи и тий да имат дица// Сетн'а булката и зет'у дар'ават кръснику братит'а и сестрит'а/ деверт'а// А после с'адат за стол//]

Записано от Надежда Иванова Бааджи 1942 г.р.

Пенсионерка. Образование средно-непълно. Живее в село Кубей.

Приложение Б. Текст 5

[На Тодоровден, първата събота подир Масленицата, ергените се катаят на коне, накичени с шарени пискюли, отиват до къштата на мумата. Мумата излява, укичва коня със кърпичка, уишта от нейна рака, и му дава ляп, ний му казваме «кукличка». Ергена зима таз кукличка и, по нея определява каква тя скупосна хазайка. Кажда семья раздава хляб като конче, да са здрави конете.]

Записано от Екатерина Петрова Цвяткова 1940 г.р.

Пенсионерка. Образование средно-непълно

Живее в село Исерлия.