



Регионален исторически музей
“Стою Шишков”

ИЗВЕСТИЯ

Том II

Смолян, 2016

Известия РИМ – Смолян, том 2

**Българска
Първо издание**

Съставител:
Таня Марева

Редакционна колегия:
доц. д-р Румен Караганев, доц. д-р Еля Цанева,
д-р Леонора Траянова – Бонева, Таня Марева

Превод на резюметата:
Донка Симеонова

Коректор:
Стоянка Вълкова

Художник на корицата:
Дичо Капушев

Предпечатна подготовка и печат:
„Принта-КОМ“ ООД, Смолян
www.printacom-bg.com

© Регионален исторически музей „Стою Шишков” – Смолян

ISSN 1314-4200

Хляб и ритуал
(По материали от Средните Родопи)
Таня Марева

Bread and Ritual
(On Materials from the Middle Rhodopes)
Tanya Mareva
Summary

In spite of religion bread is a staple food for the population in the Central Rhodope Mountains area. “Bread” is a general term for the food here. Such is the inherited idea and faith, despite the scarcity of wheat in the mountain in different seasons, especially in infertile years. Through the years and now in everyday life people frequently use the terms “make a living” and “eat bread by someone”. The bread means “earning a living” in all.

The ritual daily making of homemade bread and its participation in various rituals are bound by traditional thinking and with its home production, which existed in the Rhodopes until the 50's of XX century. Then a process of change started in people's outlook, reconsideration of values and thus the fading of the ritual functions of the bread began. So far, the bread has an active presence in the culture of Rhodopean people as food but also as heritage and memory.

The exhibition shows two similar, but at the same time different presentations of the bread in the high mountain parts of the Rhodopes – bread in everyday life, and bread in holidays and rituals. The daily homemade bread of Rhodopean people is two types - leavened and unleavened. Its making is a duty of the female. It is prepared by four semantic ingredients - flour, yeast, salt and water. The bread technology traces the kneading and baking. The most popular Rhodope concepts, practices and prohibitions on bread are discussed. The presence of the breads in the feasts and rites are followed in terms of spatial-temporal parameters, in the variety of appellations, variations of persons who make breads and for whom the breads are intended.

The general conclusion is that in the period of the pre-modern times in the Central Rhodope Mountains area the cult of bread is shared by all the local population, no matter of religion, social status, and age and gender differences. This cult is extremely resistant because of the fact that bread is an expression of all most desirable and perfect for the people, additionally it is an original model of the cosmic range. Daily or ritual worship of bread, in the wide range of local and regional presentations, affiliate Rhodopean people to all those heirs of agricultural societies who also keep the bread in high honour and deify it. Today, the knowledge of bread and the scent of freshly-baked homemade bread is a bridge between generations and a journey that turns the tradition into a necessary mainstay.

„Пред хляба се покланяш дóземи“

Хлябът е универсален културен символ за аграрните общества. В него са кодирани изключително много смисли и значения. За българите хлябът е основна храна, но също главен дар, молба и обредно-магическо средство, както и първостепенна безкръвна жертва. „Къща без хляб да не замръква. Има ли хляб, има всичко... Българинът се къдне в хляба като в нещо най-свято, на него се кръсти, не смее да го настъпи“¹. В българската традиционна култура самото създаване и ежедневната му употреба са ритуализирани, което го представя като свръхнатоварен със специфични функции компонент в обичаите и ритуалите. По проблематиката работят различни поколения български учени в областта на етнологията и фолклористиката², като най-значим е приносът на Ст. Янева и нейното обобщаващо изследване върху българския обреден хляб в традиционната календарна и семейната система³. Тя се насочва към анализиране на хляба – „съсредоточие на мирогледни характеристики на фолклорната култура, като една от формите за социално общуване в патриархалното общество“⁴. Защото за българите „в значителна степен функционирането на фолклорната традиция води към хляба и, от друга страна, смисълът на фолклорната традиция тръгва от хляба“⁴.

¹ Маринов, Д. Избрани произведения. Т. II, С.: Наука и изкуство, 1984, 652.

² Маринов, Д. Пос. съч.; Вакарелски, Хр. Пластика по обредните хлябове у българите. – Изв. ИИИ, 1960, 3, 115-157; Георгиева, В. Обредни хлябове във Великотърновско. – Българска етнография, 1975, 2, 58-63; Ценкуловски, Н. Обредни хлябове от град Койнаре. – Български фолклор, 1978, 3, 56-67; Желязков, Ив. Обредни хлябове от Елховско. – Фолклор и история. С. 1982, 259-262; Зайков, И. Ст. Райчевски, Книга за хляба. Пловдив: ХГД, 1984; Миков, Л. Български великденски обреден фолклор. С., Изд. БАН, 1990; Миков, Л. Български обредни хлябове със зооморфна и антропоморфна форма и с форма на предмети. – Хлябът в славянската култура. С.: ЕИМ – БАН, 1997, 63-74; Бизеранова, С. Названия на обредни хлябове. – Българска етнография, 1990, 6, 24-29; Георгиева, Цв. Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове. – Български фолклор, 1992, 2, 3-12; Георгиева, Ив. Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас. – Българска етнография. 1993, кн. 3, 15-23; Граматиков, Г. Обредни хлябове от село Покрован (Ивайловградско). – Български фолклор, 1993, 1, 108-113; Николова, В. Хляб и сватба (по материали от традиционната българска сватба). – Хлябът в славянската култура, 29-36; Лозанова, Г. Хлябът на мъртвите (по материали от южнославянската погребална обредност от края на XIX – XX в.). – Хлябът в славянската култура, 37-47; Васева, В. Обредни хлябове при погребение и помен (българо-румънски паралели). – Хлябът в славянската култура, 94-113; Анастасова, Ек. Хлябът в българската традиционна фразеология. – Хлябът в славянската култура, 175-179.

³ Янева, Ст. Български обредни хлябове. С.: Изд. БАН, 1989; Янева, Ст. Композицията в изображенията на обредните хлябове за Бъдни вечер. – Обреди и обреден фолклор. С.: БАН – Институт за фолклор, 1981, 283-309; Янева, Ст. Функциите на хляба в обряда. – Български фолклор, 1984, 3, 40-48; Янева, Ст. Хляб на Тодоровден – Хлябът в славянската култура, 85-93; Янева, Ст. Замесването на хляба и идеята за зачатieto. – Храната – сакрална и профанна. Т. 2. В. Търново: Фабер, 2012, 97-111.

⁴ Янева, Ст. Български обредни хлябове, 14.

Хлябът е основна храна и за населението в Средните Родопи. В миналото и днес тази територия е обитавана главно от българи, изповядващи две религии – християнство и мюсюлманство (от XVII в. нататък). Живеят и две малки общности на роми-агупти (ковачи) и турци. Но за всички тях „хляб“ е обобщаващо понятие за прехрана, благоденствие и трудова цел. Такава е наследената представа и вяра, въпреки оскъдицата от жито в планината през различните сезони и особено в неплодородни години, въпреки че при недостиг на реколта или невъзможност за доставка на жито от други места, се яде главно качамак. И досега в ежедневието често се използват изразите „изкарваш си хляба“ и „ядеш от някого хляб“, като под хляб се разбира прехраната изобщо. В традиционните представи на родопчани хляб и сол са обобщаващи понятия за екзистенциалните потребности – „хляб и сол да има, та друго е лесно“⁵. Хлябът заема ключово място не само в ежедневието хранителен режим на местното население, но и в най-важните моменти от природните и житейските цикли. С него се отбелязват смяната на сезоните и ключовите етапи на основните трудови дейности, раждането и етапите на социализация на детето, сватбата, смъртта и етапите на приобщаване на починалия към групата на прародителите-покровители. Т.е. хлябът участва във всички онези моменти, които в етнологията са наричани „обреди за преминаване“⁶.

Ритуалът е церемония (обред), следваща строго формализирана и детайлно предписана последователност и определен начин на извършване на включените символни действия. Според В. Търнър – един от най-задълбочените му изследователи, под това понятие се разбира „стереотипната последователност от действия, които обхващат жестове, думи и обекти, изпълняват се на специално подготвено място и са предназначени за въздействие върху свръхестествените сили и същества в интерес и заради целите на изпълнителите“⁷. В рамките на митическото мислене ритуалът е самото събитие на първотворението, единство между образ и предмет, материално и идеално. М. Елиаде посочва, че „не само ритуалите имат митичен образец, но всяко едно човешко действие е ефикасно в степента, в която *повтаря* точно действието, извършено в началото на времената от някой бог, герой или предшественик“⁸. Ритуалите, съпътстващи всяка промяна в човешкия живот и в природните цикли, са общочовешки, но много специфични за отделните общности. Традиционно наследени или спонтанно установени, ритуалите онагледяват същности за общността ценности и я интегрират. Действията в тях са задължителни за общността, която ги създава. Това са действия-посредници между практиче-

⁵ Шишков, Ст. Животът на българите в Средня Родопа, Пловдив, 1886, 76; Шишков, Ст. С какво се хранят помаците. – Родопски напредък, Пловдив, Год. VI, 1908, кн. I, 3.

⁶ Ван Женеп, А. Класиране на обредите. – ABC на етнологията. Т. I, съст. Ив. Георгиева. С.: УИ Св. Кл. Охридски, 1992, 123.

⁷ Търнер, В., Символ и ритуал. Москва: Наука, 1983, 32.

⁸ Елиаде, М. Митът за вечното завръщане. С.: ИК Христо Ботев, 1994, 33.

ския ежедневен живот и възвишеното и символичното, при които профанното и сакралното, емпиричното и митологичното се съотнасят, за да се придаде на всекидневието смисъл. В ритуала се проявяват и „практически резюмират“ значими взаимовръзки, изразявани чрез придобилите символни значения материални предмети, текстове и действия, включени в него⁹.

Хлябът играе роля на „доминантен символ“ в българските ритуали, респективно и в тези на родопчани (по терминологията на Търнър). Той създава една от „фиксираните точки на цялата система и се повтаря в много от съставляващите системата ритуали“ при различните ситуации с различна тежест на елемент от семантичната им структура¹⁰. Ритуализираната направа на ежедневния домашен хляб и участието на хляба в различни ритуали са обвързани с традиционното мислене и с домашната му продукция, просъществувала в Родопите до кооперирането на земята и масовото построяване на обществени фурни през 50-те години на XX век, последвано от разширяване на магазинната мрежа „за задоволяване нуждите на трудещите се“ през 60-те години на XX век¹¹. Успоредно започват процеси на промени в мирогледа, преосмисляне на ценности и отзвучаване на сакрализацията и обредните функции на хляба. И досега той присъства активно в културата на родопчани, но като храна, като наследство и памет. Така че, отново е главен компонент в съвременната ежедневна диета на родопчани, често и в празниците.

Настоящата публикация цели да разкрие мястото на хляба в ежедневието и ритуалите като част от традиционната култура на населението, обитаващо централните части на Родопите. Основава се главно на лични теренни материали, събирани от автора след 1985 г. Първоначално интересът е насочен към обредните хлябове с техния смисъл, символика, украса, като целта е попълване колекцията на Музея в Смолян¹². След 90-те години на XX век са продължени проучванията в контекста „хлябът като част от традиционната система на храна и хранене“ в различни селища и микрорайони от Средните Родопи¹³. При разработката са използвани и данни от Научния архив на ин-

⁹ Енциклопедичен речник по социология. Второ издание. С.: Институт по социология при БАН, 1997, 403-405.

¹⁰ Търнер, В. Пос.съч., 36.

¹¹ През 1959 г. Отечественият фронт в Смолян отчита построяване на хлебозаводи в Мадан, Рудозем, Райково, Чепеларе и на 16 обществени хлебопекарни. Вж.: Смолянски окръг. 15 години народна власт. С.: Наука и изкуство, 1959, 35; Ташев, З. 25 години по пътя на социализма. ОК на БКП – Смолян, юбилейна 1969, 54.

¹² Колекция „Обредни хлябове“, инвентарни номера във фонд „Обреден реквизит“: № № 105-131, 163-179, 195-196 и исторически справки към тях.

¹³ Научен архив на Регионален исторически музей – Смолян (НА РИМ-См), а. е.: VI-96-2013, VI-181-2014; Книга „Етнография“, а. е.: VI-217, VI-218, VI-224, VI-389; Книга „Музейна дейност“, а. е. III-437. Лични записи от Смолян и кварталите, Златоград, Доспат, Барутин, Грохотно, Осиково и Лясково, Девинско, Баните, Оряховец, Чепеларе, Хвойна, Манастир, Джурково, Дряново.

ституцията, регистрирани през годините от различни експедиции, организирани от Историческия музей в Смолян¹⁴.

Хлябът в ежедневието

Ежедневният домашен хляб на родопчани е два вида – квасен и безквасен. В българската етноложка литература въпросите за хляба в аспект „с квас – без квас“ и за хлeбния квас са теоретично разработени от проф. Ив. Георгиева¹⁵ и М. Маркова¹⁶. Типично за Родопите, както и за цялата българска етническа територия, ежедневният хляб се приготвя от замесено с квас тесто. Необходимите основни съставки са четири - брашно, квас, сол и вода. Използваните за направата на хляб съдове, прибори и пособия – нощви, огрибка, грибач, помет, кръг, панакота, месали и т.н., са традиционно регламентирани и употребявани. Специалното място във вярванията за суровите съставки на хляба¹⁷ и на набора от вещи за направата му¹⁸ подсилват символиката на ежедневния и преповтарят митичния смисъл на обредния хляб. За квасения хляб от особена важност е опитът, чрез който се придобива умението. Чрез него се усъвършенства технологията на замесване на кваса и на хляба, поставянето във фурната, изпичането и т.н. Да, практиката изгражда способностите на създателката на хляба, но все пак родопчани имат израз, че от „всяка жена месачка не става“. Много често тук се говори за „черен домашен хляб“, „кисав и недопечен“, „винаги твърд и възкисел хляб“, с който са се хранили в миналото.

В среднородопските селища брашното за хляб е винаги смесено по вид. Поради ограниченото земеделие и не особено подходящи за отглеждане на пшеница природо-географски условия отсъства практиката да се приготвя хляб само от един вид зърно. Обикновено се използва смес от „р̀жено“ (р̀жено) и „̀вчено“ (овесено) брашно в различно съотношение, съобразно реколтата от зимни и летни житни култури през годината. Предпочита се да преобладава първото. Според местните практики по-добър на вкус хляб се получава при прибавяне на малко царевично брашно – две-три шепи или купа, но максимално до 1/10 част от общото количество брашно. В по-заможните семейства за подобрител се използва пшеничено брашно. В „гладни“ години, при нисък добив на р̀ж, хляб се приготвя от просо и „арп̀“ (ечемик).

¹⁴ НА РИМ-См, Книга „Етнография“, а. е.: VI-19, VI-20, VI-24, VI-29, VI-31, VI-32, VI-86, VI-131-7, VI-134-6, VI-137-10, VI-139-8, VI-141-7, VI-143-9, VI-146-8, VI-149-8, VI-161, VI-163, VI-375, VI-386, VI-388.

¹⁵ Георгиева, Ив. Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас.

¹⁶ Маркова, М. Храна и хранене: между природата и културата. С.: АИ Проф. М. Дринов, 2011, 113-117, 165-167.

¹⁷ Маринов, Д. Избрани произведения. Т. I. С.: Наука и изкуство, 1981, 214-218; Маринов, Д. Избрани произведения. Т. II, 652-659.

¹⁸ Лулева, А. Светът на вещите в традиционния български дом. С.: АИ Проф. М. Дринов, 2002, 147-167.

Това са стари житни култури, постепенно излезли от храната на населението. Специално ечемикът има добра реколта по високопланинските места, видно от данъчните облагания през XVII век¹⁹. Повсеместно хляб от чисто ръжено брашно или само от ечемичено не се счита за вкусен. По време на големи оскъдици се прибавят варени картофи, тиква, грах, фасул. В екстремни ситуации се прибягва дори до смлени царевични кочани и жълди. Отделни групи от традиционното родопско общество познават и хляб от пшеничено брашно, предназначен за празници и специални случаи. Примерите илюстрират посочената от Цв. Георгиева като масова за българските земи в късното средновековие „опозиция селски – градски хляб“²⁰. Такъв е „гръцкият“ хляб, само опитван, тъй като е донасян в ограничени количества от селищата в Беломорска Тракия, където овчари и занаятчи работят сезонно. Запазен е спомен, че „симид“ е продаван и купуван на пазарите в по-големите селища, където още през XIX век са изградени фурни. Фроню от Устово имал фурна за „пендихарá“ (петохлебие, малки хлебчета за християнски служби). Разпродавал ги на място и в съседни християнски селища заедно с други бакалски стоки. Христо Арнаутина, негов сродник и първоначално амбулантен търговец на стоката му, отворил дюкян и фурна за пендихара в Момчиловци. Хлебарницата на Стефан Попстоянов, в близост до църквата „Св. Неделя“ в Горно Райково, снабдявала с хляб, с питки и „питурки“ (тънки тестени печива)²¹. За родопчани такъв „купешки“ пшеничен хляб не е основна храна, той е деликатес, „прѐда“ (прибавка към храната). Широко разпространена е полушегата - полуистината симид да се яде с хляб. „Симити от чисто бяло брашно, мясаше памук. Прияхме ги с рожен ляп“²². Преобладаващата оценка е, че пшеничният хляб е по-вкусен и по-хубав, „дебел по една педя“, но традиционният ръжено-ечемичен е предпочитан като по-хранителен, здравословен и засищащ. В Момчиловци казват, че „в рожения и овъдения хляб много кувѐтъ (сила) има, благ (сладък) е и дава много сила“²³, в Полк. Серафимово – „от роштѐн сме пѐкли най-убаф хлъеп“²⁴. В заможните домакинства се практикува приготвяне на пшенични хлябове за празници и за гости, но това е по-скоро изключение. „Чистият хляб е луксозна храна. По икономически причини той е недостъпен“²⁵.

¹⁹ Цветкова, Б. За стопанския облик и феодалните задължения на някои селища в Родопите и прилежащите райони през XV-XVII в. – Родопски сборник. Т. 2. С.: Изд. БАН, 1969, 46.

²⁰ Георгиева, Цв. Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове, 8.

²¹ Канев, К. Миналото на село Момчиловци, Смолянско. С.: Изд. ОФ. 1975, 565-566; Казалиев, Г. Светлини от пепелта. Градиво към историята на Райково. Втора част. Смолян: Принта ком, 2001, 80.

²² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 122.

²³ Пак там.

²⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-149-8, л. 2.

²⁵ Шишков, Ст. С какво се хранят помаците, 8.

Брашното за хляб се пази в специално помещение, но не на пода, а нависоко. Прибрано е във „вългя”, „тахаржък“ (торба от мека козя или овча кожа, обърната наопаки, добре обработена чрез попарване и очукване, при което ниско подстриганата козина почти пада). Окачва се в „кльо́та” (вътрешно помещение към стаята с огнището, предназначено за хранителни продукти и домакински съдове). Хлябът от „прясно мливо” е по-вкусен, затова се практикува мелене на житото на воденица веднъж в месец, по един товар около 100 кг. Заплащането на воденичаря е в натура. Обичайният „уем” в Момчиловци е 1/10 от смяляното брашно²⁶. По-разпространената мярка за заплащане в натура на меленето на брашно е 1/20 зърно²⁷. Отиването на воденица и организацията по смилане на брашно се считат за мъжка работа. Поради продължително отсъствие на мъжете-гурбетчии през годината традицията се нарушава и е допустимо да ходят групово жени, но моми, невести, бременни - никога. Само старица може да отиде сама на воденица. Житото, съхранявано в кошове или големи дървени сандъци, не се подлага на специална предварителна обработка. Изключение е овесът, който има естествена влажност и преди мелене леко се запича в пещ. Това може да се направи и на воденицата. Ако не се застъпи брашното от две поредни млива, обикновено в селища с отдалечени воденици, стопанката смела брашно в малко количество на „трахълница”, „рашница” (домашна ръчна каменна мелница)²⁸.

Квасът се счита за много важна съставка на хляба, тъй като осигурява нарастването на тестото, качеството и продължителната трайност на готовия продукт. От гледна точка технологията на хляба като съзидателен процес на „правене” и „окултуряване” квасът е фермент и като такъв е маркер на суперкултурата²⁹. В среднородопските селища го наричат „квас”, „квасчок” и „квасок” (умалителни форми), „кулак” в Смолянско, „кукла” в долнорупчоските села (от оформянето му като малка питка). В Павелско „куклата” квас събират с огрибката, изстъргвайки стените на нощвите³⁰. По принцип за квас се използва заделено парче тесто от предишното месене. Съхранява се овалено в брашно или сол, в отреден за това заструг с капак; в малко дървено ведро с капак; в малки нощви, използвани за забъркване на кваса и за редки теста; в дървена купа за отсипване на брашното. Т.е. когато е в латентно състояние, като съставка, предизвикваща прорастването на хляба, квасът има пряк допир само с другите постоянни сухи съставки – брашно и сол. Става активен при

²⁶ НА РИМ-См. Книга „Етнография”, а.е. VI-217, л. 15.

²⁷ НА РИМ-См. Книга „Етнография”, а.е. VI-134-6, л. 2; а.е. VI-137-10, л. 2; а.е. 143-9, л. 2; а.е. VI-149-8, л. 3.

²⁸ Личен запис, 1988 г., с. Манастир – Р. В., жена, 81 г., местна; личен запис, 1988 г., с. Дряново – М. А. У., жена, 74 г., родом от с. Джурково; НА РИМ-См. Книга „Етнография”, а.е. VI-137-10, л. 2; а.е. VI-149-8, л. 3; а.е. VI-163, л. 3.

²⁹ Маркова, М. пос.съч., 164.

³⁰ НА РИМ-См., а. е. VI-96-2013, л. 97.

смесване с вода. Застругът с кваса се държи в ношвите или пък се заравя в брашното. В повечето от среднородопските селища липсва традицията да се подновява квасът. Точно обратното – зорко се пази от разваляне, „изпускане”, което е считано за лоша поличба за домакинството³¹. Ако обаче това се случи, тогава се иска квас назаем от съседни или от близко родствено семейство. Вземането-връщането се извършва винаги денем. Не се иска и не се дава на особени дни – считаните за тежки дни в седмицата (вторник, петък, събота), празниците в годината, натоварени със семантиката на дни на преход, като Коледа, Гергьовден и др. Това ще лиши от плодородие и благополучие дома на даващия. Забраната за Гергьовден е обвързана и с вярването, че посредством дадения назаем квас за хляб на този ден може да се „обере и млякото“ от домашните животни. Единственото доброволно изнасяне на квас от къщата е възможно при отделянето в нов дом на семейството на сина от родителите. Задължение на свекървата е да отчупи парче квас и да го предаде на снахата, като пак се съблюдава да бъде даден по светло. Практиката не е повсеместна. Например в Старцево вярват, че е лошо да се донесе „стар квас от стара къща“. В новата къща се хваща „нов квас от люто (кисело) мляко“³². Процедурата е бавна. Квасът се получава след няколко дни, след като млечно-брашнената каша е престояла на топло до огнището, в което по традиция първо се пали „жив огън“ (запален от искра вследствие на триене на две сухи пръчки). Така първото месене на хляб в новия дом става след получаване на „домашния квас“³³. В Неделино също хващат хлябен квас от „люто мляко“³⁴. В Златоградско „хващат квас за лъяп“ с прибавяне на прясно мляко към забърканата смес от брашно и топла вода³⁵. Може и с гергьовска роса, събрана „в определен час, когато е празника“, но този час никой не знае кога е³⁶. В Рудоземско само на Гергьовден с лековита вода от сутринта „стари жени правят хляб без квас и кисело мляко без подквас“³⁷, т.е. квасът на този ден е самозраждаща се субстанция. Без да има специален ден или празник за подновяване на квас в традициите на среднородопските селища, от Беден е събрана разнообразна информация, свързана с календара. Може да се получи нов квас есенно време, от пряското тесто на „първия хляб“, замесен с новото брашно за годината. „За хубаво“, по подразбиране – за здраве, благополучие, изобилие, към подкваса за хляб прибавят гергьовска роса или гергьовски дъжд³⁸. По смисъла на наподобяването в схемата „квас – кисело тесто“ се предполага,

³¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. 217, л. 14.

³² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-139-8, л. 18.

³³ Пак там.

³⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-141-7, л.2.

³⁵ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-161, л. 20.

³⁶ Личен запис, 2004 г., Златоград – Г. П., жена, 80 г., местна.

³⁷ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-389, л. 7.

³⁸ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-19, л. 18.

че първично тестото е замесено с кисело мляко или оцет, а оттам нататък се заделя от него за следващо месене³⁹. В Девинско правят квас и от стрит сварен стар боб⁴⁰. Външно културно влияние е използване на „лахут“, „лауть“, „наутъ“ (нахут), донасян от Беломорието, за получаване на квас, от който хлябът става сладникав и се възприема като празничен. В Девинския край приготвят „лаутен ляп“ за Байрям⁴¹. В навечерието на празника оставят на топло сурови нахутени зърна във вода за едно денонощие. След омекването им се намачкват и резултатът е подобна на мая смес. С нея месят хлябове от „чисто брашно“ (преобладаващо пшеничено, но пак смес). В Мугла също приготвят такъв хляб за празници или за гости, като се прибавя и обикновен квас. От тестото не се заделя за следващо месене, тъй като квасът от нахут не е траен⁴². В Момчиловци за църковните ритуали приготвят „прбсурки“. По традиция те се правят с „църковен квас“, тесто от предното замесване, пазено в църквата. Всяка година на Велики четвъртък този квас се подновява. Новият квас се хваща с „гергьовска роса“, с Йорданска вода или с друго църковно агязмо (осветена от свещеника на Йордановден или на друг значим християнски празник вода, съхранявана в храма)⁴³.

Изрази като „то сме си не изяли квасот“ и „да си измайчиш квасон“⁴⁴ внушават, че според местните традиции хлябният квас е гаранция за сигурност и устойчивост, изобилие и благоденствие. Когато казват, че се „измайчва“, означава, че е загубил силата да подкисне тестото. Очертава се представата за кваса като необходим крепител на семейството с качествена характеристика, включваща стационарност, продуциращи и апотропейни заложби. За запазване и изобилие на майчиното мляко в Кутела слагат в ъгъла на стаята на родилката малко квас с няколко капки кърма върху него⁴⁵. В Триград, когато се отели крава, за да се опази млякото ѝ от превземане, се взима парче квас, върху него на кръст се надоява от млякото ѝ и се залепва в подника. Обяснението защо се прави е „както квасос никога не се крати, така никога да не се крати млякото“⁴⁶. Хлябният квас е свързан с нощта, тогава се замесва и става прорастването му. До него имат достъп само жени. В домодерното време в среднородопския край няма практика на замесване или месене с квас от мъже (например при замесването на сватбените хлябове, както е възможно в други български краища или в ежедневието на чисто мъжки общества, каквито са

³⁹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-161, л. 20.

⁴⁰ Георгиева, Ив. Хлябът на българина, 18.

⁴¹ Личен запис, 1985 г., Смолян - В. Б., жена, 31 г., родом от Брезе. Личен запис, 1991 г., Грохотно – Е. К., жена, 52 г., местна.

⁴² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 4.

⁴³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-218, л. 23.

⁴⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 174.

⁴⁵ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-24, л. 28, 32.

⁴⁶ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-143-9, л. 30.

местните гурбетчийски групи). За разлика от Северна България, където вярват, че „квасът е баща на тестото“⁴⁷, според родопските традиционни представи квасът се свързва с женското начало и негови еквиваленти – с нарастване, с раждане на новото (хлябът е считан за качествено различен продукт), с нощта. За кратко време квас може да се получи само на Гергьовден с помощта на универсалната за района закваска – гергьовската роса, чиято свръхестествена мощ се заражда също нощем, но в определено календарно време, приемано като време на първотворението.

Солта е много важна съставка на хляба. От нея зависи вкусът му. Свикнали с оскъдицата на жито, в този край казват, че от всяко брашно става хляб, но без сол – не⁴⁸. Подобно на кваса солта в един дом не бива да свършва. Задължение на мъжа е регулярното снабдяване, при намаляване своевременно се поръчва ново количество за домакинството, тъй като се доставя на големи каменни буци от Беломорието. За домашни нужди солта се счуква в каменни или дървени кутли и се пази в дървен съд с капак. Солницата за ежедневна употреба е също с капаче. Държи се в шкафа при хляба. Не бива да остава празна. Солта се пази чиста, внимава се да не се разсипва, грешно е да се тъпче, не се хвърля в огъня. Ако случайно се разсипе, всичко се събира, тъй като съществува вярването, че на другия свят всяка разпиляна трошичка сол се събира с миглите⁴⁹. По изключение се иска-дава в заем и то само денем. След заник слънце сол не се изнася от дома. Според местните вярвания със сол стари жени-магьосници обират чуждото мляко в нощта срещу Гергьовден и Еньовден. Предпазната практика срещу тази магия се извършва също със сол – стопанката трябва да изпревари магьосницата и сама да закърми своите животни вечерта срещу празника⁵⁰. В Чепинци тази практика се извършва с хляб и сол⁵¹.

Водата е последният елемент от участващите в направата на ежедневния хляб, действащ и осмислян като спойка за останалите съставки и поради това при наливането ѝ се спазват определени изисквания. Поначало осигуряването на вода за домакинството е женско задължение, макар да изисква доста физически усилия. Принципно правило е, когато жената или момата отива за вода, да е измита и пременена, иначе „водата ще я скяса“ (разболее)⁵². Родилка, според традиционното мислене възприемана за „нечиста“, не бива да ходи за вода, нито да налива. Ако ѝ се налага да отиде, на извора или чешмата моли друга жена да ѝ налее. Водата за направа на хляб трябва да бъде прясна, в по-

⁴⁷ Маринов, Д. Избрани произведения. Т. I, 217.

⁴⁸ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 190.

⁴⁹ Пак там, л. 203.

⁵⁰ Пак там, л. 19. Личен запис, 1986 г., с. Барутин - А.Н.В., мъж, 58 г., местен.

⁵¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-389, л. 24.

⁵² Личен запис, 2004 г., Чепеларе – В.С., жена, 72 г.; НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 124.

голямо количество, затова е наточена за целта – вечерта или рано сутринта.

Месенето на хляб е женско задължение и то на по-младите жени в къщата, обикновено снахите. От 8-9 годишна възраст момичето наблюдава как се меси хляб, а от 10-12 години започва само да меси, за да може да се справи, когато се задоми. При първото самостоятелно месене на хляб момичето раздава на съседките, а те изказват благопожелание за „сладък“, в смисъл вкусен хляб и все да има какво да меси. Но официалното представяне на жената като месачка на хляб пред селищната общност се извършва след като се омъжи.

Ежедневният квасен хляб в среднородопския край в повечето случаи се замесва в количество за една пещ, за една фурна. Това са около 15-20 кг брашно. Обикновено готовите хлябове са по 2-3 кг, от една фурна излизат 10-12 броя. В Триград правят хляба по 3-4 кг⁵³. Общото наименование на квасния хляб е „лъяп“, „хляп“, „хлеп“. Големият хляб наричат „фурнит“, „фурник“. По-малките са „фудулки“, „фадулки“ и тежат около 1 кг. Често при правене на хляб се предвиждат няколко малки, които се изпичат по-лесно и се слагат при отвора на пещта. Те са предназначени за бърза консумация и за раздаване, за каквото е нарекла стопанката – за изобилието на дома, за здраве или за душите на починали родственици. Една пещ хляб е достатъчна за изхранване на среднестатистическо родопско семейство в рамките на седмица⁵⁴. Затова в ритмичната организация на традиционното ежедневие в един ден от седмицата се прави хляб. Той не е строго определен, но в неделя и на празник не бива, защото месенето на хляб се счита за работа; в събота – също, защото е ден на мъртвите; вторник и петък са тежки дни за каквато и да е домашна работа. В средата на XIX век времето за месене и печене на хляб е през нощта, „преди да съмне“⁵⁵, по-късно се установява практиката, устойчива повсеместно до средата на XX век, да се замесва вечер квасът, а рано сутрин да се прави хлябът. Особено това е приложимо, когато не се пече цяла фурна хляб. Задължително квасен хляб се меси само у дома и то на строго определено място, най-често пред огнището, в близост до пещта, която в родопската къща е вътрешна и излиза отвън на фасадата. Пещта може да е разположена в „кльота“ (килера)⁵⁶, в специално помещение – „пещарка“⁵⁷, „ачалок“⁵⁸. Мястото на месене може да е във вграден шкаф, наричан „ношков“⁵⁹, в който се съхраняват и ношвите за хляб, заедно с огрибката⁵⁹. При наличие в дома на подобно интериорно решение обикновено този шкаф е срещу огнището. В селищата като Момчиловци,

⁵³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-143-9, л. 3.

⁵⁴ Големите домакинства месят по 2 или 3 пъти в седмицата, останалите месят толкова често – лятно време, ако наемат аргати.

⁵⁵ Шишков, Ст. Животът на българите, 36.

⁵⁶ НА РИМ-См, Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 24.

⁵⁷ НА РИМ-См, Книга „Етнография“, а.е. VI-143-9, л. 21.

⁵⁸ НА РИМ-См, Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 24.

⁵⁹ Личен запис, 1986 г., с. Павелско – Л. И., жена, 72 г., местна.

Соколовци и др., където стопаните изграждат подобни на летни къщи каменни колиби в отдалечените си земи, в такива сгради няма фурни и квасен хляб не се меси. Когато семейството се „качва на колибата“ през лятото, т.е. цялото домакинство, ведно с домашните животни, се премества да живее в близост до нивите и пашите в своя постройка за продължително време (месец или два), жената слиза периодично за денонощие – от обед до обед на другия ден, за да направи хляб⁶⁰. Но там има връшник за приготвяне на безквасен хляб.

Цялостният процес на направа на хляб включва редица устойчиви и широко разпространени сред българите действия и практики. Вечерта се забърква квасът в леко претоплена вода с 1-2 кг брашно. Обикновено за целта се ползват малки „ношкови“, които по форма са като големите и стоят прибрани в тях заедно със заструга за квас или в предназначена за такава цел дървена купа. Накрая на забъркването жената прави апотропеен знак с дясна ръка (кръст) или цъка с уста, за да се „хване квасът“. През нощта сместа престоява до огнището. Рано на сутринта се точи вода, която се слага на огън, докато се сее брашното. Брашното се пресява еднократно направо в ношките за хляб, само ръженото брашно се сее по 3-4 пъти, заради осилите. Отгоре се ръси с шепя солта. В средата на купчината се прави „лочка“ (кладенче), където се сипва първо квасът и отгоре водата. Меси се с двете ръце от края на ношките навътре и със загребвания отдолу – нагоре, за да прораства хлябът. Процесът на самото месене е тежък и продължителен и обикновено месачката е на колене за по-голяма устойчивост, но казват, че „на хляба трябва да му стоиш на колене, за да те нахрани“⁶¹. Приблизително за 2 часа тестото се измесва. Готово е, когато „тестото започне да се отлепя от ръцете“ и стои като „живо“⁶². Месенето завършва с поръсване на тестото с брашно и направата на дълбоковръзан кръстен знак с дясната длан, по чието заличаване се познава, че тестото е втасало. Ношките се покриват с бяла кърпа и се оставят близо до огнището. Докато втасва тестото, се разпалва пещта, жарта от дървата се „разтиква с грибач“ по краищата на пещта за равномерна топлина. При това отваряне на фурната се „мята прѳмъкницата“, наричана още „тенейка“, „тенурка“, „припителъница“ (около килограм недостатъчно втасало тесто, „напѳтено“ до 2-3 см дебелина и нарязано отгоре на квадрати). С нея се „опитва“ фурната. Изважда се, когато се „помѳтат“ въглените. Намазва се с масло, по време на пости – с мед или петмез. Разчупва се и се изяжда от присъстващите в къщата жени и деца, докато е още топла, след поставянето на хлябовете в пещта.

Разпределянето на тестото и оформяне на самуните се нарича „разземане на хлябовете“. За да станат еднакво големи и гладки, това се прави с помощта на полусферична дървена купа, използвана за отсипване на брашното. Офор-

⁶⁰ НА РИМ-См, Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 66.

⁶¹ Личен запис, 1988 г., с. Момчиловци – Е. К. Б., жена, 76 г., местна.

⁶² НА РИМ-См, а. е. VI-181-2014, л. 1.

мените хлябове се оставят да втасат отново върху „разимáльник”, „месáл“ (вълнена или ленено-конопена тъкан от невестинската прикля, отредена за хляб, често пъти с червени и сини ивици по краищата), заслан до огнището или върху панакота, „панакуда“, „палакуда“ с 10 или 12 гнезда. На едно месене се произвеждат хлябове за една фурна. „Подлагат“ (поставят) се в пещта и се вадят с дървена лопата с дълга дръжка. За трети път месачката прави кръстен знак с дясната длан върху първия хляб, поставен на лопатата⁶³. Обикновено след изпичането от него не остават следи. Процесът на „подлагане“ се счита за една от тънкостите в направата на квасения хляб. Изпичането става до час и половина – два. Добре изпеченият хляб олеква. Майсторката разпознава само по миризмата, че хлябовете са готови. Извадени от пещта, те се нареждат на „разимáльника”. Покриват се с няколко пласта месал, докато изстинат, за да не се втвърди прекомерно кората. Съхраняват се в затворен шкаф в стаята с огнището, в „хлябната мусандра, наредени изправени един до друг“⁶⁴, а в Петково – в ношвите, завити с два месала – памучен и отгоре вълнен⁶⁵.

На много места в района по традиция при всяко печене на хляб във фурна един се раздава на съседни, докато е топъл. Казват, че „щом раздаваш – то те найде“⁶⁶, т.е. който дава, ще му бъде дадено. Месачката разчупва на парчета хляба и някое от момичетата в семейството има грижа да го разнесе. Обикновено раздават една от по-малките на тегло „фудулки“. При тези почти ежеседмични „раздава́лки“ местната общност отчита майсторството. Вярват, че умението да се направи вкусен хляб е дарба, не всяка жена притежава усет за тестото. Относно раздаване на току-що изпечен хляб сред общността има спомен за интересен вариант в Павелско. При влизане в нов дом първата пещ хляб стопанката раздава за здраве и сполука на семейството. На първия изваден от пещта „фурнит“ се приписва свръхестествена лечебна сила срещу много тежки болести. От него се оставя къс при иконата. Останалата част се споделя със семейства от близкия роднински кръг, които запазват залък за лекуване⁶⁷. За разлика от кваса, хлябът може да бъде предмет на даване назаем. Това се случва и вечер. Обикновено се дава цял хляб и се връща цял хляб. В Павелско дават назаем хляб след като го „претеглят“. Това става с помощта на „котловарката“ (кобилицата). Слагат хляба в торба и с връвчица отбелязват мястото на баланса. Повтарят процедурата при връщането⁶⁸.

В повечето среднородопски селища в по-малките семейства квасен хляб се пече под „чиреп“, „чирьоп“, „чирепня“, „връшник“ (метален, по-рядко гли-

⁶³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 80.

⁶⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-143-9, л. 5.

⁶⁵ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-131-7, л. 3.

⁶⁶ Пак там.

⁶⁷ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-131-7, л. 19. Личен запис, 1986 г., с. Павелско – Л. И., жена, 72 г., местна.

⁶⁸ НА РИМ-См, а. е. VI-96-2013, л. 38.

нен похлупак), зариван във въглените на огнището. В този случай се замесва тесто за един хляб или за двоен от 4-5 кг брашно. Времето на приготвяне се скъсява, но тогава се меси два-три пъти в седмицата. В повечето случаи се нарича „пита“, защото тестото се притиска и „разпитва“ върху тавата, но също и „тенейка“, защото е много по-тънък от хляб, печен в пещ. В Златоград се нарича „квасен хляп“ и се замесва с около 5 кг брашно⁶⁹. Тестото се „размива“ в голяма намаслена тава, в която втасва. Месачката прави дълбок кръстен знак за разпознаване на втасалото тесто. Печенето е в огнището, под връшника. Една топка от тестото се заделя за „вернушки“ – големи колкото длан сплескани питки, изпичани върху нагорещения връшник, предназначени за децата⁷⁰.

В Средните Родопи е позната практиката да се прави ежедневен безквасен хляб. Това е бърза продукция, от смесени брашна, рядко с пшеничено, наричана „пита“, също и „пóдметник“, „чурек“. Когато преобладава царевично брашно, се нарича „бобóта“, „бубóта“, „мисирюва пита“ и се счита за храна на бедната и средната класа⁷¹. Пече се „под чиреп“, в тава. Ако преобладава ръженото брашно, смесено с овесено, се използва квас, но пак се нарича „пита“. Тестото е по-стегнато и се пече направо на огнището, върху въглените. Похлупва се с чирепа, засипан отгоре с жар. В такива случаи домакинята казва, че е „заровила питата“. В Полк. Серафимово това е „пръёсна пита в пепелóн“⁷², а в Триград – „кюлава пита“⁷³ (от „кюль“ – пепел).

Абсолютната забрана в този район мъже да месят тесто за хляб отпада, когато става въпрос за безквасен хляб. Мястото също е сменено – извън рамките на дома. Пита прави воденичар на воденицата – „дерменджицка пита“ от прясно смляно брашно. „Одаджията“ (готвачът) на момчиловските овчари в известния Гюмюрджински имарет по волята на основателя му имал задължението да изпича всеки ден по една огромна пита от 15 оки тесто, „прочутата по сладост марецка пита“, с която гощавал пътници и странници⁷⁴. В Скеченските ханове печат в големи тави много вкусна бубота, тежка 3 оки⁷⁵. Макар и спорадично, най-често през пролетта, родопските рибари по Беломорието печат „мисирюва пита“⁷⁶.

Култовото място на хляба в традиционната система на ежедневното хранене в среднородопските селища се подчертава от редица културни практики и забрани при направата и консумацията му. Към месенето жената пристъпва

⁶⁹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-161, л. 20.

⁷⁰ Пак там, л. 21.

⁷¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 81.

⁷² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-149-8, л. 6.

⁷³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. IV-143-9, л. 5.

⁷⁴ Канев, К. Пос. съч. 356.

⁷⁵ Шишков, Ст. Из Беломорската равнина. Пътни бележки и впечатления. Пловдив, 1906, 37.

⁷⁶ Личен запис, 1988 г., Момчиловци – Е. К. Б., жена, 76 г., местна.

измита и пременена. Всяко докосване на хляба става с чисти ръце. Ако човек е навън по работа и няма вода, преди да вземе хляба се бърше с кърпа, трева или пръст. Много горещ хляб не се чупи, първо трябва да си „отдъхне”. Затова току-що изваденият от пещта или изпод връшника хляб се покрива с месал, а до него слагат „дилафя да го пази”⁷⁷. Ако човек не може да държи горещ хляб, грешен е пред майка си⁷⁸. Топъл хляб се чупи първо на кръст и всяка четвъртина на парчета. Не се реже, защото вътре му е душата. Хляб се реже най-малко ден след изпичането, когато е студен. В Грохотно имат специален дървен нож за хляба. Ден след изпичането нарязват хлябовете на дебели филии и ги съхраняват в дървена мусандра (шкаф) до огнището⁷⁹. Голям грях е да се хвърли хляб, още повече на „нечисто място”, също – да се гори. Обърнат с долната кора нагоре хляб носи нещастие. Обърната с опако към човека филия хляб означава, че не е желан⁸⁰. Ако се изпусне хляб, целува се и му се иска прошка. Трохите от хляба се събират с последния залък, в който е късметът на човек⁸¹. Падналите при храненето се събират с ръка една по една⁸² или се смятат навътре към стаята, за да не изчезне късметът от дома. Дават се на домашните животни. На места е позната практиката да се поставя първо тъкан, наричана „софралък“, „поставало“, „лебарник“ и отгоре да се слага софрата. Това е с цел след храненето падналите трохи да се изгърсят на двора, да ги изкълват кокошките⁸³. Залък или трохи от хляба не бива да се тъпчат, затова не е прието човек да яде по път и не разрешават на малки деца да ядат хляб извън дома. Хляб извън дома може да се яде на нива при селскостопански работи, на мандра, т.е. на места, които са част от усвоеното пространство. В тези случаи торбата с хляба се закача на високо, никога не се оставя на земята⁸⁴. Съществува забрана за вкарване и консумация на хляб в самото производствено помещение на мандрата. Там където се бие маслото, приготвя сиренето, съхранява продукцията „и троха не влиза, както и жени”⁸⁵. Гурбетчиите при придвижването до местата за работа рядко носят хляб за из път. Предимно се хранят с друг вид тестени произведения – клин, колаци⁸⁶. Овчарите носят топка качамак в отдалечени от мандрата места⁸⁷. Но селският говедар, който пасе стадото в рамките на мерата, слага хляб в торбата⁸⁸. Мъж

⁷⁷ Личен запис, 1987 г., Райково – Ш. А., жена, 85 г., местна.

⁷⁸ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 59.

⁷⁹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-32, л. 2.

⁸⁰ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 22; а.е. VI-146-8, л. 31.

⁸¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 137.

⁸² Пак там, л. 203.

⁸³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 16; а.е. VI-218, л. 1.

⁸⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 57, 76.

⁸⁵ Пак там, л. 76, 154.

⁸⁶ Пак там, л. 116.

⁸⁷ Пак там, л. 143.

⁸⁸ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-218, л. 8.

носи хляб на нивата. При сеитба го споделя с воловете⁸⁹, на места парче от него се закопава в нивата⁹⁰. На покана за хляб не се отказва, защото „някой не е по-голям от хляба“⁹¹. В Мугла спазват традицията да не се яде и пипа хляб след „убир слънце“ (след залез), когато бродят злосторни сили⁹². Изваждането на хляба от „мусандрата“ (шкафа за съхранение) го подлага на опасен контакт с тях. Край хляба хората се опознават, „първо дълго да дробиш с някой, та да видиш какво мяса“⁹³. С хляб и сол се срещат най-скъпи гости. Само хляб или хляб и сол се слагат веднага на софрата и на нейните еквиваленти – синия, поставало, трапезник, месал, за да пазят „имането“ на къщата. Вдигнат ли хляба – раздигната е софрата, спират да се хранят. Хляб се поднася, взема и яде с дясна ръка. Ако е за погребално-поменални трапези се раздава обратно на часовниковата стрелка, „наляво“⁹⁴. Хляб насън е на добро и на изобилие. Ако месиш насън, ще ти се случи нещастие, но ако месиш „великденска кошара“ (обредни хлябове за празника в някои среднородопски селища) – чака те блага вест⁹⁵.

Хлябът в празници и в обреди

Разделящото между обредния и ежедневния хляб е осмислянето на първия като обредно-магическо средство. Това се подсилва от строги изисквания за чистота на две нива – на съставните части и на създателката на хляба. Брашното е „чисто“, т.е. пшеничено, особено ако е за литургичен хляб. В Момчиловци „чисто брашно“ е три пъти пресятото⁹⁶. Може да има примеси, но в тях не присъства овес. В българското традиционно мислене е дълбоко залегнало вярването, че овесът е прокълнат от св. Богородица, защото не се е поклонил на бога⁹⁷. Водата е специално наточена в обредно безмълвие, т.е. „мълчана“. Месачката е обредно чиста и пременена съобразно конкретния случай. Самият процес на приготвяне е съпроводен от ред обредни действия и забрани, с молитви и заклинания, включително с изпълнение на определени песни при сватбените хлябове⁹⁸. Хлябът е основен компонент в кулинарния код при обредите на християни и трайно присъстващ в народната култура на живеещите в среднородопския край българи-мюсюлмани. Структуроопределящи за обреда и съответно за материализираните му елементи са категори-

⁸⁹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-20, л. 2, 15.

⁹⁰ Пак там, л. 15.

⁹¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 22; а.е. 143-9, л. 26; а.е. VI-161, л. 19.

⁹² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-137-10, л. 22.

⁹³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 206.

⁹⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 28. Лични наблюдения в Райково, Устово, Момчиловци, Чепеларе.

⁹⁵ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 187.

⁹⁶ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 32.

⁹⁷ Георгиева, Ив. Българска народна митология, 40.

⁹⁸ Апостолов, П. Родопска сватба, 5-6.

ите „пространство“ и „време“. Възприемани от доиндустриалните общества като неутрални координати за организация на света, те са всъщност исторически изменяеми и съответни на дадена култура в определен етап от развитието ѝ. В традиционната българска култура представите за пространство и време са взаимодопълващи се. Пространството, организирано хоризонтално и вертикално, и с представени в бинарни категории характеристики, е иреално, включващо заедно човешкия и другия, невидимия и свръхестествен свят. В митологичното мислене се оформят маркери за център и за различни точки от усвоеното пространство, в което човек се усеща защитен и взаимопреодолими гранични места с чуждия, неусвоен свят, криещ много опасности. Времето се осъзнава като цикличноповтарящи се природни и социални явления и същевременно като линейно движение от минало към бъдеще. Годината се дели на сезони, месеци, седмици, дни, часове, мигове. Сред тях има върхови моменти и специални периоди и дати, които „ритуализират някакво свещено събитие, станало в митично време“. Дните са „добри и лоши“, разделени на две противоположни части – ден и нощ. Според митологичното мислене в определен час или дори само миг от някои специални дни, възприемани за „преходни“, са възможни свръхестествени неща. Човешкият живот и трудвата дейност протичат в подобен циклично-линеарен ритъм, регламентиран от традициите⁹⁹.

Обредните хлябове от среднородопския край са представени в публикация, посветена на колекцията на Регионален исторически музей „Стою Шишков“ – Смолян, включваща повече от 90 образци за семейни и календарни обичаи¹⁰⁰. Обредният хляб в смисловите и пластичните му варианти на неизменна част от културата на населението, обитаващо централната част на планината Родопи, е разгледан като елемент на съответния празник, най-характерното от битуването му като обредна вещ; разнообразието на украсата и символите, кодирани в нея и в съответния хляб изобщо. В публикацията са представени конкретните разновидности на обредни хлябове от Средните Родопи, предназначени за календарните празници Великден, Коледа и др., за особено почитания в този район трудов празник „Предой“, за главните етапи в жизнения цикъл, за здраве на живи и за помен на починали. Чрез отделните примери е разкрита същността на обредния хляб като главен хранителен код, повтарящ семантичната основа на ритуалите.

Обредният хляб в този район е предимно квасен. Безквасна пита се приготвя за новородено, за детски болести и при епидемии; за Андреевден, Бъдни вечер, вечерта срещу Водици, за Сретение Господне в чест на св. Богородица и за детско здраве, както и за други дати в календара, почитани за предпазване

⁹⁹ Георгиева, Ив. Българска народна митология. С.: Наука и изкуство, 1983, 69-78.

¹⁰⁰ Марева, Т. Обредни хлябове от Средните Родопи. – Обредната трапеза. Сборник доклади от XI-та Национална конференция на българските етнографи – Пловдив, 2005. С., 2006, 35-48.

от детски болести. В Рудоземско с безквасни колачета се извършват момински женитбени гадания срещу Коледа¹⁰¹.

Пространствените параметри на обредния хляб се очертават от местата на приготвяне и на поставяне/раздаване/консумация, които не е задължително да съвпадат. В Средните Родопи обикновено това се прави в чертите на усвоеното пространство, според традиционното мислене възприемано в една обща полюсна редица с културата, т.е. с готвенето, вареното/печеното в противовес на неувоеното пространство, природата, представено от неготвеното (суровото). Усвоеното пространство е очертано и разпределено, включително и по пол. По правило жената готви в дома, на огнището, възприемани като сакрални центрове на света, т.е. най-защитени точки. Там се приготвят и обредните хлябове, особено замесените с квас. Изключения са някои обредни хлебчета от прясно тесто, правени на кръстопът или при вода за тежки епидемии; при чешма или вода за обичая за дъжд „пеперуда“. Поставянето/раздаването/консумацията на обредния хляб е с голямо разнообразие и влиза в контекста на конкретния обред. Примерите са изключително много. Консумацията е преди всичко в дома и в защитеното културно пространство в очертанятия на селището. За християните е често срещана практика на раздаване на свети места – църкви, параклиси, оброчища.

С обреден хляб обикновено се маркират най-важните моменти от природния, стопанския и житейския цикъл на българина, включително и на родопчани. Така че времевите му параметри са свързани с бележитите дати в календара и в живота на човека. Обичайното време за направа е през деня, в зависимост от времето за раздаване, поднасяне и консумация. В повечето случаи е до обед или рано сутринта. Преди вечерята се правят хлябове за предсватбени трапези, за трапезите на кадените вечери срещу Сурвак и Кръст. През целия ден се приготвят хлябовете за сватба, хлябовете на млада невеста за раздаване по роднини и съседи, които са по няколко пещи. Вечер се правят хлябове за погребение. През нощта се месят хлябове за смидал на новородено. Прави впечатление, че в необичайно време – вечер и нощем, се готви за случаи на най-изявен преход от живот към смърт (за мъртви) и от смърт към живот (за новородено).

Обредни хлябове, предназначени за раздаване, най-често се поднасят сутрин. През целия ден се раздават хлебчета за св. Четиридесет мъченици и за болести. На обед се слагат повечето семейни и общоселищни трапези, в средата на които е хлябът. През целия ден стоят и не се вдигат хляб и трапеза на Великден и на Коледа. Вечер се поднася хляб при предсватбени обичаи; срещу празниците Коледа, Сурвак и Водици; на Месни и Сирни заговезни. Вечерните трапези за прикрепени към социални и календарни моменти също с изявени характеристики като преходни.

¹⁰¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-389, л. 4, 9.

От гледна точка деление на времето в седмичен ритъм в някои среднородопски селища се съблюдава обредната практика за раздаване на хляб в чест на покровител или светец, като благодарност или за измолване на застъпничеството му¹⁰². Понеделник е ден на св. Архангел Михаил и на ангелите. Сряда е ден на Божията майка, наричана от мюсюлманите Махреманайка. Тогава се правят пити за новородено. Бременните жени месят и раздават за леко раждане. Вторник е „лош“ ден и за неутрализирането му като такъв християните раздават за св. Мина, помагач за разминаване на премеждия, покровител на пътуващите и на гурбетчиите. В четвъртък, „лек“ ден според народните представи, раздават на определени светци и пейгамбери, за здраве и късмет. В четвъртък месят сватбените хлябове и великденските. В събота, ден на мъртвите деди-покровители, християните месят и раздават за тях. Мюсюлманите раздават за душите в четвъртък¹⁰³. Особено в четвъртък преди байрамските празници, когато се приготвят по цели тави с хлебчета¹⁰⁴.

В родопския годишен календар за обредния хляб няма сезонност – преобладаващо празниците се почитат с приготвяне на специален хляб. Единствено изключение е хляб от „ново брашно“. Той се прави от новата реколта след жътва и вършитба. В различните локални варианти се среща приготвяне на пита от смляно на домашната каменна мелница зърно. На места такъв хляб се приготвя от първото брашно от реколтата, смляно на воденица. От него по-заможни стопани, които са имали помощници при жътвата, пекал по една или няколко пещи хляб и раздават по селото¹⁰⁵. В Долнорупчоско всички тези хлябове са „бóговички“ – с отпечатък от просфорник¹⁰⁶. Първият изваден от фурната стопанката заделя и поставя пред домашния иконостас със запалена на него свещ. С молитва благодари на Господ за изобилната реколта и измолва защита от св. Богородица. Разчупва я и заделя за Господ, после за къщата и раздава на домашните. Ако стопаните имат и голямо стадо овце, от този хляб се прави „гмеч“ за домашните¹⁰⁷. Още топъл се надробява на парчета, добре се обърква с обилно количество мандраджийско сирене и разтопено масло. Останалите „бóговички“ от новото брашно се раздават. В Чепеларско хлябът от първото брашно за сезона раздават на комати, но парче от него оставят в хамбара¹⁰⁸. В Девинско има традиция от ново брашно да не правят всякакви хлябове. Първо месят за сватби и за помени¹⁰⁹, в Забърдо – обратно, не се пра-

¹⁰² НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-217, л. 174, 192.

¹⁰³ Лични наблюдения в Смолян, Неделино, Златоград, Чепеларе.

¹⁰⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-143-9, л. 4.

¹⁰⁵ НА РИМ-См, а. е. VI-96-2013, л. 70.

¹⁰⁶ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-388, л. 4.

¹⁰⁷ Пак там, л. 5.

¹⁰⁸ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-86, л. 5.

¹⁰⁹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а. е. VI-20, л. 3, 10, 18, 27, 36, 42, 47, 55; а. е. VI-29, л. 2, 7.

вят сватбени хлябове¹¹⁰. В Полк. Серафимово първият „фурник“ от първата пещ хлябове от новото брашно се бележи с кръст и се раздава за здраве, две хлебчета са украсени с отпечатък на просфорник и се раздават за „душете“ (починали родственици)¹¹¹. Тези културни практики по същността си са „дарообмен“ и специфична форма на жертвоприношение на „първи плод“¹¹², дълбоко залегнали в традиционния мироглед на родопчани.

В среднородопските селища се употребяват разнообразни локални и микрорегионални наименования на обредните хлябове. Най-често срещан термин за сватбени хлябове е „пита“ (от прясно тесто и по-чисто брашно). На много места тя е „шарена пита“ заради украсата ѝ от вдлъбнати кръгове, набождания с вилица или пък със сушени плодове, различаваща я от ежедневната. В Момчиловци „дълко“ се наричат сватбени хлябове, донесени от три жени, майчини и бащини, от „цели къщи“, в които скоро смърт не е имало¹¹³. В долнорупчоските села „канѝски“ са два хляба, дарявани на сватба от поканените жени, „кумови краваи“ са специално подготвените за сватбената трапеза¹¹⁴. В същия район за Благовец правят „гѹщерица“¹¹⁵, наподобяващо змия малко хлебче и по тази причина го наричат още „змиѹрче“¹¹⁶. „Смидалъ“ е термин за хлябовете, приготвени за „молитви за бебе“ и посрещане на гости след раждането. Те се надробяват на ситни залци, посипват се със захар и препържен зехтин/олио. „Прощапѹльник“, „прѣстѹпница“, „проходѹлка“ е обредният хляб за прохождение, в Устово (днес квартал на Смолян) се нарича „щипана пита“¹¹⁷. „Фудѹлка“, „кѹкла“, „колѹче“, „пѹтка“ е малко квасено хлебче за раздаване на празник. „Кукла“ и „колаче“ се правят и от безквасно тесто за празниците, за които обредният хляб е безквасен – напр. за Суха Коледа, деня преди Бѹдни вечер. Това хлебче може да бъде наречено с името на празника – „варварска питка“, „власовско колаче“, „ивановденска кукла“, „архангеловска фудулка“. Обобщаващо наименование за хляб на великденската трапеза в Смолянско е „кошѹра“, в рупчоските села – „ѹченик“. Великденският хляб за кума се нарича „спрѣдавак“, „канѝска“. В Момчиловци той се украсява с две червени яйца и два отпечатѹка от просфорник. В долнорупчоските села „бѹговичка“ е обреден хляб, предназначен за служба на параклис или за молитва пред домашния иконостас. Върху него задължително има отпечатък от просфорник. Тук са разпространени по-малки квадратни просфорници само с Агнец. В

¹¹⁰ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-86, л. 5.

¹¹¹ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-149-8, л. 4.

¹¹² Мос, М. Изследване върху даренията. Форма и причина за размяната в архаичните общества. – АВС на етнологията. Т. 1. С.: УИ Св. Кл. Охридски, 1992, 110.

¹¹³ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 89, 200.

¹¹⁴ Апостолов, П. Родопска сватба, 6.

¹¹⁵ Фонд „Обреден реквизит“ на РИМ-См, инв. № 23.

¹¹⁶ Личен запис, 1992 г., с. Хвойна - Л. И. Б., жена, 76 г., местна.

¹¹⁷ Фонд „Обреден реквизит“ на РИМ-См, инв. № 26

Смолянско такива хлябове наричат „прѳсура“, като се използват предимно евхаристични печати за литургични хлябове. По пет хляба с отпечатък от профорник носят в църквата за здраве на човек на именния ден; за семейство – на празника на особено почитан светец или когато стопанката се врече; за професионална общност – на патронния празник на еснафа. В Смолянско и Рупчоско ги наричат „петохлебие“ или „пендихарѳ“¹¹⁸. В Златоград петте литургични хляба и изобщо хляб със свещен отпечатък наричат „артѳс“¹¹⁹. Във вариант е допустимо да се приготви един голям хляб, върху който се поставят накръст пет отпечатъка¹²⁰.

В тясна връзка със семантиката на обредния хляб е ролята на месачката, специално изследвана в българската етнологика литература¹²¹. В среднородопските селища обикновено тази роля по право изпълнява стопанката на дома, т.е. омъжена жена. Спазват се строги изисквания за обредна чистота: да не е влизала в контакт с мъж предната вечер, да не е в месечно неразположение, да е измита и преоблечена, да се помоли за добър хляб. В някои случаи традицията строго регламентира да меси „бабата“, помагала при раждането (пита веднага след раждането); ритуално чиста жена или вдовица (литургични хлябове, хлябове и пити за помени и за болести); мома (хлебчета за женитбени гадания); моми-песнопойки или „моминки“ (сватбени хлябове); невеста (петохлебие за „първа черква“ след женитбата на строго регламентирани дати в църковния календар); жена във фертилна възраст („питарка“ или „сватка“, която носи за дар чифт сватбени хлябове в дома на новобрачните); жена от цял дом, с първи брак и с деца (сватбени хлябове „далко“); зълва (смидал за новородено); кърмачка-помайчима (при обред за разделяне кърмата на двете майки); бременна (хляб за леко раждане); кума (хляб за сватба и за кръщение); кумица (спредавак за Великден); майка (хляб за прохождение и отбиване на дете, хляб за сватба на дъщеря, за първата обща вечеря на новобрачните); свекърва (хляб за посрещане на невестата); жена на първомайстор (еснафско петохлебие) и т.н. Обредният хляб в повечето случаи раздава жената, която го приготвя. Има някои изключения като при питата за прохождение – от самото дете. В някои родопски селища майката задява проходилото дете с дрянѳви съчки, за да си донесе дървата и да му са здрави като дрян крачетата. След като приготви питата, го задява с торбичка с питата вътре и тръгват да я раз-

¹¹⁸ Лични наблюдения от Смолян, Момчиловци, Соколовци, Левочево, Чепеларе, Павелско, Орехово.

¹¹⁹ НА РИМ-См. Книга „Музейна дейност“, а.е. III-437, л. 26.

¹²⁰ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-218, л. 20.

¹²¹ Янева, Ст. Замесването на хляба и идеята за зачатие, 97-111; Маркова, М. Пос.съч., 136-139.

дадат¹²². С парчетата от „кумовия кравай“ гощава кумът¹²³. Със „спредавак“ – хляб от трапеза за кръщение, кръстницата гощава след обреда¹²⁴.

Обредният хляб се подава/раздава на някого, който е пряк адресат. Най-често това е семейството или селищната общност, организирана по различни признаци в зависимост от събитието – семейни и календарни празници, чествания на професионални мъжки групи, извънредни ритуали като тези за измолване на дъжд, при епидемии и т.н. Хляб се подава и на домашните животни - например от питата за Бъдни вечер, от хляба, приготвян за отелване на крава за запазване млякото ѝ¹²⁵, на кучето от пита за прохождане¹²⁶. На семантично ниво получателят е различен, най-често това са „душите“, починали родственици-покровители (всеки четвъртък, при погребални и поминални обичаи, задушници); Господ (при новогодишните празници за християните); Божията майка (при бременност и раждане; на посветените ѝ християнски празници). В християнската общност има изключително много светци, вярванията за които профилират закрилата им. Патроните на църквата или на най-посещаваните параклиси в дадено селище са покровители на цялата общност. В Средните Родопи най-популярна в това отношение е св. Богородица. За здраве и лична сполука се почита светец, чието име човек носи. Св. Варвара и още редица други светци и светици са почитани за болести, предимно детски. В тази група е и св. Харалампий, покровител и на младоженците. Св. Стилиян е закрильник на децата. Св. Влас и св. Модест се почитат за здраве на добитъка, св. Тодор – за конско здраве, но и от младите булки. Някои светци са възприемани като закрилници на дадена поминъчна дейност като св. Никола – рибарство; св. Тома – дюлгерство, св. Спиридон – занаятчийски работи и т.н. Хлябът може да е предназначен за митични същества, повечето от които са нечисти и злосторни за човешката общност (болести, дракуси, стопани, самодиви) и тогава консумацията му е табуирана.

Представената информация показва, че хлябът в традиционната култура на населението в среднородопските селища е един от онези елементи, които се възприемат едновременно като вещ и като знак. Всяка негова напрана и консумация връща към изначалния хронотоп, към митичните процеси и герои на първотворението. В домодерното време култът към хляба в Средните Родопи е споделян от местното население, независимо от религията, от социално-възрастови и полови различия. Този култ е изключително устойчив, защото хлябът е израз на всичко най-желано, най-съвършено за човека, своеобразен

¹²² НА РИМ-См. Книга „Музейна дейност“, а.е. III-437, л. 10.

¹²³ Апостолов, П. Родопска сватба, л. 22. Личен запис, 1992 г., с. Хвойна – Н. Д., жена, 92 г., родом от с. Павелско.

¹²⁴ НА РИМ-См. Книга „Етнография“, а.е. VI-217, л. 99.

¹²⁵ Родопи. Традиционна народна духовна и социалнонормативна култура. С.: ЕИМ при БАН, 1994, 219.

¹²⁶ Личен запис, 1986 г., Доспат - А. П., жена, 59 г., местна.

модел на космическия ред. Преклонението пред него, бил той ежедневен или обреден, в широката гама от локални и регионални проявления, приобщава родопчани към всички онези наследници на земеделски общества, които също почитат и обожествяват хляба. Днес уханието на току-що изпечен домашен хляб мотивира преоткриването на познанието за хляба. Познание, което се превръща в мост между поколенията и възможност за преосмисляне на традицията в здрави устои за отделния човек и за общността.

Източници:

Научен архив на РИМ „Стою Шишков“ – Смолян: а.е. VI-96-2013, а.е. VI-181-2014, събрала и обработила Тая Марева.

Научен архив на РИМ „Стою Шишков“ – Смолян: Книга „Етнография“, а.е. VI-19, събрала и обработила Таничка Савова, 1976 г.; а.е. VI-20 и VI-29, събрал и обработил Георги Манов, 1976 г.; а.е. VI-24, събрала и обработила Николина Йотова, 1976 г.; а.е. VI-31 и VI-32, събрала и обработила Илиана Драганова, 1976 г.; а.е. VI-86, събрала и обработила Емилия Савова, 1979 г.; а.е. VI-131-7, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-134-6, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-137-10, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-139-8, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-141-7, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-143-9, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-146-8, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-149-8, събрала и обработила Л. Радева, 1984 г.; а.е. VI-161, Татяна Маринова, Храна и хранене в Златоградски район (Дипломна работа), 1982 г.; а.е. VI-163, събрала и обработила Рада Кировска, (б.д.); а.е. VI-386, събрал и обработил Петър Дочев, 2008 г.; VI-388, събрал и обработил Петър Дочев, 2007 г.; а.е. VI-217 и VI-218, събрала и обработила Тая Марева, 1993 г.; а.е. VI-389, събрала и обработила Тая Марева, 1988 г.

Научен архив на РИМ „Стою Шишков“ – Смолян: Книга „Музейна дейност“, а.е. III-437, събрала и обработила Тая Марева, 2002 г.

Библиография

АВС на етнологията. Съст. Проф. Ив. Георгиева, С.: УИ „Св. Кл. Охридски“, 1992.

Апостолов, П. Родопска сватба – СбнУ, XXI, С., 1905, Материали. Кн. III, 1-28.

Бонева, Т. Кулинарният триъгълник при българите. – Изследвания в чест на проф. Иван Маразов. С., 2002, 164-173.

Вакарелски, Хр. Бит и език на тракийските и малоазийските българи. Част I. Бит., С., 1935.

Вакарелски, Хр. Етнография на България. С., 1974.

Георгиева, В. Обредни хлябове във Великотърновско. – Българска етнография, 1975, 2, 58-63.

Георгиева, Ив. Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас. – Българска етнография, 1993, 3, 15-23.

Георгиева, Цв. Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове. – Български фолклор, 1992, 2, 3-12.

Културна екология. Съст. Тая Бонева. С.: Изд. Лотос-Траян Колев, 1997.

Листова, Н. М. Пища в обрядых и обычаев. – Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни. Москва, 1983, 161-173.

Лулева, А. Светът на вещите в традиционния български дом. С.: АИ Проф. Марин Дринов, 2002.

- Кръстева, Г.** Народна храна и хранене. – Добруджа, С., 1974, 249-261.
- Марева, Т.** Хранителният код в характеристиката на митичните същества (по материали от Средните Родопи). - Родопите през XIX и началото на XX век. Език, култура, история. Т. II, Смолян, 2000, 108-115.
- Маринов, Д.** Избрани произведения, Т. I. Наука и изкуство. С., 1981.
- Маринов, Д.** Избрани произведения, Т. II. Наука и изкуство. С., 1984.
- Маркова, М.** Традиционната храна и типологията земеделци/скотовъдци. – Българска етнология, 2006, 2, 161-173.
- Маркова, М.** Храна и хранене: между природата и културата. С.: АИ „Проф. Марин Дринов“, С., 2011.
- Миков, Л.** Български великденски обреден фолклор. С.: Изд. БАН, 1990.
- Мишкова, И.** Просфори. Печати за хляб. С.: Национален етнографски музей, 2007.
- Обредната трапеза.** Сборник доклади от XI-та Национална конференция на българските етнографи – Пловдив, 2005. С., 2006.
- Примовски, А.** Бит и култура на родопските българи. – СБНУН, LIV, С., 1973.
- Радева, Л.** Храна и хранене. – Пирински край, С., 1980, 347-367.
- Радева, Л.** Храна и хранене. – Етнография на България. Т. II, С., 1983, 288-299.
- Радева, Л.** Храна и хранене. – Пловдивски край, С., 1986, 166-187.
- Радева, Л.** Храна и хранене. – Ловешки край, С., 1999, 239-254.
- Родопи.** Традиционна народна духовна и социалнонормативна култура. С.: ЕИМ при БАН, 1994.
- Хлябът** в славянската култура. С.: ЕИМ при БАН, 1997. **Храната** – сакрална и профанна. Т. 1. В. Търново: Фабер, 2010. **Храната** – сакрална и профанна. Т. 2. В. Търново: Фабер, 2012. **Храната** – сакрална и профанна. Т. 3. В. Търново: Фабер, 2014.
- Шишков, Ст.** Сватбени обичаи в с Орехово, Рупчоско - Родопски старини, 1894, кн.2, 32-49.
- Шишков, Ст.** С какво се хранят помаците. В: Родопски напредък, 1908, кн.1, 1-13.
- Ценкуловски, Н.** Обредни хлябове от град Койнаре. – Български фолклор, 1978, 3, 56-67.
- Янева, Ст.** Български обредни хлябове. С.: Изд. БАН, 1989.