

КУЛТУРНИ И БИТОВИ АСПЕКТИ НА УПОТРЕБАТА НА ХЛЯБА В ПРЕДМОДЕРНОТО БЪЛГАРСКО ОБЩЕСТВО

ИРЕНА ТАУШАНОВА

Хлябът е сред най - познатите ни материални вещества от миналото, чието значение не е намаляло и не се е изгубило. На пръв поглед – нещо незначително в мирогледа на днешния сит човек, но включено в една мисловна система, придобива статуса на огромен феномен, чиято значимост се доказва от една особена способност – да оцелява и да пренася смисъл.

Потока на общата ни културна памет, ни отвежда по-често до големи мисловни нагласи, свързани с идентичност, оформена от популярни исторически събития и шумни и пъстри аспекти на фолклорната ни традиция.

Но ето, че днес на масата ни присъства нещо, което ние правим част от себе си (вече по-често сами и набързо, без ритуалния момент на споделяне и молитва) и то е изпълнено със съдържание, за което не си даваме сметка - знание за самите нас и нашето общо минало.





Липсата на способност да мислим исторически всекидневието си, ни отдалечава от едно чисто (природно) знание, в което се съдържа отговора на въпроса „защо сме такива?“ . 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.

На него можем да погледнем като на материя – вещ от миналото, с която се ползваме и днес, но вече с една разширена употреба – с още нови изменени форми и различни вкусови качества, задоволяващи всяко желание. Дори развитието на технологиите за приготвяне на хляба, разказва една своеобразна история на вкусовите изменения, настъпили с

времето. Можем и да разгледаме символният аспект на употребата на хляб, смисловата структура въплътена в начина му на приготвяне и различните моменти на консумация. Какво е било значението на хляба – символ тогава и колко от символизма му се е запазил и днес. Говори ли ни още той, кога и какво ни казва ?

Този принцип на разделение е типичен за модерния човек. Той вижда света като изграден от разлики и умее да разделя и да се оразличава. За него хлябът е или храната, която е част от ежедневието му меню (или пък не е), или символа на божието тяло по време на голям християнски празник. Хлябът е престанал да говори на човека днес, не защото няма какво да каже, а защото способността на хората за задълбочено слушане и мислене върху ежедневието се е изгубила. Скъсване-

то на онази религиозна нишка в човешката душа, свързана с всички аспекти на ежедневието му и темповете на все по-засилваща се технологизация, са сред многото взаимодействащи си причини за загубата на тези типично човешки способности. Така, както формата и начинът на консумиране днес са свързани с обстановката, в която живеем, така и консумацията на хляб в миналото е в неизменна връзка с ежедневието и мисловните нагласи на нашите деди.

В предмодерното общество хлябът не е просто храна на трапезата, а форма, наситена със значения; символ, дори в момента на консумация. Разбира се, тогавашното общество не си служи с тези форми на означения, но схващанията им могат да бъдат открити в множеството системи от действия, както в ежедневието, така и в обредната им култура. Предмодерният човек води своеобразен диалог с хляба, който яде. Той е в непрекъснатата 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“, е следващата означаваща стъпка, препращаща към конкретни мисловни нагласи за цяла система от споделени норми и ценности в семейната среда.

Информация за един по-широк кръг на социално – битови взаимоотношения, в по-големи от семейството колективни структури, черпим от обредната система на предмодерното общество. Тя е способ за регулиране, не само на комуникацията в общността, но и на комуникацията на общността с отвъдните сили, на които е подвластен животът ѝ. Като носител на колективни идеи и представи за света, хлябът има своята естетическа и символна роля в обредната система на българина. Това дава основание за разглеждане му като носител на специфичен тип култура. Трудно е да определим до колко хомогенна е тя, тъй като не се ограничава само до своите религиозни аспекти, а засяга и множество запазили се в християнството локални ритуали, митове и легенди, на също така нехомогенно население. Това обаче, не бива да е пречка за тяхното определяне като типично български, защото са се запазили във фолклорната ни традиция и от край

време служат като инструменти за изграждане на колективна памет и общностна идентичност.

Изследванията, върху употребата на хляба по нашите земи в миналото, са доста ограничени и разпръснати. По-цялостна информация за обредните системи и фолклорните представи, формирани около хлебните изделия получаваме от трудовете на Станка Янева, Лилия Старева, Димитър Маринов. За хляба в ежедневието на българите научаваме от големия етнографски труд на Христо Вакарелски, Иван Павлов и изследването му върху храненето по родните ни земи в периода XV – XIX в, статиите на Иваницка Тодорова, Цветана Георгиева и др.

Съвременния френски историк Фернан Бродел определя християнската цивилизация като цивилизация на хляба. Можем да открием религи-

озните основания на това обобщаващо определение (макар безспорно да съществуват и други такива – например екологични, но проследяването на техните корени е обект на голямо изследване, с различни от сегашните цели). За силно религиозното предмодерно българско общество, хлябът е свещен, дори извън контекста на обредността (именно поради това, често заема централно място в обредната система). За християните хлябът се преосмисля като символ на божията плът, отдадена за тяхното спасение. За това и в ежедневието им, не е схващан просто като храна, а в известен смисъл е и храняващ душите. Дори отношението им към него е регламентирано с неписани, но известни на всички, забрани: „Грях е да се тъпчат трохи, да се изхвърля хляб на нечисто място. За магии не се използва.“¹

За това специално, дори религиозно преживяване на хляба като хра-



на, играе роля и трудоемкият дълъг процес от началната фаза на производството и обработка на суровините, необходими за приготвянето му – до самия момент на готовност за консумиране. Христо Вакарелски го описва подробно, преминавайки през технологията, средствата и начините на обработка и приготвяне на готовия продукт, като отбелязва и спецификите на различните региони.

Месенето на хляба се извършва в корито, издълбано от дънер. В по-късен период в Северозападна България се появяват и занаятчийски изработени ракли от дъски, украсени с линейна резба и с възможност за месене и едновременно съхранение на брашното. Независимо от формата и вида на съоръжението за месене на хляб, то се е наричало *нощова*. Друга необходима вещ е *стъргалката* (*остружка* или *огрибка*), служеща за изстъргването на сместа от извитите стени при дълбаните *нощови*. Изпичането на тестото се е извършвало в гореща пепел на открито огнище или в широко разпространените кръгли глинени *подници* “(в Западна България *чирепна* или *чрепуля*), опалена на огъня, като хлябът или се покрива с гореща пепел, или се захлупва с металически *връщник*,

покрит с жарава.”²С изключение на планинските райони, които остават далеч от нововъведенията в градовете, на много места заедно с *подницата*, са разпространени и *пещите* (в много и различни варианти, с различно разположение в дома – на двора или до домашното огнище, в зависимост от технологията на изграждане). Готовият продукт е разпространен в два основни варианта : хляб с квас и хляб без квас.

Хлябът без квас се нарича още *преснец*, *пита*, *турта*, *глух хляб*, *фодула*, *бобота*. Приготвя се бързо и лесно; често се консумира още топъл; не се реже, а се чупи; меси се от различни видове брашно, вода и сол; пече се във вече прегарящ огън, подница или пещ. Меси се при удобен момент за продаване на ненадейно появили се чужденци в населеното място; при посещение на неочаквани гости; когато омесеният хляб за седмицата е свършил непредвидено или при определени ритуални практики, изискващи консумацията му в такава форма.

Квасеният хляб се приготвя, като се замесва с част от тестото от предното месене. При особени обстоятелства, обвързани с народните вярвания, се

2 Вакарелски, Х.. „Етнография на България”, изд. Наука и изкуство, София, 1974, стр. 366

ползва чужд квас. Цветана Георгиева дава информация за наличието на изследвания в района на Източни Родопи, съобщаващи за жени християнки, които предпочитат да взимат готов квас от помакини (българки, приели исляма), защото те владеели по – добре майсторството на *квасеника*. Този хляб се яде по-дълго време; меси се веднъж седмично и след втвърдяването му, се реже и консумира под различни форми (напр. попара).

Безквасният хляб е по-често явление в селата. За него научаваме от сведения на чужденци, преминаващи през нашите земи в периода XVI – XIX в. Съществува значителна разлика в практиките, свързани с приготвянето и консумацията на хляб в териториите на селата и в тези на градовете. Важно е да не забравяме, че значителна роля за това играе културата на местното население. В началото на обговаряния период, градът не може да бъде определен като български, а селата се делят на махали според вярата на обитателите им. За това всички направени изводи се отнасят само до онзи тип култура на консумацията на хляб, присъщ за християните.

За високата консумация и засиленото хлебопроизводство в градовете

свидетелстват запазени официални документи като регистри и протоколни книги за цени и пренос на производствени ресурси (пшеница, ечемик, просо, ръж) от периферни селищни области. От пътеписи на временно пребиваващи европейци у нас научаваме за многообразието от форми на хлебни изделия, предлагани на пазара. Градското производство се отличава с утвърден стандарт и технология, които го превръщат в доходоносен занаят. Предполага се, че само част от българското население в градовете е можело да си позволи консумацията на такъв тип хляб и домашното производство е било честа практика.

За спецификите на хляба в селата, отново разполагаме със сведенията на преминаващи чужденци. В статията на Цветана Георгиева „ Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове” са цитирани множество примери за такива свидетелства. Ще приложа само един, тъй като останалите не се различават категорично от него, а направените изводи от всички източници са почти идентични.

„Хлябът, който ядохме по тези места (селата около София – Цв. Г.) беше в повечето случаи печен в пепел. Наричат го погачи. Продават го момичета и жени,

защото тук няма хлебари. Когато тези бедни момичета научат, че пристига някой, от който може да се спечели нещо, смесват тесто от брашно и вода, без никаква мая и го пекаат под горещата пепел. Още горещ от пещта те го разнасят за продан на ниска цена...”³ (Френски пътеписи за Балканите XV – XVIII в.)

Във всички цитирани източници се откроява отрицателното отношение на чужденците към българския хляб. Той не се приготвя от чисто, бяло брашно и мая, както в градовете. Технологията на изпичане е изостанала, видът му - неугледен, а вкусът - неприятен.

Георгиева прави едно важно уточнение относно достоверността на тази информация. В нея безспорно се съдържат впечатленията на чужденеца (като чужд, външен) и в това се състои обективността ѝ, но през погледа му на непознаващ културата, с която се сблъсква, от което произлизат възможните грешки и високата критичност в представените описания.

За доброто разбиране на дадена култура, непременно е необходимо познаването на обредната система, разположена в нея. Тя е многообразен

3 Георгиева, Ц. „ Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове”. В: Български фолклор, кн. 2, 1992, стр. 7-8

носител на огромни ядра от смисли, който ги съхранява и пренася във времето – част от културната памет на даден народ, която му дава основание да се идентифицира като общност. Обредността предполага действия, чиито основания са с много дълбоки и различни по произход корени. Да бъде проследено значението на хляба, като участник в една подобна система, е труден и дълъг процес, който е будил и ще продължава да буди изследователски интерес. Голяма част от ритуалността, изградена около убеждеността на хората в свещена природа на хляба, обогатява фолклорните традиции днес и ни разкрива корпус от знания за различните механизми, служещи на нашите деди да се справят заедно с трудностите, страховете и необяснимото.

Хлябът е веществен символ – връзка, която свързва и осъществява равновесие между профанното в човешкия живот и сакралните сили на природното и божественото, действащи над него. Като свещена храна за споделяне, взимаща участие във всяка практика, свързана с християнския празничен календарен цикъл, той изпълнява едновременно обединяваща обществена функция и маркира важни етапи от човешкия жизнен цикъл. Връзката

на човека с природата е необходимост за неговото оцеляване, божественото благоволение е знак за щастие, а преминаването от един социален статус в друг, утвърждава участието и мястото на личността в обществото. Хлябът е винаги означаващ в инициацията на тези моменти от човешкото съществуване и негов модел, заедно с всички етапи от началото, до края на целия си производствен цикъл. Именно затова ритуалното приготвяне на хляб е строго регламентирано: осъществява се на определен ден, според целта си; различните етапи на приготвяне имат определен час, важна е характеристиката и социалния статус на жената – извършителка на действието; технологията на приготвяне; състоянието и произхода на производствения материал; обстановката на извършване; страничните участници и др.

В различните краища на страната ни, изразяването на символната система, с която е натоварен в определения ритуал, е елемент на специфично творчество – върху хляба се моделират различни значещи форми, изпълняващи определена функция. *“Фигурите върху обредните хлябове, както и самото им приготвяне имат характер на заклинание. Кръглият кравай е модел на Космоса, фигурите върху него*

*са космическите светила, птици, домашни животни. Те са пожелания – заклинания за плодородие, щастие, любов.”*⁴ Тези изображения, представляват не само специфични модели, изразяващи разбиранията на предмодерния човек за световния и божествен ред, но и отразяват естетическото му съзнание, способността му за творческо мислене и представите му затова, що е красиво.

Невъзможно е в рамките на едно кратко изследване да се долови обхватът на всички роли на функциониране на хляба в предмодерното общество. Дори да се опитаме на извлечем някакви смислови взаимовръзки между различните аспекти, които засегахме (подредането им в йерархии, опозиционни двойки или друг подход) ще се сблъскаме с трудността да разделим и подредим една общностна представа, която се е развивала и обогатявала във времето. Представата, която добиваме днес е цялостна. Културата и бита на предмодерния човек са в непрестанно взаимодействие. Сакралната роля на хляба в обредността и уважението, с което се е ползвал той във всекидневния живот на българина, можем да видим здраво преплетени в народната мъдрост:

⁴ Старева, Л. „Български светци и празници”, изд. Труд, София, 2003, стр. 173

- *“В него хляба, в него и ножа.*
- *Глад не види нищо освен хляб.*
- *Да имаше сирене, щях да надробя попара, ама няма хляб!*
- *Умният и насън си изкарва хляба.*
- *Умният навсякъде си изкарва хляба.*
- *Харчи се като топъл хляб.*
- *Човек не живее само с хляб.*
- *Чуждият хляб – зъби кърши.*
- *Никой не е по-голям от хляба.*
- *Давали на циганина царство, а той питал: ами хляб?”⁵*

Едва ли информацията, която имаме за действията на хората в миналото, е достатъчна за да си отговорим на въпроса, какви са били мислите, чувствата, страховете и светогледът им. Ние винаги разсъждаваме върху феномените на миналото от субективната гледна точка на собственото си настояще. Изводите ни остават в тесните рамки на способността ни за интерпретация, която също се определя от начина ни на живот днес. Съществуват множество тези за това, че независимо отменящите се времена, действащите механизми са винаги

5 http://www.bulgarian-folklore.com/articles.php?article_id=410

едни и същи, но под различни форми. В такъв случай, ако сме в състояние да разбираме миналото, то ние ще сме по-подготвени да си обясним настоящето и бъдещето.

Макар опитите ни за пълно разбиране, да ми се струват безполезни, трябва да призная, че все пак е възможно, но само в рамките на собствената ни култура. Ние имаме удивителната възможност да се докосваме до още съществуващи феномени от нашето минало. В някои кътчета на страната ни, част от културата, която днес разглеждаме 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, виплатена в него) е нашият шанс за разбиране на собствената ни действителност, не като сегашност, а като дълъг път на развитие на множество преплетени светогледи.



БИБЛИОГРАФИЯ:

Вакарелски, Х. „Етнография на България“, изд. Наука и изкуство, С. 1974

Георгиева, Ц. „Хлябът – ключ, който разделя и събира човешки светове“. В: *Български фолклор*, кн. 2, 1992

Георгиева, И. „Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас“, Достъпно на <http://www.libsu.unisofia.bg/Statii/hliab.html>

Павлов, И. „Присъствие на храненето по българските земи през XV – XIX в. Акад. изд. „Проф. Марин Дринов“, С. 2001

Старева, Л. „Български светци и празници“, изд. Труд, С. 2003

Старева, Л. „Български магии и гадания“, изд. Труд, С. 2007

Янева, С. „Български обредни хлябове“, изд. на БАН, С. 1989



Конкурс:
„Трагедия и Слава – 100 г. от
Междусъюзническата война“.