



Хлябовете, които се приготвят за Бъдни вечер, в Северозападна България са с много богата пластична украса, каза за Радио “Фокус”- Видин Десислава Божидарова, етнограф в Регионален исторически музей-Видин. Месят се три вида хляб, първият от които е известен като Боговица. Приготвят се хлябове за къщата, кошарата, бъчвата, нивата, колата. На Бъдни вечер се месят и краваите, които ще бъдат раздадени на коледарите. Брашното за обредните хлябове трябва да се пресее през три сита. Водата трябва е мълчана, т.е. момите, които са я налели, трябва да мълчат, докато я донесат до дома, където ще се месят хлябовете. „Приготвянето на хляба е едно тържество, затова домакинята трябва да бъде облечена в нова дреха. Момите или младите невести, които донесат водата за хлябовете, трябва също да са пременени”, каза Десислава Божидарова. На Бъдни вечер трапезата е постна, като се приготвят 7, 9 или 12 ястия. На масата се слага от всичко, отгледано на полето. „Всички трябва да седнат заедно на масата. Това трябва да стане по-рано, за да узреят рано житата. Ако се наложи някой да стане, той трябва да ходи приведен, за да е богата годината”, обясни етнографът. Бъдни вечер е свързана и с гадаене за времето, плодородието и здравето на хората. Всеки си избира орех от трапезата и по ядката гадае каква година го очаква. Ако ядката е здрава, годината ще бъде хубава. Развалената ядка е знак, че годината няма да е добра. „Всичко на Бъдни вечер е свързано с това, което хората си пожелават и искат да им се случи в бъдеще”, коментира Десислава Божидарова.

Радио “Фокус”- Видин

{loadposition user28}