

Наред с това се приготвя постна пита, украсена отгоре, в която се поставя пара. Най-често използваната пластика е монограмът на Христос, който се прави от две разточени къса тесто. По краищата се слагат топки. Тези краища са заградени от по-голям къс разточено тесто. Всичко това е свързано със символиката на старите българи. Топките на питата символизират най-често овцете (и по-рядко - другите домашни животни), а затвореният кръг - кошарата. Това не е случайно, тъй като ранните християнски зографи са представяли Христос като добрия пастир, заобиколен от стадо овце. Освен това, според Библията, след раждането си детето Исус е сложено в ясла. Така че в празнично-обредната система на Бъдни вечер и Коледа често се преплитат библейските притчи и народните вярвания.

Вечерта, когато цялото семейство седне на масата, най-възрастният мъж или жена прекадява с тамян най-напред масата, а след това - всички останали стаи и помещения в дома и накрая - двора и обора. Според народното схващане с каденето се прогонват злите и нечисти сили. Вечерята на Бъдни вечер започва рано, за да узреят рано житата. По време на яденето хората не трябва да стават, за да лежат квачките върху яйцата и да измътят пиленца. Само стопанинът има право да става, но трябва да върви приведен, за да се превиват житата от зърно. Остатъкът от хляба се слага на полицата, за да израстнат високо житата през лятото. След вечеря децата се търкалят върху сламата на една страна, за да се превият така и житните стъбла. От трапезата на Бъдни вечер се запазват орехите, суровото жито и недогорялата свещ за следващите вечери, когато се кади. Самата трапеза според вида на храните, има характер на помен. При сядането около нея се оставя празно място - за мъртвите /наскоро починал близък или роднина/. През нощта софрата не се прибира, защото има поверие, че починалият ще дойде на вечеря.

Около трапезата на Бъдни вечер се гадае. Гадае се за времето през всеки месец от новата година, за очакваната реколта от различните култури, за здравето на всеки член от семейството, за предстоящия брак на момите. Вярва се, че в полунощ на Коледа небето се отваря и всичко в един миг светва. Това обаче могат да видят само праведниците. На Коледа всеки човек може да си пожелае нещо, защото се смята, че тогава желанията се сбъдват.

Друга много важна съставна част в празнично-обредната система на тези два празника е коледуването. То започва още вечерта на Бъдни вечер срещу Коледа, но коледарите се събират седмица по-рано, за да разучат нови песни и да си припомнят старите. Ръководител на тази дружинка е тъй наречения станеник. Той е най-възрастният коледар в групата. Във всяка коледарска група има и деца, които също изпълняват определени функции. Тези от тях, които чукат на вратата, се наричат коте, а тези, които приемат и носят даровете, се наричат магаре. Коледарите обикалят къщите и благославят техните стопани чрез специални песни и заклинания за здраве и берекет. Самите стопани от своя страна даряват коледарите с пари, кравай и други дарове, които се слагат в дисагите на магарето. Коледарите не влизат само там, където има починал и този дом все още е в траур.

В деня на самия празник Коледа, който е най-големият зимен християнски празник, приключват дългите четиридесетдневни пости. Въпреки че неговият произход е християнски, в обредната му система се преплитат библейската история за раждането на Христос със старите дохристиянски вярвания, познати не само на източните народи, но и на нашите предци. Този празник е свързан с календара, тъй като се празнува винаги около зимното равноденствие. Основната идея, която е заложена в неговата символика, е за вечната умираща и възраждаща се природа. Тогава за пръв от 40 дена може да се яде блажно и, естествено, на коледната трапеза присъстват и месни ястия.

Въпреки че човек може да се отпусне след коледните пости, остават все още някои забрани, които важат до Йордановден. Народът ги нарича още погански или вълчи нощи, защото от 25 декември до 6 януари границата между земята и небето изчезва. Разделението между двата свята временно се заличава. Човек не трябва да замръква, защото тогава излизат някои митологични същества, ползващи се с лоша слава. Такива са вампирите, талъсъмите, караконджолите и други. Ако случайно му се налага да излезе навън по късна доба, то той

трябва да има муска или амулет, чиято основна съставка да е чесънът, който служи като защита срещу тези мрачни сили.

Като повечето наши празници и Бъдни вечер, и Коледа са тясно свързани с нашето далечно минало. Те са част от нашата национална идентичност и ние, българите трябва знаем и помним нашите традиции - те са нашите корени. Затова ви припомняме част от повестта “Неда” на Любен Каравелов, в която подробно се описва как се е празнувала Бъдни вечер преди много години:

Бъдни вечер

Весело и мило е човеку, когато той живее между своите, когато има кому да се порадва и кой да му се нарадва и когато празнува своите старовременски народни обряди и обичаи в бащината си къща... Трябва да обичаш това, щото е твое и щото ти е оставено от родителите, за да го вардиш и да му се радваш. Свещени са народните обичаи.

Събере се цялото семейство, опекат турта (прясна пита хляб) , купят мед, орехи, рошковци, сливи и сушени круши; варят ошав, сърми и фасул с ориз, наляят вино и ракия и турят всичко на трапезата. Радват се старите, подскачат децата. Чакаш и не можеш да се начакаш - иска ти се по-скоро да си похапнеш от топлата турта, иска ти се да топнеш медец, иска ти се да си посърбнеш ошавец. “Ех, кога щат да се съберат всички!” — си мислиш ти.

Но ето че иде баба и носи една паница с мед; ето че иде тато и носи една бъклица с вино.

- Добро вечер, дечица, за много години! - казва тато.
- Дал ти Бог добро, тато. И тебе за много години! — казват децата.
- Хайде, седнете да ядем, хайде!

Ние изведнъж насядаме и грабваме лъжиците в ръка...

- Не, дечица, почакайте малко - казва тато, - трябва по-напред да прочетем молитвата и да се помолим на Коледа.

Ние пак ставаме... Захваща се молитвата. Тато я прочита, а после се кръсти и захваща да кади с кандилката, която му подава баба... Ние стоим около трапезата и се кръстим мирно и чинно. Щом се свърши каденето, то баба взема една тепсия и туря на нея по малко от всяко едно ядене, туря така също и пепел от огъня и неварена леща. Сичкото това се употребява за лек. С лещата лекуват сипаничевите овце, а с пепелта изгонват таласъмните и каракончовците. Освен това баба отлива малко медец в едно чинийченце; тато кади сичкото това още веднъж и тоя целителен лек се занася под иконостаса. Разчупят туртата на малки части, натопят всяка част в меда и дадат всекому по малко. Весело върви тая вечеря! Щом се наядем, то захващаме да пеем...

Трапезата се не вдига до полунощ. През нощта дохождат коледарите, тропат на вратата и пеят. Те ходят по пет-шест души заедно из къща в къща. Когато влязат вътре, то се изправят пред трапезата и пеят:

Бог се роди, Коледо,
снощи вечер, Коледо,
и крачунци доведе
с бяла шапка на глава.

Ха-ха! Коледо,
Коледице, Варварице,
сива-сива гълъбице,
де си ушла и шетала?

- Съм си ушла покрай море.
- Що имаше, що немаше?
- Там имаше бели чаши,

слава ми е на небеси!
Ха-ха! Коледе.

бели чаши и канати,
да си пие млада Бога,
да си пият бели Божи.
Божик ми е по вси земи,

Когато коледарите си изпеят песента, то казват: “За много години! И догодина със здраве!” А ние им казваме: “И вам за много години! - и гощаваме ги с винце и с малко туртица. Щом едни коледари си отидат, то дохождат други и пеят същите песни. Тато, мама, баба и ние (децата) им отговаряме с друга една песен:

Бъдник, слуга коледов,
Ти да кажеш Коледу
да ни даде здравице
и на лозе гроздице!
Ой, Коледе, Коледе!
Коледе ле, Коледе!

(Каравелов, Любен. Неда. // Каравелов, Л. Събрани съчинения. Т.1. Разкази и повести. София, Българ. писател, 1984, 396-399).

По традиция за Бъдни вечер се приготвят питка и нечетен брой постни гозби:

Питка с късмети

Продукти: 1 кг брашно, 300 г вода, 10 г сол, 1 пакет бакпулвер, смесен с брашното, монета от 5 стотинки.

Приготвяне: В пресятото два пъти брашно се прави кладенче, в което се слага солта и се сипва постепенно хладката вода, докато се получи тесто. То се омесва добре, оформя се на питка, в която се слага добре измитата монета и питката се пече в силна фурна.

Яхния от стар фасул

Продукти: 2 чаени чаши фасул, 1/2 чаена чаша олио, 3-4 глави лук, 2-3 домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз, джоджен, сол и по желание 5-6 лютиви чушлета.

Приготвяне: Фасулът се почиства, измива се и се залива със студена вода. Вари се на умерен огън. Лукът, нарязан на ситно, се задушават в мазнината до омекване, прибавят се червеният пипер и доматите. Задушават се леко. Свареният фасул се прецежда. Разпределя се в пръстени гювечета. Отгоре се разпределя запръжката. Върху нея се поставя по едно лютиво чушле и по едно резенче домати. Посолява се, поръсва се с магданоз и джоджен и се сипва по 2-3 супени лъжици от водата, в която е врял фасулът. Гювечетата се запичат на фурна. Поднасят се топли.

Пълнени чушки със стар фасул

Продукти: 2 1/2 чаени чаши фасул, 1/2 чаена чаша олио, 10-12 сухи червени пиперки, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, джоджен и сол на вкус.

Приготвяне: Фасулът се залива с кипяща подсолена вода, захлупва се добре и се оставя 10-15 минути да набъбне. След това се прецежда и се счуква. Пиперките, предварително почистени от дръжките и семето, се накисват в топла вода да омекнат. Прави се запръжка от олиото, нарязания на ситно лук, червения пипер. Изсипва се върху фасула. Избърква се с джоджена и солта и се пълнят пиперките. Нарездат се в тенджерата, заливат се със зелен сок или вода и се варят, затиснати с чиния. Поднасят се студени.

Зелеви сарми

Продукти: 1 кисела зелка, 2 глави лук, 1/2 чаена чаша олио, 1 чаена чаша ориз, сол, черен пипер, чубрица.

Приготвяне: Разрязват се листата на зелката, като се отстранява твърдата им част. Запързва се ситно нарязания лук с олиото, прибавя се добре измитият ориз и малко вода и леко се задушават. Слага се сол, черен пипер и чубрица на вкус и се сваля от огъня. Със сместа се пълнят зелевите листа, увиват се добре, нареждат се плътно една до друга в тенджерата, чието дъно е постлано с остатъци от листата или с фолио. Сармите се заливат със сок от киселото зеле (ако е много кисел, се разрежда с вода), притискат се с чиния и се варят 1 час на тих огън.

Сарми с лозов лист

Продукти: 1 буркан консервирани лозови листа, 1 чаена чаша ориз, 1/2 чаена чаша олио, 2-3 глави лук и 1 стрък праз, 1 лъжица доматиено пюре, сол, сух магданоз и копър.

Приготвяне: Консервираните лозови листа се отцеждат. Ситно нарязаните лук и праз се задушават в олиото с малко вода. Когато омекнат, прибавя се оризът, задушава се с 1/2 ч. чаша вода. След като изври водата, се добавят подправките — размитото в малко студена вода доматиено пюре, сол, магданоз и копър. Разбъркват се и се увиват сармите. Върху дървена дъска се разстила всеки лист с лъскавата си част отдолу. Поставя се плънката. Върху нея се завиват страничните части и след това се увива по дължина. Сармите се редят плътно в тенджерата, дъното на която е покрито с лозови листа. Заливат се с вода и 2-3 лъжици олио, затискат се с чиния и се варят 1 час на тих огън.

Ошав

Продукти: 500 г сушени плодове (сливи, ябълки, кайсии, череша), 100 г мед или 100 г захар.

Приготвяне: Сушените плодове се измиват добре и се накисват в студена вода за около 12 часа, след което плодовете се изваждат, а течността, в която са киснали, се прецежда през гъсто сито и с нея отново се заливат плодовете и се варят до омекването им, като тогава към ошава се прибавят медът или захарта. Компотът се оставя в тенджерата, докато изстине, след което се слага в дълбок стъклен или порцеланов съд.

Варено жито

Продукти: 500 г жито, 200 г захар, 50 г орехови ядки.

Приготвяне: Изчистеното и добре измито жито се залива с вода и се вари на тих огън докато омекне, след което се изцежда от водата, в която се е варило, оставя се да изстине и се смесва със счуканите орехови ядки и захарта.

Тиквеник

Продукти: 200 г брашно, 100 г вода, 100 г олио, 500 г тиква, 100 г орехи, 150 г захар, лъжичка канела.

Приготвяне: От брашното и водата се прави тесто, от което се точат 5 кори. Тиквата се сварява, обелва се от кората, наръсва се със захар, счукани орехи и канела и след като изстине, се слага по корите (без най-горната). Тиквеникът може да се направи и с плънка от сурова настъргана тиква, смесена със захар, канела и орехи. Опечен, тиквеникът се поръсва с пудра захар.