



ЗА ХЛЪБА

Предъ васъ, деца, е сложена коледната трапеза. По срѣдата е прѣсна изпечена погача, надъ която сж прикадили съ тамянь. Знаете ли, деца, презъ колко трудъ и колко работни ржце е преминала тя, докато съ благодарствена молитва я разчупятъ на трапезата? Искамъ да ви разкажа историята на тази благословена българска погача, която краси всѣка родна софра — да ви разправа, какъ става тя, но не съ трактори и мотори, а така, както нашиятъ работливъ народъ се е трудилъ съ потъ на чело надъ родната замя.

Презъ есенъта дѣдо изорава нивата съ старото дървено орало, завещано на рода ни. Сжщото орало, съ което сж орали нашитѣ дѣди и прадѣди. Въ разораната черна угарь той посѣва хубавото, едро зърно. После съ вършини влѣче прѣстыта, за да зарие и семето въ земята. Така той засѣва нивата и я оставя въ Божитѣ ржце съ надежда въ сърдцето, която го топли презъ цѣлата зима.

Иде пролѣтъта. И земята се пробужда. Радостни посрѣщатъ всички първитѣ зелени стръкове. Съ нетърпение ги чакатъ да достигнатъ до колѣне. Изъ разеленѣлитѣ ниви тогава малки моми ходятъ да плѣвятъ житото отъ къклица и други бурени. Изчистятъ ли го, пазятъ го да изкласи и да узрѣе класътъ. А щомъ узрѣе класътъ, започва жетва.

Жетвата е най-благословениятъ трудъ на селянина. Презъ жетва излизатъ на полето всички, освенъ бабитѣ и малкитѣ деца, и съ пѣсни на уста женатъ. Съ паламарка въ едната ржка подхващатъ ржкойка класове, а въ другата съ сѣрпа ги поженватъ. Така трупатъ ржкойка върху ржкойка, догдето стане снопъ, а снспитѣ нареждатъ на кръстци и ги превозватъ въ село. Тамъ ги чака харманътъ, полѣгъ и изгладенъ — равенъ като тепсия.

Започва вършитбата. Изкарватъ диканата, тази стара, дървена шейна, нашарена отдолу съ пѣстри кремъци като змей. Какъ леко се хлъзга тя по прѣснатитѣ снопи на хармана, впрегната въ старитѣ волове! Колко спомени за насъ е тя запазила отъ детинството! Съ каква голѣма радостъ сме се возили на нея и пѣсни сме пѣели! Ние пѣемъ, а други съ вили преобрѣщатъ хармана, да се овършѣе наравно житото. После сламата я прибиратъ въ плѣвнята за добитѣчка, а житото, което остава отдолу, го събиратъ съ метли на купчина въ срѣдата на хармана и го отвѣватъ. Нѣкой взима съ лопатата по малко жито и го хвѣля на високо срещу вѣтъра. Мекината се отвѣва на една страна, а житото пада долу на купчина, изчистено. То е готово вече да се прибере въ хамбара.

Когато изспиятъ житото въ хамбара, смелятъ го въ воденицата и хубавото пшеничено брашно прибератъ въ дълбоката ракла, запазено отъ мишки и бубулечки — тогава чакъ нашата добра баба омѣсва първата погача отъ прѣсното брашно. Вечеръта тя