

//КНИГА

Слънчова любовница и яйца на очици: какво са готвили българите през XIX в.

Марина Караконова

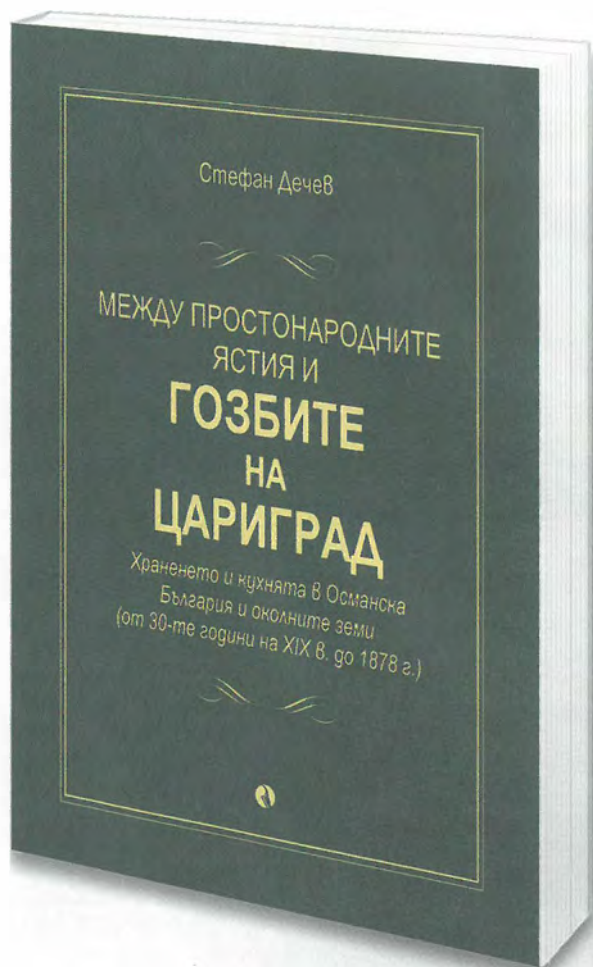
Историкът Стефан Дечев изследва храната и готвенето в предосвободженска България

Лongue durée е историкографски метод, въведен от Фернан Бродел през 1949 г. С него социални и икономически структури се изследват от перспективата на дълъг исторически период, при който промените са почти незабележими. Съществени за този метод са малките стъпки и постепенното натрупване, а не скоротечните революционни промени. Един от учебническите примери е, че в логиката на longue durée светкавичното развитие на средиземноморските курортни селища в Испания произтича не от бума на пакетния туризъм през 60-те и 70-те на миналия век, а от призива на Сенека 4 века преди Христа редовно да се търси почивка от натовареното ежедневие.

„Преплетените истории“ на М. Вернер и Б. Цимерман е подход, който се интересува от непрекъснатите преплитания и взаимодействия, преноса и споделеността на храната и ястията. Теорията на Юджийн Н. Андерсън за „глобалните кулинарни региони“ измества националните кухни, а теорията на Имануел Уолгърстийн за „свещения система“ изследва динамиката на

глобалните център и периферия.

В този методологически контекст е съществено уточнението, че новата книга на Стефан Дечев „Между простонародните ястия и гозбите на Цариград“ е продължение на изследването му „От ориза на Азия до чушките на Америка. Една преплетена история на храната и кухнята в Османска България и околните земи от края на XIV до началото на XIX век“. И двата текста са в „разговор“: екзотичните чушки и ориз от това изследване вече са



„Между простонародните ястия и гозбите на Цариград. Храненето и кухнята в Османска България и околните земи (от 30-те години на XIX век до 1878 г.)“

АВТОР СТЕФАН ДЕЧЕВ
ИЗДАТЕЛСТВО „РИВА“
ЦЕНА 18.41 ЕВРО

навлезли масово в българската кухня на новото, макар и оризът все още да е само в заможните домове.

Периодът от 30-те години на XIX век до 1878 г. е избран, защото той, общо взето, съвпада с Танзимата — началото на реформирането и модернизиранието на империята, което много бавно, но и необратимо, започва да засяга и всекидневието ѝ. Например, Махмуд II става първият османски султан, който започва да се храни в европейски стил — на маса, с нож и вилица, което се превръща в новия тертип на хранене. А отпадането на държавния монопол върху зърнените храни отключва търговията с ориз и открива пътищата му в цялата империя.

Изследваните храна, готвене и гастрономия са в контекста на историята, културата, политиката и етнографията в този период и на мащабна география от Цариград до Босна, Влахия и Молдова, Сърбия и Гърция, но и земите на Централна Европа до Леванта, Близкия и Далечния изток.

В тази методологическа, хронологическа и географска рамка Стефан Дечев разполага изследването си в шест глави. Под всяко заглавие в тях има не просто насипна богата фактология, а увлекателни разкази, които започват с продуктите и ястията:

за повсеместната попара, бавно навлизащия качамак, чорбаджийските и бедняшките чорби, за вече появилите се юфка и фиде, за все по-видимия навсякъде фасул, за много закъснелия картоф (десетилетия след образуването на модерната бъл-

гарска държава, той все още не успява да пробие масово в бита на българина), за крайно пестеливото използване на яйцата, за салатите като нещо непознато и направо плашещо — „само да си киселиш устата“, за скиталите по света лясковски градинари, които довеждат готвенето на говеждо и „посолени мърши“ (пастърми), за отсъстващия дивеч и все още непостижимия лукс на дървеното масло, или за сладкото, което „щом се донесе, домашните стават и от учтивост стоят прави, докато трае поднасянето“.

В общия случай кухнята на българския дом в този период е проста, еднообразна, смного лой, сланина и зърнени храни, малко зеленчуци, повсеместни чушки и царевица, почти никакви червени домати и картофи. Рашко Ил. Блъсков разказва за „селените“, които „набиваха сухия резен и лапатена чорба“, Л. Каравелов се ядосва „какво гибелно има на нашето здравие храненето с еднообразна храна“, Захари Стоянов го нагостили „само сух хляб и една чорба тестяна“, а в Домашна готварска книга се напомня за „прословутите яхнии с по 2–3 пръста маз отгоре и пламък от пипер блещат със своето изобилие“.

В същото време се избистря и една друга картина: забогатели чорбаджии се приучват на угаждане и табиет: „Подир обичайното кафе се поднасяше вино, а за мезе — пастърма, луканки, орехи, бадеми, стафиди, смокини, фурми, леблебии, неизменните шарасуджуци и пр. Корите от ябълките се хвърляха в мангала за миризма.“

Благодарение на една тънка, но все по-замогваща се търговска прослойка, готова да се отвори към нови гастрономически светове, в големите градове започва вносът на кафе, черен пипер, карамфил, кухненски прибори. Пак в тях се появяват и новите кулинарни пространства — хани-



❶ **Стефан Дечев е историк, чиито научни интереси са в областта на политическата култура, народната и популярната култура, историята на пола и сексуалността** | снимка Цветелина Белутова

ща, гостилници, кръчми, механи, локанти, до бюфетите по гарите и ученическите столове.

Главата, посветена на появата на готварските книги в империята, спокойно би могла да бъде обособена като отделна книга като мащаб и дълбочина на изследването. Въпреки че първите книги в Европа от XIX век са на преводи на френски издания, първата „балканска“ модерна готварска книга се оказва превод на немска *kochbuch* на църковнославянски в руска редакция.

Специално място е отделено на Славейковата книга от 1870 г., посветена на „всякакви гостби според както ги правят в Цариград“ и компилативния ѝ и космополитен характер, които далеч не я правят първата българска кулинарна книга, а първата готварска книга на български език с рецепти от градската ориенталска кухня (не случайно изданието ѝ от 1991 г. излиза с

Може би най-ценното е, че книгата е написана колкото ерудирано и научно прецизно, толкова и увлекателно и достъпно.

речник, превеждащ турските заглавия).

В разглеждания период и в целия регион все още не може да се говори за завършени „национални кухни“ въпреки етнически натоварените ястия, съществували и векове преди това. В българския случай, а и на съседните балкански, трудността идва от вековната принадлежност към османския кулинарен басейн. И за книжовниците през XIX век това е било очевидно, затова и не е имало терзания за „националната кухня“ — Дядо-Славейковата книга демонстрира това дори само с чистосърдечното си подзаглавие „гостби според както ги правят в Цариград“. (Тук е голямото изключение с романтичния полет на въображението на Г.С. Раковски, който описва една силно изкривена и пожелателна картина на храната на „българските селци“).

В този период много ясно се очертават няколко кулинарни профила: на висшата ориенталска или османска кухня, на сръбско-влашко-унгарската и на престонародните ястия, което дава една отчетлива транснационална картина.

След 40-те години на XIX век вече има признаци на оформя-

ща се градска кухня, започва и бавното избистряне на фигурата на българската домакиня по европейски образец. (Ив. Богоров съветва приятели „да си доведат една немска фамилия, за да ги научи на къщните работи“, а М. Греков разказва за къщата, която била наета от „две сестри унгарки, стари и грозни като самата грозотия, но ни хранеха с вкусни блюда“).

Това, което се случва, е, че малцинството на градския елит възприема османските ястия, по-слабо и някои европейски, и започва техния превод или имитация с уточнението, че имитация и креативност не се противопоставят или изключват по никакъв начин. А и пребиваването между двата мощни кулинарни центъра на Истанбул и Виена не дават голям шанс за отпор или оригинална изява.

Панорамният поглед в тези почти 600 страници показва един период на възприемане на османски ястия и това е процес, който ще продължи и в условията на свободната българска държава. И това ще четем в предстоящата книга, която ще включи периода от Освобождението до Първата световна война. (Последната книга от поредицата ще е за периода от 1944 до 1989 г.)

Монографията на Стефан Дечев е с енциклопедичен характер, труд с впечатляваща библиография и позовавания — било като съгласие или оспорване — с други изследвания. Често това е със забележителните проучвания на Райна Гаврилова върху темата. Може би най-ценното е, че книгата е написана колкото ерудирано и научно прецизно, толкова и увлекателно и достъпно.

И най-сетне, много вероятно е тази книга да ви накара да прочетете някои от многобройните източници, написани на сладката и изгубена вече реч, която говори за слънчова любовница и яйца на очици. **IK**