

СТЕФАН ДЕЧЕВ

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 в.)**

Автореферат

**София,
Нов български университет
2024**

Още през вече далечната 1912 г. проф. Анастас Иширков пише: „Историята на българите под турците в нашите списания е само история на българските възстания и възраждане. У нашите историци не е проникнала още яко истината, че историческите събития от времето на турското владичество са засягали в повечето случаи еднакво силно турци и българи, че животът на народите в миналото не се заключава само в произшествията, които отбелязват хрониките, а е текъл повече време безшумно, като се влиял благотворно и зле от различните политикообществени произшествия.“¹ За щастие през последните около две десетилетия немалко от нашите историци се отдалечиха от подобни нагласи. Представеният труд е една история на храната, начините на хранене и кухнята в османска България и съседните ѝ земи от 1396 г. до първите десетилетия на XIX в. Той е същевременно и описание на първоначалата и оформянето на градивото, което някъде през 30-те години на XX в. ще започне да се нарича „български народни гозби“, а през втората половина на миналото столетие – в годините на комунистическото управление или държавния социализъм - ще се тематизира и превърне в „български национални ястия“ и „българска национална кухня“. Разказът започва с османското завладяване на Балканите и пристигането на ориза и завършва с края на османската власт и създаването на модерната българска държава. Веднага се налага да кажем, че поради набъбването на труда и по съображения за прекален обем, фокусът е върху храната и начините на хранене. И макар да не могат да се избегнат съвсем употребата на вино, ракия и кафе, както и пушенето („пиенето“, както се е казвало) на тютюн, те все пак не са част от моята тема. За сметка на това, макар центърът да е поставен върху приблизително днешните български земи във времето под османска власт, изложението е дълга „глобална“ разходка от далечните Перу и Мексико, през Средиземноморието, Португалия, Кастилската империя и Апенинския полуостров до далечна Индия и Централна Азия. От друга страна за обяснението на „българския случай“ се използва не само задължителния широк османски институционален контекст, но и кулинарните енергии на териториите на днешните Сърбия, Босна, Румъния, Унгария, Австрия. Този изследователски фокус не е съобразен и се разминава с институционализираните за момента „шифри“. И използваната литература включва заглавия на български, английски, руски, испански, френски, италиански, сръбски, хърватски, македонски и

¹ Иширков, Анастас. *София през XVII век*. София: Царска придворна печатница, 1912, с. 2-3.

гръцки език.²

През последните десетилетия от представители на редица хуманитарни и социални науки по света достатъчно е изписано за връзката на ястията и храната с историята, културата, властта, идеологията, идентичността, класата, етническият произход, пола и т.н. Установено е, че храната може да служи за очертаване на граници, за маркиране на промени в историческото развитие, да се консумира във всекидневни случаи, през свободното време, както и при празнични и тържествени събития. Храната и ястията се пречупват по своеобразен начин и с феномени като национализъм, политика, социално-класови и полови различия и т.н. Цялостното проучване на историята на храната и кухнята – към каквото ще се стремим на следващите страници – включва проследяването на богата гама от проблеми като природните условия; земеделските и животновъдните практики; производството на храна; движение на храните в пространството; отглеждането на хранителните култури; търговията с храни; придобиването на храна от съответните пазари и цялостното състояние на потребителската култура; развитието на кухните и готварството; ястията и тяхната консумация; моделите на потребление на храна; религията и храната с оглед на определени табути; производството, приготвянето и консумиране на храната и връзките на тези процеси с половите роли; еротизирането на храната и функцията ѝ като афродизиак и т.н. Особено интересен проблем представлява възприемането на храната както етнически и национален белег, както и формирането на модерната идея за „национална кухня“, нейната еволюция, изграждане, тематизиране и етапите, през които преминава този процес. И макар всичко изброено да е сякаш самоочевидно в българската историография някои от тези въпроси са само периферно загатнати в определени изследвания с друг фокус, ала повечето от тях изобщо не са били проучвани.

Все още „бели петна“ остават проблеми като храненето на различни социални групи и общности през османския период и в модерната българска държава; регионални своеобразия в храненето; социалната организация на храненията; социалния и символически смисъл, който се съдържа в храната; обичаите на хранене, етикет и прибори за хранене. Истински задълбоченото изследване на споменатата тук проблематика включва едновременно както една нова история и социология на храната, така и нова история на потреблението. Особено тясна е връзката между храната и идентичността. От

² За последния се налага още веднъж да изкажа благодарност на Надя Данова. Съзнавам напълно и степента на сходство между три от изброените горе южнославянски езици, но политическата коректност изискваше те да бъдат споменати по този начин.

следващите редове на моменти ще стане ясно както пише още Жан-Франсоа Ревел, че „гастрономията е една от областите, в които шовинизмът и дори провинциалната ограниченост ни карат да ги почувстваме по най-наивния и понякога най-нетолерантния начин.“³ Но ще видим и както твърди Мартина Зийман, че храната е по-скоро една миролюбива част от етническата идентичност и твърде подходяща за осъществяване на културен обмен и комуникация. Една комбинация от запазване, приспособяване и приемане характеризира миналото на отношенията между различни етнически групи и култури по отношение на тяхната храна.⁴

Темата за готвенето и храната не е толкова тясна колкото може да изглежда на пръв поглед. Постиженията от последните поне три-четири десетилетия в полето на различни хуманитарни и социални науки демонстрират недвусмислено и твърде голямото символно съдържание на вкусовете, готвенето и различните видове ястия.⁵ Стигмата, че историята на храненето и кухнята не е сериозно изследователско поле е вече в миналото. Растящото потребление към края на 90-те години на ХХ в. дори създава още по-големи предпоставки за експлозивно нарастване на академичните изследвания на храненето и популярната култура. Оформя се една най-вече интердисциплинарна област включваща хуманитарни, социални и естествени науки. Особено дейната в проучването на храната и ястията социална антропология в лицето на Клод-Леви Строс и Мери Дъгълс от 60-те и 70-те години на ХХ в. дава път Майкъл Шалинс,⁶ на социологията на Пиер Бурдийо⁷ и на историческата социология и антропология, със силен и основополагащ аналитичен акцент от Жак Гууди.⁸ Правят се опити и в полето на

³ Revel, Jean-François. *Culture and Cuisine. A Journey through the History of Food*. Trans. Helen Rane, New York: Doubleday, 1982, p. 213.

⁴ Вж. Ziemann, Martina. *Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern*, Frankfurt/Main, 1999, p. 15.

⁵ Вж. напр. Goody, Jack. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York: Cambridge Univ. Press, 1982; Super, John C., Wright, Thomas C. *Food, Politics, and Society in Latin America*. Lincoln: University of Nebraska Press, 1985; Super, John. *Food, Conquest, and Colonization in sixteenth-century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988; Mintz, Sidney *Sweetness and power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking, 1985; Mintz, Sidney *The Power of Sweetness and the Sweetness of Power*, Deventer, Netherlands: Van Loghum Slaterus, 1988; Mintz, Sidney *Tasting Food, tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press, 1996; Pilcher, Jeffrey, M., *Food in World History*. New York: Routledge, 2006; Civitello, Linda, *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Hoboken, New Jersey, 2004; Belasco, Warren; Scranton, Philip (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Society*. New York: Routledge, 2002.

⁶ Подробен преглед на антропологичната литература вж. Маркова, Мария. *Храна и хранене: между природа и култура*. София: академично издателство „Марин Дринов“, 2011.

⁷ Пример за важно социологическо изследване вж. Bourdieu, Pierre. *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, trans. Richard Nice, London: Routledge, 1989.

⁸ Goody, J. *Cooking, Cuisine, and Class ...*

психология и психоанализа.⁹ Не бива да се забравят и изследванията в областта на етнологията, както и фолклористичните проучвания. Изучването на храната и кухните има своите пресечни точки и с научни полета като история на пазарите, история на технологиите, история на пола и т.н. Като цяло в последните години изследванията върху храната обхващат различни дисциплини, превръщат се в процъфтяващо поле, в което се засягат социални, културни, етични, политически и научни проблеми

Връзката между храната и етническото се появява в изследванията на един доста ранен етап. В статията ѝ „Да дешифрираме едно ястие”, антроположката Мери Дъгълс отбелязва как подобно на понятието за етничност, кухнята лесно се разглежда като дадена или естествена. Тя прави опит да „дешифрира яденето” като за нея храната се превръща в „код” и посланието, което самата храна кодира може да бъде открито в модела социални отношения, които се изразяват.¹⁰ Всяко ядене, отбелязва Дъгълс, е едно структурирано социално събитие, което поглъща и подрежда другите в своя собствен образ. Ето защо за нея смисълът, значението на едно ястие, е свързано със значението на други ястия. Заедно с това, храната и споделянето на храната е ключов елемент на социалното сцепление

Редица учени правят опити да дефинират „националната кухня”. Според Сидни Минц например една кухня се изгражда не от мрежа от готварски рецепти, които са събрани в дадена книга, или пък от серия определени ястия, които са свързани с дадена среда или пространство. Нужно е население, което реално да консумира с необходимата честота ястията от тази кухня и да възприема себе си като експерт по нея.¹¹ За Присцила Паркхърст Фергюсън кухнята е „културен конструкт”, който систематизира готварските практики и превръща спонтанния кулинарен жест в стабилен културен код, който дава възможност на обществата да мислят чрез и относно храната, която консумират.¹² Според Надя Семеретакис, доколкото консуматорите възприемат адаптациите към дадени видове ястия като атака срещу „автентичността” им, то тези недоволства демонстрират, че кухнята е в много голяма степен свързана с индивидуалната и

⁹ Cargill, Kima. *Desire, Ritual and Cuisine* – In: *Psychoanalytic Review*, 2007, vol. 94, pp. 315-332

¹⁰ Douglas, M. 'Deciphering a meal' – Geertz, C. (ed.) *Myth, Symbol and Culture*. New York, 1971, pp. 61-82.

¹¹ Вж. Mintz, Sidney, *Tasting Food, Tasting Freedom...*, p. 97.

¹² Parkhurst Ferguson, Priscilla *Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago: University of Chicago Press, 2004, p. 3.

колективна памет, а сетивата отнасящи се до мириса и вкуса са просто преплетени с историята и спомена.¹³

И тъй като поемането на храната и вкусовете за различни видове ястия са тясно свързани с тялото, то самата храна казва твърде много за идентичността на човека. Може би е оспоримо твърдението на П. Каплан, който разглежда кухнята или идеята за кухня като централна с оглед на чувството на хората за идентичност и, може би, отдава прекалено внимание на храната като белег за различие.¹⁴ Но все пак, силното ѝ значение не бива да се подценява. Дори в наскоро появили се книги, които изследват как се е наложила идеята за научно обоснованото хранене, се изтъква как яденето е било винаги не само биология, но и култура.¹⁵ На храната, с която хората израстват и всекидневните ритуали свързани с нея, редица изследователи отдават дълбока емоционална сила пораждаща силна привързаност.¹⁶ Автори отбелязват как в много култури е залегнало виждането, че „никой не готви по-добре от мама”. В този смисъл нашите кулинарни предпочитания ни изглеждат естествени и дадени като „майчиния език”, доколкото придобивайки го като деца, вкусът ни към храната влиза по-дълбоко и от езика.¹⁷ А и хората отдавна сами са констатирали дълбоката връзка между храната и идентичността на човека.¹⁸

Ала все пак, както изтъква П. Бурдийо, вкусът не е психологическа характеристика на индивида, а зависи и от социалното му положение. В тялото на човека са вписани социални и културни отношения. Вкусовете, които индивидът формира, са част от неговия *хабитус*. Според Бурдийо, освен икономическите възможности и капитал, съществува и културен капитал, който понякога действа независимо. Видно е

¹³ Seremetakis, Nadia *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, Chicago: University of Chicago Press, 1996.

¹⁴ Caplan, P. “Approaches to the Study of Food, Health and Identity.” In: Caplan, P. (ed.), *Food, Health and Identity*, London: Routledge, 1997, pp. 1-31, по-конкретно p. 8.

¹⁵ Pollan, Michael *The Defense of Food*. New York: The Penguin Press, 2008, p. 8.

¹⁶ Counihan, Carole M. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York and London: Routledge, 1999, p. 7. Toomre, Joyce, *Food and National Identity in Soviet Armenia* – In: *Food in Russian history and Culture* (eds. Glants, Musya, Toomre, Joyce). Bloomington: Indiana University Press, 1997, p. 195; Reader, John, *Propitious Esculent. The Potato in World History*. London: Willian Heinemann, 2008, p. 111.

¹⁷ Rogers, Ben, ; Rogers, Ben, *Beef and Liberty*. London: Chatto&Windus, 2003, pp. 2-3.

¹⁸ Още в първите десетилетия на XIX в. се среща немската поговорка: „Man ist, was er isst.” Spang, Rebecca L., *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Mass: Harvard University Press, 2000, p. 197

дори как групи с висок културен капитал се интересуват повече от здравословна и екзотична храна и по-малко от засищаща.¹⁹ Както отбелязва един изследовател, храната се явява близко свързана с това, което още Макс Вебер дефинира като „начин на живот”, а Мишел Фуко определя като процес на „субективизиране”.²⁰ Тя маркира социални различия и граници, притежава редица социокултурни измерения.²¹ Неслучайно и множество конкретни исторически изследвания през последните близо три-четири десетилетия демонстрират как важноста на храната не може да се пренебрегне не само като средство за удовлетворяване на потребностите от наядане. Вижда се, че тук са налице определени социално-икономически и културни измерения доколкото се констатира, че в историята йерархията между различни социални слоеве и класи взема често и кулинарна форма.²² Връзката между вкусовете, хранителните и питейни предпочитания и идентичността много ясно личи от твърдението на П. Бурдийо за срастването на елитното френско вино с френската култура до степен да е вече невъзможно да се говори за едното без да се говори и за другото.²³

Тази роля на храната в социалните различия я вкарва често и в политическия дискурс. В този смисъл, още около средата на 90-те години на миналия век, проучвайки „политическата фурна” или „кулинарния полис”, Жан-Франсоа Баяр изтъква как кулинарните практики могат лесно да се превърнат в системи за политически символизъм, но те били, според него, повече включващи и класификационни, отколкото конфликтни.²⁴ Също през 90-те години и в началото на XXI век, във Франция и Италия, възникват опасения от ерозия на кулинарните традиции поради американската „fast food”, които довеждат и до движение във Франция срещу „McDonald’s”, както и до протест срещу ембаргото наложено за внос на сиренето „Рокфор”.²⁵

¹⁹ Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique ...*, 1984.

²⁰ Bayart, Jean-François, *The Illusion of Cultural Identity*, transl., Chicago, University of Chicago Press, 2005, p. 194.

²¹ Counihan, Carole, Van Esterik, Penny. *Food and Culture. A Reader*. New York and London: Routledge, 1997, p. 1, 3; Lyons, Diane. *Rural cuisine and identity in Tigray, highland Ethiopia. Integrating African cuisines* – In: *Journal of Social Archaeology*, 2007, Vol. 7, No. 3, pp. 346-371

²² Вж. напр. Goody, J., 1982, особено pp. 113-114.; Montanari, Massimo. *The Culture of Food*, translated by Carl Ipsen, Oxford, UK: Blackwell, 1994, особено pp. 85-86.

²³ Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique ...*, p. 53.

²⁴ Bayart, Jean-François. *The Illusion of Cultural Identity...*, p. 188.

²⁵ Rogers, B., *Beef ...*, 2003, pp. 3-4.

Самите историческите проучвания върху храната и кухнята в миналото вече имат близо четиридесетилетна история. След изследванията на Ф. Бродел за всекидневието, историческата социология и антропология на Ж. Гууди за кухнята и културата, историческите изследвания на Жан Франсоа Ревел, Стивън Менъл и Жан Луи Фландран²⁶ се нарояват още множество разглеждащи различни точки на света дело на историци, социолози, антрополози, географи, политикономисти, литературни историци, философи и т.н. Трябва да се отбележи, че историята на всекидневния живот стимулирана от „Анали“ има важно значение за обръщането на историците към миналото на храненето, и то в най-широка перспектива – засаждане, събиране на реколтата и консумиране.²⁷ В средата на 80-те години на миналия век в традицията на „Анали“ се появява поредицата „Food and foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment“ свързана първоначално с дейността на Морис Жан-Луи Фландран, Стивън Л. Каплан и Клод Гриньон.

В резултат от разнообразните споменати дотук изследвания учените поставят множество въпроси като как да дефинираме *кухнята*;²⁸ преплитането между кухня и идентичност;²⁹ социалните и културни измерения на хранителните обичаи и отделните

²⁶ Бродел, Ф., Материална цивилизация, икономика и капитализъм XV-XVIII в. том I. Структури на всекидневието. Възможното и невъзможното. София: Прозорец, 2002, Материална цивилизация, икономика и капитализъм XV-XVIII в. Т. 2: Игрите на размяната. София: Прозорец, 2002; Бродел, Ф. Средиземноморието и средиземноморския свят по времето на Филип II. Книга първа. София: Абагар, 1998; Goody, J. *Cooking, Cuisine, and Class...*, Goody, J., *Food and Love: A cultural History of East and West*. London: Verso, 1998; Revel, Jean-François, *Culture and Cuisine...*, Mennell, Stephen, *All manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, UK: Blackwell, 1985; Mennell, Stephen, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 2 nd. ed. Champaign: University of Illinois Press, 1996; Mennell, St., „Divergences and Convergences in the Development of Culinary Cultures”. – *European Food History. A Research Review*, ed. Hans J. Teuteberg. London: Leicester University Press, 1992, pp. 278-288; Mintz, Sidney, *Tasting Food, Tasting Freedom...*, 1996; Flandrin, Jean-Louis, *Chronique de platine. Pour une gastronomie historique*. Paris: O.Jacob, 1992. Mintz, Sidney, „Food and Eating: Some Persisting Questions” – Belasco, Warren, Scranton, Philip, *Food Nations...*, pp. 24-32; Montanari, Massimo, *The Culture of Food...*

²⁷ Вж. Forster, Robert, Ranum, Orest. (eds.) *Food and Drink in History: Selections from the Annales: Économies, Société, Civilizations*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1979. Вж. също Sonnefeld, Albert (ed.). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia University Press, 1999, p. XVII. Оригиналното издание на френски език е от 1996 г.

²⁸ Mintz, 1996; Parkhurst Ferguson, 2004

²⁹ Seremetakis, 1996 Caplan, 1997; Spang, 2000; Pollan, 2008; Counihan, 1999; Toomre, 1997; Reader, 2008; Rogers, 2003;

ястия;³⁰ взаимните пресичания между кухня и етничност, както и ранните форми на „кулинарен национализъм“;³¹ кога и при какви условия едно ястие може да се нарече „национално“; как централизираните национални държави от Европа до Япония засилват хомогенизирането на кулинарните практики от края на XIX век насам;³² ролята на процесите отнасящи се до модернизацията в световен мащаб и развитието на туристическата индустрия; ролята на професионалните готвачи и техните изтънчености при облагородяването на елементарни и непривлекателни селски ястия до тяхното издигане на равнището на съвременния вкус.³³

През следващите години немалко историци допълнително потвърждават важната роля на храната и все повече изследователи в полето на историята се насочват към проблеми свързани с храната и кухнята, като подчертават тяхното значение.³⁴ Често особено внимание привличат елитните дворцови кухни и техните ястия.³⁵ Историите на висшата кухня, особено френска и нейните майстори-готвачи, които създават модели на модерното и съвременното готвене неслучайно се радват на специално внимание в тези проучвания.³⁶ Особено място заемат история на храненето сред отделни народи и държави,³⁷ както и типологията и моделите, по които се извършва формирането на

³⁰ Bayart, 2005; Counihan, Van Esterik, 1997; Lyons, 2007, Goody, 1982, Montanari, 1994, Rogers, 2003 etc.

³¹ Goody, 1982, Montanari, 1994; Goody, 1998; Rogers, 2003; Del Conte, 2004; Capatti, Montanari, 2003; Bayart, 2005.

³² Hubert, 2000, Fribourg, 1996, Ortiz, 1999, Davis, McBride, 2007; Spang, 2000; Cwiertka, 2006.

³³ Pilcher, 1996, 1998, 2001; Weston, 1993; Lovera, 1988; 1989; Arce, Carmen Vázquez, 1996; Alvarez, Pinotti, 2000; Montecino, 2004; Filho, 2000.

³⁴ Belasco, Warren, Food Matters: Perspectives on an Emerging Field – In: Belasco, Warren, Scranton, Philip, Food Nations: Selling Taste in Consumer Society. New York: Routledge, 2002, pp. 2-23.

³⁵ Albala, Ken, The Historical Models of Food and Power in European Courts of the Nineteenth Century: An Expository Essay and Prologue - In: De Vooght, Daniëlle (ed.) Royal Taste. Food, Power and Status in European Courts after 1789. Aldershot: Ashgate, 2011, pp. 13-30.; Lair, Anne. “The Ceremony of Dining at Napoleon III’s Court Between 1852 and 1870“ - In: De Vooght, Daniëlle (ed.) Royal Taste. Food, Power and Status in European Courts after 1789. Aldershot: Ashgate, 2011, pp.143-170.; Mennell, St. Conclusion - In: De Vooght, Daniëlle (ed.) Royal Taste. Food, Power and Status in European Courts after 1789. Aldershot: Ashgate, 2011, pp. 191-200.

³⁶ Peterson, T. Sarah, *Acquired Taste. The French Origins of Modern Cooking*. Cornell University Press, Ithaca and London, 1994; James, K. Escoffier: The King of Chefs, London, 2006; Poulain, J.-P. Neirinck, E., *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*. Paris, 2004; Trubek, A., *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia, 2000.

³⁷ Farga, Amando. *Historia de la comida en Mexico*. México: Costa-Amic, 1968; Chang, K.C., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977. Smith, R. E. F., Christian, David, *Bread and Salt. A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1984; Lovera, José Rafael, *Historia de la Alimentación en Venezuela*, Caracas: Monte Ávila Editores, 1988; Zarzosa, Ignacio Sánchez y Bodelón, Antonio Domingo, *La alimentación y la cocina en Guinea Ecuatorial*, Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1991; Weston, Rosario Olivas, *Cultura, Identidad*

модерните и съвременните национални кухни.³⁸ Самостоятелни полета остават и историята на консервираната храна,³⁹ миналото на подправките,⁴⁰ историята на отделни храни и типове ястия,⁴¹ развитието на потребителската култура от гледна точка на

y *Cocina en el Peru*, Lima: Universidad San Martin de Porres, 1993; Llopis, *Historia de la gastronomía española*. España: Altaya, 1998; Bueno, Pilar, Ortega, Armando, “La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX.” – Revista de libros, No. 19-20, 1998, pp. 1-13; Montecino, Sonia A. *Cocinas Mestizas De Chile. La Olla Deleitosa*, Santiago, Chile: Museo Chileno de Arte Precolombino, 2004; Dickie, John., *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder and Stoughton, 2007; Helstosky, Carol. *Garlic and Oil. Politics and Food in Italy*. Oxford: Berg, 2004; Nandy, Ashis, *The Changing Popular Culture of Indian Food: Preliminary Notes* – In: *South Asia Research*, vol. 24, 2004, No. 1, pp. 9-19.; Hibberd, Matthew, *Natioanl Tastes: Italy and Food Culture* – In: Strong, Jeremy (ed.) *Educated Tastes: Food, Drink, and Connoisseur Culture*. Lincoln and London: University of Nebraska Press, 2011, pp. 81-104. Xavier Medina, F. Xavier, *Food culture in Spain.*, Westport: Greenwood press, 2013.

³⁸ Appadurai, Arjun, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. – *Comparative Studies in Society and History*, 1988, vol. 30, No. 1, Jan., pp. 3-24; Toomre, Joyce, *Food and National Identity in Soviet Armenia* – In: *Food in Russian history and Culture* (eds. Glants, Musya, Toomre, Joyce). Bloomington: Indiana University Press, 1997, pp. 195-214; Hubert, A. “Cuisine et politique: le plait national exist-t-il?”, *Revue de Sciences Sociales*, 27, 2000, Ferguson, Priscilla Parkhurst. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press, 2004; Ferguson, Priscilla Parkhurst. *Writing Out of the Kitchen: Carem and the Invention of French Cuisine*, *Gastronomica*, 3.3, 2003, pp. 40-51; Ferguson, Priscila Parkhurst, “Is Paris France?”, - *The French Review*, vol. 73, No. 6, 2000, pp. 1052-1064; Ferguson, Priscila Parkhurst, “Carem and the Invention of French Cuisine”, *Gastronomica*, 3.3, 2003. Ortiz, Carmen Garcia ‘Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España’, *Alimentacion y Cultura*, Huesca, 1999; Pilcher, Jeffrey M., ‘Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911’, *The Americas*, 53/2, 1996, p. 193; Pilcher, Jeffrey M., *Que Vivan los Tamales!* University of New Mexico, 2001; Pilcher, Jeffrey M., “*In Search of Mexico’s National Cuisine. A Que vivan los tamales (y tortillas)!*”, In: *ReVista, Harvard Rewiew of Latin America, Food in Americas. Food Culture and Nutrition*, Spring, 2001 <http://www.drclas.harvard.edu/revista/articles/view/325> Wilk, Richard R., “Food and Nationalism: The Origins of “Belizean Food” – In: *Food Nations: Selling Taste in Consumer Society*, eds. Warren Belasco and Philip Scranton. New York: Routledge, 2002, pp. 67-91; Wilk, Richard, “Real Belizean Food”: Building Local Identity in Transnational Caribbean - In: Counihan, Carole, Van Esterik, Penny *Food and Culture. A Reader*, New York: Routledge, 2008., pp. 308-325; Wilk, Richard, *Independence, Globalization, & Rice and Beans*, http://209.85.129.132/search?q=cache:RBmSQsJ95QEJ:indiana.academia.edu/documents/0009/3625/wilk_25th_version_3.doc+The+idea+of+national+cuisine+emerged&cd=9&hl=bg&ct=clnk&gl=bg&lr=lang_enlang_bg Pilcher, Jeffrey. *Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity* (Dialogos Series) University of New Mexico Press, 1998. Capatti, Montanari, *Italian Cuisine*, 2003; Belasco, Warren and Phillip Scranton (eds.) *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge, 2002; Rogers, Ben, *Beef and Liberty*. London: Chatto&Windus, 2003; Cuvilliez, Joëlle, Bella Ola, Aleandre, Tabuteau, Jean-Luc, *Cuisine Actuelle de L’Afrique Noire* Paris: Editions Générales First, 2003; Cusack, Igor ‘African Cuisines: Recipes for Nation-building?’, *Journal of African Cultural Studies*, 13/2 (2000): 207-225; Filho, Ivan Alves, Di Giovanni, Roberto, *Cozinha brasileira (Com receio de história)*, Rio de Janeiro: Revan, 2000; Cwiertka, Katarzyna J. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, London: Reaktion, 2006; Anderson, Lara, *Cooking up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Woodbridge: Tamesis, 2013.

³⁹ Bruegel, Martin, *How the French Learned to Eat Canned Food, 1809-1930-re* – In: Belasco, Warren, Scranton, Philip, *Food Nations: Selling Taste in Consumer Society*. New York: Routledge, 2002, pp.113-130

⁴⁰ Dalby, A., *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. Berkeley, California, 2000

⁴¹ McCance, R. A., Widdowson, E. M. *Breads Brown and White*. London: 1956; Ziemann, Martina, *Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen. Ländern*, Frankfurt/Main, 1999; McNeil, William H. *How the potato changed the world’s history* – In: *Social Research*, vol. 66, No. 1, Spring 1999, pp. 69-83; Mintz, Sidney Wilfred. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking, 1985; Reader, John, *Propitious Esculent. The Potato in World History*, London: Willian Heinemann, 2008; Rumble, Victoria R. *Soup Through the Ages: a Culinary History with Period Recipies*. McFarland, 2009;

храните и храненето,⁴² историите на глада в миналото и неговата връзка с икономическите цикли, движението на цените, селскостопанската продукция, демографията,⁴³ медицинския дискурс за храната или здравословното хранене,⁴⁴ практиките на фалшифицирането на храни с нарастването на пазарите,⁴⁵ историята на храненето на обществени места и ресторантьорството;⁴⁶ развитието на концепции за храненето и туризма,⁴⁷ историята на вкуса.⁴⁸ Не са забравени дори проблеми като половите измерения на храната и кухнята;⁴⁹ културния трансфер на едни храни в други

Gentilcore, David. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York: Columbia University Press, 2010.
Hobhouse, Henry, *Seeds of Change: Five Plants That Transformed Mankind*. New York: Harper&Row, 1985.
Kronl, Michael. *Sweet Invention: a history of dessert*. Chicago: Chicago Review Press, 2011.

⁴² Teuteberg, Hans Jürgen, *Urbanization and Nutrition: Historical Research Reconsidered* – Atkins, Peter J., Lummel, Peter, Oddy, Derek J. (eds.) *Food and the City in Europe since 1800*. Aldershot and Burlington: Ashgate, 2007. Rich, Rachel. *Bourgeois Consumption: Food, Space and Identity in London and Paris, 1850-1914*. Manchester: Manchester University Press, 2011.

⁴³ Вж. напр. Lachiver, M., *Les Années de misère. La famine au temps du Grand Roi*. Paris : Fayard, 1991

⁴⁴ Cwiertka, Katarzyna. “Propagation of nutritional knowledge in Poland 1863-1939” – In: Fenton, Alexander (ed.) *Order and Disorder: The Health Implications of Eating and Drinking in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Edinburgh: Tuckwell Press, 2000, pp. 96-111; Thoms, Ulrike. “Between medical ideals and financial restraints: standards of German hospital food in the nineteenth and early twentieth centuries – In: Fenton, Alexander (ed.) *Order and Disorder: The Health Implications of Eating and Drinking in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Edinburgh: Tuckwell Press, 2000, pp. 281-295; Csergo, Julia, *Food Consumption and Risk of Obesity: The Medical Discourse in France 1850-1930*. – In: Oddy, Derek J., Atkins, Peter J., Amelien, Virginie, *The Rise of Obesity in Europe: a twentieth century food history*, Burlington: Ashgate, 2009, pp. 161-176. Teuteberg, Hans J., *The discovery of vitamins: laboratory research, reception, industrial production* – In: Fenton, Alexander (ed.) *Order and Disorder: The Health Implications of Eating and Drinking in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Edinburgh: Tuckwell Press, 2000, pp. 253-280.

⁴⁵ Wilson, Bee. *Swindled: the Dark History Fraud, from Poisoned Candy to Countefeit Coffee*. New Jersey: Princeton University Press, 2008.

⁴⁶ Spang, Rebecca L. *The Invention of the restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Mass: Harvard University Press, 2000; Allen, Keith, “Berlin in the Belle Époque: a fast-food history” – In: Belasco, Warren, Scranton, Philip, *Food Nations: Selling Taste in Consumer Society*. New York: Routledge, 2002, pp. 240-257.

⁴⁷ Köstlin, Konrad, *Mediterranean Food: An Idea from the North Creates its Reality*. –In: *Mediterranean Food: Concepts and Trends*. Zagreb: Bibiloteka Nova Etnografija, 2006; Trubek, Amy, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. London: University of California Press, 2008.

⁴⁸ Flandrin, Jean-Louis. “La diversité des goût et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle – *Revue d’histoire modern et contemporaine*, January-March 1983, pp. 66-83; Flandrin, Jean-Louis. *Le Goût et la nécessité: Sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)* – *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, March-April 1983, pp. 369-401

⁴⁹ Flandrin, J.-L. *Families in Former Times: Kinship, Household and Sexuality*. Cambridge, 1979; Cusack, Igor ‘Pots, pens and ‘eating out the body’: Cuisine and the gendering of African nations’, *Nations and Nationalism*, 9/2, (2003): 277-296

държави;⁵⁰ ролята на храната за обособяването на определена културна идентичност.⁵¹ Гръцката историчка Ана Матеу изследва едновременно какви са тенденциите в храненето на гърците под османска власт, регулирането на градските османски пазари, навиците на хранене в селското аграрно пространство, регламентирането на храненето в канонични и медицински текстове, кулинарните характеристики на различни социални равнища.⁵² Заедно с това Матеу продължава своите усилия както за установяване на етническите и социални граници базирани върху храната, така и за разбулване на скритите хранителни култури от миналото, особено тези на малцинствата (албанци, власи, славяни, каракачани, арменци, цигани, помаци и т.н.), които са понякога и направо присвоени от господстващото мнозинство, неговата кухня и неговия исторически наратив.⁵³ Една твърде ясно откроява черта на всички тези насочени към миналото и най-често дело на подготвени професионално като историци изследователи е именно тяхната интердисциплинарност и събирането в едно на история, социология и антропология да работят заедно, тенденция, която все повече се задълбочава. Разрастването на научното поле доведе през 2003 г. до появата на издаването на ново научно списание „Food and History”,⁵⁴ което се появява едновременно на френски, английски, немски, италиански и испански език. То е дело на Европейския институт по история и култура на храната (ИЕНСА - Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation), който се намира в град Тур, Франция. Организацията е продължител на създадения още през 2000 г. в Страсбург Европейски институт за история на храната. В крайна сметка този засилен изследователски интерес логично завършва с появата на няколко големи справочни и енциклопедични издания, които са с особена стойност както за историографията, така и социалните и хуманитарни науки като цяло.⁵⁵

⁵⁰ Skjelbred, Ann Helene Bolstad, *Pizza in Norway*. – In: *Mediterranean Food: Concepts and Trends*. Zagreb: Bibiloteka Nova Etnografija, 2006, pp. 133-135.

⁵¹ Bayart, Jean-François, *The Illusion of Cultural Identity*, transl., Chicago, University of Chicago Press, 2005; Duhart, Frédéric, *Une certain image de la France: cuisine et gastronomie française dans El practicón et le Diccionario general de cocina*. – In: *Gastronomie et identité culturelle française*. Eds. François Hache-Bissette and Denis Saillard. Paris: Nouveau Monde Editions, 2007, pp. 163-173.

⁵² Matthaiou, Anna. *Aspects de l’alimentation Grèce sous la domination ottomane. Des réglementations au discours normative*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1997

⁵³ Ματθαίου, Άννα. *Από τις "Κοινότητες της ομοιότητας" στα φαγητά της σιωπής*. -Τα Ιστορικά, Τ. XXIX, τ. 56, 2012, σ. 81-100.

⁵⁴ Авторът на тази книга преди две години запозна читателите му с някои проблеми на общественото хранене в България в годините на държавния социализъм. Вж. Detchev, Stefan. *Public Catering in Communist Bulgaria 1950s-1980s – Food and History*, vol. 18, 1-2, 2020, Special issue Food and Drink in Communist Europe, pp. 49-74.

⁵⁵ Davidson, Alan, *Oxford Companion of Food*, Oxford: Oxford University Press, 1999; Albala, Kenn (ed.) *Food Cultures in the World. Encyclopedia*, 4 vols. Santa Barbara, Calif.: Greenwood, 2001; Pilcher, Jeffrey M. (ed.) *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 2012; Bellasco, Warren, Anne Murcroft

Що се отнася до интересуващата ни тук тема към нея имат отношение проучванията върху миналото на храната и кухнята засягащи широк географски ареал. Доколкото формирането на българската храна и кухня става в политическата рамка на Османската империя тук голямо значение имат изследванията по история на храната и кухнята отнасящи се до нейните исторически предели. През последните години, особено турската историография, както и чуждестранни османисти направиха много и проучванията на този аспект от темата са далеч напред в сравнение с тези посветени на миналото на храната и кухнята на българите. От Йомер Лютфи Баркан и Халил Иналджък през Гюнай Кут до Ст. Йерасимос, Сурая Фароки, Тюлай Артан, Маръ Ишин и холандката Хеда Рендл-Кийл, бяха поставени и разгледани богата и разнообразна палитра от въпроси свързани с потребителската култура, кухненските разноси на османския двор, имащите отношение към храненето градски еснафи и търговци, институциите за хранене в империята на султана, хранителните култури, кухнята и специфичните ястия, все проучени в тон с най-съвременните тенденции в тези изследвания по света.⁵⁶ Непременно се налага да отбележим и едни подранили и

and Petre Jackson (eds.) *The Handbook of Food Research*. London-Oxford: Bloomsbury, 2013; Albala, Ken (ed.) *The Routledge International Handbook of Food Studies*. London, New York: Routledge, 2012; Pilcher, Jeffrey M. *Food History: Critical and Primary Sources*. 4 volumes. London: Bloomsbury, 2014; Cwiertka, Katarzyna, Megan J. Elias and Jeffrey M. Plicher, "Editorial Introduction: Writing global food history", - *Global Food History*, 1, 1, 2015; Goldstein, Darra. *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. New York: Oxford University Press, 2015.

⁵⁶ Вж. отделни моменти в Иналджък, Халил, Османската империя. Класическият период 1300-1600. ИК „Амат-Ал“, 2002 (англ. изд. 2000); Мантран, Робер, История на Османската империя. София: РИВА, 1999; Inalcik, Halil, Quataert, Donald, *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994. Mantran, R., *Istanbul dans la seconde moitié du XVIIe s* Paris, 1962. И по-конкретно и центрирано вж. Inalcik, Halil, "Rice Cultivation and the Çeltükci-Re`aya System in the Ottoman Empire, *Turcika*, 1982, №XIV, pp. 64-84; Perry, Charles. "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava, in Zubaida, Sami, Tapper, Richard". *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, New York, London, Tauris Parke Paperback, 1994., pp. 87-91; Artan, Tülay, *Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples", "Luxuries", and "Delicacies" in a Changing Century*. – In: Quataert, Donald. *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922*, New York: State University of New York Press, 2000, pp. 107-200; Artan, T., *Ahmed I's Hunting Parties: Feasting in Adversity, Enhancing the Ordinary* – In: Singer, Amy (ed.) *Starting with Food. Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers, 2011, pp. 93-138; Faroqhi, Suraiya, *Towns and Townspeople of Ottoman Anatolia: Trades, Crafts, and Food Production in an Urban Setting, 1520-1650*, Cambridge: Cambridge University Press, 1984; Faroqhi, Suraiya, Neumann, Christoph K., (eds.) *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon-Verlag, 2003. Faroqhi, S., *Crisis and Change, 1590-1699* – In: *An Economic and Social History*, pp. 411-636. Faroqhi, Suraiya, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*. London: I.B. Tauris, 2000; Faroqhi, S. (ed.) *The Cambridge History of Turkey*, vol. 3, *The Later Ottoman Empire, 1603-1839*, Cambridge: Cambridge University Press, 2006; Goshgarian, Rachel, *Blending In and Separating Out: Sixteenth-Century Anatolian Armenian Food and Feasts* – In: Singer, Ami (ed.) *Starting with Food. Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers, 2011, pp. 39-68. Kiel, Michael, *Four Provincial Imarets in the Balkans and the Sources about Them* – In: Ergin, Nina, Neumann, Christoph K., and Synger, Amy (eds.), *Feeding People, Feeding Power: Imaret in the Ottoman Empire*, Istanbul, 2007; Reindle-Kiel, Hedda, "The Chikens of Paradise: Official Meals in the Mid-Seventeenth-Century Ottoman Palace," In: Faroqhi, Suraiya, Neumann, Christoph K., (eds) *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon-Verlag, 2003, pp. 59-88. Singer, Amy, *Constructing Ottoman Beneficence: An Imperial Soup Kitchen in Jerusalem*. Albany: State

отдавнашни приноси и на българската османистика и балканистика. Още през 1974 г. Н. Тодоров изнася данни за бюджетът на едно самоковско работническо семейство за периода 1848-1849 г. и анализира разходите за храна и дневната дажба на едно петчленно семейство.⁵⁷ След години Мария Тодорова проучва проблема за развитието на потребителската култура сред замогващата се, особено през 60-те и 70-те години на XIX в., градска търговска и занаятчийска прослойка, книгите за дома и т.н.⁵⁸ В този контекст тя споменава за втората готварска книга, появила се на български език през 1874 г., и анализира в детайли личното счетоводство в рамките на едно домакинство, базирайки се върху архивите на Тодор Ценов, Салчо Чомаков, Неофит Рилски и Стефан Изворски. Тя използва данните за да отговори на два ключови въпроса – какви са цените на отделните храни в дадено време и регион и каква част от общите приходи на домакинството отиват като разноски за храна.⁵⁹ На базата на тези сведения Тодорова прави изключително ценни и релеватни за нашето изследване наблюдения относно вида консумирани храни от едно дребно интелигентно семейство през 60-те години на XIX в.⁶⁰ В края на публикацията си тя изказва и надежда, че задълбочени проучвания в бъдеще ще доведат

University of New York Press, 2002, pp. 54-65.; Singer, Amy, „The Micheline Gудie“ to Public Kitchens in the Ottoman Empire – In: Singer, Amy (ed.) *Starting with Food. Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers, 2011, pp. 69-92; Tarym Ertuğ, Zeynep, „The Ottoman Empirical Kitchens as *Imaret*,”- In: Ergin, Nina, Neumann, Christoph K., and Synger, Amy (eds.), *Feedin People, Feeding Power: Imaret in the Ottoman Empire*. Istanbul: Eren Yayinlari, 2007, pp. 251-259. ISin, Mary. *Sherbet and Spice. The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts*. London, New York: I.B. Tauris, 2013; Isin, Priscila Mary. *Bountiful Empire. A History of Ottoman Cuisine*. London: Reaktion Books Ltd., 2018; На турски език - Ünver, Süheyl. *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952; Vroom, Joanita, “Mr. Turkey Goes to Turkey,” Or: How an Eighteenth-Century Dutch Diplomat Lunched at Topkapi Palace”- In: Singer, Amy (ed.) *Starting with Food. Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers, 2011, pp. 139-175; Faroqhi, Suraiya N. Trading between East and West: The Ottoman Empire of the Early Modern Period – in: Pascal W. Firges, Tobias P. Graf, Christian Roth, and Gülay Tulasoğlu, eds., *Well-Connected Domains: Towards an Entangled Ottoman History, The Ottoman Empire and Its Heritage 57*, Leiden: Brill Academic Publishing, 2014, pp. 15–36. Може би най-добрият историографски преглед на определено повечето постижения в полето на историята на храненето и кухнята в Османската империя вж. в Faroqhi, Suraiya, Neumann, Christoph K., (eds) *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon-Verlag, 2003, pp. 9-33. Вж. също Samanci, Özge, “Food History in Ottoman-Turkish Historiography, in Claflin, Kyril W., Schollier, Peter (eds.). *Writing Food History: A global perspective*. London-New York, 2012, pp. 107-112.

⁵⁷ Тодоров, Николай. Бюджетът на българското работническо семейство от средата на XIX век. – В: Сборник в чест на акад. Димитър Косев. София: БАН, 1974, с. 377-396

⁵⁸ Тодорова, Мария. Личното счетоводство на българина през XIX в. – епизод от формирането на буржоазния манталитет на Балканите – Балканистика, 1986, кн. 1, с. 119-133. На същата проблематика тя се спира и в още две публикации по това време. Вж. Тодорова, М., Цанев, Д. Личните и семейни разходи на един възрожденски интелигент – В: Известия на държавните архиви, т. 47, 1984, с. Тодорова, М., Цанев, Д. Бюджетът на един български възрожденски интелигент – Векове, 1984, кн. 2, с. 5-12.

⁵⁹ Тодорова, Мария. Личното счетоводство на българина през XIX в., 198, с. 124 и сл.

⁶⁰ Пак там, с. 130

и до повече и по-точни наблюдения за хранителната диета на повече обществени прослойки в различни региони и периоди.⁶¹

Изучаването на османската кухня е неделимо и от блискоизточните кулинарни традиции. Те са важни както поради силните им взаимодействия с османската кухня, така и поради дълговековното разположение на нашите места до този ареал на света, който има важно значение и за световната кулинарна история.⁶² Както показаха проучванията ми дотук, силно се нуждаем и от още един фокус, който да даде възможност за разглеждането на храненето на българите – кухнята на съседни политически общности в Югоизточна Европа и Хабсбургската монархия.⁶³ Б. Фрагнър разкри как „османската кулинарна империя“ влияе върху и форматира исторически модерните и съвременни „национални кухни“ на различните национални държави в Югоизточна Европа и в Близкия Изток.⁶⁴ Но освен да разкрием и когато разкриваме как това става в българския случай ние трябва да се фокусираме и върху заемките от северните и западните граници на османския „кулинарен басейн“, както и от това, което аз наричам „близката Европа“ (Сърбия, Румъния, Австро-Унгария, включително Трансилвания, Банат, Войводина и

⁶¹ Пак там, с. 133

⁶² Roden, Claudia. *A Book of Middle Eastern Food*. New York: Knopf, 1972; Roden, Claudia. *A New Book of Middle Eastern Food*, Penguin Books, London, 1986; Fragner, Bert. From the Caucasus to the Roof of the world: a culinary adventure – In: Zubaida, Sami, Tapper, Richard (eds.), *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, New York, London, TAURIS PARKE PAPERBACK, 1994, pp. 49-61; Fragner, Bert. Social Reality and Culinary Fiction: the perspectives on coocbooks from Iran and Central Asia, - In: Zubaida, Sami, Tapper, Richard (eds.), *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, New York, London, TAURIS PARKE PAPERBACK, 1994, pp. 63-71; Abdalla, Michael *Flat Bread at the Root of Middle Eastern and Mediterranean Civilizations* – In: *Mediterranean Food: Concepts and Trends*. Zagreb: Bibiloteka Nova Etnografija, 2006, pp. 260-261. Meier, Astrid, “For the Sake of God Alone? Food Distribution Policies, Takiyyas, and Imarets in the Early Ottoman Damascus” – In: Ergin, Nina, Neumann, Christoph K., and Synger, Amy (eds.), *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*. Istanbul: Eren Yayinlari, 2007, Samancı, Özge, “Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite During the First Half of the Nineteenth Century,” - In: Faroqhi, Suraiya, Neumann, Christoph K., (eds) *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon-Verlag, 2003, pp. 168-184; Samancı, Özge. *Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the Nineteenth Century* - In: De Vooght, Daniëlle (ed.) *Royal Taste. Food, Power and Status in European Courts after 1789*. Aldershot: Ashgate, 2011, pp. 111-142; Selçuk, Iklil O. “State Meets Society: A Study of Bozakhane (С.Д. с права черта над а) Affairs in Bursa – In: Singer, Ami (ed.) *Starting with Food. Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers, 2011, pp. 23-48. По-периферно някои сведения в Marcus, Abraham, *The Middle East on the Eve of Modernity: Aleppo in the Eighteenth Century*, New York: Columbia University Press, 1989; Zubaida, Sami, “Rice in the Culinary Cultures of the Middle East” - In: Zubaida, Sami, Tapper, Richard (eds.), *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, New York, London, TAURIS PARKE PAPERBACK, 1994, pp. 93-104.

⁶³ Вж. напр. Stoianovich, T., *Les Mais dans les Balkans*” – In: Hémardinquer, Jean-Jacq, (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris: Armand Colin, 1970, pp. 272-284; Knézy, Judit, Knézy, Judit. *Aspects of Mediterranean Nutritional Influences in the Carpathian Basin – From the Middle Ages to the Nineteenth Century* – In: *Mediterranean Food: Concepts and Trends*. Zagreb: Bibiloteka Nova Etnografija, 2006, pp. 319-336; 2006, Krawczyk-Wasilewska, Violetta, *Food and Politics: Old and New Mediterranean Influences on Polish Culinary Habits*, - In: *Mediterranean Food*, Zagreb: Biblioteka Nova Etnografija, 2006.

⁶⁴ Fragner, 1994.

Босна).⁶⁵

Налице е и още един аспект на темата, който обикновено се пренебрегва напълно в българските изследвания засягащи историята на храненето и кухнята и който би ни дал един много по-широк фокус. Това са най-различни проучвания отнасящи се до случващите се промени в храненето от XV в. насетне в няколко други кулинарни кръга. На първо място това са Испания, Италия и Средиземноморието като цяло.⁶⁶ На второ място идва, разбира се, случващото се в германския свят,⁶⁷ което има сложни взаимодействия с кухните на Централна Европа и част от Югоизточна Европа и няма да подмине макар и след много дълго време и днешните български земи.

В полето на историята на храната и кухнята на населението по нашите земи историкът изследовател би могъл да се облекне най-вече и на литература, която в България идва основно от полето на етнографията. В този смисъл може да се каже, че макар и непряко, историята на храненето и кухнята се появява като научна област още в края на XIX век с проучванията на Димитър Маринов.⁶⁸ Изследванията му имат твърдеж двояко отношение спрямо темата ми. От тях дойдоха в хода на работата ми редица хрумвания, в тях се съдържат остатъци от предишна реалност, за която е останал смътен

⁶⁵ През последните години се появиха и два сборника, включително и с мое участие, които заслужават нашето внимание и които обогатиха картината по отношение както на Османската империя, така и на Югоизточна Европа като цяло. Jianu, Angela and Violeta Barbu (ed.) *Earthy Delights. Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500-1900*. Leiden, Boston: Brill, 2018; Blaszczyk, Arkadiusz and Stefan Rohdevald (eds.) *From Kebab to Čevapčići. Eating Practices in (Post-) Ottoman Europe*, Interdisziplinäre Studien zum Östlichen Europa. Harrassowitz Wiesbaden, 2018.

⁶⁶ Вж. напр., Бродел, Фернан. *Материална цивилизация, том I. Структури на всекидневието*, 2002, *Материална цивилизация, т. 2: Игрите на размяната*. София: Прозорец, 2002; Бродел, Ф. Средиземноморието и средиземноморския свят, Книга първа, 1998; Grewe, Rudolf. The Arrival of Tomato in Spain and Italy: Early Recipes – *The Journal of Gastronomy*, 1987, vol. 2, No. 3, pp. 67-82; Cohen, Adèle Rivka. *Les bonheurs de ma cuisine juive dans la tradition sépharade: la cuisine judéo-espagnole emportée au XVIe siècle d'Espagne vers l'Empire Ottoman traditionnelle aujourd'hui encore à Bruxelles, à Paris, à New York, à Jérusalem*. Aix-en-Provence: Edisud, 2000; Бенбаса, Естер, Родриг, Арон. История на сефардските евреи от Толедо до Солун. Превела от фр. Еми Барух, ИК „Колибри“, 2003; Albala, Ken. *Food in Early Modern Europe*. Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2003. Andrews, Jean. Diffusion of the Mesoamerican food complex in Southeastern Europe - *Geographical Review*, vol. 83, No.2, April 1993, pp. 194-204. Gentilcore, Pomodoro!, 2010; Faroqi, Suraiya N. Trading between East and West: The Ottoman Empire of the Early Modern Period – in: Pascal W. Firges, Tobias P. Graf, Christian Roth, and Gülay Tulasoğlu, eds., *Well-Connected Domains: Towards an Entangled Ottoman History, The Ottoman Empire and Its Heritage 57*, Leiden: Brill Academic Publishing, 2014, pp. 15–36; White, Joshua M. Shifting Winds: Piracy, Diplomacy, and Trade in the Ottoman Mediterranean, 1624–1625, in: in: Pascal W. Firges, Tobias P. Graf, Christian Roth, and Gülay Tulasoğlu, eds., *Well-Connected Domains*, 2014, pp. 37-53

⁶⁷ Вж. важността на тези аспекти у Бродел и Кен Албала. Вж. също Knézy, J., 2006, pp. 322-323.

⁶⁸ Изследванията на Д. Маринов от 1892 и 1901 г. могат да бъдат видяни у Маринов, Димитър. Избрани произведения, т. 2. Етнографическо (фолклорно) изучаване на Западна България (Видинско, Кулско, Белоградчишко, Ломско, Берковско, Оряховско, Врачанско). Съст. и ред. Мария Велева, София: Наука и изкуство, 1984

народен спомен и никакви писмени извори. При съпоставяне на стилистичната му обосновка с някои известни исторически данни стигнах до заключението, че в немалка степен става дума и за начало на някаква митологизация на празничните трапези и за проникване на градска култура на селски терен, което ще се опитам да демонстрирам по-късно в изложението си.

Наблюдения по историята на храните, храненето и кухнята се съдържат и в специалните раздели за това на всички общи етнографски изследвания и описания на народната култура от края на 70-те и началото на 80-те години на миналия век.⁶⁹ Към това трябва да се прибавят и някои регионални етнографски изследвания или по-обща проучвания, които отделят внимание и на храната и кухнята в миналото.⁷⁰ Особено зачестяват те при оформянето на поредици от началото на 70-те години на ХХ в. насетне, продължават през 80-те, като някои издания – очевидно като част от вече залегнала поредица - се появяват и след промените през 1989 г.⁷¹ Към тях трябва да прибавим и сведенията за храна и ястия в трудно изброимите краеведчески изследвания. Не бива да забравяме и по-старите и по-нови проучвания на маргинализираните в официалния разказ за храната и създаването на „българската национална кухня“ малцинствени групи – помаци, гагаузи, турци, каракачани.⁷² Важни са за нас и етноложките изследвания на определени градове, както и исторически проучвания с информация за всекидневния

⁶⁹ Вакарелски, Хр. Етнография на България. София, Наука и изкуство, 1977; Българска народна култура. Историко-етнографски очерк. София: Издателство „Наука и изкуство“, 1981; Етнография на България. т. II. София: издателство на БАН, 1983. Вж. също Георгиев, Георги, Освобождението и етнокултурното развитие на българския народ 1879-1900. София: издателство на БАН, 1979.

⁷⁰ Захариев, Йордан, Кюстендилско краище – СНУНК, кн. 32, София: Държавна печатница, 1918; Вакарелски, Хр., Бит на тракийските и малоазийските българи. София, 1935; Семерджиев, Хр. Самоков и околността му. Принос към миналото им от турското завоевание до Освобождението. С., Печатница „Ден“, 1913; Телбизов, К., Векова-Телбизова, М., Традиционен бит и култура на банатските българи. – СНУНК, II, 1963.

⁷¹ Примовски, Анастас. Бит и култура на родопските българи. София; издателство на БАН, 1973; Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 249-261; Радева, Лилия, Храна и хранене – Ловешкият край. Материална и духовна култура. София: Академично издателство „Марин Дринов“, 1989, с. 239-254; Радева, Лилия, Храна и хранене – Пирински край. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1980, с. 347-367; Радева, Лилия. Храна и хранене – В: Пловдивски край. Етнографски и езикови проучвания. София: издание на Българската академия на науките, 1986, с. 166-187; Урумова, Румяна, Храна и хранене – В: Странджа. Материална и духовна култура. София: академично издателство «Марин Дринов», 1996, с. 196-215.

⁷² Вж. напр. Шишков, Ст. С какво се хранят помациите. Народоучни бележки – Родопски напредък, Пловдив, 1908, год. VI, кн. 1, с. 1-13; Шишков, Ст., Българо-мохамеданите (помаци). Пловдив: Търговска печатница, 1936; Маринов, Васил. Принос към изучаването на бита на и културата на турците и гагаузите в Североизточна България. София: БАН, 1956; Маринов, Васил, Принос към изучаване произхода, бита и културата на каракачаните в България. София: издателство на БАН, 1964.

живот и храната. Те съдържат ценни наблюдения върху кухнята и ястията в определени периоди.⁷³ Налице са също и група етнографски изследвания, които са посветени на отделни конкретни храни в миналото. Макар и далеч от интересуващия ни тук чисто исторически подход, при четенето им с по-различен фокус и с поставяне на съответните въпроси, те също спомогнаха за получаване на повече информация за храните, кухнята и ястията на населението в отминали периоди.⁷⁴ Като цяло от този тип проучвания онези, които притежават по-голяма историческа конкретика и ориентация са по-близо до интересуващите ни тук проблеми и са от по-значима полза и неопенима важност. Например Георги Георгиев разглежда храната на софиянци като развиваща се на основата на „традиционната българска храна“, но повлияна и от „нови социални и икономически фактори“, които водят до нейното модифициране като „разновидност на българската градска храна“.⁷⁵

Доколкото етнографската литература и в чисто количествен план и като формулиране на проблематика е основната, която се е занимавала с историята на храненето, кухнята и ястията, налага се по-подробно да направим характеристика и анализ на нейната продукция. Макар и невинаги, но твърде често в тези изследвания липсва идеята за хронология и тенденции в храненето. Най-често те са центрирани върху времето след средата или дори след края на XIX в., като обикновено късни практики се представят за дълговечна традиция. Поставянето на крайна хронологическа граница в

⁷³ Едно от първите като че ли подобни описания е Кънчов, Васил. Град Скопие. Бележки за неговото настояще и минало – Периодическо списание на БКД, год. XI, 1898, кн. LV-LVI (55-56), с. 1-156; Вж. също Симеонов, С., Русе в миналото и днес. Русе: книжарница Сим. Симеонов, 1929; Стойчев, Д.Д., Тетевен. Минало и днес. София: Пеатница на Армейски военно-издателски фонд, 1924; Шишков, Ст., Пловдив в своето минало и настояще. Историко-етнографски и политико-икономически преглед. Пловдив: Търговска печатница, 1926; Трифонов, Ю. История на града Плевен до Освободителната война. София: държавна печатница, 1933; Цонев, Звезделин, История на град Горна Оряховица и околността му Лясковец и Арбанаси. Велико Търново: печатница „Теменуга“, 1932; Цончев, Петър, Из общественото и културно минало на Габрово. Исторически приноси. София: печатница „Художник“, 1934; Чилингиров, Стилиян, Маджари и поляци в Шумен. Принос към историята на българската цивилизация. Шумен, 1943; Георгиев, Г., София и софиянци 1878-1944. София: Наука и изкуство, 1983; Меджидиев, Асен, История на град Станке Димитров (Дупница) и покрайнината му от XIV в. до 1912-1963 г. София: издателство на ОФ, 1969; Стоянов, Методи, Град Пирдоп в миналото и сега. София: печатарска кооперация „Едисон“, 1941; Стоянов, П., Стара Варна на границата между две столетия. Варна: издателска къща СТЕНО, 1995, Табаков, Симеон, Опит за история на град Сливен, том II, София: Печатница С. М. Стайков, 1924; Табаков, Симеон, Опит за история на град Сливен, т. III. София: печатница С. М. Стайков, 1929.

⁷⁴ Георгиева, Иваницка, Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас – Българска етнография, год. IV, 1993, кн. 3, с. 15-22; Граматиков, Георги. Орехът в традиционната народна култура – Българска етнография, год. III, 1992, с. 28-39; Николова, Ваня, Обичаят за правене на подници у българите – Българска етнография, 1986, кн. 2, с. 35-44; Янева, Станка, Български обредни хлябове. София: издателство БАН, 1989.

⁷⁵ Георгиев, Г., София и софиянци. 1878-1944. София: Наука и изкуство, 1983, с. 231.

средата на XX век е проблематично тъй като не просто включва периода между 30-те и 50-те, но точно това е и време, в което от гледна точка на храната и кухнята се случват множество съдбоносни промени. Тук се крият и определени политически залози. Укриват се или се споменават само тихомълком важни повсеместни промени свързани с храната от 20-те и особено от 30-те години, достигнали и до селото. Много от промените видимо се случват още през 20-те и 30-те и това прави комунистическите претенции за водеща модернизация по-слаби. Видно е, че картофите, червените домати и червения млян пипер все пак изпреварват промените на 50-те, а и първите фурни на село се появяват още през 30-те години. Целта изглежда е двойка. Вратата се оставя отворена режимът на БКП да пренебрегне промените от 20-те и 30-те и да си припише цялата модернизация. Но подобно позициониране може да е резултат и от изкушението и стремежа да се направи народната кулинарна култура от миналото по-разкрасена и по-изтънчена.

Поради това изместване в по-отдалеченото минало множество „късни“ хранителни практики се представят като сякаш трайна и дълговечна народна култура на готвене. Така например Христо Вакарелски представя като сякаш столетна традиция приготвяния от царевица хляб от помаците в Родопите – практика, която очевидно няма как да не е по-късна. Нещо повече, някои твърдения са дори просто неверни. Например: «През последните векове из Родопите и около Рила, Пирин и Осогово в хляба са замесвали и варени картофи.»⁷⁶ За храненето в Добруджа, един от регионите където изглежда царевичката се разпространява най-късно, Гина Кръстева твърди: «До последните години на изследвания период (40-те на XX в. – бел. моя С.Д.) в Добруджа широка употреба имат тестени храни, приготвяни от царевично брашно. Това са известните мамалига и малай.»⁷⁷ Очевидно става дума за практика, която е започнала не толкова рано.

Като цяло в етнографската литература участието на ориз и особено на картофи в ястията е толкова важно за разнообразяване на народните готварски практики, че те се вкарват в някакво неисторично «етнографско» време. Ето защо когато говори за Добруджа Гина Кръстева пише: „Широко се употребяват във всекидневната храна два основни продукта – бобът и картофите, от които се приготвят постни и блажни храни

⁷⁶ Вакарелски, Хр. Етнография на България. София, Наука и изкуство, 1977, с. 182.

⁷⁷ Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 254.

през всички сезони.⁷⁸ Същото се отнася и за относително късната повсеместна употреба на пиперките и фасула (не по-ранна от края на XVIII век), което обаче се оказва по-лесно осъществимо доколкото те покриват практически цялото «етнографско време» т.е. периодът от средата и края на XIX в. насетне. Освен това на някои места, и то в основни издания, всичките зеленчуци – стари култури от предните векове, нови от XVIII в. насетне и най-нови от XX век - са дадени заедно като неделими и сякаш извечни в народната хранителна култура.⁷⁹ Да не говорим за лишени от всякакви основания и изворова база изтеглени на храни назад във времето. Сред тях са разполагането още през XVII век на култури като картофи, царевица, пиперки, домати.⁸⁰ В някаква извънвремева, антиисторична «традиция» и «народна култура» немалко автори поставят практики предимно от 30-те години на XX век свързани с употреба в храната на картофи, млян червен пипер, червени домати и запръжка.⁸¹ Вземайки под внимание обичаи, които със сигурност не отиват по-назад от 20-те и 30-те години на миналия век, дългогодишната изследвателка на храната Лилия Радева говори за подправките, които са „най-разпространени в Пиринския край“ и изброява сред тях, без позоваване на никакви извори, гъзум (джоджен), мерудия, чуберика, копрец, селим (кереviz).⁸²

Подобно смесване на разни времена е такъв хроничен недостатък на огромна част от етнографската литература, че на изследователят не остава нищо друго освен да гадае по глаголното време и да разполага хронологически хранителния продукт, готварската практика и ястията, за които се говори като свързани с храненето на „народа“ в „миналото“, съгласно „традицията“. По този начин се придават към «традицията» ястия, които не би могло да бъдат приготвяни в миналото без контакт с пазара, който е доста по-късен. Такъв например е случаят с приготвяне в Родопите на домашна юфка, за която се изисква бяло пшенично брашно.⁸³ И един куп други късни готварски и хранителни практики се представят като някаква историческа реалност. Такова е внушението за

⁷⁸ Вж. Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 260.

⁷⁹ Вж. Етнография на България, т. 2, с. 32.

⁸⁰ Вж. Етнография, т. 2., 1983, с. 290.

⁸¹ Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 259-260.

⁸² Радева, 1980, Пирински, с. 354.

⁸³ Примовски, 1973, с. 522.

постоянната сякаш целогодишна употреба от населението на свинско месо.⁸⁴ И в сферата на консервирането на месо отново твърде често явно късни битови практики от XX в. се представят за извънвремева стародавна традиция. Изтеглят се назад във времето готварски технологии и се наслаждат упорито едно върху друго по антиисторичен начин различни времена.

Тук като поставяме проблема за историчността се налага да кажем, че твърде много сведения етнографската литература дава преобладавайки се на спомени на информатори. Ала когато те бъдат сверени с историческите извори се стига до различни изводи или пък досегашните се обогатяват, нюансират и уточняват (разпространение на пипер, домати, картофи, запръжка и т.н.). Нерядко важни твърдения се правят без каквито и да било конкретни позовавания и податки. Колкото и да са внимателни авторите, видимо е как практики от 20-те и 30-те години на XX в. здраво са повлияли спомените разказвани между 30-те и 60-те от хора, които помнят времето около 1900 г. Не се отчита фактът, че през 20-те и 30-те години, колкото и скромни да ни изглеждат днес, вече взаимодействията с кулинарната култура на града в селото са твърде отчетливи.

Налице е и видим стремеж да се скрие участието на малцинствени етнически и религиозни групи в кухнята. Той започва с видимото изначално желание да се пропусне ролята на османското завладяване за редица нововъведения в храната, най-вече на града. Анастас Примовски например се опитва да маргинализира ролята на юруците в овцевъдството и производството на млечни продукти и да представи занаятието като «по всяка вероятност» съществувало в този вид още през Средновековието при българите, та дори и идещо от славяни и траки. Според неговата теза и идейно построение овцевъдството и производството на млечни продукти е разрушено от османците, но заето след това от дошлите юруци за да се завърне един ден едва през XIX век обратно при българите.⁸⁵ И при риболова се забелязва отново видим стремеж да се подчертае единствено и най-вече българското участие и маргинализира гръцкото и турското.⁸⁶ Макар и да споменава за заемки на ястия в Добруджа от Румъния и Южна Русия, етнографското описание на региона от 70-те години на XX век упорито скрива

⁸⁴ Вакарелски, 1974, 1977, с. 186.

⁸⁵ Примовски, Бит и култура, с. 283, 285, 341.

⁸⁶ Примовски, с. 360-370.

кулинарните традиции на татарите и турците за да заключи с канонична за цялата поредица категоричност: „Традиционната храна в Добруджа по състав, по рецептура и технология, както и начинът на хранене, споделя традиционните белези в тази насока с останалите райони на страната.“⁸⁷

Забелязва се и една неохота на българските автори да признаят и османотурските влияния върху българската кухня, които дори и патриоти от XIX век, съвсем не отричат. В издадената през 1974 г. и 1977 г. „Етнография на България“ Хр. Вакарелски отбелязва изрично как за растителните храни в българския език се срещат „*малък процент турски думи (туршия, джоджен) гръцки (фасул, мерудия) или дори френски „домати“*“.⁸⁸ И все пак, и Хр. Вакарелски е принуден да признае, че в областта на ястията терминологията е „в грамадната си част небългарска“ давайки примери с чорба, яхния, гювеч, сарми, кюфте, кебап (задушено месо), мусака, кавърма или консервираните пастърма, саздърма, суджук „и много други“, за които етнографът изрично казва - „*очевидно турски лист за ястия*“.⁸⁹ Всъщност той сам осъзнава как градската култура предполага заемки от чуждите кухни, както и формулирания тук процес на преминаване на османотурски и ориенталски ястия в кухнята на българския градски елит през епохата на Танзимата в Османската империя, наченала с Гюлханския Хатишериф от 1839 г. Ето защо и Вакарелски пише, имайки предвид дългия „*очевидно турски лист за ястия*“, следното: „*В градската кухня те са още повече*“.⁹⁰

Заедно с това, понякога господства една идеологическа славянофилска рамка, която е особено неподходяща за храната. Още в етнографското си изследване за Пиринския край от 1980 г. Л. Радева пише: „Брашнените каши са едни от най-старите храни на хората и са характерни за всички славянски народи. Българската народна кухня не прави изключение в това отношение.“⁹¹ Тези идеи и патос са толкова жилави, че се запазват понякога и след промените от 1989 г.⁹²

⁸⁷ Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 261.

⁸⁸ Вакарелски, 1974, с. 225.

⁸⁹ Вакарелски, Хр. Етнография, 1977, с. 193.

⁹⁰ Вакарелски, Хр. Етнография, 1974, с. 193.

⁹¹ Радева, Лилия, Храна и хранене – Пирински край, с. 351.

⁹² Вж. напр. Хлябът в славянската култура. София: Етнографски институт с музей, София, 1997.

Забелязва се и един интересен подход в поставянето на важни гранични моменти и промени в културата на хранене за Добруджа и Пиринска Македония. Струва си да обърнем внимание, че след като по принцип по-голямата част от етнографските изследвания констатираат „постепенно обогатяване на храната“ на българите след 1920 г., то в изследването за Добруджа от 70-те години това начало на обогатяването се отнася, видимо съвсем не невинно и случайно, за времето „след началото на ХХ в.“⁹³ Явно тук се усеща допълнителния проблем, че случващото се повсеместно обогатяване и модернизиране на храната в България след 1920 г., в случая с Добруджа съвпада с трайното установяване за две десетилетия на румънска власт, която в българския наратив присъства в негативен план. Ето защо видимо е нужно това изтегляне с две десетилетия напред да може позитивната промяна да съвпадне с българското управление.

Но в споменатата етнографска литература се съдържат и немалко «изтървани» истини. Все пак по-голямата близост на по-старите хора от предходните десетилетия са оставили жив спомен за хранителната ситуация от края на ХІХ и началото на ХХ век., която в някакъв смисъл говори и за предходни десетилетия и столетие. У Хр. Вакарелски например можем да прочетем следното: «Оризът е твърде любим за празнични гозби. В миналото той е бил достъпен за селското население само в оризпроизводителните краища, главно в Южна България.»⁹⁴ Или пък: «Рибата е сравнително ограничена храна с изключение на населението край Дунав и долното течение на големите реки.»⁹⁵ Но и тези иначе съществени верни наблюдения са съчетани и съществуват съвместно с редица неистини и полети на въображението.

Твърде полезни ми бяха етнографските проучвания когато и през ХХ век констатираат (особено в началото или първите десетилетия), въпреки промените, остатъци от стари, улегнали хранителни практики, вкусови предпочитания. Множество случаи на подобни своеобразни *longue durée*⁹⁶ в историята ми помогнаха при едно съпоставяне с други частични извори, да възстановя липсващата ми информация за рутинни хранителни обичаи не в дворците и в големия град на Османската империя, не

⁹³ Кръстева, Гина. Храна. Народна храна и хранене – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: издателство на БАН, 1974, с. 261.

⁹⁴ Вакарелски, 1974, 1977, с. 185.

⁹⁵ Вакарелски, 1977, с. 188.

⁹⁶ Използвам израза в мисъла на „дългия исторически период“ у Ф. Бродел.

в хановете и кервансараите, и не в празничните дни на селската къща и при посещение на гости, а в обикновения делник.

Трудно се скриват и видимо многобройните заемки в храненето на българите – най-вече разните турски, гръцки или румънски названия на отделни ястия. Затова и още Хр. Вакарелски е категоричен: «В областта на ястията терминологията е в грамадната си част небългарска.»⁹⁷ Нещо повече, той заключава: «Всичко това оставя впечатление за съвсем бедна българска кухня.»⁹⁷ Може дори да се каже, че във видимо противоречие с останалото си изложение, а и поради обстоятелството, че периодът не влиза във вече споменатото от мен «етнографско време», идеята за бедната храна на народа до около средата на XVIII век е ясно засвидетелствувана в общите публикации на Л. Радева.⁹⁸ Другаде, макар и да звучи по-категорично, като че ли констатацията се отнася едва за времето до «към XVII в.» В „Етнография на България“ например можем да прочетем: „Прави впечатление обстоятелството, че според известни досега данни през разглеждания период българската народна кухня е сравнително бедна, в нея се употребяват ограничен брой продукти и се готвят ограничени видове ястия.“⁹⁹ Но и заемките в кулинарията се представят за случили се след идването на османските турци поради мода. По този начин споменатите промени били изместили «не по-малко богатата кухня у старите българи», напомняйки за терминология свързана преди това с думи като «гостба», «печен», «вариво», «сок», «зелина».¹⁰⁰ Интересното е също, че трудно може да се обособи някакъв принцип или правило, по които става разкриването или скриването на някаква истина за миналата храна и кухня.

Една определена и ясно очертана втора група изследвания имащи отношение към проучването на храната, кухнята и ястията в миналото са онези, които са дело на специалисти в областта на агрономията и по-конкретно на растениевъдството, зеленчукопроизводството, химията, биологията, микробиологията и т.н.¹⁰¹ Дори и когато

⁹⁷ Вс. това на Вакарелски, 1977, с. 193

⁹⁸ Българска народна култура, 1981, с. 147.

⁹⁹ Етнография, т. 2, 1983, с. 290.

¹⁰⁰ Вакарелски, 1977, с. 193.

¹⁰¹ Изброяването им тук е трудно и доколкото все пак не са на специалисти в хуманитарните и социални науки списъкът им може да бъде видян в библиографията в края на този труд.

са без ясно означена историческа насоченост, те най-често съдържат прегледи на миналото на дадената хранителна култура, които - особено като първоначално градиво - биха могли да бъдат полезни за историка. Едни от първите подобни са на Асен Златаров за храната, сиренето и хляба.¹⁰² Макар и миниатюрна, и историческата част на разни изследвания посветени на пипер, ориз, фасул, картофи, патладжан, слънчоглед, моркови, млечна промишленост, овощарство, плодове, лозарство, пчеларство, захарното цвекло, фалшификация на храните и т.н., се явяват от полза за изследователя историк. Те могат да дадат една насочваща отправна информация, която той е нужно да проверява със своята методология и анализ, сверявайки многократно с историческите извори.

Интересно е, че и тази литература в някакъв смисъл следва общата интелектуална атмосфера в страната, националната политика и приоритетите в хуманитарните и социалните науки. Например, ако през 50-те години на XX в. авторите са много потворени за небългарско участие в разни сфери на приготвянето на храната и да споменават евреи производители на кашкавал още от XVI в., заедно с това, те говорят и за „българското кашкавалджийство“.¹⁰³ Като че ли още по-произволни и идиосинкратични стават твърденията през следващите десетилетия. Ето едно от тях поместено в книга за патладжана от 1966 г. и опитващо се да изтегли разпространението му сред българите веднага след османското завладяване на Балканите. „Широкото използване в народната кухня на някои специфични ястия, приготвени от него, - имамбаялдъ, бюрек, кьопоолу и др. с турски названия потвърждават това предположение.“¹⁰⁴ Изтъква се още и ненужно сложната аргументация на някои изследователи, които се базират на приликите между българското наименование „патладжан“ и арабското „badinjan“ за да датират навлизането на патладжана с нашествието на османските турци през XIV в. (?)¹⁰⁵ Дори се прави опит да се изтегли

¹⁰² Златаров, Асен, Фалшификация и развала на съестните и питейни продукти и тяхното откриване. Общедостъпни методи. София: Издава списание „Съвременна хигиена“, 1911; Златаров, Ас., Приготовление и състав на специфично-българските видове сирене – ГСУ, Физико-математически факултет, кн. 1, т. XII, 1915-1916. Златаров, Асен, Ензими, коензими и антиензими и тяхното значение при процесите на храненето – сп. Естествознание, год. III, кн. IX, с. 1-15.; Златаров, Асен. Приготвяне на различни видове сирене в България. С., 1921; Златаров, Асен. Хлябът – Природа и наука, 1933-1934, кн. 7. Руменов, Вл. Храна и здраве. София: Книпеграф Сава Петров, 1939.

¹⁰³ Топузов, Иван. Материали за историята на кашкавала в България. София: издателство на БАН, 1958, с. 380.

¹⁰⁴ Даскалов, Хр, Муртазов, Т, Попова, Д., Петров, Хр., Патладжан. София: Издателство на БАН, 1966, с. 3.

¹⁰⁵ Пак там, с. 6

назад във времето както разпространението на патладжана, така и развитието на градинарството сред българите. „Още първите наши градинари, - твърди изданието - работили около XVI в. в Цариград, са познавали патладжана и са го разпространили в страната.“¹⁰⁶ Ала както ще се убедим за нито едно от тези твърдения не разполагаме с доказателства.

В тази посока биха могли да се дадат и много други примери. Точно този общ идеологически контекст кара една на пръв поглед далеч от идеологиите наука като млекопреработването да твърди в началото на 80-те години, че бялото саламурено сирене е просто „чисто българско творение.“¹⁰⁷ И множество други подобни и курioзни твърдения.

Не на последно място, отношение към нашата тема имат и изследванията, които са свързани с историята на климата в миналото. Твърде често авторите им се налага да работят и като историци, уповавайки се на добре известни ни извори през различни исторически периоди. В случая с моите хронологически граници значими са направените наблюдения около промените в климата като цяло и конкретно в Югоизточна Европа за времето от XV до XIX в. Тук не можем да не споменем „климатичния прелом“, констатиран през 15 в., по-сетнешния „малък ледников период“, както и затоплянията от началото на XVIII или от средата на XIX в. насетне.¹⁰⁸

На следващо място трябва да изтъкнем, че са налице немалко исторически проучвания, в които без храната, кухнята и ястията да представляват специален и ясно изразен фокус, засягат частично темата. Те се оказаха от неоченима важност в самото начало на изследването, както и в неговия ход с оглед попълването на редица празнини и детайли в историческата картина. Тук имам предвид немалкото общи изследвания в българската историография по стопанска история, социално-икономически проблеми от миналото, както и историите на града.¹⁰⁹ Непременно към тях следва да се добавят проучванията свързани с миналото на земеделието и земеделските култури,¹¹⁰

¹⁰⁶ Даскалов, Хр, Муртазов, Т, Попова, Д., Петров, Хр., Патладжан. София: Издателство на БАН, 1966, с. 6.

¹⁰⁷ Атанасов, Георги С., Машаров, Иван Ив. Млечната промишленост в България в миналото и днес. София: Земиздат, 1981, с. 12

¹⁰⁸ Вж. Комитов, Борис. Въздействия на слънчевата активност върху климата в миналото и свременността: следствията за България. Стара Загора: Алфамаркет, 2008.

¹⁰⁹ Цветкова, Б., Проучвания на градското стопанство през XV-XVI в. София: Издателство „Наука и изкуство“, 1972; Тодоров, Н, Балканският град XV-XIX в. Социално-икономическо и демографско изследване. София: Издателство „Наука и изкуство“, 1972; Мутафчиева, В. Османска социално-икономическа история. София: издателска къща Петър Берон, 1999.

¹¹⁰ Ботев, Сава, Ковачев, Йосиф, Земледелието в България. София: Държавна печатница, 1930.

наблюденията върху поминъка свързан с храната в регионални стопански истории,¹¹¹ историята на градинарството.¹¹² Макар това съвсем да не е често срещано явление, някои трудове с исторически характер или дават сведения за храни по линия на интерес в тях към земеделието, скотовъдството и търговията, собствеността върху определени поземлени и други имоти, или пък имат по-ярко обособена социална част където подобна информация не липсва.¹¹³ Някои от тези изследвания посветени на производството и/или търговията с определени храни, на тяхното навлизане в земите ни са твърде конкретни и фокусирани, намират се доста по-близо до поставените тук изследователски задачи и бяха в неоченима полза при изясняване на редица въпроси свързани с миналото на храните и кухнята.¹¹⁴ В много голяма степен тук продължавам усилията на тези автори и се облягам на постигнатото от тях.

¹¹¹ Влайков, Марин, Бележки върху икономическото положение на града Панагюрище преди и след възстановянето. Пловдив: Печатница Хр. Г. Данов, 1904.

¹¹² Гинчев, Ц. Няколко думи по нашето градинарство (бахчованджилък) и за уредбата на градината – Труд, кн. 18 и 19, 1887, с. 1183-1213; Гинчев, Ц., Няколко думи от историята на нашето градинарство Труд, кн. 20 и 21, дек. 1887, с. 1313-1320.

¹¹³ Сакъзов, Иван, Манастирското стопанство през турско време. – Духовна култура, 1925, кн. 26 и 27, с. 6-35; Христов, Хр., Аграрният въпрос в българската национална революция. София: Наука и изкуство, 1976; Драганова, Славка, Материали за Дунавския вилает (Русенска, Силистренска, Шуменска и Тутраканска кааза). София: издателство на Българската академия на науките, 1980; Драганова, Славка, Берковското село в навечерието на Освобождението. София: издателство на БАН, 1985; Димитров, Стр., Жечев, Н., Тонев, В., История на Добруджа, т. 3. София: издателство на БАН, 1988; Драганова, Славка, Кюстендилски регион 1864-1919. София: Академично издателство „Марин Дринов“, 1996; Георгиева, Цв. Пространство и пространство на българите XV-XVII в. София: ЛИК, 1999. Георгиева, Цв., Светът на българите през ранните столетия на османското владичество XV-XVII в. София: Мнемозина, 1997; Грозданова, Елена, Българите през XVI в. София: Издателство на Отечественния фронт, 1986. Даскалов, Румен, Българското общество. Том 2. Население, общество, култура. София: ИК «Гутенберг», 2005; Първева, Стефка, Земята и хората през XVII – първите десетилетия на XVIII в. Овластяване и организация на аграрното и социалното пространство в Централните и Южните Балкани под османска власт. София: Академично издателство „Марин Дринов“, 2011.

Вж също отделни моменти по-скоро у Иширков, Анастас. *София през XVII век*. София: Царска придворна печатница, 1912, с. 2-3; Начов, Н., *Цариград като културен център на българите до 1877 година*. София: печатница П. Глушков, 1925; Начов, Никола, *Калофер в миналото 1707-1877*. София: печатница Б. А. Кожухаров, 1927; Мутафчиева, Вера, Кърджалийско време. София: издателство на Националния съвет на Отечественния фронт, 1962; Мутафчиева, В., Книга за Софроний, Варна: книгоиздателство «Георги Бакалов», 1983; Георгиева, Цв. Еничарите в българските земи. София: Наука и изкуство, 1988; Грозданова, Елена, Българската народност през XVII век. Демографско изследване. София: Наука и изкуство, 1989; Генчев, Н., Българско Възраждане, София: издателство на Отечественния фронт, 1988, с. 146-147; Генчев, Н. Възрожденският Пловдив. Пловдив: Хр. Г. Данов, 1981; Кийл, Махиел, Хора и селища в България през османския период. София: Amicitia, 2000.

¹¹⁴ Кондов, Никола К., Към въпроса за времето, когато е била усвоена царевицата от нашето земеделие – И.Пр., XVI, 1960/кн. 4, с. 70-91; Грозданова, Е., Андреев, С., Оризарите-челтукчии в централния и източния дял на Балканите (XV-XVIII в.) - В: Турция, Балканите, Европа (Сборник в чест на Дж. Хаков) С., 2003, с. 340-352; Граматиков, Г., Производство и търговията с ориз в българските земи през XV-XIX в. – ИПр, 2006, кн. 1-2, с. 3-43. Граматиков, Георги, Традиционното производство на хранителни растителни масла в българските земи през XV-XX век. Няма място на издателство, 2008; Найденов, Ивайло, Оризът като земеделска култура и хранителен продукт в българските земи през ранните столетия на османското владичество (XV-XVII в.) – В: Стандарти на всекидневието през Средновековието и новото време, Велико Търново, 2012, с. 33-45.

Налице е и една появила се относително наскоро група изследвания посветени на културата и всекидневието, където, макар и нецентрална, а като част от общата проблематика, историята на храната, кухнята и ястията е доста сериозно застъпена и редица наблюдения бяха от неоченима помощ като отправна точка в началото на това изследване.¹¹⁵

Следваща група проучвания спомагащи да се допълни картината за храната и ястията са онези, които са свързани с миналото на търговията. Тук имам предвид информация за цените на отделните стоки на пазара, сред които и научаваме и за тези на храните.¹¹⁶ Към тях можем да добавим изследвания върху миналото на отделни отрасли от стопанството свързани с храните, каквото е скотовъдството.¹¹⁷ Не бива да се забравят и проучвания третиращи проблеми свързани както с вътрешната, така и с външната търговия, доколкото разни видове храни присъстват в тях и са били обект, макар и на по-изолирано, внимание от страна на изследователите.¹¹⁸ В някои трудове напоследък

¹¹⁵ Гаврилова, Райна, Колелото на живота. Всекидневието на българския възрожденски град. София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 1999. Вж. също моите собствени първоначални опити в историята на храните, кухнята и ястията в Дечев, Ст., „Шопска салатата“: как се ражда един национален кулинарен символ – В: Дечев, Ст. (съст. и науч. ред.), *В търсене на българското*: мрежи на национална интимност XIX-XXI в., София: Институт за изследване на изкуствата, 2010, с. 411-463. Макар и дело на неисторик и да представлява един по-скоро птичи поглед върху няколко столетия полезна се оказва в началото и Павлов, Ив, Присъствия на храненето по българските земи през XV-XIX в. София: Академично издателство “Проф. Марин Дринов”, 2001.

¹¹⁶ Вж. напр. Беров, Л., Движението на цените на Балканите през XVI-XIX в. София: издателство на Българската академия на науките, 1976. Беров, Любен, Ценовата конюнктура на основните селскостопански произведения в Солун и македонските земи през XVIII-XIX век.“ – В: Изследвания в чест на член-кореспондент проф. Страшимир Димитров. София, 2001, с. 491-507; Атанасов, Християн. В османската периферия: общество и икономика във Видин и околността през XVIII век. София: ИК „Синева“, 2008.

¹¹⁷ Дечев, В., Овцевъдството в Средните Родопи. – сп. „Родопски напредък“, 1903, кн. 1, Станимака. Шишков, Ст. Н. – Овцевъдството в Тракийска област – В: Тракийски сборник, 1933, кн. 4, с. 32-82; Шишков, Ст., Поминъкът в Родопите. Пловдив: печатница Хр. Г. Данов, 1899; Василев, Георги, Някогашното скотовъдство в Широколъшкия край – В: Широка лъка – просветно огнище на Родопите. Сборник статии. София, авт.изд., 1947, с. 251-257; Георгиева, Цв., За генезиса на буржоазните елементи в социалната структура на българите – И.пр, 33, 1977, кн. 2, с. 87-90.; Грозданова, Елена, Джелепкешаните в българските и съседните земи през XVI – XVIII в. София: НБКМ, 1998.

¹¹⁸ Сакъзов, Иван, Стопанските връзки между Дубровник и българските земи през 16 и 17 столетия. Страници из стопанската история на България. София: Държавна печатница, 1930; Юрданов, Юрдан. История на българската търговия до Освобождението. София: Печатница и букволеярница С. М. Стайков, 1938; Гандев, Хр., Търговската обмяна на Европа с българските земи през XVIII и началото на XIX в. – Гандев, Хр., Проблеми на Българското Възраждане. София: издателство „Наука и изкуство“, 1976, с. 395-425. (Оригиналът е в Гандев, Хр., Търговската обмяна на Европа с българските земи през XVIII и началото на XIX в. – ГСУ, ИФФ, т. XL, 1943/1944. София, 1944); Паскалева, В., Икономическото проникване на Австрия у нас от 30-те години на XIX в. до Кримската война – ИПр., с. 23-48.; Паскалева, В., Икономическото проникване на Австрия (Австро-Унгария) в българските земи от Кримската война до Освобождението. ИИБИ, т. 8, 1957.; Паскалева, Виржиния. Към историята на търговските връзки на Македония със Средна Европа през XIX в.“ – Известия на института за история, т. II, София: БАН, 1962, с. 51-82; Паскалева, Виржиния, За търговските връзки между Франция и българските земи от началото на XIX в. до Освобождението – ИПр., год. XVI, 1960, кн. 5, с. 53-84; Беров, Л., Ролята на задължителните държавни доставки във вътрешната и външната търговия на българските земи през XVI-XIX в. – В: Из историята на търговията в българските земи през XV-XIX в. София: издателство на БАН, 1978 Бур, Марта,

обаче, храните и търговията с храни се явяват и по-специален интерес за изследователите.¹¹⁹ Понякога изследванията посветени на външната търговия са изключително ценни не само когато става дума в тях изрично за обмен на храни, но твърде често те говорят и непряко за културни контакти, които, без съмнение, водят до увеличаване на информацията по отношение храната на другите, както и до обогатяване на кулинарните впечатления и осъществяването на трансфери на определени храни и ястия. Към тази група отношение към храната, кухнята и ястията в миналото имат и историческите проучвания посветени на панаири и други подобни средища където е необходимо организиране изхранването големи групи хора. В тях могат да се намерят изолирани наблюдения за възможности на населението да се сблъска с нови храни, с кулинарни новости или нови технологии за приготвяне на познати иначе ястия.¹²⁰

Напоследък в страната се появили няколко изследвания¹²¹ и един колективен сборник,¹²² както и една книжка на списание „Български фолклор“¹²³ посветени на историята на храната и ястията, които имат отношение към моето проучване.¹²⁴ Монографията на Мария Маркова и двутомният сборник използват главно етнологичен и антропологичен подход. В този смисъл те се намират малко встрани от моите исторически намерения, въпреки техният определено интердисциплинарен характер. Втората монография, дело на Райчо Пожарлиев, също се родее с моите занимания, но и там подходът е този на философската антропология и въпреки твърде интересния фокус

Търговски връзки между Балканите и Средна Европа през XVII-XVIII в. – В: Из историята на търговията в българските земи XV-XVIII в. София: Българска академия на науките, 1978, с. 189-228; Панова, Снежка, Българските търговци през XVII в. София: Наука и изкуство, 1980.; Michoff, Nicolas V. Contribution a l'histoire du commerce de la Turquie et de la Bulgarie. III Rapports consulaires francais, documents officiels et autre documents. Svichtov, 1950; Michoff, Nicolas V. Contribution à l'histoire économique et commerciale de la Bulgarie (Supplement de la revue politique, éditée par l' école des hautes études économiques et sociales). Svichtov, 1948.

¹¹⁹ Георгиев, Георги, „...И пращам малко ахтаподец“ – изпращането на храни в кореспонденцията на х. Тошо Ценов и сина му Димитраки Хаджитошев от Враца (1793-1825)“ – Стандарти на всекидневното през Средновековието и Новото време. Велико Търново, 2012, с. 233-239.

¹²⁰ Георгиев, Йордан, Ачков, Борис, Узунджовският панаир в светлината на новоиздирени документи – Известия на института за история, т. 19. София: издателство на БАН, 1967, с. 167-193.; Митев, Пл., Търговията на Холандия с Османската империя XVII – XVIII в. и българските земи – Векове, 1988, кн. 4, с. 49-55; Митев, Пламен. Панаирната търговия в българските земи през XVIII век – В: Изследвания в чест на член-кореспондент проф. Страшимир Димитров. София, 2001, с. 481-490.

¹²¹ Маркова, Мария, Храна и хранене: между природа и култура. София: АИ „Марин Дринов“, 2011. Пожарлиев, Райчо. Философия на храненето (културно-исторически контексти). София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 2012. Кръстева-Благодеева, Евгения. Храна и култура. София: Нов български университет, 2023.

¹²² Храната – сакрална и профанна. Том първи. Съст. и редактор Ангел Гоев. Велико Търново: Фабер, 2012; Храната – сакрална и профанна. Том втори. Съст. и редактор Ангел Гоев. Велико Търново: Фабер, 2012.

¹²³ Български фолклор, 2010, кн. 1.

¹²⁴ Вж. още и Касабова, Анелия. „Сред „най-екзотичните кухни във Виена – Ресторантът за истинските български специалитети“ – Българска етнология, 2008, кн. 3, с. 34-64.

отново остава встрани от повечето от поставените от мен въпроси, и с малки изключения, най-вече българския, балкански или османски контекст по-скоро отсъства. В появилата се наскоро книга на Евгения Кръстева-Благоева в някои от главите са налице видими пресечни точки с това изследване (главите за балканската кухня, историята на храненето на българите, ритуалната храна, бързото хранене и т.н.), но там материалът е поднесен с оглед на обучението на студентите, а и преобладава подхода на културната антропология, докато при мен е засилен моментът на историзиране на темата за храните, кухнята и ястията, въпреки интердисциплинарната перспектива. И още нещо. Макар и по-периферни към историята на храненето дават своя принос и някои литературни изследвания, като тук особено трябва да се обърне внимание на тези дело на Ина Пелева.¹²⁵

Каква обща оценка бихме могли да направим на проучванията, които имат по-подчертан фокус върху миналото на храната, кухнята и ястията? Като се има предвид, че основно историята на храната и кухнята се развива по света през последните тридесетина-четридесетина години, а повечето достижения са направени най-вече в последните две-три десетилетия, не е изненада, че в българската историография постиженията в това поле са липсващи или далеч по-скромни. С изключение на проучването на Райна Гаврилова за българския възрожденски град и етнографската литература за храната и храненето, която вече разгледах, проблемът не е разглеждан от историческа перспектива. Онази богата проблематика засягана в немалко други историографии, у нас просто отсъства. Повечето изследвания върху миналото на храни са посветени единствено на отделни култури или на отделен вид ястия. И до сега общозвзето остават в сила констатации направени в края на 90-те години на миналия век от Р. Гаврилова: „Историята на храната и храненето по нашите земи не е била проучвана специално. Краеведските съчинения изобилстват с описания на местните традиции, етнографските изследвания са направили много, за да се опише и подреди разнообразието от видове, техники и обреди. Културната история на храната обаче е тема сама по себе си.“¹²⁶

Веднага трябва да отбележим, че със сигурност страниците посветени на храната

¹²⁵ Пелева, Инна. Ботев. Тялото на национализма. София; Кралица „Маб“, 1998. Вж. също Аретов, Николай, „Брей, тази наденица много солена“. Няколко гощавки у Илия Блъсков – LiterNet, <http://litenet.bg/publish8/naretov/ilia-blyskov.htm>

¹²⁶ Гаврилова, Колелото, с. 68.

в „българския възрожденски град“ са наистина първия по-цялостен и системен опит за историческо ѝ изследване, сторен във фокуса на историята на всекидневието и историята на културата.¹²⁷ Тук определено са налице две главни констатации на Р. Гаврилова, които ми се струват релевантни и днес. Първата гласи така: „При простия, практичен и лишен от излишества бит на гражданите, враснал в стари традиции и поставящ дедовските обичаи като ценност над ценностите, не можем да очакваме много от домашната кухня нито като изтънченост, нито като експеримент. Липсата на специализирани заведения и професионализиране на готварството отклонява пътя на българската кулинария от „научното“, експериментаторското начало, от търсенето на нови и специално приготвени ястия, на деликатеси за преситени.“¹²⁸ Втората констатация на Гаврилова се отнася до процеса на формиране на по-изтънчена кухня сред издигнатия градски слой сред българите. Тя описва как една „ориенталска кухня“ отива сред „българското заможное съсловие“ и след това дава „облика на национална кухня“, но „видоизменена според регионалните традиции“, „запазила много класически ястия“, запазвайки също и навици от „традиционната селска кухня.“¹²⁹ Към споменатото можем да добавим и едно есе на Р. Гаврилова, което проследява сложния път на формиране на националната кухня на базата на интегрирането в бита на някои плодове и зеленчуци.¹³⁰ Но цялостният процес на постепенно избистряне на идеята за „български ястия“ и „българска кухня“ все още не е проучен.

Налага се да се изтъкне също, че не само в България, но и на немалко други места по света изследователите на храната и кухнята от други браншове, различни от историята, обикновено не се интересуват от проблемите, които са от подчертан интерес за историците - властта, социалните отношения и широкия многообразен контекст. Дори и в по-полезните за мен изследвания на един етнограф като Г. Георгиев твърде често наблюденията са прекалено общи, и макар и често нелишени от основания, остават без емпирия, без фактологична подпльтеност, без примери и усещане за тънки нюанси.

Географският обхват на темата е гъвкав и подвижен. За първите столетия на османското владичество се позовавам на практики, които се срещат и в Истанбул, района

¹²⁷ Гаврилова, Колелото, с. 68 и сл.

¹²⁸ Пак там, с. 68-69.

¹²⁹ Пак там, с. 119-120

¹³⁰ Gavrilova, Rayna. "Golden Fruit from the Orchard", in: Goldstein, Darra; Merkle, Kathrin, *Culinary Cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue*. Council of Europe, 2005, pp. 95-104.

на Мала Азия и градовете там, както и – макар и по-инцидентно - в Близкия Изток. Заедно с това пълнотата на картината изисква да бъдат включени това, което в литературата обикновено се означава като „български земи“, „османска България“ или още по-неясното „българско землище“, „българско пространство“, което ще рече териториите където от един момент нататък се формира по-късно модерната българска нация и се установява модерната българска държава. Неизбежно се налага обаче да не изпускате какво се случва във Влашко, Молдова и Трансилвания, както и в Сърбия и Унгария, както и днешна Гърция или поне части от нея.

Поради спецификата на храните и ястията като обект на изследване се налага отказ от някои предишни и утвърдени отдавна в българската историография специализации и полета на изследване. Ястията и кухнята просто налагат едновременната и гъвкава употреба на различни пространствени измерения в миналото. Пак повтарям, макар центърът да е османска България, Османската империя и Балканите, то в случаите с ориза или юфката ние ще проследяваме трансфер, който започва пътя си някъде далеч в Азия. С фасула ще стигнем не само до Средиземноморието, османска Гърция, Италия и Испания, но дори и до Латинска Америка. А проблемът около консервирането на свинското месо или модерната кухня няма как да мине без проследяване на траектории на трансфер, които достигат до германския свят или до Париж. Обхватът на изследването и дефинирането на контекста не бива да се задава предварително и не може да бъде прерогатив на някакво предзададено усещане на историка, а да зависи от логиката на обекта на изследване. Това неизбежно ще води и до едновременно и гъвкаво включване в анализа на трансдържавното или транснационално ниво, както и равнището на града и селото в османска България. В този смисъл разисквайки въпроса за връзката и отношението между междудържавния и регионалния подход, или между микро и макроисторията, трябва да кажем, че подходът трябва да зависи от конкретната храна или ястие (какво?), хронологически отрязък (кога?) и географско пространство (къде?), за които изследвателят трябва да има усет за адекватност.

Коя е причината и каква е обосновката за така посочените в заглавието хронологически рамки? Първоначалните ми намерения бяха да напиша статия за формирането на българската национална кухня през XIX и XX век. Но постепенно си дадох сметка, че няма как да не се тръгне от началото на пътя на редица храни, без които ние вече не можем да си представим съвременното хранене на българите. Точно това ме отведе чак до края на XIV и началото на XV век. То е свързано едновременно с

османското завладяване и създаването на предпоставката за пристигане на редица нови култури от Изтока. Заедно с това въпросното начало плътно се приближава и до края на XV век когато с похода на Христофор Колумб и с откриването на Америка се създават предпоставките за достигането до нашите земи на куп нови храни, макар повечето от тях едва през втората половина на XVIII век, че и по-късно.

В случая е видно, че се налага едно подчертано разминаване с хронологията наложена от политическата история в нейните най-вече национални измерения („История на България“). А тази хронология обикновено се смята за някаква естествена рамка на анализ, затворен обикновено между 1396 г. и един път до неясните очертания на това, което се възприема като „Възраждане“ (било началото на XVIII в., 1762 г. или 20-те и 30-те години на XIX в.), а втори път до Руско-турската война от 1877-78 г. и последвалото я създаване на Княжество България като автономна държава, и провъзгласената независимост на Румъния, а малко по-сетне и на Сърбия. Струва си да изтъкнем тук наличието на изкушение, за което пишат Алберто Капати и Масимо Монтанари с оглед миналото на италианската кухня. За тях съществува реална опасност периодизирането на кулинарната история да съвпадне с общата политическа периодизация. В този смисъл те подчертават как не бива да се обвързва историята на храната с политическата история, въпреки понякога стряскащото съществуване на връзки, които дори надминават функционалното и отиват в сферата на символното.¹³¹ Ала ако все пак запазвам в моя случай някои установени хронологически граници от политическата история, то е дотолкова доколкото османското завладяване довежда, макар и съвсем не непосредствено и повсеместно (!), а по-скоро като перспектива, до реален потенциал за промени в сферата на храненето (ориза, патладжана). Още колеблива е крайната точка на нашето изследване, която също няма особено значение в историята на храненето и кухнята. Ала все пак, едва след първите десетилетия на XIX в. се осъществяване на промени, натрупване на преживявания и преминаване през един преходен период, който през 20-те и 30-те години на XX в. ще направи от османската кухня, ревалоризираните и усъвършенствани селски ястия и заемките от кухните на „близката Европа“ съответно „български народни гозби“ или „национални ястия“. Иначе, както ще видим, големите промени в историята на храните и храненето в османска България и Османската империя като цяло, както и в региона на Балканите, съвсем не са свързани с хронологията наложена от политическата история и

¹³¹ Capatti, Montanari, *Italian Cuisine*, 2003, pp. XIII-XIV.

националната историография. Но пък целият този период спокойно можем да разглеждаме като една далечна предистория на „българската национална кухня“. От началото на XV век та чак дори до първите десетилетия на XX век явлението, което покъсно ще стане известно като „българска национална кухня“ все още не съществува, нито като социална реалност, нито като концепция. Налице са единствено храни и ястия, които консумират различни части от населението на Османската империя, в това число и предходниците на модерните и съвременни българи.

Тези, които са чели внимателно „В търсене на българското: мрежи на национална интимност XIX-XXI век“ знаят, че българската национална кухня започва да се формира едва от 20-те години на XX в. насетне на базата на кулинарната рубрика на „Вестник на жената“ и поместените там рецепти на д-р Анна Хаканова. Първата ѝ кодификация е появилата се през 1937 г. книга със заглавие „Български народни гозби“. Този процес продължава и през следващите десетилетия и можем да кажем, че цялостна завършеност получава едва през 70-те години с появилата се през 1978 г. „Българска национална кухня“, преиздадена през 1983 г.¹³² Така, че – пак да повторим - хронологическите граници на представения тук голям дисертационен труд покриват време, в което „български национални ястия“ и „българска национална кухня“ на практика не съществуват като концепция, а и като реалност.

И предмодерния, и модерният период в храненето са ненационални. Споменатото тук *longue durée* се предопределя от липсата на „национална кухня“ и „национални ястия“, а единствено от съществуването на единия полюс на висша „ориенталска“ или османотурска кухня, а на другия съответно простонародни ястия. Заедно с това периодът след първите десетилетия на XIX в. няма как да не се обособи като отделен, при който започналата модернизация в самата Османска империя води до постепенното формиране и на кухня *алафранга*, която представлява – макар и за един тънък слой елит - нов етап и в развитието на висшата османотурска кухня. Този период в немалка степен представлява единна тъкан с периода след създаването на модерната българска държава през 1879 г. и войните през второто десетилетие на XX век. Причината трябва да търсим в общия стремеж да се скъса с готвенето от „еничерските времена“ и да се популяризират едновременно както модерната европейска кухня (силно повлияна от френски и донякъде немски и италиански ястия), така и варианти на готвене

¹³² Петров, Любомир, Желепов, Николай, Йорданов, Евгени, Узунова, Снежина *Българска национална кухня*, София: Земиздат, 1978.; Петров, Любомир, Йорданов, Евгени, Узунова, Снежана, Желепов, Николай. *Българска национална кухня*. София: Земиздат, 1983.

характерни за висшата османотурска или ориенталска кухня. В този смисъл извън труда ни остава започналото от около средата на XIX в. разпространение на изтънчени османотурски или ориенталски ястия сред българите, което продължава и след 1878 г., доколкото те също са следване на модерното, на „модата“. Изпреварващо ще кажа, че този период представлява единна тъкан пронизваща времето от около средата на XIX в. до войните и поради две други открити тенденции - популяризирането на запръжките и употребата на повече подправки в градската кухня на българите от последните десетилетия под османска власт и първите от съществуването на българската държава.

Поради така изброените в този историографски преглед по-горе неработени полета, липсващи отговори, сериозни празноти в знанията ни за храната, кухнята и ястията в миналото, настоящият труд си поставя за цел и се стреми да изследва храните, кухнята и ястията в най-широк социален, политически и културен контекст от османското завладяване на Балканите до първите десетилетия на XIX в. Ще се стремя да проследя кухнята в рамките на един по-широк контекст свързан с развитието на земеделието, занаятите, протоиндустрията, социалната структура, появата на класа разполагаща със свободно време и пари за харчене, редица психологически предпоставки и естетични стойности. Ще се опитам да отговоря и на следните важни въпроси. Кога се появяват и как се налагат сред населението определени нови храни? Какво ядат всекидневно хората населяващи дадено пространство на различни социални равнища и от какво се предопределя тази консумация? В какви случаи се прибягва до услугите на пазара? Какво се купува там и от кого? Какви градации се крият в дадени основни ястия (хляб, месо, мазнини)? Коя храна се смята за разнообразна и от кого? Какви са представите на определени социални слоеве за качествена храна и елитарна диета? По кой начин историкът обръщайки се и изследвайки миналото може да открие истинските деликатеси според тогавашни всеобщо споделяни представи или представи на населението на различни социални равнища? За определени социални пространства и дадени равнища с особена настойчивост се налагат въпросите защо липсва кулинарна креативност и разнообразие; защо храната служи най-вече на базисните нужди за оцеляване; защо гостоприемството не стимулира кулинарна изтънченост; кои традиции се преплитат за да създадат тукашната кулинарна култура?

Постоянно ще имам предвид и допълнителни въпроси свързани с храненето на различни социални групи и общности през османския период; наличието на останали недокоснати регионални своеобразия; социалната организация на храненията; социалният и символичен смисъл на храната; удоволствието от яденето; консумацията

на храна като политически акт при султанските или други дворцови банкети; храненето в армиите; градските и селски пространства и храненето (ресторанти, пазари, площи, мегдани); производство и възпроизводство на йерархии и социално позициониране, което се извършва чрез храната; храненето като духовен акт при постене; благотворителността при хранене на бедните; консумацията на храна като средство за засилване на връзки при съвместно хранене; различните обичаи при хранене; етикета на масата; използваните прибори; организацията на кухнята; ястията и тяхната консумация; начините и посоките на разпространение и културен трансфер на храни и ястия, както и на нови начини на консумация; ролята на различни комуникационни артерии за промяна на хранителни навици; мястото на кулинарната литература за разпространение на нови ястия и готварски технологии.

Няма да бъдат пропускани както това става обикновено в популярния кулинарен наратив, а и в научни изследвания, „скрити“ култури свързани с хранителни обичаи и ястия. Ще търся отговор и на следните въпроси. Каква е предисторията на това, което днес приемаме за „българска националната кухня“? Как миналото в рамките на Османската империя предопределя в перспектива някои основни параметри и характеристики на това, което се означава едва по-късно като „национална кухня“? Колко важна е тя за националната идентичност?

Специално внимание ще бъде отделено и на участието на отделните полове в цялостния процес на производството, приготвянето и консумацията на храната. За пръв път ще бъде проследена ролята на османските ханове и керварнсараи, собственици на заведения, хотелиери, ресторантьори, готвачи, келнери и т.н. в процеса на разпространение на различни ястия и нови хранителни навици. В този смисъл ще бъде открито и участието на небългарски групи и чужди поданици, представители на смесени бракове. Ще бъде направен опит за анализ на менютата и профила на преобладаващите ястия. Ще бъде отделено за пръв път внимание на пъстрите кулинарни преплитания, които ще поставят под съмнение някои от романтичните заключения на досегашната етнографска и кулинарна литература. Ще бъде открита ролята на тези взаимодействия и преплитания с оглед на създаването на нови вкусове и нови навици, които днес вече се възприемат като израз на някаква квинтесенциално българска същина.

Методологическият подход, който използвам в това изследване е основно исторически. Ще разчитам и на методология, която е вече развита в различни интердисциплинарни изследвания и особено в сферата на проучванията по антропология, история на културата, стопанска история, проучвания на национализмите,

градска история, история на народната култура, „интелектуална“ и литературна история. Ще се опитам да не игнорирам социалния, икономически и културен контекст, който дава на определени обекти и практики в сферата на храненето техния смисъл и значение, да комбинирам времевото измерение с неговия конкретен и контекстуален поглед, идващ от история с теоретичните и генерализиращи начини на вглеждане характерни за антропологията. Много голямо внимание ще обърна на заемките, трансферите и изобретенията и ще се опитам да направя едно ясно раграничение между тях. Ще направя опит да разкрия, че югоизточноевропейските общества не са толкова различни помежду си, както много хора си мислят, обаче, признавайки различията заедно със сходствата.

Поради спецификата на проблематиката, която се опитва да постави днешните български земи и Балканите в една широка „глобална“ перспектива обхващаща пространството от Америка до Индия, и от германския свят до Близкия Изток и Египет, то неизбежно трябваше да се обърна към проблематиката, която ни налага т. нар. „преплетена история“.¹³³ Самата емпирия при изследването на подобна проблематика свързана с миналото и развитието на храните, храненето, кухните и ястията налага неизбежно подход, който държи сметка за непрекъснатите преплитания и взаимодействия; преноса, обвързаността и споделеността на храната и ястията; социокултурните взаимодействия, които се осъществяват чрез тях; елементите на диахронност и синхронност в историята на храните и ястията. Особено важна в нашия случай, за разлика от много от разгледаните проучвания в полето на етнографията, етнологията и антропологията, е именно това специално внимание отиващо извън контекста на днешните български земи и народната култура, съчетано със силен момент на историзация на отделните храни и ястия. Подходът ми ще е гъвкав и обхващат както на контекстуализацията, така и на сравнителния подход, ще се движи между региона (днешните български земи в най-общ смисъл, Балканите, Османската империя) и по-широки пространства и ареали, обхващащи и пресечни точки на цивилизации (Близкия Изток, Средиземноморието, Хабсбургската монархия). Скалата в тези случаи ще зависи изцяло от вида на храната (патладжан, картоф, фасул, пиперки) или ястието (чорба, пилав, яхния, бял мъж), което е обект на анализ, както и от времето, за което говорим

¹³³ Вж. Werner, Michael., Zimmermann, Bénédicte., De la comparaison a l' histoire croisée. Paris: Seuil, 2004. Вж. също Werner, Michael., Zimmermann, Bénédicte. “Beyond Comparison: Histoire croisée and the challenge of reflexivity,” – *History and Theory*, 45, Febr. 2006, pp. 30-50. Макар концепцията на „преплетената“ история да е рожба на нашето столетие историята на храните и храненето на доста разнен етап, представя убедителни доказателства за „преплетени“ истории. Вж. напр. Mintz, Sidney *Sweetness and power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking, 1985.

(XVI, XVII в. или десетилетията след 1830 г. когато заедно с Османската империя на Балканите вече съществуват и други национални държави). При анализа синхронната и диахронната логика често ще изпаднат в явно противоречие. В този смисъл се налага да се държи сметка за разграничението, което трябва да се направи между столицата Истанбул, провинциалния град, селската периферия и населението в планините. Много важно е в случая с историята на храната и ястията да се отчита взаимодействията и промените, които се осъществяват с храните и ястията в резултат от контактите между общества и култури. Тук неминуемо при изследването на трансферите ще съществува напрежение между фокуса върху синхронността, която изисква сравнителния метод, от една страна, и една диахронна перспектива, която се налага при проучването на самите трансфери на храни и ястия, от друга. В случая е важно да се установи при трансфера на храни и ястия какви промени се осъществяват в хода на процеса както на междудържавно равнище, така и с оглед на регионите в рамките на една държава, въпроси, на които обикновеният сравнителен подход не е в състояние да отговори. При анализа на трансфера на храни и ястия трябва да се отчитат тяхното първоначално състояние, както и промените, които се осъществяват в хода на преноса им и крайното състояние, до което те достигат. Ще видим, че в миналото понякога границите са били дори много по-пропускливи с оглед на последващи исторически периоди. Тук ще бъде важно да се обърне сериозно внимание в хода на трансфера на въвеждането, преноса и възприемането на дадена нов вид храна или ново ястие и неговото видоизменение. Необходимо е също да се има предвид, че трансферът се осъществява понякога едновременно в различни посоки, като често се появява и повторен пренос на тези храни и ястия. В редица случаи дори споменатите процеси могат да протичат едновременно и да се презастъпват. При трансфера на боба, чушките или царевицата трябва да се има предвид, че най-вероятно иде реч за пресичане на границите понякога в една посока, а друг път по няколко пъти, в няколко и различни посоки. Но в крайна сметка е съществено да се отчете трансформацията, промяната в храните и ястията, която може да се осъществи в отдалечената вече спрямо първоначалната им родина околна среда на Османската империя като цяло и днешните български земи в частност. В този смисъл е изключително важно да се обърне специално внимание на евентуално реинтерпретиране на определени храни и ястия след преминаването на даден държавен (имперски) или национален контекст. И още нещо. Говорейки за преноса на храни и търсейки първоначалата и прародината на някои от тях не бива в методологически план да изпускаме предупрежденията на Фридрих Ницше, припомнени ни след около век от

Мишел Фуко, търсейки корените на даден хранителен продукт и особено на дадено ястие, да имаме предвид безмислието на търсенето на първичен произход, дори и когато е възможно да се стигне до някаква географска територия в миналото.¹³⁴

Подходът в случая е ситуиран и той се ориентира спрямо процеса на трансфера на храни, ястия и кухненски практики, които в момента изследваме. По този начин се освобождаваме от опасността да действаме следвайки някаква съвсем абстрактна или обща мода. Подобен подход става възможен именно благодарение на въвеждането освен на синхронното и на диахронното измерение, което особено се налага от трансдържавния и дори трансконтинентален („глобален“) мащаб на изследователското ни начинание, въпреки неговата центрираност спрямо храната и ястията в османска България и на Балканите през посочения период. Историзиращият подход (за разлика от този на науките, които досега преобладаващо са изследвали храната) означава постоянна рефлексивност на изследователя и множествени времеви рамки, които проникват в конструирането на обекта на изследване. В случая те ще са едни ако говорим за ориза, втори при пиперките, и трети при домата, като изследователският подход остава постоянно гъвкав и отворен. Всички тези методологически правила и процедури ще ни дадат възможност да ревизираме първоначалната хипотеза – ако това се наложи – и да реформулираме категориите, ако това също се налага. В този смисъл трябва да се направи и ясно разграничение между историзация и контекстуализация. Самата контекстуализация е свързана със задълбочаване на историческото изследване с цел достигане до по-детайлно представяне на миналото на храненето и неговата връзка със съвременността. Обратно на него историзирането се конструира от обекта и проблематиката свързана с храненето, кухнята и ястията, правейки възможно дефинирането на релевантни времеви отрязъци и определяне границите на историзацията. Едва след като сме направили това, вече можем да видим как миналото на храната и ястията се свързва с отношението между диахронност и синхронност, които трудно се координират както изтъкват М. Вернер и Б. Цимерман, когато става дума за сравнение и изследване на трансфер. В този случай „преплетената история“ подпомага изразяването и на двете измерения. Сравнителният анализ услеснява мисленето в

¹³⁴ М. Фуко. Ницше, генеалогия и История. Фуко, Мишел. Генеалогия на модерността. София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 1992, с. 118-138.

синхронен план, а проучванията на трансфера правят възможно анализирането на диахронните процеси.¹³⁵

Доколкото данните позволяват това се опитвам да комбинирам микро и макро равнището с мета и мезо-равнището поставяйки едновременно важни въпроси отнасящи се до всички тях. Нямам претенцията, че всички те ще бъдат окончателно и безвъзвратно решени. Но представеният в момента труд ще предостави една полезна перспектива за изследване на храната, кухнята и ястията. Макар и поставяйки си за цел да отида при първоначалата на това, което се разглежда след 30-те-70-те години на ХХ в. като „български национални ястия“ и „българска национална кухня“, разглеждайки случая в Османска България, ще се стремя да използвам храната и ястията като ключ и средство за да отида отвъд ограниченията на националната история като изследователска рамка. А противно на описанията на днешните кулинарни издания социалната и културна история на храната и готварството дава възможност за това.

Разглеждам проекта като първа стъпка към поставянето на основата за едно бъдещо изследователско начинание, което да очертае в сравнителна перспектива основните стадии и тенденции в измислянето и създаването на националните кухни в региона на Югоизточна Европа във времето между ХІХ и ХХІ век. Целта е процесът да се постави в по-широката рамка включваща едновременно случаите в България, Турция, Румъния, Сърбия, Босна, Хърватия, Унгария, Албания. Общата ми цел е по този начин да бъдат сторени най-малкото поне някакви първоначални стъпки за пълна и разгърната концепция за установяването и оформянето на модерните и съвременни национални кухни като резултат от транснационални преплитания. Това е още по-необходимо тъй като във всички тези държави храната и определени ястия продължават да се разглеждат като съставна част от идентичността.¹³⁶

Да подчертаем нещо в методологически план отнасящо се до взаимодействията между националната история и историята на целия регион на Югоизточна Европа. Точно както турската историчка Тюлай Артан констатира в края на 90-те години на миналото столетие, че османското хранене и пиене в неговия ислямски, блискоизточен и средиземноморски контекст продължава да бъде negliжиран компонент на културната

¹³⁵ Така разгърнатите методологически въпроси дължат много на Werner, Zimmermann, *De la comparaison a l'histoire croisée*, 2004. Werner, Zimmermann, *Beyond Comparison*, 2006, pp. 30-50.

¹³⁶ Такъв е случаят дори и с една османски форматирана първоначално кухня като тази в Босна. Както изрично отбелязва Ламия Хаджиосманович подобно на „специфичната архитектура, книжовност, фолклор, тъкани, възба“, „босненските ястия“ са „още едно потвърждение на босненския идентитет.“ Hadžiosmanović, Lamija. *Bosanski kuhar*. Sarajevo: Seitarija, 2007, s. 5

история, можем да кажем, че за разлика от етнографската литература уловила отрязък от временната картина на българското село от края на XIX до средата на XX, историята на храните, хранителните култури, кухнята и ястията, и то в един османски, средиземноморски, югоизточноевропейски и европейски контекст е също отсъстваща. Затова и този проект е един опит да се постави под съмнение „чистотата“ на националната история като подход, като се базира върху случая с миналото на храната и кухнята. Българският случай и храната на предците на модерните и съвременни българи живели през предходните столетия по тези места ще бъдат разгледани във взаимодействие с няколко различни държавно-политически цялости и тяхната институционална структура - Османската империя, Княжество Сърбия, княжествата Влашко и Молдова (после Румъния), Австро-Унгария (с особено внимание най-вече към регионите на Трансилвания, Банат, Войводина, и Босна). Надявам се по този начин да достигна до полезно описание на по-малко известни както на широката публика, така и на немалко специалисти политики и преживявания. В това отношение храната и кухнята ще бъдат представени като аспекти на трансетническа и транснационална история на целия регион. Парадоксално на пръв поглед, но както ще се убедим на следващите страници, през XIX век, въпреки господстващия Романтизъм, „националният наратив“, както и области като етнография и фолклор, не налагат идея за някаква уникална „национална“ кухня. Това ще стане едва по-късно. Иначе разгледаните по-горе изследвания в различни области най-често скриват реалната историческа картина на културни взаимодействия и преплитания със Сърбия, Румъния, Австро-Унгария и др. Този наратив се базира на постепенна развилата се през годините пълна забора за взаимодействията в миналото, както и на дългосрочни политики на българската и другите национални държави на Балканите след 1918 г., когато суровият вече паспортен контрол и ограничаване на пътуванията възпрепятстват впечатленията на съвременниците и влошават чувствителността за кулинарните взаимодействия от миналото.

Освен това, трябва да се има предвид, че няма как да се разкаже османския период в региона без да сме наясно с последвалата обща политика на хомогенизация извършена от националните държави, включително и от България. Не бива да изпускаме от внимание и как през предходните столетия се сблъскваме с една многоетническа и мултирелигиозна империя. Не е странно, разбира се, че българският национален историографски наратив или готварските книги с техните исторически ескизи обикновено скриват транснационалната картина или заемките от различни и

взаимодействащи помежду си политически цялости – Османската империя, Влашко и Молдова, Сърбия, Хабсбургската монархия (особено Войводина, Банат и Трансилвания). В моя подход аз ще се опитам да преодоля българската национална перспектива по два начина. На първо място ще вземам под внимание непрекъснато транснационалните развития и преплетености, особено с останалите три политически цялости, както и най-вече с общия османски контекст. На второ място ще държа сметка за многобройните предизвикателства към чистата национална история, която лежи във всяка една национална култура в Югоизточна Европа. Тук се има предвид маргинализирането на кулинарните традиции на босненските мюсюлмани в рамките на Сърбия. Или пък кулинарния принос на евреите, германците, гърците или татарите във Влашко и Молдова. От особена важност е приносът и традициите в храненето и на различни трансхуманни групи като власи, каракачани, цинцари и юруци, както и уседнали общности като гагаузи, татари и турци. В това изследване докато Истанбул представлява имперски център и център на територията, върху която днес се намира държавата България, кулинарните развития случващи се там ще са обект на специално внимание. Същото се отнася и за случващото се не само в Пловдив, но и в Одрин, Бурса, Измир и т.н. Внимание ще се обърне и на взаимодействията през пропускливата граница към Влашко, Сърбия, та чак до Австро-Унгария (с Войводина, Банат и Трансилвания). Особено важно е разкриването на онова множество „скрити“ наративи за миналото на храненето и готварството на каракачани, власи, евреи, гърци и т.н.

Важните методологически проблеми не спират дотук. За да се направят корекции на недостатъците на изложената по-горе литература е необходима чувствителност спрямо състоянието с храната, кухнята и ястията на различни социални равнища, сред различни «занятия», в отделни региони и т.н. Както изтъква още през 80-те години на ХХ век Ст. Менъл не съществува нищо вътрешно присъщо и естествено в представите за необходимост и лукс, за изключителност или пищност. Тези представи са социално конструирани от определени местни или „национални“ пространства, икономически процеси, класови структури, конфигурации на власт и символни значения, заложен в дадени обреди и ритуали. Ето защо е възможно едни и същи съставки да се осмислят културно в различаващи се географски и климатично, но иначе близки, общества от различни групи и слоеве в тях по различен начин.¹³⁷

Съществуват и са добре известни в науката немалко наблюдения, че многото

¹³⁷ Menzel, 1996 (1985), pp. 127-133.

дефиниции за това кое е „национална кухня“ не вземат достатъчно под внимание регионалните своеобразия. Това важи особено за кухни като френската и италианската. Съществуват различни мнения и по това как трябва да се оценява *фузията* между местните ястия и чуждата кухня. Едни смятат външните ястия за чужди, а според други, това е един тесногърд възглед. Никакво нововъведение не трябва да се счита за чуждо щом е възприето в дадената култура.

На много места данните показват как храненето е наистина една изключително консервативна част от живота, а промените са толкова постепенни и бавни, че твърде често те стават видими и откритими единствено след като се погледне на тях в ретроспективен план.¹³⁸ Важно е също колко наистина „традиционна“ е една „традиционна кухня“. Знае се, че кухните неминуемо се развиват и всяка от тях трябва да се дефинира съобразно конкретно време и място, преди да се преценят евентуалните чужди заемки и трансфери. Готвенето в къщи обикновено е по-консервативно и се променя по-бавно. Тук голямата методологическа трудност е, че истинските стари традиции тънат в мъгла, а новите са ненадеждни с оглед да бъдат свидетелство за това, което действително е било в миналото. При масовата неграмотност на жените в традиционното общество, готварските рецепти не се записват, а се предават устно. За разлика от домодерните общества, хранителните навици пък на съвременните градски семейства от края на ХХ и началото на ХХІ век са се променили чувствително. Там където има малко колективен спомен извън този на непосредствения участник в готвенето, някои ястия лесно и бързо могат да придобият аурата на „традиция“. Ето защо твърде често дадени семейни ястия не са нищо повече от моментно вдъхновение на бабата и домашна версия на Хобсбаумовата „*invention of tradition*“.¹³⁹

Един друг методологически „капан“, който ни дебне е изтъкнатата от историци на храненето опасност наратива за храната да бъде подчинен на други наративи. През 1999 г. (английски превод 2003 г.) Ал. Капати и М. Монтанари пишат: „От една страна, налице е опит да се демонстрира, че моделите на потребление и стилове на празнуване отразяват един идеал на учтивост; от друга има вървяща тенденция да се разглеждат второстепенните, материални изкуства, като подчинени на първостепенните, интелектуалните. Да се види отпечатък на барок в кухнята от ХVІІ в., както и рационален

¹³⁸ Toomre, Joyce, *Food and National Identity in Soviet Armenia* – In: *Food in Russian history and Culture* (eds. Glants, Musya, Toomre, Joyce). Bloomington: Indiana University Press, 1997, p. 198.

¹³⁹ Toomre, Joyce, 1997, pp. 199-200.

характер придаден на кухнята на Просвещението, са били начини за „облагородяване“ на диетата и кухнята, да се говори за кулинарни неща като се намеква за нещо друго. Ала готвенето не изисква аналогии. То има своя собствена история и документирана автономия, дори ако може (и трябва) да бъде изследвано чрез консултирането на много различни извори, включително литература.¹⁴⁰ В заключение на тези методологически размишления Капати и Монтанари изтъкват учебният съществуване на връзка най-вече между кулинарната история и стопанската история, или историята на начините на производство, които пък съответно са свързани с политически и институционални събития.¹⁴¹ Ала те определено са на мнение, че историята на храната не може да бъде редуцирана до външни за нея измерения. Тя е свързана, повече от каквото и да било друго, със знанията и технологиите отнасящи се до развитието на всекидневната материална култура, с ритуалите и нуждите на обикновения живот, с променящи се форми на вкус.¹⁴²

Пържолите или охлюви? – методологически проблеми с изворната база

Възстановената на следващите страници историческа реалност свързана с миналото на храненето, кухнята и ястията по нашите места разчита на изключително богато разнообразие от извори - археологически материал; фрески и изображения; пътеписи, дневници, спомени, публикувани документи, готварски книги, мемоари и устна история, периодичен печат от края на османския период, както и върху рекламите свързани с храни и ястия; военния архив във Велико Търново, публикации в печата, специализирана литература в различни сфери на агрономията, зеленчукопроизводството, растениевъдството, животновъдството и т.н., литература посветена на въпросите на търговията и туризма. Сред публикуваните документи особено значение имат кухненските регистри на османския дворец, търговски регистри, официални документи където са административно фиксирани цените от местните кадии или османската централна администрация.

От тук ред методологически въпроси са свързани с изворите, с които разполагаме. В споменатото си изследване за всекидневието в града, Р. Гаврилова обръща внимание в частта си за храната и ястията как изворите рядко и инцидентно говорят за ястия, освен

¹⁴⁰ Вж. Capatti, Montanari, Italian Cuisine, p. XIII.

¹⁴¹ Пак там, p. XIV.

¹⁴² Пак там, p. XIV.

ако трапезата не е празнична.¹⁴³ Подобна е констатацията и на турската историчка Сурая Фароки за храната в Османската империя. Тя отбелязва как повечето данни за османската култура на хранене преди XIX в. хвърлят светлина върху това, което хората сервират по време на празници и при посрещане на гости.¹⁴⁴ Самата С. Фароки се връща отново и отново към тези методологически проблеми изтъквайки наличието на малко готварски книги за по-раните периоди, за разлика от тези за последните години на империята; видимата неохота на много автори, с изключение на Евлия Челеби, да пишат за храната, като дори чужди пътешественици обръщат много повече внимание на облеклото, отколкото на храната, която са яли. В крайна сметка най-добре е документирано готвенето за султана, ала то е твърде отдалечено от храната на другите и неин далечен отглас.¹⁴⁵ Бих добавил, че моят опит в случая демонстрира как в спомените рядко се натъкваме на посочени изрично от авторите и авторките им конкретни ястия, да не говорим за цели менюта, като и в този случай понякога те остават несигурни.

В пътеписите, дневниците и мемоарите например често се говори за закуски, обяди и вечери, но не винаги, за съжаление на историка на храната, за конкретните ястия консумирани на тях. Съвсем типичен е следният пасаж от пътеписа на Ярослав Ирасек от началото на 70-те години на XIX век където се казва: „След като оставяме багажа си в хана и хапваме, бързам да се отправя към конака, съпровождан от един турчин, който почти не разбира български.“¹⁴⁶ Но какво точно е хапвал в хана и какво е било „менюто“ там предлагано на пътниците остава скрито за нас.

Самото пък споменаване на дадено ястие като готвено и консумирано в определена среда не е съпроводено с детайлно описание на рецептата и съставките, които са взели участие в направата му. По този начин ние рискуваме да вземем късен вариант на ястието, който познаваме и да го свържем с наименованието от по-предишна епоха, при положение, че става дума за практика за различни ястия. Друг проблем с изворите с оглед на нашата тема е невъзможността да имаме видимост за споменатото ястие и вероятността с термина да се означава някакво друго известно ни в съвременността, но вече съвсем различно дори блюдо.

¹⁴³ Вж. Гаврилова, Колелото, с. 113.

¹⁴⁴ Faroqhi, Suraiya, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*. London: I.B. Tauris, 2000, p. 204.

¹⁴⁵ Faroqhi, Suraiya. “Before Döner: “Fast Food” in Pre-Tanzimat Istanbul,” in Blaszcuk, Arkadiusz; Rohdevald, Stefan (eds). *From Kebab to Ćevapčići. Foodways in (Post-)Ottoman Europe*. Wiesbaden: Harrasowitz Verlag, 2018, pp. 107-123.

¹⁴⁶ Вж. България през погледа на чешки пътешественици, София: издателство на Отечествения фронт, 1984, с. 14.

В други случаи употребяването на термини, които днес представляват някакъв вид типизирано ястие в отминалите времена могат просто да означават единствено, че то е приготвено в съответното населено място. Разказвайки например за времето преди преселението на българите от Сливенско и Ямболско след Руско-турската война от 1828-29 г., войводата Генчо Къргов, по разказа представен ни от Михаил Греков, споменава за промъкване в село Кортен, за «кортенски баници да ядем, аенина да изпитаме, защото той около Кортен чифлик имаше.»¹⁴⁷ Видно е и в този случай, че не става дума за някаква специфична тукашна баница, а просто за приготвена в споменатото село.

В следващ тип случаи се използват подвеждащо термини, които отговарят на някакво ястие, но с тях то въобще не се означава в случая. Така например писателят и политик Тодор Г. Влайков си спомня как като тръгвал заран за училище „мама ще ми турне в едно торбенце завит в кърпа комат хляб и нещо катъчец,“ явно имайки предвид не познатия ни „катък“, а нещо скътано. Към подобни разсъждения ме подтиква понататъшното изложение където варианти за „катък“ са дадени „печени кромпилчета“ (което е явно картофи), или 2-3 орехчета или 2 маслинки.¹⁴⁸

Възможни са и случаи, при които по-късен термин, с който се означава вече дадено ястие в миналото да е използван за нещо съвсем различно. От дневника и спомените на Тоне Крайчов от софийското село Голяма Желява през втората половина на XIX в. думата „пържоли“ очевидно се използва за означаване на събирани охлюви. В същото време те се използват и за ядене.¹⁴⁹ В този смисъл съществува реален риск изследователят да помисли яденето на охлюви за консумация на пържоли (бризоли).

Споменахме по-горе за идеологическата славянофилска обремененост на етнографията, но заедно с това трябва да изтъкнем, че и спомените също я съдържат и за нея трябва да се внимава. Пишейки изглежда през втората половина на 60-те години на XX век, в публикуваните си през 1979 г. спомени, Райна Костенцева отбелязва за една обикновена битова практика като консервирането следното: „Натрупването на съестни продукти в дома е наследство от турско време, когато българката не е смеела да се показва много-много вън от къщи и е гледала всичко да ѝ е под ръка.“¹⁵⁰ Към подобни свидетелства, разбира се, трябва да се отнасяме твърде предпазливо.

¹⁴⁷ Греков, М., Как ние освобождавахме България ч. 1. София: издателство на Отечествения фронт, 1990, с. 168.

¹⁴⁸ Влайков, Тодор Г. Част I. Детски години. София: издание на МНП, 1934, с. 225.

¹⁴⁹ Крайчев, Тоне, Крайчев, Тоне, Диарбекирски дневник и спомени. София: Издателство на Отечествения фронт, 1989, с. 79.

¹⁵⁰ Костенцева, Р., Моят роден град София преди 75 години и после. София: издателство на Отечествения фронт, 1979, с. 101.

За изследване с профил като моя не мога да не спомена и няколко специални думи за готварската книга като извор. Разбира се, развитието на кулинарното изкуство и формирането на национална кухня не може да се „чете“ просто като история на готварски книги и школи. Трябва да се има също предвид, че въвеждането на огромната система за обществено хранене упражнява влияние върху кулинарната практика и народното съзнание в дългосрочен план. Готварската книга казва малко за това, което се случва реално в дома. Ала готварските книги, все пак, могат да бъдат извор за общите тенденции и политика в сферата на храненето. Освен източник на рецепти те разкриват истини за менталитета на жените в дадена епоха по отношение на храната. В случая е важно да се обърне внимание на редица детайли като дали дадена книга съдържа само прости рецепти и какъв е техният дял? Постижими ли са продуктите за домакинята? Сложни ли са публикуваните рецепти и изискват ли те специални приспособления и готварски умения за приготвянето им и т.н.?

Давам си сметка, че читателят ще се сблъска с проблематика, която е част от свършено различни дисциплини и полета в сферата на историческата наука. Тук има определено и „нова обща история“, и „История на балканските народи“, и „История на България“. Ще пътуваме заедно с Христофор Колумб до Латинска Америка, ще се пренасяме до Индия и степите на Централна Азия, ще навлизаме на момента в детайли от миналото на значими европейски страни в историята на храненето и кухнята като Франция, Италия или Унгария. Но логиката, която обединява всички тях и ги събира като фокус в Османска България и Балканите, както османски, така и хабсбургски, е самата история на храненето. Затова и си струва да приемем предизвикателството и логиката, която ни налагат не институциите, а проблематиката и високите професионални критерии.

Първата глава разглежда стопанството на Османската империя от гледна точка на хранителните възможности. Специално място е отделено на различните видове хляб, на ролята и мястото на новопристигналия ориз, който дълго време остава непостижим за огромното мнозинство от населението. Подробно е проследена употребата на овче месо и ролята на консумативен център като Цариград за развитието на овцевъдството и налагането на консумацията на овче месо в празнични случаи. Не са пропуснати и различните начини за приготвяне на туршия, като стимул за консервирането на зеленчуци през тези векове. Проследена е и „американизацията“ на храната с

пристигането бавно и постепенно на нови култури от зад океана, като специално внимание в случая е отделено на фасула. Немалко страници в тази глава са посветени на фундаментални въпроси свързани с храненето и кухнята като „влашката“ и „гръцка“ сол, подправките, определено непопулярната риба, християнския и мюсюлманския пост, употребата на яйца и мазнини. Главата завършва със страници, които обръщат внимание на консумацията на месо. В детайли е разгледано храненето с домашни птици, овче, свинско, говеждо, карангия, пастърма, създърма, суджуци и т.н.

Втората глава на дисертацията е посветена на храненето с млечни продукти. Специално внимание се обръща на юруци, власи, каракачани и техните сирена. Проследена е също ролята и мястото на заселените в Османската империя евреи и техния принос за производството на елитарен млечен продукт като кашкавала. Подчертано и детайлно внимание е отделено на йогуртът, овчето масло, сьндюрме (балмуш), катък (ахчаки), кутмач.

Третата глава на тази дисертация навлиза в дебрите на османотурското сладкарство. Страниците са посветени на ошава, сусама, ореха, меда, захарта, нишестето, розовата вода, бозата, шербетът, халвата и липсващите сладкиши сред огромното мнозинство от населението на империята.

Социалната дифузия на ястията е разгледана в четвърта глава, където страниците са отделени за проследяване на градските пазари, кухнята, ястията и менютата в ранните османски векове. Направен е преглед на кухнята по чаршиите, както и скромното меню на обикновените османски поданици – мюсюлмани и християни. Проследена е ролята на арабското и блискоизтоичното наследство за развитието и обогатяването на османската кухня. Отделно място е посветено на османската дворцова кухня, с детайлен анализ на и на дажбите в различни институции – сарая, вакъфите, войсковите единици, еничарите. Специално внимание се обръща още на градското пространство и кухнята в сферата на тамошното гостилничарство. Това логично води изложението ни към кухните на имарети, ханища, гостилници, дюкяни, както и православните манастири и техните магерници. Не на последно място е анализирано и мястото на професията на готвача. С много детайли са представени ястия като кебапите, кюфтетата, пилафа, чорбата, яхнията, сармите и долмите, сутляшът. В края на тази глава внимание е отделено на самото хранене като време, прибори и етикет.

Петата глава на дисертацията разглежда кулинарните контакти и тяхната роля за формирането на етнокултурната идентичност през периода XV-XVII век. Тук последователно са проследени липсващия кулинарен обмен между Османската империя

и италианските градове, но за сметка на това наличието на подобни контакти с Влахия и Хърватия. Не е забравено мястото и ролята на взаимодействията с Централна Азия и арабите за развитието на консумацията на тестени продукти. Проследени са още и кулинарните взаимодействия на Османската империя с немския свят, с Трансилвания, с Влахия и Молдова. Главата завършва с очертаване на границите и стереотипите за храната на различни народи в Европа и света, както и с наблюдения върху храната и идентичностите в Османската империя през периода XV-XVII век.

Последната, шеста глава, проследява богата гама от теми свързани с промените, които се случват по време на „дългия“ XVIII в. Последователно са разгледани развития в разните кухни на Европа; промените в храните на османския елит на границата на XVIII в; социалната дифузия на османската кухня, както и на новите храни като фасул, чушки, царевица, домати, пуйка. Не е забравено и продължаващото и задълбочаващо се разпространение на стари храни като ориз, патладжан, моркови, зелен фасул. Прави се опит да се отговори на въпроса защо се налагат новите храни твърде бавно и мудно.

Анализирано е разнообразяването на хранителните възможности с утвърждаването на новите търговски пътища и разнообразяването на градския пазар с появата на колониала. Разгледана е ролята на хляба на различни социални равнища, както и ястията, които го придружават. В хода на изложението до края на главата са проследените новите тенденции свързани с елитарната консумация на зеленчуци; нарастването на плодовете по градските чаршии; увеличаващото се разпространение на туршиите сред обикновеното население; както и присъствието на деликатес като кашкавала единствено в Цариград и най-големите градски центрове на империята; „модата“ на пържената риба сред имотната класа; модите в консервирането на свинско месо идещи от север; плахото ориентиране към говеждото; появата на локума и промените в консумацията на сладко и сладки храни. Главата завършва със страници, които отделят място на храната и етикета в този период, както и на връзката между храната и идентичността.

В заключението се прави опит да се очертаят световните кулинарни кръгове, както и взаимодействията между център и периферия. Храните и начинът на хранене на предците на днешните българи, както и като цяло на населението на Балканите, през всички тези векове зависят от вече споменатият проблем с необработването на голяма част от тукашната земя. Земеделието остава примитивно – „триполно, двуполно и преложно стопанство“, както се изразява и след век П. Германов. Заедно с „извънредно западналия си добитък“, тукашното животновъдство също е далеч назад в сравнение с

тези на англичани, германци и французи, които през XVIII в. преживяват важни промени.¹⁵¹ В географско изложение от 1826 г., дело на Георгиос Манос, написано на френски език, можем да прочетем следното за Македония, и то явно за егейската ѝ част: „Крайбрежните ѝ райони произвеждат в изобилие вино, зехтин, тютюн, памук и всякакви зърнени храни, но тъй като земеделието не е насърчавано, там се срещат и територии, които са напълно необработени и ненаселени.“¹⁵²

В един широк смисъл исторически храната в пространството където се формира модерната българска нация зависи и от климатичните условия. Дори и в края на XVIII в. и началото на XIX в., подобно на предходните столетия, главни култури за отглеждане от населението остават зърнените храни. Ала налице са и данни за производство на солено месо, пастърма, ориз (по-лош от египетския) и вино, предназначени най-вече за пазара на столицата и големите градове, както и за градовете по Черноморието. В същото време е налице ясна идея, че маслото и млечните продукти са по-добри във Влахия и Молдова. Заедно с това, както се спомена, времето след края на XVIII в. води до постепенното утвърждаване на ориза и на фасула по тези земи. Все още на практика може да се каже, че в храненето на предците на днешните българи отсъстват знаковите посетне картофи, червен домати, млян червен пипер, запръжките с олио, салатите с моркови и репички.

Патладжанът и фасулът започват по-плътено да се очертават едва в самия край на XVIII в. Както изтъква Ф. Бродел за Запада, имайки предвид царевицата и картофите, „културите-чудо“ се установяват доста късно, както и методите на модерното интензивно земеделие.¹⁵³ Но все пак и в международен план, пак по преценката на Бродел, в хода на XVIII в. намаляването на значението на черния пипер в Западна Европа е в тясна зависимост и от появата и утвърждаването на нови зеленчуци като аспержи, спанак, марули, артишок, грах, боб, цветно зеле, домати, чушки, пъпеша.¹⁵⁴

Липсата на изтънчена храна за огромната част от населението на Османската империя, включително и за българското, никак не е изненадваща и в една по-широка международна перспектива. Преди подобряването на почвите едва в края на XVIII в., дори и в една Холандия храненето си остава относително зле балансирано. Дажбата се

¹⁵¹ Германов, П. Историческото развитие на селското стопанство и належащата нужда от променението на землеползуването в България с цел да се повдигне производителността на работната земя. София: Държавна печатница, 1901, с. 17.

¹⁵² Данова, Надя. България и българите ..., с. 381.

¹⁵³ Бродел, Ф., Материална цивилизация, с. 54.

¹⁵⁴ Ф. Бродел изрично отбелязва как пъпешът идва от Италия, големите дини от Армения, а доматиът, бобът и картофът от Америка. Бродел, Материална, с. 183.

състои от боб, малко осолено месо, хляб, риба, малко сланина и при сгоден случай дивеч. За градските бедняци остават предимно ряпа, пържен лук, сух и мухлясал хляб, което на практика ги доближава и до истанбулските на Дерншвам. Дори и тогавашният буржоа в Холандия живее относително скромно. Вечерята твърде често е нещо като тукашната попара – каша от хлебни остатъци надробени в мляко.¹⁵⁵ Включително и на границата на XVIII и XIX в. за огромната част от населението на империята захарта продължава да е трудно мечтан лукс.

Търговските и културни контакти, заедно с миграциите, ще доведат през XVIII в. до отварянето на част от предците на днешните българи към една от последните зони на Европа, които могат да си позволят пикантна храна – става дума за регион включващ днешна Сърбия, Войводина, Влахия, Трансилвания и Унгария. Това ще предизвика едно закъсняло интегриране сред тях на люти ястия, което ще съвпадне с идването на модерността, а след това ще се свърже със селото и българския бит. Скоростта на появата на новите култури дошли от Америка сред българите, в случая царевицата и пиперките, напълно потвърждава направени отдавна констатации за видимо по-голямата изолация на България в сравнение с Гърция, Сърбия или Румъния, „където в по-голяма степен и по-рано проникват влияния отвън.“¹⁵⁶

Има и още няколко важни момента, които ни карат да обособим този период като самостоятелен и свързващ първите векове на османското господство на Балканите с времето на последващата модернизация на империята по времето на Танзимата. „Революцията на цените“ от XVI и началото на XVII в. е последвана от две големи вълни на поскъпване на живота в края на XVII и началото на XVIII в.,¹⁵⁷ както и от обща скъпотия в региона в края на XVIII и началото на XIX в.¹⁵⁸ Дългата и стряскаща липса на кулинарен обмен през първите столетия с близките италиански градове накрая чак е пречупена с появата на *фидето* сред османския двор и елит едва на границата на XVII и XVIII в. А междуременно през тези десетилетия популярността на италианската *паста* нараства. В издадената през 1778 г. в Неапол книга на Винченцо Корадо “Il Suoco Galante” се появява рецепта за, както ги наричат, *канелони* или *каноли*.¹⁵⁹ През 60-те години на XVIII в. наблюдатели в района на Неапол говорят за около 30 вида форми на

¹⁵⁵ Пак там, с. 161.

¹⁵⁶ Тодорова, Балканското семейство..., с. 14.

¹⁵⁷ Беров, 1976, с. 83.

¹⁵⁸ Пак там, с. 90.

¹⁵⁹ Albala, 2003, p. 140.

тестени изделия.¹⁶⁰ В последното десетилетие на века елитът на Италия яде *maccheroni napoletani* в специални дни, като първо ястие. То пък е просто скорошно нововъведение след предишното едновременно сервиране на всички ястия.¹⁶¹ Слугите от своя страна не консумират тестяното изделие като някакво отделно ястие, а за селяните в Южна Италия макароните са празничен лукс. За по-състоятелните пък, започвайки от житнопроизводителните райони на Юга, тестените храни бързо стават всекидневно ястие.¹⁶²

Явно до края на разглеждания от нас период консумацията на относително разнообразна храна в Османската империя е основно дело на елита, населението на столицата и онова на големия град като Одрин, войската, еничарите и флота. Произвежданото в империята, включително и в днешните български земи, трябва да задоволи предимно тези нужди. От тук и голямото значение, което самата държава отдава на регулирането на търговията и доставките на зърнени храни, сирене, кашкавал, овче месо, ориз от Тракия, консервирано месо. Още Хр. Гандев на времето обръща внимание как империята поставя ръка върху стоките предназначени за столичния пазар. Артикули от първа необходимост като зърнени храни, сирене, кашкавал, консервирани меса се регулират в търговско отношение. Трайно е забранен износа на жито, брашно, млечни произведения, пастърми и суджуци.¹⁶³

Османската империя не се отличава през тези векове от храната и прехраната на едно прединдустриално общество. В подобни случаи мнозинството от населението живее и се храни изцяло чрез произведените от самото него аграрни и понякога животински продукти. Поради неразвятия транспорт, възможностите за търговия в този прединдустриален период са твърде ограничени. Понякога единствено амбулантни търговци могат да донесат в селската провинция някакви манифактурни или луксозни стоки като тютюн, подправки, кафе и захар, и то по-скоро предназначени най-вече за тесен кръг известни клиенти.

Както отбелязва Светлана Иванова едно фокусиране върху „днешните български земи“, ни демонстрира отсъствието на твърде значителни за имперските мащаби градски центрове, силно аграризирано общество с немощна елитна прослойка и сред мюсюлмани, и сред немюсюлмани.¹⁶⁴ Затова можем и да кажем с оглед на нашата тема,

¹⁶⁰ Gentilcore, D., Pomodoro, 2010, p. 73.

¹⁶¹ Ibid., p. 74.

¹⁶² Ibid., p. 75.

¹⁶³ Вж. Гандев, Хр., *Търговската обмяна на Европа с българските земи ...*, с. 396.

¹⁶⁴ Иванова, Св., *Християнска и мюсюлманска благотворителност ...*, 2003, с. 8.

че в общи линии огромното селско мнозинство навлиза в деветнадесетото столетие и епохата на „Танзимата“ или същинското „Българско Възраждане“ с известната от векове оскъдна и непривлекателна храна. Българската етнография и историография вече са демонстрирали, че в продължение на дълго време „българската“ храна се характеризира най-вече с еднообразие и простота.¹⁶⁵ Във всекидневната практика консумацията на хляб, зеле, лук, а вече отскоро и пипер, боб (фасул), качамак, чорба, постна яхния очевидно преобладава чувствително. Трябва също да се отбележи, че дори и през последните десетилетия под османска власт все още лукът, празът, зелето и пиперките са далеч почетия спътник на хляба от боба.

Както равнището на богатство, така и покупателната способност на мюсюлманите и немюсюлманите от днешните български земи, както рая, така и аскери, са значително по-малки в сравнение с тези на аналогични социални групи в по-малко периферни райони на Османската империя.¹⁶⁶ Но именно новозамогващия се слой, в идващото ново време ще стане онази трансмисия, която ще доведе постепенно някои изтънчени ястия на Ориента, съпътствали столетия наред единствено дворците, домакинствата на елита и чаршиите на най-големите градове, до една по-широка градска публика във вътрешността, включително и в днешните български земи.

Описаните в този труд развития и промени, както и продължителни устойчиви структури в сферата на храненето демонстрират, че немалка част от реалната картина на миналото би могла да се изгуби при прилагането на един *неиситориичен* подход. Точно това е, което обикновено правят понякога по-статични дисциплини или техни зле подготвени и застинали в методологията представители. В тези случаи относително късно появили се определени стандарти, временни състояния и предпочитания, белязали даден хронологически отрязък, се представят като някаква сякаш извечна „кулинарна традиция“. Извадени от реалното и продължително историческо време, те се представят като „икони“, натоварени с авторитет, който не подлежи на никакво научно изследване и анализ.

Предходните страници демонстрираха още дълги векове на еднообразие и монотонност в наистина станалата „традиционна“ диета на огромното селско население на Балканите и в днешните български земи. Дори и когато определени нови храни следвайки „глобалните“ промени в света (османското завладяване и търговия на империята, или откриването на Америка) пристигат до Средиземноморието и Балканите,

¹⁶⁵ Вж. страниците посветени на храната у Гаврилова, *Колелото на живота*.

¹⁶⁶ Тодоров, Н., *Балканският град...*, 1972, с. 141-152

на територията на Османската империя, те остават твърде често извън днешните български земи и повечето техни основни пазари. Бавно се интегрират и в бита на обикновеното население. Може да се каже, че от началото на XV в. до към края на XVIII и началото на XIX в. храната и ястията на това огромно селско мнозинство не се променят чувствително и драматично. А това еднообразие и монотонност създава проблеми на първите балкански книжовници и фолклористи, които ще се опитат около средата на XIX в. да опишат простионародните храна и ястия, заедно с цялата останала народна култура.

Споменатата монотонност и еднообразие на храната в никакъв случай не се явява непременно проблем за огромното мнозинство от това население. В селското общество има здраво залегнали ценности превърнали зърнените култури и хляба във „втора природа“. В този смисъл наличието на добри години, зърно и „хляб“ напълно отговаря на моралната икономика и не кара обикновеното население да се чувства пренебрегнато или недоволено задето не споделя през разглежданите тук столетия кулинарните тънкости и известни разнообразия на Ориента, столицата и големия град на Османската империя. В голямата си част, разбира се, то и не е чувало за тях, а още по-малко ги е виждало. Залегнали и вкоренени от векове ценности се противопоставят на културите на удоволствието, угаждането, луксозното потребление, деликатесите и преяждането. Всъщност, ако се направи някакво изключение по отношение на преяждането, то ще е пак в рамките на онази монотонна, еднообразна и характерна за делника храна - с повече хляб и малко повече месо, но единствено в празничните дни. Поради тази причина, дори и когато ако не всички, то поне част от кулинарните изкушения на големите имперски градове Истанбул, Бурса, Измир, Солун, Одрин, все пак достигнат и до Ямбол, Пловдив, Видин, Русе или Шумен, те остават „луксове“ главно за доминирания от мюсюлмани елит и трудно достигат до селското население, мюсюлманско и християнско. По отношение на удоволствието от вкуса върховното преживяване е явно топлия хляб, рядко консумираното пилешко и още по-рядко овче месо.

В този смисъл храната ясно очертава социалната стратификация в империята - елитните класи, столични и провинциални сановници, обикновени жители на столицата и големите градове, жители на по-малки населени места и огромното селско население от християни и мюсюлмани. Всички те в различна степен се намират в съприкосновение с благините на храната – както количествено, така и с оглед на качеството ѝ. За едни има повече хляб, повече месо и повече пилаф. За други има по-малко и по-некачествен хляб, много постни дни и твърде рядка или никаква консумация на ориз. През по-голямата част

от периода, а за някои сегменти от населението, и през целия, големите и прочути сладкарски достижения на османотурската кухня остават напълно недостъпни. Никога не е могло да става и сравнение между пазарите на столицата и големите градски центрове на империята и по-малките градове, макар и също явяващи се важни административни центрове с оглед на днешните български земи.

Така описаната ситуация в един доста дълъг период от време, обхващащ няколко века, не се променя чувствително. Това поставя и проблема за „дългия исторически период“ с оглед на храненето в случая с днешните български земи, Османската империя и Балканите като цяло. Още преди години Ф. Бродел установява на базата на Андалусия как храната там и в римско време е била приблизително същата, както след много столетия по-късно. Тя се състои обикновено от хляб, който е покрит с дебела кора, зехтин, свинско месо (най-често консервирано като бут или суджук), зеле, треви, средиземноморски плодове и орехи (особено бадеми), лук и чесън. Според него, въпреки донесените от арабите нови храни (захар, портокали, лимони и някои второстепенни изделия), както и дошлите по-сетне от Новия свят (картофи, домати, зелени и червени чушки, шоколад), базисната диета на населението не се променя особено чувствително. Основните ястия все пак си остават хляб, вино, зехтин и месо.¹⁶⁷ Както вече се спомена, въпреки изолираното ранно достигане до Османската империя на новите култури, подобно и на други точки в Европа, те не се интегрират бързо в храната на населението. И все пак, от около втората половина на XVIII в. насетне проникването на пиперките, и донякъде на фасула, демонстрира, че хранителната култура не е застинала и фиксирана. Готварството в Османската империя, въпреки своята устойчивост и консервативност, се натъква и на моменти на прекъсвания и промени. Ала и в тези периоди видимо промените се осъществяват бавно, за около десетилетия, до половин столетие, а понякога и цял един век.

Но наред с промените някои от новостите на широкия свят и големия град, трудно се интегрират в бита. Устойчивото присъствие и изградени навици с тукашните зърнени храни, житото и хляба, са една сериозна преграда пред навлизането на тестени храни и изделия било от Италия, било от Азия. Ето защо, въпреки някои модни изключения за сравнително ограничен кръг хора от българите, на този етап все още нито италианските *макарони* и *спагети*, нито *юфката* и *фидето* се разпространяват в големи количества и

¹⁶⁷ Anderson, E.N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York and London: New York University Press, 2005, p. 163.

интегрират в хранителния бит на мнозинството. Освен консервативността на вкуса, огромните количества консумация на хляб, една от причините са и ограничените като цяло контакти на населението с пазара и високата все още цена на тези продукти. Ето защо и при оценяването на възможностите, които дават като алтернатива фидето и юфката, и по-късно населението ще се насочи към собствено производство за да ограничи контакта си с пазара.

Оформянето на определени хранителни диети в голяма степен зависи от хранителните предпочитания и състоянието на пазарното търсене в големите мегаполиси. Това ясно личи ако разгледаме консумацията на месо в три различни случая – България, Сърбия и Влашко с Молдова. В първия случай огромната и несравнима консумация на овче и овнешко месо в османската столица Истанбул, напълно ориентира в миналото цялостната икономика на днешна България към овцевъдството. От тук и при консумацията на месо сред обикновеното население, тя отстъпва единствено на домашните птици. Като последица употребата на свинско за храна сред християните е доста маргинализирана (белег още по-характерен за арменския случай, поради явно още по-плътното мюсюлманско обкръжение). В случая със Сърбия и Трансилвания обаче докато Виена и Будапеща са центрове, чиито пазари се нуждаят от огромни количества свинско месо, това исторически налага свиневъдството, по-голямата консумация на свинско месо и видимо по-високата и изтънчена култура при неговото консервиране. И в този случай налагането на подобна култура сред влашкото и южнославянско население не се осъществява без взаимодействията с околното германско и унгарско население, включително и във Войводина и Банат. В случая с Влашко и Молдова обаче, близостта както на Истанбул, така и на северните хабсбургски центрове, поставя тяхната култура на консумиране на месо, в някакъв смисъл между другите два кулинарни кръга (османски и хабсбургски), като отдава едновременно приоритет и на овчето, и на свинското месо.

Заедно с това в исторически план България попада между два големи „кулинарни басейна“. От една страна е османският с неговата подчертана консумация на овче месо, ориз, хляб, ориенталско османотурско сладкарство и закъсняло зеленчукопроизводство, и от друга, централноевропейският кулинарен кръг с типичното за него предпочитание към консумация на свинско месо, хляб и виенски сладкарски изделия, части от които имат също устойчива османотурска вкусова закваска от миналото. Опитите на обикновения народ да имитира излъчванията на мощния кулинарен център в Истанбул твърде отчетливо се отразяват в местни начини с примитивни средства, при елементарни условия и технологии да се правят *боза*, *юфка*, кафе от печен ечемик, ръж, нахут и

леблебия, ошави от диворастващи плодове, често без мед или захар. Напуснали заветите на Ив. Шишманов, който би ги разгледал единствено като несполучлив опит за уподобяване на дворцовата, богаташка или градска култура, някои етнографи и фолклористи понякога ни ги представят като сякаш уникални творения на народен гений.

Споменатите по-горе случаи и българския по-конкретно могат да бъдат разгледани и анализирани и в перспективата на глобалните кулинарни региони. Според Е. Н. Андерсън големите кулинарни региони в света могат да се обособят по следния начин - Северна Европа заедно с англофонска Америка; Средиземноморска Европа; Латинска Америка, изключвайки Мексико и Бразилия; Близкия Изток (от Мароко до Афганистан); Южна Азия; Югоизточна Азия; Китай. Допълнително Андерсън изброява отделни страни като Бразилия, Мексико, Етиопия, Япония и някои други, притежаващи кухни доста различаващи се от изброените по-горе „големи“. ¹⁶⁸ В тази си класификация Андерсън смята, че съществуват и „преходни“ кулинарни традиции. Сред тях той поставя определено и „балканските кухни“. За него те предлагат перфектни примери за серии от преходи в храненето маркиращи пространството от Северна Европа през Средиземноморска Европа та чак до Близкия Изток. Ето защо за Андерсън би било нелепо кухните на тези страни да бъдат класифицирани само при един от „големите“. ¹⁶⁹ Самият Близък Изток е разделен в кулинарно отношение на няколко субрегиона – Магреба, Египет, Арабия, Леванта и Месопотамия. Интересното тук е, че днешна Турция е решително класифицирана като самостоятелен субрегион, както и Иран, но заедно с неговите сфери на влияние в Кавказ и западен Афганистан. ¹⁷⁰ Едновременно с това, Андерсън и добавя, че би могло да се направи и допълнително разделение доколкото в Магреба като субрегион са налице вътрешни различия между Тунис, Алжир и Мароко. ¹⁷¹

Ако на базата на горното разделение задълбочим характеристиките на формираните на основата на османското наследство „балкански кухни“ се налага да отбележим, че те обединяват ястия от един „кулинарен басейн“, заел много от културите на готвене на арабския Близък Изток и Иран. Но в тях определено присъстват и немалко централноевропейски елементи, белязали както тестените изделия, така и консумацията

¹⁶⁸ Вж. Anderson, *Everyone Eats*, p. 193

¹⁶⁹ Ibid.

¹⁷⁰ Ibid., p. 194

¹⁷¹ Ibid., p. 194

на свинско месо и сладкарската култура. Въздействието и приносът на европейското Средиземноморие тук е също факт, но парадоксално на пръв поглед то е повече налице (поне що се отнася до тестените изделия) в културите на Хърватия и Унгария, отколкото в тези на Румъния, Сърбия или България.

Още един ключ за разбирането на историята на храната и кухнята, която разгледахме на предходните страници ни дава теорията на Имануел Валерстейн за т. нар. „световните системи“.¹⁷² Според него една „световна система“ представлява сбор от отделни *политеи*, които търгуват и взаимодействат достатъчно помежду си за да създадат обща мрежа. Винаги в историята е налице даден грозд от политеи, които доминират световната търговия, както и съответни на тях периферии, които са икономически лишени и маргинализирани. Често това се съчетава и с политическа зависимост и слабост. Историята на храната и храненето, както и историята на готварството и ястията, се помества изключително удачно в рамките на тези системи.

Определено за известен период от време след Ренесанса търговията се доминира от Кастилската империя, Португалия и Османската империя. Това надмощие е последвано от изпадането на тези империи в сянката на Лондон, Париж и Амстердам. Този момент е изключително важен с оглед на търговията с подправки и захар, които са ключови за новите кулинарни развития на модерното време. И през двата от изброените периоди, макар и близо до Истанбул и Средиземноморието, днешните български земи – противно на разбирането в българското въображение и интелектуална традиция за кръстопът - са сравнително далеч от ядрото и определено се явяват периферия. Още повече слабото и незначително участие на предци на българите в търговията допълнително затруднява кулинарните иновации, както поради липса на достатъчен достъп до хранителни продукти, така и поради отсъствие на впечатления от различни кулинарни светове. Това развитие продължава поне до към 60-те години на XVIII в, когато малка и незначителна група, чрез търговия и градинарство започва донякъде да се отваря към нови продукти за хранене и кулинарни светове. Но и сега като цяло на практика днешните български земи са обикновено последните на Балканите, до които достигат новите храни – чушки, фасул, царевица. В това отношение те са изпреварени както от ядрата в самата Османска империя, така и от съседните власи, сърби, хървати, унгарци, албанци.

¹⁷² Wallerstein, Immanuel Maurice. The Modern World-System: Capitalist Agriculture and the Origins of the European World-Economy in the sixteenth Century. New York: Academic Press, 1974. Вж. също Wallerstein, Immanuel Maurice. World-System Analysis: An Introduction. Durham: Duce University Press, 2004.

И все пак, при съприкосновението на различни световни системи, бих казал, че благодарение на посредничеството на Османската империя някои храни, продукти и технологии достигат от Централна Азия, Китай и Близкия Изток *почти до* или *до* българските земи. Ала и в този случай, въпреки географската близост, поради дадени социални и културни причини, на които вече се спряхме, тези нови храни не оказват на практика почти никакво значение върху менюто и храненето на огромната част от местното население. Причина за това е оставането поради съвкупност от фактори на огромната част от това разположено, в глобална перспектива, в близост до Константинопол и Виена население, далеч от големите търговски пътища и метрополиси. То продължава да бъде стабилно закотвено и маргинализирано с оглед на вече устойчиво формираните взаимоотношения между център и периферия.

От XV в. насетне османска България е най-обикновен снабдител със сурови храни на големите мегаполиси в Ориента. И през следващите векове днешните български земи на практика не успяват да се придвижат към никакъв център. Подобна кулинарна периферия те са и преди османското завладяване. Разбира се, следващата периферия, в която попадат е средище на по-интензивна търговия, обхваща далеч по-голяма територия, а за даден момент дори се превръща в кулинарен център поне на Изтока, след прехвърлянето на този център от Багдад в Истанбул. Но и в този момент, отдалечеността в социален и културен план от Истанбул и други големи центрове като Солун, Бурса, Измир и Одрин, с нищо не променя чувствително споменатата периферна позиция. Днешните български земи си остават средище на бедна храна, хранително и кулинарно еднообразие и монотонност. Те през цялото време запазват позицията си на снабдители на Одрин и Цариград с жито и овче месо. Населението произвежда за пазара и не се отдава на почти никакви кулинарни удоволствия, а празниците му се отличават единствено с по-хубав и пресен хляб и по-големи количества месо, приготвено по един по-добър, но не и прекалено изтънчен начин.

Свое значение, както установихме, определено играе в тези столетия и географският фактор. При липсата сред огромната част от населението в днешните български земи на постоянен и интензивен контакт с пазара, на практика умереноконтиненталният климат (в това време видимо с по-ниски температури), неимоверно затруднява отглеждането на храни виреещи в субтропичен пояс. Ето защо, въпреки общата институционална политическа рамка на Османската империя, която благоприятства да достигнат до градските пазари хранителните продукти на Близкия Изток и Средиземноморието, те все пак остават чужди за огромната част от населението,

макар изследователят да се сблъсква с тях в списъците на храните разположени на сергиите по градските чаршии.

Не е изненада, че подобно на кулинарния свят и на други „световни системи“, в нашия случай ядрото в лицето на Константинопол (както и най-близкото друго ядро Виена) има най-развитите начини на хранене. Тяхната изтънченост веднага изчезва при евентуално преместване към периферията. На предишните страници получихме не едно и две доказателства, че разнообразието на храни, както и на изтънчеността в кухнята на Истанбул, не може да се сравни дори с тези в Пловдив, да не говорим за населени места като Ихтиман или Петрич. От друга страна, готварската виртуозност на островните центрове на т. нар. „северен елинизъм“ – Мелник, Станимака, Арбанаси, е далеч пред тази на селските им околности, които можем да кажем, че не впечатляват с нищо. От друга страна, кухненски култури като тези на Сърбия и Влахия, особено Войводина, Бачка, Трансилвания и Банат, по-близко разположени до Виена и немскоезичния свят, се намират в периферията на тази висша централноевропейска кухня. Заедно с това те получават и първи пристигащите от нея енергии, като тяхното възприемане и приветстване от елита, е една от основните характеристики на кулинарната им история през следващия XIX в. Като цяло, в горните два случая, столиците, заедно с важните търговски и административни центрове, определено могат да се похвалят с най-развитата кулинарна култура. След тях са съответно непосредствените им хинтерланди, след което се нарежда и най-малко изтънчената храна в отдалечените планини. Но и тук не се минава без изключения. Поради търговското и административно значение на Сараево, добрите му административни и културни връзки с Истанбул и наличието на значим местен мюсюлмански османски елит, тукашната кухня, макар и дъщерна на истанбулската, успява да придобие своя собствена физиономия и характеристики. Храненето в Родопите може и да е оскъдно и трудно, овчето месо да компенсира и честата липса на жито и брашно, но местната овчарска юрушка култура предоставя млечни кулинарни деликатеси, които са немислими за огромна част от населението на империята.

По повод на центровете и перифериите в развитието на кулинарните култури както в глобален и европейски мащаб, така и с оглед на нашия регион, Андерсън отбелязва: „Най-развитата храна в Европа е открита в старите централни земи, Франция и Италия, и вътре в тях изтънчеността се увеличава в старите центрове на богатство: Париж, Флоренция, Венеция, Рим и т.н. Нормално ядрата имат не само най-усъвършенстваната храна, но и най-престижната. Всеки иска да копира техния стил. Тя

се свързва с богатство и власт. Дори перифериите имат техните центрове и техните дори по-периферни периферии; балканското готвене е по-изтънчено в Хърватия, отколкото в Македония.¹⁷³ Тук генерализацията може да се окаже и подвеждаща. Вярно е, че по-голямата социална сложност на хърватското общество и близостта му до поне 4 центъра на мощни кулинарни енергии – Италия, Виена, Будапеща и Истанбул, предпоставят едно разнообразие и изтънченост в кухнята. В същото време обаче, и сам Андерсън говори за изключения и за невинаги точни генерализации. Англия в този смисъл е един типичен пример. Тя остава кулинарна периферия на Франция, дори и тогава когато я надмогва решително като имперска сила.¹⁷⁴

По принцип липсата исторически на българска „висша кухня” е важна с оглед на модела, по който ще се тръгне за бъдещото формиране на неслучилата се и до края на периода, който разглеждаме „българска национална кухня“. Това отсъствие на подобна изтънчена кухня се предопределя от липсата на български елит, необходима степен и обхват на грамотност и образование за да се записват рецепти, както и на майстори-готвачи в съответен български царски двор след XIV в. Не бива да се забравя, че самата степен на диференциация на дейностите в една кухня разкрива цялостната организация на едно общество, а вкусовете дефинират и цели културни региони.¹⁷⁵ Като цяло, дългата липса на отчетлива и силно изразена социална стратификация сред предците на днешните българи довежда исторически до формирането, в основни линии, на кухня на селско население – семпла и недиференцирана. Отсъстват характерните за аристократичните и елитни кухни по света сложни комбинации, усъвършенствания в готвенето и увеличаване на ролята на сладките неща. Националната кухня е, преди всичко, готвенето на някакъв тънък български елит в миналото, който е заел ястия и техники на османотурската и гръцка кухня. И в това отношение, с чуждите заемки нещата не са толкова за драматизиране или уникални. Дори и днес, както изтъква Жак Гууди, именно огромният внос на чуждестранна продукция, помага на масите на много места по света да се радват на лукса на богатите от вчера.¹⁷⁶

Поради споменатите до тук причини, разгледаната по-горе османотурска кухня, която оказва толкова силно и форматиращо влияние върху модерната и съвременна

¹⁷³ Anderson, *Everyone Eats*, 2005, p. 198

¹⁷⁴ *Ibid*, p. 198

¹⁷⁵ Bayart, Jean-François, *The Illusion of Cultural Identity*, transl., Chicago, University of Chicago Press, 2005, p. 189.

¹⁷⁶ Goody, J., 1982, p. 3.

българска кухня, намира също своите отгласи и в днешните „национални“ кухни, освен на Турция и България, съответно и на държави като Македония, Албания, Гърция, Босна, Сърбия, Румъния, Армения, Кипър, но също и в кухните на Ливан, Сирия, Йордания, Ирак, Палестина и Израел. Някои проследяват нишките на османското кулинарно влияние дори до австрийския *щрудел*. Както пише Б. Фрегнър, въпреки дезинтеграцията в миналото на политическата Османска империя, „*ние можем все още да видим оцеляването на един голям регион, който може да бъде наречен османска кулинарна империя*“, макар да не отрича, че наследниците запазват и „*местни или регионални кулинарни традиции*.“ А и не бива да се забравя, отново според Б. Фрегнър, че всяка „велика кухня“ в историята е базирана на „*местни разновидности и взаимен обмен между тях*“, но е и „*хомогенизирана от една традиция на метрополия с изискан вкус*“, която за него се явява Истанбул.¹⁷⁷

Предните страници ни демонстрираха и скритата кулинарна култура от нашия исторически разказ. Той не може да бъде разбран без миналото и кухните на на власи, юруци, каракачани или евреи, защото техният принос в определени кулинарни сфери е твърде съществен и значим. Нещо повече, днешното търсене на специфичност и първичност при запазване на високо качество на определен деликатасен продукт дължим най-вече на техните натрупвани умения и способности.

Горните редове и предходните глави ни демонстрираха и взаимната обвързаност и преплетеност на миналото на населението живяло по днешните български земи със събития като Великите географски открития, околосветските пътешествия, османското завладяване, войните на Хабсбургите срещу османците и т.н. Макар невинаги в тяхната основа да е стремеж за нови източници на храни и подправки (каквото е случаят с черния пипер и похода на Хр. Колумб), те довеждат в перспектива и до съдбоносни изменения в кухните и ястията.

¹⁷⁷ Fragner, Bert "From the Caucasus to the Roof of the World: a culinary adventure", in Sami Zubaida and Richard Tapper, *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, London and New York, 1994, p. 52.

Публикации по темата на дисертацията

1. Food, Borders and Interactions in South-East Europe (1830s-1870s) – Stefanov, Nenad, Rasdovic, Srdjan (eds.) *Boundaries and Borders in the Post-Yugoslav Space*. München ; Wien : De Gruyter Oldenbourg, 2021, pp. 239-260

eBook ISBN 9783110712766

Hardcover ISBN 9783110712322

<https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9783110712766/html>

2. Public Catering in Communist Bulgaria 1950s-1980s – *Food and History*, vol. 18, 1-2, 2020, Special issue Food and Drink in Communist Europe, pp. 49-74.
ISBN 978-2-503-58728-8 Scopus; ERIH PLUS

http://www.brepols.net/Pages/ShowProduct.aspx?prod_id=IS-9782503587288-1

3. Denes Stefler, Stefan Detchev and others. *Traditional Eastern European Diet and Mortality: prospective evidence from the HAPIEE study* – *European Journal of Nutrition*, vol. 60, pp. 1091-1100 (2021)

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00394-020-02319-9> - SCOPUS

Съавт.: Denes Stefler, [D. Brett](#), [E. Sarkadi-Nagy](#), [E. Kopczynska](#), [A. Bati](#), [M. Scrob](#), [D. Koenker](#), [B. Aleksov](#), [E. Douarin](#), [G. Simonova](#), [S. Malyutina](#), [R. Kubinova](#), [A. Pajak](#), [M. Ruiz](#), [A. Peasey](#), [H. Pikhart](#)

4. *Between Istanbul and Sarajevo via Belgrade - a Bulgarian cookbook from 1874*
- in *A Garden of Earthly Delights – food in South-East Europe and the Balkans (17th – 19th c)*, Brill, Leiden, 2018, pp. 376-401.

ISSN: 1877-6272). Scopus DOI: https://doi.org/10.1163/9789004367548_015

5. “Shopska salat”: The Road from a European Innovation to the National Culinary Symbol”, In: *From Kebab to Ćevapčići. Eating Practices in Ottoman Europe*” *Interdisziplinäre Studien zum Östlichen Europa*. Harrassowitz Wiesbaden, 2018, pp. 273-288.

ISBN-10: 344711070

ISBN-13: 978-34-47-11107-2

6. Разпространението на царевицата и храненето на Балканите – Дългият Осемнадесети век. Т. 1. Миналото на Балканите: подходи и визуализации. Сборник материали от конференция на Обществото за изучаване на XVIII в., София, 2016, с. 183-192.

ISSN: 2603-4492 ISBN 978-619-91614-1-8

<http://bulgic18.com/wp-content/uploads/2020/08/Dalgiat-osemnadeseti-vek-1.pdf>

7. Захар, сладко, власт и удоволствия през османския XVIII в. – Дългият Осемнадесети век. Т. 2. Наслади и забрани. Сборник материали от конференция на Обществото за изучаване на XVIII в., София, 2016, с. 122-136.

ISSN: 2603-4492 ISBN 978-619-91614-2-5

<http://bulgic18.com/wp-content/uploads/2020/08/Dalgiat-osemnadeseti-vek-2.pdf>

8. Пътят на боба до българско национално ястие - идеология и реалност (XVIII-XXI век)“ – сп. „Историческо бъдеще“, 2015, №1-2, с. 71-113.

ISSN: 1311-0144

9. Между висшата османска кухня и Европа - Славейковата готварска книга от 1870 и пътят към модерното готварство - *Littera et Lingua*, електронно списание за хуманитаристика 2014, 3.

ISSN 1312-6172

<http://slav.uni-sofia.bg/naum/lilijournal/2014/11/3/dechevs>

10. “Лютите чушки“ и българската национална кухня – между историческата реалност и социалното въображение (от втората половина на 18 в. до наши дни), - Историческо бъдеще, 2013, № 1-2, с. 59-107.

ISSN: 1311-0144

Приноси на дисертационния труд

Новост на проблематиката за социалните и хуманитарни науки като цяло.

Проследен е приносът и развитието на различните науки за историята на храните, кухнята, храненето и ястията.

Историята на храненето в миналото на днешна България е изследвано цялостно и в една по-широка перспектива към околните земи и развитията в глобален мащаб след Великите географски открития.

Развитието на храните, кухнята и ястията е видяно в широка перспектива от гледна точка на климатични дадености и стопанското развитие.

В посочените хронологически рамки детайлно е проследено развитието на отделните храни, както и социалното пространство, което те покриват.

Подробно са разгледани сфери като млекопреработване и сладкарство.

Социалното разпространение на определени ястия е анализирано през развитието на градския пазар, дворецовата кухня, войската, еничарския корпус, имаретите, ханищата, гостилниците, дюкяните, православните манастири и техните магерници.

Храненето и ястията са проследени и анализирани не само във връзката им с развитието на османската кухня, но и заедно с тези на италианските градове, Влашко и Молдова, немския свят.

Приносно място е отделено и на ролята на храната за изграждането на идентичността.

Детайлно са проследени промените в храните и храненето през „дългия 18 век“.

Приноси заключения с оглед на храната и всекидневието, както и социалната дифузия на храни и ястия.

Направени са аналитични общи заключения свързани с храните, храненето, кухнята и ястията през разгледаните столетия. Заедно с това някои от общите заключения далеч надхвърлят темата и се докосват до проблеми като развитието на земеделието и животновъдството; покупателна способност с оглед на храненето; социалната стратификация, хранене и кухнята; опасностите при прилагане на неисторизиращ подход; миналото на фолклористиката и етнографията; съществуването на България и околните земи в пространството между османския и хабсбургски кулинарен кръг; ситуирането на България с оглед на глобалните кулинарни региони; мястото на храненето в България и околните земи с оглед теорията на Имануел Валерщайн за т. нар. „световни системи“; преценка на „българската идея“ за „кръстопътя“; кухненските култури на островните центрове на т. нар. „северен елинизъм“ – Мелник, Станимака, Арбанаси, тези на Сърбия и Влахия, особено Войводина, Бачка, Трансилвания и Банат, Сараево, Хърватия; храненето в османските столетия и днешните „национални кухни“; скритите кухни на власи, юруци, каракачани или евреи; взаимната обвързаност и преплетеност на миналото на населението живяло по днешните български земи със събития като Великите географски открития, околосветските пътешествия, османското завладяване, войните на Хабсбургите срещу османците и т.н.